

RISTORANTE IL CAMINETTO

Antipasti di Pesce Freddi (Kalt)

Tris Carpaccio di Pesce

Dreierlei Fischcarpaccio – vom Schwertfisch, Thunfisch und Lachs (D)

€ 17,80

Antipasto di Mare

Fisch und Meeresfrüchte fein mariniert auf Salatbett (R-A-)

€ 18,90

Antipasti di Pesce Caldi (warme)

Pepata di Cozze oder Cozze al Pomodoro

Miesmuscheln in feinem Pfeffersud (R-A) oder Miesmuscheln in Tomatensoße (R-A-)

€ 16,20

Souté di Cozze e Vongole alla Napoletana

Miesmuscheln und Venusmuscheln mit Knoblauch und Petersilie (R-A)

€ 21,00

Polipo Croccante con Misticanza

Knuspriger Oktopus mit Olive auf Salatbett (D)

€ 19,70

Antipasti di Terra

Tartare di Manzo

Beef Tartar mit Eigelb, Kapern und Zwiebel serviert mit Knusprigem Brot (A-C-L)

€ 25,60

Antipasto di Verdura (Kalt)

Verschiedene mediterrane Gemüse (O)

(vegetarische)

€ 14,80

Carpaccio di Cinghiale

Hausgemachtes Wildschweinecarpaccio, mit Rucola, Cocktailtomaten und Parmesanraspeln (G)

€ 18,90

Melanzane alla Parmigiana

Melanzaniauflauf mit Mozzarella, Tomaten und Parmesan (A-G)

(vegetarische)

€ 18,10

Antipasto Misto Caminetto

Italienischer Aufschnitt mit Käse, Gemüse Oliven und Büffelmozzarella (O-G-A)

€ 18,90

Carpaccio di Carne salada

Hausgemachtes Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesanraspeln (G)

€ 17,70

Vitello Tonnato

Fein geschnittenes Kaiserteil vom Kalb in Thunfisch-Kapernsoße (L-M-D-C)

€ 17,30

Caprese con Bufala

Büffelmozzarella, Tomaten und Basilikum (G)

€ 15,30

Zuppe

Zuppa di Pomodoro

Schüssel Tomatensuppe mit Schlagobershäubchen (A- G)

(vegetarische) € 5,90

Minestrone

Schüssel typisch italienische Minestrone (L)

(vegetarische) € 6,90

Zuppa del Giorno

Tagessuppe

(vegetarische) € 6,20

Insalatone

Insalata Caminetto

Rucolanest mit Büffelmozzarella, Cocktailtomaten und schwarzen Oliven(G)

(vegetarische) € 14,50

Insalata di Tonno

Grüner Salat mit Tomaten, Zwiebel, Mais und Thunfisch (D)

€ 12,80

Insalata di Tacchino

Gegrillte Putenstreifen auf gemischtem Salat

€ 15,50

Insalata Terra Mia

Rucolanest mit mozzarella, Cocktailtomaten ,Sardelle, Shrimps, schwarzen Oliven und Parmesanraspeln (B-G-D)

€ 16,90

Primi piatti Classici

Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino

Spaghetti mit Knoblauch und Peperoncini in Olivenöl mit Cocktailtomaten (A)

(vegetarische) € 11,50

Spaghetti al Pomodoro e Basilico

Spaghetti mit Tomatensoße und Basilikum (A)

(vegetarische) € 11,50

Penne Arrabbiata

Penne in scharfer Tomatensoße mit Knoblauch und Petersilie (A)

(vegetarische) € 11,50

Lasagne

Lasagne mit Fleischfülle (A-C-G-L-O)

€ 15,70

Gnocchi alla Sorrentina

Hausgemachtes Gnocchi mit Tomaten und Mozzarella (A-G-C)

(vegetarische)

€ 15,40

Spaghetti alla Carbonara

Spaghetti mit Speck, Pecorino und Ei (A-C-G-O)

€ 14,70

Tagliatelle alla Bolognese

Hausgemachte Bandnudeln mit Fleischsoße (A-C-L-O)

€ 15,40

Tagliatelle alla Belladonna (A-C-D)

Hausgemachte Bandnudeln mit Thunfisch, Sardellen und Kapern in Tomatensoße € 15,70

Primi Piatti di Mare

Spaghetti ai Frutti di Mare

Spaghetti mit Meeresfrüchten in Cocktailtomatensoße (A-R-D)

€ 21,00

Spaghetti alle Vongole fresche

Spaghetti mit Venusmuscheln in Cocktailtomatensoße (A-R-)

€ 19,10

Tagliatelle Gamberi, Rucola e Pomodorini

Handgemachte Bandnudeln mit Garnelen, Cocktailtomaten und Rucola (A-R-C)

€ 18,00

Pappardelle con Granchio, Pomodorini e Porcini

Handgemachte breite Bandnudeln mit frischem Krebs, Cocktailtomaten und Steinpilzen (B)

€ 21,80

Spaghetti allo Scoglio

Spaghetti mit einer besonderen Auswahl an Meeresfrüchten in Cocktailtomatensoße (A-R-D)

€ 24,40

Scialatielli alla Pescatora

Handgemachte kurze Bandnudeln mit Mies- und Venusmuscheln, Shrimps und Kalamari in Tomatensoße (A-R-C)

€ 20,70

Gnocchi al Salmone fresco

Handgemachte Gnocchi mit frischem Lachs und Sahne (A-D-G-C)

€ 17,30

Primi Piatti di Terra

Ravioli ai Porcini con crema di Parmigiano e Tartufo

(vegetarische)

Handgemachte Steinpilzravioli in leichter Parmesansoße und frischem Trüffel (A-G-E)

€ 21,30

Ravioli Ricotta e Provolone con Porcini, Pomodorini e

Besciamella

(vegetarische)

Handgemachte Ravioli gefüllt mit Provolakäse und Ricotta mit Steinpilzen und Cocktailtomaten in leichter Sahnesoße (A-G-E)

€ 20,40

Contorni – Beilagen

<i>Patate al Rosmarino o Patate Fritte</i>	€ 4,20
Rosmarinkartoffel oder Pommes Frites (E)	
<i>Verdura alla Griglia (Kalt)</i>	€ 7,50
Gegrilltes mediterranes Beilagengemüse (O)	
<i>Insalata Mista Piccola</i>	€ 4,20
Beilagensalat gemischt	
<i>Insalata Pomodoro e Cipolla</i>	€ 5,00
Tomaten mit Zwiebeln	
<i>Insalata Rucola e Parmigiano</i>	€ 7,20
Rucola mit frisch gehobelten Parmesanraspeln (G)	
<i>Pappardelle al Cinghiale</i>	€ 20,20
Handgemachte Breite Bandnudeln mit Wildschweinsoße (A-C-O)	
<i>Tagliatelle Tartufo Fresco</i>	(vegetarische) € 21,00
Handgemachte Bandnudeln mit frischem Trüffel (A-C-G)	

Vegane Gerichte

<i>Antipasto di Verdura</i>	Verschiedene mediterrane Gemüse	€ 14,80
<i>Caprese</i>	ReisMozzarella, Tomaten , Basilikum und Origano	€ 16,50
<i>Cannelloni di Spinaci</i>	Rohrnudeln gefüllt mit spinat,Soja Bechamel und ReisMozzarella in Tomatensoße (A,F)	€ 17,90
<i>Penne all'Ortolana</i>	Penne in bunter Gemüsesoße (A)	€ 15,80
<i>Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino</i>	Spaghetti mit Knoblauch und Peperoncini in Olivenöl mit Cocktailtomaten (A)	€ 11,50
<i>Spaghetti al Pomodoro e Basilico/Penne Arrabbiata</i>	Spaghetti mit Tomaten und Basilikum (A)/ Penne in scharfer Cocktailtomatensoße mit Knoblauch und Petersilie (A)	€ 11,50

<i>Lasagne alla Contadina</i> (A,F)	
Lasagne mit bunter Gemüse, Reis Mozzarella ,Tomatensoße und Soja Bechamel	€ 16,90
<i>Penne alla Sorrentina</i>	
Penne mit Tomaten und ReisMozzarella (A)	€ 13,50
<i>Pizza Primavera</i>	
Tomaten,ReisMozzarella, frisches Basilikum (A)	€ 13,50
<i>Pizza Ortolana</i>	
Tomaten,ReisMozzarella, Cocktailtomaten und gegrilltes Gemüse (A)	€ 16,50
<i>Pizza Champignons</i>	
Tomaten,ReisMozzarella und frisches Champignons (A)	€ 15,20
<i>Pizza Verde</i> Tomaten,ReisMozzarella und Spinat (A)	
	€ 14,90

Secondi di Pesce

<i>Orata alla Griglia oder Branzino alla Griglia</i>	
Gegrillte Goldbrasse oder Gegrillter Seebarsch (D)	€ 21,00
<i>Orata al Sale / Branzino al Sale</i>	
Goldbrasse in der Salzkruste oder Seebarsch in Salzkruste (D)	€ 23,00
<i>Gamberoni alla Griglia. , al Sale o alla Diavola</i>	
Gegrillte Riesengarnelen(B), in der Salzkruste (B)oder in Pikanter Tomatensoße (B-O)	€ 21,00
<i>Calamari Fritti</i>	
Gebackene Kalamari (A-D-E-M)	€ 17,80
<i>Filetto di Salmone con Pomodorini e Pepe Rosa</i>	
Lachsfilet mit Rosa Pfeffer in Cocktailtomatensoße (D)	€ 19,20
<i>Grigliata di Pesce</i>	
Grillteller mit Seebarsch, Riesengarnelen, Kalamari,Thunfisch und Schwertfisch (D-B)	€ 26,50

Secondi di Carne

<i>Scaloppina al Vino bianco, al Limone o al Marsala</i>	
Kalbsschnitzel wahlweise in Weißwein- Zitronen,oder MarsalasöÙe (A-O-L)	€ 18,70

Tagliata di Manzo con Rucola e scaglie di Parmigiano

Gegrillte Beiriedschnitte mit Rucola und gehobeltem Parmesan (G)

€ 21,30

Scottadito di Agnello

Gegrillte Lammkoteletts

€ 18,20

Filetto di Manzo alla Griglia

Gegrilltes Rinderfilet 200gr

€ 27,50

Filetto di Manzo ai Funghi Porcini

Rinderfilet in Steinpilzensoße 200gr (L-A)

€ 31,70

Fiorentina

Fiorentinersteak (T-Bone)

€ 8,50
pro 100 gr

Dolci – Desserts

Tiramisù

Hausgemachtes Tiramisu (A-C-O-G)

€ 5,90

Profiteroles

Profiteroles (G-A-C)

€ 5,90

Panna Cotta

Hausgemachtes Panna Cotta (G)

€ 5,90

Tortino Caprese con Gelato

Hausgemachtes Süditalienischer Schokoladekuchen mit Mandeln
und Vanilleeis (C-H-G-O)

€ 7,20

Cuore caldo al Cioccolato con Gelato alla Nocciola

Heißes Schokoküchlein mit heißer Schokofülle und Haselnusseis (A-C-E-G)

€ 8,90

Tris di Dolce Profiteroles, Panna Cotta e Tiramisu

€ 7,20

Sorbetto (Sgroppino)

Hausgemachtes Zitronensorbet mit Prosecco, Wodka
und einem Schuss Sahne (G-O)

€ 5,90

Cocco Cotta Vegan

Hausgemachtes Kokosnuss Cotta

€ 6,30

Allergeninformation

A	Glutenhaltiges Getreide	(Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse)
B	Krebstiere	(Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse)
C	Ei	(Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse)
D	Fisch	(Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse)
E	Erdnuss	(Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse)
F	Soja	(Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse)
G	Milch oder Laktose	(Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse inkl. Laktose)
H	Schalenfrüchte	(Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene Erzeugnisse)
L	Sellerie	(Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse)
M	Senf	(Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse)
N	Sesam	(Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse)
O	Sulfite	(Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg)
P	Lupinen	(Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse)
R	Weichtiere	(Muscheln, Austern, Schnecken und daraus gewonnene Erzeugnisse)