

Antipasti - Vorspeisen

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

Zuppe - Suppen

- | | | |
|----|--|-------------|
| 7. | <i>Crema di Pomodoro</i>
Tomatencreme mit Sahnehäubchen ⁸ | 6,00 |
| 8. | <i>Zuppa di Cipolle</i>
Zwiebelsuppe ³ | 6,00 |
| 9. | <i>Minestrone</i>
Gemüsesuppe ³ | 6,00 |

Insalate - frische Salate

- | | | |
|------------|--|--------------|
| 10. | <i>Insalata Vesuvio</i>
großer gemischter Salatteller mit Mozzarella ⁸ , Käse ⁸ , fr. Champignons,
Peperoni ² , Schinken ^{2,3,4,7} , und Ei | 13,00 |
| 11. | <i>Insalata al Tonno</i>
gemischter Salat mit Thunfisch | 9,50 |
| 12. | <i>Insalata Mista</i>
gemischter Salat
(Eisbergsalat, Gurke, Paprika, Tomaten und Zwiebeln) | 8,00 |
| 13. | <i>Insalata di Pomodoro</i>
Tomatensalat mit Zwiebeln und Oregano | 8,50 |
| 14. | <i>Insalata Tacchino</i>
Salat mit Schafskäse ⁸ , Orangenstücken und Putenstreifen | 13,00 |

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	9,00	11,00
16.	Spaghetti Carbonara mit Ei und Speck	9,00	10,50
17.	Spaghetti ai Frutti di Mare mit Meeresfrüchten, fr. Tomaten und Knoblauch		15,00
18.	Spaghetti Aglio e Olio in Knoblauchöl (Pikant)	9,00	9,50
19.	Spaghetti alla Bolognese mit Hackfleischragout	9,00	10,00
20.	Tagliatelle al Salmone mit Lachsstücken und Zwiebeln in Brandy- Tomatensahnesoße ⁸		14,50
21.	Tagliatelle ai Broccoli e Gorgonzola mit Brokkoli in Gorgonzolasoße ⁸		13,50
22.	Rigatoni ai Quattro Formaggi in 4 Käsesahnesoße ⁸		12,50
23.	Rigatoni Montanara mit Erbsen, fr. Champignons und Schinken ^{2,3,4,7} in Tomatensahnesoße ⁸	9,00	11,00
24.	Gnocchi alla Sorrentina Kartoffelteignudeln mit Mozzarellawürfeln ⁸ in Tomatensoße	9,00	10,50
25.	Gnocchi al Gorgonzola Kartoffelteignudeln in Gorgonzolasoße ⁸	9,00	11,00

- | | | |
|------------|---|------------------------|
| 26. | <i>Lasagna</i>
Schichtnudeln mit Hackfleischsoße, Schinken ^{2,3,4,7} ,
und Ei mit Käse ⁸ überbacken | 12,50 |
| 27. | <i>Tris di Pasta</i>
3 verschiedene Nudelsorten in 3 verschiedene Soßen
mit Käse ⁸ überbacken | 15,00 |
| 28. | <i>Rigatoni al Tacchino</i>
mit Paprika und Putenstreifen in Tomatensahnesoße ⁸ | 12,50 |
| 29. | <i>Penne Raffinate</i>
mit Paprika, Zucchini, Aubergine, Zwiebeln
und fr. Tomaten | 11,50 |
| 30. | <i>Linguine Squisite</i>
dünne Bandnudeln mit Rinderfiletstücken
und grünem Pfeffer in Cognacsoße ⁸ | 13,00 |
| 31. | <i>Penne Braccio di Ferro</i>
mit Blattspinat und Speck in Sahnesoße ⁸ | 9,00 10,50 |
| 32. | <i>Linguine con Gamberetti e Zucchini</i>
dünne Bandnudeln mit Garnelen, Zucchini und Cherry Tomaten
in Knoblauch-Weißweinsauce | 14,00 |
| 33. | <i>Tagliatelle ai Funghi di Bosco</i>
mit Waldpilzen in Kräutersahnesoße ⁸ | 12,50 |
| 34. | <i>Linguine al Luccio</i>
dünne Bandnudeln mit Zanderfiletstücken,
fr. Tomaten, Pinienkernen und Schwarzen Oliven ⁸
in grünem Kräuterpesto | 14,50 |
| 35. | <i>Penne alla Amatriciana</i>
mit Speck, Zwiebel und leichter Tomatensoße | 9,00 11,00 |

Piatto di Carne - Fleischgerichte

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

- | | | |
|------------|--|--------------|
| 36. | <i>Scaloppina al Vino Bianco e Funghi</i>
gebratene Schweinefiletmedaillons
mit Pilzen in Weißweinsauce | 18,50 |
| 37. | <i>Scaloppina al Gorgonzola</i>
Schweinelachs in Gorgonzolasauce ⁸ | 18,50 |
| 38. | <i>Saltimbocca alla Romana</i>
Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und fr. Salbei
in Weißweinsauce | 24,50 |
| 39. | <i>Filetto di Maiale al Barolo</i>
Schweinefilet in Barolo-Rotweinsauce | 20,00 |
| 40. | <i>Nodino al Vesuvio</i>
Schweinefilet mit Schinken ^{2,3,4,7} , fr. Champignons
und schwarzen Oliven ⁶ in Sahnesauce ⁸ | 21,50 |
| 41. | <i>Bistecca ai Ferri</i>
Rindersteak vom Grill | 21,50 |
| 42. | <i>Bistecca al Pepeverde</i>
Rindersteak in grüner Pfeffersahnesauce ⁸ | 22,50 |
| 43. | <i>Filetto ai Funghi</i>
Filetsteak mit fr. Champignons in Kräutersahnesauce ⁸ | 24,50 |
| 44. | <i>Filetto al Gorgonzola</i>
Filetsteak in Gorgonzolasauce ⁸ | 24,50 |
| 45. | <i>Filetto di Manzo alla Pavarotti</i>
gebratenes Rindsfilet gefüllt mit Gorgonzolakäse ⁸
in Steinpilzsauce ⁸ | 28,50 |
| 46. | <i>Filetto al Vesuvio</i>
Filetsteak mit Krabben und 1 Scampi in Cognacsahnesauce ⁸ | 29,50 |

Piatti di Pesce - Fischgerichte

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

- | | | |
|------------|--|--------------|
| 47. | <i>Calamari Fritti</i>
Frittierte Tintenfischringe | 22,50 |
| 48. | <i>Calamari Livornese</i>
Tintenfischringe mit Kapern ² schwarze Oliven ⁶
in scharfer Tomatensoße | 23,50 |
| 49. | <i>Luccioperga alla Napoletana</i>
gebratenes Zanderfilet mit Kapern ² , Oliven ⁶ ,
Zwiebeln und Tomatenwürfeln | 22,50 |
| 50. | <i>Salmone alla Griglia</i>
Lachssteack vom Grill | 22,00 |
| 51. | <i>Salmone al Vesuvio</i>
Lachssteack mit Krabben in Hummercreme | 23,50 |
| 52. | <i>Filetto di Luccio alle Spezzie</i>
Zanderfilet mit fr. Kräutern und einem Schuss Weißwein
in Buttercreme | 22,50 |
| 53. | <i>Pesce Spada alla Griglia</i>
Schwertfisch vom Grill mit fr. Rucola, schwarzen Oliven ⁶
und fr. Tomaten | 23,50 |
| 54. | <i>Pesce Spada alla Pizzaiola</i>
Schwertfisch mit Oliven ⁶ , Kapern ² und Knoblauch
in Pikanter Tomatensoße | 24,50 |
| 55. | <i>Scampi alla Griglia</i>
Scampis vom Grill | 25,50 |
| 56. | <i>Scampi al Vesuvio</i>
Scampis mit Krabben in Cognac/Hummercreme ⁸ | 27,00 |
| 57. | <i>Filetto di Dorada</i>
Doradefilet vom Grill | 23,50 |

Pizza

Montags Angebot gilt NICHT an Feiertagen!!!

Montagspreis

- | | | | |
|-----|---|-------------|--------------|
| 58. | Pizza Pane | | 6,00 |
| | Pizzabrot mit Knoblauch und Oregano | | |
| 59. | Pizza Margherita | | 8,50 |
| | mit Käse ⁸ für einen kleinen Aufpreis
können Sie Belag dazu Wählen ganz nach ihren Wünschen | | |
| 60. | Pizza Regina | 9,00 | 11,50 |
| | Tomatensoße, Käse ⁸ , Schinken ^{2,3,4,7} , Salami ^{2,3,4,7}
und fr. Champignons | | |
| 61. | Pizza Diavola | | 12,50 |
| | Tomatensoße, Käse ⁸ , Pik. Salami ^{2,3,4,7} , Peperoni ² , fr. Champignons
getrocknete Tomaten ² und Mozzarella ⁸ | | |
| 62. | Pizza Napoli | 9,00 | 11,50 |
| | Tomatensoße, Käse ⁸ mit Sardellen ² und Kapern ² | | |
| 63. | Pizza al Tonno | 9,00 | 11,50 |
| | Tomatensoße, Käse ⁸ mit Thunfisch und Zwiebeln | | |
| 64. | Pizza Frutti di Mare | | 13,50 |
| | Tomatensoße, Käse ⁸ mit Meeresfrüchten und Knoblauch | | |
| 65. | Pizza Speciale | | 13,50 |
| | nach dem Backen mit Tomatensoße und Käse ⁸
mit hauchdünnen Rinderfiletscheiben, Parmesan ⁸ und Knoblauch belegt | | |
| 66. | Pizza Vesuvio | | 14,00 |
| | Tomatensoße, Käse ⁸ mit Krabben und Parmaschinken | | |
| 67. | Pizza Rustica | 9,00 | 11,00 |
| | Tomatensoße, Käse ⁸ mit Salami ^{2,3,4,7} , Paprika und Zwiebeln | | |
| 68. | Pizza Bruschetta | | 12,00 |
| | Mozzarellawürfeln ⁸ , fr. Tomatenwürfeln, ⁸
Kräutern und Knoblauch | | |

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	9,00	11,50
70.	Pizza Calzone gefüllte Pizza mit Tomatensoße, Käse ⁸ , Schinken ^{2,3,4,7} , Salami ^{2,3,4,7} und fr. Champignons	9,00	11,00
71.	Pizza Vegetaria Tomatensoße, Käse ⁸ und Gemüse der Saison	9,00	11,00
72.	Pizza Gorgonzola e Rucola Tomatensoße, Käse ⁸ , Gorgonzolakäse ⁸ und Rucola	9,00	11,50
73.	Pizza Gorgonzola e Spinaci Tomatensoße, Käse ⁸ , Gorgonzolakäse ⁸ und Blattspinat	9,00	11,00
74.	Pizza Capricciosa Tomatensoße, Käse ⁸ , Artischocken ² , Schinken ^{2,3,4,7} , fr. Champignons und schwarzen Oliven ⁶		12,00
75.	Pizza Della Casa Tomatensoße, Käse ⁸ , Parmaschinken ^{2,3,4,7} , Rucola, Kirschtomaten und Parmesanraspeln ⁸		13,50
76.	Pizza Gustosa Tomatensoße, Käse ⁸ , Auberginen, Zucchini, Gorgonzola ⁸ , und Knoblauch	9,00	11,50
77.	Pizza Braccio di Ferro Tomatensoße, Käse ⁸ , Blattspinat, fr. Tomaten, Mozzarella ⁸ und Knoblauch	9,00	11,00
78.	Pizza Quattro Formaggi Tomatensoße, pik. Salami ^{2,3,4,7} , und 4 Käsesorten ⁸		12,50



*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 Phenylaliningquelle | 10 Koffeinhaltig | * alkoholhaltig |



Getränke & Weinkarte

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
Limoncello-Spritz	0,2l	11,0% vol	6,00

Erfrischungs Getränke (Alkoholfrei)

	0,2l	0,4l
Mineralwasser	2,80	
San Pellegrino	2,80	0,75l 6,00
Vita Malz ¹	3,20	0,3l
Coca Cola ⁷	2,80	4,80
Coca Cola light ⁷	2,80	4,80
Fanta ^{1,4}	2,80	4,80
Sprite	2,80	4,80
Spezi ^{1,4,7}	2,80	4,80
Apfelschorle	2,60	4,80
Apfelsaft	2,60	4,60
Orangensaft	2,60	4,60
Traubensaft	2,60	4,60
Kirch Nektar	2,60	4,60
Bananen Nektar	2,60	4,60
Ki-Ba	2,60	4,60
Bitter Lemon ^{4,8}	2,80	4,80

Heiße Getränke

Glas Tee (verschiedene Sorten)	2,00
Tasse Kaffee	2,50
Espresso	2,30
Doppio Espresso	3,50
Cappuccino	3,50
Latte Macchiato	3,80

Biere

	<u>0,3l</u>	<u>0,4l</u>
König Pilsener vom Fass	3,50	4,50
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) 4,50
Erdinger Weizenbier alkoholfrei		(0,5l) 4,50

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

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
<i>Rosso della Casa (Rotwein)</i>	<i>5,50</i>	<i>11,00</i>	<i>17,00</i>
<i>Bianco della Casa (Weißwein)</i>	<i>5,00</i>	<i>10,00</i>	<i>15,00</i>
<i>Rosato della Casa (Rosewein)</i>	<i>5,00</i>	<i>10,00</i>	<i>15,00</i>
<i>Lambrusco (lieblich)</i>	<i>5,00</i>	<i>10,00</i>	<i>15,00</i>
<i>Frizzantino Bianco (lieblich)</i>	<i>5,00</i>	<i>10,00</i>	<i>15,00</i>

*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...*

Übersetzung:

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 violetter 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

