

# Ristorante Ciao

## Antipasti

### VORSPEISEN - STARTERS

<b>Bruschetta</b>	8 €
Röstbrot mit Knoblauch, frischen Tomaten, Olivenöl & Basilikum (4 Stück) - toasted bread with garlic, fresh tomato, olive oil & basil (4 pieces)	
<b>Mozzarella di Bufalo</b>	14 €
Büffelmozzarella mit Rucola & frischen Tomaten - Buffalo mozzarella cheese with rocket & fresh tomatoes	
<b>Carpaccio di Manzo</b>	16 €
hauchdünne Scheiben rohes Rinderfilet mit Rucola & Parmesan - thin slices of raw beef fillet with rocket & Parmesan cheese	
<b>Vitello Tonnato</b>	16 €
Kalbsfleisch mit Kapern & Thunfischcreme - tender veal with capers & tuna cream	
<b>Antipasto vegetariano</b>	16 €
Variation an kalten, vegetarischen Vorspeisen - variation of cold, vegetarian starters	
<b>Antipasto Ciao</b>	18 €
Variation an kalten & warmen Vorspeisen - variation of cold & warm starters	

## Zuppe

### SUPPEN - SOUPS

<b>Zuppa di pomodoro</b>	8,5 €
Tomatensuppe mit Mozzarella, Basilikum & Brot - tomato soup with mozzarella, basil & bread	
<b>Minestrone</b>	8,5 €
Gemüsesuppe mit Brot - vegetable soup with toasted bread	
<b>Zuppa di Pesce</b>	18 €
Fischsuppe mit fangfrischer Fischvariation & Röstbrot - fish soup with freshly caught fish & toasted bread	

# *Insalata*

## **SALAT - SALAD**

- Selezione d´insalata piccola** 6 €  
kleine Salatvariation der Saison mit Balsamico-Vinaigrette - small variation of salads with balsamic vinaigrette
- Selezione d´insalata** 11 €  
Salatvariation der Saison mit Balsamico-Vinaigrette - variation of salads with balsamic vinaigrette
- Insalata di rucola e pomodoro** 13 €  
Rucolsalat mit Tomaten, Pinienkerne & Parmesankäse - rocket salad with tomatoes, pine nuts & parmesan cheese
- Insalata Ciao della mamma** 13 €  
Tomaten, Gurke, Zwiebeln, Oliven, Knoblauch, Schafskäse, geröstete Brotroutons & Balsamico-Vinaigrette - Tomatoes, cucumber, onions, olives, garlic, sheep´s milk cheese, toasted bread croutons & balsamic vinaigrette
- Insalata di tonno e feta** 14 €  
Salatvariation der Saison mit Balsamico-Vinaigrette, Thunfisch & Schafskäse - seasonal salad variation with balsamic vinaigrette with tuna & sheep´s milk cheese
- Insalata con pollo** 16 €  
Salatvariation der Saison mit Balsamico-Vinaigrette, Hähnchen, Champignons und Walnüssen - seasonal salad variation with balsamic vinaigrette, chicken, mushrooms and walnuts
- Insalata con scampi** 17 €  
Salatvariation der Saison mit Balsamico-Vinaigrette, Scampi und Fenchel - seasonal salad variation with balsamic vinaigrette, scampi and fennel
- Insalata di Filetto e Avocado** 18 €  
Salatvariation der Saison mit Balsamico-Vinaigrette, gebratenen Rinderfiletstreifen, Avocado & Champignons - seasonal salad variation with balsamic vinaigrette, roasted beef fillet strips, avocado & champignon mushrooms

# Pasta

## NUDELN - NOODLES

AUF WUNSCH AUCH MIT GLUTENFREIEN NUDELN - ALSO WITH GLUTEN-FREE PASTA AS YOU WISH

**Spaghetti Aglio e Olio** 12 €

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, Peperoncini & Petersilie - spaghetti with garlic, olive oil, peperoncini & parsley

**Penne all'Arrabbiata** 12 €

Kurze Nudeln mit Knoblauch, Peperoncini, rote Zwiebeln & Tomatensauce - short noodles with garlic, peperoncini, red onions, tomato sauce

**Penne della casa** 18 €

Kurze Nudeln mit Filetspitzen vom Rind & frischem Champignonrahm - short noodles with beef fillet tips & fresh champignon cream

**Tagliatelle al salmone** 19 €

Bandnudeln mit Lachsstreifen, Zucchini & Kräutersauce - Tagliatelle with salmon strips, zucchini & herb sauce

**Spaghetti Aglio e Olio con Scampi** 19 €

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, Peperoncini, Petersilie und Scampi - spaghetti with garlic, olive oil, peperoncini and parsley and scampi

# Pizze Rosse

PIZZA MIT TOMATENSAUCE - PIZZA WITH TOMATO SAUCE

**Margherita** 11 €

mit Mozzarella - with mozzarella cheese

**Salami** 12,5 €

mit Mozzarella & milder italienischer Salami - with mozzarella cheese & mild italian salami

**Salami picante** 14,5 €

mit Mozzarella & scharfer italienischer Salami - with mozzarella cheese & spicy italian salami

**Verdure** 14 €

mit Mozzarella, frischem Gemüse & Knoblauch - with mozzarella cheese vegetables & garlic

**Spinaci e gorgonzola** 15,5 €

mit Mozzarella, Spinat & Gorgonzola - with mozzarella cheese, spinach & gorgonzola

**Tonno** 15,5 €

mit Mozzarella, Thunfisch & Zwiebel - with mozzarella cheese, tuna & onions

**Bresaolo** 18 €

mit Mozzarella, luftgetrocknetem Rinderschinken, Walnüssen, Rucola & Parmesankäse - with mozzarella cheese air-dried beef ham, walnuts, rucola salad & Parmesan cheese

**Scampi** 18,5 €

mit Mozzarella, Scampi & Knoblauch - with mozzarella cheese, scampi & garlic

**Pizza Ciao** 19 €

mit Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Champignons, Olivenöl & Parmesanflocken -  
with mozzarella cheese, Parma ham, rucola salad, olive oil & Parmesan flakes

## *Pizze bianche*

**PIZZA OHNE TOMATENSAUCE - PIZZA WITHOUT TOMATO SAUCE**

**Bufalina della casa** 17,5 €

mit Büffelmozzarella, Rucola, Zucchini & Parmesankäse - with buffalo mozzarella, cheese, rocket, & parmesan cheese

**Sie wünschen Extras für Ihre Pizza?**

Z.B. extra Käse, Schafskäse, Salami, Champignons, Scampi und vieles mehr!

+ *Aufpreis je nach Kategorie*

## *Piatti di carne*

### **FLEISCHGERICHTE - MEAT DISHES**

**ALLE FLEISCHGERICHTE WERDEN MIT FRISCHEN TAGESBEILAGEN DER SAISON SERVIERT - ALL MEAT DISHES ARE SERVED WITH FRESH SEASONAL SIDE DISHES**

<b>Scaloppina Milanese</b>	26,5 €
paniertes Kalbsschnitzel mit Parmesan-Panade - breaded veal escalope with parmesan breading	
<b>Saltimbocca alla Romana</b>	27,5 €
Kalbsfiletmedaillons mit Parmaschinken, Salbei & Weißwein-Buttersauce - veal fillet medallions with Parma ham, sage and white wine butter sauce	
<b>Filetto di vitello alla griglia</b>	28 €
Kalbsfilet vom Grill - grilled veal fillet	
<b>Filetto di manzo alla griglia</b>	32 €
Rinderfilet vom Grill - grilled fillet of beef	
<b>Duetto Mare e Monti</b>	45 €
Duett aus Rinderfilet (180 g) mit Scampi an Barolosauce & Safransauce - beef fillet (180 g) with scampi in Barolosauce & saffron sauce	

## *Salse*

### **SAUCEN - SAUCES**

Gorgonzolasauce - Gorgonzola cheese sauce	4 €
Pfeffersauce - pepper sauce	4 €
Champignonsauce - champignon mushroom sauce	4 €
Barolo (Rotweinsauce) - Barolo (red wine sauce)	4 €

**Fragen Sie gern nach unseren Angeboten aus der Wochenkarte!**

Feel welcome to ask about our offers from the weekly menu!

## *Piatti di pesce*

### **FISCHGERICHTE - FISH DISHES**

**ALLE FISCHGERICHTE WERDEN MIT FRISCHEN TAGESBEILAGEN DER SAISON SERVIERT - ALL FISH DISHES ARE SERVED WITH FRESH SEASONAL SIDE DISHES**

**Salmone alla griglia** 24 €  
Gegrilltes Lachsfilet - grilled salmon fillet

**Salmone alla griglia con salsa allo champagne o aragosta** 27,5 €  
Gegrilltes Lachsfilet an Pommery-Senf-Champagner- oder Hummersauce - grilled salmon fillet with pommery-mustard-champagne or lobster sauce

**Scampi alla griglia** 28 €  
Gegrillte Scampi - grilled scampi

**Scampi alla griglia in salsa di vino bianco** 28,5 €  
Gegrillte Scampi in Weißweinsauce - Grilled scampi in white wine sauce

**Fragen Sie gern nach unserem frischen Fisch von der Wochenkarte!**  
Feel welcome to ask about our fresh fish from the weekly menu!

## *Dolce*

### **SÜSSES - DESSERT**

**Trilece Kuchen - unsere Empfehlung!** 6 €  
köstlicher, hausgemachter Karamell-Milchkuchen - delicious homemade caramel milk cake

**Tiramisu - il classico** 7,5 €  
Hausgemachtes Tiramisu mit Espresso, Amaretto & Kakao - homemade tiramisu with espresso, amaretto & cocoa

**Panna Cotta** 7,5 €  
Hausgemachte Panna Cotta mit Früchten - homemade panna cotta with fruit

**Crème brûlée** 7,5 €  
Vanillecreme mit Karamellkruste - vanilla cream with caramel crust

**Parfait alle mandorle** 7,5 €  
Mandelparfait mit Karamell - almond parfait with caramel

## Tortiono

7,5 €

Schokoladensoufflé mit Vanilleeis - Chocolate soufflé mit vanilla ice cream

## Zabaglione

8 €

Frische geschlagene Weinschaumcreme - fresh whipped wine cream

## **Torta e Gelato**

### **KUCHEN & EIS - CAKES & ICE CREAM**

#### **Kuchen - vers. Sorten je Stück**

4,5 €

Fragen Sie uns gern nach den aktuellen Kuchenspezialitäten! - Feel free to ask us about the current cake varieties!

+ 1 € Sahne

#### **Eis - vers. Sorten je Kugel**

2,5 €

Fragen Sie uns gern nach den aktuellen Eisspezialitäten! - Feel free to ask us about the current ice cream varieties!

+ 1 € Sahne / Früchte / Schokosauce

Für Zusatzstoffe und Allergene sprechen Sie bitte unser Personal an - For additives and allergens, you are welcome to ask our service staff

# Bevande

GETRÄNKE - BEVERAGES

## Bevande fredde

KALTE GETRÄNKE - COLD BEVERAGES

	0,2 l	0,4 l
Coca-Cola	3 €	4,5 €
Coca-Cola Light	3 €	4,5 €
Sprite	3 €	4,5 €
Fanta	3 €	4,5 €
Spezi	3 €	4,5 €
Apfelsaft	3 €	4,5 €
Apfelsaftschorle	3 €	4,5 €
Kirschschaft	3 €	4,5 €
Kirschschaftschorle	3 €	4,5 €
Rhabarbersaft	3 €	4,5 €
Rhabarbersaftschorle	3 €	4,5 €
Mangosaft	3 €	4,5 €
Orangensaft	3 €	4,5 €
Schweppes Tonic Water	3 €	
Schweppes Bitter Lemon	3 €	
Schweppes Ginger Ale	3 €	
	0,25 l	0,75 l
S.Pellegrino - Mineralwasser	3 €	6,5 €
Acqua Panna - stilles Wasser	3 €	6,5 €



## **Bevande calde**

### *HEISSE GETRÄNKE - HOT BEVERAGES*

Mailänder Espresso	2,5 €
Mailänder Espresso doppio	4 €
Espresso Macchiato	3,5 €
Cappuccino	4 €
Latte Macchiato	4 €
Caffè nero	3 €
Heiße Schokolade	4 €
Tee	2,5 €
Kräuter, Pfefferminze, Früchtetee, Schwarztee	
Frischer Tee	5 €
Minztee, Ingwertee, Zitronentee	

*\*AUCH MIT PFLANZENMILCH/LAKTOSEFREIER MILCH - ALSO WITH PLANT/LACTOSE-FREE MILK*

## **Aperitivo**

### *APERITIFS - APERITIFS*

Prosecco	0,1 l	6 €
Prosecco Rosé	0,1 l	6,5 €
Martini - bianco / rosso	5 cl	5,5 €
Campari Soda / Orange		6 €
Hugo		8 €
Prosecco, Holundersirup, Limetten, Soda und Minze		
Negroni		8 €
italienischer Aperitif aus Vermouth rosso, Gin, Campari und Eiswürfeln		
Aperol Spritz		8,5 €
Aperol, Prosecco, Mineralwasser, Orange		
<b>Limoncello Spritz</b>		<b>8,5 €</b>
Limoncello, Prosecco, Tonic Water, Mineralwasser, Zitrone, Minze		

**Limoncello Spritz - alkoholfrei** 7 €  
Zitronensirup, Tonic Water, Zitrone, Rosmarin

**Sanbitter** 6 €  
alkoholfreies, rubinrotes Kultgetränk aus Italien

**Crodino** 6 €  
alkoholfreier, italienischer Klassiker mit Zitrus- und Fruchtnoten

**Ausgewählte Aperitifs erhalten Sie ebenfalls gern alkoholfrei!**  
We also offer other selected aperitifs without alcohol. Feel welcome to ask us!

## **Birre**

### **BIERE - BEERS**

	0,3 l	0,5 l
Krombacher Pils - vom Fass	3 €	5 €
Radler	3 €	5 €
Starnberger Hell	0,5 l	5 €
Krombacher Weizen	0,5 l	5 €
Krombacher Weizen - alkoholfrei	0,5 l	5 €
Krombacher Weizen - Dunkel	0,5 l	5 €
Kristall Weissbier - Maisel´s	0,5 l	5 €
Krombacher Pils - 0,0%	0,33 l	3,5 €
Krombacher Radler	0,33 l	3,5 €
Krombacher Radler - 0,0%	0,33 l	3,5 €

## **Liquori, Amari & Alcolici**

### **LIKÖRE & BITTER - LIQUEURS & BITTERS**

	2 cl
Amaretto	3 €
Averna	3 €
Sambuca	3 €
Jägermeister	3 €
Bailey´s	3 €
Limoncello	3 €
Ramazotti	3 €

### **SPIRITUOSEN - LIQUORS - GIN - VODKA - RUM**

	2 cl
Williams-Birne - Obstbrand	4 €
Grappa - della casa	4 €
Grappa - di Prosecco	5,5 €
Grappa - Marzadro Giare Gewürztraminer	6,5 €
Gin - Gordon´s	4 €
Gin - Hendrick´s	6,5 €
Gin - Monkey 47 Schwarzwald	9 €
Rum - Bacardi	4 €
Rum - Havanna Club - 7 Jahre	5,5 €
Whisky - Johnny Walker Red Label	4 €
Whisky - Jack Daniel´s	5 €
Cognac - Remy Martin VSOP	6 €
Longdrink Beigetranke nach Wahl z.B. Tonic Water / Bitter Lemon / Coca Cola	0,2 l 3 €