

ANTIPASTI * VORSPEISEN

PIZZA BROT 6,90

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

BRUSCHETTA TRADIZIONALE 6,90

Pane di Matera Brot * Tomaten * Knoblauch
Olivenöl * Basilikum



BRUSCHETTA CAPERINO 7,90

Pane di Matera Brot * Ricotta-Ziegenkäsecreme*
confierte Bunte Tomaten * Olivenöl * Basilikum

ZUPPA DI POMODORO 6,90

Tomtensuppe * Knoblauch * Olivenöl Extra Virgine * Croutons* Basilikum * Parmesano

INSALATA CAPRESE 8,90

Mozzarella 125 gr. * Strauchtomaten
Olivenöl Extra Virgine * Basilikum



INSALATA CONTADINA 10,90

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

INSALATA CESARE 12,90

Klassischer Cesar Salat!

Salatvariation * Gurke * Hähnchenbust Streifen
Homemade Parmesandresing * Croutons

ANTIPASTI PER DUE 25,00

*Chefs Choise * Empfehlung vom Küchenchef!*

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

CARPACCIO TRADIZIONALE 14,90

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

LA BELLE CERIGNOLA 9,90

Zweierlei Olivenvariation aus Cerignola in Apulien

TARTAR DI MANZO 16,90

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

VITELLO TONNATO 16,90

Traditionelle Vorspeisenspezialität!

Carpaccio vom rosa Kalbsrücken * Thunfischspiegel * rote Zwiebeln
Kapernfrüchte * geröstetes Ciabattabrot

PROSCIUTTO E MELONE 12,90

Honigmelone * Parmaschinken * Oliven * Crissini

Extra Pane di Matera

3,00



PIZZA

Vegetarisch

PIZZA MARGHERITA 12,50

Tom. San Marzano * Fior di Latte Mozzarella * Oregano

PIZZA FUNGHI 13,90

Tomaten * Fior di Latte * Champignons

PIZZA SPINACI 13,90

Tomaten * Fior di Latte * Blattspinat * Knoblauch

PIZZA LOMBARDA 14,90

Tomaten * Fior di Latte * Gorgonzola * Parmigiano

PIZZA BROCCOLI & GORGONZOLA 15,90

Tomaten * Fior di Latte * Brokkoli * Gorgonzola

PIZZA VEGETARIA 16,90

Tomaten * Fior di Latte * Artischocken Herzen
Champignons * Brokkoli * Paprika * Zwiebeln * Oliven

PIZZA CRUDAIOLA 16,90

Tomaten * Fior di Latte * Cherrytomaten *
Rucola * Parmigiano Reggiano

Meeresfrüchte



PIZZA TONINO 14,90

Tomaten * Fior di Latte * Thunfisch * Rote Zwiebeln

PIZZA SALMONE 16,90

Tomaten * Fior di Latte * rosa Lachsfilet * Pesto

PIZZA SCAMPI & SPINACI 16,90

Tomaten * Fior di Latte * 1/2 Dutzend Garnelen
Blattspinat * Knoblauch

Calzone * Gefüllte Pizza

CALZONE SALAMI 14,90

Tomaten * Fior di Latte * Salami Champignons

CALZONE PROSCIUTTO 14,90

Tomaten * Fior di Latte * Schinken * gekochtes Ei

CALZONE TONNO 14,90

Tomaten * Fior di Latte * Thunfisch * rote Zwiebeln

Klassiker

PIZZA SALAMI 13,90

Tom. San Marzano * Fior di Latte * Mailänder Salami

PIZZA ROMANA 13,90

Tomaten * Fior di Latte * gekochter ital. Schinken

PIZZA SICILIANA 14,90

Tomaten * Fior di Latte * Schinken * Champignons

PIZZA 4 STAGIONI 14,90

Tom. * Fior di Latte * Schinken * Champignons
rote Paprika * schwarze Oliven

PIZZA DON GIOVANNI 14,90

Tom. San Marzano * Fior di Latte * Schinken
Champignons * Paprika * Sardellen

PIZZA LECCESE 14,90

Tom. * Fior di Latte * Schinken * Champignons * Peperoni

PIZZA INFERNO 15,90

Tom. Fior di Latte * Scharfe Salami * Peperoni * Knobi

PIZZA CAPRICCIOSA 15,90

Tom. San Marzano * Fior di Latte * Schinken *
Champignons * Artischocken * Oliven

PIZZA PARMA 16,90

Tom. San Marzano * Fior di Latte * Parmaschinken

PIZZA DEGLI AMICI 16,90

Tom. * Fior di Latte * Hähnchenstreifen * Pesto * Rucola

Pizza Bianca

Die beliebtesten Pizzen ohne Tomatensoße in Italien!

PIZZA BURRATINA 18,90

Fior di Latte Mozzarella * Burratacreme
confierte Tomaten * Basilikum

PIZZA ZUCCHINI & GORGONZOLA 16,90

Fior di Latte Mozzarella * Zucchini *
edler Gorgonzola * kandierte Walnüsse

PIZZA TARTUFATO 18,90



Fior di Latte * 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



PASTA * AL FORNO

GNOCCHI GORGONZOLA 14,90

Kartoffel Gnocchi * Gorgonzolakäserahm
Frühlingszwiebeln * Parmigiano

RIGATONI DON GIOVANNI 14,90

Spaghetti * 100% Rinderhack Bolognese
San Marzano Tomatensugo * Parmigiano

SPAGHETTI BOLOGNESE 15,90

Spaghetti * 100% Rinderhack Bolognese
San Marzano Tomatensugo * Parmigiano

SPAGHETTI GENOVESE 15,90

Homade Basilikum Pesto * Knoblauch * Olivenöl Extra
Virgine * Mandeln * Pinienkerne * Parmigiano

SPAGHETTI ARRABIATA 14,90

Spaghetti * Peperoni * Knoblauch * Tomatensugo

SPAGHETTI CARBONARA 15,90

Spaghetti * Pancetta * Ei * Parmigiano

Die beste Pasta direkt aus dem Ofen

RIGATONI AL FORNO 15,90

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

GNOCCHI ALLA SORRENTINA 15,90

Kartoffelklößchen * Basilikum * Tomatensugo
im Ofen mit Mozzarella überbacken

TORTELLONI AL FORNO 15,90

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

LASAGNE AL FORNO 15,90

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



Chefs Choise * Empfehlung vom Küchenchef!

TAGLIATELLE TARTUFATO 18,90

Bandnudeln * Steinpilze * Creme Fraiche
schwarzer Alba Trüffel * Parmigiano



CARNE * FLEISCH

POLLO CATTIVO 18,90

"Verrücktes" Hähnchen SousVide
leicht pikant mariniert aus dem Ofen * Grillgemüse *
Pommes Julienne * Spicy Majo

SCALOPPINE VALDOSTANA 15,90

2 Schweinesteaks * Schinken * Tomatensugo
Rosmarin Kartoffeln mit Mozzarella überbacken

SCALOPPINE AL GORGONZOLA 15,90

2 Schweinesteaks * Kartoffel Gnocchi
Gorgonzolakäserahm * Frühlingszwiebeln Parmigiano

COSTATA DI VITELLO 28,90

"Schuhmachers Leibgericht aus Monza"
Zartes Kalbsteak ca. 150gr. * Bandnudeln
Steinpilze * Creme Fraiche *
schwarzer Alba Trüffel * Parmigiano

PESCE - FISCH

SCAMPI E BURRATA 24,90

Nudelspezialität * 12 Garnelen * Knoblauch
Pistazien & Burratacreme

TAGLIATELLE AL SALMONE 18,90

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

SCAMPI CON AGLIO 18,90

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

SALMONE AL FORNO 22,90

Rosa Lachsfilet * Grillgemüse * Estragon
Creme Fraiche in der Grillfolie im Ofen gebacken

EXTRA

Parmigiano 3,00

Glutenfreie Pasta 4,00



Take Away Behälter 2,00

pro Verpackung
Optional

Mehrweg VYTAL

BEVANDE * GETRÄNKE

DON GIOVANNI LEIPZIG * SINCE 1994

ACQUA / WASSER

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

MORELLI MEDIUM / STILL Fl. 0,2l 3,50

MORELLI MEDIUM / STILL Fl. 0,75l 7,90

BIRRA / BIER

Bier vom Fass 0,4l

UR - KROSTITZER Fass 4,80

RADLER / DIESEL 4,80

BIRRA MORETTI Fass 4,80

Bier in der Flasche 0,5l

Schöfferhofer Hefe Hell 4,90

Schöfferhofer Hefe 0/0 4,90

Clausthaler 0/0 Fl. 0,33l 3,90

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

klein 0,2l 3,00 * groß 0,4l 4,50

Zitronenlimonade // Orangenlimonade

Tonic** // Spezi** // Bitterlemon

Vita Cola schwarz** / Light

SÄFTE & SCHORLEN

klein 0,2l 3,00 * groß 0,4l 4,80

Apfel // Orange // Kirsch // Banane // KIBA

BIO Schorle Fa. Rauch Fl. 0,33l 4,80

schwarze Johannisbeere

Rhabarber naturtrüb



APERITIVO ALKOHOLFREI

WIESENKIEZ BIANCO * 0,1l 4,50 * Fl. 18,50

WIESENKIEZ ROSSO * 0,1l 4,50 * Fl. 18,50

Fruchtsaft BIO Getränk von Streuobstwiesen aus der Rhön

CRODINO * Aperio Italien * 0,1l 5,50

BELLINI ZERO * 0,1l 6,50 * Fl. 24,40

alkohlfreier Aperitif von CIPRIANI mit weißem Pfirsich

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

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

SARTI SPRITZ 0,2l 8,50

Sarti Rosa // Prosecco // Soda

VINO BIANCO * APERTO

	Glas 0,2 l	½ Liter	1 Liter
Frizzantino	5,50	13,50	24,00
Chardonnay	6,50	15,00	25,00
Pinot Grigio Veneto	6,50	15,00	25,00

VINO ROSSO * APERTO

Lambrusco	5,50	13,50	22,00
Merlot	6,50	15,00	25,00
Montepulciano	6,50	15,00	25,00
Primitivo di Puglia	7,50	16,50	26,00

VINO ROSATO * APERTO

Vino Rosato	6,50	15,00	25,00
-------------	------	-------	-------

VIN LIQUOROSO * APERTO

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

* Farbstoff ** Chinin





Tiramisu 8,50



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

AFFOGATO 5,50

Espresso auf Vanilleeis

SORBETTO DI LIMONE 6,50

Zitronensorbet * Prosecco Minze

Lactosefrei *** Glutenfrei

SORBETTO DI LAMPONE 6,50

Himbeersorbet Prosecco Minze

Lactosefrei *** Glutenfrei

PANNA COTTA 6,50

Vanillecreme * Erdbeerspiegel * Minze



SEMIFREDDO TORRONCINO 7,50

Weißes Nougat - Parfait, Haselnuss,
Karamellspiegel & Salzkaramell

CANNOLO SICILIANO 8,50

Sizilienisches Dessert!

Krokante Knusperrolle mit Ricotta

Schokolade Mandeln kandierte Früchte



CREMA CATALANA 8,50

Dessertspezialität aus Sizilien!

gebrannte Vanille Creme Brulet



GELATO ITALIANO 3,50

Eine Kugel italiensches Eis!

SORBET ° ZITRONE ° HIMBEERE ° VANILLE

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

Rüdesheimer Kaffee * 7,50

Kaffee flambiert mit Asbach Uralt / Sahne

TEE EILLES 3,90

Ein Glas Tee 0,3l Ihrer Wahl mit Zucker

Darjeeling Royal * Earl Grey Premium

Grüner Tee * Minze * Kräutergarten

Apfel Früchte * Tea SPA MAGICA

Pfefferminze * Sommerbeeren * Kamille



DON GIOVANNI



NOSTRE GRAPPE 2 CL

Chardonnay * Pinot Grigio 3,50

Cabernet * Sauvignon 3,50

Chianti * Merlot * Moscato 3,50

Prosecco * Gavi di Gavi 4,50

Barricque Barbera * Nebbiolo 5,50

Barricque Amarone * Barolo 6,50

Carlo Bocchino Riserva 21 Jahre 18,50

AMARO 2 CL

Averna * Ramazotti 3,50

Fernet Branca * Jägermeister 3,50

OBSTBRAND 2 CL

Kirschwasser * Himbeergeist 4,50

Williams Christ * Zwetschghe 4,50

WEINBRAND 2 CL

Asbach Uralt * Vecchia Romagna 3,50

WODKA 2 CL

Moskovskaya * Smirnoff 3,50

AQUAVIT 2 CL

Malteserkreuz 3,50



GIN 4 CL

Bombay Sapphire * Gordons Dry Gin 6,50

Tangerey * Hendrick's 7,50

RUM 4 CL

Havana Club * Meyers Rum 6,50

CALVADOS 2 CL

Papidoux Fine * 4,50

COGNAC 2 CL

Remy Martin V.S.O.P. 5,50

LIKÖRE 2 CL 3,50

Amaretto di Saronno * Apricot Brandy

Bailey's Irish Cream * Kaluha***

Sambuca di Molinari

Limuncello * Cointreau

Grand Marnier * 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

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 // Toskana 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!!