

La Vera Cucina Italiana

Erleben Sie die Vielfalt der italienischen Esskultur

Wir sind täglich für Sie da:

Montag – Freitag	17:00 – 23:00 Uhr
Samstag	11:00 – 24:00 Uhr
Sonntag / Feiertage	11:00 – 22:00 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 €
Feine 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 9,50 €

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.



Scharf



Vegetarisch



Vegan



Glutenfrei



Lactosefrei



**DON
GIOVANNI
LEIPZIG**

First Class Hotel**** Ristorante & Oleria

Unsere Pasta



Glutenfreie Pasta Extra 2,50 €

Alle Nudelspezialitäten auch Extra al Forno 1,50 €

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, Sahneseife, 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 im Ofen überbacken

SPAGHETTI ALLA GENOVESE 10,50 €

Hausgemachtes Pesto nach Art der Genovesen!
Basilikum, Knoblauch, Pecorino-Schafskäse, geröstete
Mandeln, Olivenöl extra Vergine, Parmesano

Unsere Klassiker:

RIGATONI ALLA DON GIOVANNI 10,50 €

Rigatoni, Zwiebeln, Schinken, Champignons, Tomatensugo,
Crème fraîche Sahneseife, 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



Scharf



Vegetarisch



Vegan



Glutenfrei



Lactosefrei



**DON
GIOVANNI
LEIPZIG**

First Class Hotel**** Ristorante & Oleria

Steinofenpizza



Für Vegetarier: 	
MARGHERITA	7,50 €
Tomaten, Mozzarella, Oregano	
FUNGI	8,50 €
Tomaten, Mozzarella, Champignons	
LOMBARDA	9,50 €
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola	
CAPRESE	10,50 €
Tom. 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 €
Tom, 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 €
Tom, Mozz., Schinken, Pilze, Paprika, Oliven	
TONINO	9,50 €
Tom. Mozzarella, Thunfisch, Zwiebelringe	
HAWAI	9,50 €
Tomaten, Mozzarella, Schinken und Ananas	

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	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	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, Parmesano, Meeresfrüchte, Rucola, Parmaschinken, Sardellen, Thunfisch, Blattspinat, Cherry Tomaten



vom Schwein, Hähnchen, Kalb, Lamm oder Rind

SCALOPPINE ALLA VALDOSTANA 14,50 €

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

SCALOPPINE AL GORGONZOLA 14,50 €

2 Schweinestaeaks vom Lavasteingrillan Kartoffelgnocchi,
Gorgonzolakäserahm, Frühlingszwiebeln, Parmesanflocken

FILETTO DI POLLO ALLA DIAVOLA  14,50 €

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

FILETTO DI POLLO ALLA PIEMONTESE NEU! 15,50 €

Hähnchenbrustfilet vom Lavasteingrill an Zuckerschoten
mariniert mit Knoblauch auf Trüffel-Steinpilzrahm mit Kartoffelchips

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 getrüffelten 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



**DON
GIOVANNI
LEIPZIG**

First Class Hotel**** Ristorante & Oleria

Fisch & Krustentiere

Als Beilagen empfehlen wir:

Blattspinat, Butternudeln, Kartoffelchips, Kartoffelrösti Brokkoli, Gnocchi, Rosmarinchampignons	4,00 €
SPAGHETTI CON TONNO Spaghetti, Thunfischfilet, Knoblauch, Zwiebeln, Kapern, herzhafte Tomatensugo, flambiert mit Weißwein	10,50 €
SPAGHETTI MARINARA Spaghetti, Miesmuscheln, Vongole, Tintenfisch, Scampi, Knoblauch, Tomatensugo, flambiert mit Weißwein	14,50 €
TAGLIATELLE AL SALMONE unser Klassiker! Bandnudeln, Zwiebeln, Lachsfilet, Brokkoliröschen, Crème fraîche, Sahne, flambiert mit Weißwein	16,50 €
SALMONE AL FORNO unsere Hausspezialität! rosa Lachsfilet, Estragon-Gemüsejulienne, parfümiert mit Knoblauch, im Weißweinsud, in der Folie im Eisenpfännchen gebacken	16,50 €
SCAMPI CON AGLIO 12 Garnelen ohne Schale, gebraten mit Knoblauch, flambiert mit Weißwein, an frischem Tomaten-Concassée, auf gebutterten Bandnudeln mit Petersilie	16,50 €
SOGLIOLA ALLA MUGNIAIA Preis nach Gewicht, 100 g Ganze Seezunge aus der Adria, ca. 300 g, nach Müllerinart, in der Pfanne in Butter gebraten, mit Zitrone an frischem Blattspinat	7,50 €

NEU !

Edle Krustentierspezialität für Feinschmecker!

SCAMPI ROSA GIGANTI PER DUE

pro Person 24,00 €

1 kg Black Tiger Garnelen für 2 Personen
ohne Kopf mit Schale mit Knoblauch
in der Pfanne gebraten,
flambiert mit edlem Brandy Vecchia Romagna,
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	5,50 €
Zitronensorbet, Prosecco	
CAFFE GELATO	5,50 €
Eiskaffee, Vanilleeis, Sahne, Waffel	
PANNA COTTA	5,50 €
Vanillecreme, Erdbeerspiegel, Minze	
TARTUFO NERO	5,50 €
Schokoladeneistrüffel, Eierlikör, Sahne	
TARTUFO BIANCO	5,50 €
weißer Schokoladeneistrüffel, Baileys Irish Cream, Sahne	
COPPA SPEZIAL	6,50 €
Schoko, Haselnusseis, Eierlikör, Sahne, Eis Waffel	
COPPA ITALIANA	6,50 €
Joghurt, Erdbeereis, Cassis Likör, Früchtevariation, Sahne	
COPPA MELBA	6,50 €
Joghurteis, Pflirsichfächer, Erdbeersoße, Sahne	
COPPA NOCCIOLA	6,50 €
Haselnuss, Cappuccinoeis, Karamell, geröstete Mandeln & Sahne	
FREDDO E CALDO	6,50 €
Vanilleeis, heiße Himbeeren, geröstete Mandeln, Sahne, Waffel	
CASSATA SICILIANA	7,50 €
Duett von Malaga & Pistazien Ricottat Parfait mit kandierten Früchten auf Erdbeerspiegel, Minze	
SEMIFREDDO TORRONCINO	7,50 €
Weißes Nougat – Parfait, Haselnuss, Karamellspiegel & Salzkaramell	
CANNOLO SICILANO	7,50 €
Sizilienische Dessertspezialität! Krokante Kuserrolle gefüllt mit Ricotta, Schokolade & Mandeln, kandierte Früchten und Sahne	

L'ORA DEL' CAFFE

unser Nachmittagsangebot
täglich für Sie von
14:00 Uhr bis 16:00 Uhr:
1 Tasse Kaffee komplett und
1 Stück Kuchen
6,50 €

Kaffee-Spezialitäten

Espresso 100% Arabica

ESPRESSO*	2,50 €
ESPRESSO MACCHIATO*	2,50 €
mit Milchschaum geküsst	
TASSE KAFFEE*	2,50 €
mit Zucker und Kaffeesahne	
CAPPUCCINO*	3,80 €
Kaffee mit aufgeschäumter Milch	
LATTE MACCHIATO*	3,80 €
Milchkaffee im Glas	
ESPRESSO DOPPIO*	3,90 €
mit Zucker und Kaffeesahne	
TASSE SCHOKOLADE	4,50 €
mit Schlagsahne, weiß mit Haselnuss / Vollmilch / dunkel	
PHARISÄER*	6,50 €
Kaffee flambiert mit Rum und Sahnehäubchen	
RÜDESHEIMER KAFFEE*	6,50 €
Kaffee flambiert mit Rum und Sahne	
IRISH COFFEE*	6,50 €
Kaffee flambiert mit Irish Whisky und Sahnehäubchen *mit Koffein	

TIRAMISU „DON GIOVANNI“

hausgemachtes traditionelles Dessert,
nach einem Rezept von Nonna Lucia,
Biskuit, Mascarponecreme und
Espresso, parfümiert mit Amarettolikör
an feiner Früchtedekoration
6,50 €