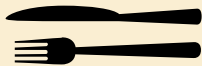


BÜRGERSTUBE



Da Giovanni

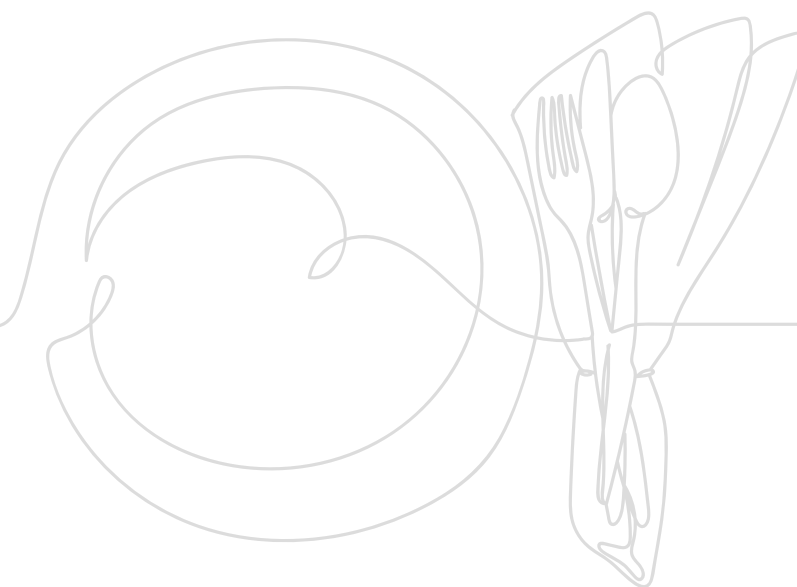


Digital Menu

Empfehlungskarte

Antipasti / Vorspeisen

- 201 *Vitello tonnato* 14,50
Zartes Kalbfleisch mit feiner Thunfisch-Mayonnaise.
- 202 *Bruschetta al Pomodoro* 9,00
Knuspriges Pizzabrot mit Tomaten, Knoblauch
und Olivenöl.
- 203 *Focaccia Mediterraneo* 10,00
Frisches Pizzabrot mit würzigen Sardellen,
Sarden und Oliven.
- 204 *Carpaccio al Salmone* 15,00
Fein marinierte Lachsscheiben –
zart und aromatisch.
- 205 *Carpaccio di Manzo* 16,50
Rindfleisch hauchdünn geschnitten,
klassisch serviert.
- 206 *Focaccia di Parma* 10,00
Pizzabrot mit original Parmaschinken –
einfach köstlich.



Empfehlungskarte

Nudel- & Reisgerichte

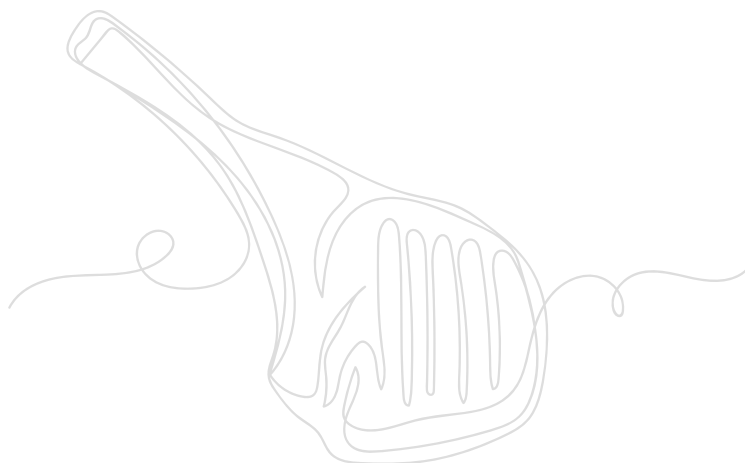
- | | | |
|-----|--|-------|
| 211 | <i>Gnocchi al Pomodoro</i> | 10,50 |
| | Hausgemachte Gnocchi in fruchtiger Tomatensauce. | |
| 212 | <i>Gnocchi allo Zafferano e Calamari</i> . . . | 21,50 |
| | Mit feinem Safran und zarten Tintenfischringen. | |
| 213 | <i>Gnocchi al Gorgonzola</i> | 14,00 |
| | Cremige Gorgonzola-Sauce trifft auf weiche Gnocchi. | |
| 214 | <i>Gnocchi Burro e Salvia</i> | 12,00 |
| | Verfeinert mit Butter und duftendem Salbei. | |
| 215 | <i>Risotto Milanese</i> | 16,50 |
| | Klassisch mit Safran und Zwiebeln. | |
| 216 | <i>Risotto ai Gamberetti</i> | 15,00 |
| | Mit feinen Krabben leicht und aromatisch. | |
| 217 | <i>Risotto ai Funghi</i> | 13,00 |
| | Cremiges Pilzrisotto mit frischen Champignons. | |
| 219 | <i>Spaghetti Puttanesca</i> | 15,50 |
| | Herzhaft mit Kapern, Oliven, Sardellen und Tomaten. | |
| 210 | <i>Tagliatelle mit Gambas & Pesto</i> | 21,80 |
| | Mit Riesengarnelen und frischem Basilikumpesto. | |
| 220 | <i>Tagliatelle al Salmone</i> | 16,00 |
| | Lachsfilet in feiner Sahnesauce. | |
| 221 | <i>Linguine allo Scoglio</i> | 21,50 |
| | Mit frischem Fisch und Meeresfrüchten. | |
| 222 | <i>Tagliatelle dello Chef</i> | 18,50 |
| | Krabben, Lachs und Tomaten-Sahnesauce
ein Genuss. | |
| 223 | <i>Penne Mare e Monti</i> | 15,80 |
| | Mit Krabben und Champignons
Meer trifft Wald. | |
| 225 | <i>Penne alle Melanzane</i> | 14,50 |
| | Auberginen in Tomatensauce. | |

Empfehlungskarte

Kalb-Spezialitäten

Serviert mit saisonalem Gemüse

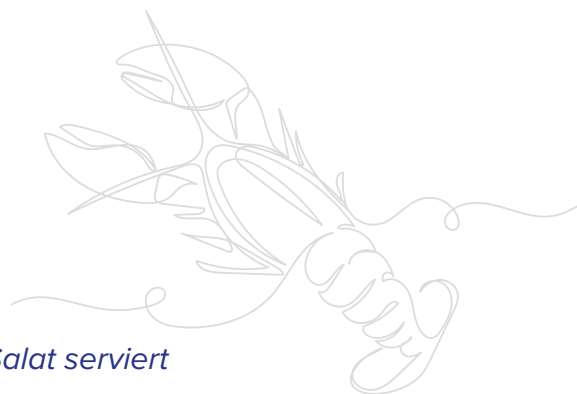
- 232 *Filetto al Uccelletto* 28,50
Gegrillte Kalbsfilets mit Thunfisch-Mayonnaise
raffiniert und zart.
- 233 *Piccata Milanese* 29,50
Kalbsmedaillons in Eihülle mit
Tomatensauce & Spaghetti
ein Klassiker.
- 234 *Saltimbocca alla Romana* 29,50
Kalbsmedaillons mit Parmaschinken
typisch römisch, typisch köstlich.
- 235 *Scaloppina al Limone* 25,50
Zarte Medaillons in feiner Zitronensauce
frisch und aromatisch.
- 237 *Scaloppina alla Griglia* 24,50
Einfach vom Grill
purer Kalbfleischgenuss.
- 238 *Scaloppina ai Funghi* 25,50
Mit cremiger Champignonsauce
herzhaft und vollmundig.
- 239 *Scaloppina al Vino Bianco* 27,50
In feiner Weißweinsauce geschwenkt
elegant und mild.





Empfehlungskarte

Fischspezialitäten



Alle Gerichte werden mit frischem Salat serviert

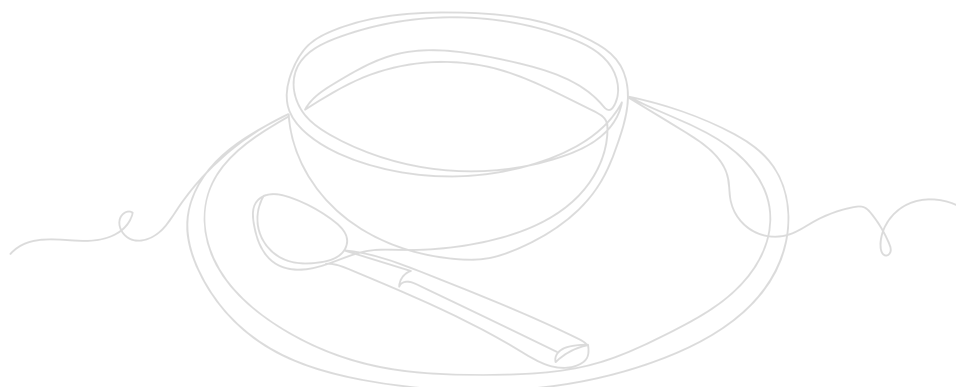
- 241 *Calamari fritti* 24,50
Knusprig frittierte Tintenfisch – *goldbraun und zart.*
- 242 *Calamari alla Provinciale* 25,50
Tintenfisch in pikanter Tomatensauce,
dazu Spaghetti.
- 244 *Calamari alla Griglia* 24,50
Gegrillter Tintenfisch dazu Spaghetti aglio e olio.
- 245 *Coda di Rospo alla Griglia* 32,80
Seeteufel vom Grill mit Gemüse –
festes Fleisch, feines Aroma.
- 246 *Coda di Rospo al Vino Bianco* 34,80
Seeteufel in Weißweinsauce, serviert mit Bandnudeln.
- 247 *Sogliola al Vino Bianco* Saisonpreis
Feine Seezunge in Weißweinsauce, dazu Bandnudeln.
- 248 *Sogliola alla Griglia* Saisonpreis
Gegrillte Seezunge mit Reis – *leicht und aromatisch.*
- 249 *Salmone alla Griglia* 28,50
Lachsfilet vom Grill – *saftig und edel.*
- 251 *Filetto al Salmone con Verdure.* 32,50
Lachsfilet mit feiner Orangensauce dazu Gemüse –
fruchtig und elegant.
- 252 *Gamberoni alla Griglia* Saisonpreis
Große Hummerkrabben vom Grill
ein maritimer Hochgenuss.
- 253 *Gamberoni alla Provinciale* Saisonpreis
Hummerkrabben in würziger Spezialsauce.
- 254 *Arrosto di Pesce* 35,50
Edle Fischplatte vom Grill, serviert mit Reis.

Antipasti / Vorspeisen

- | | | |
|---|--|-------|
| 3 | <i>Melone con Prosciutto</i> | 15,00 |
| | Süße Melone trifft auf herzhaften Parmaschinken. | |
| 4 | <i>Prosciutto di Parma</i> | 13,00 |
| | Original italienischer Parmaschinken, hauchzart serviert. | |
| 5 | <i>Antipasto Misto</i> | 17,50 |
| | Klassische italienische Vorspeisenvariation
<i>bunt und köstlich.</i> | |
| 6 | <i>Mozzarella Caprese</i> | 12,50 |
| | Frischer Mozzarella mit Tomaten und Basilikum
<i>purer Genuss.</i> | |
| 7 | <i>Antipasto Vegetariana</i> | 17,50 |
| | Mediterrane Vorspeisenvielfalt – <i>ganz ohne Fleisch.</i> | |

Zuppe / Suppen

- | | | |
|----|---|-------|
| 21 | <i>Zuppa di Pesce</i> | 18,50 |
| | Hausgemachte Fischsuppe – <i>kräftig und aromatisch.</i> | |
| 22 | <i>Zuppa di Pasta</i> | 6,00 |
| | Italienische Nudelsuppe – <i>einfach & wohltuend.</i> | |
| 23 | <i>Minestrone</i> | 8,50 |
| | Gemüsesuppe nach italienischer Art
<i>gesund & herzhaft.</i> | |
| 24 | <i>Zuppa di Pomodoro</i> | 7,50 |
| | Fruchtige Tomatensuppe – <i>fein gewürzt.</i> | |
| 26 | <i>Zuppa di Tortellini</i> | 7,50 |
| | Tortellini in Brühe – <i>klassisch und sättigend.</i> | |



Insalate – Salate

- 11 *Insalata di Pomodori* 7,50
Frischer Tomatensalat mit Zwiebeln und Kräutern.
- 12 *Insalata di Polpo* 16,50
Zarter Oktopus mit frischem Gemüse
maritim & fein.
- 13 *Insalata all'Italiana* 15,80
Mit Thunfisch, Eiern, Sardellen,
Artischocken, Vorderschinken & mehr.
- 14 *Kleiner gemischter Salat* 7,00
Frisch & knackig – *die ideale Beilage.*
- 15 *Großer gemischter Salat* 10,50
Bunt, gesund & sättigend.
- 16 *Insalata Capricciosa* 14,50
Herzhaft gemischter Salat mit italienischer Note.
- 17 *Grüner Salat* 5,50
Leicht & frisch – *klassisch zubereitet.*
- 19 *Portion Oliven* 4,00
Fein marinierte Oliven – *perfekt zum Einstieg.*

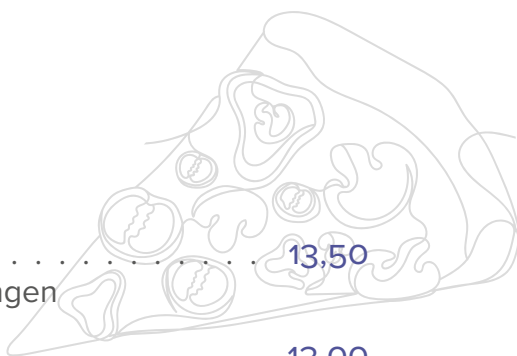


Pizza

Auf Wunsch servieren wir jede Pizza der Speisekarte auch als Pinsa.
Hierfür wird ein Mehrpreis von 3,00 € berechnet.

27	<i>Margherita</i> mit Mozzarella	9,50
28	<i>Mit Mozzarella, Parmaschinken</i> Rucola und Parmesan	15,50
29	<i>Mit Parmaschinken und Gorgonzola</i> . .	14,50
30	<i>Mit Gorgonzola und Spinat</i>	14,50
31	<i>Vesuvio</i> (ohne Käse) – mit Knoblauch und Tomaten	8,50
33	<i>Mit Mozzarella</i> Rucola und gegrillten Gambas	21,50
34	<i>Mit Lachsstreifen</i> Cocktailtomaten und frischem Basilikum	17,80
35	<i>Mit Salsiccia</i> , Steinpilzen, Cocktailtomaten und Parmesan	17,80
36	<i>Mit Zwiebeln</i>	10,00
37	<i>Mit frischer Paprika</i>	11,00
38	<i>Mit Peperoni</i>	10,00
39	<i>Mit Salami, Paprika und Zwiebeln</i> . . .	13,50
40	<i>Mit Artischockenherzen</i>	12,00
41	<i>Mit frischen Champignons</i>	12,00
42	<i>Mit Pfifferlingen</i> (nach Saison)	14,50
43	<i>Mit Gorgonzola</i>	14,00
44	<i>Mit Salami</i>	10,50
45	<i>Mit gegrilltem Gemüse</i>	15,00
46	<i>Hawaii Spezial</i> – mit Vorderschinken* und Ananas	14,00
47	<i>Mit gekochtem Vorderschinken</i> *	10,50
48	<i>Mit Parmaschinken</i>	14,00

Pizza



- | | | |
|----|---|-------|
| 49 | <i>Alla Cacciatore</i> (Jäger-Art) | 13,50 |
| | Mit Speck, Zwiebeln und Pfifferlingen | |
| 50 | <i>Spezial</i> | 13,00 |
| | Mit Speck, Zwiebeln, Paprika und Oliven ⁷ | |
| 51 | <i>Sardanara</i> | 14,00 |
| | Mit Sardellen, Sardinen, Knoblauch und Oliven ⁷ | |
| 52 | <i>Napoletana</i> | 13,50 |
| | Mit Sardellen, Kapern und Oliven ⁷ | |
| 53 | <i>Pugliese</i> | 13,50 |
| | Mit Zwiebeln, Sardellen, Oliven ⁷ und Peperoni | |
| 54 | <i>Vegetariana</i> | 14,50 |
| | Vegetarische Pizza mit saisonalem Gemüse | |
| 55 | <i>Mit Spinat</i> | 11,50 |
| 56 | <i>Mit Broccoli</i> | 11,50 |
| 57 | <i>Mit Thunfisch</i> | 14,00 |
| 58 | <i>Pescatore</i> | 14,50 |
| | Mit Thunfisch und Zwiebeln | |
| 59 | <i>Vongole</i> | 11,50 |
| | Mit kleinen weißen Muscheln | |
| 60 | <i>Mit Schafskäse</i> , getrockneten Tomaten und Rucola | 14,50 |
| 61 | <i>Mare Mediterraneo</i> | 15,50 |
| | Mit Meeresfrüchten | |
| 62 | <i>Gamberetti</i> | 14,00 |
| | Mit Krabben | |
| 63 | <i>Regina</i> | 13,00 |
| | Mit Champignons und Vorderschinken* | |
| 64 | <i>Orientale</i> | 14,00 |
| | Mit Zwiebeln, Knoblauch und italienischer Salami | |
| 65 | <i>Maison</i> | 14,50 |
| | Mit Paprika, Champignons, Oliven ⁷ , Vorderschinken*,
Artischockenherzen und Salami | |
| 67 | <i>Calzone</i> | 14,50 |
| | Gefüllt nach Ihrem Wunsch | |

Ihre Pizza stellen wir gerne individuell zusammen.

Für jeden Zusatz berechnen wir einen Aufschlag von 2,00 € bis 4,00 €



Paste / Nudelgerichte



- | | | |
|----|--|-------|
| 69 | <i>Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncini</i> | 12,00 |
| | Mit Knoblauch, Olivenöl und scharfen Peperoni
<i>einfach und würzig.</i> | |
| 70 | <i>Spaghetti Reale</i> | 15,80 |
| | Feine Krabben in cremiger Sahnesauce – <i>edel und aromatisch.</i> | |
| 71 | <i>Spaghetti Napoli</i> | 11,00 |
| | Klassisch mit fruchtiger Tomatensauce – <i>purer Genuss.</i> | |
| 72 | <i>Spaghetti Bolognese</i> | 11,50 |
| | Mit herzhafter Hackfleischsauce – <i>ein italienischer Liebling.</i> | |
| 73 | <i>Spaghetti Carbonara Originale</i> | 14,50 |
| | Mit Guanciale, Ei und Pecorino – <i>nach römischem Originalrezept.</i> | |
| 75 | <i>Spaghetti Mare</i> | 18,50 |
| | Mit frischen Meeresfrüchten
<i>direkt aus dem Meer auf den Teller.</i> | |
| 76 | <i>Spaghetti Amatriciana</i> | 13,50 |
| | Mit Speck, Zwiebeln und Tomatensauce – <i>kräftig im Geschmack.</i> | |
| 77 | <i>Spaghetti alle Vongole</i> | 17,80 |
| | Mit frischen Venusmuscheln, Knoblauch und Weißweinsauce
<i>mediterran und fein.</i> | |
| 78 | <i>Spaghetti alle Cozze</i> | 15,50 |
| | Miesmuscheln in Knoblauch-Weißweinsauce
<i>ein echter Klassiker.</i> | |
| 79 | <i>Spaghetti alla Pizzaiola</i> | 14,00 |
| | Mit Tomatensauce, Kapern, Sardellen und Sardinen
<i>pikant und würzig.</i> | |
| 80 | <i>Spaghetti Calabrese</i> | 16,00 |
| | Mit Speck, Pfifferlingen (nach Saison), Zwiebeln und
Vorderschinken – <i>herzhaft und vollmundig.</i> | |
| 81 | <i>Spaghetti al Pesto</i> | 17,80 |
| | Mit frischem Basilikumpesto – <i>aromatisch und intensiv.</i> | |
| 82 | <i>Spaghetti mit Lachs und Spinat</i> | 18,50 |
| | Feiner Lachs trifft auf cremigen Spinat
<i>harmonisch und ausgewogen.</i> | |
| 83 | <i>Tris del Giorno</i> | 16,80 |
| | Dreierlei Pasta mit drei verschiedenen Saucen
<i>für Unentschlossene und Genießer.</i> | |

Paste / Nudelgerichte



- 84 *Tagliatelle Melissa* 12,00
Mit Vorderschinken*, Sahne und feinen Erbsen
cremig und mild.
- 86 *Rigatoni ai Quattro Formaggi* 15,50
Mit vier aromatischen Käsesorten
kräftig und cremig.
- 87 *Rigatoni Caruso* 12,50
Mit Champignons, Zwiebeln, Tomaten und Sahnesauce
herzhaft und rund.
- 88 *Rigatoni Gorgonzola* 14,00
Kräftige Gorgonzola-Sauce
voll im Geschmack.
- 89 *Rigatoni dello Chef* 13,50
Mit Champignons, Vorderschinken* und Sahne
ein Lieblingsgericht des Hauses.
- 90 *Tortellini alla Panna* 15,50
Mit Vorderschinken* in feiner Sahnesauce
klassisch italienisch.
- 91 *Tortellini alla „Giovanni“* 15,50
Mit Vorderschinken*, Champignons und
cremiger Sahnesauce
herzhaft und fein.
- 92 *Penne con Tacchino,
Broccoli e Gorgonzola* 19,50
Mit Putenstreifen, Broccoli und Gorgonzola
eine raffinierte Kombination.
- 93 *Penne all'Arrabbiata* 12,00
Mit pikanter Tomatensauce
scharf, aber unwiderstehlich.
- 95 *Penne ai Spinaci* 11,50
Mit Spinat und cremiger Sahnesauce
vegetarisch und mild.



Paste al Forno / Überbackene Nudelgerichte

- 97 *Cannelloni „Maison“* 13,50
Gefüllt, überbacken
herzhaft und sättigend.
- 99 *Lasagne al Forno* 13,50
Hausgemachter Nudelaufbau – *ein italienischer Klassiker.*
- 100 *Rigatoni al Forno* 12,00
Mit Käse überbacken.
- 101 *Tortellini al Forno* 12,00
Überbacken mit Käse.

Steaks vom argentinischen Rind

- 108 *Tagliata di Manzo* 32,50
Zartes Rindersteak, tranchiert auf Rucolabett, dazu Salat.
- 109 *Misto di Carne alla Griglia* 34,50
Grillteller mit vier verschiedenen Fleischsorten und Salat.
- 110 *Pfeffersteak* 28,50
Saftiges Steak mit pikanter Pfeffersauce und frischem Salat.
- 112 *Bistecca alla Griglia* 26,50
Gegrilltes Rindersteak – *purer Fleischgenuss, mit Salat.*
- 113 *Bistecca ai Finferli* 28,50
Mit Pfifferlingen – *herzhaft & saisonal.*
- 114 *Bistecca al Gorgonzola* 27,50
Mit cremiger Gorgonzolasauce und Salat.
- 115 *Filetto al Pepe* 34,50
Rinderfilet mit pikanter Pfeffersauce – *zart und würzig.*
- 116 *Filetto ai Funghi Porcini* 36,00
Mit edlen Steinpilzen – *ein Fest für Feinschmecker.*
- 117 *Filetto al Barolo* 36,00
Zartes Filet in feiner Barolo-Weinsauce, dazu Salat.

Zu allen Steaks servieren wir
verschieden Gemüse oder Bratkartoffeln



Geflügelspezialitäten

- 118 *Putenschnitzel Natur* 19,50
Zartes Putenschnitzel, serviert mit Brokkoli
und frischem Salat.
- 119 *Puten-Salat* 14,80
Leichter Salatteller mit saftigen Putenstreifen.

Carne d'Agnello / Lammgerichte aus Neuseeland

- 120 *Lammkoteletts vom Grill* 28,50
Gegrillt und aromatisch, dazu Bratkartoffeln.
- 121 *Lammkoteletts „Livornese“* 29,50
Mit würziger Tomatensauce und Spaghetti
toskanischer Genuss.

Formaggi / Käseauswahl

- 132 *Gorgonzola* 10,50
Cremiger Blauschimmelkäse mit Butter und Toast.
- 133 *Parmigiano* 10,50
Reifer Parmesan
würzig und fein, serviert mit Brot.
- 134 *Gemischte Käseplatte* 18,00
Auswahl italienischer Käsesorten
perfekt zum Abschluss oder als Begleitung.



Dessert & Eisspezialitäten

- 144 *Panna Cotta* 7,50
Hausgemacht und verfeinert mit Waldfrüchten
cremig und fruchtig.
- 145 *Portion gemischtes Eis* 6,50
Dreierlei Eissorten – *klassisch und erfrischend.*
- 147 *Vanilleeis mit heißer Schokosauce* 8,00
Warme Schokolade trifft auf kühle Süße – *ein beliebter Klassiker.*
- 148 *Vanilleeis mit Brombeeren* 9,50
Fruchtig und fein – *ideal für Beerenliebhaber.*
- 150 *Amarena-Becher* mit Sahne 9,50
Vanilleeis mit Amarena-Kirschen und Sahne – *süß und intensiv.*
- 152 *Tiramisù* 7,00
Das Original – mit Mascarpone, Espresso und Löffelbiskuit.
- 153 *Tartufo* 7,00
Edle Eiskugel mit Schokokern – *tiefgekühlt und unwiderstehlich.*
- 154 *Cassata „Siciliana“* 7,50
Sizilianische Eisspezialität mit kandierten Früchten
typisch italienisch.
- 155 *Zabaione* für 2 Personen 14,00
Warme Weinschaumcreme mit Vanilleeis – *ein Dessert zum Teilen.*



Spirituosen

- Russischer Wodka* 2 cl 4,00
- Vecchia Romagna* 2 cl 6,50
- Cognac* – Rémy Martin oder Monnet 2 cl 7,50
- Scotch Whisky* mit Eis und Soda serviert 4 cl 7,50
- Averna* – auf Eis 2 cl 6,50
- Fernet Branca* 2 cl 6,00
- Ramazzotti* – auf Eis 2 cl 6,50
- Sambuca* – italienischer Anislikör 2 cl 6,50
- Amaretto* – italienischer Mandellikör 2 cl 4,50
- Amaretto di Saronno* – auf Eis 2 cl 7,00

BÜRGERSTUBE

Aperitivi / Aperitif

<i>Cynar</i> – mit Eis und Soda	4 cl	6,00
<i>Jägermeister</i> – auf Eis	4 cl	6,00
<i>Campari</i> – mit Eis und Soda	4 cl	6,50
<i>Campari Orange</i> mit Orangensaft	4 cl	7,50
<i>Martini</i> Bianco oder Dry.	5 cl	6,00
<i>Martini Rosso</i>	5 cl	6,00
<i>Sherry Dry</i>	5 cl	6,50
<i>Marsala</i> – italienischer Dessertwein	5 cl	5,50
<i>Aperol Spritz</i>	8,50	

Warme Getränke



<i>Espresso</i> – original italienisch	2,80
<i>Cappuccino</i>	3,50
<i>Tasse Kaffee</i>	2,80
<i>Latte Macchiato</i>	4,00
<i>Milchcafé</i>	4,30
<i>Glas Tee</i>	2,80

Bier

<i>Alpirsbacher</i> Pils vom Fass	0,25l	3,30
.....	0,40l	4,50
<i>Hefeweizen hell</i> vom Fass	0,30l	3,80
.....	0,50l	5,00
<i>Kristallweizen</i> Flasche	0,50l	5,00
<i>Hefeweizen dunkel</i> Flasche	0,50l	5,00
<i>Hefeweizen</i> alkoholfrei vom Fass	0,50l	5,00
<i>Clausthaler</i> alkoholfrei Flasche	0,33l	3,80
<i>Malzbier</i> Flasche	0,33l	3,80

Alkoholfreie Getränke

<i>San Pellegrino</i> Flasche	0,25l	2,50
.....	0,50l	4,50
.....	1,00l	7,80
<i>Coca-Cola</i> ^{1 9}	0,20l	2,50
.....	0,40l	4,00
<i>Fanta</i> ^{1 2 5}	0,20l	2,50
.....	0,40l	4,00
<i>Sprite</i> ^{1 2 3}	0,20l	2,50
.....	0,40l	4,00
<i>Apfelsaftschorle</i>	0,20l	2,50
.....	0,40l	4,00
<i>Cola Light</i> ^{1 9} Flasche	0,33l	4,30
<i>Cola Zero</i> ^{1 9} Flasche	0,33l	4,30
<i>Apfelsaft</i>	0,20l	3,50
.....	0,40l	4,80
<i>Orangensaft</i>	0,20l	3,50
.....	0,40l	4,80
<i>Johannisbeerschorle</i>	0,20l	3,50
.....	0,40l	4,80

Erläuterungen zu Zusatzstoffen und Zutaten

* = Formvorderschinken

1 = mit Farbstoff

2 = mit Konservierungsstoff

3 = mit Süßungsmittel

4 = mit Geschmacksverstärker

5 = mit Antioxidationsmittel

7 = geschwärzt

9 = koffeinhaltig

10 = chininhaltig