

Benvenuti!

Herzlich Willkommen im



Wir wünschen Ihnen einen
angenehmen Aufenthalt.

Alle Preise inklusive 19% Mehrwertsteuer und Bedienung

Ahrensburg, den 01.05.2018

ANTIPASTI

Vorspeisen

- | | | |
|------|--|---------|
| 149. | BRUSCHETTA (2 STK.)
Knuspriges Ciabatta mit Tomaten, Basilikum und Olivenöl  Vegan | 4,50 € |
| 150. | MOZZARELLA AL BASILICO
Mozzarellakäse mit Tomaten und Basilikum  Vegetarisch | 7,00 € |
| 151. | BURRATA DI BUFALA
125g Büffelmozzarella mit Roter Beete und Rucola  Vegetarisch | 8,90 € |
| 152. | PROSCIUTTO DI PARMA
Original italienischer Parmaschinken | 7,50 € |
| 153. | PROSCIUTTO E MELONE
Original italienischer Parmaschinken mit Honigmelone | 8,00 € |
| 154. | ANTIPASTO MISTO  Vegan
Gemischte Gemüseplatte | 7,50 € |
| 155. | ANTIPASTO SPECIALE PER 2
Vitello Tonnato, Caprese und Prosciutto e Melone (Für 2 Personen) | 14,00 € |
| 156. | CARPACCIO
Rohes Rindfleisch mit Rucola und gehobeltem Parmesankäse | 8,50 € |
| 157. | VITELLO TONNATO
Kalbfleisch mit hausgemachter Thunfischsoße und Kapern | 8,50 € |
| 158. | INSALATA DI MARE
Gemischte Meeresfrüchte auf Salatbett | 8,90 € |
| 159. | GAMBERI IN BRANDY
5 Garnelen in Brandy-Sahnesoße | 7,90 € |
| 160. | FORMAGGI MISTI  Vegetarisch
Gemischte Käseplatte | 9,00 € |
| 161. | SALAMI MISTI
Gemischte Salamiplatte | 8,00 € |

ZUPPE

Suppen

- | | | |
|------|---|--------|
| 162. | MINISTRONE 
Gemüsesuppe <small>Vegan</small> | 5,00 € |
| 163. | CREMA DI POMODORO 
Tomatencremesuppe mit Sahne und Basilikum <small>Vegetarisch</small> | 5,00 € |
| 164. | STRACCIATELLA 
Kraftbrühe mit legiertem Ei und Parmesankäse <small>Vegetarisch</small> | 4,50 € |
| 165. | TORTELLONI IN BRODO 
Mit Käse gefüllte Teigtaschen in Brühe <small>Vegetarisch</small> | 5,00 € |

INSALATE

Salate

- | | | |
|------|---|-------------------------------|
| 166. | INSALATA DI POMODORI 
Tomatensalat mit Zwiebeln <small>Vegan</small> | 4,50 € |
| 167. | INSALATA MISTA 
Gemischter Beilagensalat <small>Vegan</small> | piccola 4,50 € normale 5,50 € |
| 168. | INSALATA DI TONNO
Gemischter Salat mit Thunfisch | 7,00 € |
| 169. | INSALATA SPIZZICONA
Gemischter Salat mit Thunfisch, Kochschinken, Schafskäse und Oliven | 8,00 € |
| 170. | INSALATA DI CAESARE
Gemischter Salat mit Hähnchenbrustfilet, Croutons, gehobeltem Parmesankäse und Cäserdressing | 9,90 € |
| 171. | INSALATA »LE DELIZIE«
Großer Salat nach Art des Hauses: mit Thunfisch, Kochchinken, Schafskäse, Artischocken und Ananas | 9,00 € |

PASTA

Nudelgerichte

- | | | |
|------|--|---------|
| 172. | PENNE ALLA NAPOLETANA 
Penne mit Tomatensoße und Basilikum <small>Vegan</small> | 6,00 € |
| 173. | PENNE ALL'ARRABBIATA 
Penne mit scharfer Tomatensoße und Basilikum <small>Vegan</small> | 7,90 € |
| 174. | SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE
Spaghetti mit Rinderhackfleisch in Tomatensoße | 8,00 € |
| 175. | SPAGHETTI ALLA MARINARA
Spaghetti mit gemischten Meeresfrüchten in Tomatensoße | 8,90 € |
| 176. | PENNE SALSICCIA
Penne mit italienischer, grober Wurst in Tomaten-Sahnesoße | 8,90 € |
| 177. | TAGLIATELLE SALMONE
Schmale Bandnudeln mit Lachs und Rucola in Tomaten-Sahnesoße | 8,90 € |
| 178. | GNOCCHI SORRENTINA 
Gnocchi mit Mozzarellakäse, Basilikum in Tomaten-Sahnesoße <small>Vegetarisch</small> | 8,00 € |
| 179. | LASAGNE AL FORNO
Schichtnudeln mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Bechamelsoße im Ofen mit Mozzarellakäse überbacken | 8,90 € |
| 180. | MACCHERONI AL FORNO
Maccheroni mit Kochschinken, Pilzen und Brokkoli im Ofen mit Mozzarellakäse überbacken | 8,90 € |
| 181. | CANNELLONI AL FORNO
Mit Rinderhackfleisch und Frischkäse gefüllte Teigrollen im Ofen mit Mozzarellakäse überbacken | 8,90 € |
| 182. | TRITTICO DI PASTA PER 2
Gemischte Nudelplatte mit Lasagne, Ravioli mit Steinpilzen und Penne Arrabbiata (Für 2 Personen) | 24,00 € |
| 183. | PAPPARDELLE CON GAMBERI
Bandnudeln mit Garnelen, Champignons und Paprika in Tomaten-Sahnesoße | 9,00 € |

- | | | |
|------|---|---------|
| 184. | PAPPARDELLE AI PORCINI
Bandnudeln mit Steinpilzen in Sahnesoße  Vegetarisch | 9,00 € |
| 185. | RAVIOLI AI PORCINI
Ravioli mit Steinpilzen in Sahnesoße  Vegetarisch | 11,90 € |
| 186. | RAVIOLI TARTUFO
Ravioli mit Trüffeln in Sahnesoße  Vegetarisch | 14,00 € |
| 187. | RAVIOLI QUATTRO FORMAGGI
Ravioli in Vier-Käse-Sahnesoße  Vegetarisch | 8,90 € |
| 188. | TORTELLONI BOSCAIOLA
Mit Käse gefüllte Teigtaschen mit Pilzen und Kochschinken in Sahnesoße | 8,50 € |
| 189. | SPAGHETTI CARBONARA
Spaghetti mit Schinken und Ei in Sahnesoße | 7,90 € |
| 190. | CANNELLONI RICOTTA E SPINACI
Mit Ricotta und Spinat gefüllte Teigrollen, im Ofen mit Mozarellakäse überbacken  Vegetarisch | 8,90 € |
| 191. | PENNE GORGONZOLA
Penne in Gorgonzola-Käsesoße  Vegetarisch | 8,00 € |
| 192. | SPAGHETTI VEGETARIANI
Spaghetti mit Gemüse in Sahnesoße  Vegetarisch | 8,00 € |
| 193. | SPAGHETTI ALL'AGLIO E OLIO
Spaghetti mit Cherrytomaten in Öl und Knoblauch (leicht scharf)  Vegan | 7,50 € |
| 194. | SPAGHETTI CON GAMBERI ALL'AGLIO
Spaghetti mit Cherrytomaten und Garnelen in Öl und Knoblauch | 9,90 € |
| 195. | PENNE GENOVESE
Penne in Basilikumsoße  Vegan | 8,00 € |
| 196. | PENNE POLLO E SALVIA
Penne mit Hähnchen und Salbei in Tomaten-Sahnesoße | 8,90 € |

LE NOSTRE PIZZE

unsere Pizzen

Unsere Pizzen werden traditionell mit Mozzarellakäse, leckerer Tomatensoße und zusätzlich Oregano in unserem Ofen bei 350 °C für Sie gebacken.


		normale Ø ca. 32cm	gigante Ø ca. 50cm
197.	PIZZA QUATTRO FORMAGGI Mozzarella, Taleggio, Fontina und Gorgonzola  Vegetarisch	8,50 €	24,00 €
198.	PIZZA MARGHERITA  Vegetarisch Mozzarella und Basilikum	7,50 €	19,00 €
199.	PIZZA SALAME Salami	8,50 €	23,00 €
200.	PIZZA SALAME E CIPOLLE Salami und Zwiebeln	9,50 €	24,00 €
201.	PIZZA SALAME E FUNGHI Salami und Champignons	9,50 €	24,00 €
202.	PIZZA FUNGHI  Vegetarisch Champignons	8,00 €	22,00 €
203.	PIZZA PROSCIUTTO Kochschinken	8,50 €	23,00 €
204.	PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI Kochschinken und Champignons	9,50 €	24,00 €
205.	PIZZA PROSCIUTTO E CARCIOFINI Kochschinken und Artischocken	9,50 €	24,00 €
206.	PIZZA PROSCIUTTO E SALAMI Kochschinken und Salami	9,50 €	24,00 €
207.	PIZZA TONNO E CIPOLLE Thunfisch und Zwiebeln	9,00 €	26,00 €
208.	PIZZA »LOLLO FERRARI« Thunfisch, Zwiebeln und 2 Eigelb	9,50 €	26,00 €

		normale Ø ca. 32cm	gigante Ø ca. 50cm
209.	PIZZA CAPRICCIOSA Champignons, Sardellen und Kapern	8,50 €	24,00 €
210.	PIZZA QUATTRO STAGIONI Salami, Kochschinken, Artischocken und Champignons	9,50 €	26,00 €
211.	PIZZA HAWAII Kochschinken und Ananas (ohne Oregano)	9,50 €	24,00 €
212.	PIZZA FRUTTI DI MARE Gemischte Meeresfrüchte und Thunfisch	9,50 €	26,00 €
213.	PIZZA DIAVOLA Scharfe Salami	8,50 €	23,00 €
214.	PIZZA INFERNO Sardellen, Kapern, Oliven und Knoblauch (scharf)	9,50 €	23,00 €
215.	PIZZA SPECIALE Auberginen und Gorgonzola  Vegetarisch	8,50 €	24,00 €
216.	PIZZA »LE DELIZIE« nach Art des Hauses: Champignons, Artischocken, Kapern, Salami, Oliven, Kochschinken und Paprika	10,50 €	27,00 €
217.	PIZZA ALLA CILENTANA Parmaschinken, gehobelter Parmesankäse und Rucola	9,90 €	27,00 €
218.	PIZZA CON GAMBERI Garnelen, Rucola und Knoblauch	10,50 €	27,00 €
219.	PIZZA SPINACI Blattspinat und Knoblauch  Vegetarisch	8,50 €	23,00 €
220.	PIZZA VEGETARIANA Champignons, Zucchini, Paprika, Auberginen und Artischocken  Vegetarisch	8,50 €	23,00 €
221.	PIZZA SALSICCIA E BROCCOLI Grobe italienische Wurst und Brokkoli	9,50 €	26,00 €
222.	PIZZA CALZONE Zusammengeklappte Pizza mit Kochschinken, Champignons und Salami	9,50 €	24,00 €
223.	PIZZA VULCANO Büffelmozzarella und Parmaschinken	10,00 €	27,00 €

PIZZE BIANCHE

Weißer Pizzen

Diese Pizzen werden nur mit Olivenöl und Mozzarellakäse, also **ohne** Tomatensoße und **ohne** Oregano für Sie in unserem Ofen gebacken.

		normale Ø ca. 32cm	gigante Ø ca. 50cm
224.	PIZZA CONTADINO Cherrytomaten, gehobelter Parmesankäse und Rucola  Vegetarisch	8,50 €	23,00 €
225.	PIZZA DI BRESAOLA Ricotta, luftgetrockneter Bresaolaschinken und Rucola	9,50 €	25,00 €
226.	PIZZA SALMONE Lachs, Zwiebeln, Knoblauch und Tomatenscheiben	9,50 €	25,00 €
227.	PIZZA POLLO E FUNGHI Ricotta, Hähnchenbrust und Champignons	10,50 €	26,00 €
228.	PIZZA CACCIATORE Steinpilze, Auberginen und Salsiccia	10,50 €	27,00 €

Liebe Gäste, falls ihre Lieblingspizza nicht dabei sein sollte, wenden Sie sich gerne an unser Personal.

PER I BAMBINI

Für unsere jungen Gäste

229a.	PIZZA FANTASIA Eine kleine Pizza mit Kochschinken (ca. 26cm Ø)	6,50 €
230a.	PIZZA BAMBINO Eine kleine Pizza mit Salami (ca. 26cm Ø)	6,50 €
231a.	PASTA CON POMODORO  Vegan Penne in Tomatensoße	5,50 €
232a.	PASTA IN BIANCO  Vegetarisch Penne nur in Butter	4,50 €

Carni

Fleischgerichte

- | | | |
|------|--|---------|
| 229. | SCALOPPINE AL LIMONE
Schweinefleischmedallions in Zitronensoße | 12,90 € |
| 230. | SCALOPPINE CON FUNGHI
Schweinefleischmedallions mit Champignons in Sahnesoße | 13,90 € |
| 231. | SCALOPPINE AL MARSALA
Schweinefleischmedallions in Marsalasoße | 12,90 € |
| 232. | SCALOPPINE AL VINO BIANCO
Schweinefleischmedallions in Weißweinssoße | 12,90 € |
| 233. | SALTIMBOCCA ALLA ROMANA
Schweinefleischmedallions garniert mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinssoße | 13,90 € |
| 234. | RUMPSTEAK »MAFIOSI«
Gegrilltes Rumpsteak mit Penne Arrabbiata (scharf) | 16,90 € |
| 235. | RUMPSTEAK ALLA CURCUMA
Gegrilltes Rumpsteak in Kurkuma-Sahnesoße mit gemischtem Salat | 16,90 € |
| 236. | FILETTO ALLA PIZZAIOLA
Rinderfilet mit Oregano und Kapern in Tomatensoße | 19,90 € |
| 237. | FILETTO AL PEPE
Rinderfilet mit grünem Pfeffer in Sahnesoße | 21,90 € |
| 238. | FILETTO »LE DELIZIE«
Rinderfilet nach Art des Hauses: Paprika und Champignons in Tomaten-Sahnesoße | 21,90 € |
| 239. | FILETTO ALLA GRIGLIA
Rinderfilet vom Grill | 19,90 € |
| 240. | FILETTO AL GORGONZOLA
Rinderfilet in Gorgonzola-Käsesoße | 20,90 € |
| 241. | FILETTO D'AGNELLO
Lammfilet mit Kapern, Oliven, Oregano und Knoblauch in Tomatensoße | 21,90 € |

Unsere Fleischgerichte servieren wir mit Kartoffeln und Brokkoli (ausgenommen Rumpsteak).

PESCI

Fischgerichte

- | | | |
|------|---|---------|
| 242. | GAMBERONI ALLA GRIGLIA
3 Riesengarnelen mit Knoblauch und Olivenöl (vom Grill) | 22,00 € |
| 243. | GAMBERONI E CALAMARI ALLA GRIGLIA
2 Riesengarnelen und ein Kalmar im Ganzen, mit Knoblauch und Olivenöl (vom Grill) | 17,90 € |
| 244. | CALAMARI ALLA LIVORNESE
Kalmarringe mit Kapern, Oliven und Oregano in Tomatensoße | 14,90 € |
| 245. | GAMBERI ALLA LIVORNESE
Garnelen mit Kapern, Oliven und Oregano in Tomatensoße | 17,90 € |
| 246. | GAMBERI ALL'AGLIO
Garnelen mit Knoblauch, Oliven und Peperoni | 17,90 € |
| 247. | GAMBERI ALLA RUSTICA
Garnelen mit Champignons, Zwiebeln und Kurkumagewürz | 18,90 € |
| 248. | GAMBERI »LE DELIZIE«
Garnelen mit Paprika und Champignons in Tomaten-Sahnesoße | 19,90 € |
| 249. | FILETTO D'ORATA ALLA LIVORNESE
Doradenfilet mit Kapern, Oliven und Oregano in Tomatensoße | 17,00 € |

Unsere Fischgerichte servieren wir mit einem kleinen gemischten Salat.

DOLCI

Desserts

250. **TIRAMISÚ** 5,00 €
Hausgemachtes Tiramisu
251. **PANNA COTTA** 4,50 €
Sahnepudding mit Waldfrüchten und Sahne
252. **TORTINO SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO** 4,50 €
Saftiges Schokoladensoufflé mit Vanille-Eis und Sahne
253. **ZABAGLIONE** 8,00 €
Aufgeschlagener Eierpunsch für 2 Personen (ca. 15 Minuten)
254. **GELATO** pro Kugel 2,10 €
Leckeres Eis von **NO&IS**
Vanille, Schokolade, Haselnuss, Amarena Kirsch, Stracciatella, Zitrone, Pistazie, Erdbeere

APERITIVI

Aperitifs

1.	Prosecco	0,1 l	3,50 €
2.	Campari Soda	0,2 l	3,50 €
3.	Campari Orange	0,2 l	4,00 €
4.	Martini Rosso	8 cl	4,00 €
5.	Sherry	5 cl	3,50 €
6.	Aperol Spritz	0,3 l	5,00 €

BEVANDE NON ALCOLICHE

Alkoholfreie Getränke

		0,25 l	0,5 l	0,75 l	1 l
7.	Mineralwasser <i>S. Pellegrino</i>	2,50 €	3,80 €	4,60 €	5,50 €
8.	Stilles Wasser <i>Acqua Panna</i>	2,50 €	3,80 €	4,60 €	
9.	Fruchtsäfte <i>Apfel, Orange, Kirsche, Banane, Cranberry, Maracuja</i>			0,2 l 2,80 €	0,4 l 3,50 €
10.	Softdrinks <i>Coca-Cola, Cola Light, Fanta, Sprite, Spezi</i>			2,50 €	3,50 €
11.	KiBa			3,00 €	3,60 €
12.	Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic Water			2,50 €	
13.	Alkoholfreies Bier <i>Jever Fun</i>			0,33 l	2,50 €
14.	Alkoholfreies Hefeweizen <i>Erdinger</i>			0,5 l	3,60 €

BEVANDE CALDE

Heißgetränke

15.	Tee	1,80 €
16.	Kaffee	2,20 €
17.	Espresso	1,50 €
18.	Espresso Doppio	2,80 €
19.	Espresso Corretto +1cl Grappa Schuss	3,50 €
20.	Espresso Macchiato	1,80 €
21.	Latte Macchiato	3,50 €
22.	Cappuccino	2,80 €
23.	Heiße Schokolade	2,50 €

Alle unsere Kaffegetränke gibt es auch entkoffeiniert oder laktosefrei.

BEVANDE ALCOLICHE

Alkohohaltige Getränke

24.	Bier vom Fass <i>Nastro Azzurro Peroni</i>	0,3 l	0,4 l
		2,90 €	3,50 €
25.	Bier vom Fass <i>König Pilsener</i>	2,80 €	3,40 €
26.	Hefeweizen vom Fass <i>Franziskaner</i>		0,5 l
			3,80 €
27.	Grappa Barricata	2 cl	3,50 €
28.	Grappa Moscato	2 cl	5,50 €
29.	Grappa Nebbiolo	2 cl	5,50 €
30.	Limoncello	2 cl	3,50 €
31.	Ramazzotti	4 cl	4,00 €
32.	Averna	4 cl	4,00 €
33.	Amaretto	2 cl	2,50 €
34.	Sambuca	2 cl	2,50 €
35.	Fernet Branca	2 cl	3,50 €
36.	Vecchia Romagna	2 cl	4,00 €
37.	Cynar	2 cl	2,50 €
38.	Marsala	2 cl	3,50 €

VINI ROSSI

Rotweine

39. CHIANTI	0,2 l	0,25 l	0,5 l	1 l
Rubinroter, trockener Rotwein mit angenehmer Säurestruktur aus der Provinz Siena. Am Gaumen beweist der Chianti eine gute Struktur, Weichheit und Harmonie. <i>(Rebsorten: 70% Sangiovese, 20% Canaiolo, 10% Malvasia)</i>	3,60 €	4,20 €	7,90 €	14,00 €
40. MONTEPULCIANO	0,2 l	0,25 l	0,5 l	1 l
Unser Hauswein zeigt sich in einem dunklen Rubinrot, und sowohl trocken, als auch vollmundig im Geschmack. Montepulciano liegt im Herzen Italiens in der Provinz Siena. <i>(Rebsorte: Montepulciano d'Abruzzo)</i>	3,60 €	4,20 €	7,90 €	14,00 €
41. MERLOT	0,2 l	0,25 l	0,5 l	1 l
Ein Wein in saftigem Rot mit Düften von reifer Frucht. Frisch und harmonisch im Geschmack. Halbtrocken. Aus der Provinz Chieti in den Abruzzen. <i>(Rebsorte: Merlot)</i>	3,60 €	4,20 €	7,90 €	14,00 €
42. TARENI ROSSO	0,2 l	0,25 l	0,5 l	1 l
Durch intensive, würzige Aromatik nach roten Beeren, schwarzen Kirschen und Kräutern kommt der Gaumen bei diesem Wein voll auf seine Kosten. Der Wein kommt aus der Region Trapani. <i>(Rebsorte: Nero d'Avola)</i>	3,60 €	4,20 €	7,90 €	14,00 €
43. PRIMITIVO	0,2 l	0,25 l	0,5 l	1 l
Trocken, etwas kräftiger. Rund im Geschmack mit einem Hauch Beerenfrucht am Gaumen. Der Wein wird in der Region Apulien angebaut, dem »Absatz des Stiefels«. <i>(Rebsorten: Zinfandel, Primitivo)</i>	3,90 €	4,50 €	8,20 €	15,00 €
44. LAMBRUSCO	0,2 l	0,25 l	0,5 l	1 l
Intensives Rot gepaart mit violetten Anklängen und langsam weichendem Schaum. Am Gaumen lieblich bis süß. Die Herkunftsprovinz Reggio Emilia liegt im Norden Italiens zwischen Modena und Parma. <i>(Rebsorte: Ancelotta)</i>	3,40 €	4,10 €	7,50 €	13,50 €

VINI BIANCHI

Weißweine

- | | | | | | |
|-----|--|-----------------|------------------|-----------------|----------------|
| 45. | PINOT GRIGIO
Strohgelb in der Farbe. Trocken mit wohlriechenden Aromen von Honigmelone und Zitrone. Der Wein entsteht in der malerischen Provinz Chieti in den Abruzzen.
<i>(Rebsorte: Pinot Grigio)</i> | 0,2 l
3,60 € | 0,25 l
4,20 € | 0,5 l
7,90 € | 1 l
14,00 € |
| 46. | TARENI
Unser Hauswein überzeugt mit fruchtigem Geruch und Noten von Südfrüchten. Am Gaumen zeigt er sich frisch und intensiv mit einem feinen Anklang an Zitrusfrüchte. Die Weinberge liegen in der Provinz Trapani, in der Nähe von Marsala.
<i>(Rebsorte: Grillo)</i> | 0,2 l
3,60 € | 0,25 l
4,20 € | 0,5 l
7,90 € | 1 l
14,00 € |
| 47. | SOAVE
Blassgelb in der Farbe. Der Wein zeigt intensive Aromen von gelben Früchten auf. Fruchtig und leicht samtig im Geschmack. Angebaut wird er in der Region Veneto.
<i>(Rebsorten: Garganega, Trebbiano di Soave)</i> | 0,2 l
3,60 € | 0,25 l
4,20 € | 0,5 l
7,90 € | 1 l
14,00 € |
| 48. | WEISSWEINSCHORLE | 0,2 l
3,40 € | | | |

VINO ROSATO

Roséwein

- | | | | | | |
|-----|---|-----------------|------------------|-----------------|----------------|
| 49. | CERASULO
In herrlich typischen Roséfarben erfreut dieser Wein die Nase mit wohlriechende Noten von Waldbeeren, Pflaumen und Kirschen. Am Gaumen zeigt er sich leicht und elegant. Die Herkunftsregion ist die Provinz Chieti.
<i>(Rebsorte: Montepulciano d'Abruzzo)</i> | 0,2 l
3,60 € | 0,25 l
4,20 € | 0,5 l
7,90 € | 1 l
14,00 € |
|-----|---|-----------------|------------------|-----------------|----------------|

Bei bestehender Interesse für Flaschenweine fragen Sie bitte unser Personal nach der Weinkarte oder Empfehlungen.