

Ristorante Ciao

Antipasti

VORSPEISEN - STARTERS

Bruschetta

Röstbrot mit Knoblauch, frischen Tomaten, Olivenöl & Basilikum (4 Stück) - toasted bread with garlic, fresh tomato, olive oil & basil (4 pieces)

Mozzarella di Bufalo

Büffelmozzarella mit Rucola & frischen Tomaten - Buffalo mozzarella cheese with rocket & fresh tomatoes

Carpaccio di Manzo

hauchdünne Scheiben rohes Rinderfilet mit Rucola & Parmesan - thin slices of raw beef fillet with rocket & Parmesan cheese

Vitello Tonnato

Kalbsfleisch mit Kapern & Thunfischcreme - tender veal with capers & tuna cream

Antipasto vegetariano

Variation an kalten, vegetarischen Vorspeisen - variation of cold, vegetarian starters

Antipasto Ciao

Variation aus Carpaccio, Vitello Tonnato, gegrilltem Gemüse & Mozzarella - variation of Carpaccio, Vitello Tonnato, grilled vegetables & mozzarella cheese

Zuppe

SUPPEN - SOUPS

Zuppa di pomodoro

Tomatensuppe mit Mozzarella, Basilikum & Brot - tomato soup with mozzarella, basil & bread

Minestrone

Gemüsesuppe mit Brot - vegetable soup with toasted bread

Zuppa di Pesce

Fischsuppe mit fangfrischer Fischvariation & Röstbrot - fish soup with freshly caught fish & toasted bread

Insalata

SALAT - SALAD

Selezione d´insalata piccola

kleine Salatvariation der Saison mit Balsamico-Vinaigrette - small variation of salads with balsamic vinaigrette

Selezione d´insalata

Salatvariation der Saison mit Balsamico-Vinaigrette - variation of salads with balsamic vinaigrette

Insalata di rucola e pomodoro

Rucolasalat mit Tomaten, Pinienkerne & Parmesankäse - rocket salad with tomatoes, pine nuts & parmesan cheese

Insalata Ciao della mamma

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

Salatvariation der Saison mit Balsamico-Vinaigrette, Thunfisch & Schafskäse - seasonal salad variation with balsamic vinaigrette with tuna & sheep´s milk cheese

Insalata con pollo

Salatvariation der Saison mit Balsamico-Vinaigrette, Hähnchen, Champignons und Walnüssen - seasonal salad variation with balsamic vinaigrette, chicken, mushrooms and walnuts

Insalata con scampi

Salatvariation der Saison mit Balsamico-Vinaigrette, Scampi und Fenchel - seasonal salad variation with balsamic vinaigrette, scampi and fennel

Insalata di Filetto e Avocado

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

Spaghetti Aglio e Olio

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

Penne all'Arrabbiata

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

Penne della casa

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

Tagliatelle al salmone

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

Spaghetti Aglio e Olio con Scampi

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

Pizze Rosse & Bianche

PIZZA MIT TOMATENSAUCE - PIZZA WITH TOMATO SAUCE

Margherita

mit Mozzarella - with mozzarella cheese

Salami

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

Verdure

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

Piccante Calabrese

mit Mozzarella, scharfer italienischer Salami, Zwiebeln & Champignons - with mozzarella cheese, spicy italian salami, onions & mushrooms

Spinaci e gorgonzola

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

Tonno

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

Bresaolo

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

Scampi

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

Pizza Ciao

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

PIZZA OHNE TOMATENSAUCE - PIZZA WITHOUT TOMATO SAUCE

Bufalina della casa

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

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

Scaloppina Milanese

paniertes Kalbsschnitzel mit Parmesan-Panade - breaded veal escalope with parmesan breading

Saltimbocca alla Romana

Kalbsfiletmedaillons mit Parmaschinken, Salbei & Weißwein-Buttersauce - veal fillet medallions with Parma ham, sage and white wine butter sauce

Filetto di vitello alla griglia

Kalbsfilet vom Grill - grilled veal fillet

Filetto di manzo alla griglia

Rinderfilet vom Grill - grilled fillet of beef

Fragen Sie gern nach unseren Angeboten aus der Wochenkarte!

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

Salse

SAUCEN - SAUCES

Gorgonzolasauce - Gorgonzola cheese sauce

Pfeffersauce - pepper sauce

Champignonsauce - champignon mushroom sauce

Barolo (Rotweinsauce) - Barolo (red wine sauce)

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

Gegrilltes Lachsfilet - grilled salmon fillet

Salmone alla griglia con salsa allo champagne o aragosta

Gegrilltes Lachsfilet an Pommery-Senf-Champagner- oder Hummersauce - grilled salmon fillet with pommery-mustard-champagne or lobster sauce

Scampi alla griglia

Gegrillte Scampi - grilled scampi

Scampi alla griglia in salsa di vino bianco

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!

köstlicher, hausgemachter Karamell-Milchkuchen - delicious homemade caramel milk cake

Tiramisu - il classico

Hausgemachtes Tiramisu mit Espresso, Amaretto & Kakao - homemade tiramisu with espresso, amaretto & cocoa

Panna Cotta

Hausgemachte Panna Cotta mit Früchten - homemade panna cotta with fruit

Crème brûlée

Vanillecreme mit Karamellkruste - vanilla cream with caramel crust

Cassata Siciliana

Schichteis mit Früchten - layered ice cream with fruit

Gelato al Tartufo

Trüffeleis "schwarz" - truffle ice cream "black"

Tortiono

Schokoladensoufflé mit Vanillieeis - Chocolate soufflé mit vanilla ice cream

Gelato

Eis - vers. Sorten je Kugel

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