

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 | 14,90 |
| Klassischer Antipasti Teller nach italienischer „Art“ serviert mit Italienischem Aufschnitt, Käse, Oliven und Gemüse -2- | |
| 2. Vitello tonnato | 15,20 |
| Kalbfleisch mit einer feinen Thunfischcreme und Kirschkapern -D- | |
| 3. Antipasto di mare | 14,90 |
| Meeresfrüchte Vorspeise -D-B-R- | |
| 4. Mozzarella di Bufala Campana DOP | 11,90 |
| Feinster Büffelmozzarella aus Kampanien mit Tomaten -G- | |
| 6. Insalata di polpo al limone con olive, sedano e ciliegino | 13,50 |
| Pulposalt mit Bio Zitronen, Oliven, Sellerie und Kirschtomaten -D-R- | |
| 8. Verdure di stagione alla griglia | 13,50 |
| Marktfrisches Saisongemüse vom Grill ,Auberginen, Zucchini, Champignon und Paprika | |
| 5. Carpaccio di filetto di manzo con rucola e scaglie di Grana Padana | 16,80 |
| Carpaccio vom Rinderfilet mit Zitrone, Rucola, feinsten sizilianisches Olivenöl und Granapadanaspänen -G-C- | |
| 19. Bruschetta alla Siciliana | 7,80 |
| Hausgemachtes Brot, getoastet mit frischen Tomaten, Oliven und Origano aus Sizilien auf Rucolabett -A-G-C- | |

Zuppe / Suppen

| | € |
|---|------|
| 13. Minestrone Gemüsesuppe -M-N-C-G- | 6,50 |
| 15. Crema di pomodoro Tomatencremsuppe -G- | 6,50 |

Insalate / Salat

| | |
|--|-------|
| 21. Insalata verde Marktfrischer Blattsalat | 5,60 |
| 22. Insalata fresca di stagione Marktfrischer Saisonsalat | 7,30 |
| 24. Insalata fresca di stagione con tonno rio mare | 10,40 |
| Marktfrischer Saisonsalat mit italienischen „Rio mare“ Thunfisch -D- | |
| 25. Insalata di Pomodori con Cipolle rosse | 7,20 |
| e origano Siciliano | |
| Frischer Tomatensalat mit Zwiebeln und Origano aus Sizilien | |
| 26. Insalata di Rucola, con scaglie | 8,10 |
| di Parmiggiano e ciliegino -G-C- | |
| Marktfrischer Rucolasalat mit Parmesanspännenn und Kirschtomaten | |

Pasta asciutta

| | € |
|--|--------------|
| 33. Spaghetti carbonara , mit Speck, Ei, und Sahnesoße -A-C-G-2-4 | 11,30 |
| 37. Spaghetti frutti di mare , mit Meeresfrüchte in Tomatensugo -A-D-B-R- | 14,30 |
| 39. Spaghetti olio aglio e peperoncini , mit Knoblauch, Peperoncini und Olivenöl -A-C-G- | 9,90 |
| 78. Spaghetti gambero e gamberetti mit Krabben, Crevetten, Paprika, Zwiebeln Knoblauch, frische Tomaten in Weißweinsauce -A-B-D-G- | 16,90 |
| 79. Spaghetti alla nonna , mit Zucchini, Paprika, Kalbfleisch, Karotten, Kirschtomaten, in Weißweinsauce -A-C-G | 15,70 |
| 41. Penne arrabiate , mit Knoblauch, Peperoncini, in Tomatensugo -A-C-G | 10,50 |
| 46. Penne porcini , mit Steinpilze, Tomatensugo, Sahne -A-C-G- | 13,20 |
| 47. Penne Chefin , mit Hackfleisch, Cognac, Tomaten-Sahnesoße -A-C-G- | 11,30 |
| 50. Tortelloni al prosciutto , mit Schinken, in Sahnesoße -A-C-G-2-4 | 11,50 |
| 52. Tortelloni spinaci , mit Spinat, Speck, Sahnesoße -A-C-G-2-4 | 12,30 |
| 70. Lasagne al forno , mit Schinken Hackfleisch und Käse überbacken -A-C-G-2-4- | 11,80 |
| 72. Penne al forno , mit Schinken, Hackfleisch und Käse überbacken -A-C-G-2-4- | 10,90 |

Pasta asciutta

| | € |
|--|--------------|
| 58. Tagliatelle al salmone , mit Lachs und Sahnesoße <small>-A-C-G-</small> | 14,70 |
| 74. Tagliatelle Chefin , mit Steinpilze, Hackfleisch, Cognac, Sahne <small>-A-C-G-</small> | 13,60 |
| 81. Tagliatelle don Alfredo , mit scharfer Salami, Steinpilze, Zwiebeln, an Mascarponesoße <small>-A-C-G-2-</small> | 15,70 |
| 62. Orecchiette Pugliesi , mit frische Broccoli, Peperoncini, Sardellen, Knoblauch <small>-A-C-D-</small> | 14,30 |
| 82. Orecchiette con rucola , mit San Daniele Schinken, Knoblauch, Zwiebeln, Oliven, Kirschtomaten, grana padano, Rucola <small>-A-C-G-2-6-</small> | 14,70 |
| 60. Gnocchi freschi allo Chef , frische Gnocchi mit Speck, Steinpilze, <small>A-G-C-2-4-</small> Kirschtomaten in Weisswein | 15,90 |
| 80. Gnocchi freschi burro Rucola e Grana frische Gnocchi mit Butter, Salbei, Grana Padana <small>A-G-C</small> | 14,90 |

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- | 8,80 | 7,80 |
| 87. | Milano | Salami-A-G-2-4 | 9,70 | 8,70 |
| 88. | Prosciutto | Hinterschinken-A-G-2-4 | 9,70 | 8,70 |
| 89. | Fernando | Auberginen, Knoblauch -A-G- | 10,40 | 9,40 |
| 90. | 4 Stagioni | Hinterschinken, Champignons, Artischocken, Paprika-A-G-2-4 | 10,70 | 9,70 |
| 91. | Nino | Scharfe Salami, Zwiebeln, Knoblauch-A-G-2-4 | 10,80 | 9,80 |
| 92. | Pescatore | Meeresfrüchte -A-G-B-D-R- | 12,20 | 11,20 |
| 93. | Toto' | Spinat, Speck, Knoblauch, Gorgonzola -A-G-M-N-2-4 | 10,80 | 9,80 |
| 94. | Giuseppe | Sardellen, Kapern, Oliven, Peperoncini -A-G-D-6 | 10,20 | 9,20 |
| 95. | 4 Formaggi | Vier verschiedene Käsesorten -A-G-C- | 11,20 | 10,20 |
| 96. | Siciliana | Tomatenstücke, Mozzarella, Basilikum-A-G- | 10,80 | 9,80 |
| 97. | Mista | Hinterschinken, Champignons, Thunfisch, Salami-A-G-D-2-4 | 10,90 | 9,90 |
| 98. | Parma, | San Daniele Schinken, Rucola, Grana Padana stücke, -A-G-C-2 | 12,10 | 10,60 |
| 99. | Alfredo speciale | scharfe Salami, Oliven, Kapern, Sardellen, frische Tomaten, Mozzarella, Knoblauch-A-G-D-2-4-6 | 11,80 | 10,80 |
| 101. | Bianca | Mozzarella Kirschtomaten, Käse, Rucola-A-G- | 11,10 | 10,10 |
| 102. | Pizza pane | Pizzabrot mit Tomatensoße Knoblauch Origano -A- | 5,50 | 4,50 |
| 103. | Ciabbattino | Scharfe Salami, Spinat, Mozzarella -A-G-2-4 | 11,20 | 10,20 |
| 104. | Donna Maria | Mascarpone, Speck, Rucola -A-G-2-4 | 11,20 | 10,20 |
| 105. | Vegetaria | Champignon, gegrillte Auberginen, und Zucchini -A- | 11,20 | 10,20 |
| 106. | Bufala e ciliegino | Büffelmozzarella und Kirschtomaten Rucola A-G- | 12,80 | 11,80 |

**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 | 36,50 |
| 117. Bistecca di vitellina alla griglia | Kalbssteak vom Grill | 29,90 |
| 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 Padana -G.C- | 31,90 |
| 113. Piccata alla milanese | paniertes Kalbsfleisch auf Tomatenspaghetti A-G-C | 27,90 |
| 116. Bistecca di Manzo ai porcini | Endrecôte mit Steinpilze in einer feinen Cremsoße | 31,90 |
| 114. Spiedone di carne, manzo e vitello, con verdure Mediterranee | Großer Fleischspieß (Kalb und Rind) mit mediterranem Gemüse | 43,90 |
| 112. Saltimbocca alla romana | Kalbsfleisch mit San Daniele Schinken, Salbei in Weissweinssoße | 28,90 |

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

Extra Beilage 5,90

Specialita' di Pesce – Fischspezialitäten

| | | |
|------------------------------------|--|-------|
| 124. Filetto di orate alla griglia | Doradenfilet vom Grill mit Salat | 28,50 |
| 319. Pesce spada alla siciliana | Schwertfisch mit Oliven, Knoblauch, zwiebeln, Kapern in leichter Tomatensoße mit Salat | 31,50 |
| 321. Pesce spada ai ferri | Schwertfisch vom Grill mit Salat | 29,50 |

Mittagsmenü

Vom 11.30 – 14.00 Uhr Dienstag bis Freitag Außer an Feiertage

Bitte stellen Sie sich Ihr Menü bestehend aus einer Vorspeise und ein Hautgericht selbst zusammen zu einem Preis von **€ 12,90** " Für jede Änderung müssen wir Ihnen € 1,00 berechnen".

Vorspeisen

- | | |
|--|---|
| 602. San Daniele e melone | San Daniele Schinken mit Melone -2- |
| 612 Insalata verde | Marktfrischer Blattsalat |
| 613 Insalata fresca di stagione | Marktfrischer Saisonsalat |
| 614. Mozzarella di Bufala con Pomodori | Büffelmozzarella mit Tomaten -G- |
| 615. Insalata di Pomodori con Cipolle rosse e origano Siciliano | Frischer Tomatensalat mit Zwiebeln und Origano aus Sizilien |
| 616. Minestrone | Frische Gemüsesuppe -C-G-M-N-5 |
| 617. Zuppa di pomodori | Tomatencremsuppe -G- |

Hauptgerichte

- | | | |
|--|--|---------|
| 621. Spaghetti aglio,olio e peperoncini | mit Öl, Knoblauch, Peperoncini -A-C-G- | |
| 622. Spaghetti carbonara | mit Speck, Sahne, Ei -A-C-G-2-4- | |
| 638. Spaghetti frutti di mare | mit Meeresfrüchte in Tomatensoße -A-D-B-R- | |
| 625. Spaghetti verdure | mit Champignon, Zucchini, Karotten in leichter Tomatensoße -A- | |
| 624. Tortelloni panna e prosciutto | mit Schinken Sahnesoße -A-G-C-2-4- | |
| 635. Penne chefin | mit Hackfleisch, Cognac, Sahne, Tomatensoße -A-G-C- | |
| 636. Penne Napoli | mit Tomatensoße -A- | |
| 637. Penne bolognese | mit Hackfleischsoße -A- | |
| 638. Penne alla matriciana | mit Zwiebeln, Speck, Tomatensoße -A-2- | |
| 650. Gnocchi Freschi | Frische gnocchi mit Tomatensoße, Sahne, -A- C-G- | |
| 651. Gnocchi Freschi | Frische gnocchi mit Gorgonzolasoße -A- | |
| 672. Penne al forno | mit Schinken Hackfleischsoße überbacken -A- 2-4 | |
| 670. Lasagne al forno | Nudelauflauf mit Schinken und mit Käse überbacken -A-2-4 | |
| 668. Pizza prosciutto | kleine Schinken Pizza -A-2-4- | |
| 667. Pizza Milano | kleine Salami Pizza -A-2-4- | |
| 680. Pizza funghi | kleine Champignon Pizza -A- | |
| 685. Pizza vegetariana | kleine vegetarische Pizza -A- | |
| 686. Bistecca bolognese | (Vorspeise nach Wahl) -A-2-4-G | € 18,90 |
| | Kalbfleisch mit Schinken und Käse überbacken dazu Spaghetti | |
| 687. Spezzatino di Vitello | (Vorspeise nach Wahl) -A-G-C- | €18,90 |
| | Kalbgeschnetzelt dazu Pasta | |