



PREISE/KARTE

Sehr verehrter Gast,



DIE SONNE UND DAS MEER ITALIENS KÖNNEN
WIR IHNEN LEIDER NICHT BIETEN,
ABER MIT UNSEREN SPEZIALITÄTEN BRINGEN WIR
IHNEN EIN WENIG ITALIENISCHES AMBIENTE AUF DEN TISCH.
„ EIN STÜCK ITALIEN IM HERZEN STIEPELS “

WIR BEGRÜßEN SIE RECHT HERZLICH IN UNSEREM RESTAURANT MIT
ALTER ITALIENISCHER TRADITION
UND WÜNSCHEN IHNEN EINEN ANGENEHMEN
AUFENTHALT UND EINEN GUTEN APPETIT.
UNSER RESTAURANT – TEAM VERSICHERT IHNEN, ALLES ZU TUN, UM SIE
ZUFRIEDEN ZU STELLEN.

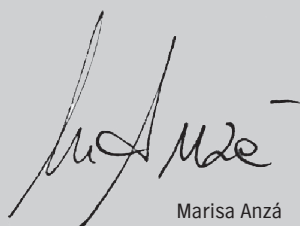
JEDES GERICHT WIRD FRISCH ZUBEREITET.
BITTE HABEN SIE VERSTÄNDNIS FÜR
EVENTUELL AUFTRETENDE WARTEZEITEN.
WIR WERDEN SIE SO SCHNELL WIE MÖGLICH BEDIENEN.

WAREN SIE ZUFRIEDEN
– SAGEN SIE ES BITTE IHREN FREUNDEN UND BEKANNTEN,

WAREN SIE ES NICHT
– SAGEN SIE ES UNS.

QUALITÄT GEHÖRT ZU UNSEREM NAMEN.

AUF IHREN NÄCHSTEN BESUCH FREUEN WIR UNS SCHON HEUTE UND
VERBLEIBEN BIS DAHIN



Marisa Anzá



Aldo Busacca Dolleo

Öffnungszeiten:
Montag und Dienstag Ruhetag
Mittwoch bis Samstag von 17.30 Uhr bis 23.00 Uhr
Sonntag von 12.00 Uhr bis 15.00 Uhr und von 17.30 Uhr bis 23.00 Uhr

ZUPPE - SUPPEN

- | | | |
|---|---|------|
| 1 | ZUPPA DI POMODORO <small>vegan</small> 
Tomatencremesuppe | 7,00 |
| 3 | MINISTRONE <small>vegan</small> 
Hausgemachte Gemüsesuppe | 7,50 |

Antipasti - Vorspeisen

- | | | | |
|----|--|----------|------------|
| 5 | MOZZARELLA ALLA CAPRESE <small>vegetarisch</small> 
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum | 12,00 | |
| 6 | PARMIGIANA <small>vegetarisch</small> 
Auberginenaufbau mit Mozzarella und Parmesankäse | 12,00 | |
| 7 | MOZZARELLA DI BUFFALA <small>vegetarisch</small> 
Tomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum | 14,00 | |
| 8 | VITELLO TONNATO
dünn aufgeschnittenes, gekochtes Kalbfleisch
mit Thunfisch - Sahne - Kapernsauce | 14,50 | |
| | | 6 Stk. | 12 Stk. |
| 10 | LUMACHE ALLA DIAVOLO
Weinbergschnecken in Scharfer Tomatensauce | 8,00 | 14,00 |
| 11 | CARPACCIO DI MANZO
Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan | 16,00 | |
| 12 | SARDELLE
Gebratene Sardinen mit Zitrone | 14,50 | |
| 15 | INSALATA DI MARE
Meeresfrüchtesalat in Olivenöl - Zitronenmarinade | 18,50 | |
| | | 1 Person | 2 Personen |
| 16 | ANTIPASTO ITALIANO
Gemischte italienische Vorspeise aus Gemüse,
Wurst und Käse (<small>vegetarisch</small>  möglich) | 15,50 | 27,50 |

- | | | |
|----|--|-------|
| 17 | INSALATA DI POMODORO <small>vegan</small>  | 8,00 |
| | Tomatensalat mit roten Zwiebeln | |
| 18 | INSALATA MISTA <small>vegan</small>  | 8,00 |
| | Grüner Salat mit Tomaten, Gurken und Mais | |
| 21 | INSALATA CAPRICCIOSA | 13,50 |
| | Grüner Salat, Tomaten, Gurken, Thunfisch, und Käse | |
| 22 | INSALATA PASTORELLA | 14,50 |
| | Grüner Salat, Tomaten, Gurken, Thunfisch, Zwiebeln, Käse, Schinken und Oliven | |
| 23 | INSALATA DELLA CASA | 13,50 |
| | Grüner Salat, Tomaten, Gurken, Schinken, Käse und Eier | |
| 25 | INSALATA TAORMINA <small>vegetarisch</small>  | 14,50 |
| | Grüner Salat, Tomaten, Gurken, Paprika, Mais, Artischocken und Mozzarella | |
| 26 | INSALATA CON SALMONE E GAMBERETTI | 19,00 |
| | Gebratene Lachsstreifen mit Krabben auf grünem Salat mit Tomaten, Gurken und Paprika | |
| 27 | INSALATA DELLO CHEF | 16,50 |
| | Gemischter Salat, Tomaten, Gurken, Mais, Thunfisch Eier, Artischocken, Käse, Schinken und Oliven | |
| 28 | INSALATA DI POLLO | 17,50 |
| | Grüner Salat, Tomaten, Gurken, Champignons, Paprika, Mais, roten Zwiebeln, Sonnenblumenkerne und knusprigem Hähnchenbrustfilet | |

SALATDRESSING

Wählen Sie zwischen:

Balsamico | Cocktail | Joghurt

Pizza - PIZZERIA

29A	BRUSCHETTA (4 STK.) vegan	7,50
29	PIZZA MARGHERITA vegetarisch Mit Tomaten, Käse und Oregano	12,00
30	PIZZA CAPRESE vegetarisch Mit Mozzarella, frischen Cherrytomaten und frischem Basilikum	14,50
31	PIZZA CARBONARA Mit Tomaten, Käse, Schinken, Champignons, Zwiebeln, Ei und Oregano	16,00
32	PIZZA TRENTINO Mit Tomaten, Käse, Thunfisch, Schafskäse, Zwiebeln und Oregano	16,00
33	PIZZA SPINACI E AGLIO vegetarisch Mit Tomaten, Käse, Spinat, Knoblauch und Oregano	13,50
34	PIZZA FUNGHI vegetarisch Mit Tomaten, Käse, Champignons und Oregano	13,50
35	PIZZA SALAME Mit Tomaten, Käse, Salami und Oregano	13,50
36	PIZZA PROSCIUTTO Mit Tomaten, Käse, Schinken und Oregano	13,50
37	PIZZA TONNO Mit Tomaten, Käse, Thunfisch und Oregano	16,00
38	PIZZA HAWAII Mit Tomaten, Käse, Schinken, Ananas und Oregano	14,50
39	PIZZA CAPRICCIOSA Mit Tomaten, Käse, Schinken, Champignons und Oregano	15,50
40	PIZZA CALZONE Teigtasche gefüllt mit Tomaten, Käse, Schinken, Champignons und Oregano	15,50
41	PIZZA 4 STAGIONI Mit Tomaten, Käse, Schinken, Champignons, Sardellen, Artischocken und Oregano	16,00
42	PIZZA DIAVOLO Mit Tomaten, Käse, Salami, Paprika, pikanten Peperoni und Oregano	15,00

43	PIZZA BUFALA Mit Tomaten, Büffelmozzarella, Parmaschinken, Rucola und Oregano	17,50
44	PIZZA SALAME PICCANTE Mit Tomaten, scharfer Salami, Mozzarella, Rucola und Oregano	17,00
45	PIZZA CON LE VERDURE <i>vegetarisch</i> 🌿 Mit Tomaten, Käse, Gemüse und Oregano	15,00
48	PIZZA DELLA CASA Mit Tomaten, Käse, Schinken, Champignons, Artischocken, Oliven, Kapern, Sardellen und Oregano	16,00
49	PIZZA AI FRUTTI DI MARE Mit Tomaten, Käse, Meeresfrüchten, Knoblauch und Oregano	18,00
50	PIZZA TERRA MARE Mit Tomaten, Käse, Spinat, Lachs, Krabben, Knoblauch und Oregano	18,00
51	PIZZA PARMA Mit Tomaten, Käse, Parmaschinken, Rucola und Parmesankäse	17,00
51A	PIZZABRÖTCHEN (10 Stk.) <i>vegetarisch</i> 🌿 Ofenfrische Pizzabrötchen mit hausgemachter Kräuterbutter	5,00

Wir backen Pizza auch nach Ihren speziellen Sonderwünschen.
Für jede Sonderbeilage berechnen wir einen Aufschlag.

52	SPAGHETTI AGLIO - OLIO - E PEPERONCINO vegan	13,00
	Spaghetti mit Knoblauch, Cherrytomaten und pikanten Peperoni in Olivenöl auf Rucolabett	
53	SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE	14,00
	Spaghetti in Hackfleischsauce	
54	SPAGHETTI ALLA CARBONARA	14,50
	Spaghetti mit Schinken und Eier in Sahnesauce <u>oder</u> Natur	
55	SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE	19,00
	Spaghetti mit Meeresfrüchten, Cherrytomaten und Knoblauch in Weißwein	
56	SPAGHETTI VONGOLE	19,00
	Spaghetti mit Knoblauch, Cherrytomaten und Venusmuscheln in Olivenöl	
59	TAGLIATELLE MARE BLU	22,50
	Bandnudeln mit Garnelen, Lachs, Knoblauch und Cherrytomaten in Olivenöl auf Rucola	
61	TAGLIATELLE AL SALMONE	19,50
	Bandnudeln mit Zwiebeln, Zucchiniestreifen und Lachs in Tomaten – Sahnesauce	
62	TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI vegetarisch	18,00
	Bandnudeln mit Knoblauch und Steinpilzen in Sahnesauce <u>oder</u> Natur	
63	PENNE ALLA PUTTANESCA	15,00
	Röhrennudeln mit Zwiebeln, Paprika, Schinken und Champignons in pikanter Tomatensauce	
64	TAGLIATELLE ALLE VERDURE vegetarisch	15,50
	Bandnudeln mit Knoblauch und verschiedenen Gemüsesorten in Tomatensauce <u>oder</u> Natur	
69	AGNOLOTTI AI FUNGHI vegetarisch	18,00
	Mit Ricotta und Spinat gefüllte Teigtaschen mit Champignons in Sahnesauce	
71	AGNOLOTTI ITALIA vegetarisch	18,00
	Mit Ricotta und Spinat gefüllte Teigtaschen mit Mozzarella und Basilikum in Tomatensauce	
72	AGNOLOTTI PARMA	19,00
	Mit Ricotta und Spinat gefüllte Teigtaschen mit Parmaschinken, Rucola und Parmesankäse in Sahnesauce	

① Frisch zubereitet
und mit Liebe gekocht.
Unser Risotto braucht
ein wenig Zeit. Vielen
Dank für Ihre Geduld!

73	LASAGNE AL FORNO Geschichtete Nudelplatten in Bolognese – Bechamelsauce mit Käse überbacken	14,50
74	CANNELLONI DI CARNE Nudelrollen mit Fleischfüllung mit Käse überbacken in Tomaten - Sahnesauce	14,50
75	CANNELLONI DI RICOTTA E SPINACI <i>vegetarisch</i> 🌱 Nudelrollen gefüllt mit Ricotta und Spinat mit Käse überbacken in Tomaten - Sahnesauce	14,50
76	RISOTTO AI FUNGHI <i>vegetarisch</i> 🌱 Reis mit Champignons in Sahnesauce	17,00
77	RISOTTO AI FRUTTI DI MARE Reis mit Meeresfrüchten in Weißweinsauce	19,00

Platti di Carne - DIVERSE Fleischgerichte

78	BISTECCA ALLA GRIGLIA Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter	30,50
79	in Champignons - Sahnesauce	+3,00
83	in grüner Pfeffersauce	+3,00
85	SALTIMBOCCA ALLA ROMANA Schweinemedallions mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce	23,50
86	MEDAILLON DELLO CHEF Schweinemedallions mit Krabben und grünem Pfeffer in Cognac - Tomaten - Sahnesauce	23,50
87	TAGLIATA CON RUCOLA Rumpsteakstreifen auf Rucola mit Cherrytomaten, Parmesan und Balsamico - Creme mit Kartoffeln	24,50
90	FEGATO CON RUCOLA E FUNGHI Gebratene Kalbsleber mit Champignons und Zwiebeln auf Rucolabett mit Kartoffeln	24,50
92	FEGATO ALLA VENEZIANA Gebratene Kalbsleber mit Zwiebeln in Weißwein	24,50

Atti di Pesce - DIVERSE Fischgerichte

93	CALAMARI FRITTI	23,50
	Frittierte Tintenfischringe mit Remoulade	
97	SALMONE ALLA GRIGLIA	29,50
	Gegrilltes Lachsfilet mit Knoblauch - Kräuteröl	
104	DORADA ALLA GRIGLIA	28,50
	Ganze Dorade vom Grill mit Knoblauch - Kräuteröl	
105	BRANZINO ALLA GRIGLIA	28,50
	Ganzer Wolfsbarsch vom Grill mit Knoblauch - Kräuteröl	

Alle Fisch- und Fleischgerichte servieren wir Ihnen mit Beilagen.

Kombinieren Sie selbst und wählen Sie
zwei der drei aufgeführten Beilagen:

Gemüse | Kartoffeln | Salat

Bei abweichenden Beilagenwünschen berechnen
wir einen Aufschlag in Höhe von 3,00 €

107 PANNA COTTA

Ein norditalienischer Klassiker:

Übersetzt bedeutet es "gekochte Sahne" – und diese ist auch Hauptbestandteil der Nachspeise. Hierfür wird die Sahne zusammen mit Zucker und Vanille aufgekocht. In kleinen Förmchen kühlt die Süßspeise ab und kann anschließend in verschiedenen Variationen serviert werden.

- | | | |
|----|--|------|
| a) | mit fruchtigem Erdbeersirup | 7,00 |
| b) | mit klassischem Karamellsirup und gerösteten Mandeln | 7,50 |

108 TIRAMISU

7,50

Das wohl schönste Geschenk der italienischen Küche an die ganze Welt:

Die wörtliche Übersetzung „zieh mich hoch“ macht der Nachspeise, durch ihren Genuss, alle Ehre. Seinen Ursprung hat das Tiramisu in den Regionen um Venezien und ist nun weit über seinen Entstehungsort hinaus bekannt. Es besteht aus abwechselnden Schichten von Löffelbiskuits und einer Creme aus Mascarpone, Eigelb und Eischnee. Die Löffelbiskuits werden mit heißem Espresso beträufelt, der mit Marsala oder Amaretto aromatisiert wird. Vor dem Servieren wird die abschließende Cremeschicht mit reichlich Kakaopulver bestäubt.

111 TARTUFO

7,00

Die wohl süßeste Verführung Kalabriens:

Das Tartufo-Classico ist eine halbgefrorene Eisspezialität bestehend aus Zabaione- und Schokoladencreme, bedeckt mit Kakao und kleinen, kandierten Haselnussstückchen.

Mit einer Optik, die den Trüffelpralinen nachempfunden ist, bietet die italienische Spezialität aus Kalabrien ausreichend Spielraum für Verfeinerung und zaubert so jede Menge italienisches Flair auf Ihrem Teller.

Die Nachspeise gibt es nicht nur in der klassischen Ausführung, sondern auch in einer Vielzahl von weiteren Geschmacksrichtungen. Fragen Sie die Bedienung nach den derzeit verfügbaren Variationen.

112 TRIS DESSERT

13,50

Einmal alles bitte:

Der norditalienische Klassiker, das wohl schönste Geschenk der italienischen Küche, die Eisbombe aus dem Süden, die etwas andere Dessertarchitektur oder doch die wohl süßeste Verführung Kalabriens? Italienische Desserts sind tolle Nachspeisen, die man am liebsten allesamt auf einmal verschlingen möchte. Das Tris Dessert bietet für unentschlossene Dessert-Liebhaber die ideale Alternative. Hierbei wird Ihnen ein Stück klassische Panna Cotta, ein Bissen Tiramisu und eine immer wechselnde dritte Dessertvariation serviert.

APERITIVI - APERITIV

120	Prosecco 1 cl	6,00
121	Aperol Spritz	7,90
122	Hugo	7,90
123	Martini Bianco	6,50
125	Campari Soda	7,50
126	Campari Orange	7,50

BEVANDA CALDE - WARMES GETRÄNKE

127	Espresso	2,70
128	Kaffee	3,40
129	Cappuccino	3,80
130	Latte Macchiato	4,20
131	Tee	3,00

BEVANDA ANKOLICHE - ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

132	San Pellegrino	0,25 l	3,20
133	San Pellegrino	0,75 l	7,50
134	Aqua Panna	0,25 l	3,20
135	Aqua Panna	0,75 l	7,50

136 Aperitivo della Casa	0,25 l	6,90
137 Cola	0,3 l	3,70
138 Cola Light	0,3 l	3,70
139 Orangenlimonade	0,3 l	3,70
140 Zitronenlimonade	0,3 l	3,70
141 Apfelschorle	0,3 l	3,70
142 Apfelsaft	0,2 l	3,70
143 Orangensaft	0,2 l	3,70
144 Johannisbeersaft	0,2 l	3,70
145 Bitter Lemon	0,2 l	3,70
146 Ginger Ale	0,2 l	3,70
147 Tonic Water	0,2 l	3,70

BIRRE - BIERE

148 Birra Peroni	0,3 l	4,50
150 Fiege Pils	0,3 l	4,10
151 Alkoholfreies Bier	0,3 l	4,10
152 Alt Bier	0,3 l	4,10
153 Alsterwasser	0,3 l	4,10
154 Radler	0,3 l	4,10
155 Krefelder	0,3 l	4,10
156 Weizen Bier (auch Alkoholfrei)	0,5 l	5,90
157 Vita Malz	0,3 l	3,90

Alle Preise in € verstehen sich inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer.

Vini d'Abissi - Offene Weine

Rotwein

159 Montepulciano D'Abruzzo	1 ₄ 8,00	1 ₂ 15,00
160 Nero Davola Sicilia	1 ₄ 8,00	1 ₂ 15,00
161 Lambrusco	1 ₄ 8,00	1 ₂ 15,00
162 Primitivo	1 ₄ 8,00	1 ₂ 15,00

Weißwein

163 Lugana	1 ₄ 9,00	1 ₂ 17,00
164 Pinot Grigio	1 ₄ 8,00	1 ₂ 15,00
165 Chardonnay	1 ₄ 8,00	1 ₂ 15,00
166 Inzolia	1 ₄ 8,00	1 ₂ 15,00
167 Rosato	1 ₄ 8,00	1 ₂ 15,00

Liquori - Spirituosen und Liqueure

168 Ramazzotti	4 cl	4,90
169 Averna	4 cl	4,90
170 Fernet Branca	4 cl	4,90
171 Sambuca	2 cl	3,90
172 Amaretto	2 cl	3,90
174 Limoncello	2 cl	3,90
175 Baileys	5 cl	4,90
176 Vecchia Romagna	2 cl	5,90
177 Chivas	4 cl	8,50

Desweiteren haben wir ein großes Sortiment
an **Grappa** anzubieten:

Nonino | Nardini | Chardonnay | Andrea da Ponte etc.

Fragen Sie hierzu unsere Bedienung.

Alle Preise in € verstehen sich inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer.

Unser Ausserhauservice

Party-Service

Wir beraten Sie gerne

Nach Ihren Wünschen belegen wir Party-Pizza- und Nudelbleche. Bestellen Sie bitte ein paar Tage vorher.

Auf Anfrage bereiten wir auch weitere Gerichte als Party-Blech für mehrere Personen zu. Dabei berücksichtigen wir gerne Ihre Sonderwünsche.

Preise auf Anfrage.

Italienische Vorspeisen

Salatbleche

Pizzableche

Nudelbleche

Fleisch- und Fischgerichte

Dessert

Unsere Gutscheine

Egal, zu welchem Anlass - mit einem Gutschein des Ristorante Da Aldo liegen Sie immer richtig! Den Gutscheinbeitrag stellen wir Ihnen auf individuellen Wunsch aus.



Gutschein

