



OLDENBURG

*Märchenhafte Gerichte mit dem Flair
original italienischer Lebensart*

Lieber Gast,

*wir möchten, dass Sie sich in unserem Restaurant wohlfühlen
und bemühen uns, Ihnen das „Beste“ aus der Küche
und gepflegte Getränke zu bieten.*

*Alle Speisen werden erst nach Ihrer Bestellung
frisch zubereitet. Gönnen Sie unserer Küche dazu
ein wenig Zeit - es wird Ihnen um so besser munden.*

***Wir wünschen Ihnen
eine angenehme Zeit in unserem Hause!***

*Hat es Ihnen bei uns gefallen,
empfehlen Sie uns bitte weiter!*

*Hat es Ihnen nicht gefallen,
empfehlen Sie uns Ihren Bekannten, die Sie nicht leiden können –
warum soll es denen besser gehen als Ihnen!*



Alle Preise in Euro, inkl. Bedienung und MwSt.

KÄSE ~ FORMAGGI

2. **Hirtenkäse**
frittiert, mit Krautsalat und Zaziki ^{c, g} 7,00
3. **Mozzarella**
mit frischen Tomaten und Zwiebeln gebacken ^g 8,00
4. **Ziegenkäse**
karamellisiert, mit Orangen-Thymian, auf Salat, Baguette ^{a, g} 8,50
6. **Mozzarella**
auf Tomate ^g 8,50
8. **Hirtenkäse al Forno**
Hirtenkäse mit Zwiebeln und Tomaten, in Folie gebacken ^g 9,00



SUPPEN ~ ZUPPE

11. **Knoblauchsuppe**
mit frischem Lachs ^{7, g} 7,00
12. **Broccolicreme-Suppe**
mit gerösteten Mandeln ^g 6,00
14. **Tomatencreme-Suppe** ⁱ 5,50
15. **Brodo di Pollo**
Hühnersuppe nach Art des Hauses ⁴ 6,00

VORSPEISEN ~ ANTIPASTI

20. **Burro di Aglio**
hausgemachtes Brot mit Kräuterbutter^{a, g, i} 5,50
21. **Gebratene Paprika**
Joghurt-Tomaten-Sauce^g 7,00
24. **Tonato Carpaccio**
Rinder Carpaccio, auf Salat, Baguette mit Parmesan
und Thunfischcreme^g. 13,50
26. **Prosciutto e Melone**
Parmaschinken mit Melone^a 12,00
28. **Lachs Carpaccio**
gratinierter Lachs auf Rucolabett, mit Kirschtomaten⁷. 12,50
30. **Carpaccio**
hauchdünnes Rinderfilet (roh), hausgemachtes Brot und Parmesan^{a, g} 13,50
31. **Gemischte Vorspeisenplatte (für 2 Personen)**
Überraschungsplatte^g 18,50
32. **Gemischte Vorspeisenplatte (für 1 Person)**^g. 13,50
33. **Bruschetta Mia**
mit Mixgemüse, Oliven und hausgemachtem Pesto^{a, c, g} 6,50
34. **Bruschetta**
frische Tomatenstücke^{a, c, g} 5,50



BEILAGEN

40. **Backkartoffeln**
mit frischen Rosmarin und Knoblauch⁴ 3,50
41. **Pommes frites**⁴ 3,00
42. **Bratkartoffeln**⁴ 3,50
45. **Zaziki**^g 4,00
46. **Geschmorte Champignons**^{4, g} 5,50
47. **Folienkartoffel**^g 5,00

NUDELN AUS DEM BACKOFEN ~ PASTA GRATINATA

51. **Tortellini ai Tonno**
Tortellini mit Thunfisch, Knoblauch und
Sahnesauce überbacken^{4, a, c, g} 11,50
52. **Rigatoni alla Toscana**
Rigatoni mit Zucchini und Mozzarellakäse
in Tomatensahnesauce^{4, a, c, g, i} 10,50
53. **Tagliatelle alla Casalinga**
Bandnudeln mit Spinat, Tomaten und Knoblauch
in Tomaten-Sahnesauce^{4, a, c, g, i} 11,00
54. **Rigatoni ai Quattro Formaggi**
Rigatoni mit 4 verschiedenen Käsesorten^{4, a, c, g} 12,00
55. **Lasagne al Forno**
mit Bolognese, Vorderschinken und gekochtem Ei^{4, a, c, g, i} 9,00
56. **Cannelloni Ripieni**
Gefüllte Teigrolle mit Hackfleisch^{4, a, c, g, i} 9,00
57. **Timballo di Maccheroni**
Pilze, Vorderschinken in Tomaten-Sahnesauce^{4, a, c, g, i} 10,50
58. **Tortellini**
überbacken mit Vorderschinken in Sahnesauce^{4, a, c, g} 11,00
60. **Tagliatelle alla Pane Vino**^{4, a, c, g, i} 12,50
61. **Lachs-Lasagna**
Schichtnudeln mit Lachs, Spinat und Erbsen, überbacken^{4, 7, a, c, g, i} . . . 12,00

NUDELGERICHTE ~ FARINACEI

65. **Ravioli Ricotta ai Spinaci, gefüllt mit Spinat**
Ravioli mit Ricotta, Parmesan in Sahnesauce ^{7, a, c, g, i} 10,50
67. **Spaghetti ai Olio mit Oliven**
Spaghetti mit Knoblauch, Peperoni in Olivenöl ^{a, c, g} 10,00
68. **Spaghetti alla Napoletana**
Spaghetti mit Tomatensauce ^{a, c, i} 8,00
69. **Spaghetti alla Bolognese**
Spaghetti mit Fleischsauce ^{a, c, i} 9,00
70. **Spaghetti alla Carbonara**
Spaghetti mit Ei, Sahne und Vorderschinken ^{a, c, g} 11,00
71. **Spaghetti Pizzaiola**
mit Kapern, Oliven, Peperoni, frischen Tomaten,
in leicht pikanter Sauce ^{a, c, i} 11,00
72. **Spaghetti ai Frutti di Mare**
Spaghetti mit Meeresfrüchten in Tomatensauce ^{7, a, c, i} 12,50
73. **Spaghetti al Gambas „Scampis“**
Spaghetti mit Scampis in Sahnesauce ^{7, a, c, i} 14,00
75. **Tortellini con Panna e Prosciutto**
mit Hackfleisch gefüllte Nudeln, mit Vorderschinken
in Sahnesauce ^{a, c, g, i} 10,00
76. **Tagliatelle**
Bandnudeln mit gegrillten Schweinefiletstreifen,
Kirschtomaten in Salbei-Zitronen-Buttersauce ^{a, c, g, i} 11,50
77. **Tagliatelle alla Genovese**
Bandnudeln mit Lauch, Kirschtomaten in
einer Pesto-Weißweinsauce ^{a, c, g, i} 10,50
78. **Tagliatelle Ciociara**
Bandnudeln mit Pilzen, Erbsen, Vorderschinken in Sahnesauce ^{a, c, g, i} . 10,00
79. **Tagliatelle al Salmone**
Bandnudeln mit Lachs, frischen Tomaten in Weißweinsauce ^{7, a, c, g, i} . . 11,50
80. **Tagliatelle al Gamberetti e Zucchini**
Bandnudeln mit Shrimps, Zucchini und Tomaten
in Tomaten-Sahnesauce ^{7, a, c, g, i} 11,50
81. **Penne Palermetana**
Penne mit Zwiebeln, Auberginen und Kirschtomaten
in einer feinen Tomatensauce mit Feta ^{a, c, g, i} 9,50

NUDELGERICHTE ~ FARINACEI

- 82. Rigatoni al Gorgonzola**
Makkaroni mit Gorgonzola-Käsesauce ^{a, c, g, i} 10,00
- 83. Penne al Arrabbiata**
feine Makkaroni mit Peperoni, scharf-würziger Tomatensauce ^{a, c, i} 9,00
- 84. Pasta Mista (für 2 Personen)**
vier verschiedene Nudelsorten mit versch. Saucen ^{a, c, g, i} 21,00
- 85. Tris di Pasta**
Mixnudeln mit Pilzen, Zucchini, Vorderschinken,
frischen Tomaten in Tomaten-Sahnesauce ^{a, c, g, i} 11,00
- 86. Penne a la Amatriciana**
Penne mit Zwiebeln und Speck in einer
leicht scharfen Tomatensauce ^{a, c, i} 10,00



HÄHNCHENSPEZIALITÄTEN ~ POLLO

- 90. Tagliata Aurora**
Hähnchenbruststreifen mit Paprika, Zucchini und Pilzen in einer Tomatencremesauce, dazu Pommes und ein gemischter Salat ^{4, c, g, i} . . . 15,00
- 91. Pollo alla Griglia**
Hähnchenfilet gegrillt mit Kräuterbutter, dazu Pommes und ein gemischter Salat ^{4, g}. 15,00
- 92. Pollo ai Funghi**
Hähnchenbrustfilet mit frischen Pilzen in Weißweinsauce, dazu Pommes und ein gemischter Salat ^{4, c, g, i} 15,00
- 93. Petto di Pollo al Forno**
Hähnchenbrust, Käse gebacken, mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln, in einer pikanten Sauce, dazu Pommes und ein gemischter Salat ^{4, c, g, i} . . . 15,50
- 94. Tagliatta ai Pollo**
Hähnchengeschnetzeltes mit Pilzen und Paprika, dazu Pommes und ein gemischter Salat ^{4, c, g, i} 15,00



VEGETARISCHE GERICHTE AUS DEM BACKOFEN ~ VERDURA AL FORNO

- 101. Verschiedene Gemüse**
in Tomaten-Knoblauchsauce mit Käse überbacken ^{4, c, g, i} 10,50
- 102. Zucchini und Auberginen**
in Tomaten-Sahnesauce mit Käse überbacken ^{4, c, g, i} 11,00
- 104. Paprika e Melanzane al Forno**
frische Paprika, Auberginen, Tomaten, Mozzarellakäse, Tomaten-Sahnesauce ^{4, c, g, i} 11,00

ITALIENISCHE UND INTERNATIONALE FLEISCHGERICHTE

- 110. Scaloppine ai Pepeverde**
Schweinefilet in Pfefferrahmsauce dazu Toscana-Gemüse,
Pommes und ein gemischter Salat ^{4, g, i} 15,50
- 111. Jägerschnitzel vom Schwein**
mit Pommes und einem gemischten Salat ^{4, a, c, g, i} 13,50
- 112. Zigeunerschnitzel vom Schwein**
mit Pommes und einem gemischten Salat ^{4, a, c, g, i} 13,50
- 113. Schnitzel Wiener Art vom Schwein**
mit Pommes und einem gemischten Salat ^{4, a, c, g, i} 13,00
- 115. Cordon Bleu**
Schweinefilet gefüllt mit Käse und Vorderschinken, dazu
Toscana-Gemüse, Pommes und ein gemischter Salat ^{4, a, c, g, i} 15,00
- 116. Scaloppine ai Limone**
Schweinemedallions, Zitronensauce, dazu Toscana-Gemüse,
Pommes und ein gemischter Salat ^{4, g, i} 14,50
- 117. Scaloppine ai Funghi**
Schweinemedallions, Champignon-Rahmsauce,
dazu Toscana-Gemüse, Pommes und ein gemischter Salat ^{4, g, i} 14,50
- 118. Scaloppine ai Marsala**
Schweinemedallions, Marsalasaucе, dazu Toscana-Gemüse,
Pommes und ein gemischter Salat ^{4, g, i} 15,50
- 119. Scaloppine Gorgonzola**
Schweinemedallions in Gorgonzolasauce, dazu Toscana-Gemüse,
Pommes und ein gemischter Salat ^{4, c, g, i} 16,50
- 120. Scaloppine alla Mozzarella**
Schweinemedallions mit Mozzarellakäse, in Tomatencremesauce,
dazu Toscana-Gemüse, Pommes und ein gemischter Salat ^{4, c, g, i} 16,00
- 121. Saltimbocca alla Romana**
Schweinemedallions mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce,
dazu Toscana-Gemüse, Pommes und ein gemischter Salat ^{4, i} 16,50

FLEISCHGERICHTE

123. Filetto de la Casa (250gr)

gegrilltes Rinderfilet mit Speck und Ziegenkäse karamellisiert,
dazu Toscana-Gemüse, Pommes und ein gemischter Salat ^{4, c, g} 26,50

124. Filetto al Pepe Verde

saftiges Rinderfilet (250gr) mit grünem Pfeffer,
dazu Toscana-Gemüse, Pommes und ein gemischter Salat ^{4, i} 24,50

125. Filetto alla Pane Vino

saftiges Rinderfilet (250gr) mit Parmaschinken und Rotweinsauce,
dazu Toscana-Gemüse, Pommes und ein gemischter Salat ^{4, g, i} 26,50

126. Filetto al Gorgonzola

saftiges Rinderfilet (250gr) mit Gorgonzola,
dazu Toscana-Gemüse, Pommes und ein gemischter Salat ^{4, g, i} 25,50

127. Filetto alla Griglia (250gr)

Rinderfilet mit Kräuterbutter, dazu Toscana-Gemüse,
Pommes und ein gemischter Salate ^{4, g, i} 25,00

128. Hacksteak

gegrilltes Hacksteak mit frischen Tomaten,
karamellisiertem Hirtenkäse, dazu Toscana-Gemüse,
Pommes und ein gemischter Salat ^{4, i} 17,00

LAMMGERICHTE VOM GRILL ~ CARNE

135. Filetto d'Agnello

Lammfilet mit Champignons, Gorgonzolasauce und Knoblauch,
dazu Toscana-Gemüse, hausgemachtes Kräuterbaguette
und Tomaten-Reis ^{4, a, i} 19,50

136. Lammfilet

Kross gegrillt, dazu Toscana-Gemüse,
hausgemachtes Kräuterbaguette und Tomaten-Reis ^{4, a, g} 19,00

137. Agnello

Lammfilet, rosa gegrillt in feiner Madeirasauce,
dazu Toscana-Gemüse und Tomaten-Reis ^{4, g, i} 19,50

138. Cotoletta d'Agnello

Lammkotellet mit Champignons und Zaziki, dazu Toscana-Gemüse,
hausgemachtes Kräuterbaguette und Tomaten-Reis ^{a, g} 15,50

FLEISCHGERICHTE VOM GRILL ~ CARNE

139. Spiedino Misto

Spieß vom Rumpsteak, Schweinefilet, Hähnchenfilet,
Paprika und Zaziki, dazu Toscana-Gemüse,
hausgemachtes Kräuterbaguette und Pommes ^{4, a, g} 18,00

140. Grigliato Misto di Carne

verschiedene gegrillte Fleischsorten (1 Rumpsteak, Lammkotelett,
Schweinefilet, Hähnchenbrust), dazu Toscana-Gemüse,
hausgemachtes Kräuterbaguette und Pommes ^{4, a, g} 18,50

141. Bismarck-Steak (250gr)

Rumpsteak, Spiegeleier, dazu Toscana-Gemüse,
hausgemachtes Kräuterbaguette und Pommes ^{4, a, c, g} 19,50

144. Rumpsteak (250gr)

gegrillt mit Röstzwiebeln und Speckscheibe,
dazu Toscana-Gemüse, hausgemachtes Kräuterbaguette
und Pommes ^{a, g, i} 19,50

145. Piatto alla Romana (für 2 Personen)

2 Schweinesteaks, 2 Beefsteaks, 2 Hähnchenbrustfilets,
2 Lammkoteletts, geschmorte Champignons und Zaziki,
dazu hausgemachtes Kräuterbaguette und Pommes ^{g, i} 35,00



FRISCHE SALATE ~ INSALATA

150. Insalata Mista

gemischter Salat, mit hausgemachtem Dressing und Brot^{a, g} 6,50

151. Avocado Salat

Gemischter Saisonsalat mit Kirschtomaten und frischer Avocado, mit hausgemachtem Dressing und Brot^{a, g} 8,00

153. Insalata Salmone

gebratenen Lachsscheiben mariniert, mit Rucola und Parmesan, auf gemischtem Salat, mit hausgemachtem Dressing und Brot^{7, a, c, g} . . 10,00

154. Insalata Italia

grüner Salat, Tomaten, Gurken, Thunfisch, Vorderschinken, Oliven, Käse, Eier, mit hausgemachtem Dressing und Brot^{7, a, c, g} 9,50

156. Insalata Contadina

Bauernsalat, Krautsalat, Tomaten, Gurken, grüner Salat, Zwiebeln, Hirtenkäse, mit hausgemachtem Dressing und Brot^{a, g} 9,00

157. Insalata di Tonno

Gemischter Saisonsalat mit Tomaten, Gurken, roten Zwiebeln und Thunfisch, mit hausgemachtem Dressing und Brot^{7, a, g} 9,00

158. Insalata Starcciotti alla Romana

Rinderfiletstreifen mit Rucola mariniert auf gemischtem Salat und Parmesan, mit hausgemachtem Dressing und Brot^{7, a, g} 10,50

159. Insalata Pane Vino (für 2 Personen)

grüner Salat, Tomaten, Gurken, Sellerie, Auberginen, Peperoni, Paprika, Käse, Eier, Oliven, Kapern, Salami, Zwiebeln, mit hausgemachtem Dressing und Brot^{a, c, g} 16,00

160. Insalata San Marino

grüner Salat, Tomaten, Gurken, Hähnchenbruststreifen und Sonnenblumenkerne, mit hausgemachtem Dressing und Brot^{a, g} 9,00



KINDERTELLER ~ PIATTO-BAMBINO

166. Spaghetti Napoli ^{a, c, i}	6,00
167. Spaghetti alla Bolognese ^{a, c, i}	7,00
168. Rigatoni Gorgonzola ^{a, c, g, i}	7,00
169. Kleines Schnitzel Wiener Art vom Schwein mit Pommes frites ⁴	8,00
170. Hähnchenschnitzel mit Pommes frites ^{4, a, c, g}	8,00
171. Hähnchenbrustfilet gegrillt, dazu Pommes frites ^{4, a, c, g}	8,00
172. Chicken Wings mit Pommes ^{4, a, c, g}	8,00
173. Chicken Nuggets mit Pommes ^{4, a, c, g}	7,00

Sie können auf Wunsch Mayonnaise oder Ketchup dazu bekommen.

FISCHGERICHTE ~ PESCI

174. Muscheln in Weißweinsauce (saisonbedingt) mit hausgemachtem Baguettebrot ^{4, 7, a, i}	14,00
175. Muscheln in Tomatensauce (saisonbedingt) mit hausgemachtem Baguettebrot ^{4, 7, a, i}	14,00
176. Trota alla Griglia gegrillte Forelle, dazu Toscana-Gemüse, Safran-Reis und ein gemischter Salat ^{7, i}	14,50
177. Calamari alla Livornese Tintenfisch auf Livornesische Art, dazu Toscana-Gemüse, Safran-Reis und ein gemischter Salat ^{7, i}	15,00
178. Calamari fritti frittierte Tintenfischringe, dazu Toscana-Gemüse, Safran-Reis und ein gemischter Salat ^{4, 7, a, i}	14,50
181. Zanderfilet mit Sesamkruste, dazu Toscana-Gemüse, Safran-Reis und ein gemischter Salat ^{7, i}	18,50

FISCHGERICHTE ~ PESCI

182. Rotbarschfilet

gebratenes Rotbarschfilet und geschmorte Shrimps, dazu
Toscana-Gemüse, Safran-Reis und ein gemischter Salat ^{z,i} 17,50

183. Salmone ai Ferri

Lachsfilet gegrillt, dazu Toscana-Gemüse,
Safran-Reis und ein gemischter Salat ⁷. 19,00

184. Salmone Primavera

Lachs gedünstet mit Zwiebeln, Kirschtomaten, Porree und Avocadodip,
dazu Toscana-Gemüse, Safran-Reis und ein gemischter Salat ⁷. 19,00

186. Gamberoni alla Griglia

gegrillte Gambas, dazu Toscana-Gemüse, Safran-Reis
und ein gemischter Salat ⁷ 19,50

187. Gamberoni al Pepe Verde

Gambas mit grünem Pfeffer, dazu Toscana-Gemüse, Safran-Reis
und ein gemischter Salat ^{7,g} 20,00

188. Gamberoni Agli e Olio

Gambas in Olivenöl und frischem Knoblauch, scharf gebraten,
dazu Toscana-Gemüse, Safran-Reis und ein gemischter Salat ⁷. 19,00





PIZZA ~ AUS DEM ORIGINAL STEINOFEN

197. Margaritha

Käse, Pizzasauce ^{a, c, g} 6,00

198. Salsa

Käse, Pizzasauce mit Bolognese, Peperoni und Oliven ^{a, c, g} 7,50

199. Neapolitana

Käse, Pizzasauce, Sardellen und Kapern ^{a, c, g} 7,50

200. Funghi

Käse, Pizzasauce und Pilzen ^{a, c, g} 8,00

201. Salame

Käse, Pizzasauce und Salami ^{a, c, g} 8,00

202. Prosciutto

Käse, Pizzasauce und Vorderschinken ^{a, c, g} 8,00

203. Carciofini

Käse, Pizzasauce und Artischocken ^{a, c, g} 8,50

204. Pugliese

Käse, Pizzasauce, Paprika und Zwiebeln ^{a, c, g} 7,50

205. Funghi, Prosciutto

Käse, Pizzasauce, Pilzen und Vorderschinken ^{a, c, g} 8,50

206. Funghi, Salame

Käse, Pizzasauce, Pilzen und Salami ^{a, c, g} 8,50

207. Mediterranea

Käse, Pizzasauce, Vorderschinken und Ananas ^{a, c, g} 9,00

PIZZA ~ AUS DEM ORIGINAL STEINOFEN

- 208. Funghi, Cipolla, Bacon**
Käse, Pizzasauce, Champignons, Zwiebeln und Speck ^{a, c, g} 9,00
- 209. Occhio-di Bue**
Käse, Pizzasauce, Thunfisch und Spiegelei ^{7, a, c, g} 9,50
- 210. Tonno**
Käse, Pizzasauce, Thunfisch und Zwiebeln ^{7, a, c, g} 9,00
- 211. Diavolo, scharf**
Käse, Pizzasauce, Salami, Paprika und Oliven ^{a, c, g} 9,00
- 212. Quattro Formaggio**
Pizzasauce, Edamer, Gorgonzola, Mozzarella und Hirtenkäse ^{a, c, g} 9,50
- 213. Contadina**
Käse, Pizzasauce, Pilze, Vorderschinken und Zwiebeln ^{a, c, g} 9,00
- 214. Quattro Stagioni**
Käse, Pizzasauce, Pilze, Vorderschinken,
Artischocken und Peperoni ^{a, c, g} 9,50
- 215. Capricciosa**
Käse, Pizzasauce, Pilze, Vorderschinken,
Artischocken und Paprika ^{a, c, g} 9,50
- 216. Parma**
Käse, Pizzasauce, Parmaschinken, frische Tomaten, mit Rucola ^{a, c, g} . . 11,00
- 217. Pollo**
Käse, Pizzasauce, Hühnerfleisch und rote Zwiebeln ^{a, c, g} 9,50
- 218. Gamberetti**
Käse, Pizzasauce und Krabben ^{7, a, c, g} 9,50
- 219. Calzone (Pizzatasche)**
Pizzasauce, Vorderschinken, Champignons,
Käse und Gorgonzolakäse ^{a, c, g} 11,00
- 220. Pizza Hollandaise**
Käse, Pizzasauce, rote Zwiebeln, Hackfleisch
und Sauce Hollandaise ^{a, c, g} 10,50
- 221. Frutti di Mare**
Käse, Pizzasauce und Meeresfrüchte ^{7, a, c, g} 10,50
- 222. America**
Käse, Pizzasauce, Schweinefiletstreifen und Zwiebeln ^{a, c, g} 11,00
- 223. Italia**
Käse, Pizzasauce, Vorderschinken, Champignons,
gekochtes Ei und Mozzarella ^{a, c, g} 10,00

PIZZA ~ AUS DEM ORIGINAL STEINOFEN

224. Gondola

Käse, Pizzasauce, scharfe Salami, Paprika, frische Tomaten,
Mozzarella und Knoblauch ^{a, c, g} 13,00

225. Pane Vino

Pizza nach „Art des Hauses“ ^{a, c, g} 12,50

226. Pizza „Mamma“ für 2 Personen

Käse, Pizzasauce, Vorderschinken, Eier, Artischocken,
Salami und Champignons ^{a, c, g} 21,00

227. Salmone

frischer Lachs, Tomaten, Zwiebeln und Käse ^{7, a, c, g} 11,50

228. Rucola

Rucola, Parmesan, Vorderschinken und Käse ^{a, c, g} 9,50



VEGETARISCHE PIZZEN

231. Melanzane e Norma

Käse, Pizzasauce, Auberginen, Mozzarella und Zucchini ^{a, c, g} 10,00

232. Spinaci

Pizzasauce, Spinat und Mozzarella ^{a, c, g} 9,00

233. Pizza Cipolla

Käse, Pizzasauce, rote und weiße Zwiebeln ^{a, c, g} 8,50

234. Pizza Pesto

Käse, Pizzasauce, frische Tomaten und
hausgemachte Basilikumsauce ^{a, c, g} 10,00

235. Pizza Giardino Misto

Käse, Pizzasauce, Broccoli, Zucchini, frische Tomaten,
Paprika, rote Zwiebeln ^{a, c, g} 11,00

HEIßE GETRÄNKE

239. Espresso	2,50
240. Espresso Latte ^g	3,00
241. Doppelter Espresso	4,00
242. Tasse Kaffee.	3,00
243. Heiße Schokolade	4,00
244. Cappucino	3,50
245. Glühwein (Glas) ^m	4,00
246. Grog (Glas) mit 4 cl Hansen-Rum.	4,00
247. Tee (Glas).	3,00
248. Café au Lait ^g	4,50
249. Latte Macchiato ^g	4,50
250. Heiße Zitrone	3,50
251. Amaretto con Panna (heißer Amaretto mit Sahne) ^g	4,50

APERITIFS

255. Campari mit Orange	2 cl	4,50
256. Campari mit Wasser	2 cl	4,50
257. Osborne Dry Sherry	17% 5 cl	4,00
258. Osborne Medium Sherry	17% 5 cl	4,00
259. Osborne Cream Sherry	17% 5 cl	4,00
260. Martini rosso	15% 5 cl	4,00
261. Martini bianco	15% 5 cl	4,00
262. Martini extra dry.	18% 5 cl	4,00
263. Pernod	40% 2 cl	4,50

LONG DRINKS

266. Gin-Lemon.	4,50
267. Wodka-Lemon	5,00
268. Bacardi Rum & Coca Cola ^{4,5}	5,00
269. Whiskey & Coca Cola ^{4,5}	(Scotch) 5,00
270. Whiskey & Coca Cola ^{4,5}	(Bourbon) 5,00
271. Weinbrand & Coca Cola ^{4,5}	„Charly“ 3,50

DIGESTIVI ~ FÜR DEN MAGEN

275. Jägermeister35% 2 cl	3,50
276. Fernet Branca39% 2 cl	3,50
277. Branca Menta40% 2 cl	3,50
278. Underberg44% 2 cl	3,50
279. Ramazotti30% 4 cl	4,00
280. Cynar	6,5% 4 cl.	4,00
281. Averna.29% 5 cl	4,00



FLASCHENBIERE

285. Erdinger Weizenbier (dunkel)	0,5 l.	5,00
286. Erdinger (alkoholfrei).	0,5 l.	5,00
287. Vitamalz	0,33 l.	3,50
288. Warsteiner fresh (alkoholfrei)	0,33 l.	3,50

BIERE VOM FASS

292. Warsteiner	0,3 l.	3,50
293. König Pilsener	0,3 l.	3,50
294. Köstritzer	0,3 l.	3,50
295. Alsterwasser	0,3 l.	3,50
296. Warsteiner	0,5 l.	5,00
297. König Pilsener	0,5 l.	5,00
298. Köstritzer	0,5 l.	5,00
299. Alsterwasser	0,5 l.	5,00
300. Erdinger Weißbier.	0,5 l.	5,00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

301. Coca Cola ^{4,5}	0,20 l	2,50
302. Coca Cola ^{4,5}	0,40 l	4,00
303. Coca Cola light ^{3,4}	0,20 l	2,50
304. Coca Cola light ^{3,4}	0,40 l	4,00
305. Sprite	0,20 l	2,50
306. Sprite	0,40 l	4,00
307. Spezi ^{2,4,5}	0,20 l	2,50
308. Spezi ^{2,4,5}	0,40 l	4,00
309. Fanta ^{2,4}	0,20 l	2,50
310. Fanta ^{2,4}	0,40 l	4,00
311. Apfelsaftschorle	0,20 l	2,50
312. Apfelsaftschorle	0,40 l	4,00
313. Mineralwasser (still)	0,25 l	2,50
314. Fl. Mineralwasser (still)	0,70 l	5,50
315. Mineralwasser (mit Kohlensäure)	0,25 l	2,50
316. Fl. Mineralwasser (mit Kohlensäure)	0,70 l	5,50
317. San Pellegrino	0,25 l	2,50
318. Fl. San Pellegrino	0,70 l	6,00
319. Apfelsaft	0,20 l	3,00
320. Orangensaft	0,20 l	3,00
321. Traubensaft, rot	0,20 l	3,50
322. Mangosaft	0,20 l	4,00
323. KiBa	0,20 l	3,50
324. Schweppes Bitter Lemon ⁶	0,20 l	3,00
325. Schweppes Ginger Ale ⁶	0,20 l	3,00

COGNAC & WEINBRÄNDE

330. Hennessy	40%	2 cl	4,00
331. Asbach Uralt	38%	2 cl	4,00
332. Remy Martin	40%	2 cl	4,50
333. Metaxa, 5 Sterne	38%	2 cl	4,50
334. Vecchia Romagna	38%	2 cl	4,50

WHISKEY

337. Johnnie Walker red label40%	2 cl	4,50
338. Johnnie Walker black label43%	2 cl	4,50
339. Jack Daniels40%	2 cl	5,50
340. Ballantine's40%	2 cl	5,50
341. Dimple de Luxe40%	2 cl	5,50
342. Chivas Regal43%	2 cl	6,00

LIKÖRE

345. Batida de Coco16%	2 cl	3,50
346. Baileys Irish Cream.17%	2 cl	4,00
347. Amaretto21,5%	2 cl	3,50
348. Marsala14,5%	5 cl	3,00

GRAPPA, SCHNÄPSE & ANDERE KURZE

351. Grappa M Moscato (scharf).40%	2 cl	4,00
352. Grappa C Chardonnay (mild).40%	2 cl	4,00
353. Berentzen Traditions Korn32%	2 cl	2,50
354. Malteserkreuz Aquavit40%	2 cl	3,50
355. Jubiläums Aquavit40%	2 cl	3,50
356. Hansen Präsident42%	2 cl	3,00
357. Tequila gold38%	2 cl	3,50
358. Tequila silber38%	2 cl	3,50
359. Wodka Gorbatschow40%	2 cl	3,50
360. Bacardi37,5%	2 cl	3,50
361. Dry Gin37,5%	2 cl	3,50
362. Sambuca40%	2 cl	3,00
363. Ouzo37,5%	2 cl	2,50

OFFENE ROTWEINE

367. Valpolicella ^{c, g, m}	halbtrocken	0,25 l	5,00
368. Valpolicella ^{c, g, m}	halbtrocken	0,50 l	8,50
369. Chianti ^{c, g, m}	trocken	0,25 l	5,00
370. Chianti ^{c, g, m}	trocken	0,50 l	8,50
371. Bardolino ^{c, g, m}	halbtrocken	0,25 l	5,00
372. Bardolino ^{c, g, m}	halbtrocken	0,50 l	8,50
373. Rosatello ^{c, g, m}	Rosé mild	0,25 l	5,00
374. Rosatello ^{c, g, m}	Rosé mild	0,50 l	8,50
375. Lambrusco ^{c, g, m}	Perlwein	0,25 l	5,00
376. Lambrusco ^{c, g, m}	Perlwein	0,50 l	8,50
377. Rotweinschorle ^{c, g, m}		0,20 l	4,00
378. Glas Wein ^{c, g, m}	rot oder weiß	0,20 l	4,00

OFFENE WEIßWEINE

381. Pinot Grigio ^{c, g, m}	trocken	0,25 l	5,00
382. Pinot Grigio ^{c, g, m}	trocken	0,50 l	8,50
383. Frascati ^{c, g, m}	trocken	0,25 l	5,00
384. Frascati ^{c, g, m}	trocken	0,50 l	8,50
385. Frizzantino ^{c, g, m}	lieblich	0,25 l	5,00
386. Frizzantino ^{c, g, m}	lieblich	0,50 l	8,50
387. Weißweinschorle ^{c, g, m}		0,20 l	4,00

Die Charaktereigenschaften dieser Weine können Sie auf den letzten Seiten dieser Speisekarte nachlesen.

PROSECCO

390. Prosecco	0,75 l	22,00
391. Glas Prosecco	0,10 l	4,00

ROTWEINE ~ 0,75L

395. Valpolicella <i>c, g, m</i> trocken. . . .	19,00
396. Bardolino <i>c, g, m</i> trocken. . . .	19,00
397. Barbera <i>c, g, m</i> trocken. . . .	19,50
398. Cabernet <i>c, g, m</i> trocken. . . .	19,50
399. Merlot <i>c, g, m</i> trocken. . . .	20,00
400. Chianti Classico <i>c, g, m</i> trocken. . . .	25,00
401. Dolcetto D'Alba <i>c, g, m</i> sehr trocken. . . .	28,00
402. Salice Salentino <i>c, g, m</i> trocken. . . .	33,00
403. Amarone <i>c, g, m</i> trocken. . . .	50,00
404. Nebbiolo <i>c, g, m</i> trocken. . . .	36,00
405. Barbaresco <i>c, g, m</i> fruchtig, edle reife, harmonisch. . . .	38,00
406. Brunello <i>c, g, m</i> reiches Bouquet, duftend, zart, nobel. . . .	51,00
407. Lambrusco <i>c, g, m</i> Perlwein, lieblich. . . .	18,50
408. Barolo <i>c, g, m</i> sehr trocken. . . .	51,00

WEIßWEINE ~ 0,75L

412. Frascati Secco <i>c, g, m</i> trocken. . . .	18,50
413. Chardonnay <i>c, g, m</i> trocken. . . .	19,00
414. Vermentino <i>c, g, m</i> trocken. . . .	18,00
415. Pinot Grigio <i>c, g, m</i> trocken. . . .	21,00
416. Bianco Regaleali <i>c, g, m</i> trocken. . . .	18,00



Unsere Weine

Valpolicella D.O.C.

Farbe	rot, nach Alterung zu granatrot tendierend
Bouquet	weinig mit angenehmen Duft, zart, charakteristisch, bisweilen nach Bittermandeln
Geschmack	Körper samtig, fruchtig, harmonisch
Harmoniert	Vorspeisen, Pasta und Fleisch

trocken

Bardolino D.O.C.

Farbe	rubinrot, manchmal kirschrot, das sich mit zunehmender Reife in granatrot verwandelt
Bouquet	charakteristisch, weinig
Geschmack	trocken, fruchtig, harmonisch
Harmoniert	Vorspeisen, Pizza, Pasta, Geflügel und Fleisch

trocken

Barbera d'Alba D.O.C.

Farbe	rubinrot, bei Alterung mit Tendenz zu granatrot
Bouquet	intensiv und charakteristisch, der bei Alterung dazu neigt, ätherisch zu werden
Geschmack	trocken, körperreich, durch angemessene Lagerung harmonischer, angenehm, voller Geschmack
Harmoniert	Vorspeisen, Pasta und Fleisch

trocken

Merlot Veneto I.G.T.

Farbe	rubinrot
Bouquet	Angenehm und fruchtig, nach Schokolade und Rote Beeren
Geschmack	Halbtrocken, harmonisch, angenehm
Harmoniert	Salat, Vorspeisen, Pasta, Pizza und leichte Fleischgerichte

halbtrocken

Barolo D.O.C.G.

Farbe	granatrot mit Tendenzen nach violett
Bouquet	intensiv und charakteristisch mit leichten Tabaknoten
Geschmack	trocken, voll, harmonisch, angenehm
Harmoniert	Wild und Fleischgerichte

trocken

Chianti Classico D.O.C.G.

Farbe	rubinrot, mehr oder weniger intensiv zu granatrot
Bouquet	intensiv, blumig, charakteristisch fruchtig
Geschmack	trocken, frisch, fruchtig, leicht Tanninhaltig, was sich im Laufe der Zeit verstärkt.
Harmoniert	Fleisch, Wild und Pasta

trocken



Dolcetto d' Alba	Farbe rubinrot Bouquet fruchtig und charakteristisch Geschmack trocken, mandelartig, harmonisch Harmoniert Vorspeisen, Fleisch ,Pasta und Pizza	trocken
Salice Salentino	Farbe mehr oder weniger rubinrot Bouquet angenehm und intensiv mit Kirschnoten Geschmack voll, trocken, stark, aber samtig, warm, harmonisch Harmoniert Salami, Käse und Teigwaren	trocken
Amarone della Valpolicella D.O.C.G.	Farbe tiefrot – tendiert mit zunehmender Reife zu granatrot Bouquet charakteristisch, akzentuiert Geschmack voll, samtig, warm Harmoniert Vorspeisen, Pasta und Fleisch	trocken
Nebbiolo d' Alba	Farbe rubinrot Bouquet fruchtig und charakteristisch mit Apfelnoten Geschmack trocken, mandelartig, harmonisch Harmoniert Vorspeisen, Fleisch , Pasta und Pizza	trocken
Barbaresco D.O.C.G	Farbe granatrot Bouquet intensiv und charakteristisch mit Tabaknoten Geschmack trocken, vollmundig, harmonisch, Tannin betont Harmoniert Wild, Fleisch und Käse	trocken
Brunelle di Montalcino D.O.C.G.	Farbe intensives Rubinrot, nach Alterung ins Granatrote tendierend Bouquet charakteristischer und intensiver Geruch Geschmack herb, warm, tanninbetont, robust und harmonisch mit großer Länge im Abgang Harmoniert Wild, Fleisch und Käse	
Lambrusco Emilia D.O.C. .	Lambrusco ist ein perlender, fruchtiger Rotwein, der überwiegend in der Gegend um Modena, Parma und Reggio nell'Emilia produziert wird. Harmoniert mit allen Gerichten	



Unsere Weine



Frascati I.G.T.

Farbe	mehr oder weniger intensiv strohgelb
Bouquet	weinig mit einem zarten Duft
Geschmack	würzig, weich, trocken
Harmoniert	Salat, Fisch, Pasta, Pizza

trocken

Vermentino D.O.C.G.

Farbe	Grüngoldene Farbe
Bouquet	delikate Frucht, Zitrusanklänge, zarter Blütenduft
Geschmack	elegant und erfrischend
Harmoniert	Fisch, Salat, Pasta, Pizza und Fleisch

trocken

Pinot grigio D.O.C.

Farbe	strohgelb mit Golden Reflexen
Bouquet	weinig mit einem zarten Duft
Geschmack	trocken, fruchtig und extraktreich
Harmoniert	Fisch, Salat, Pasta, Pizza und Fleisch

trocken

Bianco Regaleali I.G.T.

Farbe	Brilliant strohgelb mit grünlichen Reflexen
Bouquet	sommerlich erfrischend nach weißem Pfirsich
Geschmack	Trocken, fruchtig, mit Apfel- und Grapefruitnoten
Harmoniert	Vorspeisen, Fisch, Salat, Pasta, Pizza und Fleisch

halbtrocken

Chardonnay Veneto I.G.T.

Farbe	strohgelb
Bouquet	weinig, mit einem Blütenduft
Geschmack	halbtrocken, spritzig, erfrischend
Harmoniert	Vorspeisen, Fisch, Salat, Pasta, Pizza und Fleisch

trocken





*Machen Sie Freunden und Bekannten
eine besondere Freude.*

*Die Geschenkidee mit unserem
Restaurantgutschein!*

Unsere Servicekräfte informieren Sie gerne.

ZUSATZSTOFF- UND ALLERGENKENNZEICHNUNGEN:

Zusatzstoffe:

- 1** mit Farbstoff
- 2** mit Konservierungsstoff
- 4** mit Geschmacksverstärker
- 7** mit Phosphat

Enthält:

- a** Weizen
- c** Eier
- f** Soja
- g** Milch
- i** Sellerie
- s** Senf
- m** Sulfite

*Märchenhafte Gerichte mit dem Flair
original italienischer Lebensart*



Restaurant Pane Vino
Donnerschweer Straße 175 · 26123 Oldenburg
Telefon 0441 - 38 23 29 · Telefax 0441 - 933 81 11

Öffnungszeiten (täglich):
12.00 Uhr bis 14.30 Uhr und 18.00 Uhr bis 24.00 Uhr