



APERITIVI DI PROSECCO

	€
APEROL SPRITZ Prosecco, Aperol, Orange	9,5
ROSATO SPRITZ Prosecco, Martini Rosato, Orange	9,5
SANDDORN SPRITZ Prosecco, BIO-Sanddorn, Maracujasirup	9,5
HUGO Prosecco, Holunderblüte, Minze, Limette	9,5
ROSATO MIO Ramazzotti Rosato Aperitivo, Prosecco, Basilikum	9,5
ROSATO DUE Ramazzotti Rosato Aperitivo, Tonic Water, Limette	9,5
PINK SPRITZ Gordons pink Gin, Zitronenlimo, Soda, frische Beeren	9,5

PROSECCO

GAIO METODO CLASSICO BRUT 0,1 l	6,9
GAIO METODO CLASSICO BRUT 0,75 l	39,5

Chardonnay, 28 Monate auf der Hefe gereift, elegante Noten von weißer Schokolade und reifem Obst, nach Champagnerverfahren gefertigt

GAIO ROSÉ METODO CLASSICO DOC 0,1 l	6,9
GAIO ROSÉ METODO CLASSICO DOC 0,75 l	39,5

Chardonnay und Pinot Nero, 24 Monate auf der Hefe gereift, zartrosa im Glas, fruchtiges und anhaltendes Bouquet, trocken, frisch und voll, nach Champagnerverfahren gefertigt

APERITIVI / MARTINI-DRINKS

BIANCO herb-süß, Aromen von Zimt und Nelken	5,9
ROSSO rubinrot, würzig, Aromen von Thymian und Majoran	5,9
EXTRA DRY ² hell, extra trocken	5,9

LONGDRINKS

GRÜNE WIESE	9,5
BATIDA DE COCO-KIRSCH	9,5
CAMPARI ORANGE / SODA	9,5
WODKA LEMON / COLA	9,5
BACARDI COLA	9,5
CUBA LIBRE-HAVANA-COLA	9,5
JACK DANIEL'S-COLA	9,5

GIN & TONIC

BOMBAY SAPPHIERE 40% VOL. Serviert mit Gurke und Eis schöne Aromen von Koriander, Wachholder und Zitrone, einem Hauch Vanille	13,9
MONKEY 47 DRY GIN 47% VOL. Serviert mit Zitrone und Eis kräuterlastiger Gin mit 47 unterschiedlichen Botanicals, im Finale mit zitronig-floralen Aromen	14,9
BROCKMANS GIN 40% VOL. Serviert mit Blaubeeren und Eis aromatisch-würziger Gin mit fruchtig-beeriger Note	15,5






SUPPEN/ ZUPPE



		€
1	CREMA DI POMODORO 🌿 Tomatencremesuppe	7,5
2	MINISTRONE 🌿 Italienische Gemüsesuppe	7,9

- 3 **ZUPPA DI PESCE** 11,9
Fischsuppe nach Art des Hauses mit frischen Fischfilets, Krustentierfond und Gemüse

VORSPEISEN/ ANTIPASTI

- 10 **BRUSCHETTA**  8,9
Geröstetes Ciabatta mit Tomaten, Basilikum und Knoblauch
- 12 **CAPRESE**  13,9
Mozzarella, frische Tomaten und hausgemachtes, leichtes Basilikumpesto
- 13 **ANTIPASTO ALL ITALIANA** 17,9
Prosciutto Crudo, Salami piccante, gegrilltes und eingelegtes Saisongemüse, Grana Padano
- 14 **ANTIPASTO VEGETALE**  15,9
Verschiedene gegrillte und eingelegte Saisongemüse
- 15 **CARPACCIO** 16,9
Hauchdünne Scheiben vom Rinderfilet mit Grana Padano, Rucola und einem leichten Basilikumpesto
- 16 **VITELLO TONNATO** 16,9
Gebackenes Kalbfleisch mit Thunfisch-Kapern-Sauce

SALATE/ INSALATE

- 20 **INSALATA ORCHESTRA**  12,9
Verschiedene Blattsalate, Tomaten, Gurken und Zwiebeln
- 21 **INSALATA FLAUTO**  14,9
Frische und halbgetrocknete Tomaten, rote Zwiebeln, Ziegenkäse mit einem leichten Basilikumpesto und Oregano
- 22 **INSALATA TROMBA** 15,9
Knackiger Rucola, gegrillte Hähnchenbrust, Cherrytomaten und gehobelter Grana Padano
- 23 **INSALATA VIOLA** 15,9
Gemischter Salat mit gegrillter Hähnchenbrust, Tomaten, Gurke und frischer Ananas
- 24 **INSALATA CELLO** 17,9
Gemischter Salat mit Thunfisch, halbgetrockneten Tomaten, Oliven, Kapern und gegrillte Artischocken
- 25 **INSALATA CLARINETTO** 18,9
Frischer Rucola mit in Honig-Balsamico gebratene Rumpsteakstreifen, halbgetrockneten Tomaten, rote Zwiebeln, Cherrytomaten und Grana Padano



NUDELGERICHTE/ PASTASCIUTTA

€

- | | | |
|-----|--|------|
| 31 | SPAGHETTI BOLOGNESE
Spaghetti mit Hackfleischsauce nach original Rezept | 14,5 |
| 32 | SPAGHETTI AGLIO OLIO PEPERONCINO 🌿
Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch und frischem Chili | 12,9 |
| 33 | SPAGHETTI CARBONARA
Spaghetti mit Speck, Eigelb in Pfeffer-Sahnesauce und Grana Padano | 14,9 |
| 335 | TAGLIATELLE ALLA SCAMPI
Tagliatelle mit Garnelen, halbtrockneten Tomaten, Kapern, Oliven, und Rucola in feiner Hummersauce | 19,5 |
| 336 | PENNE CON SCAMPI E SPINACI AL SAFRAN
Röhrennudeln mit Garnelen und frischem Spinat in einer Limetten-Crème fraîche-Safran-Sauce | 19,5 |
| 37 | TAGLIATELLE SALMONE
Bandnudeln mit Lachs, frischem Spinat in tomatisierter Sahnesauce | 19,5 |
| 338 | TAGLIATELLE CON BISTECCA
Bandnudeln in cremig getrüffelter Waldpilzsauce mit einer Rumpsteakscheibe und Grana-Padano-Hobeln | 20,9 |
| 40 | PENNE CONTADINO
Röhrennudeln mit Hähnchenstreifen, Champignons, frischer Spinat, Cherrytomaten in Sauce alla Crema | 17,9 |
| 443 | GNOCCHI ALLA TIROLESE
Kartoffelnudeln mit Speck, Waldpilzen, roten Zwiebeln in Sauce alla Crema und Grana-Padano-Hobeln | 16,5 |
| 444 | GNOCCHI CON MERLUZZO E ASTICE
Kartoffelnudeln mit Kabeljaufilet-Streifen, frischem Spinat in leicht getrüffelter Hummersauce | 19,5 |
| 45 | LASAGNE ALLA ROSSINI
Hausgemachte Lasagne-Bolognese mit Bechamelsauce, nach Art des Hauses | 16,9 |
| 47 | TORTELLONI CON SPINACI E FORMAGGIO
Gefüllte Tortelloni in einer Sauce aus 4 verschiedenen Käsesorten, verfeinert mit frischem Spinat | 15,9 |

FLEISCHGERICHTE/ CARNE

		€
59	FILLETTO DI VITELLO ALLA BOSCAIOLA CON TARTUFO Zartes Kalbssteak an einer cremig getrüffelten Waldpilzsauce	29,9
62	SALTIMBOCCA ALLA ROMANA Feines Kalbsfleisch mit Prosciutto Crudo und frischem Salbei	28,5
63	POLLO TOSCANA Hähnchenbrustfilet mit halbtrockneten Tomaten, Oregano, roten Zwiebeln, Oliven, Kapern in leicht pikantem Tomatensugo	23,9
65	LOMBATINA DI AGNELLO Zarter Lammrücken vom Grill an Schalotten-Portwein-Cranberry-Jus	32,5
66	ENTRECOTE DI MANZO ALLA GRIGLIA Rip-Eye-Steak mit nordischer Würzmischung aus 3 Pfeffersorten und wilden Krähenbeeren an feiner Cognacsauce	34,9



FISCHGERICHTE/ PESCE

70	SALMONE CON MIELE E SENAPE Zartes Lachsfilet an einer Honig-Pommerysenf-Sauce	26,9
71	SALMONE ALLA ROSSINI Zartes Lachsfilet an einer feinen Hummer-Sauce und Rosmarinkartoffeln	27,9
72	MERLUZZO ALLA SENAPE Kabeljaufilet klassisch auf der Haut gebraten mit einer Pommerysenf-Sauce	25,9
73	MERLUZZO AL ZAFFERANO Kabeljaufilet klassisch auf der Haut gebraten mit frischem Spinat an einer Safran-Limetten-Sauce und Rosmarinkartoffeln	26,9

Zu unseren Fleisch- und Fischgerichten servieren wir

www.geniessen-bei-freunden.de
alle Preise in EURO und gesetzl. MwSt.

Rosmarinkartoffeln und frisches Saisongemüse

KINDERGERICHTE

75	SPAGHETTI BOLOGNESE Mit leckerer Hackfleischsauce	8,5
76	SPAGHETTI AL POMODORO 🌱 In fruchtiger Tomatensauce	6,9
79	TORTELLINI CON SPINACI E FORMAGGIO Tortellini mit einer Sauce aus frischem Spinat und verschiedenen Käse	7,9



PIZZA AUS DEM STEINOFEN

		€
80	TOSCA 🌱 Tomatensauce, Mozzarella	12,5
81	I MARINAI Sardellen, Kapern, Oliven, Tomatensauce, Mozzarella	15,9
82	PAGLIACCI Champignons, Kochschinken, Tomatensauce, Mozzarella	16,5
83	ORFEO 🌱 Rucola, Bruschetta, Grana Padano, Tomatensauce, Mozzarella	15,9
84	NABUCCO 🌱 Frisches Saisongemüse, Tomatensauce, Mozzarella	15,9
85	GIUGLIELMO TELL Lachs (mit Knoblauch mariniert), Crème fraîche, Spinat, Tomatensauce, Mozzarella	17,9
86	TROVATORE Salami, Paprika, Champignons, Tomatensauce, Mozzarella	17,5

Rossini

RISTORANTE PIZZERIA

87	AIDA	17,5
	Frische Champignons, Prosciutto Crudo, Rucola, Grana Padano, Tomatensauce, Mozzarella	
88	COSI FAN TUTTE	17,5
	Salami piccante, Weichkäse, Tomatensauce, Mozzarella	
89	MADAME BUTTERFLY	18,9
	Garnelen (mit Knoblauch mariniert), Crème fraîche, Tomatensauce, Mozzarella	
91	I PESCATORI	16,5
	Zwiebeln, Thunfisch, Tomatensauce, Mozzarella	
92	ROSSINI	17,9
	Rindersalami, Spinat, Weichkäse, Tomatensauce, Mozzarella	
93	PROMETEO (nach Quattro-Stagioni-Art)	17,9
	Je ein Viertel mit Artischocken, Champignons, Salami und Kochschinken belegt, Tomatensauce, Mozzarella	
94	FIGARO	16,5
	Kochschinken, Ananas, Tomatensauce, Mozzarella	
95	RIGOLETTO 🌿	17,5
	Gorgonzola, Grana Padano, Weichkäse, Mozzarella, Tomatensauce	

Änderung der Beläge gegen Aufpreis möglich. Auf Wunsch alle Pizzen als Calzone.

100	Pizzamozzarella	3,5	114	Lachs	7,0	127	Oliven	2,5
101	Gorgonzola	3,5	115	Portion Garnelen	9,0	128	Kapern	3,0
102	Weichkäse	3,0	131	Artischocken	5,0	129	Ananas	3,0
104	Grana Padano	3,5	117	Paprika	3,5	130	Peperoni	2,5
106	Kochschinken	3,5	118	Rucola	3,5	132	Basilikum	2,0
107	Salami	3,5	119	Champignons	2,5	133	Oregano	0,5
108	Prosciutto Crudo	4,0	120	Zwiebeln	1,5	134	Pizzabrot	6,5
109	Salamipiccante	4,0	121	Knoblauch	1,0			
124	Rindersalami	4,5	122	Spinat	3,0			
111	Sardellen	3,5	123	Zucchini	3,0			
113	Thunfisch	5,0	135	Bruschetta	4,5			
126	Fr. Chilischoten	1,0	136	Mais	2,0			



DESSERT

		€
150	HAUSGEMACHTES TIRAMISU Lockeres Bisquit mit Espresso, Amaretto und cremiger Mascarpone	8,9
151	HAUSGEMACHTES PANNA COTTA Feines Sahnedessert mit frischen Beeren	8,9
153	CIOCCOLATO TORTA Mini Schoko-Kuchen mit zart schmelzendem Kern, dazu eine Kugel Vanilleeis	11,5



WARME GETRÄNKE

CREMA CAFFE	3,9
MILCHKAFFEE	4,9
ESPRESSO	2,9
DOPPELTER ESPRESSO	4,9
ESPRESSO CORETTO	5,9
ESPRESSO MACCHIATO	3,9
CAPPUCCINO	4,9
LATTE MACCHIATO	4,9
HEISSE SCHOKOLADE	4,9
GLÜHWEIN	4,5

GLAS EILLES TEE

Blatt- und Broken Tee in Premiumqualität, serviert im pyramidenförmigen Seidensachet, 0,3 l

DARJEELING ROYAL First Flush, Schwarztee	3,9
ASSAM SPECIAL, Schwarztee	3,9
SONNE ASIENS, Grüntee aromatisiert	3,9
SOMMERBEEREN, Früchtemischung	3,9
KRÄUTERGARTEN, Kräutertee	3,9
PFEFFERMINZ, Kräutertee	3,9
KAMILLE, Kräutertee	3,9

RAUCH SÄFTE 0,2 l

APFELSAFT	3,9
ORANGENSAFT	3,9
RHABARBERSAFT	3,9
PFIRSICHNEKTAR	3,9
BANANENNEKTAR	3,9
KIRSCHNEKTAR	3,9
TOMATENSAFT	3,9
KIBA- KIRSCH-BANANENNEKTAR	3,9
SANDDORNNEKTAR	3,9

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	€	€
	0,3 l/€	0,4 l/€
SINALCO COLA LIGHT	3,9	5,2
SINALCO COLA	3,9	5,2
SINALCO ZITRONE	3,9	5,2
SINALCO ORANGE	3,9	5,2
SPEZI	3,9	5,2
APFELSCHORLE	3,9	5,2
RAUCH EISTEE GRANATAPFEL 0,33l		4,5
RAUCH EISTEE PFIRSICH 0,33l		4,5

THOMAS HENRY 0,2 l

BITTER LEMON	4,5
GINGER ALE	4,5
TONIC WATER	4,5
VITAMALZ	0,33 l 4,5

SAN PELLEGRINO

SAN PELLEGRINO, medium	0,25 l	2,9
SAN PELLEGRINO, medium	0,75 l	7,9
AQUA PANNA, still	0,25 l	2,9
AQUA PANNA, still	0,75 l	7,9

FASSBIERE

ROSTOCKER PILS	0,3 l	4,5
ROSTOCKER PILS	0,4 l	5,9
ALTLANDSBERGER NACHTWÄCHETR Dunkelbier	0,3 l	5,1
ALTLANDSBERGER NACHTWÄCHETR Dunkelbier	0,4 l	6,7
ALSTER helles Bier mit Zitronenlimonade	0,3 l	4,5
ALSTER helles Bier mit Zitronenlimonade	0,4 l	5,9
KREFELDER helles Bier mit Cola	0,3 l	4,5
KREFELDER helles Bier mit Cola	0,4 l	5,9
SCHÖFFERHOFER WEIZEN trüb	0,5 l	6,0

FLASCHENBIER

SCHÖFFERHOFER WEIZEN klar	0,5 l	6,0
SCHÖFFERHOFER WEIZEN dunkel	0,5 l	6,0
SCHÖFFERHOFER WEIZEN alkoholfrei	0,5 l	6,0
BIRRA MORETTI original italienisches Bier	0,33 l	4,5
JEVER FUN alkoholfrei	0,33 l	4,5
DEGESTIF 2 cl		€

JUBILÄUMS AQUAVIT	40 % vol.	3,9
MALTESER	38 % vol.	3,9
ROSTOCKER KÜMMEL	38 % vol.	3,9
SAMBUCA MOLINARI	42 % vol.	3,9
AMARETTO DI SARONNO	28 % vol.	3,9
BAILEYS	17 % vol.	3,9
VECCHIA ROMAGNA	36 % vol.	3,9
LIMONCELLO	36 % vol.	3,9

AMARO/ KRÄUTER 4 cl

FERNET BRANCA	42 % vol.	5,9
enthält über 40 Kräuter, u.a. Enzian, Safran, Kamille		
RAMAZOTTI	35 % vol.	5,9
enthält 33 Pflanzen und Kräuter, u.a. Sternanis, Orangenschale, Rosenblüten, Vanille		
AVERNA	32 % vol.	5,9
enthält 60 verschiedene Kräuter und Wurzeln		

GRAPPA 2 cl

HAUSGRAPPA	40 % vol.	4,5
Nonino Vendemmia Ausgewählter Trester aus Montevitigno, Pinot, Tocai und Malvasi Trauben		
NONINO MOSCATO	41 % vol.	4,9
Ausgewählter Trester aus Moscato- Trauben elegant, aromatisch und sinnlich duftet nach Rosen, Salbei und Vanille		

NONINO CHARDONNAY	41 % vol.	4,9
Ausgewählter Trester aus Chardonnay- Traube fein, weich und elegant mit Geschmack von Apfel und frischer Brotkruste		
MARZADRO DICHIOTTO LUNE	41 % vol.	5,9
Ausgewählter Trester aus Trentino, ätherischer Duft mit rundem Geschmack, leichte Vanillenote		
GRAPPA DI PROSECCO	42 % vol.	5,9
Andrea da Ponte, Grappa der Spitzenklasse, feines, leicht würziges Bouquet		
POLI MIELE	35% vol.	5,5
verschiedene Reesorten mit Akazienblüten- honig und feinen Kräutern aromatisiert, weich mit eleganter balsamischer Note		



OFFENE WEISSWEINE

	0,2 l / €	0,5 l / €
HAUSWEIN Trebiano d´Abruzzo, angenehm trocken, dabei sehr fruchtig, zu Fisch und weißem Fleisch	7,5	18,5
FRIZZANTINO Spritzig- lieblich, süffig zum Dessert oder einfach zwischendurch	7,5	18,5
GRILLO Trocken, fruchtig, erinnert an Jasmin, Pfirsich und tropische Früchte, gut ausgebaute Struktur	8,5	21,0
CHARDONNAY Trocken, fruchtig, erinnert an Pfirsich und Aprikose, als Aperitif oder zu weißem Fleisch	8,5	21,0

OFFENE ROTWEINE

	0,2 l / €	0,5 l / €
HAUSWEIN Montepulciano d´Abruzzo, harmonischer Geschmack, angenehm trocken, wenig Säure	7,5	18,5
LAMBRUSCO Prickelnd, lieblich mit Aromen von Erdbeeren, als Aperitif, zum Dessert oder zwischendurch	7,5	18,5
MERLOT Venetien, geschmeidig und weich. Der Geschmack von roter Johannisbeere, Kirsche und Heidelbeere gehören zum Merlot genauso wie Zeder, Vanille und Noten von Minze. Hervorragend zu leichten Speisen	8,5	21,0
ROSSO SALENTO Sangiovese, Malvasia Nera, viel rote Frucht und ein samtiges Tanningerüst, vollmundig, frisch und ausgewogen, hervorragend zu Antipasti	8,5	21,0

OFFENER ROSÈWEIN

0,2 l/ € 0,5 l/ €

HAUSWEIN

7,5 18,5

Cerasuolo d' Abruzzo trocken mit schöner Frucht, weich und samtig im Abgang, passt sehr gut zu Pizza und Käse, aber auch gerne zwischendurch

**FLASCHENWEINE 0,75 l
WEISSWEINE**

PINOT GRIGIO, GRIVO

28,5

Friaul, Volpe Pasini, trocken, fruchtig, ausgewogen, zu Vorspeisen, Fisch und weißem Fleisch

GAVI DEL COMUNE DI GAVI

31,5

Piemont, würzig, erfrischend, elegant aber nachhaltig, als Aperitif, zu Vorspeisen oder Meeresfrüchten

FRESCOBALDI, POMINO BIANCO

31,5

Toscana, strohgelb, angenehm trocken dabei sehr fruchtig ausgezeichnet zu Fisch und Meeresfrüchten

TORMARESCA, CHARDONNAY

31,5

Apulien, lebhafter, frischer Wein mit Bouquet von reifen Äpfeln und Birnen, am Gaumen Vanille- und Honig-Nuancen

Cà MAIOL, LUGANA

34,5

Lombardei, Funkelndes Strohgelb. Delikater Duft nach Pfirsich und grünem Apfel. Am Gaumen frisch und saftig, süffig und schlank. Feine Frucht. Im Abgang fruchtunterlegt.

**FLASCHENWEINE 0,75 l
ROTWEINE**

SAN MARZANO, PRIMITIVO PUGLIA

28,5

Apulien, Rubinrote Farbe im Glas, es duftet nach dunklen Waldfrüchten, Konfitüre und Johannisbeere. Angenehm weicher Charakter, schmeckt sehr samtig

TRITO, NERO D'AVOLA E SYRAH

31,5

Sizilien, Rubinrot mit Anklängen von Waldbeeren, elegante Tannine, ausgewogen und lang anhaltend, am Gaumen weich mit langem Finale

CARPINETO CHIANTI CLASSICO

39,5

Toscana, Chianti Classico, intensiv rubinrot mit granatroten Reflexen. Harmonischen, elegante Noten von Himbeer- und Vanillearomen, 12 Monate in Eichenfässern gereift

TOMMASI, AMARONE CLASSICO

95,0

Venetien, Ein Granatroter Wein aus den Sorten Corvina, Corvinone, Rondinella und Oseleta. In der Nase erinnert er an würzige Aromen von schwarzem Pfeffer, Lakritz, Kakao und Mokka gepaart mit fruchtigen Noten von Kirschen, Pflaumen und getrockneten Früchten. Am Gaumen komplex, kraftvoll und weich. Der Abgang ist angenehm trocken.

FLASCHENWEINE 0,75 l
ROSÈWEINE

FRESCOBALDI, ALIE ROSÉ TOSCANA IGT

34,9

Toscana, Frischer eleganter Rosé aus Syrah und Vermentino Trauben, der 4 Monate im Stahltank gelagert und anschließend 1 Monat in der Flasche verfeinert wurde. Langes Finale mit Duft von Waldbeeren und Zitruschalen.