

Ristorante Classico
Im Prinzesshof



Speisekarte

Stand: November 2018

*Inhaber Sergio Sisca
Kirchenstr. 20
25524 Itzehoe
04821/5512
www.classico-itzehoe.de*



Benvenuti Cari Ospiti

Wir begrüßen Sie in unserem „Ristorante Classico im Prinzesshof“ und hoffen, dass Sie sich bei uns wohlfühlen !

Die Küche unseres Hauses möchte Sie mit original italienischen Spezialitäten und Weinen verwöhnen. Da wir in unserem Hause alles frisch zubereiten, bitten wir um Verständnis, dass die Herrichtung der Speisen eine gewisse Zeit in Anspruch nimmt.

Wir danken für Ihren Besuch und wünschen einen Guten Appetit !

Sergio Sisca

Sowie Ihr Team vom Ristorante Classico Prinzesshof

Unsere Öffnungszeiten:

Montags Ruhetag
Dienstags bis Sonntags
von 12:00 - 14:30 Uhr

sowie

Dienstag	17:30 - 21:30 Uhr
Mittwoch	17:30 - 21:30 Uhr
Donnerstag	17:30 - 21:30 Uhr
Freitag	17:30 - 22:00 Uhr
Samstag	17:30 - 22:00 Uhr
Sonntag	17:00 - 21:30 Uhr

...im Dezember öffnen wir für Ihre Veranstaltung auf Nachfrage auch gern an den Montagen. Sprechen Sie uns an.

Suppen

- | | | |
|---|--|--------|
| 1 | Zuppa die Pomodori <small>Aa,C,G,I</small>
Tomatensuppe | 5,00 € |
| 2 | Stracciatella alla Romana <small>C,G,I</small>
Bouillon mit zerrissenem Ei und Parmesan | 5,00 € |
| 3 | Minestrone <small>Aa,C,I</small>
Gemüsesuppe | 5,20 € |
| 4 | Zuppa di Cipolla <small>Aa,C,I</small>
Zwiebelsuppe | 5,00 € |
| 5 | Zuppa di Crema di Patate
con Porcini <small>Aa,C,I,G</small>
Kartoffelcremesuppe mit Steinpilzen | 6,00 € |
| 6 | Zuppa di Pesce <small>Aa,C,I,D,N,G,B</small>
Fischsuppe | 9,00 € |

Antipasti – Vorspeisen

- | | | |
|----|--|---------|
| 7 | Bruschetta <small>Aa</small> | 5,50 € |
| | geröstetes Weißbrot mit Tomaten und Knoblauch | |
| 8 | Prosciutto e Melone | 10,50 € |
| | Parmaschinken mit Melone | |
| 9 | Mozzarella alla Caprese <small>G</small> | 8,00 € |
| | Mozzarella mit Tomate und frischem Basilikum | |
| 10 | Carpaccio <small>G,H-Pinienkerne</small> | 11,00 € |
| | Rohes Rinderfilet mit Parmesan und frischen Champignons | |
| 11 | Lumache alla Provinciale <small>N,G,6</small> | 8,50 € |
| | 12 Stück Weinbergschnecken ohne Gehäuse in Tomate mit Kräutern und Knoblauch | |
| 12 | Spiedino di Gamberi al Gorgonzola <small>G,Aa,C,I,B</small> | 11,00 € |
| | Garnelenspieß auf Rucolasalat mit Gorgonzolasauce | |
| 13 | Vitello Tonnato <small>D,Aa,C,I</small> | 11,00 € |
| | Carpaccio vom Kalb mit Thunfischsauce und Kapern | |
| 14 | Jacobsmuscheln Provinciale <small>N,G,Aa,C,I,6</small> | 12,00 € |
| | Jacobsmuscheln mit Knoblauch, frischen Kräutern, Oliven, Tomatensahnesauce | |

Antipasti -Vorspeisen

- 15 **Melanzane alla Calabrese** G,1,2 8,00 €
Auberginen-Rouladen, gefüllt mit Mozzarella und Schinken
- 16 **Insalata Frutti di Mare** N,Aa,Ab,F,C,L,I,4,1 12,50 €
Fischsalat
- 17 **Gemischte Vorspeisenplatte für 2 Personen** Aa,G,H-Pinienkerne,D,C,I 22,00 €
mit Vitello Tonnato, Bruschetta, Parma e Melone, Carpaccio und Mozzarella Caprese

Insalata - Salate

- 18 **Insalata Mista** C 6,50 €
gemischter Salat
- 19 **Insalata Calabrese** C,G,6 9,00 €
Tomatensalat mit Schafskäse, Oliven, Kapern, frischem Basilikum und Zwiebeln
- 20 **Insalata Primavera** C,D,G,1,2 10,00 €
gemischter Salat mit Thunfisch, Käse, Schinken und Ei
- 21 **Insalata di Gamberi** C,B 11,00 €
Gemischter Salat mit Garnelen
- 22 **Insalata Antonia** C,G,H-Pinienkerne 10,00 €
Tomate, Rucola, Parmesan, Parmaschinken, Pinienkerne
- 23 **Insalata alla Romana** C,G,H-Pinienkerne 15,00 €
Rinderfiletspitzen auf Rucola, mit Parmesan und Pinienkernen
- 24 **Insalata con Tacchino** C 12,00 €
gemischter Salat mit Putenstreifen
- 25 **Rucola mit Cherrytomaten, Parmesan und Pinienkernen** C,G,H-Pinienkerne 9,00 €

Pizze - Pizza

- | | | |
|----|---|---------|
| 26 | Pizza Margherita <small>Aa,G,1,2</small>
mit Tomaten und Käse | 7,50 € |
| 27 | Pizza Classico <small>Aa,G,1,2</small>
mit Tomaten, Käse, Parmaschinken und Parmesan | 12,50 € |
| 28 | Pizza Antonia <small>Aa,G,D,1,2</small>
mit Tomaten, Käse, Thunfisch, Artischocken, Schinken,
Salami und Champignons | 10,50 € |
| 29 | Pizza Frutti di Mare <small>Aa,G,N,D,B,1,2</small>
mit Tomaten, Käse und Meeresfrüchten | 13,00 € |
| 30 | Pizza Bella Napoli <small>Aa,G,D,1,2,6</small>
mit Tomate, Käse, Sardellen, Kapern, Artischocken und
Oliven | 10,50 € |
| 31 | Pizza Picante <small>Aa,G,1,2</small>
Tomate, Käse, Schinken, Salami, Paprika, Peperoni, Knoblauch-picante | 10,50 € |
| 32 | Pizza Verdure <small>Aa,G,1,2</small>
Gemüsepizza | 10,00 € |
| 33 | Pizza Calzone <small>Aa,G,1,2</small>
Pizzatasche mit Tomaten, Käse, Salami, Schinken,
Champignons | 10,00 € |
| 34 | Pizza Contadino <small>Aa,G,1,2</small>
Tomate, Käse, Salami, Schinken, Champignons, Feta | 10,00 € |
| 35 | Pizza Gamberi <small>Aa,G,B,1,2</small>
mit Tomaten, Käse und Garnelen | 12,00 € |

Pasta - Nudelgerichte

Gnocchi

- 36 **Gnocchi al Pesto** H-Pinienkerne, H-Cashew, Aa,G,C,2 10,00 €
mit Basilikumsahnesauce -auf Wunsch auch ohne Sahne- mit
Pinienkernen und Parmesan
- 37 **Gnocchi con Salsa di Pomodoro** Aa,G,C,1,2 9,00 €
mit Tomatensauce
- 38 **Gnocchi all 'Antonia** Aa,C,G,H-Walnüsse,2 10,50 €
mit Spinat, Gorgonzola und Walnüssen

Tortellini

- 39 **Tortellini alla Panna** Aa,H-Pistazie,G,1,2,4 9,50 €
in Sahnesauce, mit Schinken und Champignons
- 40 **Tortellini alla Panna rosa** Aa,H-Pistazie,G,C,I,1,2,4 10,00 €
in Tomaten-Sahnesauce, mit Champignons und Käse
überbacken

Fettuccine

- 41 **Fettuccine con Punte
di Filetto di Manzo** Aa,C,G,I,1 15,50 €
mit Rinderfiletspitzen, Champignons und Marsalasaucе
- 42 **Fettuccine con Spinaci Scampi** Aa,C,I,B 13,00 €
mit Blattspinat und Scampis in Tomatensahnesauce
- 43 **Fettuccine Classico** Aa,C,D,I,B 13,00 €
mit Krebsfleisch, Zucchini, Rucola, Knoblauch in Tomaten-Sahnesauce
- 44 **Fettuccine con Punte
di Filetto d'agnello** Aa,C,I 15,50 €
mit Lammfiletspitzen, Auberginen,Zucchini, Knoblauch und Tomaten

Cannelloni

- 45 **Canneloni con Spinaci** Aa,C,G,I,1,2 11,50 €
mit Hackfleisch, Tomatensauce, Spinat, mit Käse überbacken
- 46 **Canneloni al Forno** Aa,C,G,1,2 11,00 €
mit Hackfleischsauce, Tomaten, mit Käse überbacken

Pasta – Nudelgerichte

Pappardelle

- 47 **Pappardelle al Salmone** Aa,D,G,C,I 13,00 €
mit Lachsfilet in Tomaten-Sahnesauce
- 48 **Pappardelle con Porcini al Burro** Aa,G,I,C 12,00 €
mit Steinpilzen, Butter und Parmesan
- 49 **Pappardelle con Scampi al Pernod** 13,50 €
mit Scampi an Pernod-Hummersauce Aa,C,I,B,N,G,1,2

Linguine

- 50 **Linguine Bolognese** Aa,C,1,2 8,50 €
mit Hackfleischsauce
- 51 **Linguine Frutti di Mare** Aa,D,N,C,I,B 13,00 €
mit Meeresfrüchten
- 52 **Linguine con Scampi** Aa,C,I,B 13,00 €
mit Scampi, Tomaten, Knoblauch (pikant)
- 53 **Linguine al Gorgonzola** Aa,C,I,G 9,90 €
mit Gorgonzolasauce

Rigatoni

- 54 **Rigatoni alla San Remo** Aa,C,G,I,B,1,2 13,00 €
mit Scampi und Spinat in Tomaten-Sahnesauce, mit Käse überbacken
- 55 **Rigatoni al Forno** Aa,C,G,I,1,2 10,00 €
mit Hackfleisch, Schinken, Champignons, Tomaten-Sahnesauce, mit Käse überbacken
- 56 **Rigatoni all'arrabiata** Aa,C,I 9,50 €
mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Chilli (pikant)
- 57 **Rigatoni alla Calabrese** Aa,C,G,I 10,50 €
mit Paprika, Auberginen, Brokkoli, Tomate, Knoblauch, Feta, mit Käse überbacken

Lasagne

- 58 **Lasagne al Forno** Aa,C,G,I,1,2 11,00 €
mit Hackfleisch, Tomatensahnesauce, Bolognese, Schinken, mit Käse überbacken

Pesce - Fisch

- 59 **Salmone al Porri** D,G,Aa,C,I,N,B 19,50 €
Filet vom Lachs in Porree-Sahnesauce
- 62 **Coda di Rospo in Umido** D,Aa,C,I,L 19,00 €
Filet vom Seeteufel mit Tomaten, Weißweinsauce und frischen Kräutern
- 63 **Coda di Rospo alla Fiorentina** D,Aa,C,I,L 19,00 €
Filet vom Seeteufel mit Blattspinat, Weißwein und Tomaten-Sahnesauce
- 64 **Calamari alla Livornese** Aa,D,C,I,L,N,6 16,50 €
Tintenfischringe, Paprika, Oliven, Knoblauch, Weißwein und Tomatensauce
- 65 **Calamari all'aglio** Aa,C,I,N,L,D 16,50 €
Tintenfischringe mit Knoblauch und Weißwein
- 66 **Scampi alla Panna con Spinaci** Aa,B,C,I,6 21,00 €
Scampi mit Blattspinat, Cognac und Knoblauch in Sahnesauce
- 67 **Scampi alla Griglia** B 20,50 €
Scampi vom Grill
- 68 **Scampi alla Livornese** B,Aa,C,I,L,6 21,00 €
Scampi mit Paprika, Oliven, Knoblauch und Weißwein in Tomatensauce
- 69 **Scampi Classico** B,Aa,C,I,L 21,00 €
Scampi, Artischocken, Knoblauch, Zwiebeln, Pfefferkörner, Weißwein
- 70 **Filet vom Steinbeisser**
in Hummersauce D,Aa,C,I,N,G,B 19,50 €
- 71 **Filet vom Zander in Safransauce** 19,50 €
D,Aa,C,I,L,6
- 72 **Pentola del Diavolo** Teufelspfanne 22,00 €
D,N,B,Aa,C,I,L Rinder- und Schweinefilet, Scampi, Tintenfisch, Muscheln, Seeteufel, Flusskrebs, Paprika, Tomaten und Knoblauch (pikant)

Zu allen Fischgerichten reichen wir einen gemischten Beilagensalat oder auf Wunsch auch Rosmarinkartoffeln und Gemüse. Aa,C,G,I

Maiale - Fleischgerichte vom Schwein

- 73 **Scaloppine al Gorgonzola** G,Aa,C,I,L 16,50 €
Medaillons vom Schweinefilet in Gorgonzolasauce
- 74 **Scaloppine alla Pana e Funghi** G,Aa,C,I,L 16,50 €
Medaillons vom Schweinefilet in Sahnesauce mit
Champignons
- 75 **Scaloppine alla Panna e Marsala** 16,50 €
Aa,C,I,G,L,1 Medaillons vom Schweinefilet in MarsalasaUCE
- 76 **Saltimbocca alla Romana** L,Aa,C,I,G 17,00 €
Medaillons vom Schweinefilet mit Parmaschinken und
Salbei in Weißweinsauce
- 77 **Scaloppine alla Parmigiana** 1,2,G,Aa,C,I,L 16,50 €
Medaillons vom Schweinefilet mit Käse, Schinken und
frischen Tomaten, überbacken an Tomatensauce
- 78 **Scaloppine di Funghi Misto** Aa,C,I,G,L 17,00 €
Medaillons vom Schweinefilet in einer Sauce von
Steinpilzen, Pfifferlingen, Champignons und Zwiebeln
- 79 **Punte di Filetto di Maiale con Curry** 17,00 €
Aa,C,G,I,L Schweinefiletspitzen mit Pfifferlingen in Curryrahmsauce
- 80 **Punte di Filetto di Maiale con Porcini e Pepe
verde e rosa** Aa,C,G,I,L 16,50 €
Schweinefiletspitzen mit Steinpilzen, Cognac, grünem und
rosa Pfeffer in Sahnesauce

Pollame - Fleischgerichte vom Geflügel

- 81 **Petto d'anitra all'Arancia** G 19,50 €
Entenbrust an Orangensauce
- 82 **Petto d'anitra al Cassis** G 19,50 €
Entenbrust an Cassis-Sauce
- 83 **Putenmedaillons mit Tomate und Mozzarella
überbacken an Tomatensauce** Aa,C,G,I,L 16,50 €
- 84 **Putenmedaillons in Zitronen-Sahnesauce** Aa,C,I,g 16,50 €

Zu allen Fleischgerichten reichen wir als Beilage Rosmarinkartoffeln und Gemüse der Saison. AaC,G,I

Filetto d' Agnello – Lammfilet

- 85 **Filetto d' Agnello alla Financiera** 21,00 €
Aa,C,I,L,G Lammfilet mit Steinpilzen, Knoblauch, Rosmarin und Zwiebeln in Rotweinsauce
- 86 **Filetto d' Agnello alla Cacciatora** 21,00 €
Aa,B,L,C,I Lammfilet mit einer Sauce von frischen Kräutern, Knoblauch, Tomaten und Champignons (pikant)
- 87 **Filetto d' Agnello al Gorgonzola** 21,00 €
Aa,C,I,G,L Lammfilet in Gorgonzolasauce
- 88 **Filetto d' Agnello alla Griglia** 19,50 €
Lammfilet vom Grill

Bistecca di Manzo - Rumpsteak v Rind

- 89 **Bistecca alla Griglia** ^G 18,00 €
Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter
- 90 **Bistecca Classico** ^{2,Aa,C,I,G,L} 19,00 €
Rumpsteak mit Champignons, Paprika, Artischocken, grünem und rosa Pfeffer in Sahnesauce
- 91 **Bistecca Gorgonzola** ^{Aa,C,I,G,L} 19,00 €
Rumpsteak in Gorgonzolasauce
- 92 **Bistecca alla Rossini** ^{G,Aa,C,I,L} 19,50 €
Rumpsteak mit einer Sauce von Steinpilzen, belegt mit Provolone-Käse, an frischen Tomaten, grünem und rosa Pfeffer
- 93 **Bistecca alla Panna e Funghi** ^{Aa,C,I,G,L} 19,00 €
Rumpsteak mit Champignons in Sahnesauce
- 94 **Bistecca di Funghi Misto** ^{Aa,C,I,G,L} 19,50 €
Rumpsteak mit einer Sauce von Steinpilzen, Pfifferlingen, Champignons und Zwiebeln

Zu allen Fleischgerichten reichen wir als Beilage Rosmarinkartoffeln und Gemüse der Saison. AaC,G,I

Filetto di Manzo – Rinderfilet

95	Filetto Classico <small>2,Aa,C,G,I,L</small> Rinderfilet mit Paprika, Champignons, Artischocken, grünem und rosa Pfeffer in Sahnesauce	21,50 €
96	Filetto alla Veneziana <small>Aa</small> Rinderfilet mit panierten Zwiebeln	22,00 €
97	Filetto Gorgonzola <small>Aa,C,I,G,L</small> Rinderfilet in Gorgonzolasauce	22,00 €
98	Filetto alla Griglia <small>G</small> Rinderfilet vom Grill	20,50 €
99	Filetto Rossini <small>Aa,C,I,G,L</small> Rinderfilet mit einer Sauce von Steinpilzen, belegt mit Provolone-Käse an frischen Tomaten, grünem und rosa Pfeffer	22,00 €
100	Filetto di Funghi Misto <small>Aa,C,I,G,L</small> Rinderfilet mit einer Sauce von Steinpilzen, Pfifferlingen, Champignons und Zwiebeln	22,00 €
101	Filetto al Cassis <small>Aa,C,I,G,L</small> Medaillons vom Rinderfilet an Cassis-Sauce	21,50 €
102	Punte di Filetto di Manzo al Marsala e Funghi <small>Aa,C,I,G,L,1</small> Rinderfiletspitzen mit Champignons an Marsala-Sahnesauce	19,00 €
103	Punte di Filetto di Manzo al Gorgonzola <small>Aa,C,G,I,L</small> Rinderfiletspitzen in Gorgonzolasauce	19,00 €
104	Punte di Filetto alla Stroganoff <small>J,Aa,C,I,G,L</small> Rinderfiletspitzen mit Champignons, Roter Beete, Senf und Wodka	19,00 €
250	Pommes Frites	3,00 €
260	Kroketten <small>Aa,C</small>	3,00 €

Zu allen Fleischgerichten reichen wir als Beilage Rosmarinkartoffeln und Gemüse der Saison. AaC,G,I

Desserts

105	Tartufo di Gelato _G Trüffeleis mit Mascarpone	5,50 €
106	Frutti di Bosco Misto con Creme di Mascarpone _G Waldfrüchte mit Mascarponecreme	6,00 €
107	Dessert Classico _{Aa,G} 1 Kugel Vanilleeis, Mascarpone, Mandelgebäck, 1 Baba (kleiner Napfkuchen in Rum getränkt) und Himbeeren	7,00 €
108	Gelato Misto _G gemischtes Eis	5,50 €
109	Gelato Misto con Frutti e Maraschino _G gemischtes Eis mit frischem Obst und Maraschino	6,50 €
110	Tiramisu _{G,Aa,C,F,H}	5,50 €
111	Panna Cotta _G Panna Cotta auf Mascarponecreme mit Himbeeren	5,50 €

Legende der Allergene und Zusatzstoffe

A-Glutenhaltiges Getreide Aa-Weizen, Ab-Maisstärke B-Krebstiere C-Eier
D-Fisch E-Erdnüsse F-Soja G-Milch H-Schalenfrüchte I-Sellerie J-Senf
K-Sesamsamen L-Schwefeldioxid und Sulfite M-Luppinen N-Weichtiere
1-mit Farbstoff 2-mit Konservierungsstoff 3-mit Antioxidationsmittel
4-mit Geschmacksverstärker 5-geschwefelt 6-geschwärzt 7-gewachst
8-mit Phosphat 9-mit Süßungsmitteln 10-enthält Phenylalaninquelle
11-kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 12-koffeinhaltig oder chininhaltig