



Liebe Gäste!

Wer Italien liebt, liebt auch die italienische Küche. Aber was ist das besondere an der italienischen Küche? Warum werden den Italienern kulinarische Hochgenüsse nachgesagt?

Beim Essen geht es den Italienern nicht nur ums Sattwerden, vielmehr ist Essen für sie ein kommunikatives Erlebnis - ein Ausdruck von Lebensfreude. Die mediterrane Küche ist traditionell leicht, bekömmlich und abwechslungsreich.

Ein wichtiger Teil ist die Verwendung von frischen Kräutern. Je frischer, umso besser, egal ob Basilikum, Oregano oder Majoran - um nur ein paar zu nennen. Hochwertiges, kalt gepresstes Olivenöl ist ebenso ein grundlegender Bestandteil der italienischen Küche, und wir wissen alle, dass es reich an ungesättigten Fettsäuren ist. Die Verwendung von frischem Obst und Gemüse ist wohl ebenso ein Merkmal der italienischen Küche, und ein Grund warum sie uns nicht nur gut bekommt, sondern auch außerordentlich gut schmeckt. Die meisten Gerichte sind im Prinzip sehr einfach herzustellen - und finden deshalb besonderen Anklang in der Küche gestresster Mütter. Ein italienisches Menü beginnt in der Regel mit Antipasti - die italienische Vorspeise. Dafür eignen sich fast alle Gemüsesorten wie Paprika, Tomaten, Zucchini, Pilze oder Bohnen, welche in Öl mit Gewürzen eingelegt oder einfach in Öl gebraten werden. Dann werden sie kalt servieren.

Danach geht es ganz entspannt an den Hauptgang, sei es nun eine Pasta, Fleisch oder frischer Fisch. Es ist für jeden Geschmack etwas dabei. Die Italiener sind Genießer, und das merkt man an ihrer Küche. Der wichtigste Eiweißlieferant in der Mittelmeerregion ist übrigens Fisch. Auch hier gilt "je frischer, umso besser".

Und was passt besser zu Pasta & Co als ein Gläschen Rotwein? In Maßen genossen ist er Medizin und wirkt sich äußerst positiv auf Herz und Kreislauf aus.

So, nun haben wir den Hauptgang hinter uns, wir kommen zum Dessert – Frisches Tiramisu, Panna Cotta, und viel mehr.

Abschließend kann ich die italienische Küche nur empfehlen. Sie ist abwechslungsreich, enthält viele Vitamine, und macht richtig gute Laune..

In diesem Sinne: Buon appetito! Don Alfredo GmbH Team

Antipasti Italiani

	€
1. Antipasto all'italiana	16,90
Klassischer Antipasti Teller nach italienischer „Art“ serviert mit Italienischem Aufschnitt, Käse, Oliven und Gemüse -2-	
2. Vitello tonnato	16,90
Kalbfleisch mit einer feinen Thunfischcreme und Kirschkapern -D-	
3. Antipasto di mare	16,90
Meeresfrüchte Vorspeise -D-B-R-	
4. Mozzarella Campana di Bufala DOP	12,90
Feinster Büffelmozzarella aus Kampanien mit Tomaten -G-	
6. Insalata di polpo al limone con olive, sedano e ciliegino	15,90
Pulposalt mit Bio Zitronen, Oliven, Sellerie und Kirschtomaten-D-R-	
8. Verdure di stagione alla griglia	14,90
Marktfrisches Saisongemüse vom Grill, Auberginen, Zucchini, Champignon und Paprika	
5. Carpaccio di filetto di manzo con rucola e scaglie di Grana Padano	18,90
Carpaccio vom Rinderfilet mit Zitrone, Rucola, feinsten Apulien Olivenöl und Granapadanospänen -G-C-	
19. Bruschetta alla Siciliana	7,90
Hausgemachtes Brot, getoastet mit frischen Tomaten, und Origan aus Sizilien, grana Padano Spänen auf Rucolabett -A-G-C-	



Zuppe / Suppen

	€
13. Minestrone All'Italiana Frisch zubereitet Gemüsesuppe -M-N-C-G-	7,50
15. Crema di pomodoro Tomatencremsuppe -G-	6,90

Insalate / Salat

21. Insalata verde Marktfrischer Blattsalat	6,50
22. Insalata fresca di stagione Marktfrischer Saisonsalat	7,90
24. Insalata fresca di stagione alla Grega	12,90
Cocktailtomaten, Feta Käse, Strauchtomaten, Schwarzen Oliven, Gurken, Rote Zwiebeln, Kapern, Frühlingszwiebeln, Origano.	
25. Insalata di Pomodori con Cipolle rosse	7,90
e origano Siciliano	
Frischer Tomatensalat mit Zwiebeln und Origano aus Sizilien	
26. Insalata di Rucola, con scaglie	9,30
di grana padano e ciliegino -G-C-	
Marktfrischer Rucolasalat mit grana padano spänen und Kirschtomaten	

Pasta asciutta

	€
33. Spaghetti carbonara, mit Speck, Ei, und Sahnesoße -A-C-G-2-4	12,30
37. Spaghetti frutti di mare, mit Meeresfrüchte in Tomatensugo -A-D-B-R-	15,30
39. Spaghetti olio aglio e peperoncini, mit Knoblauch, Peperoncini und Olivenöl -A-C-G-	10,90
78. Spaghetti gambero e gamberetti mit Krabben, Crevetten, Paprika, Zwiebeln Knoblauch, frische Tomaten in Weißweinsauce -A-B-D-G-	17,90
79. Spaghetti alla nonna, mit Zucchini, Paprika, Kalbfleisch, Karotten, Kirschtomaten, in Weißweinsauce -A-C-G	16,70
41. Penne arrabbiate, mit Knoblauch, Peperoncini, in Tomatensugo -A-C-G	11,50
46. Penne porcini, mit Steinpilze, Tomatensugo, Sahne -A-C-G-	14,20
47. Penne Chefin, mit Hackfleisch, Cognac, Tomaten-Sahnesauce -A-C-G-	12,30
50. Tortelloni al prosciutto, mit Schinken, in Sahnesauce -A-C-G-2-4	12,50
52. Tortelloni spinaci, mit Spinat, Speck, Sahnesauce -A-C-G-2-4	13,50
70. Lasagne al forno, mit Schinken, Hackfleisch, und Käse überbacken -A-C-G-2-4-	13,50
72. Penne al forno, mit Schinken, Hackfleisch, und Käse überbacken -A-C-G-2-4-	11,90



Pasta asciutta

€

58. Tagliatelle al salmone, mit Lachs und Sahnesoße -A-C-G- **15,70** **74. Tagliatelle Chefin**, mit

Steinpilze, Hackfleisch, Cognac, Sahne -A-C-G- **14,60**

81. Tagliatelle don Alfredo, mit scharfer Salami, Steinpilze, Zwiebeln, **16,70** an Mascarponesoße
-A-C-G-2-

62. Orecchiette Pugliesi, mit frische Broccoli, Peperoncini, Sardellen, Knoblauch-A-C-D- **15,30**

82. Orecchiette con rucola, mit San Daniele Schinken, Knoblauch, Zwiebeln, **15,90** Oliven,
Kirschtomaten, grana padano, Rucola -A-C-G-2-6-

60. Gnocchi freschi allo Chef, frische Gnocchi mit Speck, Steinpilze, A -G-C-2-4- **16,90** Kirschtomaten in
Weisswein

80. Gnocchi freschi burro Rucola e Grana 15,90 frische Gnocchi mit Butter, Salbei, Grana Padana A
-G-C

55. Risotto frutti di mare mit Meeresfrüchte, Knoblauch -B-D-M-N-G-C-R **17,50**

57. Risotto mare e monte mit Crevetten, speck, Steinpilze -B-M-N-C-G-2 **16,90**

58. Risotto porcini, mit Steinpilze Knoblauch-M-N-G-C **16,50**

Kultur, Klima, Meer und Sonne
spiegeln sich in der italienischen Küche.
Die Kunst der Zubereitung ist eine
echte Überraschung...
Buon appetito!

Pizzeria

			€	
			groß	klein
85.	Margherita	Tomaten, Käse-A-G-	9,80	8,80
87.	Milano	Salami-A-G-2-4	10,70	9,70
88.	Prosciutto	Hinterschinken-A-G-2-4	10,70	9,70
89.	Fernando	Auberginen, Knoblauch -A-G-	11,50	10,50
90.	4 Stagioni	Hinterschinken, Champignons, Artischocken, Paprika-A-G-2-4	11,90	10,90
91.	Nino	Scharfe Salami, Zwiebeln, Knoblauch-A-G-2-4	11,70	10,70
92.	Pescatore	Meeresfrüchte -A-G-B-D-R-	13,20	12,20
93.	Toto'	Spinat, Speck, Knoblauch, Gorgonzola -A-G-M-N-2-4	12,30	11,30
94.	Giuseppe	Sardellen, Kapern, Oliven, Peperoncini -A-G-D-6	11,30	10,30
95.	4 Formaggi	Vier verschiedene Käsesorten -A-G-C-	12,20	11,20
96.	Siciliana	Tomatenstücke, Mozzarella, Basilikum -A-G-	11,80	10,80
97.	Mista	Hinterschinken, Champignons, Thunfisch, Salami -A-G-D-2-4	11,90	10,90
98.	Parma,	San Daniele Schinken, Rucola, Grana Padano spänen -A-G-C-2	13,70	12,70
99.	Alfredo speciale	scharfe Salami, Oliven, Kapern, Sardellen, frische Tomaten, Mozzarella, Knoblauch-A-G-D-2-4-6	13,50	12,50
101.	Bianca	Mozzarella Kirschtomaten, Käse, Rucola-A-G-	12,10	11,10
102.	Pizza pane	Pizzabrot mit Tomatensoße Knoblauch Origano -A-	6,50	5,50
103.	Ciabbattino	Scharfe Salami, Spinat, Mozzarella -A-G-2-4	12,20	11,20
104.	Donna Maria	Mascarpone, Speck, Rucola -A-G-2-4	12,40	11,40
105.	Vegetaria	Champignon, gegrillte Auberginen, und Zucchini -A-	12,70	11,70
106.	Bufala e Ciliegino	Büffelmozzarella Kirschentomaten Rucola-A- G	13,90	12,90

Für Unsere Gerichte verwenden wir Hinterschinken, frische Champignon und Qualität Zutaten!

Unsere Pizzen werden im Steinofen gebacken. Für jede Änderung berechnen wir Ihnen 1,50

Euro

A= Weizenmehl

Große Pizza ca. 32 cm ø

Kleine Pizza ca. 26 cm ø

Specialità di carne / Fleischspezialitäten

		€
109.	Costolette di agnello alla griglia Lammkrone vom Grill	38,50
117.	Bistecca di vitellina alla griglia Kalbssteak vom Grill	31,90
111.	Tagliata di Manzo su Letto di Rucola con crema Balsamico e Grana Padana Rosa gebratenes, aufgeschnittenes Endrecôte auf einem Rucolabett mit Balsamicocrema und Grana Padano -G.C-	33,90
113.	Piccata alla milanese paniertes Kalbsfleisch auf Tomatenspaghetti A -G-C	29,90
116.	Bistecca di Manzo ai porcini Endrecôte mit Steinpilze in einer feinen Cremsoße	33,90
114.	Spiedone di carne, manzo e vitello, con verdure Mediterranee Großer Fleischspieß (Kalb, Lamm, und Rindfleisch) mit mediterranem Gemüse	47,90
112.	Saltimbocca alla romana Kalbsfleisch mit San Daniele Schinken, Salbei in Weißwein Soße	32,90

Diese Spezialitäten werden wahlweise mit: Rosmarinkartoffel, Gemüse, oder Nudeln -A- serviert.

Extra Beilage 5,90

Specialita' di Pesce – Fischspezialitäten

124.	Filetti di orate alla griglia con insalata mista Doradenfilet vom Grill mit Salat	29,50
319.	Pesce spada alla siciliana Schwertfisch mit Oliven, Knoblauch, zwiebeln, Kapern in leichter Tomatensoße mit Salat	32,50
321.	Pesce spada ai ferri Schwertfisch vom Grill mit Salat	31,50