

ANTIPASTI * VORSPEISEN

*Antipasti to share * Vorspeisen zum Teilen*

PIZZA BROT 6,90

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

LA BELLE CERIGNOLA 9,90

Zweiterlei exklusive Olivenvariation aus Cerignola in Apulien

BRUSCHETTA TRADIZIONALE 6,90

*Pane di Matera Brot * Tomaten * Knoblauch Olivenöl * Basilikum*



BRUSCHETTA CAPERINO 7,90

*Pane di Matera Brot * Ricotta-Ziegenkäsecreme * confierte 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*

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 * Basilikum
Artischocken * Auberginen * Zucchini * Schafskäse * Olivenvariation *
getrocknete Tomaten * Pizzabrot Rosmarin*

SCAMPI IN PADELLA 13,90

*1/2 Dutzend Garnelen im Pfännchen * Knoblauch * Creme Fraiche
geröstetes Ciabatta Brot*

CARPACCIO TRADIZIONALE 14,90

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



CARPACCIO ROSSO 12,90

*Carpaccio von der roten Beete * Ricotta-Ziegenkäsecreme
kandierte Walnüsse * Balsamicocrema * Rucola*

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 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 SICILIANA 14,90

Tomaten * Fior di Latte * gekochter italienischer
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 * Knobli

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 * Trüffel Pesto
* 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

Artischocken, Gorgonzola,
Parmesano, Rucola, Parmaschinken,
Sardellen, Thunfisch, scharfe Salami
Blattspinat, Cherrytomaten

EXTRAS für ihre Pizza

Glutenfreie Pizza 5,00

Veganer Käse 2,00

PASTA * BASTA



GNOCCHI GORGONZOLA 14,90

Kartoffel Gnocchi * Gorgonzolakäserahm
Frühlingszwiebeln * Parmigiano

SPAGHETTI BOLOGNESE 15,90

Spaghetti * 100% Rinderhack Bolognese
San Marzano Tomatensugo * Parmigiano

SPAGHETTI GENOVESE 15,90

Homemade Basilikum Pesto * Knoblauch * Olivenöl *
Mandeln * Pinienkerne * Parmigiano

RIGATONI ARRABIATA 14,90

Spaghetti * Peperoni * Knoblauch * Tomatensugo

SPAGHETTI CARBONARA 15,90

Spaghetti * Pancetta * Ei * Parmigiano

PASTA * AL FORNO

Die beste Pasta direkt aus dem Ofen

RIGATONI AL FORNO 15,90

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

GNOCCHI ALLA SORRENTINA 15,90

Kartoffelklößchen * Basilikum * Tomatensugo
mit Mozzarella überbacken

TORTELLONI AL FORNO 15,90

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

LASAGNE AL FORNO 15,90

Homemade Nudelaufbau * 100 % Rinderbolognese
Tomatensugo mit Mozzarella überbacken



Chefs Choise * Empfehlung von Signorina Marilú!

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 ALLA VALDOSTANA 15,90

2 Schweinesteaks * Schinken * Tomatensugo Rosmarin
Kartoffeln mit Mozzarella überbacken

SCALOPPINE AL GORGONZOLA 16,90

2 Schweinesteaks * Kartoffel Gnocchi
Gorgonzolakäserahm * Frühlingszwiebeln Parmigiano

COSTATA VITELLO TARTUFATO 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 * Vino Bianco

SALMONE AL FORNO 22,90

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

**Marilu's
Signatur
Dish**

SCAMPI ROSA GIGANTI 58,90

1Kg Garnelen in Knoblauch & Olivenöl Extra Virgine *
Cherry Tomaten * Knoblauchbrot * Cocktail Dip

EXTRA

Parmigiano 3,00

Glutenfreie Pasta 5,00

Take Away Behälter 2,00

pro Verpackung

Optional

Mehrweg VYTAL

BEVANDE * GETRÄNKE

DON GIOVANNI LEIPZIG * SINCE 1994

ACQUA / WASSER

Das reinste Wasser als exzellente 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

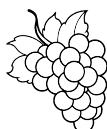
ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

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

BIO Schorle Fa. Rauch Fl. 0,33l 4,80
schwarze Johannisbeere
Rhabarber naturtrüb



APERITIVO ALKOHOLFREI

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



PANNA COTTA 6,50

Vanillecreme * Erdbeerspiegel * Minze



SEMIFREDDO TORRONCINO 7,50

Weißes Nougat - Parfait, Haselnuss,
Karamellspiegel & Salzkaramell

CANNOLO SICILIANO 8,50

Sizilienisches Dessert für 2 Personen!
2 Stck. Mini Cannoli - Krokante Knusperrolle
mit Ricotta, Schokolade, Mandeln kandierte Früchte



CREMA CATALANA 8,50

Dessertspezialität aus Sizilien!
gebrannte Vanille Creme Bulet



KAFFEE Espresso 100% Arabica * Coffein



Tasse Kaffee * Espresso * 2,90

Espresso Macchiato * 3,50

Cappuccino * Latte Macchiato 3,90

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 mit Minze * Kräutergarten
Apfel Früchte * Tea SPA MAGICA
Pfefferminze * Sommerbeeren * Kamille



DON
GIOVANNI

NOSTRE GRAPPE 2 CL



Chardonnay * 3,50

Marco Bonfante * Piemont

Moscato Barrique 4,50

Gavi di Gavi 4,50

Barrique Barbera * Nebbiolo 5,50

Barrique 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 * Zwetschge 4,50

WEINBRAND 2CL

Asbach Uralt * Vecchia Romagna 3,50

WODKA 2 CL

Smirnoff 3,50

AQUAVIT 2 CL

Malteserkreuz 3,50



GIN 4 CL

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

Limoncello * Cointreau

Grand Marnier



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!!