



PIZZERIA RISTORANTE

ADRESSE:

HAUPTSTRASSE 183 · 09355 GERSDORF

TEL. 037203 - 185022

ÖFFNUNGSZEITEN:

MO, MI, DO, FR 11:30 - 14:00 & 17:00 - 22:00 UHR

SA, SO & FEIERTAGE 11:30 - 22:00 UHR

DI RUHETAG

INSALATA / SALATE & VORSPEISEN

INSALATA MISTA 5,50 €

Bunter gemischter Salat mit Parmesan, hausgemachte Aceto-Balsamico-Vinaigrette * A, G, I

INSALATA NIZZA 7,50 €

Bunter Salat mit Thunfisch und Ei, hausgemachte Aceto-Balsamico-Vinaigrette

MOZZARELLA CAPRESE 8,50 €

Mozzarella auf frischen Tomaten, Olivenöl und Basilikum

INSALATA DI MARE 8,50 €

Frischer gemischter Salat mit Meeresfrüchten * 2, 4, 11, B, C, D, F

INSALATA DI POLLO 12,50 €

Hähnchenbrustfilet, Rucola, Cherrytomaten und Parmesan

PANZANELLA (TOMATEN-BROT-SALAT) 7,00 €

Geröstete Brotwürfel mit frischen Tomaten, Zwiebel, frischem Basilikum und Olivenöl * A, I

INSALATA DI BRESAOLA 8,00 €

Luftgetrockneter Bresaola Schinken, Rucola, Cherrytomaten und Parmesan



ANTIPASTI DI TERRA / KLASSISCHE VORSPEISEN

ANTIPASTI SPECIALE 13,50 €

Arrangement verschiedener Vorspeisen – Überraschung des Chefkochs (Fantasia),
auf Wunsch auch vegetarisch

BRUSCHETTA..... 5,00 €

4 geröstete Brotscheiben mit Tomatenwürfeln und Kräutern

CARPACCIO DI MANZO 12,00 €

geschnitten vom Rinderfilet mit frischem Parmesan und Zitrone *⁶

VITELLO TONNATO 12,00 €

Hauchdünn geschnittener Kalbsbraten mit einer Thunfisch-Kapern-Sauce überzogen *²

MELONE CON PROCIUTTO DI PARMA 9,50 €

Melone mit Parmaschinken *²

ZUPPA E CREME / SUPPEN

MINISTRONE 6,50 €

Leichte italienische Gemüsesuppe *⁴

ZUPPA DI POMODORO..... 6,50 €

Tomatencremesuppe *⁶

ZUPPA DI STRACIATELLI 5,50 €

Fleischbrühe mit Parmesan und verquirltem Ei *^{1, 4}

ZUPPA DI PESCE 7,50 €

Frische gemischte Fischsuppe



PIZZA

MARGHERITA 8,00 €

mit Tomatensauce, Mozzarella und frischem Basilikum *A, G

SALAMI 9,50 €

mit Tomatensauce, Käse und Salami *A, G, 2, 3

PROSCIUTTO 9,50 €

mit Tomatensauce, Käse und Kochhinterschinken *A, G, 12, 3, 4, 8, 14

TONNO 10,00 €

mit Tomatensauce, Käse, Thunfisch und frische Zwiebel *A, G

DIAVOLA 10,00 €

mit Tomatensauce, Käse, Salami, Peperoni und Chili *A, G, 2, 3

HAWAII 10,50 €

mit Tomatensauce, Käse, Kochhinterschinken und Ananas *A, G, 1, 2, 3, 4, 8, 14, 11

MISTA 11,00 €

mit Tomatensauce, Käse, Salami, Kochhinterschinken, Peperoni und Oliven *A, G, 2, 3, 4, 8, 14, 6

QUATTRO STAGIONI 11,00 €

Pizza "Vier Jahreszeiten" (mit Tomatensauce, Käse, Kochhinterschinken, Salami, Artischocken und Oliven) *A, G, 2, 3

SPINACI E GORGONZOLA 11,00 €

mit Tomatensauce, Käse, Spinat und Gorgonzola *A, G, 6

PROSCIUTTO E FUNGHI 10,50 €

mit Tomatensauce, Kochhinterschinken und Champignons *A, 2, 3, 4, 8, 14



PIZZA

FRUTTI DI MARE	12,50 €
mit Tomatensauce und Meeresfrüchte *A, 2, 4, 11, B, C, D, F	
FANTASIA	12,50 €
mit Tomatensauce, Parma-Schinken, Bresaola, Mozzarella, Tomaten und Parmesan *A, 2	
BRESAOLA	12,00 €
mit Tomatensauce, luftgetrockneter Bresaola, Rucola, Cherrytomaten und Parmesan *A, 2	
CALZONE	10,50 €
gefüllt mit Tomatensauce, Käse, Salami, Kochhinterschinken, Champignons und Ei *A, G, 2, 3, 4, 8, 14	
VEGETARIA	10,50 €
mit Tomatensauce, Käse und saisonalem frischen Gemüse *A, G	
PARMA E RUCOLA	12,50 €
mit Tomatensauce, Käse, Parmaschinken, Parmesan, frischen Tomaten und Rucola *A, G, 1, 2	
DELLA CASA	11,00 €
mit Tomatensauce, Käse, Salami, Zwiebeln und Ei *A, G, B, 2, 3	
QUATRO FORMAGI	11,00 €
FOCACCIA (PIZZABROT)	4,50 €



FAMILIENPIZZA (50 CM) 25,00 €

Alle Pizzen können Sie auch als große Familienpizza bei uns bestellen

NUR ZUM MITNEHMEN !



SECONDI DI TERRA / FLEISCHGERICHTE

ALLE FLEISCHGERICHTE WERDEN MIT KARTOFFEL-GEMÜSE-BEILAGE SERVIERT

KALBSLEBER IN SALBEISAUCE 14,50 €

Stücke vom zarten Kalbsleber mit Salbeisauce verfeinert

SCALOPPINA AL PEPE VERDE 17,50 €

in Mehl gewälztes Schweineschnitzel in Grüner-Pfeffer-Sauce ^{*A}

SCALOPPINA AL GORGONZOLA 19,50 €

in Mehl gewälztes Schweineschnitzel in Gorgonzola-Sauce ^{*A}

SCALOPPINA AL LIMONE 16,90 €

Schweineschnitzel in einer leichten, angenehm zitronigen Sauce ^{*A}

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA 22,00 €

Schweineschnitzel, Parmaschinken mit frischen Salbeiblättern in leichter Weißweinsauce ^{*A, 2}

POLLO ALLA GRIGLIA 16,50 €

Hähnchenbrust gegrillt

POLLO AL FUNGHI 17,50 €

Hähnchenbrust in Champignons-Rahmsoße

POLLO CAPRESE 18,50 €

Hähnchenbrust mit Tomaten und Mozzarella



SECONDI DI MARE / FISCHGERICHTE

ALLE FISCHGERICHTE WERDEN MIT KARTOFFEL-GEMÜSE-BEILAGE SERVIERT

FILETTO DI MERLUZZO AL LIMONE	17,90 €
Gebratenes Seehechtfilet in einer leichten Zitronensauce	
FILETTO DI MERLUZZO CON SALSA DI ARAGOSTA	19,50 €
Gebratenes Seehechtfilet in Hummer-Krabben-Sauce	
FILETTO DI MERLUZZO AL VINO BIANCO	19,50 €
Gebratenes Seehechtfilet in Weißweinsauce	
SALMONE ALLA GRIGLIA	24,50 €
Lachs vom Grill *D	
SALMONE AL PEPE ROSA	26,50 €
Lachs gebraten in Rosa-Pfeffer-Sauce *D	
SALMONE AL VINO BIANCO	26,50 €
Lachs gebraten in zitroniger Weißwein-Sauce	
SALMONE PICCOLINO	23,50 €
Lachs gebraten in Hummer-Krabben-Sauce	

RISOTTO / RISOTTO

RISOTTO FRUTTI DI MARE	13,90 €
Risotto mit Meeresfrüchten, Cherrytomaten und Knoblauch verfeinert, dazu Parmesan *A.D	
RISOTTO VEGETARIA	11,50 €
Risotto mit gemischtem Gemüse (Saison / Erbsen, Brokkoli, Zucchini, Aubergine), Parmesan *A.G	

PRIMI DI TERRA / KLASSISCHE NUDELGERICHTE

PENNE ARRABBIATA	8,90 €
Pasta mit Knoblauch und Tomatensauce (scharf) *A	
SPAGHETTI AGLIO E OLIO	8,00 €
Pasta mit Knoblauch und Olivenöl (scharf) *A	
SPAGHETTI CARBONARA	9,00 €
Pasta mit Speck, Zwiebeln, Ei und Parmesan *A, B, G	
SPAGHETTI BOLOGNESE	9,50 €
Pasta mit Tomaten-Hackfleischsauce nach Bologneser Art *A	
PENNE AMATRICIANA	10,50 €
Pasta mit etwas Speck, in Tomatensauce mit Zwiebel und Oliven *A, G	
PENNE SALETINA	10,50 €
Pasta mit Pesto di Rucola, kleinen Garnelen in Sahnesauce mit Parmesan verfeinert *A, G	
TAGLIATELLE SPINAT E GORGONZOLA	11,00 €
Pasta mit Spinat in Gorgonzola-Sahnesauce *A, G	
LASAGNE	11,50 €
in einer feuerfesten Form Teigplatten mit Hackfleischsauce geschichtet und mit Käse überbacken *A, G, I	
CANNELLONI SPINACI	11,50 €
Cannelloni mit Spinat-Ricotta-Füllung, in Tomaten-Sahnesauce mit Mozzarella überbacken *A, G	
TAGLIATELLE VEGETARIA	10,90 €
gemischtes Gemüse (saisonal / Brokkoli, Zucchini, Aubergine) *A, G	
SPAGHETTI ALLA PESCATORE	12,50 €
Pasta mit Meeresfrüchten und Knoblauch in leichter Tomatensauce *A, D	
TAGLIATELLE DE LA CASA	12,90 €
Pasta mit Rinderfiletstreifen, Pilzen, Zwiebeln und Tomaten-Sahne-Sauce *A	
TAGLIATELLE SALMONE	14,90 €
Pasta mit Lachsfiletstücken, Cherrytomaten in Hummer-Krabben-Sauce *A	
EXTRA PORTION PARMESAN	1,50 €

BEVANDE ANALCOLICHE / ALKOHOLFREIES

	0,2L	0,4L
COCA COLA, COLA ZERO, FANTA, SPRITE, SPEZI	2,80 €	4,50 €
TONIC WATERS, GINGER ALE, BITTER LEMON	2,80 €	4,50 €
SAFT: APFEL, ORANGE, KIRSCH, BANANE, KIBA	3,00 €	4,50 €
Alle Säfte auch als Schorle		
EISTEE: PFIRSICH, ZITRONE	2,80 €	4,50 €

	0,25 L	0,75 L
SAN PELLEGRINO	2,80 €	6,00 €
Mineralwasser mit Kohlensäure		
AQUA PANNA	2,80 €	6,00 €
Mineralwasser ohne Kohlensäure		

BIER / BEER

GLÜCKAUF BIER VOM FASS ⁰	0,3 L	3,20 €
	0,5 L	4,20 €
RADLER ⁰	0,3 L	3,80 €
	0,5 L	4,80 €
GLÜCKAUF SCHWARZES	0,5 L	4,50 €
Flasche		
KÖSTRITZER DUNKEL	0,33 L	3,50 €
Flasche		
ERDINGER HEFEWEIZEN / KRISTALL / ALKOHOLFREI ^A	0,5 L	4,50 €
Flasche		
CLAUSTHALER ALKOHOLFREI ⁰	0,33 L	3,50 €
Flasche		

APERITIVI / APERITIFS

MARTINI (5 CL) AUF EIS	6,50 €
Bianco, Rosso ¹ , Extra Dry	
PROSECCO¹ (0,1 L)	4,90 €
CAMPARI TOCCO ROSSO	7,50 €
Campari ¹ (4 cl), Prosecco ¹ (0,1 l) und Sodawasser mit Minze auf Eis	
APEROL SPRITZ	7,50 €
Aperol ^{1,5} (4 cl), Prosecco ¹ (0,1 l) und Sodawasser mit Orange auf Eis	
HUGO	7,50 €
Holunderblütensirup ¹ (1 cl), Prosecco ¹ (0,1 l), Sodawasser, Limette und Minze	
HUGO ALKOHOLFREI	7,50 €
Holunderblütensirup ¹ (1 cl), alkoholfreier Prosecco ¹ (0,1 l), Sodawasser, Limette und Minze	
NEGRONI SPRITZ	8,50 €
Gin (2 cl), Campari ¹ (2 cl), Martini Rosso ¹ (2 cl), Prosecco (0,1 l) und Orangensaft auf Eis	
CAMPARI-ORANGE	8,50 €
Campari ¹ (4 cl), Orangensaft auf Eis	
CAMPARI-SODA	8,50 €
Campari ¹ (4 cl), Sodawasser auf Eis	
MARTINI-TONIC	8,50 €
Martini Bianco (4 cl), Tonic auf Eis	
RAMAZZOTTI ROSATO MIO	8,90 €
Ramazzotti (4 cl), Prosecco (1 cl), Mineralwasser, dekoriert mit Orange und Basilikum	
SARTI SPRITZ	8,90 €
Prosecco (3 cl), Sarti Rosa (2 cl), Sodawasser, dekoriert mit Limette	
LIMONCELLO SPRITZ	9,50 €
Prosecco (3 cl), Limoncello (2 cl), Sodawasser, dekoriert mit Zitrone	



DOLCI / DESSERTS

TIRAMISÚ 5,00 €

Hausgemachtes italienisches Dessert aus abwechselnden Schichten von Löffelbiskuits und einer Mascarponecreme ^{*B, G, 9}

PANNA COTTA 5,00 €

Hausgemachtes puddingartiges italienisches Dessert aus gekochter Schlagsahne mit Saisonfrüchten ^{*G}

TARTUFO NERO 6,50 €

Tartufo-Eis mit Sahnesauce nach Art des Hauses ^{*G}

TARTUFO AFFOGATO 6,90 €

Tartufo-Eis mit Espresso übergossen ^{*G, 9}

KINDERGERICHTE

NUDELN IN SAHNE SAUCE 5,50 €

NUDELN IN TOMATENSAUCE 5,50 €

KINDER-SPAGHETTI-BOLOGNESE 7,50 €

KINDERPIZZA MARGHERITA 5,50 €

KINDERPIZZA SALAMI 6,00 €

KINDERPIZZA SCHINKEN 6,00 €



VINI APERTI / OFFENE WEINE

I BIANCHI / DIE WEISSEN I

0,25 L

0,5 L

FRIZZANTINO 5,50 € 11,50 €

Weißer, süßlicher Perlwein

CHARDONNAY 5,90 € 11,90 €

Trocken, vollmundig und weich

PINOT GRIGIO IGT 5,90 € 11,90 €

Trocken und voll, weich, aber frisch und lebendig

I ROSATI / DIE ROSÉ I

0,25 L

0,5 L

BARDOLINO ROSATO 5,90 € 11,90 €

I ROSSI / DIE ROTEN I

0,25 L

0,5 L

LAMBRUSCO 5,50 € 11,50 €

Perlwein frischer, fruchtiger Duft, aromatisch, saftig

PRIMITIVO 5,90 € 11,90 €

Trocken

NERO D'AVOLA 5,90 € 11,90 €

Trocken

VINO SPRITZ 5,50 € 11,90 €

Weinschorle rot oder weiß



LONGDRINKS

BACARDI COLA	8,50 €
Bacardi (4 cl), Limette, Cola auf Eis	
GIN TONIC	8,50 €
Bombay Gin (4 cl), Zitrone, Tonic auf Eis	
WHISKY COLA	8,50 €
Jack Daniels (4 cl), Cola auf Eis	
VODKA LEMON	8,50 €
Sky Vodka (4 cl), Zitrone, Bitter Lemon auf Eis	

BEVANDE CALDE / WARME GETRÄNKE

ESPRESSO ⁹	Einfach 2,50 €	Doppelt 3,50 €
ESPRESSO MACCHIATO ⁹	2,60 €	
LATTE MACCHIATO ⁹	3,50 €	
CAPPUCCINO ⁹	3,00 €	
MILCHKAFFEE ⁹	3,50 €	
TASSE KAFFEE	2,60 €	
HEISSE SCHOCKOLADE ^G	5,00 €	
GLAS TEE	2,50 €	



GRAPPE E LIQUORI / GRAPPA UND LIKÖRE

	0,2L	0,4L
AMARO (RAMAZZOTTI, AVERNA, FERNET BRANCA)	4,50 €	6,50 €
JÄGERMEISTER	4,00 €	5,50 €
LIMONCELLO	3,00 €	4,50 €
AMARETTO	3,00 €	4,50 €
SAMBUCA	4,00 €	5,50 €
BAILEYS	5,00 €	6,50 €
GRAPPA DE LA CASSA	4,00 €	5,50 €
WODKA	4,50 €	5,50 €
WHISKEY	4,90 €	5,90 €

COCKTAIL VERGINI / ALKOHOLFREIE COCKTAILS

HEIDELBEER-MINZE-LIMONADE	6,50 €
Hausgemachte Limonade mit Heidelbeeren und Minze auf Eis	
HIMBEER-MINZE-LIMONADE	6,50 €
Hausgemachte Limonade mit Himbeeren und Minze auf Eis	



ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

ALLERGENE:

A) enthält glutenhaltiges Getreide (Weizen), **B)** enthält Eier, **C)** enthält Erdnüsse, **D)** enthält Fisch, **E)** enthält Krebstiere, **F)** enthält Lupinen, **G)** enthält Milch (inkl. Laktose), **H)** enthält Schalenfrüchte, **I)** enthält Schwefeldioxid und Sulfite, **J)** enthält Sellerie, **K)** enthält Senf, **L)** enthält Sesamsamen, **M)** enthält Sojabohnen, **N)** enthält Weichtiere, **O)** enthält glutenhaltiges Getreide (Gerste)

ZUSATZSTOFFE:

1) mit Farbstoff(en), **2)** mit Konservierungsstoff(en), **3)** mit Antioxidationsmitteln, **4)** mit Geschmacksverstärker(n), **5)** chininhaltig, **6)** geschwärzt, **7)** mit Phosphat, **8)** mit Stabilisatoren, **9)** koffeinhaltig, **10)** mit Säuerungsmitteln, **11)** mit Süßungsmitteln, **12)** enthält eine Phenylalaninquelle, **13)** gewachst, **14)** mit Verdickungsmittel(n), **15)** mit Taurin

STOFFE ODER ERZEUGNISSE, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN (EU-LEBENSMITTELINFORMATIONSVORORDNUNG ANHANG II):

1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen a) Glukosesirup auf Weizenbasis einschließlich Dextrose*(1); b) Maltodextrine auf Weizenbasis*(1); c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis; d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs **2.** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse; **3.** Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse; **4.** Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird; b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird; **5.** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse; **6.** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett*(1); b) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen; c) aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen; d) aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen; **7.** Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs; b) Lactit; **8.** Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse, sowie daraus gewonnene Erzeugnisse außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs; **9.** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse; **10.** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse; **11.** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse; **12.** Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführt Erzeugnisse zu berechnen sind; **13.** Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse; **14.** Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

* (1) und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, dass sie durchlaufen haben, die Allergenität, die von der EFSA für das entsprechende Erzeugnis ermittelt wurde, aus dem sie gewonnen wurden, wahrscheinlich nicht erhöht.



