



Benvenuti im Don Giovanni Leipzig

Hier duftet es nach Pizza, frischer Pasta und dem süßen Leben...

*Seit 1994 bieten wir das, was wirklich zählt...
gutes Essen, nette Gespräche
und das Gefühl bei Freunden angekommen zu sein.
Danke, dass Sie da sind.*

*Ihre Gastgeber **Con Amore!**
Marilú & das Don Giovanni Team*



*Neu bei uns ist **CASA TUA**
unser Lieferservice für sie zu Hause.
Gerne kommen wir für Ihre Feier, Ihre Party
direkt zu Ihnen nach Hause.*

ANTIPASTI * VORSPEISEN

PIZZA BROT 6,50

Nr.1 Knoblauch Tomate * Nr.2 Bianco Olivenöl Rosmarin Nr.3 Peperoni Tomate Spicy

BRUSCHETTA TRADIZIONALE 7,50

Pane di Matera Brot * Knoblauch * Olivenöl Extra Virgine * Basilikum

ZUPPA DI POMODORO 7,50

Tomtensuppe * Knoblauch * Olivenöl Extra Virgine * Basilikum * Parmesano

INSALATA CAPRESE 8,50

Mozzarella 125 gr. * Strauchtomaten
Olivenöl Extra Virgine * Basilikum

INSALATA TONNO 10,50

Salatvariation * Strauchtomaten *
Thunfisch * Gekochtes Ei * Rote Zwiebeln

INSALATA CONTADINA 10,50

Salatvariation * Gurke * Tomate * Oliven
Rote Zwiebeln * Schafskäse * Italian Dressing



INSALATA CESARE 12,50

Klassischer Cesar Salat!
Salatvariation * Gurke * Hähnchenbust Streifen
Homemade Parmesandressing * Croutons

ANTIPASTI PER DUE 25,00

Chefs Choise * Empfehlung vom Küchenchef!

Köstliche Vorspeisenvariation zum Teilen auf der Etagere für 2-3 Personen
Parmaschinken * Honigmelone * Mozzarella * Tomaten
Artischocken * Auberginen * Zucchini * Schafskäse * Olivenvariation *
getrocknete Tomaten * Pizzabrot Rosmarin

CARPACCIO TRADIZIONALE 14,50

Carpaccio vom rohen Rinderfilet - hauchdünn geschnitten
Parmesano * Rucola * Balsamico * Knoblauchbrot

LA BELLE CERIGNOLA 10,50

Zweierlei Olivenvariation aus Cerignola in Apulien

TARTAR DI MANZO 16,50

120 gr. Tartar vom Simmentaler Rind Bio Rind * mariniert mit Dijon-Senf
Kapernfrüchte * Ei * rote Zwiebeln * geröstetes Ciabattabrot

VITELLO TONNATO 16,50

Traditionelle Vorspeisenspezialität!
Carpaccio vom rosa Kalbsrücken * Thunfischspiegel * rote Zwiebeln
Kapernfrüchte * geröstetes Ciabattabrot

PROSCIUTTO E MELONE 12,50

Honigmelone * Parmaschinken * Oliven * Crissini

Extra Pane di Matera

3,00



Vegetarisch

PIZZA

Klassiker

PIZZA MARGHERITA 12,50

Tomaten * Fior di Latte Mozzarella * Oregano

PIZZA FUNGHI 13,50

Tomaten * Fior di Latte * Champignons

PIZZA SPINACI 14,50

Tomaten * Fior di Latte * Blattspinat * Knoblauch

PIZZA LOMBARDA 14,50

Tomaten * Fior di Latte * Gorgonzola * Parmigiano

PIZZA BROCCOLI & GORGONZOLA 15,50

Tomaten * Fior di Latte * Brokkoli * Gorgonzola

PIZZA VEGETARIA 16,50

Tomaten * Fior di Latte * Artischocken

Champignons * Brokkoli * Paprika * Zwiebeln * Oliven

PIZZA CRUDAIOLA 16,50

Tomaten * Fior di Latte * Cherrytomaten *

Rucola * Parmigiano

Meeresfrüchte



PIZZA TONINO 14,50

Tomaten * Fior di Latte * Thunfisch * Rote Zwiebeln

PIZZA MARINARA 16,50

Tomaten * Fior di Latte * Muscheln

Garnelen * Tintenfisch * Knoblauch

PIZZA SALMONE 16,50

Tomaten * Fior di Latte * rosa Lachsfilet * Pesto

PIZZA SCAMPI & SPINACI 16,50

Tomaten * Fior di Latte * 1/2 Dutzend Garnelen

Blattspinat * Knoblauch

Calzone * Gefüllte Pizza

CALZONE SALAMI 14,50

Tomaten * Fior di Latte * Salami Champignons

CALZONE PROSCIUTTO 14,50

Tomaten * Fior di Latte * Schinken * gekochtes Ei

CALZONE TONNO 14,50

Tomaten * Fior di Latte * Thunfisch * rote Zwiebeln

CALZONE GORGONZOLA 14,50

Tomaten * Fior di Latte * Gorgonzolakäse

PIZZA SALAMI 13,50

Tomaten * Fior di Latte * Salami

PIZZA ROMANA 13,50

Tomaten * Fior di Latte * Schinken

PIZZA NOSTRANA 14,50

Tomaten * Fior di Latte * Salami * Champignons

PIZZA INFERNO 14,50

Tomaten * Fior di Latte * Scharfe Salami

Peperoni * Knoblauch

PIZZA SICILIANA 14,50

Tomaten * Fior di Latte * Schinken * Champignons

PIZZA HAWAI 14,50

Tomaten * Fior di Latte * Schinken * Ananas

PIZZA 4 STAGIONI 14,50

Tomaten * Fior di Latte * Schinken

Champignons * Paprika * schwarze Oliven

PIZZA DON GIOVANNI 14,50

Tomaten * Fior di Latte * Schinken

Champignons * Paprika * Sardellen

PIZZA LECCESE 14,50

Tomaten * Fior di Latte * Schinken * Champignons

Spicy Peperoni

PIZZA CAPRICCIOSA 15,50

Tomaten * Fior di Latte * Schinken * Champignons

Artischocken * Oliven

PIZZA PARMA 16,50

Tomaten * Fior di Latte * Parmaschinken

PIZZA DELLI AMICI 16,50

Tomaten * Fior di Latte * Hähnchenbrust

* Pesto * Rucola

Pizza Bianca

Die beliebtesten Pizen ohne Tomatensoße in Italien!

PIZZA ZUCCHINI & GORGONZOLA 16,50

Fior di Latte Mozzarella * Zucchini *

edler Gorgonzola * kandierte Walnüsse

PIZZA TARTUFATO 18,50

Fior di Latte * Gelbe Dattel Tomaten * schwarzer Alba

Trüffel

Extras für Ihre Pizza

á 2,00

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

á 4,00

Ananas, Artischocken, Gorgonzola,
Parmesano, Meeresfrüchte,
Rucola, Parmaschinken,
Sardellen, Thunfisch,
Blattspinat, Cherrytomaten

EXTRAS für ihre Pizza

Glutenfreie Pizza 4,00

Veganer Käse 2,00



PASTA * BASTA

GNOCCHI GORGONZOLA 14,50

Kartoffel Gnocchi * Gorgonzolakäserahm* Parmigiano



SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE 15,50

Spaghetti 100% Rinderhack Bolognese * Tomatensugo * Parmigiano



SPAGHETTI ALLA GENOVESE 16,50

Basilikum Pesto Knoblauch Olivenöl Extra Virgine geröstete Mandeln Pinienkerne Parmigiano

Chefs Choise * Empfehlung vom Küchenchef!

TAGLIATELLE TARTUFATO 18,50

Bandnudeln * Steinpilze * schwarzer Alba Trüffel Creme Fraiche * Parmigiano

SPAGHETTI ARRABIATA 13,50

Spaghetti Peperoni Knoblauch Tomatensugo

SPAGHETTI CARBONARA TRADIZIONALE 15,50

Spaghetti Pancetta Speck Ei Parmigiano

CACCIO E PEPE 20,50

Lieblings Pasta von Signorina Marilu!

Römische cremige Pastaspezialität
im PECORINO KÄSE LEIB am Tisch flambiert mit Vecchia Romagna
aromatisiert mit gewalztem wildem Pfeffer



Pasta al forno - Im Ofen überbacken

RIGATONI AL FORNO 15,50

Rigatoni * Schinken * Zwiebeln * Tomatensugo * Sahne * im Ofen mit Mozzarella überbacken

GNOCCHI ALLA SORRENTINA 15,50

Kartoffelklößchen * Basilikum * Tomatensugo im Ofen mit Mozzarella überbacken

TORTELLONI AL FORNO 15,50

Teigtaschen gefüllt mit Ricotta & Spinat * Tomatensugo * Gorgonzolakäse
im Ofen mit Mozzarella überbacken



LASAGNE AL FORNO 15,50

Homemade Nudelaufbau * 100 % Rinderbolognese * Tomatensugo
im Ofen mit Mozzarella überbacken



**DON
GIOVANNI**
Hotel & Ristorante

Extra Parmigiano 3,00
Glutenfreie Pasta 4,00 extra
Take Away Behälter 2,00 pro Verpackung

CARNE - FLEISCH

POLLO CATTIVO 18,50

*"Verrücktes" Hähnchen SousVide **

*leicht pikant mariniert aus dem Ofen * Grillgemüse * Pommes Julienne * Spicy Majo*

SCALOPPINE ALLA VALDOSTANA 16,50

*2 Schweinesteaks * Schinken * Tomatensugo * Rosmarin Kartoffeln
im Ofen mit Mozzarella überbacken*

SCALOPPINE AL GORGONZOLA 16,50

*2 Schweinesteaks * Gorgonzolakäserahm * Kartoffel Gnocchi * Frühlingszwiebeln * Parmigiano*

*Chefs Choise * Empfehlung vom Küchenchef!*

COSTATA DI VITELLO 24,50

*Zartes Kalbsteak ca. 150gr. * Bandnudeln * Steinpilze schwarzer Alba Trüffel Parmigiano*



PESCE - FISCH

*Chefs Choise * Empfehlung vom Küchenchef!*

TAGLIATELLE AL SALMONE 18,50

*Bandnudeln Rosa Lachsfilet * Brokkoli Röschen * Creme Fraiche
Vino Bianco * rosa Pfefferbeeren*

SCAMPI CON AGLIO 18,50

*Bandnudeln * 12 Garnelen * Olivenöl Extra Virgine * Knoblauch
Kirchtomaten * Estragon * Vino Bianco*

SPAGHETTI MARINARA 16,50

*Spaghetti * Muscheln * Tintenfisch * Garnelen * Knoblauch * Tomate * Olio * Vino Bianco*

SALMONE AL FORNO 24,50

*Rosa Lachsfilet auf Gemüsebett * Estragon * Vino Bianco
auf Creme Fraiche in der Grillfolie im Ofen gebacken*



*Extra Parmigiano 3,00
Glutenfreie Pasta 4,00 extra
Take Away Behälter 2,00 pro
Verpackung*



BEVANDE



ACQUA / WASSER

Das reinste Wasser als excellente Begleitung zum Essen aus einer Quelle in der Toscana!!

Morelli Medium Fl. 0,2l 3,50

Morelli Natur Fl. 0,75l 7,80

BIRRA / BIER

Bier vom Fass 0,2l 0,4l

UR - KROSTITZER 3,90 4,50

Fassbier Italien 0,25l 0,4l

Birra Moretti 3,90 4,50

Flaschenbier 0,5l 4,80

Ur-Krostitzer Schwarzbier

Schöffelhofer Hefe Hell

Flaschenbier Alkoholfrei

Clausthaler 0/0 Fl. 0,33l 3,80

Schöffelhofer Hefe 0/0 Fl. 0,5l 4,80

ALKOHOLFREI DRINKS

0,2l 0,4l

Zitrone / Orange / 3,00 4,50

Tonic** // Spezi**// Bitterlemon

Vita Cola schwarz** / Light

SCHORLEN

0,2l 0,4l

Apfel // Kirsch // Orange 3,50 4,50

BIO Schorle Fa. Rauch Fl. 0,33l 3,90

schwarze Johannisbeere

Rhabarber naturtrüb

RAUCH SÄFTE

Apfel // Orange // KIBA 0,2l 0,4l

Kirsch // Banane 3,50 4,50

Erdbeere

* Farbstoff ** Chinin

APERITIVO CLASSICO

CRODINO alk.frei // Eis & Zitrone 0,1l 5,50

Martini Bianco // Rosso // DRY 5 cl 5,50

Sherry Dry // Medium // sweet 5 cl 5,50

Pernod // Punt e Mes 4 cl 5,50

Glas Prosecco Brut 0,1l 6,50

BELLINI CIPRIANI * alk.frei Fl. 0,75l 24,50
0,1l 6,50

APERITIVO // SPRIZZ

APEROL SPRIZZ 0,2l 7,50

Prosecco Brut // Aperol // Orange

MARTINI SPRIZZ 0,2l 7,50

Martini Fiero // Tonic // Minze

CAMPARI AMALFI 0,2l 7,50

Campari // Bitter Lemon // Grapefruit

CAMPARI SPRITZ 0,2l 7,50

Campari // Prosecco // Soda // Orange

HUGO 0,2l 8,50

Prosecco Brut // Holunderblütensirup

SARTI LEMON SPRITZ 0,2l 8,50

Sarti Rosa // Bitter Lemon// Grapefruit

SARTI SPRITZ 0,2l 8,50

Sarti Rosa // Prosecco // Soda

VINO BIANCO * APERTO

	0,2l Glas	½ Liter	1 Liter
Frizzantino	5,50	13,50	22,00
Chardonnay	6,50	14,50	24,00
Pinot Grigio Veneto	6,50	14,50	24,00

VINO ROSSO * APERTO

Lambrusco	5,50	13,50	22,00
Merlot	6,50	14,50	24,00
Montepulciano	6,50	14,50	24,00
Chianti	6,50	14,50	24,00
Primitivo di Puglia	7,50	16,50	26,00

VINO ROSATO * APERTO

Vino Rosato	6,50	14,50	24,00
-------------	------	-------	-------

VIN LIQUOROSO * APERTO

Dulcis // Vin Santo	Glas 5 cl	6,50
---------------------	-----------	------



Tiramisu 8,50



Hauspezialität nach einem Rezept von Nonna Lucia!!
Biskuit Mascarponecreme Espresso Amaretto Früchte

AFFOGATO

Espresso auf Vanilleeis

5,50

SORBETTO DI LIMONE

Zitronensorbet Prosecco Minze * Lactosefrei ***Glutenfrei

6,50

SORBETTO DI LAMPONE

Himbeersorbet Prosecco Minze * Lactosefrei ***Glutenfrei

6,50

PANNA COTTA



Vanillecreme Erdbeerspiegel Minze

6,50

SEMIFREDDO TORRONCINO

Weißes Nougat - Parfait, Haselnuss,
Karamellspiegel & Salzkaramell

7,50

CANNOLO SICILIANO



Sizilienisches Dessert! Krokante Knusperrolle mit Ricotta
Schokolade Mandeln kandierte Früchte

8,50

CREMA CATALANA



Dessertspezialität aus Sizilien gebrannte Vanille Creme Brulet

8,50

GELATO ITALIANO

Eine Kugel italiensches Eis!

SORBET ° ZITRONE ° HIMBEERE ° VANILLE

3,50

KAFFEE

Espresso 100% Arabica * Coffein

Tasse Kaffee * // Espresso *

2,80

Espresso Macchiato *

3,00

Cappuccino * // Latte Macchiato

3,80

Espresso Doppio *

4,50

Tasse Schokolade

4,90



Irish Coffee *

7,50

Kaffee flambiert mit Irish Whiskey / Sahne

Pharisäer *

7,50

Kaffee flambiert mit Rum / Sahnehäubchen

Rüdesheimer Kaffee *

7,50

Kaffee flambiert mit Asbach Uralt / Sahne

TEE EILLES

3,90

Darjeeling Royal // Earl Grey Premium

Grüner Tee / Minze // Kräutergarten

Apfel Früchte // Tea SPA MAGICA

Pfefferminze // Sommerbeeren // Kamille

ein Glas Tee 0,3l Ihrer Wahl mit Zucker

NOSTRE GRAPPE 2 CL

Chardonnay // Pinot Grigio 2,50

Cabernet // Sauvignon 2,50

Chianti // Merlot // Moscato 3,50

Prosecco // Gavi di Gavi 3,50

Barricque Barbera // Nebbiolo 5,50

Barricque Amarone // Barolo 6,50

Carlo Bocchino Riserva 21 Jahre 18,50

OBSTBRAND 2 CL 3,50

Kirschwasser // Himbeergeist // Aprikose

Williams Christ // Zwetschge // Apfel

AMARO 2 CL 2,80

Averna // Ramazotti // Fernet Branca

Fernet Menta // Jägermeister

KORN 2 CL 2,50

Nordhäuser / Fürst Bismarck

WEINBRAND 2 CL 3,50

Asbach Uralt // Vecchia Romagna

WODKA 2 CL 2,80

Moskovskaya / Smirnoff

AQUAVIT 2 CL 2,50

Aalborg // Malteserkreuz



TEQUILA 2 CL 3,50

Tequila Silver // Tequila Gold*

GIN 2 CL 4,50

Bombay Sapphire // Tangerey

Gordons Dry Gin // Gin Mare // Hendrick's

RUM 2 CL 3,50

Havana Club // Meyers Rum // Bacardi Superior

CALVADOS 2 CL 2,80

Papidoux Fine* / Gilbert*

COGNAC 2 CL 6,00

Hennessy V.S. // Remy Martin V.S.O.P.

LIKÖRE 2 CL 2,80

Amaretto di Saronno // Apricot Brandy

Bailey's Irish Cream // Kaluha*** Passoa

Sambuca Coffee*** Sambuca di Molinari

Limoncello // Frangelico

Chartreuse Grün* // Cointreau

Drambuie // Galiano // Grand Marnier

Southern Comfort // Tia Maria***





VINI & CO



VINO BIANCO

CHARDONNAY TORMARESCA

IGT * 2022 Apulien Fl. 0,75l 25,00
0,2l 8,50

GRILLO BRANCIFORTI

IGT * 2023 Sizilien Fl. 0,75l 22,50
0,2l 7,50

BREZZA BIANCO

Lungarotti IGT * 2023 Fl. 0,75l 24,50
0,2l 7,50

VERMENTINO SANTA CHRISTINA

IGT // 2023 Toskana Fl. 0,75l 27,50
0,2l 9,50

LUGANA GOLD DOC *** VIP

Cobue * 2022 Lombardei Fl. 0,75l 28,50
Lieblingswein unserer Gäste 0,2l 10,50

SAN GIOVANNI DELLA SALA

DOC // 2022 Umbrien Fl. 0,75l 45,00
Orvieto Classico Superiore

BRAMITO DELLA SALA

IGT // 2022 Chardonnay Fl. 0,75l 58,00
Castello della Sala / Umbrien

CERVARO DELLA SALA ***VIP

IGT // 2021 Cuvée Fl. 0,75l 175,00
Castello della Sala / Umbrien

VINO ROSATO

GIARDINO SANTA CHRISTINA

IGT 2022 * TOSKANA Fl. 0,75L 22,50
0,2L 7,50

BREZZA ROSATO

Lungarotti Fl. 0,75l 24,50
IGT * 2023 Umbrien 0,2l 8,50

CALAFURIA 2023 ANTINORI *** VIP

Marchesi Antinori * Fl. 0,75l 38,00
IGT 2023 / Apulien 0,2l 12,80

PROSECCO & CO FL. 0,75 L

PROSECCO CORNARO BRUT 24,50
FERRARI BRUT 45,00
FERRARI ROSE` * BRUT 48,00



VINO ROSSO

PRIMITIVO PUGLIA *** VIP

IGT // 2022 Apulien Toskana Fl. 0,75l 24,50
Unser Hauswein aus Apulien 0,2l 8,50

SANTA CHRISTINA

IGT // 2023 Toskana Fl. 0,75l 22,50
0,2l 7,50

NERO D'AVOLA

IGT // 2022 Sizilien Fl. 0,75l 22,50
0,2l 7,50

CHIANTI VECCHIA CANTINA ***

DOCG // 2021 Toskana Fl. 0,75l 28,00
0,2l 10,50

SABAZIO MONTEPULCIANO

DOC // 2022 Toskana Fl. 0,75l 32,00

LAGREIN ALTO ADIGE

DOC // 2023 Südtirol Fl. 0,75l 38,00

BRICCO BONFANTE RISERVA ***

DOCG Barrique // 2017 Piemont Fl. 0,75l 58,00

BAROLO MARCO BONFANTE *** VIP

DOCG Barrique // 2019 Piemont Fl. 0,75l 62,00

ALBARONE MARCO BONFANTE

DOC Albarossa // 2017 Piemont Fl. 0,75l 68,00

IL BRUCIATO GUADA AL TASSO

DOC // 2021 Toscana Fl. 0,75l 75,00

CA`MARCANDA PROMIS

Angelo Gaja // 2017 Fl. 0,75l 85,00

SITO MORESCO NEBBIOLO * Angelo Gaja

2012/2017 DOC // Toscana Fl. 0,75l 95,00

BRUNELLO DI MONTALCINO

DOCG // 2017 Altessino Fl. 0,75l 110,00

* Nur so lange der Vorrat reicht!!

Unsere Raritäten Jahrgänge

BAROLO DA GROMIS * Angelo Gaja

DOCG 2015 // Toscana Fl. 0,75l 180,00

BARBARESCO DOP * Angelo Gaja

DOP 2015 // Piemont Fl. 0,75l 450,00

ORNELLAIA DOC Superiore

2005 Bolgheri // Tenuta dell'Ornellaia Fl. 0,75l 450,00

Es kann vereinzelt zur Änderung der Jahrgänge kommen!!