Gustaggio

Menu

Antipasti

[italienischer genuss vorweg]

BRUSCHETTA 6
geröstetes Landbrot mit marinierten Tomaten in Knoblauch-Olivenöl

CROSTONE 8
geröstetes Landbrot mit marinierten Tomaten, Stracciatella und gerösteten Pistazien

ARANCINI BOSCO 9,5
knusprige italienische Reisbällchen mit Waldpilzen an Trüffelcreme

MELANZANE PARMIGIANA 11,5
Auberginenauflauf mit Tomatensauce, Mozzarella und Parmesan im Ofen überbacken

VITELLO TONNATO 14,5
feingeschnittenes Kalbfleisch mit cremiger Thunfischsauce, Kapern und Zitronenabrieb

CARPACCIO CROCCANTE 15,5
hauchdünnes Rindercarpaccio mit Parmigiano-Creme, knusprigen Champignon-Chips, Rucola und Zitronenabrieb

BURRATA E BUFALA 18
cremige Burrata und Büffelmozzarella auf marinierten Kirschtomaten und Olivenöl

ANTIPASTO DELLA CASA 21,5
Bruschetta, Prosciutto Crudo, Vitello Tonnato, Burrata, Parmesan, Oliven und Grillgemüse
*Große Platte zum Teilen, ideal für 4 Personen 35

Antipasti di mare

[meeresgenuss vorweg]

CROCCANTE MARE 17,5
Calamari, Garnelen und Miesmuscheln frittiert, dazu Fischrogen-Aioli-Dip

COZZE DELLA CASA 14,5
Miesmuscheln wahlweise in pikanter Tomatensauce oder Weißweinsud, dazu geröstetes Landbrot

Zuppa

CREMA NAPOLETANA 7
Tomatensuppe aus San-Marzano-Tomaten mit frischem Basilikum

MINESTRONE 8
Gemüsesuppe mit Kräutern und Croûtons

Dal forno

[ofengerichte – frisch aus dem ofen]

LASAGNE ALLA NONNA 16,5
Lasagneblätter mit Rinderhackragù, Tomatensauce, Béchamel und Grana Padano im Ofen überbacken

RIGATONI ALLA CAMPANA 16,5
Rigatoni mit Rinderhack-Tomatensauce, Champignons, Béchamel und Fior di Latte, überbacken

Pasta nel parmigiano

[unsere spezialitäten aus dem parmesanlaib]

SPAGHETTONI NEL PARMIGIANO 16,5
hausgemachte Spaghettoni im Parmesanlaib geschwenkt
+ schwarzer Trüffel + 8€

SPAGHETTONI CARBONARA NEL PARMIGIANO 19,5
hausgemachte Spaghettoni alla Carbonara, im Parmesanlaib geschwenkt

SPAGHETTONI PARMIGIANO & MANZO 28
hausgemachte Spaghettoni im Parmesanlaib geschwenkt, dazu gegrilltes Entrecôte Tagliata

Le insalatone

INSALATA FRESCA 7
Blattsalate mit Kirschtomaten und roten Zwiebeln, verfeinert mit einem Olivenöl-Balsamico-Dressing

LA CAMPAGNOLA 15
Blattsalate mit mediterranem Grillgemüse, getrockneten Tomaten, Oliven und gehobeltem Grana Padano in Olivenöl-Vinaigrette

ESOTICA 19
Blattsalate mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet, Mango, Avocado an Zitronen-Honig-Senf-Dressing und krossen Champignon-Chips

CAESAR ALLA CASA 18,5
Blattsalate, Kirschtomaten, Croûtons, Grana Padano und Sardellenfilets mit Caesar-Dressing und gegrilltem Hähnchenbrustfilet

Pasta fresca

Spaghettoni · Fettuccine · Rigatoni · Penne.
Glutenfreie Rigatoni: Aufpreis 1,00

[unsere hausgemachte pasta wird täglich frisch aus hartweizengrieß und ei zubereitet]

SAN MARZANO 13
San-Marzano-Tomatensauce, Kirschtomaten und Olivenöl

ROSSO PICCANTE 13,5
San-Marzano-Tomatensauce, Kirschtomaten, Knoblauch und Peperoncino

AGLIO E OLIO 13,5
Knoblauch, Olivenöl, Peperoncino und frische Petersilie

PESTO DI BASILICO 15
hausgemachtes Basilikumpesto aus frischem Basilikum, gerösteten Pinienkernen und Grana Padano

RAGÙ BOLOGNESE 16
geschmortes Rinderragù nach original Bologneser Tradition

STRACCIATELLA PICCANTE 16,5
San-Marzano-Tomatensauce, Kirschtomaten, Knoblauch, Peperoncino und cremige Stracciatella

CARBONARA ROMANA 16,5
Guanciale, Ei, Pecorino Romano und schwarzem Pfeffer

POLLO AMALFI 19
Hähnchenstreifen in cremiger Zitronen-Mascarpone-Sauce, mit Peperoncino und Kräutern

MANZO ARRABBIATO 19,5
Rindfleisch mit Paprika und Peperoncino in pikanter Tomatensauce

SCOGLIO BIANCO 20,5
Venusmuscheln, Miesmuscheln und Garnelen in Weißwein, Olivenöl und Knoblauch

GAMBERI AL PISTACCHIO 20,5
Garnelen, Kirschtomaten und Pistazien in einer Weißwein-Kräutersauce

PESCATORE 20,5
Meeresfrüchte, Garnelen, Calamari und Miesmuscheln in Tomatensauce mit Olivenöl, Knoblauch und Kräutern

Terra & Mare

[aus land und meer]

RISOTTO AI FUNGHI 16,5
cremiges Risotto mit Waldpilzen an Weißwein und Grana Padano, garniert mit Champignon-Chips

TORTELLINI ROMANO 17
Teigtaschen mit Fleischfüllung, dazu cremige Pecorinosauce und knuspriger Guanciale

RAVIOLI AL GORGONZOLA E PISTACCHIO 18
Teigtaschen mit Ricotta-Spinat-Füllung an Gorgonzolasauce und gerösteten Pistazien

FETTUCCINE SALMONE E LANGUSTINO 21,5
hausgemachte Bandnudeln mit Lachsstücken und Langustino in cremiger Hummer-Sahne-Sauce

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA 27
Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce, dazu Gemüse und Kartoffeln

GRIGLIATA DI MARE 29,5
gegrillte Calamari, Oktopus und Garnelen an Zitronen-Kräuteröl, dazu Gemüse und Kartoffeln

ENTRECÔTE ALLA GRIGLIA 29,5
gegrilltes Entrecôte (250 g) mit Meersalz und Kräuteröl, dazu Gemüse und Kartoffeln

COTOLETTA ALLA MILANESE 31,5
Kalbskotelett am Knochen in knuspriger Parmesanpanade, und Grana-Padano-Creme-Dip

Pasta specialità

[tradition trifft genuss]

TRILOGIA ROMANA 34
Römische Klassiker: Spaghettoni Cacio e Pepe, Rigatoni Carbonara und Fettuccine all'Amatriciana
*für 2 Personen

SPAGHETTONI ALL'AMATRICIANA 16,5
hausgemachte Spaghettoni mit Guanciale in fruchtiger Tomatensauce und Pecorino

SPAGHETTONI CONTADINO 17
hausgemachte Spaghettoni mit Bolognesesauce und Spiegelei

PACCHERI CALABRESE 18,5
breite Röhrennudeln an scharfer Nduja-Tomatensauce und cremiger Burrata

CARBONARA DI POLPO 21
frische Paccheri in cremiger Eigelb-Pecorinocreme mit knusprigem Oktopus

I calzoni

[gefüllte, zusammengeklappte pizza]

CALZONE SALUMI 18
San-Marzano-Tomatensauce, Fior di Latte, Salami, Hinterschinken und Champignons

CALZONE NDUJA 18
San-Marzano-Tomatensauce, cremiger Mascarpone, scharfe 'Nduja und pikante Salami

Hinweis für unsere kleinen Gäste – ausgewählte Pizza- und Pastagerichte auch als kleinere Portion zum reduzierten Preis. Unser Service-Team berät Sie gerne.

Preise in Euro, inkl. Service und MwSt.

*Zu Allergenen & Zusatzstoffen fragen Sie bitte nach unserer separaten Karte.

Pizza

[gustaggio mehl · 48 stunden teigruhe · im steinofen gebacken · 38 cm]

MARGHERITA 13,5
San-Marzano-Tomatensauce, Fior di Latte, frisches Basilikum

IL BOSCO 14,5
San-Marzano-Tomatensauce, Fior di Latte, frische Champignons

SALAMINO 17
San-Marzano-Tomatensauce, Fior di Latte, italienische Salami

PROSCIUTTO COTTO 17
San-Marzano-Tomatensauce, Fior di Latte, gekochter Hinterschinken

CALABRESE PICCANTE 17
San-Marzano-Tomatensauce, Fior di Latte, scharfe Peperoni-Salami, Kirschtomaten

TONNO 17,5
San-Marzano-Tomatensauce, Fior di Latte, Thunfisch, rote Zwiebeln

URBAN VEGGIES 17,5
San-Marzano-Tomatensauce, Fior di Latte, Grillgemüse, rote Zwiebeln, Champignons, Kirschtomaten

FORMAGGI E PEPE NERO 18
San-Marzano-Tomatensauce, Ricottacreme, Mozzarella, Gorgonzola, Parmigiano Reggiano und schwarzer Pfeffer

SALMONE 18
San-Marzano-Tomatensauce, Fior di Latte, Lachs, Sauerrahm

MARGHERITA BUFALINA 18
San-Marzano-Tomatensauce, Büffelmozzarella, frisches Basilikum, Grana Padano, Olivenöl

PARMA 18
San-Marzano-Tomatensauce, Fior di Latte, Parmaschinken, Rucola, Grana Padano, Olivenöl

BURRATA E NDUJA 18,5
San-Marzano-Tomatensauce, 'Nduja, Kirschtomaten, Burrata, Grana Padano, Chiliöl

FRUTTI DI MARE E GAMBAS 18,5
San-Marzano-Tomatensauce, Fior di Latte, Meeresfrüchte, Garnelen, Knoblauchöl

PISTACCHIO DI MARE 18,5
Fior di Latte, Büffelmozzarella, Garnelen, Pistaziencreme und Trüffelöl

MORTAZZA BIANCA 18,5
Fior di Latte, Pistaziencreme, Mortadella, Burratina, Pistazien, Pecorino-Pesto

POLLO AFFUMICATO 18,5
San-Marzano-Tomatensauce, BBQ-Sauce, Fior di Latte, gegrillte Hähnchenstreifen, rote Zwiebeln

Dolci

[italienische klassiker – süße momente]

TIRAMISÙ CLASSICO 7,5
klassisches Tiramisù

PANNA COTTA 7,5
Sahnepudding-Dessert mit Himbeersauce und frischen Früchten

DOLCE ROSSO 8
Vanille-Mascarponecreme mit Himbeersauce, Nüssen und knusprigem Crumble

SEMIFREDDO AL TARTUFO CON NOCCIOLA 8,5
Halbgefrorenes mit Haselnuss und einem Schoko-Kern, Vanillesauce

TORTINO AL CIOCCOLATO 10
warmes Schokotörtchen auf Vanillecreme, dazu Vanilleeis und Waldbeeren

DUETTO DI TIRAMISÙ E PANNA COTTA 12,5
Duett aus Tiramisù und Panna Cotta mit Himbeersauce

Piazza aperitivo *[dolce vita & spritz]*

PROSECCO MIONETTO	0,10l	5,5
MARTINI Bianco oder Rosso	5cl	6,5
SARTI SPRITZ	0,20l	8
LIMONCELLO SPRITZ	0,20l	8
APEROL SPRITZ	0,20l	8
APEROL SOUR	0,20l	8
HUGO auch alkoholfrei	0,20l	8
LILLET WILD BERRY	0,20l	8

Birre in bottiglia *[flaschenbiere]*

SANWALD KRISTALLWEIZEN	0,50l	5,2
SANWALD SPORTWEIZEN HEFEWEIZEN alkoholfrei	0,50l	5,2
DINKELACKER alkoholfrei	0,33l	4
SCHWABEN BRÄU NATURTRÜBES alkoholfrei	0,33l	4

Birre alla spina *[biere vom fass]*

	0,30l	0,50l
SCHWABEN BRÄU PILS	4	
SCHWABEN BRÄU EXPORT	4	5,2
SANWALD HEFEWEIZEN	4	5,2
BIERRADLER VOM EXPORT süß oder sauer	4	5,2
WEIZENRADLER	4	5,2
COLA WEIZEN	4	5,2

Digestivi *[espresso - digestivo - perfetto]*

AVERNA, RAMAZZOTTI, AMARETTO	4cl	6
LIMONCELLO	4cl	6
GRAPPA	2cl	4,5
GRAPPA NONINO	2cl	7

Limonate della casa *[hausgemachte limonade]*

ZITRONE	0,30l	6,5
APFEL-GRANATAPFEL	0,30l	6,5

Cocktails *[mehr als nur ein getränk]*

NEGRONI SBAGLIATO Campari, Martini Rosso, Prosecco	8
BELLA VERDE Gin, grüner Apfel, Gurkensirup, Zuckersirup, Limettensaft, Tonic Water, Gurke	9,5
APEROL COCO Aperol, Tequila, Limettensaft, Kokoscreme	9,5
CAFFÈ LUNA Vodka, Baileys, Kahlúa, Espresso	9,5
DOLCE CARAMELLO Rum, Pfirsichpüree, Ananassaft, Limettensaft, Karamellsirup	9,5
MIRTILLO MOJITO Blaubeeren, Waldfruchtpüree, Zuckersirup, Limetten, Minze, Soda *alkoholfrei	8,5
FRUTTO PARADISO Maracujapüree, Ananassaft, Orangensaft, Limettensaft, Mandelsirup *alkoholfrei	8,5

Il caffè e tè *[kaffee - tee]*

ESPRESSO	2,5
ESPRESSO DOPPIO	4
CAPPUCCINO	3,5
CAFFÈ CREMA	3
TEA Minze, Kamille, Earl Grey	3,5

Acqua *[wasser]*

	0,25l	0,75l
ACQUA PANNA	3	7,5
SAN PELLEGRINO	3	7,5

Analcolici *[alkoholfrei]*

COCA-COLA, LIGHT, ZERO	0,33l	4,2
MEZZO MIX, FANTA, SPRITE	0,33l	4,2
VIO BIO LIMO Zitrone & Limette oder Orange	0,25l	4,5
FUZE TEA Zitrone oder Pfirsich	0,25l	5
BITTER LEMON, GINGER ALE, TONIC	0,20l	3,5

Frutta & fresh *[fruchtig-frisch]*

APFELSAFT NATURTRÜB, ORANGENSAFT	0,30l	4,5
JOHANNISBEER-NEKTAR, MARACUJA-NEKTAR	0,30l	4,5
SAFTSCHORLE	0,30l	3,5
HOLUNDERSCHORLE	0,30l	4
ANANASSAFT	0,30l	4,5