

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 7,90

Zweiterlei exklusive Olivenvariation aus Cerignola in Apulien

BRUSCHETTA TRADIZIONALE 6,90

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



BRUSCHETTA CAPERINO 7,90

*Geröstetes Pane di Matera Brot * Ricotta-Ziegenkäsecreme
sonnengetrocknete 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 - hauchdünn geschnitten
Parmesano * Rucola * Balsamico * Knoblauchbrot*

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 Nudelaufguss * 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

DON GIOVANNI's TAFELWASSER

Glas 0,2l 2,50 / Karaffe 1 Liter 6,50

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 4,50

Bier in der Flasche 0,5l

Schöfferhofer Hefe Hell 4,90

Schöfferhofer Hefe 0/0 4,90

HEINEKEN 0/0 Fl. 0,33l 4,20

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

COCA COLA 0,2l Flasche 3,50

COCA COLA ZERO 0,2l Flasche 3,50

SPRITE / FANTA 0,2l Flasche 3,50

GOLDBERG 0,2l Flasche 4,50

PINK GRAPEFRUIT

SÄFTE & SCHORLEN

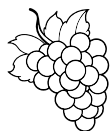
klein 0,2l 3,50 * groß 0,4l 4,80

APFELSAFT / APFELSCHORLE

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	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 8,90



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

UNSERE HAUSGEMACHTEN DESSERTS
PERFEKT ZUM TEILEN IN DIE MITTE
AUS UNSERER PATISSERIE VON CHEF MAZEN



AFFOGATO 5,90

Espresso auf Vanilleeis

SORBETTO DI LIMONE 6,90

Zitronensorbet * Prosecco Minze
Lactosefrei ***Glutenfrei



PANNA COTTA 6,90

Vanillecreme mit Tonkabohne * Erdbeerspiegel * Minze

DON GIOVANNI CHEESCAKE 8,90

Mascarpone Cheesecake Desserter * Keks Crumble
Erdbeer * Mangelspiegel

CREMA CATALANA 8,90

Köstliche Dessertspezialität aus Sizilien!
Gebrannte Vanille * Creme Brulet

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

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 * 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!!