

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

## 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

<b>Spaghetti Aglio e Olio</b>	12 €
Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, Peperoncini & Petersilie - spaghetti with garlic, olive oil, pepperoncini & parsley	
<b>Penne all'Arrabbiata</b>	12 €
Kurze Nudeln mit Knoblauch, Peperoncini, rote Zwiebeln & Tomatensauce - short noodles with garlic, pepperoncini, red onions, tomato sauce	
<b>Penne della casa</b>	18 €
Kurze Nudeln mit Filetspitzen vom Rind & frischem Champignonrahm - short noodles with beef fillet tips & fresh champignon cream	
<b>Tagliatelle al salmone</b>	19 €
Bandnudeln mit Lachsstreifen, Zucchini & Kräutersauce - Tagliatelle with salmon strips, zucchini & herb sauce	
<b>Spaghetti Aglio e Olio con Scampi</b>	19 €
Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, Peperoncini, Petersilie und Scampi - spaghetti with garlic, olive oil, pepperoncini and parsley and scampi	

# Pizze Rosse

## PIZZA MIT TOMATENSAUCE - PIZZA WITH TOMATO SAUCE

<b>Margherita</b>	11 €
mit Mozzarella - with mozzarella cheese	
<b>Salami</b>	12,5 €
mit Mozzarella & milder italienischer Salami - with mozzarella cheese & mild italian salami	
<b>Verdure</b>	14 €
mit Mozzarella, frischem Gemüse & Knoblauch - with mozzarella cheese vegetables & garlic	
<b>Piccante Calabrese</b>	15,5 €
mit Mozzarella, scharfer italienischer Salami, Zwiebeln & Champignons - with mozzarella cheese, spicy italian salami, onions & mushrooms	

<b>Spinaci e gorgonzola</b>	15,5 €
mit Mozzarella, Spinat & Gorgonzola - with mozzarella cheese, spinach & gorgonzola	
<b>Tonno</b>	15,5 €
mit Mozzarella, Thunfisch & Zwiebel - with mozzarella cheese, tuna & onions	
<b>Bresaolo</b>	18 €
mit Mozzarella, luftgetrocknetem Rinderschinken, Walnüssen, Rucola & Parmesankäse - with mozzarella cheese air-dried beef ham, walnuts, rucola salad & Parmesan cheese	
<b>Scampi</b>	18,5 €
mit Mozzarella, Scampi & Knoblauch - with mozzarella cheese, scampi & garlic	
<b>Pizza Ciao</b>	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**

<b>Bufalina della casa</b>	17,5 €
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**

<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	

## Filetto di manzo alla griglia

32 €

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 4 €

Pfeffersauce - pepper sauce 4 €

Champignonsauce - champignon mushroom sauce 4 €

Barolo (Rotweinsauce) - Barolo (red wine sauce) 4 €

## *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

**Tortiono** 7,5 €  
Schokoladensoufflé mit Vanillieeis - Chocolate soufflé mit vanilla ice cream

**Cassata Siciliana** 7,5 €  
Schichteis mit Früchten - layered ice cream with fruit

**Gelato al Tartufo** 7,5 €  
Trüffeleis "schwarz" - truffle ice cream "black"

# Gelato

**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 €
Caffè créma	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>	8,5 €
Limoncello, Prosecco, Tonic Water, Mineralwasser, Zitrone, Minze	

<b>Limoncello Spritz - alkoholfrei</b>	7 €
Zitronensirup, Tonic Water, Zitrone, Rosmarin	

<b>Sanbitter</b>	6 €
alkoholfreies, rubinrotes Kultgetränk aus Italien	

<b>Crodino</b>	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 / Vino**

### **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 €

### **VINO DELLA CASA - HAUSWEIN - HOUSE WINE**

Weißwein - Grillo D.o.c. Sizilien	0,2 l	8,5 €
Roséwein - Chiantello Rose` I.g.t. Veneto	0,2 l	8,5 €
Rotwein - Nero d`Avola Appassimento D.o.c. Sizilien	0,2 l	8,5 €

## **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 €