



Antipasti e Insalate - Vorspeisen und Salate

Insalata Mista – Gemischter italienischer Salat	7,50 Euro
Vitello tonnato – Kalbsfleischscheiben in Thunfischsauce ^(c, d, g)	13,50 Euro
Prosciutto di Parma con Melone – Parmaschinken mit Melone	14,00 Euro
Carpaccio di Manzo – Zarte Scheiben von rohem Rinderfilet ^(Zitrone, i)	14,50 Euro
Insalata di pomodori – Tomatensalat mit Thunfisch und roten Zwiebeln	8,50 Euro
Insalata della casa – Salat nach Art des Hauses	9,50 Euro
Mozzarella Caprese – Mozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum	9,50 Euro
Rucola con parmigiana – Rucolasalat mit Parmesan	8,50 Euro

Zuppe – Suppen

Minestrone – Italienische Gemüsesuppe ⁽ⁱ⁾	8,00 Euro
Zuppa di pomodoro – Tomatencremesuppe	8,00 Euro
Stracciatella – Eierflockensuppe ^(c, i)	8,00 Euro

Pizza

Pizza „Margherita“	8,50 Euro
Pizza „Prosciutto“ – mit Formfleisch-Vorderschinken ^(2, 3)	9,50 Euro
Pizza „Capricciosa“ – mit Formfleisch-Vorderschinken ^(2, 3) Artischocken und Oliven ⁽⁶⁾	10,50 Euro
Pizza „Salame“ – mit Salami ^(2,3)	9,50 Euro
Pizza „Marinara“ – mit verschiedenen Meeresfrüchten ^(b, o)	12,50 Euro
Pizza „Quattro stagioni“ – mit Formfleisch-Vorderschinken ^(2, 3) , Paprika, Pilzen und Oliven	10,50 Euro
Pizza „Rinaldo Rinaldini“ – mit allem	12,00 Euro
Pizza „Parma“ – mit Parmaschinken, Rucola und Parmesan	12,50 Euro
Pizza „Pane“ – Pizzabrot	5,00 Euro
Extras: Zwiebeln, Knoblauch, Paprika, Schinken, Salami, Thunfisch, Pilze, Sardellen, Peproniwurst, Gemüse, Mozzarella, Gorgonzolla, Artischocken	1,00 Euro
<i>Alle Pizzas aus Weizenmehl mit Tomaten und Weichkäse ⁽¹⁾</i>	

Pasta – Nudelgerichte

Spaghetti alla bolognese – mit Hackfleischsauce ⁽ⁱ⁾	12,50 Euro
Spaghetti alla carbonara – Original italienisch mit Speck ^(2, 3) und Ei ^(c)	11,50 Euro
Spaghetti all'arrabiata – mit scharfer Tomatensauce	11,50 Euro
Tagliatelle ai funghi freschi – Bandnudeln ^(c) mit frischen Champignons	12,50 Euro
Tagliatelle al salmone – Bandnudeln ^(c) mit frischem Lachs ^(d)	14,50 Euro
Tortellini alla panna e prosciutto – mit Formfleisch-Vorderschinken ^(2,3) und Sahnesauce	12,50 Euro
Gnocchetti al pesto – Kartoffelnudeln mit hausgemachter Pesto ^(Cashew-Nüsse, Pinienkerne, Weichkäse, g)	11,50 Euro
Lasagne della casa – zubereitet nach Art des Hauses mit Käse ⁽¹⁾ überbacken	8,00 Euro

Carne di Vitello - vom Kalb

Scaloppine al vino bianco – Kalbsmedaillons in Weißweinsauce	20,50 Euro
Scaloppine ai funghi freschi – Kalbsmedaillons mit frischen Champignons	21,50 Euro
Saltimbocca alla romana – Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce	22,50 Euro
Paillard alla griglia – Dünn geschnittenes Kalbfleisch vom Grill	22,50 Euro

Ristorante Rinaldo Rinaldini

Cucina Italiana – Speisekarte



Carne di Manzo – Vom Rind

Bistecca alla griglia – Rumpsteak vom Grill mit frischen Kräutern	24,50 Euro
Bistecca con cipolle – Rumpsteak mit Zwiebeln	25,00 Euro
Filetto alla griglia – Filetsteak vom Grill mit frischen Kräutern	28,50 Euro
Filetto al pepe verde – Filetsteak mit grünem Pfeffer ^(g)	30,00 Euro
Filetto al gorgonzola – Filetsteak in Gorgonzola-Sahnesoße ^(g)	30,00 Euro

Alle Fleischgerichte servieren wir mit Bratkartoffeln und tagesfrischem Gemüse

Pesce – Fisch

Scampi alla griglia – Frische Hummerkrabben vom Grill ^(b)	23,50 Euro
Salmone al pepe verde – Frischer Lachs in einer Sauce von grünem Pfeffer ^(d)	22,50 Euro
Orata alla griglia – Dorade vom Grill ^(d)	23,50 Euro
Pesce misto – Gemischte Fischplatte mit frischen Kräutern ^(b, d)	23,50 Euro

Alle Fischgerichte servieren wir mit Salzkartoffeln und tagesfrischem Gemüse

Dolce – Dessert

Tiramisu	6,50 Euro
Tartufo al amaretto	6,50 Euro
Profiterol al cioccolato con vaniglia	6,50 Euro
Panna cotta con fragole	6,50 Euro
Cassata Napoletana	6,50 Euro
Zabaione con gelato alla vaniglia	6,50 Euro
Souffle al cioccolato	7,50 Euro

Wir weisen darauf hin, dass unsere Speisen durch Nutzung von Fremdprodukten teilweise kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene gemäß der Lebensmittelverordnung enthalten. In dieser Speisekarte sind die Gerichte jeweils durch eine hochstehende Zahl, bzw. Buchstabe gekennzeichnet. Die höheren Informationen über Zusatzstoffe und Allergene entnehmen Sie bitte der nachstehenden Auflistung

Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergene

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = mit Schwefeldioxid, 6 = geschwärzt, 7 = mit Phospat, 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig, 11 = mit Süßungsmitteln, 12 = enthält eine Phenylalaninquelle, 13 = gewachst, 14 = mit Nitritpökelsatz, 15 = Taurin
a = glutenhaltiges Getreide (Art des Getreides angeben), b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c = Eier und Eierzeugnisse, d = Fisch und Fischererzeugnisse, e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, f = Sojabohnenerzeugnisse, g = Milch und Milcherzeugnisse, h = Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse (Mandeln, Haselnüsse, Cashewnüsse, Walnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse), i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, k = Senf und Senferzeugnisse, l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, m = Schwefeldioxid und Sulphite, n = Lupinen und Lupinerzeugnisse, o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Alle unsere Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld. Stand 20.11.2022



Bevande fredde - Erfrischungsgetränke

Pepsi Max ^(5,9,10)	0,20 l	3,00 Euro
Pepsi Cola ^(5,7)	0,20 l	3,00 Euro
Mirinda ^(4,7)	0,20 l	3,00 Euro
7Up	0,20 l	3,00 Euro
Orangensaft	0,20 l	3,50 Euro
Apfelsaft	0,20 l	3,50 Euro
Bitter Lemon ^(5,10)	0,20 l	3,50 Euro
Mineralwasser Selters Classic	0,25 l	3,50 Euro
Mineralwasser Selters Classic Naturell	0,75 l	6,00 Euro
Tonic Water ^(5,8)	0,20 l	3,50 Euro

Aperitivi - Aperitifs

Sherry Secco	5 cl	6,00 Euro
Sherry medium	5 cl	6,00 Euro
Bitterino alkoholfrei ⁽¹⁾	5 cl	6,00 Euro
Crodino alkoholfrei ⁽¹⁾	5 cl	6,00 Euro
Punt e mes	5 cl	6,00 Euro
Cynar	5 cl	6,00 Euro
Campari Soda ⁽¹⁾	5 cl	6,00 Euro
Campari Orange ⁽¹⁾	5 cl	6,00 Euro
Martini	5 cl	6,00 Euro
Prosecco mit Aperol ^(1,10)	0,10 l	7,50 Euro
Prosecco	0,10 l	6,50 Euro

Birre – Bier

Binding Römer Pils	0,30l	3,50 Euro
Clausthaler Extra Herb	0,30l	3,50 Euro
Schöfferhofer Weizen	0,50l	4,80 Euro
Schöfferhofer Alkoholfrei	0,50l	4,80 Euro
Schöfferhofer Grapefruit	0,50l	4,80 Euro

Vini aperti – offene Weine

	0,25 l	0,5 l
Pinot Grigio weiß, trocken, DOC	5,50 Euro	11,00 Euro
Frascati weiß, trocken, DOC	5,50 Euro	11,00 Euro
Frizzantino weiß, lieblich, Perlwein	5,00 Euro	10,00 Euro
Rosato rosé, halbtrocken, DOC	5,50 Euro	11,00 Euro
Lambrusco rot, lieblich, Perlwein	5,00 Euro	10,00 Euro
Chianti rosso rot, trocken, DOC	6,50 Euro	13,00 Euro
Valpolicella rot, trocken, DOC	6,00 Euro	12,00 Euro



Bevande calde – warme Getränke

Espresso		2,50 Euro
Espresso doppio		4,00 Euro
Caffé		3,00 Euro
Cappuccino ^(g)		3,00 Euro
Latte macchiato ^(g)		3,50 Euro
Tee		1,90 Euro

Digestivi – Digestivs

Montenegro	4cl	6,00 Euro
Fernet Branca	4cl	6,00 Euro
Amaro Averna	4cl	6,00 Euro
Ramazotti	4cl	6,00 Euro
Grappa	4cl	6,00 Euro
Grappa Champagner	4cl	8,00 Euro

Weinbrände – Liköre

Vecchia Romagna	4cl	5,00 Euro
Sambuca	4cl	5,00 Euro
Amaretto	4cl	5,00 Euro
Bailey's Irish Cream	4cl	8,00 Euro
Grand Duque d'Alba	4cl	6,70 Euro

Spirituosen

Limoncello	4cl	5,00 Euro
Kirschwasser	4cl	4,50 Euro
Williams Christ Birne	4cl	4,50 Euro
Himbeergeist	4cl	4,50 Euro
Malteserkreuz Aquavit	4cl	4,50 Euro
Wodka Moskovskaya	4cl	5,00 Euro
Johnny Walker Red Label	4cl	8,50 Euro
Chivas Regal	4cl	10,50 Euro