

Ristorante Classico
Im Prinzesshof



Speisekarte

Stand: 05/2024

*Inhaber Sergio Sisca
Kirchenstr. 20
25524 Itzehoe
04821/5512*



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
Ristorante Classico
Kirchenstr. 20
25524 Itzehoe
Tel. 04821/5512
www.classico-itzehoe.de

Unsere Öffnungszeiten:

Montags Ruhetag
Dienstag bis Sonntag
12:00 bis 14:00 Uhr
und
17:30 bis 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 _{Aa,C,G,I} | 6,00 € |
| | Tomatensuppe | |
| 2 | Stracciatella alla Romana _{C,G,I} | 6,00 € |
| | Bouillon mit zerrissenem Ei und Parmesan | |
| 3 | Minestrone _{Aa,C,I} | 6,50 € |
| | Gemüsesuppe | |
| 4 | Zuppa di Cipolla _{Aa,C,I} | 6,50 € |
| | Zwiebelsuppe | |
| 5 | Zuppa di Crema di Patato
con Porcini _{Aa,C,I,G} | 7,00 € |
| | Kartoffelcremesuppe mit Steinpilzen | |
| 6 | Zuppa di Pesce _{Aa,C,I,D,N,G,B} | 10,50 € |
| | Fischsuppe | |

Antipasti - Vorspeisen

- | | | |
|-----------|---|----------------|
| 7 | Bruschetta <small>Aa</small> | 7,00 € |
| | geröstetes Weißbrot mit Tomaten und Knoblauch | |
| 8 | Prosciutto e Melone | 13,50 € |
| | Parmaschinken mit Melone | |
| 9 | Mozzarella alla Caprese <small>G</small> | 10,50 € |
| | Mozzarella mit Tomate und frischem Basilikum | |
| 10 | Carpaccio <small>G,H-Pinienkerne</small> | 13,50 € |
| | Rohes Rinderfilet mit Parmesan und frischen Champignons | |
| 11 | Lumache alla Provinciale <small>N,G,6</small> | 10,50 € |
| | 12 Stück Weinbergschnecken ohne Gehäuse
in Tomate mit Kräutern und Knoblauch | |
| 12 | Spiedino di Gamberi <small>G,Aa,C,I,B</small>
al Gorgonzola | 14,00 € |
| | Garnelenspieß auf Rucolasalat mit Gorgonzolasauce | |
| 13 | Vitello Tonnato <small>D,Aa,C,I</small> | 14,00 € |
| | Carpaccio vom Kalb mit Thunfischsauce und Kapern | |
| 14 | Jacobsmuscheln Provinciale | 15,00 € |
| | Jacobsmuscheln mit Knoblauch, <small>N,G,Aa,C,I,6</small>
frischen Kräutern, Oliven, Tomatensahnesauce | |

Antipasti -Vorspeisen

15 Melanzane alla Calabrese G,1,2 **11,00 €**

Auberginen-Rouladen, gefüllt mit Mozzarella und Schinken

17 Gemischte Vorspeisenplatte **26,00 €**
für 2 Personen Aa,G,H-Pinienkerne,D,C,I

mit Vitello Tonnato, Bruschetta, Parma e Melone,

Carpaccio und Mozzarella Caprese

Insalata - Salate

18 Insalata Mista c **10,00 €**

gemischter Salat

19 Insalata Calabrese c,G,6 **12,50 €**

Tomatensalat mit Schafskäse, Oliven, Kapern,

frischem Basilikum und Zwiebeln

20 Insalata Primavera c,D,G,1,2 **13,50 €**

gemischter Salat mit Thunfisch, Käse, Schinken und Ei

21 Insalata di Gamberi c,B **14,00 €**

Gemischter Salat mit Garnelen

22 Insalata Antonia c,G,H-Pinienkerne **13,50 €**

Tomate, Rucola, Parmesan, Parmaschinken, Pinienkerne

23 Insalata alla Romana c,G,H-Pinienkerne **18,00 €**

Rinderfiletspitzen auf Rucola, mit Parmesan und Pinienkernen

24 Insalata con Tacchino c **14,50 €**

gemischter Salat mit Putenstreifen

25 Rucola mit Cherrytomaten, c,G,H-Pinienkerne **11,50 €**
Parmesan und Pinienkernen

Pizze - Pizza

- | | | |
|-----------|---|----------------|
| 26 | Pizza Margherita <small>Aa,G,1,2</small> | 10,50 € |
| | mit Tomaten und Käse | |
| 27 | Pizza Classico <small>Aa,G,1,2</small> | 16,00 € |
| | mit Tomaten, Käse, Parmaschinken und Parmesan | |
| 28 | Pizza Antonia <small>Aa,G,D,1,2</small> | 14,00 € |
| | mit Tomaten, Käse, Schinken, Salami, Champignons, Artischocken
und Thunfisch | |
| 29 | Pizza Frutti di Mare <small>Aa,G,N,D,B,1,2</small> | 16,00 € |
| | mit Tomaten, Käse und Meeresfrüchten | |
| 30 | Pizza Bella Napoli <small>Aa,G,D,1,2,6</small> | 14,00 € |
| | mit Tomate, Käse, Sardellen, Kapern, Artischocken und Oliven | |
| 31 | Pizza Picante <small>Aa,G,1,2</small> | 14,00 € |
| | Tomate,Käse,Schinken,Salami,Paprika,Peperoni,Knoblauch-picante | |
| 32 | Pizza Verdure <small>Aa,G,1,2</small> | 14,00 € |
| | Gemüsepizza | |
| 33 | Pizza Calzone <small>Aa,G,1,2</small> | 14,00 € |
| | Pizzatasche mit Tomaten, Käse, Salami, Schinken, Champignons | |
| 34 | Pizza Contadino <small>Aa,G,1,2</small> | 14,00 € |
| | Tomate,Käse,Salami, Schinken, Champignons,Feta | |
| 35 | Pizza Gamberi <small>Aa,G,B,1,2</small> | 15,50 € |
| | mit Tomaten, Käse und Garnelen | |

Pasta - Nudelgerichte

Gnocchi

- 36 Gnocchi al Pesto** H-Pinienkerne, H-Cashew, Aa,G,C,2 **13,50 €**
mit Basilikumsahnesauce -auf Wunsch auch ohne Sahne- mit
Pinienkernen und Parmesan
- 37 Gnocchi con Salsa di Pomodoro** **13,00 €**
mit Tomatensauce Aa,G,C,1,2
- 38 Gnocchi all 'Antonia** Aa,C,G,H-Walnüsse,2 **14,00 €**
mit Spinat, Gorgonzola und Walnüssen

Tortellini

- 39 Tortellini alla Panna** Aa,H-Pistazie,G,1,2,4 **13,50 €**
in Sahnesauce, mit Schinken und Champignons
- 40 Tortellini alla Panna rosa** Aa,H-Pistazie,G,C,I,1,2,4 **13,50 €**
in Tomaten-Sahnesauce, mit Champignons und Käse überbacken

Fettuccine

- 41 Fettuccine con Punte di Filetto di Manzo** **18,00 €**
mit Rinderfiletspitzen, Champignons und Marsalasauc Aa,C,G,I,1
- 42 Fettuccine con Spinaci Black Tiger** **16,00 €**
mit Blattspinat und Black Tiger Garnelen in Tomatensahnesauce Aa,C,I,B
- 43 Fettuccine Classico** Aa,C,D,I,B **15,00 €**
mit Krebsfleisch, Zucchini, Rucola, Knoblauch in Tomaten-Sahnesauce
- 44 Fettuccine con Punte di Filetto d'agnello** **18,00 €**
mit Lammfiletspitzen, Auberginen,Zucchini, Knoblauch und Tomaten Aa,C,I

Cannelloni

- 45 Canneloni con Spinaci** Aa,C,G,I,1,2 **15,50 €**
mit Hackfleisch, Tomatensauce, Spinat, mit Käse überbacken
- 46 Canneloni al Forno** Aa,C,G,1,2 **15,00 €**
mit Hackfleischsauce, Tomaten, mit Käse überbacken

Pasta - Nudelgerichte

Pappardelle

47 Pappardelle al Salmone Aa,D,G,C,I **15,50 €**

mit Lachsfilet in Tomaten-Sahnesauce

48 Pappardelle con Porcini al Burro Aa,G,I,C **15,00 €**

mit Steinpilzen, Butter und Parmesan

49 Pappardelle con Black Tiger al Pernod **16,00 €**

mit Black Tiger Garnelen an Pernod-Hummersauce Aa,C,I,B,N,G,1,2

Linguine

50 Linguine Bolognese Aa,C,1,2 **12,50 €**

mit Hackfleischsauce

51 Linguine Frutti di Mare Aa,D,N,C,I,B **16,00 €**

mit Meeresfrüchten

52 Linguine con Black Tiger Aa,C,I,B **16,00 €**

mit Black Tiger Garnelen, Tomaten, Knoblauch (pikant)

53 Linguine al Gorgonzola Aa,C,I,G **13,50 €**

mit Gorgonzolasauce

Rigatoni

54 Rigatoni alla San Remo Aa,C,G,I,B,1,2 **16,00 €**

mit Black Tiger Garnelen und Spinat in Tomaten-Sahnesauce, mit Käse überbacken

55 Rigatoni al Forno Aa,C,G,I,1,2 **14,00 €**

mit Hackfleisch, Schinken, Champignons, Tomaten-Sahnesauce,
mit Käse überbacken

56 Rigatoni all'arrabiata Aa,C,I **13,50 €**

mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Chilli (pikant)

57 Rigatoni alla Calabrese Aa,C,G,I **14,50 €**

mit Paprika, Auberginen, Brokkoli, Tomate, Knoblauch, Feta, mit Käse überbacken

Lasagne

58 Lasagne al Forno Aa,C,G,I,1,2 **15,00 €**

mit Hackfleisch, Béchamelsauce, Bolognese, Schinken, mit Käse überbacken

Pesce - Fisch

59 Salmone al Porri D,G,Aa,C,I,N,B **23,00 €**

Filet vom Lachs in Porree-Sahnesauce

62 Coda di Rospo in Umido D,Aa,C,I,L **23,00 €**

Filet vom Seeteufel mit Tomaten, Weißweinsauce und frischen Kräutern

63 Coda di Rospo alla Fiorentina D,Aa,C,I,L **23,00 €**

Filet vom Seeteufel mit Blattspinat, Weißwein und Tomaten-Sahnesauce

64 Calamari alla Livornese Aa,D,C,I,L,N,6 **21,00 €**

Tintenfischringe, Paprika, Oliven, Knoblauch, Weißwein und Tomatensauce

65 Calamari all'aglio Aa,C,I,N,L,D **21,00 €**

Tintenfischringe mit Knoblauch und Weißwein

66 Black Tiger alla Panna con Spinaci Aa,B,C,I,6 **25,00 €**

Black Tiger Garnelen mit Blattspinat, Cognac und Knoblauch in Sahnesauce

67 Black Tiger alla Griglia B **24,00 €**

Black Tiger Garnelen vom Grill

68 Black Tiger alla Livornese B,Aa,C,I,L,6 **25,00 €**

Black Tiger Garnelen mit Paprika, Oliven, Knoblauch und Weißwein in Tomatensauce

69 Black Tiger Classico B,Aa,C,I,L **25,00 €**

Black Tiger Garnelen, Artischocken, Knoblauch, Zwiebeln, Pfefferkörner, Weißwein

70 Filet vom Steinbeisser in Hummersauce **23,00 €**

D,Aa,C,I,N,G,B

71 Filet vom Zander in Safransauce **23,00 €**

D,Aa,C,I,L,6

72 Pentola del Diavolo Teufelspfanne **26,00 €**

Rinder- und Schweinefilet, Black Tiger Garnelen, Tintenfisch, Muscheln, Seeteufel, Flusskrebs, Paprika, Tomaten und Knoblauch (pikant) D,N,B,Aa,C,I,L

*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 **20,00 €**
Medaillons vom Schweinefilet in Gorgonzolasauce
- 74 Scaloppine alla Panna e Funghi** G,Aa,C,I,L **20,00 €**
Medaillons vom Schweinefilet in Sahnesauce mit Champignons
- 75 Scaloppine alla Panna e Marsala** Aa,C,I,G,L,1 **20,00 €**
Medaillons vom Schweinefilet in Marsalasaucce
- 76 Saltimbocca alla Romana** L,Aa,C,I,G **20,00 €**
Medaillons vom Schweinefilet mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce
- 77 Scaloppine alla Parmigiana** 1,2,G,Aa,C,I,L **20,00 €**
Medaillons vom Schweinefilet mit Käse, Schinken und frischen Tomaten, überbacken an Tomatensauce
- 78 Scaloppine di Funghi Misto** Aa,C,I,G,L **20,00 €**
Medaillons vom Schweinefilet in einer Sauce von Steinpilzen, Pfifferlingen, Champignons und Zwiebeln
- 79 Punte di Filetto di Maiale con Curry** Aa,C,G,I,L **20,00 €**
Schweinefiletspitzen mit Pfifferlingen in Curryrahmsauce
- 80 Punte di Filetto di Maiale con Porcini e Pepe verde e rosa** **20,00 €**
Schweinefiletspitzen mit Steinpilzen, Cognac, grünem und rosa Pfeffer in Sahnesauce

Pollame - Fleischgerichte vom Geflügel

- 81 Petto d'anitra** H-Pinienkerne,3 **24,50 €**
Entenbrust auf Rucolasalat mit Cherrytomaten und Pinienkernen
- 82 Petto d'anitra al Cassis** G **24,50 €**
Entenbrust an Cassis-Sauce
- 83 Putenmedaillons mit Tomate und Mozzarella überbacken an Tomatensauce** Aa,C,G,I,L **20,00 €**
- 84 Putenmedaillons in Zitronen-Sahnesauce** Aa,C,I,g **20,00 €**

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 Aa,C,I,L,G **24,00 €**

Lammfilet mit Steinpilzen, Knoblauch, Rosmarin und Zwiebeln in Rotweinsauce

86 Filetto d' Agnello alla Cacciatora Aa,B,L,C,I **24,00 €**

Lammfilet mit einer Sauce von frischen Kräutern, Knoblauch, Tomaten und Champignons (pikant)

87 Filetto d' Agnello al Gorgonzola Aa,C,I,G,L **24,00 €**

Lammfilet in Gorgonzolasauce

88 Filetto d' Agnello alla Griglia **23,50 €**

Lammfilet vom Grill

Bistecca di Manzo - Rumpsteak v Rind

89 Bistecca alla Griglia G **22,50 €**

Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter

90 Bistecca Classico 2,Aa,C,I,G,L **23,00 €**

Rumpsteak mit Champignons, Paprika, Artischocken, grünem und rosa Pfeffer in Sahnesauce

91 Bistecca Gorgonzola Aa,C,I,G,L **23,00 €**

Rumpsteak in Gorgonzolasauce

92 Bistecca alla Rossini G,Aa,C,I,L **23,00 €**

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 **23,00 €**

Rumpsteak mit Champignons in Sahnesauce

94 Bistecca di Funghi Misto Aa,C,I,G,L **23,00 €**

Rumpsteak mit einer Sauce von Steinpilzen, Pfifferlingen, Champignons und Zwiebeln

Zu allen Fleischgerichten reichen wir als Beilage

Rosmarinkartoffeln und Gemüse der Saison. Aa,C,G,I

Filetto di Manzo - Rinderfilet

- 95 Filetto Classico** 2,Aa,C,G,I,L **26,00 €**
Rinderfilet mit Paprika, Champignons, Artischocken, grünem und rosa Pfeffer in Sahnesauce
- 96 Filetto alla Veneziana** Aa **26,00 €**
Rinderfilet mit panierten Zwiebeln
- 97 Filetto Gorgonzola** Aa,C,I,G,L **26,00 €**
Rinderfilet in Gorgonzolasauce
- 98 Filetto alla Griglia** G **25,50 €**
Rinderfilet vom Grill
- 99 Filetto Rossini** Aa,C,I,G,L **26,00 €**
Rinderfilet mit einer Sauce von Steinpilzen, belegt mit Provolone-Käse, an frischen Tomaten, grünem und rosa Pfeffer
- 100 Filetto di Funghi Misto** Aa,C,I,G,L **26,00 €**
Rinderfilet mit einer Sauce von Steinpilzen, Pfifferlingen, Champignons und Zwiebeln
- 101 Filetto al Cassis** Aa,C,I,G,L **26,00 €**
Medaillons vom Rinderfilet an Cassis-Sauce
- 102 Punte di Filetto di Manzo al Marsala e Funghi** Aa,C,I,G,L,1 **22,50 €**
Rinderfiletspitzen mit Champignons an Marsala-Sahnesauce
- 103 Punte di Filetto di Manzo al Gorgonzola** **22,50 €**
Rinderfiletspitzen in Gorgonzolasauce Aa,C,G,I,L
- 104 Punte di Filetto alla Stroganoff** J,Aa,C,I,G,L **22,50 €**
Rinderfiletspitzen mit Champignons, Roter Beete, Senf und Wodka
- 250 Pommes Frites** **4,00 €**
- 260 Krokette** Aa,C **4,00 €**

Zu allen Fleischgerichten reichen wir als Beilage

Rosmarinkartoffeln und Gemüse der Saison. Aa,C,G,I

Desserts

- 105 Tartufo di Gelato_G** 6,50 €
Trüffeleis mit Mascarpone
- 106 Frutti di Bosco Misto
con Creme di Mascarpone_G** 6,50 €
Waldfrüchte mit Mascarponecreme
- 107 Dessert Classico_{Aa,G}** 8,00 €
1 Kugel Vanilleeis, Mascarpone,
Mandelgebäck, 1 Baba (kleiner
Napfkuchen in Rum getränkt) und
Himbeeren
- 108 Gelato Misto_G** 6,50 €
gemischtes Eis
- 109 Gelato Misto con Frutti e
Maraschino_G** 8,00 €
gemischtes Eis mit frischem Obst und
Maraschino
- 110 Tiramisu_{G,Aa,C,F,H}** 6,50 €
- 111 Panna Cotta_G** 6,50 €
Panna Cotta auf Mascarponecreme
mit Himbeeren

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