

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

Zweierlei 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 Etagerer 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 *
Hausgemachtes Basilikum 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



PASTA * AL FORNO

SPAGHETTI CARBONARA

DON GIOVANNI STYLE 14,90

Spaghetti * Prosciutto Cotto * Zwiebeln * Sahne
Topping Panchetta Crumble * Parmesanflocken

GNOCCHI GORGONZOLA

E SPINACI 15,90

Kartoffel Gnocchi * Gorgonzolakäserahm
Blattspinat * 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

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 Nudelaufwurf!!
100 % Rinderbolognese * Tomatensugo
mit Mozzarella im Ofen 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

BISTECCA DI MANZO TARTUFATO 25,90

"Schuhmachers Leibgericht von 2006 aus Monza"
Argentinische Rindersteakhälfte vom Grill ca. 180gr.
Bandnudeln * Steinpilze * Creme Fraiche * schwarzer Alba
Trüffel * Parmigiano

PESCE - FISCH

SCAMPI E BURRATA 24,90

Hausgemachte 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

Unsere Hausspezialität von Michele Natale!
Rosa Lachsfilet * jahreszeitliches Grillgemüse
mit 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

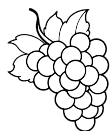
klein 0,2l 3,50 * groß 0,4l 4,80

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 Deseert * Keks Crumble
Erdbeer * Mangelspiegel

CREMA CATALANA 8,90

Köstliche 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
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
<i>Lieblingswein unserer Gäste</i>	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. 0,75L

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
<i>Unser Hauswein aus Apulien</i>	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!!