



La Vera Cucina Italiana

Erleben Sie die Vielfalt der italienischen Esskultur

Wir sind täglich für Sie da:

Montag – Donnerstag	13:00 – 23:00 Uhr
Freitag – Samstag	11:00 – 24:00 Uhr
Sonntag	11:00 – 21 00 Uhr

Gerne steht Ihnen unser Verkaufsbüro für individuelle Absprachen für Geburtstage, Hochzeiten, Firmen – Events oder Trauerfeiern zur Verfügung. Für Ihre Veranstaltung öffnen wir nach Absprache auch früher unser Haus. Ab 0:00 Uhr berechnen wir 25 € pro angefangene Stunde und Mitarbeiter.

Eine detaillierte Allergie – Dokumentation über Zutaten und Inhaltsstoffe in unseren Speisen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen könnten, steht Ihnen an der Rezeption unseres Hauses zur Verfügung.



Ihre Gastgeberfamilie
Silvia Droese & Marilu Natale
und das Don Giovanni Team



**DON
GIOVANNI
LEIPZIG**

First Class Hotel**** Ristorante & Oleria

Antipasti - Vorspeisen

Zu allen Vorspeisen empfehlen wir unser ofenfrisches Pizzabrot in 3 Sorten für alle in der Tischmitte.

- PIZZABROT**   3,50 €
mit Knoblauch & Tomate // Peperoni & Tomate // Bianco Rosmarin
- ZUPPA DI POMODORO**  3,50 €
Tomatensuppe mit Knoblauch, Basilikum, Parmesan und Crouton
- BRUSCHETTA TRADIZIONALE**  3,50 €
geröstetes Steinofenbrot mit Tomate, Knoblauch, Basilikum
- INSALATA CAPRESE**  6,50 €
Mozzarella mit Tomaten, Olivenöl, Basilikum und Balsamico
- INSALATA MISTA ... Jahreszeiten-Salatvariation** 6,50 €
Hausvinaigrette, Cherrytomaten, Körnermix
... mit Thunfischfilet und gekochtem Ei 9,50 €
... mit Rucola und gehobeltem Parmesan 10,50 €
- LE BELLE DI CERIGNOLA**  8,50 €
Edle Olivenvariation aus Cerignola in Apulien
- PROSCIUTTO E MELONE** 10,50 €
luftgetrockneter Parma-Rohschinken auf Melonenschiffchen
- CARPACCIO TRADIZIONALE** Das Beste in Leipzig! 10,50 €
traditionelles Carpaccio vom rohen Rinderfilet, hauchdünn
geschnitten, mit gehobeltem Parmesan und geröstetem Knoblauchbrot
- FRUTTI DI MARE NEU!** 10,50 €
Meeresfrüchtevariation von Miesmuscheln, Scampi,
Calamari, Schrimps und Oktopus, mit Knoblauch tomatiert
- SCAMPI GRATINATI SU CROSTINI** 10,50 €
½ Dutzend Scampi im Pfännchen mit Knoblauch gebraten
mit Crème fraîche auf geröstetem Brot im Ofen mit Mozzarella gratiniert

Besondere Empfehlung vom Küchenchef!

ANTIPASTI PER DUE pro Person 8,50 €

typisch italienische Vorspeisenvariation

für 2 Personen

Parmaschinken // Honigmelone // Mozzarella,
Cherrytomaten // Basilikum // Artischocken,
Auberginen // Zucchini // Oliven // getrocknetes
Tomatenfilet // ofenfrisches Rosmarin-Pizzabrot

Detaillierte Informationen zu Allergien & Unverträglichkeiten erhalten Sie an der rezeption unseres Hauses.






**DON
GIOVANNI
LEIPZIG**


First Class Hotel**** Ristorante & Oleria

Pasta

Alle Nudelspezialitäten auch extra al forno 1,50 €
Glutenfreie Pasta kostet 2,50 extra 

SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO   8,50 €
Spaghetti, Knoblauch, Olivenöl, Peperoni

SPAGHETTI ARRABIATA  9,80 €
Spaghetti, Knoblauch, Zwiebeln, Tomatensugo, scharfe Peperoni

SPAGHETTI NAPOLI  9,80 €
Spaghetti, Zwiebeln, Tomatensugo, Basilikum, Parmesanflocken

RIGATONI CON 4 FORMAGGI 9,80 €
Hohlnudeln, 4 Sorten Käse, Sahnesoße, Frühlingszwiebeln

GNOCCHI AL GORGONZOLA 9,80 €
Kartoffelklößchen, Gorgonzolakäserahm, Frühlingszwiebeln

TORTELLONI AL FORNO 10,50 €
gefüllte Käseteigtaschen, Tomatensugo, Gorgonzolakäserahm,
mit Mozzarella im Ofen überbacken

MELANZANE ALLA PARMIGIANA 10,50 €
Auberginenaufwurf, Tomatensugo, mit Mozzarella überbacken

GNOCCHI ALLA SORRENTINA 10,50 €
Kartoffelklößchen, Basilikum, Tomatensugo,
mit Mozzarella überbacken

SPAGHETTI ALLA GENOVESE 10,50 €
Hausgemachtes Pesto nach Art der Genovesen!
Basilikum, Knoblauch, Pecorino-Schafskäse, geröstete
Mandeln, Olivenöl Extra Vergine, Parmesanflocken

Unsere Klassiker:

RIGATONI ALLA DON GIOVANNI 10,50 €
Rigatoni, Zwiebeln, Schinken, Champignons, Tomatensugo,
Crème fraîche Sahnesoße, Parmesanflocken

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE 10,50 €
Spaghetti, Hackfleischragout vom Kalb & Rind,
Gemüse, Tomatensugo

RIGATONI AL FORNO 10,50 €
Hohlnudeln, Schinken, Zwiebeln, Sahne, mit Mozzarella überbacken

LASAGNE AL FORNO 10,50 €
hausgemachter Nudelaufwurf, Hackfleischsugo Bolognese,
Tomaten, gekochter Schinken, mit Mozzarella überbacken



Schwarz



Vegetarisch



Vegan



Glutenfrei



Lactosefrei



**DON
GIOVANNI
LEIPZIG**

First Class Hotel**** Ristorante & Oleria

Steinofenpizza



Für Vegetarier: 

MARGHERITA	7,50 €
Tomaten, Mozzarella, Oregano	
FUNGHI	8,50 €
Tomaten, Mozzarella, Pilze	
LOMBARDA	9,50 €
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola	
CAPRESE	10,50 €
Tomaten, Babymozzarella, Cherrytomaten, Basilikum	
VEGETARIA	10,50 €
Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Pilze, Brokkoli, Paprika, Zwiebeln, Oliven	

Unsere Klassiker:

SALAMI	8,50 €
Tomaten, Mozzarella, Salami	
ROMANA	8,50 €
Tomaten, Mozzarella, Schinken	
NAPOLI	8,50 €
Tomaten, Mozzarella, Kapern, Sardellen	
INFERNO 	9,50 €
Tomaten, Mozz., Salami, Peperoni, Knoblauch	
LECCESE 	9,50 €
Tomaten, Mozz., Schinken, Pilze, Peperoni	
SALAMI E PROSCIUTTO	9,50 €
Tomaten, Mozzarella, Salami, Schinken	
SICILIANA	9,50 €
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze	
NOSTRANA	9,50 €
Tomaten, Mozz., Salami, Champignons	
4 STAGIONI	9,50 €
Tomaten, Mozz., Schinken, Pilze, Paprika, Oliven	
TONINO	9,50 €
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebelringe	
HAWAI	9,50 €
Tomaten, Mozzarella, Schinken und Ananas	

Wir sind berühmt für die beste
Pizza der Stadt. Jede Pizza wird
in liebevoller Handarbeit hergestellt.

Bei 450°C im Steinofen knusprig gebacken mit originalen
Zutaten: Semolino – Hartweizen, originaler Mozzarella,
passierte Tomaten, Oregano und Olivenöl aus Apulien,
natürliches Meersalz aus Sizilien. Buon appetito!

Für Feinschmecker:

MARINARA	10,50 €
Tomaten, Mozzarella, Muscheln, Garnelen, Tintenfisch, Knoblauch	
CAPRICCIOSA	10,50 €
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken, Oliven	
DON GIOVANNI Eigene Kreation!	10,50 €
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Paprika, Sardellen	
SALMONE	10,50 €
Tomaten, Mozzarella, Lachs Basilikum-Pesto	
PARMA	10,50 €
Tomaten, Mozzarella, Parmarohschinken	
DEGLI AMICI	10,50 €
Tomaten, Mozzarella, Hähnchenbrust, Rucola	
CRUDAIOLA Pizza bianco NEU!	12,50 €
Mozzarella, Cherrytomaten, Rucola, gehobelter Parmesan	
SCAMPI E SPINACI NEU	12,50 €
Tomaten, Mozzarella, Knoblauch, 6 Scampi, Blattspinat	

Gefüllte Pizza:

CALZONE SALAMI	10,50 €
Tomaten, Mozzarella, Salami, Champignons	
CALZONE GORGONZOLA	10,50 €
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzolakäse	
CALZONE PROSCIUTTO	10,50 €
Tomaten, Mozzarella, gekochter Hinterschinken, gekochtes Ei	
CALZONE TONNO	10,50 €
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln	

Extras für Ihre Pizza à 1,50 €

Knoblauch, Peperoni, Kapern,
Champignons, Zwiebeln, Salami,
Schinken, Mozzarella, Oliven,
Paprika, gekochtes Ei

Extras für Ihre Pizza à 3,00 €

Ananas, Artischocken, Gorgonzola,
Parmesan, Meeresfrüchte,
Rucola, Parmaschinken, Sardellen,
Thunfisch, Blattspinat,
frische Tomatenscheiben



**DON
GIOVANNI
LEIPZIG**

First Class Hotel**** Ristorante & Oleria

Fleischspezialitäten

vom Schwein, Hähnchen, Kalb, Lamm oder Rind

SCALOPPINE ALLA VALDOSTANA 14,50 €

2 Schweinesteaks mit Schinken und Mozzarella, Tomatensugo, im Eisenpfännchen gebacken, gratinierte Parmesankartoffeln

SCALOPPINE AL GORGONZOLA 14,50 €

2 Schweinesteaks vom Lavasteingrill, Kartoffelgnocchi, Gorgonzolakäserrahm, Frühlingszwiebeln, Parmesanflocken

FILETTO DI POLLO ALLA DIAVOLA 14,50 €

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl Extra Vergine, geschnetzeltes Hähnchenbrustfilet, scharfe Peperoni, getrocknetes Tomatenfilet, Parmesanflocken

FILETTO DI POLLO ALLA PIEMONTESE NEU! 15,50 €

Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Mozzarella und Blattspinat, Zuckerschoten, Knoblauch, Kartofflechips, Trüffel-Steinpilzrahm

COSCIOTTO DI AGNELLO 16,50 €

herzhafter Braten aus der marinierten Lammkeule, nach Bäckerin-Art zubereitet, im Ofen geschmort, Knoblauch, Thymian, Rosmarin, Knoblauchbohnen, Kartofflechips

FILETTO DI AGNELLO 18,50 €

zartes Lammfilet vom Lavasteingrill, mariniert mit Rosmarin, Parmaschinken, grüne Knoblauchbohnen, Kartoffelchips

COSTATA DI VITELLO TARTUFATO Klassiker! 18,50 €

* * * Schuhmachers Leibgericht vom Lieblingsitaliener in Monza!
Minutensteak vom Lavasteingrill aus dem Kalbsrücken ca. 150 g, kurz gebraten an getrüffeltem Bandnudeln, mit Estragon, Champignons und Parmesanflocken

NEU !

Edle Fleischspezialität für Feinschmecker!

FILETTO DI MANZO 26,50 €

kerniges Rinderfilet ca. 200 g
vom Lavasteingrill auf Kartoffelrösti
an Bandnudeln in getrüffeltem
Steinpilzrahm

Als Beilagen empfehlen wir:
Blattspinat, Kartoffelchips, Kartoffelrösti 4,00€

SPAGHETTI CON TONNO 10,50 €

Spaghetti, Thunfischfilet, Knoblauch, Zwiebeln, Kapern, herzhaftes Tomatensugo, flambiert mit Weißwein

SPAGHETTI MARINARA 14,50 €

Spaghetti, Miesmuscheln, Vongole, Tintenfisch, Scampi, Knoblauch, Tomatensugo, flambiert mit Weißwein

TAGLIATELLE AL SALMONE unser Klassiker! 16,50 €

Bandnudeln, Zwiebeln, Lachsfilet, Brokkoliröschen, Crème fraîche, Sahne, flambiert mit Weißwein

SALMONE AL FORNO unsere Hausspezialität! 16,50 €

rosa Lachsfilet, Estragon-Gemüsejulienne, parfümiert mit Knoblauch, im Weißweinsud, in der Folie im Eisenpfännchen gebacken

SCAMPI CON AGLIO 16,50 €

12 Garnelen ohne Schale, gebraten mit Knoblauch, flambiert mit Weißwein, an frischem Tomaten-Concassée, auf gebutterten Bandnudeln mit Petersilie

SOGLIOLA ALLA MUGNIAIA Preis nach Gewicht, 100 g 7,50 €

ganze Seeszunge aus der Adria, ca. 300 g, nach Müllerinart, in der Pfanne in Butter gebraten, mit Zitrone an frischem Blattspina

NEU !

Edle Krustentierspezialität für Feinschmecker!

**SCAMPI ROSA GIGANTI PER DUE pro
Person 24,00 €**

1 kg Black Tiger Garnelen für 2 Personen
Black Tiger Garnelen ohne Kopf mit Schale,
mit viel Knoblauch in der Pfanne gebraten,
flambiert mit edlem Pinot Grigio,
serviert auf einer Platte mit Knoblauchsoße, an
ofenfrischem Knoblauch- Ciabattabrot,
dazu reichen wir eine Fingerschale mit Zitrone



**DON
GIOVANNI
LEIPZIG**

First Class Hotel**** Ristorante & Oleria

Dessert & Kaffee

SORBETTO AL LIMONE Zitronensorbet, Prosecco	4,50 €
CAFFE GELATO Eiskaffee, Vanilleeis, Sahne, Waffel	4,50 €
PANNA COTTA Vanillecreme, Erdbeerspiegel, Minze	5,00 €
TARTUFO NERO Schokoladeneistrüffel, Eierlikör, Sahne	5,50 €
TARTUFO BIANCO weißer Schokoladentrüffel, Bayleys	5,50 €
COPPA SPEZIAL Schoko, Haselnuss, Eierlikör, Sahne, Waffel	6,50 €
COPPA ITALIANA Joghurt, Erdbeereis, Cassis, Früchte	6,50 €
COPPA MELBA Joghurteis, Pflirsichfächer, Erdbeersoße	6,50 €
COPPA NOCCIOLA Haselnuss, Cappuccinoeis, Karamell	6,50 €
FREDDO E CALDO Vanilleeis, heiße Himbeeren, geröstete Mandel, Sahne, Waffel	6,50 €
CASSATA SICILIANA Duett vom Malaga- und Pistazien-ricottatrüffel mit kandierten Früchten auf Erdbeerspiegel und frischer Minze	6,50 €
Semifreddo Torroncino Weißes Nougat – Parfait mit karamellisierten Haselnussstücken an Cappuccino E8is auf Karamellspiegel	6,50 €

L'ORA DEL'CAFFE 6,50 €
unser Nachmittagsangebot
täglich
14:00 Uhr bis 16:00 Uhr:
1 Tasse Kaffee komplett und
1 Stück Kuchen

Kaffee-Spezialitäten

originaler Espresso, 100% Arabica,
Fa. Mocambo, Italien

ESPRESSO*	2,50 €
ESPRESSO MACCHIATO* mit Milch geküsst	2,50 €
TASSE KAFFEE* mit Zucker und Kaffeesahne	2,50 €
CAPPUCCINO* Kaffee mit aufgeschäumter Milch	3,80 €
LATTE MACCHIATO* Milchkaffee im Glas	3,80 €
TASSE SCHOKOLADE mit Schlagsahne, weiß mit Haselnuss / Vollmilch / dunkel	4,50 €
PHARISÄER* Kaffee flambiert mit Rum und Sahnehäubchen	6,50 €
RÜDESHEIMER KAFFEE* Kaffee flambiert mit Rum und Sahne	6,50 €
IRISH COFFEE* Kaffee flambiert mit Irish Whisky und Sahne	6,50 €

* mit Koffein

TIRAMISU „DON GIOVANNI“ 6,50 €

hausgemachtes traditionelles Dessert,
nach einem Rezept von Nonna Lucia,
Biskuit, Mascarponecreme und Espresso,
parfümiert mit Amarettolikör an feiner
Früchtedekoration

