

ANTIPASTI E INSALATE

VITELLO TONNATO	EUR 16,90
<i>Im Ofen gegarter Kalbsbraten, dünn aufgeschnitten, in einer Thunfischsauce, fein abgeschmeckt mit Kapern und Sardellen.</i>	
CARPACCIO DI MANZO	EUR 16,50
<i>Hauchdünnes Rinderfilet an Zitronenvinaigrette mit Ruccola, Parmesanspalten und frischen Champignons.</i>	
CARPACCIO BARBABIETOLA ROSSA	EUR 13,50
<i>Rote Beete-Carpaccio, hauchdünn geschnitten, mit warmem Ziegenkäse und Honig, garniert mit gerösteten Pinienkernen.</i>	
CAPRESE	EUR 12,50
<i>„Der“ italienische Klassiker: Strauchtomaten und Mozzarella mit frischem Basilikum auf Ruccolabett, mit nativem Olivenöl und Crema di Balsamico.</i>	
CAPRESE speciale: zusätzlich mit Parmaschinken und Pinienkernen	EUR 15,50
BURRATA CON AVOCADO	EUR 15,50
<i>Frische Burrata mit Avocado auf Ruccolasalat mit Cherrytomaten.</i>	
ANTIPASTI IL SICILIANO	EUR 17,50
<i>Gemischte Vorspeisen nach Tagesangebot. Immer anders, immer lecker. Auf Wunsch auch rein vegetarisch.</i>	
INSALATA MISTA DI STAGIONE	EUR 9,90
<i>Gemischter Salat mit Tomaten, Gurke und versch. Gemüsen der Saison, mit nativem Olivenöl und Aceto Balsamico.</i>	
INSALATA DI CESARE	EUR 11,50
<i>Romanasalat, Tomaten, Parmesan, Pinienkernen & Caesarsdressing.</i>	
<i>Auf Wunsch mit gebratener Hähnchenbrust.</i>	EUR 14,50
FORMAGGIO DI CAPRA SU INSALATA	EUR 15,50
<i>Gratinierter Ziegenkäse mit Birne und Thymian-Honig auf gemischtem Salat mit Tomaten und Gurke, mit nativem Olivenöl und Aceto Balsamico.</i>	
BRUSCHETTA	EUR 9,90
<i>3 Stück, geröstetes Ciabatta mit Tomaten, Basilikum und Knoblauch.</i>	

PASTA E RISOTTO

SPAGHETTI PESTO ALLA GENOVESE	EUR 14,50
<i>Spaghetti mit hausgemachtem Pesto aus frischem Basilikum, gerösteten Pinienkernen, Parmigiano Reggiano und Peccorino mit nativem Olivenöl.</i>	
PENNE NAPOLITANA	EUR 14,50
<i>Penne mit unserer hausgemachten Salsa di Pomodoro. Tomatensauce, fein abgestimmt mit Zwiebeln und Knoblauch, garniert mit Mozzarella und frischem Basilikum.</i>	
PENNE ALL' ARRABBIATA	EUR 13,50
<i>Penne mit unserer hausgemachten Salsa di Pomodoro „in scharf“, mit schwarzen Oliven und Kapern.</i>	
SPAGHETTI CARBONARA	EUR 14,90
<i>Spaghetti mit Eigelb, Speck und Peccorino. „Originale“ ohne Sahne oder auf Wunsch „con crema“.</i>	
SPAGHETTI CON GAMBERONI	EUR 18,90
<i>Spaghetti mit Riesengarnelen zusammen mit Cherrytomaten, Knoblauch und frischer Petersilie.</i>	
RAVIOLI PANNA TARTUFO	EUR 17,90
<i>Frische Ravioli, gefüllt mit Ricotta und Kräutern in einer Köstlichkeit aus Sahne und Trüffelcreme.</i>	
TAGLIATELLE TARTUFO	EUR 24,50
<i>Tagliatelle mit Trüffelpesto und frischem Trüffel – am Tisch frisch gehobelt.</i>	
PAPPARDELLE SALSICCIA	EUR 22,50
<i>Pappardelle mit Salsiccia, einer köstlichen italienischen Wurst mit einem Hauch Fenchel, Salsa di Pomodoro, Ruccola und Parmigiano Reggiano.</i>	
RISOTTO ALLA CONTADINA	EUR 14,90
<i>Frisch zubereitetes Risotto mit frischen Kräutern und Gemüse nach Jahreszeit sowie Parmigiano Reggiano.</i>	

*Wenden Sie sich gern mit besonderen Wünschen oder Fragen
zu unseren Speisen an uns!*

PIZZA

PIZZA SALAMI / SALAMI PICCANTE **EUR 14,90**

Frische hausgemachte Pizza mit hausgemachter Salsa di Pomodoro mit Mozzarella und Salami oder scharfer Salami.

PIZZA TONNO **EUR 15,90**

Frische hausgemachte Pizza mit hausgemachter Salsa di Pomodoro mit Thunfisch, Zwiebeln, schwarzen Oliven und Mozzarella.

PIZZA PARMA RUCCOLA **EUR 17,50**

Frische hausgemachte Pizza mit hausgemachter Salsa di Pomodoro mit frischem Ruccola, Parmaschinken und Parmesanhobeln.

PIZZA SALSICCIA E FUNGHI **EUR 17,50**

Frische hausgemachte Pizza mit hausgemachter Salsa di Pomodoro mit Salsiccia, einer köstlichen italienischen Wurst mit einem Hauch Fenchel und frischen Champignons.

PIZZA GORGONZOLA E SPINACI **EUR 14,90**

Frische hausgemachte Pizza mit hausgemachter Salsa di Pomodoro mit frischem Spinat und mildem Gorgonzola.

PESCE E CARNE

SCAMPI ALLA GRIGLIA <i>Gegrillte Scampi an gemischtem Salat.</i>	EUR 25,90
CALAMARETTI ALLA GRIGLIA <i>Frische Babycalamari, gegrillt auf Ruccolabett.</i>	EUR 22,50
LUPO DI MARE ALLA GRIGLIA <i>Frischer Wolfsbarsch, gegrillt mit Sauce Livornese: Salsa di Pomodoro mit grünen Oliven und Kapern. Serviirt mit gemischtem Salat.</i>	EUR 24,90
PESCE MISTO ALLA GRIGLIA <i>Lupo di Mare, Lachs, Calamaretti und Gambas, gegrillt an gemischtem Salat.</i>	EUR 27,90
FILETTO AL PEPE VERDE <i>Rinderfilet in einer Sauce aus grünem Pfeffer.</i>	EUR 27,90
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA <i>„Salt’ im bocca!“ bedeutet im römischen Dialekt soviel wie „Spring in den Mund!“- Mehr muss man nicht sagen zu diesem köstlichen, gebratenem Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei.</i>	EUR 25,90
PETTO DI POLLO ALLA SALERNITANA <i>Hähnchenbrust in einer Sahne-Balsamico- Kräutersauce. Hört sich einfach an. Ist es auch. Einfach lecker.</i>	EUR 20,90
FEGATO DI VITELLO ALLA VENEZIANA <i>Kalbsleber mit Zwiebeln, Sahne-Balsamico-Sauce.</i>	EUR 25,50
FEGATO DI VITELLO CON BURRO ALLA SAVIA <i>Kalbsleber in Butter und Salbei.</i>	EUR 25,50

*Tutti i piatti di carne sono serviti con verdure fresche e patate.
Alle Fleischgerichte werden mit frischem Gemüse und Kartoffeln serviert.*

DOLCE

TIRAMISU

EUR 7,90

Hausgemachtes Tiramisu aus abwechselnden Schichten von Löffelbiskuits und einer Creme aus Mascarpone, Eigelb, Eiweiß und Zucker mit Kaffee und Amaretto dekoriert mit Kakaopulver.

PANNA COTTA

EUR 7,90

Hausgemachte Panna Cotta aus gekochter Sahne mit Bourbon Vanilleschoten (mit Gelatine), serviert mit Erdbeersauce.

SEMIFREDDO

EUR 6,90

2 Kugeln Vanilleeis mit heißen Beerenfrüchten.

DOLCE MISTO

p.P./ EUR 12,90

Gemischte Dessertvariationen des Hauses

AFFOGATO

EUR 8,50

*Tartufo nero (italienisches Trüffeleis) übergossen mit heißem Espresso.
(Auf Wunsch auch „beschwipst“ mit einem Schuss Amaretto di Saronno, + EUR 3,00)*

SUPPORTIAMO I NOSTRI AMICI

Wir unterstützen unsere Freunde von



DAS GELD HÄNGT AN DEN
BÄUMEN

Probieren Sie:

SIMON: Apfel-Schorle

OLAF: Apfel-Rhabarber-Schorle

SIMON: Apfel-Johannisbeer-Schorle



Bei uns im Restaurant können Sie die leckeren Schorlen von „Das Geld hängt an den Bäumen“ genießen – und gleichzeitig das gemeinnützige Hamburger Projekt unterstützen. Jede verkaufte Flasche, jeder getrunkene Schluck hilft, Arbeitsplätze für vergessene Menschen zu schaffen.

Sie kennen das Projekt noch nicht?

Mit gesellschaftlichen Randgruppen wird ungenutztes Obst zu köstlichen Säften und Schorlen verarbeitet. Oder wie sie sich selber beschreiben: mit vergessenen Menschen werden vergessene Ressourcen genutzt. Ein wirklich großartiges Projekt.

Sie möchten die leckeren Schorlen auch zuhause genießen? Dann bestellen Sie hier bzw. schauen Sie, wo in Hamburg es die Schorlen zu kaufen gibt → www.dasgeldhaengtandenbaeumen.de



M A N G I A R E C O N A M I C I

BEVANDE

CAFFÈ

Espresso		EUR 2,50
Espresso doppio		EUR 3,50
Latte Macchiato		EUR 3,70
Cappuccino		EUR 3,50
Americano		EUR 2,90
Tee, diverse Sorten		EUR 3,00
Frischer Tee		EUR 4,10

BEVANDE ANALOCOLICHE

San Pellegrino / Aqua Panna	0,25 L	EUR 3,30
San Pellegrino / Aqua Panna	0,75 L	EUR 6,90
Viva con Agua laut/leise	0,75 L	EUR 6,50
Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite	0,2 L	EUR 3,60
Schweppes div. Sorten u.a. Tonic, Bitter Lemon etc.	0,2 L	EUR 3,60

Probieren Sie doch einmal die leckeren Säfte und Schorlen aus dem ökosozialen Projekt: "Das Geld hängt an den Bäumen":

SCHORLE

Apfel pur, Apfel-Rhabarber, Apfel-Johannisbeer	0,33 L	EUR 3,90
Apfel-Ingwer-Schorle von Fame Forrest	0,33 L	EUR 3,90

BIRRA

Warsteiner vom Fass	0,3 L	EUR 4,10
Warsteiner alkoholfrei	0,33 L	EUR 4,10
Peroni	0,33 L	EUR 4,10
Birra Moretti	0,33 L	EUR 4,10
König Ludwig Weissbier	0,5 L	EUR 5,20
Erdinger Weissbier	0,5 L	EUR 5,20
Erdinger alkoholfrei	0,5 L	EUR 5,20

WEIN

Hauswein – Montepulciano – rot	0,2 L	EUR 6,50
Hauswein – Pinot Grigio – weiß	0,2 L	EUR 6,50

weitere Weine finden Sie in unserer Weinkarte



M A N G I A R E C O N A M I C I

DELIZIE FRIZZANTI

Bouvet Ladubay Tresor rosé

€ 9,00/ € 39,00

Ein nach der traditionellen Methode in zweiter Flaschengärung vinifizierter Crémant von der Loire, aus der Appellation Saumur Controlée: Rebsorte ist Cabernet Franc und Grolleau, mit Aromen von roten Früchten, Brioche und Vanille. Die schöne Balance und Komplexität entsteht durch monatelange Lagerung auf der Hefe im Eichenholz-fass und in der Flasche, bevor gerüttelt und degorgiert wird. Die Lagerung findet in den Tuffsteinkellern der ehemaligen Abtei St. Florent, des Hauses Bouvet-Ladubay statt, dessen Erfahrungen in der Weinbaukunst bis in die Mitte des 19. Jahrhunderts zurückreichen. Als Aperitif und Dessert ist dieser sinnliche Cuveé ein wahrer Genuss.

Champagner Bouche Cuvée Reserve Brut

€ 89,00

Der Champagner Bouché ist heute als aufsteigender Stern in der Champagne bekannt. Das in vierter Generation betriebene Weingut von rund 30 Hektar ist auf 9 Dörfer verteilt und ermöglicht eine große Vielfalt an Böden und Klimazonen, die den Champagnern eine interessante aromatische Komplexität verleihen.

Die Cuvée besteht aus 50% Chardonnay, 30% Pinot Noir und 20% Pinot Meunier aus der ersten Pressung.

Die feine und konstante Perlage entsteht bei der traditionellen Flaschengärung und der anschließenden langen Lagerung auf dem Hefebett. Aromen von eingelegten Früchten und Pralinen, ein Hauch Zitrus, dezente Brioche Noten, angenehm am Gaumen, viel Frische, dabei komplex und ausgewogen.

Champagner Proy Goulard Grand Reserve Brut

€ 129,00

In Liebe und Respekt vor der Erde, pflegen die Winzer des Wein gutes Proy-Goulard ein uraltes Know-How, das Tradition und nachhaltigen Weinbau miteinander verbindet.

Die besten Cuvées werden ausgewählt, um diesen delikatsten Champagner mit reichhaltiger und eleganter Persönlichkeit herzustellen. Geschmackvolle und blumige Nase, gefolgt von reichen Aromen weißer Früchte wie Pfirsich. Am Gaumen ist er frisch und ausgewogen, ein seidiger und vollmundiger Wein mit einem langen und anhaltenden Abgang und fantastischer Mineralität.

Dieser mindestens drei Jahre auf der Hefe gereifter Champagner, besteht aus 33% Pinot Noir, 33% Pinot Meunier und 33% Chardonnay.

Perfekt als Aperitif, kann diese prämierte Cuvée auch während des Essens genossen werden. Ideal, um große Anlässe zu feiern.

LA NOSTRA CARTA DEI VINI

BIANCO

Gl. 0,2l/Fl. 0,7l

Diantha Malvasia

Carlo Pellegrino Sizilien

€ 7,90/ € 27,50

Er ist sehr fruchtiger frischer mit einem Bukett nach Aprikose und Zitrusfrüchten. Ein perfekter Wein aus Sizilien, der am besten zu Fischgerichten und hellen Fleischgerichten schmeckt.

Gavi di Gavi Ca da Bosio

Terre da Vino Piemont

€ 8,90/ € 29,50

Dieser ausdrucksvolle, trockene und frische Gavi zählt zu den inzwischen bekanntesten Weißweinen aus dem Piemont. Der würzige Geschmack und das blumige Bouquet ergänzt Gerichte mit Meeresfrüchten, Fisch oder Vorspeisen.

Lugana 'Prestige'

Ca'Maiol Lombardei

€ 11,00/ € 39,50

Zitrusfrucht, Wildkräuter und Aromen von hellem Steinobst vereinen sich im Glas. Im dynamischen, linearen Geschmack begleitet frische Säure grünen Apfel, Mandarine und Zitronenthymian zu einem spritzigen Finale. Eine Spur weißen Pfeffers markiert den Abgang.

Grauburgunder Jules

Abenheim, Rheinhessen, Wonnegau

€ 8,50/ € 29,00

Diese Grauburgundertrauben stammen von 15-jährigen Reb stöcken aus dem besten Grauburgunderweinberg in Abenheim. Von Hand gelesen und selektiert, wurde der Wein spontan im Tonneaufass vergoren und reifte im Anschluss sechs Monate auf der Feinhefe. Mit seiner zarten Burgunderart präsentiert er sich jugendlich, doch mit eleganter Ausdrucksstärke. Mit Druck am Gaumen zeigt er seine Substanz.

Riesling Alte Rebe Asselheimer

Kneisel Pfalz

€ 8,90/ € 29,50

Spritziger trockener Riesling aus reduzierter Einzellage.

Sauvignon Blanc

Kellerei Kaltern Südtirol

€ 35,00

Helles Strohgelb mit fruchtigem Schmelz und ausgeprägtem Duft nach Gras Holunder und exotischen Früchten und angenehmer Säure.

LA NOSTRA CARTA DEI VINI

ROSSO

Montepulciano d Abbruzzo Palio Citra Abbruzzen € 7,90/ € 27,50

Dieser klassische tiefrote mit Aromen von roten Beeren ist sehr vollmundig und kraftvoll im Geschmack und erinnert im Bouquet an Zimt und reife Pflaumen. Mit seinen von angenehmen Tanninen durch langes Reifen im Barrique gebändigten Aromen, die sich erst langsam entfalten ist der Palio ein Geschmackserlebnis zu allen Fleisch- und Pastagerichten.

Syrah Ravenna Rosso Ca More Cantina Tre Re Emilia Romagna € 8,50/ € 29,00

Der weiche runde purpurrote Rotwein hat aromatische Noten von Veilchen, Kirschen und Brombeeren. Am Gaumen gefällt der Wein mit seiner Frische und leicht süßlichen Tanninen. Die Cuvee aus Sangiovese und Syrah passt zu Pasta und allen Käsesorten.

Gorgotondo Rosso Carlo Pellegrino Sizilien € 8,50/ € 29,00

Eine Supercuvee aus Nero D Avola & Cabernet Sauvignon für 24 Monate in Barriques gereift, mit feinen Noten von reifem Obst und Waldbeeren. Sehr vollmundig mit weichen Tanninen, Passt zu gegrillten Gerichten aller Art.

Primitivo Tarabuso Torre Quarto Apulien € 7,90/ € 27,50

Intensives Rubinrot mit Anklängen an Konfitüre von Waldfrüchten und Pflaumen zeichnet diesen Primitivo aus. Er ist ausgewogen mit kräftiger Struktur, passend zu Schmorgerichten und Pasta.

Lambrusco Riunite Dolcezza Rosso Emilia Romagna € 7,50

Dieser Lambrusco zeigt sich im Glas in einem satten Rubinrot und umschmeichelt die Nase mit seinem aromatischen Bouquet, welches von den saftigen Noten reifer Kirschen und anderer roter sowie schwarzer Früchte geprägt ist. Am Gaumen harmonisch und weich mit seinen angenehmen Frische und der abgerundeten Süße. Ein echter Klassiker, perfekt zu Pizza und Pasta sowie scharf-würzigen Gerichten.

LA NOSTRA CARTA DEI VINI

ROSSO

Barbera Superiore La Luna e Falò Terre da Vino Piemont € 35,00

Der kraftvolle 12 Monate im Barrique gereifte Wein präsentiert sich im Glas mit sattem Granatrot, ein intensives Aroma von reifen Brombeeren und Kirschen ergibt einen langen Abgang. Passt ausgezeichnet zu kräftigen und würzigen Gerichten sowie zu gegrilltem Fleisch und mittelreifem Käse.

Blu Onice Irpina Aglianico DOC Nativ Kampanien € 12,50/ € 45,00

Gut strukturiert und ausgewogen. Von tief rubinroter Farbe, würzig mit Noten von eingelegten Taurasi Kirschen, reifen Pflaumennoten und gerösteten Kaffeebohnen. Körperreich und gehaltvoll mit intensiven Tanninen und kräftiger Säure. Ausbau in französischen Eichenfässern für 12 Monate.

Barolo Paesi Tuoi Terre da Vino Piemont € 85,00

Kräftiger dunkles Rubinrot mit Anklängen an Beeren Waldfrüchten und Pflaumen zeichnet diesen wunderbaren Piemonteser aus. Er ist sehr ausgewogen mit kräftigen Tanninen, passend zu Gegrilltem, Schmorgerichten und Pasta.

Brunello di Montalcino Altesino Toskana € 100,00

Kräftiger dunkles Rubinrot mit Anklängen an Heidelbeere und Brombeere zeichnet diesen 36 Monate im Barrique gelagerten Brunello aus. Er ist sehr komplex und körperreich, passend zu Gegrilltem und Schmorgerichten.

Amarone delle Valpolicella DOGC Zenato Azienda Veneto € 100,00

Ein Fest für Rotweinliebhaber. Eine üppig-kunstvolle Rotweinkreation von Weltformat. Dieser edle, hochkonzentrierte Zenato Amarone della Valpolicella Classico ist eine Cuvée aus getrockneten Trauben der Rebsorten Corvina, Rondinella, Oseleta und Croatina. Mit seinem dichten Purpur, violetten Reflexen und fast schwarzem Kern zeigt der Zenato Amarone della Valpolicella Classico schon optisch seine ganze Kraft und Präsenz. Ein üppiges Potpourri an Aroma erscheint im Duft mit Anklängen von Schwarzkirsche, Pflaume, Waldbeeren und Trockenfrucht. Feine Würze, dunkle Schokolade, Feigenkonfitüre und Leder flankieren den fruchtigen Teil des Bukettes. Über die Lippen kommt er füllig, saftig und konzentriert mit viel Persönlichkeit. Die Meisterhaftigkeit setzt sich fort in seiner guten Struktur und Dichte mit weichen, abgeschliffenen Tanninen. Die Länge lässt kaum Wünsche übrig und. Der Nachhall bringt auch wohlige Röstnoten. Als Begleiter zu kräftigen Gerichten ist der Amarone ideal.

Wein enthält Sulfit

BEVANDE

SPUMANTE & Co.

Prosecco	0,1 L	EUR 5,50
Prosecco	0,7 L	EUR 25,00
Cremant rosé Bouvet	0,1 L	EUR 9,00
Cremant rosé Bouvet	0,7 L	EUR 39,00

APPERITIVO

Martino Bianco, Martini Rosso	4 cl	EUR 5,40
Martini Vibrante, Martini Floreale (alkoholfrei)	4 cl	EUR 5,40
Aperol, Campari	4 cl	EUR 5,40
Crodino, Sanbitter (alkoholfrei)	98 ml	EUR 4,50
Aperol Spritz (Prosecco)	0,2 L	EUR 8,50

DIGESTIVO

Averna, Ramazotti	2 cl	EUR 5,00
Fernet Branca	2 cl	EUR 5,00
Sambuca	2 cl	EUR 5,00
Veccia Romagna	2 cl	EUR 5,50
Veccia Romagna Riserva	2 cl	EUR 7,50
Amaretto, Amaretto alkoholfrei	2 cl	EUR 5,00
Limoncello	2 cl	EUR 5,50
Grappa	2 cl	EUR 4,50
Grappa Riserva	2 cl	EUR 6,50
Whiskey Jack Daniels Old No. 7	4 cl	EUR 6,50
Hendricks Gin	4 cl	EUR 8,50
Gin Malfy Rosa	4 cl	EUR 8,50
VII: seven hills – Italian Dry Gin	4 cl	EUR 9,50
Vodka Absolut	4 cl	EUR 6,50
Vodka Bazic	4 cl	EUR 7,50
Rum Havana Club Añejo 7 Jahre	4 cl	EUR 7,50
Rum Plantation XO	4 cl	EUR 9,50
Rum A.H. Riise Family Reserve	4 cl	EUR 9,90

LONGDRINK

Longdrink – come ti piaci (wie es dir gefällt)	EUR 9,50
Longdrink special (mit Premiumprodukten)	EUR 12,50