






Al Duomo

VORSPEISEN


Bruschetta  A)	6,90
Rinderfilet Carpaccio mit Rucola und gehobeltem Parmesan	16,50
Vitello Tonnato 3)	14,80
Kalbsbratenscheiben mit Thunfischsauce	
Hausgebeizter Lachs	14,80
Antipasto Casa 3)	17,00
Gemischte Vorspeise mit Carpaccio, Vitello-tonnato Lachs und Gemüse	
Antipasto Burrata 	14,80
Burrata auf Tomaten und Rucola	
Involtini di Melanzane  A) C) G)	14,50
gefüllte Auberginenröllchen (gratiniert)	
Antipasto Verdura 	14,80
Gemischte Gemüse Vorspeise	
Caprino  A)	14,80
gebackener Ziegenkäse mit Feigensenf und Meerrettich	

PASTA

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

Spaghetti marinara B)	18,50
mit Meeresfrüchten	
Ravioloni C) 	19,50
gefüllt mit Büffel-Ricotta und Spinat an Tomatensauce, Aubergine und Zucchini	
Linguine al Gambero B)	19,50
mit argentinischen roten Garnelen nach mediterraner Art	
Tagliatelle al Salmone	18,00
mit Lachs und Zucchini an rosa Rahmsauce	
Linguine Andrea 	17,00
mit Knoblauch, Chili, Oliven, getrockneten Tomaten, Pinienkernen und Kirschtomaten	
Rigatoni con straccetti	18,00
mit Rinderfiletstreifen, Tomate, Curry und Sahne	
Spaghetti arrabbiata 	15,50
mit Knoblauch, Chili, Tomaten und Basilikum	
Rigatoni Montanara 3) 7)	18,00
mit Speck, Salsiccia, Champignons und Fleischsauce	
Lasagna	16,80
mit Ragù, Mozzarella und Erbsen	

SUPPEN

Tomatensuppe  1)	6,90
mit Sahnehäubchen und Basilikum	
Stracciatella	6,90
Rinderkraftbrühe mit Ei und Parmesan	

SALATE

Gemischter Salat  A) Croutons	9,00
Gemischter Salat Nizza A) Croutons	14,00
mit Thunfisch, Ei und Zwiebeln	
Gemischter Salat Pute A) Croutons	16,90
mit gebratenen Putenbruststreifen	
Rucola Salat 	9,00
mit Perltomaten, Parmesan und Balsamico	

PIZZA

30cm - mit Tomatensauce und Mozzarella	
Margherita 	14,50
mit Tomaten und Mozzarella	
Milano 3) 7)	16,50
mit Prosciutto cotto und Salami	
Prosciutto e funghi 3) 7)	16,50
mit Prosciutto cotto und Champignons	
Tonno	16,50
mit Thunfisch und roten Zwiebeln	
Boscaiola 3) 7)	18,00
mit Salsiccia und Waldpilzen	
Gorgonzola	16,50
mit Gorgonzola und Spinat	
Sicilia 	15,50
mit Knoblauch, Kapern, Sardellen, Oliven und getrockneten Tomaten	
Diavola  3) 7)	16,50
mit Nduja (pikante Streichsalami), Chili und Jalapenos	
Ortolana  ohne Tomatensauce	17,50
mit Gemüse, frischen Tomaten und ricotta	
Andrea ohne Tomatensauce	18,50
mit frischen Tomaten, Pancetta, Waldpilzen u. Pecorino	
Finocchiona 3) 7)	18,50
mit Fenchel-Salami, Rucola und Pecorino	
Mortadella 3) 7)	18,50
mit Mortadella, Büffelmozzarella, Pistazienpesto und Pistazien	
Burrata 3) 7)	18,50
mit Burrata, Prosciutto crudo und Rucola	

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)}	35,00
Gebratenes Rindfilet mit Kräuterkruste an Barolosauce	
Saltinbocca Romana ^{A)}	32,00
Kalbsrückenschnitzel mit Rohschinken und Salbei an Weißweinsauce	
Tagliata di manzo ^{A)}	32,00
rosagebratenes, aufgeschnittenes Rumpsteak an Kräutersauce mit Rucola, und gehobeltem Parmesan	
Filetto di maiale Chef ^{A) 3) 7)}	28,50
Schweinefilet mit Prosciutto crudo und Mozzarella an Rahmsauce	
Kalbsleber an Salzeibutter ^{A)}	28,50
Involtini di vitello al vino ^{A)}	29,50
Kalbsröllchen gefüllt mit Prosciutto crudo und Mozzarella an Weißweinsauce	
Zartes Lammkotelett vom Grill	32,00
mit Kräuterbutter und Zitrone	
Fiorentina	38,00
T-Bone Steak (ca. 650g) vom Grill	

FISCH

Filetto d'Orata al forno	32,00
Goldbrassenfilet aus dem Ofen mit Knoblauch, Cherrytomaten, Kapern, Oliven und Kartoffeln an Weißweinsauce	
Grigliata mista di pesce	32,00
Fischplatte vom Grill mit Garnelen, Schwertfischfilet, Dorade und Seppien	
Salmone Buon Gustaia ^{A) B)}	29,50
Gebratenes Lachsfilet mit Champignons und Shrimps an rosa Sauce	
Pescatrice allo Zafferano	35,00
Seeteufelmedaillon an Safransauce mit Cherrytomaten und Gemüse Julienne	

GEFLÜGEL

Piccata di Tacchino	24,50
Putenschnitzel in Ei-Parmesan-Mantel mit Spaghetti an Tomatensauce	

Lust auf saisonale Gerichte?

(wie bspw. Pastagerichte, Steinpilze, Wild, Pfifferlinge, Spargel, Trüffel)

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über unsere aktuellen Angebote.

MENÜ

Menü GOURMET

Menü CARNE

Antipasto Casa
Rinderfilet Barolo
Dessert Al Duomo

54,00

Antipasto Casa
Pescatrice allo Zafferano
Zitronensorbet
Rinderfilet Barolo
Dessert Al Duomo

75,00

Menü PESCE

Antipasto Casa
Pescatrice allo Zafferano
Dessert Al Duomo

54,00

DESSERTS

Sgroppino	7,50	Tartufo-Eis ^{A) C) F) H) 2)}	7,50
Zitronensorbet mit Prosecco und Wodka		mit Espresso, Kaffeelikör, Sahne und Haselnusskrokant	
Tiramisu ^{C) 2)}	7,80	Schokoladensoufflée ^{A) C) F)}	8,20
auf Orangensauce		mit flüssigem Schokoladenkern, Vanilleeis und Brombeersauce	
Pannacotta ^{C) 1)}	7,50	Dessert AL DUOMO	9,50
auf Erdbeersauce		gemischter Desserteller mit Tiramisu, Schokoladen Mousse und Tartufo-Eis	
Schokoladen Mousse ^{C) G) 1)}	7,80	Eis Kugel ^{H) G)}	3,00
auf Kiwisauce		versch. Sorten	
Mandelparfait ^{C) G)}	7,80		
mit Amaretti und Karamellsauce			

AL DUOMO

APERITIF

Prosecco	0,1l	6,30
Campari ¹⁾	4cl	4,80
Aperol ¹⁾	4cl	4,80
Martini	5cl	4,80
Portwein	5cl	4,80
Sherry Medium / Dry	5cl	4,80
Aperol Spritz ^{1) 6)}	0,2l	7,80
Limoncello Spritz ¹⁾	0,2l	7,80
Wildberry Lillet	0,2l	7,80
Hugo	0,2l	7,80
Sanbitter(0,1l FL.) ^{1) 6)}		4,20
mit Orangensaft		5,50
Crodino(0,1l FL.) ^{1) 6)}		4,20
mit Orangensaft		5,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

0,3 L

Coca Cola / Zero ^{1) 2)}		3,90
Fanta, Sprite, Spezi ^{1) 2) 3) 4) 5)}		3,90
Bitter Lemon / Ginger Ale ⁶⁾		4,20
Indian Tonic Water ⁶⁾	0,2l Fl.	3,20
Versch. Säfte / Nektar		4,20
Saftschorle		3,90
Vita Malz	0,33l Fl.	4,00
Maracuja-Minz		7,20
Maracujasaft, Limettensaft, Zitronenteesirup, Soda		
Erdbeer-Zitrone		7,20
Erdbeersirup, Zitronensaft, Zitronenteesirup, Soda		
San Pellegrino / Panna	0,75l	6,80
San Pellegrino / Panna	0,25l	2,70

BIER

0,3 L 0,5 L

Wolters Premium	3,90	5,90
Pilsner vom Fass		
Alsterwasser ^{3) 5)}	3,90	5,90
Ducksteiner	3,90	
vom Fass		
Wolters Pilsner	4,00	
alkoholfrei 0,33l Flasche		
Erdinger Weißbier		5,90
Hefe, Kristall, Dunkel oder alkoholfrei 0,5l Fl.		
Erdinger Alkoholfrei	4,00	
Zitrone oder Grapefruit 0,33l Fl.		

WARMER GETRÄNKE

Espresso / Doppio	2,70	3,90
Tasse Kaffee		2,70
Cappuccino		3,50
Latte Macchiato		4,20
Tasse Tee versch. Sorten		2,70

OFFENE WEINE

	0,2l	0,5l	1,0l
Pinot Grigio	6,80	16,50	29,50
Chianti Melini	6,80	16,50	29,50
Rosè C. d'Abbruzzo	6,80	16,50	29,50
Lambrusco	6,80	16,50	29,50
Weinschorle	6,50		

WEISSWEINE 0,75 L

	0,2l	0,75l
23er Bianco Alcamo		
feinfruchtig, zart und weich 11,5%	8,00	29,50
22er Grillo Sicilia DOC		
sizilian. Rebsorte mit Zitrusnoten u. florealen Noten 12,5%	8,70	32,00

ROTWEINE 0,75 L

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		9,20
Gin, Cassissée, Zitronensaft und Tonic Water		
Sexy Lady		9,20
Likör 43, Wodka, Grenadine, Maracuja, Orangen- und Apfelsaft		
Campari Orange / Soda	4cl	7,20
Gin Tonic	4cl	8,90
Havana Club Cola	4cl	8,90
Wodka Lemon	4cl	8,90
Whisky Cola	4cl	8,90

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

AL DUOMO

WEISSWEIN 0,75 L

21er Greco di Tufo DOCG 44,00
"Mastroberardino"

Intensiver Geruch nach reifen hellen Früchten, mineralische Noten 12,8%

22er Gavi DOCG 46,00

Marco Bonfante

Konzentrierte Struktur und harmonisches Bouquet 12,5%

22er Lugana Cà dei Frati 46,00

Elegant, feinfuchtig und köstlich traubig
100% Trebb. di Lugana 13%

22er Sauvignon Abbazia di 42,00

Novacella DOC

Intensive Frucht-, Heu- und Kräuteraromatik 13,5%

21er Verdicchio C. di Jesi 40,00

DOC Classico (Bio)

Große Struktur, feine Eleganz, ausladende Duftfülle 12,5%

22er Roero Arneis Cayega 42,00

DOCG T.Carretta

Elegant am Gaumen, weich und von guter Struktur mit nachhaltigen Aromen 13,5%

ROSÉ 0,75 L

22er 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 44,00

Cà dei Frati

Köstliche kirschfruchtige Aromen mit floren Anklängen, blumiges Finale 100% Aglianico 12,5%

ROTWEIN 0,75 L

17er Cabernet Riserva 48,00
Meran DOC

Trocken, ausgewogen mit samtig weichen Tanninen 15%

21er Babera D'Alba DOC 39,50

T. Carretta

Anklänge von Beeren, Vanille und Gewürzen, schön strukturiert 14%

21er Chianti Classico DOCG 48,00

Castello Banfi

Trocken, ausgewogen mit samtigen Tanninen 13,5%

19er Rosso di Montalcino DOC 58,00

Terre nere

Fruchtiges Bouquet von Kirschen, elegant am Gaumen
100% Sangiovese grosso 14,5%

18er Barolo DOCG 74,00

Cascina Ferrero

Rubinrot, intensiver Geruch mit Noten von Vanille und Gewürzen, trocken, weich, voll und samtig 13,5%

18er Primitivo del Salento IGT 52,00

Schola Sarmanti

Sortentypische Aromen von Zwetschgen und Kirschen, Noten von Schokolade und Vanille.
6 Monate im Eichenfass gereift 15,0%

PROSECCO / SEKT

Prosecco Valdob. Brut DOCG 38,00

Ferrari Brut DOC 68,00

F.lli Lunelli 0,75l 12,5%

Ferrari Rosée Brut 68,00

F.lli Lunelli 0,75l 12,5%

SPIRITOUSEN & LIKÖRE

Grappa di Chianti 2cl 3,80

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 3,80

Vecchia Romagna 2cl 4,00

Cognac Hennessy 2cl 5,50

Sambuca Molinari 2cl 3,80

Limoncello 2cl 3,80

Amaretto di Saronno 2cl 3,80

Ramazotti 4cl 4,50

Amaro Averna 4cl 4,50

Fernet Branca / Menta 2cl 3,80

Jägermeister 4cl 4,50

Baileys 4cl 4,80

Gin Mombasa Club 4cl 6,00

Wodka Three Sixty 4cl 6,00

Jack Daniels Whisky 4cl 6,90

Chivas Regal 12Y 4cl 6,90