


ANTIPASTI * VORSPEISEN

*Antipasti to share * Vorspeisen zum Teilen*

PIZZA BROT

Nr.1 Knoblauch Tomate * Nr.2 Bianco Olivenöl Rosmarin * Nr.3 Peperoni Tomate Spicy 
6,90

LA BELLE CERIGNOLA

Zweierlei exklusive Olivenvariation aus Cerignola in Apulien 7,90

BRUSCHETTA TRADIZIONALE

*Pane di Matera Brot * Tomaten * Knoblauch Olivenöl * Basilikum 6,90*

BRUSCHETTA CAPERINO

*Geröstetes Pane di Matera Brot * Ricotta-Ziegenkäsecreme
sonnengetrocknete confierte Tomaten * Olivenöl * Basilikum 7,90*

ZUPPA DI POMODORO

*Tomtensuppe * Knoblauch * Olivenöl Extra Virgine
* Croutons * Basilikum * Parmesano 6,90*

INSALATA CAPRESE

*Mozzarella 125 gr. * Strauchtomaten * Olivenöl Extra Virgine * Basilikum 8,90*

ANTIPASTI PER DUE

*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 25,00*

SCAMPI IN PADELLA

*1/2 Dutzend Garnelen im Pfännchen * Knoblauch * Creme Fraiche
geröstetes Ciabatta Brot 13,90*

CARPACCIO TRADIZIONALE

*Carpaccio vom rohen Rinderfilet - hauchdünn geschnitten
Parmesano * Rucola * Balsamico * Knoblauchbrot 14,90*

PROSCIUTTO E MELONE

*Honigmelone * Parmaschinken * Oliven * Crissini 12,90*

Extra Brot 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 * Brokkoli

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 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 DEGLI AMICI 18,90

Fior di Latte * Hähnchenstreifen * Champignons *
Trüffelsteinpilzcreme * Brokkoli

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

Die beste Pasta direkt aus dem Ofen

SPAGHETTI CARBONARA

DON GIOVANNI STYLE 14,90

Spaghetti * Prosciutto Cotto * Zwiebel * 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

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

ACQUA DON GIOVANNI

MEDIUM / STILL 0,2l 2,50 / 1 Lit. 5,90

ACQUA MORELLI

MEDIUM / STILL 0,2l 3,50 / 0,75l 7,90

BIRRA / BIER

UR - KROSTITZER vom Fass 0,4l 4,80

RADLER / DIESEL vom Fass 0,4l 4,80

BIRRA MORETTI vom Fass 0,4l 4,50

Schöfferhofer Hefe / 0/0 Fl. 0,5l 4,90

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



BIER * SPRIZZ

GRANATAPFEL BIER SPRIZZ 0,4l

Grantapfel * Bier * Eiswürfel * spritzig 6,50

LIMONCELLO BIER SPRIZZ 0,4l

Limoncello * Bier * Eiswürfel * frisch 6,50

LIMONADEN & ICE TEA



GIARDINO VERDE 0,4l

Basilikum * Gurke * Zitrone * Soda 5,90

AMALFI COOLER 0,4l

Original Yuzu * Zitrone * Soda 5,90

DON GIOVANNI ICE TEE 0,3l

SUPER FOOD * die Super Beere aus Sibirien

Haskapbeere * Zitrone * Soda 5,90

RIMINI PEACH ICE TEE

SUPER FOOD * die Super Beere aus Sibirien

Haskapbeere * Pfirsich * Zitrone * Soda 5,90

MATCHA

STRAWBERRY-COCONUT-MATCHA

Erdbeer * Kokos * Matcha 6,90

BLUEBERRY-COCONUT-MATCHA

Blaubeere * Kokos * Matcha 6,90

APERITIVO ALKOHOLFREI

CRODINO * GIALLO * ROSSO**

Bitter-Süß Alkoholfrei auf Eis * 0,1l auf Eis 6,50

BELLINI ZERO * CIPRIANI

Aperitif mit weißem Pfirsich 0,1l 6,50 * Fl. 24,50

APERITIVO * SPRIZZ

APEROL SPRIZZ 0,2l

Prosecco Brut * Aperol * Orange 8,50

MARTINI SPRIZZ 0,2l

Martini Fiero * Tonic * Minze 8,50

CAMPARI SPRIZZ 0,2l

Campari * Prosecco * Soda * Orange 8,50

SARTI SPRIZZ 0,2l

Sarti Rosa // Prosecco // Soda 8,50

SARTI SPRIZZ TREE 4 Stck.

Geschmack von Mango, Passionsfrucht,
sizilianischer Blutorange 28,00



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
-------------	------	-------	-------

ALKOHOLFREI 0,2 L

COCA COLA * 3,50

COCA COLA ZERO * 3,50

SPRITE / FANTA 3,50

APFELSAFT * SCHORLE 3,50

TONIC Thomas Henry ** 4,50



VINO BIANCO

BREZZA BIANCO

2025 Lungarotti IGT Fl. 0,75l 24,50
Glas 0,2l 7,50

LUGANA GOLD DOC

Cobue *2025 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 // 2024 Chardonnay Fl. 0,75l 58,00
Castello della Sala / Umbrien

CERVARO DELLA SALA

IGT // 2022 Cuvée Fl. 0,75l 175,00
Castello della Sala / Umbrien

VINO ROSATO

GIARDINO SANTA CHRISTINA

IGT 2024 * TOSKANA Fl. 0,75L 22,50
0,2L 7,50

BREZZA ROSATO

Lungarotti Fl. 0,75l 24,50
IGT * 2024 Umbrien 0,2l 8,50

CALAFURIA 2023 ANTINORI *** VIP

Marchesi Antinori * Fl. 0,75l 38,00
IGT 2025 / 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 // 2024 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 // 2023 Sizilien Fl. 0,75l 22,50
0,2l 7,50

SABAZIO MONTEPULCIANO

DOC // 2024 Toskana Fl. 0,75l 32,00

LAGREIN ALTO ADIGE

DOC // 2025 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 Toskana Fl. 0,75l 75,00

Unsere Raritäten Jahrgänge

CA`MARCANDA PROMIS

Angelo Gaja // 2017 Fl. 0,75l 92,00

TIGNAELLO Marchesi Antinori

IGT // 2013 Toskana Fl. 0,75l 248,00

BAROLO DA GROMIS * Angelo Gaja

DOCG 2015 // Toskana Fl. 0,75l 195,00

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!!





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 AL 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



est. 1994
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