Antipasti - Vorspeisen

1.	***Carpaccio Classico*** hauchdünne Rinderfiletscheiben mit Parmesan	***11,00***
2.	***Carpaccio Speciale*** hauchdünne Rinderfiletscheiben mit Rucola, fr. Tomaten und Parmesanraspeln	***12,50***
3.	***Mozzarella Caprese*** Tomaten und Mozzarellascheiben[8] mit Basilikum	***9,50***
4.	***Antipasto della Casa*** gemischter Vorspeisenteller nach Art des Hauses[2]	***14,00***
5.	***Bruschetta Classica*** mit Tomatenwürfeln, fr. Kräutern und Knoblauch	***6,00***
6.	***Bruschetta al Forno*** mit Tomatenwürfeln, fr. Kräutern, Knoblauch und Käse[8] überbacken	***6,50***

Zuppe - Suppen

7.	***Crema di Pomodoro*** Tomatencreme mit Sahnehäubchen[8]	***6,00***
8.	***Zuppa di Cipolle*** Zwiebelsuppe[3]	***6,00***
9.	***Minestrone*** Gemüsesuppe[3]	***6,00***

Insalate - frische Salate

10. ***Insalata Vesuvio*** **12,00**
großer gemischter Salatteller mit Mozzarella[8] , Käse[8] , fr. Champignons, Peperoni[2] , Schinken[2,3,4,7], und Ei

11. ***Insalata al Tonno*** **9,50**
gemischter Salat mit Thunfisch

12. ***Insalata Mista*** **8,00**
gemischter Salat
(Eisbergsalat, Gurke, Paprika, Tomaten und Zwiebeln)

13. ***Insalata di Pomodoro*** **8,50**
Tomatensalat mit Zwiebeln und Oregano

14. ***Insalata Tacchino*** **12,50**
Salat mit Schafskäse[8] , Orangenstücken und Putenstreifen

Alle Salate werden mit Essig und Öl Serviert oder auf Wunsch mit Joghurt-Dressing

Traditionelle italienische Nudelgerichte

Mittwochs Angebot gilt NICHT an Feiertagen!!!

			Mittwochspreis
15.	***Spaghetti alla Napoletana*** mit schwarzen Oliven[6] und Kapern[2] in Tomatensoße	***8,00***	***10,00***
16.	***Spaghetti Carbonara*** mit Ei und Speck	***8,00***	***9,50***
17.	***Spaghetti ai Frutti di Mare*** mit Meeresfrüchten, fr. Tomaten und Knoblauch		***13,00***
18.	***Spaghetti Aglio e Olio*** in Knoblauchöl (Pikant)	***8,00***	***9,50***
19.	***Spaghetti alla Bolognese*** mit Hackfleischragout	***8,00***	***9,00***
20.	***Tagliatelle al Salmone*** mit Lachsstücken und Zwiebeln in Brandy- Tomatensahnesoße[8]		***13,00***
21.	***Tagliatelle ai Broccoli e Gorgonzola*** mit Brokkoli in Gorgonzolasoße[8]		***12,00***
22.	***Rigatoni ai Quattro Formaggi*** in 4 Käsesahnesoße[8]		***11,00***
23.	***Rigatoni Montanara*** mit Erbsen, fr. Champignons und Schinken[2,3,4,7] in Tomatensahnesoße[8]	***8,00***	***9,50***
24.	***Gnocchi alla Sorrentina*** Kartoffelteignudeln mit Mozzarellawürfeln[8] in Tomatensoße	***8,00***	***9,00***
25.	***Gnocchi al Gorgonzola*** Kartoffelteignudeln in Gorgonzolasoße[8]	***8,00***	***9,50***

Mittwochs Angebot gilt NICHT an Feiertagen!!! *Mittwochspreis*

26. *Lasagna* **8,00** **11,00**
Schichtnudeln mit Hackfleischsoße, Schinken[2,3,4,7],
und Ei mit Käse[8] überbacken

27. *Tris di Pasta* **13,00**
3 verschiedene Nudelsorten in 3 verschiedene Soßen
mit Käse[8] überbacken

28. *Rigatoni al Tacchino* **10,50**
mit Paprika und Putenstreifen in Tomatensahnesoße[8]

29. *Penne Raffinate* **9,50**
mit Paprika, Zucchini, Aubergine, Zwiebeln
und fr. Tomaten

30. *Linguine Squisite* **13,00**
dünne Bandnudeln mit Rinderfiletstücken
und grünem Pfeffer in Cognacsoße[8]

31. *Penne Braccio di Ferro* **8,00** **9,50**
mit Blattspinat und Speck in Sahnesoße[8]

32. *Linguine con Gamberetti e Zucchini* **13,50**
dünne Bandnudeln mit Garnelen,Zucchini und Cherry Tomaten
in Knoblauch-Weißweinsoße

33. *Tagliatelle ai Funghi di Bosco* **11,00**
mit Waldpilzen in Kräutersahnesoße[8]

34. *Linguine al Luccio* **13,00**
dünne Bandnudelnmit Zanderfiletstücken,
fr. Tomaten, Pinienkernen und Schwarzen Oliven[8]
in grünem Kräuterpesto

35. *Penne alla Amatriciana* **8,00** **10,00**
mit Speck, Zwiebel und leichter Tomatensoße

Piatto di Carne - Fleischgerichte

Alle Fleischgerichte werden mit Kartoffel/Gemüse Serviert auf Wunsch mit Salat oder Nudeln

36. ***Scaloppina al Vino Bianco e Funghi*** **17,50**
gebratene Schweinefiletmedaillons
mit Pilzen in Weißweinsoße

37. ***Scaloppina al Gorgonzola*** **17,00**
Schweinelachs in Gorgonzolasoße[8]

38. ***Saltimbocca alla Romana*** **22,50**
Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und fr. Salbei
in Weißweinsoße

39. ***Filetto di Maiale al Barolo*** **18,00**
Schweinefilet in Barolo-Rotweinsoße

40. ***Nodino al Vesuvio*** **19,50**
Schweinefilet mit Schinken[2,3,4,7], fr. Champignons
und schwarzen Oliven[6] in Sahnesoße[8]

41. ***Bistecca ai Ferri*** **21,00**
Rindersteak vom Grill

42. ***Bistecca al Pepeverde*** **22,00**
Rindersteak in grüner Pfeffersahnesoße[8]

43. ***Filetto ai Funghi*** **23,50**
Filetsteak mit fr. Champignons in Kräutersahnesoße[8]

44. ***Filetto al Gorgonzola*** **23,00**
Filetsteak in Gorgonzolasoße[8]

45. ***Filetto di Manzo alla Pavarotti*** **28,50**
gebratenes Rindsfilet gefüllt mit Gorgonzolakäse[8]
in Steinpilzsoße[8]

46. ***Filetto al Vesuvio*** **28,00**
Filetsteak mit Krabben und 1 Scampi in Cognacsahnesoße[8]

Piatti di Pesce - Fischgerichte

Alle Fischgerichte werden mit Salatbeilage Serviert auf Wunsch mit Kartoffel/Gemüse oder Nudeln

47. *Calamari Fritti* 20,00
Frittierte Tintenfischringe

48. *Calamari Livornese* 21,00
Tintenfischringe mit Kapern[2] schwarze Oliven[6]
in scharfer Tomatensoße

49. *Luccioperga alla Napoletana* 21,00
gebratenes Zanderfilet mit Kapern[2] , Oliven[6],
Zwiebeln und Tomatenwürfeln

50. *Salmone alla Griglia* 20,00
Lachssteack vom Grill

51. *Salmone al Vesuvio* 21,50
Lachssteack mit Krabben in Hummercreme

52. *Filetto di Luccio alle Spezzie* 19,50
Zanderfilet mit fr. Kräutern und einem Schuss Weißwein
in Buttercreme

53. *Pesce Spada alla Griglia* 21,00
Schwertfisch vom Grill mit fr. Rucola, schwarzen Oliven[6]
und fr. Tomaten

54. *Pesce Spada alla Pizzaiola* 21,50
Schwertfisch mit Oliven[6] , Kapern[2] und Knoblauch
in Pikanter Tomatensoße

55. *Scampi alla Griglia* 25,00
Scampis vom Grill

56. *Scampi al Vesuvio* 26,50
Scampis mit Krabben in Cognac/Hummercreme[8]

57. *Filetto di Dorada* 20,00
Doradefilet vom Grill

Pizza

Montags Angebot gilt NICHT an Feiertagen!!!

			Montagspreis
58.	***Pizza Pane*** Pizzabrot mit Knoblauch und Oregano		***5,00***
59.	***Pizza Margherita*** mit Käse[8] für einen kleinen Aufpreis können Sie Belag dazu Wählen ganz nach ihren Wünschen		***8,00***
60.	***Pizza Regina*** Tomatensoße, Käse[8], Schinken[2,3,4,7], Salami[2,3,4,7] und fr. Champignons	***8,00***	***9,50***
61.	***Pizza Diavola*** Tomatensoße, Käse[8], Pik. Salami[2,3,4,7], Peperoni[2] , fr. Champignons getrocknete Tomaten[2] und Mozzarella[8]	***8,00***	***11,00***
62.	***Pizza Napoli*** Tomatensoße, Käse[8] mit Sardellen[2] und Kapern[2]	***8,00***	***10,00***
63.	***Pizza al Tonno*** Tomatensoße, Käse[8] mit Thunfisch und Zwiebeln	***8,00***	***10,00***
64.	***Pizza Frutti di Mare*** Tomatensoße, Käse[8] mit Meeresfrüchten und Knoblauch		***12,00***
65.	***Pizza Speciale*** nach dem Backen mit Tomatensoße und Käse[8] mit hauchdünnen Rinderfiletscheiben, Parmesan[8] und Knoblauch belegt		***12,00***
66.	***Pizza Vesuvio*** Tomatensoße, Käse[8] mit Krabben und Parmaschinken		***12,00***
67.	***Pizza Rustica*** Tomatensoße, Käse[8] mit Salami[2,3,4,7], Paprika und Zwiebeln	***8,00***	***9,50***
68.	***Pizza Bruschetta*** Tomatensoße, Käse[8] mit Mozzarellawürfeln[8] , fr. Tomatenwürfeln, Kräutern und Knoblauch		***11,00***

Montags Angebot gilt NICHT an Feiertagen!!!

			Montagspreis
69.	***Pizza Quattro Stagioni*** Tomatensoße, Käse[8] mit Salami[2,3,4,7], Schinken[2,3,4,7], Thunfisch und fr. Champignons	*8,00*	*10,00*
70.	***Pizza Calzone*** gefüllte Pizza mit Tomatensoße, Käse[8] , Schinken[2,3,4,7], Salami[2,3,4,7]und fr. Champignons	*8,00*	*9,00*
71.	***Pizza Vegetaria*** Tomatensoße, Käse[8] und Gemüse der Saison	*8,00*	*9,50*
72.	***Pizza Gorgonzola e Rucola*** Tomatensoße, Käse[8], Gorgonzolakäse[8] und Rucola	*8,00*	*9,00*
73.	***Pizza Gorgonzola e Spinaci*** Tomatensoße, Käse[8], Gorgonzolakäse[8] und Blattspinat	*8,00*	*9,50*
74.	***Pizza Capricciosa*** Tomatensoße, Käse[8], Artischoken[2] , Schinken[2,3,4,7], fr. Champignons und schwarzen Oliven[6]		*9,50*
75.	***Pizza Della Casa*** Tomatensoße, Käse[8] , Parmaschinken[2,3,4,7], Rucola, Kirschtomaten und Parmesanraspeln[8]		*12,00*
76.	***Pizza Gustosa*** Tomatensoße, Käse[8] , Auberginen, Zucchini, Gorgonzola[8] , und Knoblauch	*8,00*	*10,50*
77.	***Pizza Braccio di Ferro*** Tomatensoße, Käse [8], Blattspinat, fr. Tomaten, Mozzarella[8] und Knoblauch	*8,00*	*9,50*
78.	***Pizza Quattro Formaggi*** Tomatensoße, pik. Salami[2,3,4,7], und 4 Käsesorten[8]		*10,00*

Ristorante Vesuvio

Variationen nach ihren eigenen Wünschen
veruschen wir natürlich auch gern zu verwirklichen...

Nachspeisen und Desserts Empfehlungen
außerhalb der Speisekarte...

Das Vesuvio Team wünscht all seinen Gästen
Un Buon Appetito

Verwendete - teils - kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe für unsere Speisen:

1	mit Farbstoff	6	geschwärzt	11	geschefelt
2	mit konservierungsstoffen	7	mit Phosphat	12	Chininhaltig
3	mit Antioxidationsmitteln	8	mit Milcheiweis	13	gewachst
4	mit Geschmacksverstärker	9	mit Süßungsmitteln		
5	enthält eine Phenylalingquelle	10	Koffeinhaltig		* alkoholhaltig

Getränke
&
Weinkarte
Ristorante Pizzeria
Vesuvio

Aperitivi

Martini Bianco	5cl	15 % vol	4,00
Campari Orange	4cl	25 % vol	4,50
Kir-Royal	0,1l	11,5 % vol	4,50
Prosecco	0,1l	11,5 % vol	4,00
Aperol-Spritz	0,2l	11,0 % vol	6,00

Erfirischungs Getränke *(Alkoholfrei)*

	0,2l	0,4l
Mineralwasser	2,20	
San Pellegrino	2,40	6,00
Vita Malz[1]	2,50	2,50
Cocal Cola[7]	2,30	4,60
Coca Cola light[7]	2,30	4,60
Fanta[1,4]	2,30	4,60
Sprite	2,30	4,60
Spezi[1,4,7]	2,30	4,60
Apfelschorle	2,30	4,80
Apfelsaft	2,40	4,80
Orangensaft	2,40	4,80
Traubensaft	2,40	4,80
Kirch Nektar	2,40	4,80
Bananen Nektar	2,40	4,80
Ki-Ba	2,40	4,80
Bitter Lemon[4,8]	2,40	4,80

Heiße Getränke

Glas Tee *(verschiedene Sorten)*	2,00
Tasse Kaffee	2,30
Espresso	2,30
Doppio Espresso	3,50
Cappuccino	3,00
Latte Macchiato	2,50

Biere

	0,3l		0,4l
König Pilsener *vom Fass*	3,50		4,00
Köstritzer Schwarzbier *vom Fass*	3,50		4,50
Alsterwasser *(Mischgetränk)*	3,00		3,50
König Pilsener alkoholfrei *(Flasche)*	3,50		
Erdinger Weizenbier *(hell, dunkel, kristall)*		0,5l	3,90
Erdinger Weizenbier alkoholfrei		0,5l	3.90

Liköre

Fernet Branca	2cl	40 % vol	3,50
Amaro Averna	2cl	32 % vol	3,50
Ramazotti	2cl	30 % vol	3,50
Sambuca Molinari	2cl	40 % vol	3,50
Amaretto Disaronno	2cl	28 % vol	4,00
Heißer Amaretto *mit Sahne*	2cl	15 % vol	4,00
Marsala *(auf Wunsch mit Sahne)*	2cl	30 % vol	3,50
Limoncello	2cl	40 % vol	4,00
Grappa	2cl	38 % vol	4,00
Vecchia Romangna			5,00

Erläuterung der kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffe für Getränke

1 mit Farbstoff
2 mit Kakaohaltiger Fettglasur
3 Konservierungsstoffen
4 mit Antioxidationsmittel
5 mit Geschmacksvertärkern
6 mit Süßungsmitteln
7 Koffeinhaltig
8 Chininhaltig
9 mit Phosphat

Unsere Weine

Speziell zusammengestellt mit Weinen, die Sie nicht an jeder Ecke zu genießen bekommen...

Vini della Casa - Hausweine (Schankweine)

Speziell zusammengestellt mit Weinen, die Sie nicht an jeder Ecke zu genießen bekommen... Bei unseren Hausweinen handelt es sich um einfache Essenbegleiter, die dennoch Qualitativ sind und Handwerklich erzeugt wurden.

	0,25l	0,5l	1,0l
***Rosso della Casa** (Rotwein)*	*5,50*	*11,00*	*17,00*
***Bianco della Casa** (Weißwein)*	*5,00*	*10,00*	*15,00*
***Rosato della Casa** (Rosewein)*	*5,00*	*10,00*	*15,00*
***Lambrusco** (lieblich)*	*5,00*	*10,00*	*15,00*
***Frizzantino Bianco** (lieblich)*	*5,00*	*10,00*	*15,00*

Prima guarda attentamente il colore
poi annusa, sentirai i profumi...
Alla fine bevi lentamente...
... e tieni il Vino in Bocca per qualche istante...
... sentirai l´amore tra i colori, i profumi e i sapori...

Überssetzung:

Zuerst betrachten Sie die Farbe, riechen und fühlen Sie die Parfüme.
Dann nehmen Sie einen Schluck und behalten ihn für einen Moment in ihrem Mund...
... und fühlen die Harmonie zwischen den Farben, den Gerüchen und dem Geschmack,

Unsere Rotweine

Sangiovese della Sicilia-Kellerei

Farbe: Rubinrot

Geruch: Anhaltend nach roten Früchten

Geschmack: Trocken und Harmonisch

Alkoholgehalt: 12,5 Vol.%

Serviertemperatur: 18 Grad/C.

20,00

Chianti D.O.C.G F.lli Corsi fu Francesco Toscana

Farbe: Rubinrot mit violettem Schimmer

Geruch: Intensiver Duft nach Iris und Veilchen

Geschmack: Elegant, frisch und samtig

Alkoholgehalt: 12Vol.%

Serviertemperatur: 16-18 Grad/C.

27,00

Merlot le due giare Kellerei Tinazzi, Venezien

Farbe: Rubinrot

Geruch: Fein und intensiv, erinnert an reife Beeren

Geschmack: Fruchtig, weich und ausgeglichen mit harmonischem und anhaltenden Nachgeschmack

Alkoholgehalt: 12,5 Vol.%

Serviertemperatur: 18 Grad/C.

22,00

Sedara, Kellerei Donnafugata, Sizilien

Farbe: Rubinrot

Geruch: Anhaltend, charakteristisch

Geschmack: Trocken und harmonisch

Alkoholgehalt: 13,5 Vol.%

Serviertemperatur: 18 Grad/C.

30,00

Unsere Weißweine

Anthilia, Kellerei Donnafugata, Sizilien

Farbe: Weis mit grünlichen Reflexen

Geruch: Intensiv und anhaltend

Geschmack: Trocken,frisch und harmonisch

Alkoholgehalt: 12,5 Vol.%

Serviertemperatur: 10-12 Grad/C.

25,50

Gavi D.O.C.G Gigi Rosso, Piemont

Farbe: Hell mit kristallklarer Transparenz

Geruch: Zart, sehr intensiv,ätherisch

Geschmack: Trocken

Alkoholgehalt: 12 Vol.%

Serviertemperatur: 8-10 Grad/C..

22,00

Grecanico Vignali Roccamora, Sizilien

Farbe: Strohgelb mit klarer Basis

Geruch: Blumig und nach gelbem Apfel

Geschmack: Im Mund schmackhaft und voll, ausgeglichen und sehr angenehmer blumiger Nachgeschmack

Alkoholgehalt: 12 Vol.%

Serviertemperatur: 9 Grad/C.

19,50

Lacryma Christi del Vesuvio, Mastroberardino Campanien

Farbe: Weiß mit grünlichen Reflexen

Geruch: Intensiv und anhaltend

Geschmack: Trocken, frisch und harmonisch

Alkoholgehalt: 12,5 Vol.%

Serviertemperatur: 10-12 Grad/C.

22,50