

RIALTO

-RESTAURANT-

MENU



# VORSPEISEN

---

Vitello tonnato | Kalbscarraccio | Kapern | Thunfischcreme 13,50 €



---

Gamberi della Casa | Garnelen | Tomaten | Weißwein | Minze 13,50 €



---

Carpaccio di Manzo | Rinderfilet | Parmesan | Rucola 16,50 €

---

Mozzarella Caprese | Burrata | Tomaten | Basilikumpesto | (2) 13,50 €



---

Antipasto misto | Gemüse | ital. Aufschnitt | Käse | Oliven 19,50 €



---

Bruschetta | 4 Brotscheiben geröstet | Tomaten | Zwiebeln | Basilikum 7,80 €



---

Pizzabrot | Knoblauch | Oregano | Olivenöl 6,90 €



---

Tomatencremesuppe 7,50 €



# SALATE

Insalata Rucola | Rucola | Parmesan | 12,50 €  
Cherrytomaten | Pinienkernen | Olivenöl |  
Zitrone

Insalata Nova | Blattsalate | Ziegenkäse | 16,90 €  
getrockneten Tomaten | Hähnchenbrust



Insalata del Mar | Blattsalate | Avocado | 21,90 €  
Garnelen | Lachsfilet | grüner Spargel |  
Kirschtomaten | Kernen-Mix  
Mango-Chili-Dressing



# PIZZA 30cm

Im Steinofen gebacken

Margherita | Tomatensauce | Mozzarella 10,00 €



Caprese | Tomatensauce | Büffel Mozzarella | 14,50 €  
Oliven | Kirschtomaten | Basilikum



Gorgonzola&Spinaci | Tomatensauce | 14,50 €  
Mozzarella | Gorgonzolakäse (2,3) und Spinat



Sole mio | Tomatensauce | 14,90 €  
Mozzarella | Ei | Kochschinken | Champignons



Salami | Tomatensauce | Mozzarella | Salami (2,4) 13,50 €



Inferno | Tomatensauce | Mozzarella | Salami 14,90 €  
piccante (2,4) | Zwiebeln | Chilli |



Parma | Tomatensauce | Mozzarella | Crudo 15,50 €  
Regina di Norcia | Rucola | Parmesan | (4)



# PIZZA 30cm

Im Steinofen gebacken

Bresaola ( luftgetrocknetes Rindfleisch) | 15,50 €  
Tomatensauce | Mozzarella | Bresaola |  
Rucola | Parmesan | (4)



Hawaii | Tomatensauce | Mozzarella | 14,50 €  
Kochschinken | Ananas | (2,4)



Tartufo | Büffelmozzarella | Trüffelpesto | 19,50 €  
Parmesan | Trüffelkochschinken



Calzone | Tomatensauce | Mozzarella | 12,90 €  
Kochschinken | Salami | Champignons | (2,4)



Tonno | Tomatensauce | Mozzarella | 14,90 €  
Thunfisch | Zwiebeln | (2,4)



Frutti di Mare | Tomatensauce | 15,90 €  
Mozzarella | Meeresfrüchten | Knoblauch |



Napoli | Tomatensauce | Mozzarella | 14,90 €  
Sardellen | Tomaten | Parmesan | Basilikum



## EXTRA ZUTATEN nur für Pizza

Zwiebeln | Chilli | Knoblauch 0,80 €

Ei | Spinat | Ananas | Basilikum | 1,50 €  
Kapern

Tomaten | Champignons | Paprika | 1,50 €  
Oliven | Rucola

Schinken | Artischoken | Cherrytomaten | 3,00 €  
Sardellen | Feta | Mozzarella | Salami

Salami piccante | Thunfisch | 3,50 €  
Parmaschinken | Parmesan | Bresaola |  
Gorgonzola | Hähnchen

# PASTA

Spaghetti Carbonara | Speck | Ei | Parmesan | Butter 14,90 €



Tagliatelle ai Frutti di Mare | Meeresfrüchten | Weißwein | Tomaten | Knoblauch 16,90 €



Pasta Nera | Schwarze Pasta | Garnelen | Flußkrebisfleisch | Safran | Sahne 17,90 €



Rotondi | mit Ricotta und Lachs gefüllte Nudeln | Baby Spinat | Hummersauce | Lachs 17,50 €



Pappardelle semplici | Bandnudeln | Safran | Hähnchenbrust | Zucchini | Sahne | Tomaten 16,50 €



Calamarata al tonno e olive - Ringnudeln mit Thunfisch, | Zwiebeln | Champignons | Taggiasca-Oliven | Tomatensauce | 15,50 €



Lasagne Bolognese | Schichtnudeln | Rindfleisch | Bechamel | Mozzarella | Parmesan 15,00 €



Gnocchi alla Sorrentina | Knoblauch | Tomatensauce | Basilikum | mit Mozzarella Überbacken 14,90 €



Tagliatelle Tartufo e filetto | Bandnudeln | Rinderfiletstreifen | Trüffeln | geschmolzener Parmesansud | 27,50 €



# FISCH

Doradenfilet gebraten | grüner Spargel | 24,90 €  
Kartoffelpüree



Lachsfilet | Safransauce | Kartoffelgratin | 24,90 €  
Salat



Riesengarnelen in Knoblauchsauce | (10 Stück) 31,90 €  
Weißwein | Knoblauch | Kräuter | Salat | Brot



# FLEISCH

Grilled on Jospo® charcoal grill - Holzkohlegrill

Toskanisches Knoblauch Hähnchen mit Spinat 26,90 €  
| Maishähnchenbrust | getrocknete Tomaten |  
Thymian | Parmesan-Sahnesauce | Krokette



Schweinefilet mit Steinpilzen | Weißwein | 27,50 €  
Knoblauch | Tomaten | Kartoffelgratin



Kalbsleber venezianischer Art | Zwiebeln | 23,90 €  
Weißweinsauce | Kartoffelpüree



Lammkaree-Koteletts (300 Gr.) gegrillt | Saison 34,50 €  
Gemüse | Rosmarinkartoffeln | Rotwein Jus

Rumpsteak gegrillt 300 Gr. | Kräuterbutter | 31,80 €  
Salat | Rosmarinkartoffeln



Rinderfilet gegrillt 250 Gr. | Kräuterbutter | 36,90 €  
Salat | Rosmarinkartoffeln





Giant Burger | 330 Gr. 100 % Beef | Bun | 19,80 €  
flüssige Cheddar Haube | Rucola | Parmesan |  
| Tomaten | Gurken | rote Zwiebeln | Pommes  
frites | Ketchup







Entrecôte gegrillt - stark marmoriert, saftig 34,50 €  
(300 Gr.) Kartoffel | sauer Creme |  
Kräuterbutter



## SAUCEN

Trüffelsauce 	5,00 €
Gorgonzolasauce 	4,00 €
Rotweinsauce	4,00 €

## BEILAGEN

Kräuterbutter 	2,50 €
Korb Brot 	3,20 €
Kartoffelgratin  	5,00 €
Süßkartoffelpommes	6,00 €
Pommes Frites   Kroketten	4,50 €
Gemischter Salat	5,50 €
Rosmarinkartoffeln	4,50 €
Saison Gemüse	7,50 €

## NACHSPEISEN

Panna Cotta   gekochte Sahne   Waldfruchtsauce 	7,00 €
Tiramisù   Bisquit   Kaffee   Amaretto   Mascarponecreme   Kakao    	7,00 €
Schokoladenfondant mit flüssigem Kern   Eis    	7,80 €
Crema Catalana   Eier-Milch-Creme   Brauner Zucker karamelisiert  	6,50 €



# NACHSPEISEN

Tartufo affogato al cafe | Tartufo Eis in warmem Espresso getränkt 7,00 €



Sorbetto al limone | Zitronensorbet 6,50 €

Gelato Nero & Amarena | Schwarzes Eis | Amarena Kirschen 7,00 €



Schokolade-Crispy-Pyramide I 7,50 €  
Schokoladenmousse | Bisquitboden | Knusperfüllung



# LEGENDE DER SYMBOLE



Milch



Fisch



Krustentiere



Soja



Gluten



Sellerie



Mollusken



Senf



Ei



Erdnüsse



Schwefeldioxid und Sulfite

## ZUSATZSTOFFE





- 1. Geschmackverstärker
- 2. Konservierungsstoff
- 3. Farbstoff
- 4. Antioxidationsmittel
- 5. Coffeinhaltig
- 6. Chininhaltig
- 7. Geschwärzt

*Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer*

# GETRÄNKE

Coca Cola	0,2 l	3,50 €
Coca Cola Zero	0,4 l	4,50 €
<hr/>		
Fanta, Sprite, Mezzo-Mix	0,2 l	3,50 €
	0,4 l	4,50 €
<hr/>		
Schweppes bitter lemon   ginger ale   indian tonic water	0,2 l	3,60 €
	0,4 l	4,90 €
<hr/>		
Fever Tree Tonic Water   Mediterranean Tonic Water	0,2 l	4,20 €
<hr/>		
Basilikum-Zitronenlimonade   Maracuja - Vanille Limonade	0,33 l	4,90 €
<hr/>		
Saftschorlen Bio Apfel   Rhabarber   Johannisbeere	0,33 l	4,90 €
<hr/>		
Apfelsaft   Kirschsft   Bananensaft   Orangensaft	0,2 l	3,50 €
	0,4 l	4,90 €
<hr/>		
Aqua Morelli Premium Mineralwasser frizzante/ naturale	0,25 l	3,50 €
<hr/>		
Aqua Morelli Premium Mineralwasser frizzante/ naturale	0,75 l	7,90 €

# HEISSE GETRÄNKE

Espresso	3,00 €
Doppio Espresso	4,50 €
Espresso Corretto   mit Grappa	5,80 €
Tasse Café	3,80 €
Cappuccino 	4,20 €
Heiße Schokolade mit Sahne 	4,50 €
Latte Macchiato 	4,90 €
Latte Macchiato Karamell   mit Karamellsirup 	5,20 €
Heiße Zitrone	3,80 €
Tee ( Früchte   Minze   Kräuter   Schwarz   Grün)	3,50 €

# BIER

Gilde Ratskeller Premium Pils Vol. 4,9%   vom Faß	0,3l	4,00 €
	0,5l	5,00 €
<hr/>		
Gilde Free   alkoholfrei   Vol. 0,5% Flasche	0,33 l	4,00 €
<hr/>		
Gilde Radler   erfrischend-spritzig aus unfiltriertem Zwickelbier und Zitronenlimo Vol. 2,5% vom Faß	0,3 l	4,00 €
	0,5 l	5,00 €
<hr/>		
Gilde Rubin   Gebraut unter Zugabe von feinstem schottischem Röstmalz besticht Gilde Rubin mit einer warmen, roten Färbung. Vol. 5,6 % vom Faß	0,3 l	4,90 €
	0,5 l	5,50 €
<hr/>		
Störtebeker Bernstein-Weizen Vol. 5,3 % vom Faß	0,5 l	5,50 €
<hr/>		
Störtebeker Bernstein-Weizen Alkoholfrei Flasche	0,5 l	5,00 €
<hr/>		
Peroni Nastro Azzurro 0,33 l Vol. 5,1 % Flasche	0,33 l	4,50 €

# APERITIFS & LONGS

Martini (3) Bianco   Rosso   Secco	5 Cl	5,80 €
<hr/>		
Aperol Spritz (3,6)   Aperol   Prosecco   Orange	0,2 l	7,90 €
<hr/>		
Gin & Tonic   mit Zitrone	0,2 l	7,50 €
<hr/>		
Ramazotti Rosato Lemon   Bitter Lemon   Minze	0,2 l	7,90 €
<hr/>		
Limoncello Spritz Limonen Likör Limette   Prosecco   Minze	0,2 l	7,90 €
<hr/>		
Italicus Cup ( Bergamotte Likör)   Tonic   grüne Oliven		8,50 €
<hr/>		
The Godfather – Amaretto trifft Scotch Whisky Scotch   Amaretto   Cola   Orangenscheibe	0,15l	9,50 €
<hr/>		
Glas Prosecco – trocken	0,1 l	5,50 €
<hr/>		
Flasche Prosecco – trocken	0,7 l	29,80 €
<hr/>		
Glas Ferrari Maximum Brut/ Rosé Trentodoc	0,1 l	9,50 €

# VODKA

Partisan Vodka Russland Vol. 40 % 4 Cl. 5,50 €

---

Beluga Noble Vodka Montenegro Vol. 40% 4 Cl. 8,50 €

*Bislang galt Beluga Vodka als bester Vodka Russlands und konkurrierte damit automatisch um den Titel „Bester Vodka der Welt“ Wegen des Ukraine-Kriegs übernimmt nun die Noblewood Group.*

---

Grey Goose, Frankreich Vol. 40 % 4 Cl. 9,50 €

# RUM

Don Papa Rum No. 7 Philippinen Vol. 40 % 4 Cl. . 7,50 €

---

Relicario Ron Dominicano Supremo Vol. 42 % 4 Cl. 8,90 €

---

Santos Dumont XO Rum I Brasilien Vol. 40 % 4 Cl. 8,00 €

---

Zacapa Centenario 23 J. Guatemala Vol. 40 % 4 Cl. 9,00 €

# LIKÖRE

Rosenlikör 2 Cl. 4,50 €

*Einzigtiger Rosenlikör mit lang anhaltendem Geschmack von Rosen. Vol. 25%*

---

Liquore Limoncino Marzardro 4 Cl. 5,50 €

*Für die Herstellung dieses Zitronenlikörs werden nur die reifsten Zitronen des Gardasees benutzt. Im Geschmack ist er süß und fruchtig. Vol. 30 %*

---

Fernet Branca 4 Cl. 4,90 €

*Italienischer Magenbitter, hergestellt mit 27 Kräutern aus fünf Kontinenten . Vol. 39%*

---

Baileys Original 4 Cl. 4,90 €

*Irish Cream Likör Vol.17%*

---

Ramazotti 4 Cl. 4,90 €

*Italienischer Halbbitter hergestellt aus 33 verschiedenen Kräutern und Gewürzen. Vol. 30%*

---

Averna 4 Cl. 4,90 €

*traditioneller, italienischer Kräuterlikör. Vol. 29%*

---

Jägermeister 4 Cl. 4,50 €

*deutscher Kräuterlikör. Vol. 35 %*

---

Latte di Suocera – Schwiegermuttermilch 2 Cl. 5,50 €

*Italienischer Kräuterlikör der durch das Einlegen von Kräutern und aromatischen Beeren in Alkohol gewonnen wird. Vol. 70 %*

---

Sambucca 4 Cl. 4,50 €

*Anislikör Vol. 40 %*

# GRAPPA

Grappa della Casa 2 Cl.	5,50 €
Grappa Stravecchia 18 Lune 2 Cl. <i>Harmonisch mit rundem Geschmack und Vanillenoten. Vol. 41%</i>	7,50 €
Bocchino Grappa Di Barolo 2 Cl. <i>Barolo Cask Finish . Vol. 42%</i>	9,80 €
Grappa Riserva Carlo Bocchino 2 Cl. <i>Weiche Grappa mit edlen Röstaromen, 12 Jahre. Vol. 43%</i>	10,90 €
Grappa Berta Tre Soli Tre 2 Cl. <i>8 Jahre FaBlagerung, Harmonie von reifen Früchten, Kakao und Vanille. Vol. 44%</i>	12,50 €
Grappa Nonino Chardonnay Barrique 2 Cl. <i>Vollmundig, weich und fruchtig mit würzigem Abgang. Vol. 41%</i>	7,80 €
Nonino Grappa il Prosecco Riserva Barriques 2Cl. <i>Die eindrucksvolle Aromatik der Prosecco-Traube kommt hier wunderschön zur Geltung. Am Gaumen ist er mild und schmeichelnd mit einer feinwürzigen Süsse am Ende die an ein Glässchen Prosecco erinnert. 41% Vol.</i>	7,80 €
Bocchino Grappa Di Barbaresco 2 Cl. <i>Barbaresco Cask Finish Vol. 42%</i> <i>Intensiv, kräftig und lang anhaltend mit einem warmen Geschmack von Kirschen, Vanille und einer Spur von Schokolade.</i>	9,80 €
Bocchino Grappa Di Moscato 2 Cl. <i>Sauternes Cask Finish. Rund, weich und lang anhaltend mit blumigen Aromen nach Jasmin sowie eine edle Vanillenote. Vol. 42 %</i>	9,80 €

# AQUAVIT & WEINBRAND

Mr. Williams finest williams christ pear brandy 2Cl. <i>Feine Nase von reifen Birnen Geschmack: Weich aber intensiv fruchtig. Angenehme Birnenaromen mit etwas Süße. Samtig am Gaumen. Vol. 40%</i>	5,50 €
Malteser Kreuz 2 Cl. <i>Kraftvoll mit Kümmelnote. Vol. 40%</i>	3,50 €
Vecchia Romagna 2 Cl. <i>Italienischer Brandy, zart, weich mit einer Spur von Mandeln. Vol. 41%</i>	4,50 €
Jacopo Poli Brandy Italiano 3 Jahre 2 Cl. <i>Farbe: warmes Goldbraun bis Mahagoni Duft: warmwürziger Duft nach Kaffee, Muskat und Vanille Geschmack: auch am Gaumen mollig rund, würzig und kraftvoll Vol. 40%</i>	5,00 €

# WHISKY UND COGNAC

Laphroaig Islay Single Malt 4 Cl. 9,50 €  
*Scotch Whisky, 10 Jahre GB Vol. 40%*

Bulleit Bourbon 4 Cl. 5,50 €  
*Kentucky USA Vol. 45%*

Tullamore Dew 4 Cl. 5,00 €  
*Blended Irish Whiskey Vol. 40%*

Slyrs Single Whisky 51 4 Cl. 9,50 €  
*Single Malt Bayern Vol. 51 %*

Hennessy VS Cognac 2 Cl. Vol. 40% 4,50 €  
*Ein harmonischer Cognac mit nussigen und fruchtigen Noten. Vol. 40%*

Remy Martin VSOP 2 Cl. Vol. 40% 6,00 €

# GIN

Brockman`s Intensely Smooth Premium Gin 4 Cl. 7,00 €  
*Brockmans hat sich das Motto "Like no other" zu eigen gemacht - der Gin ist wie kein Anderer. Dominierende Beerenaromen führen zu einer gänzlich neuen Erfahrung. Herkunft: England Vol. 40% enthält Allergene: Sulfite*

Hendrick´s Gin 4 Cl. 7,00 €  
*Erfrischendes, reines Aroma von Rosenblätter, Koriander, Gurkenextrakten und Zitruschalen. Herkunft: Schottland enthält Allergene: Sulfite*

Monkey 47 Dry Gin 4 Cl. 8,50 €  
*47 Botanicals geben dem Gin seinen Namen und sorgen für einen komplexen, sehr facettenreichen und dennoch milden und harmonischen Geschmack. Herkunft Schwarzwald Vol. 47% enthält Allergene: Sulfite*

The Illusionist Dry Gin 4 Cl. 8,50 €  
*Der Gin aus dem Herzen Münchens verdankt seine blaue Farbe einer exotischen blauen Blüte vom anderen Ende der Welt. Fügt man ein Tonic oder einen anderen Filler zum Gin hinzu verwandelt sich die blaue Färbung des Gins in ein leichtes Rosa - und die Illusion ist perfekt. Vol. 45% enthält Allergene: Sulfite*

Tonka Gin 4 Cl. 8,00 €  
*Die Tonkabohne bringt Noten von Vanille, Bittermandel und Heublumen in den Gin aus Hamburg, der mit weiteren 22 Botanicals harmonisch und sehr rund wirkt. Vol. 47% enthält Allergene: Sulfite*

Mermaid Gin 8,50 €  
*Wer den sanften, komplexen Geschmack nach Zitronenschale, Pfeffer und Meersalz schmeckt, wird sofort in die Märchenwelt transportiert. Isle of Wight, 0,7 L, 42% Vol. 4 Cl.*

Monkey 47 Sloe Gin 4 Cl. 9,00 €  
*Der rubinrote Gin vermittelt ein erstklassiges Geschmackserlebnis von außergewöhnlicher Frische, gepaart mit einer fein-herben Süße. Vol. 29%*

Poli Marconi 44 Agrumato Gin 4 Cl. 8,50 €  
*7 aromatische Botanicals, darunter Wacholderbeeren, Pink Grapefruit, Zitrone, Bitterorange und süße Orangenschalen, Kardamom und Koriandersamen.*

Amuerte Coca Leaf Gin 4 Cl. 9,50 €  
*Eine unglaublich ausgewogene, lebhaftige Kombination aus subtiler, bitterer Kaka mit heiteren Noten von Tamarillo, Papaya und südamerikanischer Drachenfrucht. Vol. 43% enthält Allergene: Sulfite*

# WEIN OFFEN - WEISSWEIN

	0,15 L Glas	0,5 L Karaffe
<b>Frizzantino</b> <i>Süßer Perlwein leicht und fruchtig. Vol. 7% enthält Allergene : Sulfite</i>	4,80 €	13,90 €
<b>Grillo Branciforti dei Bordonaro DOC Sicilia</b> <i>Aus der für West-Sizilien typischen Rebsorte Grillo vinifiziert, offenbart dieser strohgelbe Weißwein wunderschöne Zitrusöne und florale Noten. Vol. 12%5 enthält Allergene : Sulfite</i>	5,50 €	15,90 €
<b>Scaia Bianca IGT Cuvèe Tenuta Sant'Antonio Venetien</b> <i>Das Bouquet ist elegant, erinnert an Akazien- und Jasminblüten, aber auch an Zitrusfrüchte sowie an Mango. Im Geschmack aromatisch mit milder Säure und schmelzigem Mundgefühl. Vol. 12,5 % enthält Allergene : Sulfite</i>	6,00 €	17,50 €
<b>Pinot Grigio delle Venezie IGT</b> <i>Im Glas strohgelb, am Gaumen trocken, fruchtig und frisch. Weiche, saubere Textur mit erfrischendem Säurespiel. Ein idealer Begleiter zu Suppen, Eintöpfen und Fischgerichten. Vol. 12,5% enthält Allergene : Sulfite</i>	5,50 €	15,90 €

# ROSÉWEIN

<b>Bardolino Chiaretto Classico DOC Venezien</b> <i>Duft nach Himbeeren und Kirschen. Im Mund feingliedrig mit schlankem Körper und fruchtiger Textur. Weich, harmonisch und ausgewogen. Lecker zu Supen und Eintöpfen, Gemüseaufläufen und einer pikanten Pizza. Vol. 12 % enthält Allergene : Sulfite</i>	5,50 €	15,90 €
--	--------	---------

# ROTWEIN

<b>Lambrusco dell'Emilia IGT</b> <i>Das Bouquet ist duftig, fruchtig und langanhaltend. Am Gaumen süß, frisch und spritzig! Vol. 7% enthält Allergene : Sulfite</i>	4,80 €	13,90 €
<b>Montepulciano d'Abruzzo DOC</b> <i>Rubinrot. Duft nach Schattenmorelle und Zwetschge. Am Gaumen vollmundig, saftig und mit wenig Gerbstoffen. Weich und delikat. Ein klassischer Roter zu Pasta mit Salsiccia oder Bolognese-Sauce, Fleischgerichten und herzhaftem Hartkäse. Vol. 13% enthält Allergene : Sulfite</i>	5,50 €	15,90 €
<b>Chianti DOCG</b> <i>Rubinrot. Duft nach Veilchen, Himbeere und Brombeere. Am Gaumen weich und geschmeidig, leichtfüßig und mit gutem Trinkfluss. Ein unkomplizierter, leckerer Chianti, zu Aufschnittplatten, Pasta- und Reisgerichten und einer pikante Pizza Salami. Vol. 12,5% enthält Allergene : Sulfite</i>	5,50 €	15,90 €
<b>Primitivo di Manduria DOC</b> <i>Kraftvoll, fruchtig, gut ausbalanciert. Am Gaumen samtig und saftig mit feinkörnigem Tannin und stoffiger Textur. Rassige Säure. Sehr lecker zu Schmorgerichten oder Fleisch vom Grill, Lamm, Eintöpfen oder einem gut gereiften Käse. Vol. 14,5% enthält Allergene : Sulfite</i>	5,50 €	15,90 €

