



IL RISTORANTE

Inhaber Pasqualina Voccia

**Herzlich Willkommen
im „Il Ristorante“.**

Wir hoffen, dass Sie sich bei uns Wohlfühlen.
Aus Küche und Keller, das Beste ist uns gerade gut genug für Sie.
Waren Sie zufrieden? – dann empfehlen Sie uns weiter.
Wenn nicht – bitte geben Sie uns Bescheid.

Die Meinung unserer Gäste ist uns wichtig!!!

Gerne machen wir Ihnen Menü-Angebote für
Familienfeste und Weihnachtsfeiern.

Auch ihre Gäste werden zufrieden sein.

Unsere Öffnungszeiten:
von 11.30 bis 14.30 Uhr
und von 17.00 bis 23.00 Uhr

Warme Küche von 11.30 bis 14.00 von 17.30 bis 22.30

Montag Ruhetag

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und

Buon Appetito!!!

Bitte beachten sie auch unsere Allergen-Kennzeichnung

APERITIVI – APERITIV

Campari ¹⁾ Soda / Orange	4 cl	6,70 €
Martini Bianco / Rosso ¹⁾	3 cl	5,70 €
Sherry	2 cl	5,20 €
Glas Prosecco	0,10 l	4,70 €
Spritz ¹⁾	0,30 l	6,70 €
Hugo	0,30 l	6,70 €

ANTIPASTI – VORSPEISEN

Carpaccio di Manzo (G)		13,90 €
Rinderfilet hauchdünn geschnitten mit Rucola und Parmesan		
Caprese (G)		8,90 €
Mozzarella mit Tomaten und Basilikum		
Lachs-Carpaccio mit Rosa Pfeffer mit Zitronensauce		14,40 €
Antipasto - gemischtes Gemüse vom Grill (G)	groß	14,00 €
	klein	9,40 €

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Kl. Rigatoni mit Sahnesauce und Vorderschinken⁷⁾ (G)	6,50 €
Kl. Portion Pommes mit Ketchup (j)	5,00 €
Kl. Schnitzel mit Pommes (A,C,K,J)	8,90 €

1) mit Farbstoff 2) Konservierungsstoff 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 6) Schwärzungsmittel 7) Phosphat 8) Koffeinhaltig 9) chininhaltig
11) Süßungsmittel 12) Phenylalaninquelle Alle Preise in EURO, inclusive Mehrwertsteuer und Bedienung.

A) Glutenhaltiges Getreide B) Krebstiere C) Eier D) Fisch E) Erdnüsse F) Sojabohnen G) Milch H) Schalenfrüchte I) Sellerie J) Senf K) Sesamsamen

L) Lupinen M) Weichtiere N) Schwefeldioxid und Sulphite

Bitte beachten sie auch unsere Allergen-Kennzeichnung

INSALATE – SALATE

Insalata Mista Gemischter Salat	6,50 €
Insalata di pomodoro Tomatensalat mit Zwiebeln	6,50 €
Insalata Capricciosa Käse, Artischocken, Ei, Vorderschinken ⁷⁾ , Thunfisch, Oliven ⁶⁾ (C,D,G)	12,80 €
Insalata con Tacchino Großer gemischter Salat mit Putenstreifen und Ananas	13,40 €
Insalata della Casa Rucola Salat mit Parmesanspänen und Kirschtomaten (G)	8,40 €
Insalata Capri Grüner Salat mit Thunfisch, Bohnen und Zwiebeln (D)	11,40 €
Insalata Greca Großer gemischter Salat mit Schafskäse, Bohnen, Oliven ⁶⁾ und Peperoni (G)	12,40 €

MINISTRONE – SUPPEN

Minestrone Gemüsesuppe (4)	6,50 €
Crema di pomodoro Tomatencremesuppe (G)	6,50 €

RISOTTO – REISGERICHTE

Risotto alla Marinara Reis mit Meeresfrüchten und Tomatensauce (B,D,M)	14,40 €
Risotto alla Contadina Reis mit Gemüse	12,40 €

Kleine Portionen machen wir gerne wir berechnen dann 2€ weniger

1) mit Farbstoff 2) Konservierungsstoff 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 6) Schwärzungsmittel 7) Phosphat 8) Koffeinhaltig 9) chininhaltig 11) Süßungsmittel 12) Phenylalaninquelle Alle Preise in EURO, inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung.

A) Glutenhaltiges Getreide B) Krebstiere C) Eier D) Fisch E) Erdnüsse F) Sojabohnen G) Milch H) Schalenfrüchte I) Sellerie J) Senf K) Sesamsamen

L) Lupinen M) Weichtiere N) Schwefeldioxid und Sulphite

Bitte beachten sie auch unsere Allergen-Kennzeichnung –

Alle Pizza mit Mozzarella ++ Steinofen

Beilagenwünsche 1,00 € Aufpreis Fisch oder Parmaschinken 3,00€

Kleine Portionen machen wir gerne wir berechnen dann 2€ weniger

Pizzabrot	6,70 €
mit Tomatensauce (A,G)	
Margherita	10,90 €
mit Tomaten und Mozzarella (A,G)	
Napoli	11,40 €
mit Sardellen (A,D,G)	
Peperoni	11,40 €
mit Paprikaschoten und Peperoni (A,G)	
Funghi	11,40 €
mit Champignons (A,G)	
Salami	11,40 €
mit Salami (A,G)	
Prosciutto	11,40 €
mit Vorderschinken ⁷⁾ (A,G)	
Regina	11,90 €
mit Vorderschinken ⁷⁾ und Champignons (A,G)	
Calzone	12,90 €
gefüllt mit Vorderschinken ⁷⁾ und Ei (A,C,G)	
Quattro Formaggi	13,90 €
mit vier verschiedenen Käsesorten (A,G)	
Capricciosa (A,G)	13,40 €
mit Vorderschinken ⁷⁾ , Paprikaschoten, Artischocken und Oliven ⁶⁾	
Quattro Stagioni (A,G)	13,40 €
mit Vorderschinken ⁷⁾ , Champignons, Paprikaschoten, Artischocken und Oliven ⁶⁾	
„Il Ristorante“ (A,G,C)	14,40 €
mit vier verschiedenen Käsesorten, Vorderschinken ⁷⁾ und Ei	
Sorrento	13,40 €
mit Thunfisch und Zwiebeln (A,D,G)	

Bitte beachten sie auch unsere Allergen-Kennzeichnung –

Alle Pizza mit Mozzarella ++ Steinofen

Beilagenwünsche 1,00 € Aufpreis Fisch oder Parmaschinken 3,00€

Kleine Portionen machen wir gerne wir berechnen dann 2€ weniger

Contadina	13,40 €
mit Champignons, Zwiebeln, Knoblauch und Salami (A,G)	
Marinara	14,40 €
mit Meeresfrüchten (A,B,D,G,M)	
Fantasia	14,40 €
mit Krabben, Knoblauch und Rucola (A,B,G)	
Diavola	13,40 €
mit scharfer Salami Napoli ^{1,2,3} (A,G)	
Rustica	14,40 €
mit Rohschinken, Rucola und Parmesan ^{1,2,3} (A,G)	
Pizza con Tutto^	14,40 €
mit Allem ⁶ (A,G)	
Hawaii	11,90 €
mit Vorderschinken ⁷ und Ananas (A,G)	
Vegetaria	13,40 €
mit frischem Gemüse (A,G,6)	

1) mit Farbstoff 2) Konservierungsstoff 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 6)Schwärzungsmittel 7) Phosphat
8)Koffeinhaltig 9)chininhaltig 11)Süßungsmittel 12)Phenylalaninquelle Alle Preise in EURO, inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung.

A) Glutenhaltiges Getreide B)Krebstiere C) Eier D) Fisch E) Erdnüsse F) Sojabohnen G) Milch H) Schalenfrüchte I) Sellerie J) Senf

K) Sesamsamen L) Lupinen M)Weichtiere N) Schwefeldioxid und Sulphite

Fleisch – GERICHTE

Cotoletta alla milanese (A,C,K,L) Schnitzel (Schweinefleisch) mit Pommes Frites	13,90 €
Costata di manzo Rinderlende vom Grill mit Salat	24,90 €
Saltimbocca alla Romana (Schweinelende) (A,C,K,L) Fleisch-Medaillons mit Rohschinken und Salbei in Weißweinsauce Mit Kartoffeln und Gemüse	19,90 €
Scaloppina al Limone (Schweinelende) Fleisch-Medaillons in Zitronensauce mit Kartoffeln und Gemüse	18,90 €

Fisch –GERICHTE

Calamari alla griglia Tintenfisch vom Grill mit Salat (D)	19,90 €
Scampi alla griglia Scampi vom Grill mit Salat (B)	27,40 €
Grigliata di Pesce Gemischte Fischplatte mit Salat (B.D)	27,40 €
Salmone alla griglia Lachsfilets vom Grill mit Salat (D)	21,40 €
Luccio alla griglia Zanderfilet vom Grill mit Salat (D,M)	21,40 €

Kleine Portionen machen wir gerne – wir berechnen dann 2€ weniger

Extra Beilagen- Kartoffeln , berechnen wir 3,00 €

A) Glutenhaltiges Getreide B) Krebstiere C) Eier D) Fisch E) Erdnüsse F) Sojabohnen G) Milch H) Schalenfrüchte I) Sellerie J) Senf K) Sesamsamen
L) Lupinen M) Weichtiere N) Schwefeldioxid und Sulphite

1)mit Farbstoff 2) Konservierungsstoff 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 6)Schwärmungsmittel 7) Phosphat 8)Koffeinhaltig
9)chininhaltig 11)Süßungsmittel 12)Phenylalaninquelle Alle Preise in EURO, inclusive Mehrwertsteuer und Bedienung.

- Bitte beachten sie auch unsere Allergen-Kennzeichnung -
- Kleine Portionen machen wir gerne wir berechnen 2€ weniger -

PASTA – NUDELGERICHTE

Spaghetti Napoli mit Tomatensauce (A,G)	11,40 €
Spaghetti Bologna mit Fleischsauce (A,I,G)	11,90 €
Spaghetti aglio e olio mit Knoblauch und Öl (A)	11,90 €
Penne all'amatriciana mit Speck und Zwiebeln in Tomatensauce (A,G)	12,90 €
Spaghetti alla carbonara mit Ei, Speck und Sahnesauce (A,G,C)	12,90 €
Spaghetti Marinara mit Meeresfrüchten und frischen Tomaten Sauce (A,B,D,M)	14,90 €
Penne all'arrabbiata mit Knoblauch und scharfer Tomatensauce (A,G)	11,90 €
Penne al Salmone mit Lachs in Sahne-Tomatensauce (A,D,G)	14,90 €
Penne Wodka mit Pute und Zucchini in Rahmsauce	13,90 €
Rigatoni Emiliana (A,G,C) mit Erbsen, Vorderschinken und Champignons in Sahnesauce	13,40 €
Tortellini panna e prosciutto (A,C,G,I) Tortellini mit fleischgefüllt Vorderschinken in Sahnesauce	13,90 €

AL FORNO – IM OFEN ÜBERBACKEN

Lasagne al forno mit Fleischsauce und Mozzarella überbacken (A,C,G,I)	13,40 €
Rigatoni al Forno (A,G,I) mit Vorderschinken ⁷⁾ , Erbsen und Champignons in Fleischsauce und Mozzarella überbacken	13,40 €
Rigatoni ai quattro formaggi mit vier verschiedenen Käsesorten (A,G)	13,40 €

1)mit Farbstoff 2) Konservierungsstoff 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 6)Schwärzungsmittel 7) Phosphat
8)Koffeinhaltig 9)chininhaltig 11)Süßungsmittel 12)Phenylalaninquelle Alle Preise in EURO, inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

A)Glutenhaltiges Getreide B) Krebstiere C) Eier D)Fisch E) Erdnüsse F) Sojabohnen G) Milch H) Schalenfrüchte I) Sellerie J)Senf

K) Sesamsamen L)Lupinen M) Weichtiere N) Schwefeldioxid und Sulphite

- Bitte beachten sie auch unsere Allergen-Kennzeichnung -

DESSERT – NACHSPEISE

Tiramisu (A,G)	7,00 €
Panna Cotta (G)	7,00 €
Profiterol (A,C,G)	7,50 €
Gemischtes Eis (H,G)	5,50 €
Tartufo nero (C,G)	7,50 €
Coppa Lamponi (H,G)	6,50 €

Vanille-Eis mit heißen Himbeeren
und Sahne

BEVANDE CALDE

WARME GETRÄNKE

Espresso	2,20€
Tasse Kaffee	2,90 €
Tasse Schokolade mit Sahne (G)	3,90 €
Latte Macchiato (G)	3,90 €
Espresso / Espresso Macchiato	2,20 €
Espresso Corretto	3,70 €
Cappuccino (G)	3,30 €
Glas Tee	2,70 €

BEVANDE ANALCOLICHE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Franken Brunnen oder Still	0,7 5,20 €
Franken Brunnen	0,25 1,80 €
Franken Brunnen oder Still	0,50 3,60 €
Pepsi-Cola	0,25 2,80 €
Pepsi-Cola ^{1,3,9}	0,50 5,00 €
Pepsi-Cola ^{1,3,9,12} light	0,50 5,00 €
Mirinda Orange ^{1,2,3}	0,25 2,80 €
Mirinda Orange ^{1,2,3}	0,50 5,00 €
Spezi ^{1,9}	0,50 3,40 €

Schorle & SÄFTE

Apfelsaft (aus Konzentrat)	0,25 2,70 €
Orangensaft (-“-)	0,25 2,70 €
Johannesbersaft	0,25 2,70 €
Traubensaft	0,25 2,70 €
Ananassaft	0,25 2,70 €
Kirschsafft	0,25 2,70 €
Maracujasaft	0,25 2,70 €
Alle Saft – Schorlen	0,50 4,20 €

BIRRE– BIER

Wildbräu Helles (A)	0,50 3,90 €
Löwenbräu Helles Alkoh.	0,50 4,10 €
Landpils (A)	0,33 4,10 €
Weißbier hell (A)	0,50 4,10 €
Weißbier dunkel (A)	0,50 4,10 €
Erdinger Weißbier Alkoh.	0,50 4,10 €
Weißbier Light (A)	0,50 4,10 €
Radler (A)	0,50 4,10 €
Cola Weizen ^{1,3,9} (A)	0,50 4,10 €
Russen ^{1,3} (A)	0,50 4,10 €
Dunkelbier (A)	0,50 4,10 €

LIQUORI & OBSTBRANT

Sambuca	40 %	2 cl	3,60 €
Amaretto	28 %	2 cl	3,60 €
Baileys	17 %	2 cl	4,20 €
Limoncello	30 %	2 cl	3,60 €
Williamsbirne	40%	2 cl	3,80 €

GRAPPE

Grappa di Prosecco Distillerie Andrea da Ponte – Veneto	40 %	2 cl	5,20 €
Grappa di Chardonnay Distillerie Pojer & Sandri – Trentino	48 %	2 cl	5,20 €
Grappa Bianca Distillerie Giori – Trentino	38 %	2 cl	4,20 €
Grappa di Moscato Distillerie Bocchino – Piemonte	40 %	2 cl	6,20 €
Grappa di Barolo Distillerie F.Ili Marolo – Trentino	54 %	2 cl	7,20 €

BRANDY

Vecchia Romagna	38 %	2 cl	4,20 €
------------------------	------	------	---------------

WHISKY

Jim Beam	40 %	2 cl	6,20 €
Johnny Walker	40 %	2 cl	6,20 €
Jack Daniel´s	43 %	2 cl	6,20 €

AMARO

Ramazotti	30 %	2 cl	3,60 €
Cynar	16,5 %	2 cl	3,60 €
Fernet branca	40 %	2 cl	3,60 €
Fernet menta¹⁾	38 %	2 cl	3,60 €
Averna	29 %	2 cl	3,60 €

1)mit Farbstoffe

Weißwein & Rotwein

Weißwein & Rotwein

HAUSWEIN WEIß UND ROSÉ

Pinot Grigio – DOC (N)	0,25 l 5,90 €
Az. Agr. Anselmi – Friuli (N)	0,50 l 11,80 €
Bianco delle Venezie IGT (N)	0,25 l 5,90 €
Soave DOC	0,25 l 5,90 €
Az. Agr. Zenato – Veneto (N)	0,50 l 11,80 €
Rosé delle Venezie (N)	0,25 l 5,90 €
Az. Agr. Zenato – Veneto (N)	0,50 l 11,80 €
Weißweinschorle (N)	0,25 l 3,80 € 0,50 l 7,60 €

Rotwein

HAUSWEIN ROT

Merlot – DOC (N)	0,25 l 5,90 €
Az. Agr. Anselmi – Friuli (N)	0,50 l 11,80 €
Montepulciano – DOC (N)	0,25 l 5,90 €
Chianti DOCG	0,25 l 5,90 €
Az. Agr. Casal Thaulero – Abruzzo (N)	0,50 l 11,80 €
Lambrusco (Dolce) – DOC (N)	0,25 l 5,90 €
Az. Agr. Riunite – Emilia (N)	0,50 l 11,80 €
Rotweinschorle (N)	0,25 l 3,80 € 0,50 l 7,60 €

PROSECCO



Prosecco Valdo – DOCG	0,75 l 27,50 €
Conegliano Valdobbiadene	
Anbaugebiet: Valdobbiadene	
Rebsorte: Prosecco	
Beschreibung: elegant, harmonisch, sehr anhaltend, aromatisch und vollmundig	

Weißwein und Rosewein



Bianco e Rose dei Frati DOC	0,75 l 38,00 €
Az. Agr. Ca dei Frati	
Anbaugebiet: Lombardei	
Rebsorte: Gropelle, Marzemino, Sangiovese, Barbera	
Alkoholgehalt: 12,50%	
In der Nase tauchen zarte Düfte von Weißdorn	

Weiß und Rosewein



Lugana „Santa Cristina“ – IGT (N) 0,75 l 28,50 €
Azienda Agricola Santa Cristina – Zenato 0,25 l 9,50 €
Anbaugebiet: Veneto
Rebsorte: Trebbiano di Lugana
Beschreibung: frisch, fruchtig, fein, weich und delikates,
angenehm am Gaumen



Gavi di Gavi „La Meirana“ – DOCG (N) 0,75 l 26,50 €
Azienda Agricola Broglia – Tenuta La Meirana
Anbaugebiet: Piemonte
Rebsorte: Cortese
Beschreibung: frisch, fruchtig und schmeichelnd auf
angenehmen Mandelton



Falanghina IGP (o) 0,75 l 24,50 €
Azienda Agricola Rocco dei Leoni 0,25 l 8,50 €
Anbaugebiet: Campania
Rebsorte: Falanghina
Beschreibung: intensiv blumig und fruchtig



Sauvignon – DOC (o) 0,75 l 22,50 €
Azienda Agricola La Tunella
Anbaugebiet: Friuli
Rebsorte: Sauvignon
Beschreibung: intensiv, fein, perfekt ausgewogenes Verhältnis
zwischen Frische und würziger Fülle



AKA Rosewein“ – IGT (o) 0,75 l 24,50 €
Azienda Agricola Manduria
Anbaugebiet: Apulien
Rebsorte: Primitivo
Beschreibung: reichhaltig und Harmonisch

Rotweine



Nero d'Avola "Coste a Preola" - IGT (N)

0,75 l 24,50 €

Tenuta Gorghi Tondi

0,25 l 8,50 €

Anbaugebiete: Sicilia

Rebsorte: Nero d'Avola

Beschreibung: fruchtig, würzig, intensiv, weich,
angenehmer Tanningehalt, langanhaltender Nachgeschmack



Altro Rosso IGP (N)

0,75 l 24,50 €

Cantina Stella di Anselmi Giuseppe e Luigi

Anbaugebiete: Friaul

Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Merlot

Beschreibung: trocken, warm, wohlschmeckend,
stimmiges Tannin, intensiv, beständig



Primitivo del Salento – IGT (N)

0,75 l 24,50 €

Cantina Due Palme

0,25 l 8,50 €

Anbaugebiet: Puglia

Rebsorte: Primitivo

Beschreibung: warm, voll, gute Struktur,
langanhaltender und angeglicherer Geschmack



Brunito IGT (O)

0,75 l 24,50 €

Azienda di Montalcino

Anbaugebiet: Toscana

Rebsorte: Sangiovese

Beschreibung: herb, sowohl warm als auch weich und elegant,
gutes Zusammenspiel Nase-Gaumen



Ripassa della Valpolicella Classico Superiore – DOC(N) 0,75 l 38,00 €

Azienda Vitivinicola Sergio Zenato

Anbaugebiet: Veneto

Rebsorte: Corvina, Rondinella, Sangiovese, Molinara

Beschreibung: intensives Bouquet, fein, harmonisch und samtig,
gute Struktur