



da Vittorio
RISTORANTE
feine italienische Küche

SPEISEKARTE



INFO

Auf Wunsch bieten wir auch **glutenfreie** Pizza und Pasta an:

Pasta +1,50 / Pizza +2,50

Pizza und Pasta sind auch als kleine Portion erhältlich (-1,50)

Übriggebliebene Speisen verpacken wir gerne zum Mitnehmen. Dafür berechnen wir 0,50.

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag Ruhetag

Dienstag:

17.00-22.30 Uhr

(Warme Küche 17.30-21.30 Uhr)

Mittwoch-Donnerstag:

11.30-14.30 Uhr

(Warme Küche 12.00-14.00 Uhr)

&

17.00-22.30 Uhr

(Warme Küche 17.30-21.30 Uhr)

Freitag-Samstag:

11.30-14.30 Uhr

(Warme Küche 12.00-14.00 Uhr)

&

17.00-23.00 Uhr

(Warme Küche 17.30-21.30 Uhr)

Sonntag:

11.30-14.30 Uhr

(Warme Küche 12.00-14.00 Uhr)

&

17.00-21.30 Uhr

(Warme Küche 17.30-20.30 Uhr)

ANTIPASTI

Antipasto Vegetariano* 17

Gemüseplatte

Antipasto Classico* 18

Roher Schinken, Salami, Mozzarella, Tomaten, Oliven, Käse und gegrilltes Gemüse ^{F,2,3,5,6,9}

Insalata Frutti di Mare* 18

Meeresfrüchtesalat mit Oktopus und Tintenfisch ^{B,C,D,K,L}

Vitello Tonnato* 18

Zarte Kalbfleischscheiben in Thunfischcreme, Mayonnaise, Sardellen und Kapern ^{C,D,F,G,8,12}

Bresaola, Burrata e Tartufo* 19

Luftgetrockneter Rinderschinken mit Burrata, Rucola und Trüffel ^{2,F}

Caprese* 14

Mozzarella, Tomaten, Basilikum und Olivenöl ^F

Bruschetta 10

Getoastetes Brot mit Tomaten ^A

* inkl. Pizzabrot, Focaccia (2 Euro extra)





ZUPPE

Crema di Pomodoro  8

Tomatencremesuppe mit Käsecroutons ^{A, F}

Minestrone di Verdure  8

Gemüsesuppe

INSALATE

Insalata Mista  8

Blattsalat, Rotkohl, Rucola, Mais, Tomaten, Gurken und Karotten ^{1, I}

Insalata di Pomodori  8

Tomatensalat und Zwiebeln

Insalata con Tonno 10

Blattsalat, Rotkohl, Rucola, Thunfisch, Mais, Tomaten, Karotten und Gurken ^{1, D, I}

Insalata Fantasia*  16

Blattsalat, Rotkohl, Rucola, Mozzarella, Tomaten, Karotten, Mais, Walnusskerne, Grana Padano und Gurken ^{A, F, I, 1, 2, 8}

Insalata con Pollo* 18

Blattsalat, Rotkohl, Rucola, gebratene Hähnchenbrust, Mais, Tomaten, Karotten und Gurken mit Balsamicoglasur ^{1, I, A}

Insalata della Casa* 19

Blattsalat, Rotkohl, Rucola, Thunfisch, Tomaten, Karotten, Mais, Gurken, Ei, Hinterschinken, Artischocken, Oliven und Fetakäse ^{2, 3, 4, 6, A, C, D, F}

* inkl. Pizzabrot, Focaccia (2 Euro extra)

PASTA

Da Vittorio	18
Rindfleisch mit Kirschtomaten, Rucola, Zwiebel und gehobelten italienischen Hartkäse ^{A,F}	
Pescatora	18
Tagliatelle, Meeresfrüchte mit frischen Kirschtomaten und Knoblauch ^{A,K}	
Porcini e Gamberi	19
Steinpilze und Garnelen ^A	
Porcini e Tartufo 	20
Steinpilze, Trüffelcreme und frischer Trüffel ^A	
Tortelloni al Tartufo 	20
Gefüllte Tortelloni mit Steinpilzen, weißer Cremesoße und Trüffel ^{A,C,F}	
Carbonara Speciale al Tartufo	20
Frischer Trüffel, Ei und Guanciale ^{A,C,F,2,3,8}	
Salmone	17
Frischer Lachs in Tomaten-Sahnesoße	
Pasta al Forno	16
Überbackene Nudeln mit Hackfleisch-, Schinken-, und Sahnesoße ^{A,F,L2,3}	
Cannelloni Ricotta e Spinaci 	16
Gefüllte Canelloni mit Ricottakäse und Spinat ^{A,F,C3,8}	
Bolognese	15
Frischer Hackfleischtomatensauce ^{A,L}	
Norma 	15
Penne, Auberginen, frische Kirschtomaten, italienischer Hartkäse und Basilikum ^{A,F}	
Arrabbiata 	14
Scharfe Tomatensauce und Knoblauch ^A	





PIZZA

Pizzabrot (6 Stk.)	5
Focaccia 	7
Oregano, Meersalz und Olivenöl A	
Margherita 	12
Tomaten und Mozzarella A,F	
Napoli	15
Tomaten, Mozzarella, Sardellen und Kapern A,D,F	
Prosciutto (oder Salami, oder Pilze)	14
Tomaten, Mozzarella und Hinterschinken A,F,2,5,7,9	
Salame e Funghi (oder Schinken und Pilze)	16
Tomaten, Mozzarella, Salami und Pilze A,F,2,3,5,7,9	
Calabrese	17
Tomaten, Mozzarella, kalabresische scharfe Salami und Oliven A,F,2,3,6,8,9	
Willi	17
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Zwiebel, Knoblauch, Salami und scharf A,F,2,3,5,7,9	
Vegetariana 	17
Tomaten, Mozzarella und frisches Gemüse A,F	
Tonno e Cipolla	17
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebel A,F,D	
4 stagioni	17
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Salami und Artischocken A,F,2,3,5,7,9,4	
4 Formaggi 	17
Mozzarella, Gorgonzola, Grana Padano DOP und Weichkäse A,F	

PIZZE SPECIALI

Primavera 16

Mozzarella, Rucola, Kirschtomaten und gehobelter Grana Padano DOP A,F

Primavera Piccante 18

Mozzarella, Rucola, Kirschtomaten, scharfe Salami und gehobelter Grana Padano DOP A,F,2,3,6,8,9

Gamberetti 18

Tomaten, Mozzarella, Shrimps und Knoblauchöl A,B,F

Frutti di mare 19

Tomaten, Meeresfrüchte und Knoblauchöl A,K

Parma 19

Mozzarella, roher Schinken (Typ-Parma), Rucola und gehobelter Grana Padano DOP A,F,2,3

Salmone e Rucola 19

Mozzarella, Lachs, Rucola und geschälte Tomaten A,D,F

Gamberi e Porcini 19

Tomaten, Mozzarella, Steinpilze und Garnelen A,B,F

Tartufo e Porcini 20

Mozzarella, Steinpilze, Trüffelcreme und frisch gehobelter Trüffel A,F

Del Principe 22

Tomatensoße, Rucola, Rinderschinken, Burrata und gehobelter Trüffel A,F,2,8



CARNE

Filetto dello Chef 40

Rinderfilet mit Steinpilzen und Trüffel

Bistecca all'Osso 38

T-Bone Steak (700g)

Carne Panata 28

Paniertes Schweineschnitzel mit einer Auswahl an Spaghetti mit Tomatensauce oder Pommes ^A

Bitte fragen Sie uns, was der Chef heute empfiehlt

PESCE

Grigliata Mista 36

Dreierlei von gegrilltem Fisch

Filetto d'Orata 30

Gegrilltes Doradenfilet mit Kirschtomaten, Kapern, Zwiebeln und Oliven

Salmone alla Griglia 28

Gegrillter Lachs

Bitte fragen Sie uns, was der Chef heute als frischen Fisch empfiehlt

BEILAGEN

Pommes 6

Gemüse 7

Salat 7

Alle Fisch und Fleischgerichte enthalten eine Beilage





DOLCI

Gelato 2,50

Eine Kugel hausgemachtes Vanille- oder Schokoladeneis ^F

Affogato 6

Espresso in einer Tasse mit einer Kugel Vanilleeis ^F

Panna Cotta 9

Nachspeise auf Sahnebasis mit Vanillegeschmack, serviert mit Beeren ^{F,2}

Crema Catalana 10

Spanische Dessertcreme mit karamellisierter Zuckerschicht ^{F,1,(0)}

Tiramisù 10

Löffelbiskuits in Kaffee getaucht, mit einer Mischung aus Eiern, Zucker und Mascarpone überzogen und mit Kakao bestreut ^{A,C,F,11}

Tortino al Cioccolato 10

Schokoladensoufflé mit weißem Schokoladenherz ^{A,C,F}

Tortino e Gelato 12

Schokoladensoufflé mit weißem Schokoladenherz und einer Kugel Vanilleeis ^{A,C,F}

APERITIVI

Aperol Spritz ^{1,1}	0,25l	8
Limoncello Spritz ^{1,1}	0,25l	8
Hugo ¹	0,25l	8
Lillet	0,25l	8
Martini bianco	0,2l	6
Prosecco ¹	0,1l	6
Bitterino (alkoholfrei)	0,1l	4

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Fanta ^{1,3,12,13}	0,2l/0,4l	2,8/4
Coca ^{1,11,12}	0,2l/0,4l	2,8/4
Spezi ^{1,3,11,12,13}	0,2l/0,4l	2,8/4
Cola Zero ^{1,12}	0,33l	3,9
Sprite ¹²	0,33l	3,9
Saft pur ^{1,8}	0,2l/0,4l	3/4,2
Saft - Schorle	0,2l/0,4l	2,8/4
Johannisbeer Spritzer	0,33l	3,9
Holunderblüten Spritzer ¹²	0,33l	3,9
Maracuja Spritzer ¹³	0,33l	3,9
Rhabarber Schorle	0,33l	3,9
Alb- Schorle Naturtrüb	0,33l	3,9
Bitter Lemon ^{1,8,10,12}	0,2l/0,4l	3,2/4,4
Stilles Wasser "Da Vittorio"	0,75l	4
Spritzig Wasser "Da Vittorio"	0,75l	4
San Pellegrino (Mineralwasser)	0,75l	6,2
Acqua Panna (Mineralwasser)	0,75l	6,2

BIER

	0,3l	0,5l
Zwiefalter Hefe-Radler ¹²	3,3	4,3
Zwiefalter Radler ¹²	3,3	4,3
Zwiefalter 1521 Helles		4,5
Zwiefalter Kristall-Weizen		4,5
Zwiefalter Cola Weizen ^{1,11,12}		4,5
Zwiefalter Engele	4	
Zwiefalter Engele alkoholfrei	4	
Zwiefalter Hefe-Weizein alkoholfrei		4,5
Zwiefalter Hefe-Weizein	3,5	4,5
Zwiefalter Radler alkoholfrei		5



OFFENE WEISSWEINE

Vermentino ^l	0,2l	7
Pinot Grigio ^l	0,2l	7
Chardonnay ^l	0,2l	7
Lugana ^l	0,2l	7
Weinschorle ^l	0,25l	6

OFFENE ROTWEINE

Bardolino ^l	0,2l	7
Nero d'Avola ^l	0,2l	7
Primitivo ^l	0,2l	7
Lambrusco ^l	0,2l	7
Weinschorle ^l	0,25l	6

OFFENE ROSÉWEINE

Rosé ^l	0,2l	7
Rosé Schorle ^l	0,25l	6

FLASCHE WEIN WEIß

SELIDA, Tramin ^l	0,375l	16
GLAREA, Tramin ^l	0,375l	18
Cirò Bianco, Iuzzolini ^l	0,75l	23
Ca' di Valoro, Garda ^l	0,75l	25
Lugana, Ca' dei Frati ^l	0,75l	35

FLASCHE WEIN ROT

Valpolicella Classico, Allegrini ^l	0,375	16
Chianti Classico, Castellare ^l	0,375	18
Cirò Rosso, Iuzzolini ^l	0,75l	23
Morellino di Scansano, Fattoria dei Barbi ^l	0,75l	28
Primitivo Tagaro ^l	0,75l	28
Valpolicella Classico, Allegrini ^l	0,75l	30
Primitivo Tagaro Appassimento ^l	0,75l	32
Chianti Classico, Castellare ^l	0,75l	34
Rosso di Montalcino, Fattoria dei Barbi ^l	0,75l	35

FLASCHE WEIN ROSÈ

Cirò Rosè, Iuzzolini ^l	0,75l	23
Ca' di Valoro, Riviera del Garda ^l	0,75l	25
Lumare, Iuzzolini ^l	0,75l	27

WARME GETRÄNKE

Espresso ¹¹	2,5
Kaffee ¹¹	3
Espresso doppio ¹¹	3
Espresso macchiato ^{11,F}	3
Espresso corretto ¹¹	3,5
Cappuccino ^{11,F}	3,5
Tasse Tee (verschiedene Sorten)	3,2
Latte macchiato ^{11,F}	4

SPIRITUOSEN

Amaro del capo	2 cl	4
Ramazzotti Amaro	2 cl	4
Fernet Branca Amaro	2 cl	4
Sambuca	2 cl	4
William's Birne	2 cl	4
Limoncello	2 cl	4
Grappa della casa	2 cl	4
Baileys	2 cl	4
Liquore al Pistacchio	2 cl	5
Vecchia Romagna	2 cl	5
Grappa"Riserva Bacio delle Muse"	2 cl	6
Grappa Amarone	2 cl	8,9

Zusatzstoffe

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) geschwefelt
- 5) mit Geschmacksverstärker
- 6) geschwärzt
- 7) mit Phosphat
- 8) mit Süßungsmittel
- 9) mit Nitritpökelsalz
- 10) Chininhaltig
- 11) Coffeinhaltig
- 12) Säuerungsmittel
- 13) Stabilisatoren

Allergene

- A) Weizen
- B) Krebstiere
- C) Eier
- D) Fische
- E) Erdnüsse
- F) Milch / Lactose
- G) Senf
- H) Soja
- I) Sulfid
- J) Schalenfrüchte
- K) Weichtiere
- L) Sellerie
- M) Sesamsamen
- N) Lupinen

GRAZIE
Danke