



\*\*\*

Angelo und Katja heißen Sie herzlich Willkommen im  
„Dolce far niente“!

Wie unser Name schon besagt, zelebrieren wir für unsere Gäste  
„Das süße Nichtstun“.

Diese pure, italienische Lebensart besagt:  
Setz dich, trink ein Glas italienischen Wein, genieße die beste Küche der Welt  
und lass es dir einfach gutgehen!

Unser Koch ist ein Meister seines Faches und versteht es,  
Kompositionen der italienischen Küche ineinanderfließen zu lassen, sodass  
Ihr Gaumen völlig neue Geschmackswelten entdecken kann.

Unser Servicepersonal wird Ihnen stets den besten Service bieten,  
damit Sie sich wohl fühlen und nichts Ihren Tag trüben wird.

Setzen Sie sich, genießen Sie und lassen Sie Ihren Gaumen verwöhnen.

\*\*\*

# Speise KARTE

## VORSPEISEN

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 1. | <b>BRUSCHETTA</b><br>Brot mit Olivenöl, Knoblauch, Tomaten            | 5,50 €  |
| 2. | <b>ARANCINI E INSALATA</b><br>Reisball mit Ragù und Salat             | 7,50 €  |
| 3. | <b>CAPRESE</b><br>Tomaten mit Mozzarella und Basilikum                | 9,90 €  |
| 4. | <b>CARPACCIO</b><br>Rindfleisch mit Olivenöl und Parmesansplitter     | 11,90 € |
| 5. | <b>VITELLO TONNATO</b><br>geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsoße | 11,50 € |
| 6. | <b>ANTIPASTO MISTO</b><br>gemischte italienische Vorspeisen           | 11,90 € |

## SALATE

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 10. | <b>INSALATA MISTA</b><br>mit Käse, Oliven, Tomaten, Gurke und Zwiebeln                   | 7,00 €  |
| 11. | <b>INSALATA MELONE &amp; FETA</b><br>gemischter Salat mit Melone und Feta                | 11,90 € |
| 12. | <b>INSALATA DI POLLO E FRUTTA</b><br>mit Hähnchenbrust und Obst der Saison               | 13,50 € |
| 13. | <b>INSALATA SPORTIVO</b><br>mit Käse, Oliven, Tomaten, Gurke, Ei, Thunfisch und Zwiebeln | 12,90 € |

Alle unsere Vorspeisen und Salate werden mit frischem Brot serviert.  
Zusätzlich erhalten Sie zu unseren Hauptspeisen einen kleinen Beilagensalat wie auch eine Beilage nach Wahl.

## PIZZA

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 20. | <b>PIZZA MARGHERITA</b><br>mit Tomaten und Käse  | 7,00 €  |
| 21. | <b>PIZZA SALAMI</b><br>mit Tomaten, Käse und Salami                                      | 9,00 €  |
| 22. | <b>PIZZA PROSCIUTTO</b><br>mit Tomaten, Käse und Schinken                                | 9,00 €  |
| 23. | <b>PIZZA NAPOLI</b><br>mit Tomaten, Käse, Kapern und Sardellen                           | 9,00 €  |
| 24. | <b>PIZZA CALABRESE</b><br>mit Tomaten, Käse und Peperoniwurst                            | 9,50 €  |
| 25. | <b>PIZZA HAWAII</b><br>mit Tomaten, Käse, Schinken und Ananas                            | 9,50 €  |
| 26. | <b>PIZZA TONNO</b><br>mit Tomaten, Käse, Thunfisch und Zwiebeln                          | 9,50 €  |
| 27. | <b>PIZZA CAPRICCIOSA</b><br>mit Tomaten, Käse, Peperoni, Pilzen und Schinken             | 10,00 € |
| 28. | <b>PIZZA RUCOLA</b><br>mit Tomate, Käse, Rucola und Parmesansplittern                    | 10,00 € |
| 29. | <b>PIZZA AL SALMONE</b><br>mit Tomaten, Käse und Lachs                                   | 11,00 € |
| 30. | <b>PIZZA QUATTRO STAGIONI</b><br>mit Tomaten, Käse, Paprika, Salami, Schinken und Pilzen | 11,50 € |
| 31. | <b>PIZZA RUSTICA</b><br>mit Tomaten, Käse, Parmaschinken und Gorgonzola                  | 11,50 € |
| 32. | <b>PIZZA FRUTTI DI MARE</b><br>mit Tomaten, Käse, Kapern und Meeresfrüchten              | 12,00 € |

Extrawünsche je 0,50 € - 1,00 €

## PASTA

40.	<b>SPAGHETTI NAPOLI</b> mit Tomatensoße	8,90 €
41.	<b>SPAGHETTI AGLIO E OLIO</b> mit Olivenöl und Knoblauch	8,90 €
42.	<b>PENNE ARRABBIATA</b> mit pikanter Tomatensoße und Peperoncino	9,50 €
43.	<b>SPAGHETTI CARBONARA</b> , sizilianische Art mit Ei, Guanciale, Parmesan	10,00 €
44.	<b>SPAGHETTI MARINARA</b> mit Meeresfrüchten und Tomatensoße	10,50 €
45.	<b>SPAGHETTI BOLOGNESE</b> mit Ragùsoße	10,50 €
46.	<b>LASAGNE</b> Nudelaufbau mit Ragù	11,00 €
47.	<b>PENNE SALMONE SPINACI</b> mit Tomaten-, Zitrone- und Sahnesoße	11,50 €
48.	<b>TAGLIATELLE SCAMPI</b> mit Cherrytomatensoße	14,50 €

## FISCH

50.	<b>SALMONE ALLA GRIGLIA</b> gegrillter Lachs und Beilagen	17,90 €
11.	<b>BABY-CALAMARI ALLA GRIGLIA</b> gegrillte Babycalamari, Rucola und Beilagen	18,90 €
52.	<b>GRIGLIATA MISTA DI PESCE</b> Fischplatte	pro Person 23,90 €

## FLEISCH

60.	<b>BISTECCA AI FERRI</b> Rumpsteak mit Beilage	22,40 €
61.	<b>BISTECCA PEPE VERDE</b> Rumpsteak mit Pfeffersoße und Beilage	23,00 €
62.	<b>MILANESE CON SPAGHETTI</b> paniertes Schweineschnitzel mit Spaghetti und Tomatensoße	15,90 €
63.	<b>POLLO ALLA SALVIA</b> Hähnchenbrust mit Salbei und Beilagen	13,90 €
64.	<b>SCALOPPINA AL VINO BIANCO</b> Kalbschnitzel in Weißweinsauce und Beilage	18,00 €
65.	<b>SCALOPPINA AL LIMONE</b> Kalbschnitzel in Zitronensauce und Beilage	18,00 €

Zu unseren Hauptspeisen servieren wir einen kleinen Beilagensalat und eine Beilage nach Wahl.  
– Bratkartoffeln, Pommes Frites oder Gemüse –

## DESSERT

70.	<b>TIRAMISÚ</b> Löffelbiskuits mit Espresso und Mascarpone	6,00 €
11.	<b>TARTUFO</b> italienische Eisspezialität	6,00 €
72.	<b>PANNA COTTA</b> italienisches Dessert aus gekochter Sahne	6,00 €
73.	<b>PROFITEROLES</b> Windbeutel aus Brandteig, gefüllt mit Puddingcreme	6,00 €

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

100.	COLA / COLA ZERO, SPRITE oder FANTA <sup>1,2,3</sup>	0,33 l	3,00 €
101.	TONIC WATER <sup>5</sup>	0,2 l	3,50 €
102.	BITTER LEMON <sup>3,5</sup>	0,2 l	3,50 €
103.	GINGER ALE <sup>1,3</sup>	0,2 l	3,50 €
104.	MINERALWASSER	0,25 l	2,50 €
105.	MINERALWASSER STILL	0,25 l	2,50 €
106.	MINERALWASSER	0,75 l	5,50 €
107.	MINERALWASSER STILL	0,75 l	5,50 €
108.	VERSCHIEDENE SÄFTE Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft, Johannesbeersaft oder Maracujasaft	0,3 l	3,50 €

## BIERE & ÄPPLER

110.	BITBURGER PILS Alkoholfrei	0,3 l	3,30 €
111.	BITBURGER PREMIUM PILS vom Fass	0,3 l	3,30 €
112.	BITBURGER PREMIUM PILS vom Fass	0,5 l	4,50 €
113.	ALLGÄUER BÜBLE BIER vom Fass	0,5 l	4,50 €
114.	RADLER <sup>4</sup>	0,3 l	3,30 €
115.	RADLER <sup>4</sup>	0,5 l	4,50 €
116.	PAULANER Hefeweizen hell, Kristallweizen oder alkoholfreies Weizen	0,5 l	4,50 €
117.	ÄPPLER vom Fass	0,25 l	2,20 €
118.	ÄPPLER vom Fass	0,5 l	3,80 €

## WEINE (offen 0,2 l)

120.	PINOT GRIGIO	4,50 €
121.	CHARDONNAY	4,50 €
122.	LAMBRUSCO	4,50 €
123.	CHIARETTO	4,50 €
124.	MONTEPULCIANO	4,50 €
125.	PRIMITIVO	4,50 €

## FLASCHENWEINE

126.	<b>TRINACRIA NERO D'AVOLA</b> intensiv mit einem Hauch von roten Beeren und zarten würzigen Noten	0,75 l	18,00 €
127.	<b>AZIENDA AGRICOLA PILANDRO LUGANA TERE CRÉA</b> geprägt von Aromen, die an Aprikose, Apfel und Limetten erinnern	0,75 l	28,00 €
128.	<b>UNO PRIMITIVO DI MANDURIA</b> intensiver Rotwein mit fruchtigen Noten	0,75 l	19,00 €

## PROSECCO

130.	PROSECCO	0,1 l	4,00 €
131.	PROSECCO Bacio Della Luna	0,75 l	18,00 €

## WARME GETRÄNKE

140.	ESPRESSO <sup>2</sup>	2,00 €
141.	DOPPIO ESPRESSO <sup>2</sup>	3,50 €
142.	KAFFEE <sup>2</sup>	2,00 €
143.	CAPPUCCINO <sup>2</sup>	3,50 €
144.	LATTE MACCHIATO <sup>2</sup>	3,50 €
145.	TEE verschiedene Sorten	3,00 €

Alle unsere Warmgetränke können auf Wunsch gerne mit Hafermilch zubereitet werden!

## LONGDRINGS & COCKTAILS

150.	APEROL SPRITZ <sup>1,5</sup>	7,00 €
151.	LIMONCELLO SPRITZ	7,00 €
152.	LILLET WILD BERRY	7,00 €
153.	CAMPARI ORANGE	7,00 €
154.	HUGO	7,00 €

## SPIRITUOSEN (2 cl)

160.	AVERNA	4,00 €
161.	RAMAZZOTTI	4,00 €
162.	GRAPPA	4,00 €
163.	LIMONCELLO	4,00 €
164.	FERNET BRANCA	4,00 €
165.	SAMBUCA	4,00 €
166.	AMARETTO	4,00 €
167.	AMARO DEL CAPO	4,00 €



## **Zusatzstoffe**

1. mit Farbstoff
2. koffeinhaltig
3. Antioxidationsmittel
4. Süßungsmittel
5. chininhaltig
6. mit Taurin
7. Geschmacksverstärker
8. Konservierungsstoffe

## **Allergene**

- a. Glutenthaltiges Getreide, z. B. Roggen, Hefe
- b. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- f. Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewkerne, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- g. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- i. Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l. Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg oder 10 mg/l mit Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- m. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Alle Teige enthalten Gluten der Sorten A – G

Sollten Sie weitere Bedenken zu den Gerichten und deren Inhaltsstoffen haben, können wir Sie gerne dazu beraten. Sprechen Sie uns an!