Al Duomo

VORSPEISEN

Bruschetta A) 6,90

Rinderfilet Carpaccio 15,00
mit Rucola und gehobeltem Parmesan

Vitello Tonnato 3) 14,50
Kalbsbratenscheiben mit Thunfischsauce

Antipasto Casa 3) 15,00
Gemischte Vorspeise mit Carpaccio, Vitello Tonnato, Lachs und Gemüse

Antipasto Burrata 14,00
Burrata auf Tomaten und Rucola

Involtini di Melanzane A) C) G) 14,00
gefüllte Auberginenröllchen (gratiniert)

Antipasto Verdura 14,00
Gemischte Gemüse Vorspeise

Caprino A) 14,00
gebackener Ziegenkäse mit Feigensenf und Meerrettich

PASTA

Sollten Sie keinen Parmesan wünschen, geben Sie bitte Ihrem Kellner bei der Bestellung Bescheid

Spaghetti marinara B) 17,50
mit Meeresfrüchten

Ravioloni C) 18,00
gefüllt mit Büffel-Ricotta und Spinat an Tomatensauce, Aubergine und Zucchini

Bauletti al tartufo 18,00
Castelmagno-Ravioli mit Trüffelbutter und getrüffeltem Pecorino

Linguine al Gambero B) 19,00
mit argentinischen roten Garnelen nach mediterraner Art

Tagliatelle al Salmone 17,50
mit Lachs und Zucchini an rosa Rahmsauce

Linguine Andrea 16,80
mit Knoblauch, Chilli, Oliven, getrockneten Tomaten, Pinienkernen und Kirschtomaten

Rigatoni con straccetti 17,50
mit Rinderfiletstreifen, Tomate, Curry und Sahne

Spaghetti arrabbiata 15,00
mit Knoblauch, Chili, Tomaten und Basilikum

Rigatoni Montanara 3) 7) 17,50
mit Speck, Salsiccia, Champignons und Tomatensauce

SUPPEN

Tomatensuppe I) 6,20
mit Sahnehäubchen und Basilikum

Stracciatella 6,20
Rinderkraftbrühe mit Ei und Parmesan

SALATE

Gemischter Salat A) Croutons 8,00

Gemischter Salat Nizza A) Croutons 14,00
mit Thunfisch, Ei und Zwiebeln

Gemischter Salat Pute A) Croutons 15,90
mit gebratenen Putenbruststreifen

Rucola Salat 9,00
mit Perltomaten, Parmesan und Balsamico

PIZZA

30cm - mit Tomatensauce und Mozzarella

Andrea ohne Tomatensauce 16,50
mit frischen Tomaten, Pancetta, Waldpilzen und Pecorino

Margherita 13,80
mit Tomaten und Mozzarella

Milano 3) 7) 15,80
mit Salami und Prosciutto cotto

Prosciutto e funghi 3) 7) 15,80
mit Prosciutto cotto und Champignons

Tonno 15,80
mit Thunfisch und roten Zwiebeln

Boscaiola 3) 7) 16,50
mit Salsiccia und Waldpilzen

Gorgonzola 15,80
mit Gorgonzola und Spinat

Sicilia 14,80
mit Knoblauch, Kapern, Sardellen, Oliven und getrockneten Tomaten

Burrata 16,90
mit Burrata, Parmaschinken und Rucola

Ortolana ohne Tomatensauce 15,80
mit Gemüse, frischen Tomaten und geriebenem Ricotta salata

Diavola 15,80
mit Nduja (pikante Streichsalami), Chili, Jalapenos, Knoblauch

A) Weizen, B) Krebstiere, C) Eier, D) Fische, G) Milch, H) Schalenfrüchte, I) Sellerie, J) Senf, F) Sojabohnen,
1: Farbstoff, 2: Koffeinhaltig, 3: mit Konservierungsstoff, 4: gefärbt: Beta-Carotin,
5: Antioxidationsmittel, 6: Zitronensäure, 7: mit Phosphat

Al Duomo

FLEISCH

Filetto di manzo Barolo A) G) I) 34,00
Gebratenes Rindefilet mit Kräuterkruste an Barolosauce

Saltinbocca Romana A) 29,50
Kalbsrückenschnitzel mit italienischem Rohschinken und Salbei an Weißweinsauce

Tagliata di manzo A) 29,50
rosagebratenes, aufgeschnittenes Rumpsteak an Kräutersauce, Rucola, Perltomaten und gehobeltem Parmesan

Filetto di maiale al gorgonzola A) 3) 7) 27,00
Schweinefilet mit Gorgonzolasauce

Kalbsleber an Salbeibutter A) 27,00

Involtini di vitello al vino A) 28,50
Kalbsröllchen gefüllt mit italienischem Rohschinken und Mozzarella an Weißweinsauce

Fiorentina 38,00
T-Bone Steak (ca. 650g) vom Grill

FISCH

Filetto d'Orata al forno 29,50
Goldbrassenfilet aus dem Ofen mit Knoblauch, Cherrytomaten, Kapern, Oliven und Kartoffeln an Weißweinsauce

Grigliata mista di pesce 31,00
Fischplatte vom Grill mit Garnelen, Schwertfischfilet, Dorade und Seppien

Salmone Buon Gustaia A) B) G) 28,00
Gebratenes Lachsfilet mit Champignons und Shrimps an rosa Sauce

Pescatrice allo Zafferano 34,00
Seeteufelmedaillon an Safransauce mit Venusmuscheln, Miesmuscheln und Gemüse Julienne

GEFLÜGEL

Piccata di Tacchino 23,00
Putenschnitzel in Ei-Parmesan-Mantel mit Spaghetti an Tomatensauce

Halbe Ente 30,00
mit hausgemachten Rotkraut und Kroketten

MENÜ

Menü CARNE

Antipasto Casa
·
Rinderfilet Barolo
·
Dessert Al Duomo

52,00

Menü GOURMET

Antipasto Casa
·
Pescatrice allo Zafferano
·
Zitronensorbet
·
Rinderfilet Barolo
·
Dessert Al Duomo

72,00

Menü PESCE

Antipasto Casa
·
Pescatrice allo Zafferano
·
Dessert Al Duomo

52,00

DESSERTS

Sgroppino 7,00
Zitronensorbet mit Prosecco und Wodka

Tiramisu G) 2) 6,90
auf Orangensauce

Pannacotta G) 1) 6,90
auf Erdbeersauce

Schokoladen Mousse C) G) 1) 6,90
auf Kiwisauce

Mandelparfait C) G) 7,00
mit Amaretti und Karamellsauce

Tartufo-Eis A) C) F) H) 2) 6,90
mit Espresso, Kaffeelikör, Sahne und Haselnusskrokant

Schokoladensoufflée A) C) F) 7,50
mit flüssigem Schokoladenkern, Vanilleeis und Brombeersauce

Dessert AL DUOMO 7,90
gemischter Dessertteller mit Tiramisu, Schokoladen Mousse und Tartufo-Eis

Mövenpick Eis H) G) Kugel 3,00
versch. Sorten

A) Weizen, B) Krebstiere, C) Eier, D) Fische, G) Milch, H) Schalenfrüchte, I) Sellerie, J) Senf, F) Sojabohnen,
1: Farbstoff, 2: Koffeinhaltig, 3: mit Konservierungsstoff, 4: gefärbt: Beta-Carotin,
5: Antioxidationsmittel, 6: Zitronensäure, 7: mit Phosphat

Al Duomo

APERITIF

Prosecco	0,1l	6,00
Campari 1)	4cl	4,80
Aperol 1)	4cl	4,80
Martini	5cl	4,60
Portwein	5cl	4,60
Sherry Medium / Dry	5cl	4,60
Aperol Spritz 1) 6)	0,15l	7,20
Limoncello Spritz 1)	0,15l	7,20
Wildberry Lillet	0,15l	7,20
Sanbitter (0,1l Fl.) 1) 6)		3,90
mit Orangensaft		5,20
Crodino(0,1l Fl.) 1) 6)		3,90
mit Orangensaft		5,20

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE 0,3L

Coca Cola / Light 1) 2)		3,80
Fanta, Sprite, Spezi 1) 2) 3) 4) 5)		3,80
Bitter Lemon / Ginger Ale 6)		3,90
Indian Tonic Water 6)	0,2l	2,80
Versch. Säfte / Nektar		3,90
Saftschorle		3,70
Maracuja-Minz		6,80
Maracujasaft, Limettensaft, Zitronenteesirup und Soda		
Erdbeer-Zitrone		6,80
Erdbeersirup, Zitronensaft, Zitronenteesirup und Soda		
San Pellegrino / Panna	0,75l	6,20
San Pellegrino / Panna	0,25l	2,50

BIER

	0,3L	0,5L
Wolters Premium	3,40	5,60
Pilsner vom Fass		
Alsterwasser 3) 5)	3,40	5,60
Ducksteiner	3,40	
Pilsner vom Fass		
Wolters Pilsner	3,40	
alkoholfrei 0,33l Flasche		
Erdinger Weißbier		5,60
Hefe, Kristall, Dunkel oder alkoholfrei 0,5l Flasche		
Erdinger Alkoholfrei	3,50	
Zitrone oder Grapefruit 0,33l Flasche		

WARME GETRÄNKE

Espresso / Doppio	2,50	3,90
Tasse Kaffee		2,50
Cappuccino		3,00
Latte Macchiato		3,30
Tasse Tee versch. Sorten		2,50

OFFENE WEINE

	0,2l	0,5l	1,0l
Pinot Grigio	5,90	14,50	28,00
Chianti Mellini	5,90	14,50	28,00
Rosè D'Abbruzzo	5,90	14,50	28,00
Lambrusco	5,90	14,50	28,00
Weinschorle	5,90		

WEISSWEINE 0,75L

	0,2l	0,75l
22er Bianco Alcamo feinfruchtig, zart und weich 11,5‰	8,00	29,50
22er Grillo Sicilia DOC sizilian. Rebsorte mit Zitrusnöten u. florealen Noten 12,5‰	8,70	32,00

ROTWEINE 0,75L

20er Montepulciano generös, im Aroma weich und saftig 13‰	8,00	29,50
20er Nero D'Avola DOC fruchtig im Gaumen und sanft im Geschmack 13,5‰	8,70	32,00

COCKTAILS & LONGDRINKS

AL DUOMO Cocktail		8,90
Gin, Cassissée, Zitronensaft und Tonic Water		
Sexy Lady		8,90
Likör 43, Wodka, Grenadine, Maracuja, Orangen- und Apfelsaft		
Campari Orange / Soda	4cl	6,90
Gin Tonic	4cl	7,90
Havana Club Cola	4cl	7,90
Wodka Lemon	4cl	7,90
Whisky Cola	4cl	7,90

1 Farbstoff, 2 Koffeinhaltig, 3 Konservierungsstoff, 4 gefärbt: Beta-Carotin, 5 Antioxidationsmittel, 6 Chininhaltig, 7 Zitronensäure

Al Duomo

WEISSWEIN 0,75L

21er Greco di Tufo DOCG "Mastroberardino" 44,00
Intensiver Geruch nach reifen hellen Früchten, mineralische Noten 12,8‰

22er Gavi DOCG Marco Bonfante 46,00
Konzentrierte Struktur und harmonisches Bouqet 12,5‰

22er Lugana Cà dei Frati 44,00
Elegant, feinfruchtig und köstlich traubig 100% Trebb. di Lugana 13‰

22er Sauvignon Abbazia di Novacella DOC 40,00
Intensive Frucht-, Heu- und Kräuteraromatik 13,5‰

21er Verdicchio C. di Jesi DOC Classico (Bio) 38,00
Große Struktur, feine Eleganz, ausladende Duftfülle 12,5‰

22er Roero Arneis Cayega DOCG T.Carretta 42,00
Elegant am Gaumen, weich und von guter Struktur mit nachhaltigen Aromen 13,5‰

ROSÉ 0,75L

21er Primitivo Illivia Rosé IGT 38,00
Intensiver Roséton, der an Erdbeeren erinnert. Mit Beerenaroma, frisch und angenehm weich am Gaumen 12,0‰

22er Rosa dei Frati Cà dei Frati 44,00
Köstliche kirschfruchtige Aromen mit floren Anklängen, blumiges Finale 100% Aglianico 12,5‰

ROTWEIN 0,75L

17er Cabernet Riserva Meran DOC 48,00
Trocken, ausgewogen mit samtig weichen Tanninen 15‰

21er Babera D'Alba DOC T. Carretta 39,50
Anklänge von Beeren, Vanille und Gewürzen, schön strukturiert 14‰

21er Chianti Classico DOCG Castello Banfi 48,00
Trocken, ausgewogen mit samtigen Tanninen 13,5‰

19er Rosso di Montalcino DOC Terre nere 58,00
Fruchtiges Bouquet von Kirschen, elegant am Gaumen 100% Sangiovese grosso 14,5‰

18er Barolo DOCG Cascina Ferrero 74,00
Rubinrot, intensiver Geruch mit Noten von Vanille und Gewürzen, trocken, weich, voll und samtig 13,5‰

18er Primitivo del Salento IGT Schola Sarmenti 52,00
Sortentypische Aromen von Zwetschgen und Kirschen, Noten von Schokolade und Vanille. 6 Monate im Eichenfass gereift 15,0‰

PROSECCO / SEKT

Prosecco Valdob. Brut DOCG 36,00

Ferrari Brut / Rosé Brut DOC 48,00

Jolie Spumante Extra Dry IGT Terre Siciliane 36,00
Feinperliger Sekt mit duftigen Noten von Holunderblüten, frisch, harmonisch und elegant 12,0‰

SPIRITOUSEN & LIKÖRE

Grappa di Chianti	2cl	3,60
Grappa Andrea da Ponte	2cl	5,50
Grappa Chardonnay	2cl	5,50
Grappa Antica Cuvée	2cl	8,50
Williamsbirne	2cl	4,20
Linie Aquavit	2cl	3,60
Vecchia Romagna	2cl	3,80
Cognac Hennessy	2cl	5,50
Sambuca Molinari	2cl	3,60
Limoncello	2cl	3,60

Amaretto di Saronno	2cl	3,60
Ramazzotti	4cl	4,50
Amaro Averna	4cl	4,50
Fernet Branca / Menta	2cl	3,50
Jägermeister	4cl	4,50
Baileys	4cl	4,50
Gin Mombasa Club	4cl	6,00
Wodka Three Sixty	4cl	6,00
Jack Daniels Whisky	4cl	6,90
Chivas Regal 12Y	4cl	6,90