

# La Vera Cucina Italiana

Erleben Sie die Vielfalt der italienischen Esskultur

Wir sind täglich für Sie da:

Montag - Donnerstag	17:00 – 23:00 Uhr
Freitag - Samstag	11:00 – 24:00 Uhr
Sonntag / Feiertage	11:00 – 22:00 Uhr

Gerne steht Ihnen unser Verkaufsbüro für individuelle Absprachen für Geburtstage, Hochzeiten, Firmen – Events oder Trauerfeiern zur Verfügung. Für Ihre Veranstaltung öffnen wir nach Absprache auch früher unser Haus. Ab 0:00 Uhr berechnen wir 25 € pro angefangene Stunde und Mitarbeiter.

Eine detaillierte Allergie – Dokumentation über Zutaten und Inhaltsstoffe in unseren Speisen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen könnten, steht Ihnen an der Rezeption unseres Hauses zur Verfügung.



**Ihre Gastgeberfamilie**  
Silvia Droese & Marilu Natale  
und das Don Giovanni Team



**DON  
GIOVANNI  
LEIPZIG**

First Class Hotel\*\*\*\* Ristorante & Oleria

## Antipasti - Vorspeisen

Zu allen Vorspeisen empfehlen wir unser ofenfrisches Pizzabrot in 3 Sorten für alle in der Tischmitte.

<b>PIZZABROT</b>  	3,50 €
mit Knoblauch & Tomate // Peperoni & Tomate // Bianco Rosmarin	
<b>ZUPPA DI POMODORO</b> 	3,50 €
Tomatensuppe mit Knoblauch, Basilikum, Parmesan und Crouton	
<b>BRUSCHETTA TRADIZIONALE</b> 	3,50 €
geröstetes Steinofenbrot mit Tomate, Knoblauch, Basilikum	
<b>INSALATA CAPRESE</b> 	6,50 €
Mozzarella mit Tomaten, Olivenöl, Basilikum und Balsamico	
<b>INSALATA MISTA ... Jahreszeiten-Salatvariation</b>	6,50 €
Hausvinaigrette, Cherrytomaten, Körnermix	
... mit Thunfischfilet und gekochtem Ei	9,50 €
... mit Rucola und gehobeltem Parmesan	10,50 €
<b>LE BELLE DI CERIGNOLA</b> 	8,50 €
Feine Olivenvariation aus Cerignola in Apulien	
<b>PROSCIUTTO E MELONE</b>	10,50 €
luftgetrockneter Parma-Rohschinken auf Melonenschiffchen	
<b>CARPACCIO TRADIZIONALE</b> Das Beste in Leipzig!	10,50 €
traditionelles Carpaccio vom rohen Rinderfilet, hauchdünn geschnitten, mit gehobeltem Parmesan und geröstetem Knoblauchbrot	
<b>FRUTTI DI MARE NEU!</b>	10,50 €
Meeresfrüchtevariation von Miesmuscheln, Scampi, Calamari, Schrimps und Oktopus, mit Knoblauch tomatiert	
<b>SCAMPI GRATINATI SU CROSTINI</b>	10,50 €
½ Dutzend Scampi im Pfännchen mit Knoblauch gebraten mit Crème fraîche auf geröstetem Brot im Ofen mit Mozzarella gratiniert	

Besondere Empfehlung vom Küchenchef!

**ANTIPASTI PER DUE** pro Person 9,50 €

Typisch italienische Vorspeisenvariation für 2 Personen  
Parmaschinken // Honigmelone // Mozzarella, Cherrytomaten  
Basilikum // Artischocken, Auberginen // Zucchini // Oliven // getrocknetes Tomatenfilet // ofenfrisches Rosmarin-Pizzabrot

Detaillierte Informationen zu Allergien & Unverträglichkeiten erhalten Sie an der Rezeption unseres Hauses.



Scharf



Vegetarisch



Vegan



Glutenfrei



Lactosefrei



**DON  
GIOVANNI  
LEIPZIG**

First Class Hotel\*\*\*\* Ristorante & Oleria

## Unsere Pasta



Glutenfreie Pasta Extra 2,50 €

Alle Nudelspezialitäten auch Extra al Forno 1,50 €

**SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO**   8,50 €

Spaghetti, Knoblauch, Olivenöl, Peperoni

**SPAGHETTI ARRABIATA**  9,80 €

Spaghetti, Knoblauch, Zwiebeln, Tomatensugo, scharfe Peperoni

**SPAGHETTI NAPOLI**  9,80 €

Spaghetti, Zwiebeln, Tomatensugo, Basilikum, Parmesanflocken

**RIGATONI CON 4 FORMAGGI** 9,80 €

Hohlnudeln, 4 Sorten Käse, Sahneseife, Frühlingszwiebeln

**GNOCCHI AL GORGONZOLA** 9,80 €

Kartoffelklößchen, Gorgonzolakäserahm, Frühlingszwiebeln

**TORTELLONI AL FORNO** 10,50 €

gefüllte Käseteigtaschen, Tomatensugo, Gorgonzolakäserahm,  
mit Mozzarella im Ofen überbacken

**GNOCCHI ALLA SORRENTINA** 10,50 €

Kartoffelklößchen, Basilikum, Tomatensugo,  
mit Mozzarella im Ofen überbacken

**SPAGHETTI ALLA GENOVESE** 10,50 €

Hausgemachtes Pesto nach Art der Genovesen!  
Basilikum, Knoblauch, Pecorino-Schafskäse, geröstete  
Mandeln, Olivenöl extra Vergine, Parmesano

**MELANZANE ALLA PARMIGIANA** 12,50 €

Klassischer Auberginenaufauf, Tomaten - Basilikumsugo,  
mit Mozzarella im Ofen überbacken

Unsere Klassiker:

**RIGATONI ALLA DON GIOVANNI** 10,50 €

Rigatoni, Zwiebeln, Schinken, Champignons, Tomatensugo,  
Crème fraîche Sahneseife, Parmesanflocken

**SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE** 10,50 €

Spaghetti, Hackfleischragout vom Kalb & Rind,  
Gemüse, Tomatensugo

**RIGATONI AL FORNO** 10,50 €

Hohlnudeln, Schinken, Zwiebeln, Sahne, mit Mozzarella überbacken

**LASAGNE AL FORNO** 12,50 €

Hausgemachter Nudelauflauf, Hackfleischsugo Bolognese,  
Tomaten, gekochter Schinken, mit Mozzarella überbacken



Scharf



Vegetarisch



Vegan



Glutenfrei



Lactosefrei



**DON  
GIOVANNI  
LEIPZIG**

First Class Hotel\*\*\*\* Ristorante & Oleria

# Steinofenpizza



Für Vegetarier:



**MARGHERITA** 7,50 €

Tomaten, Mozzarella, Oregano

**FUNGHI** 8,50 €

Tomaten, Mozzarella, Champignons

**LOMBARDA** 9,50 €

Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola

**CAPRESE** 10,50 €

Tom. Babymozzarella,  
Cherrytomaten, Basilikum

**VEGETARIA** 10,50 €

Tomaten, Mozzarella, Artischocken,  
Pilze, Brokkoli, Paprika, Zwiebeln, Oliven

Unsere Klassiker:

**SALAMI** 8,50 €

Tomaten, Mozzarella, Salami

**ROMANA** 8,50 €

Tomaten, Mozzarella, Schinken

**NAPOLI** 8,50 €

Tomaten, Mozzarella, Kapern, Sardellen

**INFERNO**  9,50 €

Tom, Mozz., Salami, Peperoni, Knoblauch

**LECCESE**  9,50 €

Tomaten, Mozz., Schinken, Pilze, Peperoni

**SALAMI E PROSCIUTTO** 9,50 €

Tomaten, Mozzarella, Salami, Schinken

**SICILIANA** 9,50 €

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze

**NOSTRANA** 9,50 €

Tomaten, Mozz., Salami, Champignons

**4 STAGIONI** 9,50 €

Tom, Mozz., Schinken, Pilze, Paprika, Oliven

**TONINO** 9,50 €

Tom. Mozzarella, Thunfisch, Zwiebelringe

**HAWAI** 9,50 €

Tomaten, Mozzarella, Schinken und Ananas

Jede Pizza wird in liebevoller Handarbeit

hergestellt. Bei 450°C im Steinofen knusprig

gebacken mit originalen Zutaten: Semolino – Hartweizen,

originaler Mozzarella, passierte Tomaten, Oregano und Olivenöl

aus Apulien, natürliches Meersalz aus Sizilien. Buon appetito!

Für Feinschmecker:

**MARINARA** 10,50 €

Tomaten, Mozzarella, Muscheln,  
Garnelen, Tintenfisch, Knoblauch

**CAPRICCIOSA** 10,50 €

Tomaten, Mozzarella, Schinken,  
Pilze, Artischocken, Oliven

**DON GIOVANNI** 10,50 €

Tomaten, Mozzarella, Schinken,  
Champignons, Paprika, Sardellen

**SALMONE** 10,50 €

Tomaten, Mozzarella, Lachs Basilikum-Pesto

**PARMA** 10,50 €

Tomaten, Mozzarella, Parmarohschinken

**DEGLI AMICI** 10,50 €

Tomaten, Mozzarella, Hähnchenbrust, Rucola

**CRUDAIOLA Pizza Bianco** 12,50 €

Mozzarella, Cherrytomaten, Rucola,  
gehobelter Parmesan

**SCAMPI E SPINACI NEU** 12,50 €

Tomaten, Mozzarella, Knoblauch,  
6 Scampi, Blattspinat

Gefüllte Pizza:

**CALZONE SALAMI** 10,50 €

Tomaten, Mozzarella, Salami, Champignons

**CALZONE GORGONZOLA** 10,50 €

Tomaten, Mozzarella, Gorgonzolakäse

**CALZONE PROSCIUTTO** 10,50 €

Tomaten, Mozzarella, gekochter  
Hinterschinken, gekochtes Ei

**CALZONE TONNO** 10,50 €

Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln

Extras für Ihre Pizza à 1,50 €

Knoblauch, Peperoni, Kapern,  
Champignons, Zwiebeln, Salami,  
Schinken, Mozzarella, Oliven,  
Paprika, gekochtes Ei

Extras für Ihre Pizza à 3,00 €

Ananas, Artischocken, Gorgonzola,  
Parmesano, Meeresfrüchte, Rucola,  
Parmaschinken, Sardellen, Thunfisch,  
Blattspinat, Cherry Tomaten



vom Schwein, Hähnchen, Kalb, Lamm oder Rind

**SCALOPPINE ALLA VALDOSTANA** 14,50 €

2 Schweinesteaks mit Schinken und Mozzarella, Tomatensugo,  
im Eisenpfännchen mit gratinierte Parmesankartoffeln gebacken

**SCALOPPINE AL GORGONZOLA** 14,50 €

2 Schweinesteaks vom Lavasteingrillan Kartoffelgnocchi,  
Gorgonzolakäserahm, Frühlingszwiebeln, Parmesanflocken

**FILETTO DI POLLO ALLA DIAVOLA**  14,50 €

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl Extra Vergine,  
geschnetzeltes Hähnchenbrustfilet, scharfe Peperoni,  
getrocknetes Tomatenfilet, Parmesanflocken

**FILETTO DI POLLO ALLA PIEMONTESE NEU!** 15,50 €

Hähnchenbrustfilet vom Lavasteingrill an Zuckerschoten  
mariniert mit Knoblauch auf Trüffel-Steinpilzrahm mit Kartoffelchips

**COSCIOTTO DI AGNELLO** 16,50 €

herzhafter Braten aus der marinierten Lammkeule,  
nach Bäckerin-Art zubereitet, im Ofen geschmort, Knoblauch,  
Thymian, Rosmarin, Knoblauchbohnen, Kartoffelchips

**COSTATA DI VITELLO TARTUFATO Klassiker!** 20,50 €

\* \* \* Schuhmachers Leibgericht vom Lieblingsitaliener in Monza!  
Minutensteak vom Lavasteingrill aus dem Kalbsrücken ca. 150 g,  
kurz gebraten an getrüffelten Bandnudeln, mit Estragon,  
Champignons und Parmesanflocken

**FILETTO DI AGNELLO** 22,50 €

Zartes Lammfilet vom Lavasteingrill, mariniert mit Rosmarin,  
Parmaschinken chips, grüne Knoblauchbohnen & Kartoffelchips

**NEU !**

Edle Fleischspezialität für Feinschmecker!

**FILETTO DI MANZO 26,50 €**

kerniges Rinderfilet ca. 200 g  
vom Lavasteingrill auf Kartoffelrösti  
an Bandnudeln in getrüffeltem Steinpilzrahm



**DON  
GIOVANNI  
LEIPZIG**

First Class Hotel\*\*\*\* Ristorante & Oleria

## Fisch & Krustentiere

Als Beilagen empfehlen wir:

Blattspinat, Butternudeln, Kartoffelchips, Kartoffelrösti Brokkoli, Gnocchi, Rosmarinchampignons	4,00 €
<b>SPAGHETTI CON TONNO</b> Spaghetti, Thunfischfilet, Knoblauch, Zwiebeln, Kapern, herzhafte Tomatensugo, flambiert mit Weißwein	10,50 €
<b>SPAGHETTI MARINARA</b> Spaghetti, Miesmuscheln, Vongole, Tintenfisch, Scampi, Knoblauch, Tomatensugo, flambiert mit Weißwein	14,50 €
<b>TAGLIATELLE AL SALMONE</b> unser Klassiker! Bandnudeln, Zwiebeln, Lachsfilet, Brokkoliröschen, Crème fraîche, Sahne, flambiert mit Weißwein	16,50 €
<b>SALMONE AL FORNO</b> unsere Hausspezialität! rosa Lachsfilet, Estragon-Gemüsejulienne, parfümiert mit Knoblauch, im Weißweinsud, in der Folie im Eisenpfännchen gebacken	16,50 €
<b>SCAMPI CON AGLIO</b> 12 Garnelen ohne Schale, gebraten mit Knoblauch, flambiert mit Weißwein, an frischem Tomaten-Concassée, auf gebutterten Bandnudeln mit Petersilie	16,50 €
<b>SOGLIOLA ALLA MUGNIAIA</b> Preis nach Gewicht, 100 g Ganze Seezunge aus der Adria, ca. 300 g, nach Müllerart, in der Pfanne in Butter gebraten, mit Zitrone an frischem Blattspinat	7,50 €

### NEU !

Edle Krustentierspezialität für Feinschmecker!

### SCAMPI ROSA GIGANTI PER DUE

pro Person 24,00 €

1 kg Black Tiger Garnelen für 2 Personen  
ohne Kopf mit Schale mit Knoblauch  
in der Pfanne gebraten,  
flambiert mit edlem Brandy Vecchia Romagna,  
serviert auf einer Platte mit Knoblauchsoße,  
an ofenfrischem Knoblauch- Ciabattabrot,  
dazu reichen wir eine Fingerschale mit Zitrone

\*\*\* Der Umwelt zu Liebe! Für Einwegbehälter berechnen wir 2,00 € pro Verpackung.



**DON  
GIOVANNI  
LEIPZIG**

First Class Hotel\*\*\*\* Ristorante & Oleria

## Dessert & Kaffee

<b>SORBETTO AL LIMONE</b> Zitronensorbet, Prosecco	5,50 €
<b>CAFFE GELATO</b> Eiskaffee, Vanilleeis, Sahne, Waffel	5,50 €
<b>PANNA COTTA</b> Vanillecreme, Erdbeerspiegel, Minze	5,50 €
<b>TARTUFO NERO</b> Schokoladeneistrüffel, Eierlikör, Sahne	5,50 €
<b>TARTUFO BIANCO</b> weißer Schokoladeneistrüffel, Baileys Irish Cream, Sahne	5,50 €
<b>COPPA SPEZIAL</b> Schoko, Haselnusseis, Eierlikör, Sahne, Eis Waffel	6,50 €
<b>COPPA ITALIANA</b> Joghurt, Erdbeereis, Cassis Likör, Früchtevariation, Sahne	6,50 €
<b>COPPA MELBA</b> Joghurteis, Pflirsichfächer, Erdbeersoße, Sahne	6,50 €
<b>COPPA NOCCIOLA</b> Haselnuss, Cappuccinoeis, Karamell, geröstete Mandeln & Sahne	6,50 €
<b>FREDDO E CALDO</b> Vanilleeis, heiße Himbeeren, geröstete Mandeln, Sahne, Waffel	6,50 €
<b>CASSATA SICILIANA</b> Duett von Malaga & Pistazien Ricottat Parfait mit kandierten Früchten auf Erdbeerspiegel, Minze	7,50 €
<b>SEMIFREDDO TORRONCINO</b> Weißes Nougat – Parfait, Haselnuss, Karamellspiegel & Salzkaramell	7,50 €
<b>CANNOLO SICILANO</b> Sizilienische Dessertspezialität! Krokante Kuserrolle gefüllt mit Ricotta, Schokolade & Mandeln, kandierte Früchten und Sahne	7,50 €

### L'ORA DEL' CAFFE

unser Nachmittagsangebot  
täglich für Sie von  
14:00 Uhr bis 16:00 Uhr:  
1 Tasse Kaffee komplett und  
1 Stück Kuchen  
6,50 €

### Kaffee-Spezialitäten

Espresso 100% Arabica

<b>ESPRESSO*</b>	2,50 €
<b>ESPRESSO MACCHIATO*</b> mit Milchschaum geküsst	2,50 €
<b>TASSE KAFFEE*</b> mit Zucker und Kaffeesahne	2,50 €
<b>CAPPUCCINO*</b> Kaffee mit aufgeschäumter Milch	3,80 €
<b>LATTE MACCHIATO*</b> Milchkaffee im Glas	3,80 €
<b>ESPRESSO DOPPIO*</b> mit Zucker und Kaffeesahne	3,90 €
<b>TASSE SCHOKOLADE</b> mit Schlagsahne, weiß mit Haselnuss / Vollmilch / dunkel	4,50 €
<b>PHARISÄER*</b> Kaffee flambiert mit Rum und Sahnehäubchen	6,50 €
<b>RÜDESHEIMER KAFFEE*</b> Kaffee flambiert mit Rum und Sahne	6,50 €
<b>IRISH COFFEE*</b> Kaffee flambiert mit Irish Whisky und Sahnehäubchen	6,50 € *mit Koffein

### TIRAMISU „DON GIOVANNI“

hausgemachtes traditionelles Dessert,  
nach einem Rezept von Nonna Lucia,  
Biskuit, Mascarponecreme und  
Espresso, parfümiert mit Amarettolikör  
an feiner Früchtedekoration  
6,50 €