



ANTIPASTI * VORSPEISEN

PIZZA BROT 6,50

Nr.1 Knoblauch Tomate * Nr.2 Bianco Olivenöl Rosmarin * Nr.3 Peperoni Tomate Spicy

BRUSCHETTA TRADIZIONALE 7,50

Pane di Matere Brot * Knoblauch * Olivenöl Extra Virgine * Basilikum

INSALATA CAPRESE 8,50

Mozzarella 125 gr. * Strauchtomaten * Olivenöl Extra Virgine * Basilikum

ZUPPA DI POMODORO 7,50

Tomtensuppe * Knoblauch * Olivenöl Extra Virgine * Basilikum

ANTIPASTI PER DUE 25,00

Chefs Choise * Empfehlung vom Küchenchef!

Köstliche Vorspeisenvariation zum Teilen auf der Etagere für 2 Personen
Parmaschinken * Honigmelone * Mozzarella * Kirschtomaten * Artischocken * Auberginen
Zucchini * Schafskäse * Olivenvariation * getrocknete Tomaten * Pizzabrot Rosmarin

LA BELLE CERIGNOLA 10,50

Zweierlei Olivenvariation aus Cerignola in Apulien

VITELLO TONNATO 16,50

Traditionelle Vorspeisenspezialität!

Carpaccio vom rosa Kalbsrücken * Thunfischspiegel * rote Zwiebeln * geröstetes Ciabattabrot

CARPACCIO TRADIZIONALE 14,50

Carpaccio vom rohen Rinderfilet - hauchdünns geschnitten
Parmesano * Rucola * Balsamico * Knoblauchbrot

PROSCIUTTO MELONE 10,50

Honigmelone * Parmaschinken * Oliven * Crissini

TARTAR DI MANZO 16,50

Chefs Choise * Empfehlung vom Küchenchef!

120 gr. Tartar vom Simmentaler Rind Bio Rind * mariniert mit Dijon-Senf
Kapernfrüchte * Ei * rote Zwiebeln * geröstetes Ciabattabrot



Extra Pane di Matera
3,00

PIZZA

Vegetarisch

PIZZA MARGHERITA	12,50
<i>Tomaten * Fior di Latte Mozzarella * Oregano</i>	
PIZZA FUNGHI	13,50
<i>Tomaten * Fior di Latte * Champignons</i>	
PIZZA SPINACI	14,50
<i>Tomaten * Fior di Latte * Blattspinat * Knoblauch</i>	
PIZZA LOMBARDA	14,50
<i>Tomaten * Fior di Latte * Gorgonzola * Parmigiano</i>	
PIZZA BROCCOLI & GORGONZOLA	15,50
<i>Tomaten * Fior di Latte * Brokkoli * Gorgonzola</i>	
PIZZA VEGETARIA	16,50
<i>Tomaten * Fior di Latte * Artischocken Champignons * Brokkoli * Paprika * Zwiebeln * Oliven</i>	
PIZZA CRUDAIOLA	16,50
<i>Tomaten * Fior di Latte * Cherrytomaten * Rucola * Parmigiano</i>	

Meeresfrüchte

PIZZA TONINO	14,50
<i>Tomaten * Fior di Latte * Thunfisch * Rote Zwiebeln</i>	
PIZZA MARINARA	16,50
<i>Tomaten * Fior di Latte * Muscheln Garnelen * Tintenfisch * Knoblauch</i>	
PIZZA SALMONE	16,50
<i>Tomaten * Fior di Latte * rosa Lachsfilet * Pesto</i>	
PIZZA SCAMPI & SPINACI	16,50
<i>Tomaten * Fior di Latte * 1/2 Dutzend Garnelen Blattspinat * Knoblauch</i>	

Calzone * Gefüllte Pizza

CALZONE SALAMI	14,50
<i>Tomaten * Fior di Latte * Salami Champignons</i>	
CALZONE PROSCIUTTO	14,50
<i>Tomaten * Fior di Latte * Schinken * gekochtes Ei</i>	
CALZONE TONNO	14,50
<i>Tomaten * Fior di Latte * Thunfisch * rote Zwiebeln</i>	
CALZONE GORGONZOLA	14,50
<i>Tomaten * Fior di Latte * Gorgonzolakäse</i>	

Klassiker

PIZZA SALAMI	13,50
<i>Tomaten * Fior di Latte * Salami</i>	
PIZZA ROMANA	13,50
<i>Tomaten * Fior di Latte * Schinken</i>	
PIZZA NOSTRANA	14,50
<i>Tomaten * Fior di Latte * Salami * Champignons</i>	
PIZZA INFERNO 	14,50
<i>Tomaten * Fior di Latte * Scharfe Salami Peperoni * Knoblauch</i>	
PIZZA SICILIANA	14,50
<i>Tomaten * Fior di Latte * Schinken * Champignons</i>	
PIZZA HAWAI	13,50
<i>Tomaten * Fior di Latte * Schinken * Ananas</i>	
PIZZA 4 STAGIONI	14,50
<i>Tomaten * Fior di Latte * Schinken Champignons * Paprika * schwarze Oliven</i>	
PIZZA DON GIOVANNI	14,50
<i>Tomaten * Fior di Latte * Schinken Champignons * Paprika * Sardellen</i>	
PIZZA LECCESE 	14,50
<i>Tomaten * Fior di Latte * Schinken * Champignons Spicy Peperoni</i>	
PIZZA CAPRICCIOSA	15,50
<i>Tomaten * Fior di Latte * Schinken * Champignons Artischocken * Oliven</i>	
PIZZA PARMA	15,50
<i>Tomaten * Fior di Latte * Parmaschinken</i>	

Pizza Bianca

Die beliebtesten Pizzen ohne Tomatensoße in Italien!

PIZZA ZUCCHINI & GORGONZOLA	16,50
<i>Fior di Latte Mozzarella * Zucchini * edler Gorgonzola * kandierte Walnüsse</i>	
PIZZA TARTUFATO	18,50
<i>Fior di Latte * Gelbe Dattel Tomaten * schwarzer Alba Trüffel</i>	

Extras für Ihre Pizza

á 2,00

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

á 4,00

Ananas, Artischocken, Gorgonzola,
Parmesano, Meeresfrüchte,
Rucola, Parmaschinken,
Sardellen, Thunfisch,
Blattspinat, Cherrytomaten

EXTRAS für ihre Pizza

Glutenfreie Pizza 4,00

Veganer Käse 2,00



PASTA * BASTA

GNOCCHI GORGONZOLA 14,50

Kartoffel Gnocchi Gorgonzolakäserahm Parmigiano



SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE 15,50

Spaghetti 100% Rinderhack Bolognese Tomatensugo Parmigiano



SPAGHETTI ALLA GENOVESE 16,50

Basilikum Pesto Knoblauch Olivenöl Extra Virgine geröstete Mandeln Pinienkerne Parmigiano

*Chefs Choise * Empfehlung vom Küchenchef!*

TAGLIATELLE TARTUFATO 18,50

*Bandnudeln * Steinpilze * schwarzer Alba Trüffel Creme Fraiche * Parmigiano*

RIGATONI 4 FORMAGGI 14,50

Rigatoni 4 Käsesahne Soße Parmigiano

SPAGHETTI ARRABIATA 13,50

Spaghetti Peperoni Knoblauch Tomatensugo

SPAGHETTI CARBONARA TRADIZIONALE 15,50

Spaghetti Pancetta Speck Ei Parmigiano



Pasta al forno - Im Ofen überbacken

RIGATONI AL FORNO 15,50

*Rigatoni * Schinken * Zwiebeln * Tomatensugo * Sahne
im Ofen mit Mozzarella überbacken*

GNOCCHI ALLA SORRENTINA 15,50

*Kartoffelklößchen * Basilikum * Tomatensugo
im Ofen mit Mozzarella überbacken*

TORTELLONI AL FORNO 15,50

*Teigtaschen gefüllt mit Ricotta & Spinat * Tomatensugo * Gorgonzolakäse
im Ofen mit Mozzarella überbacken*



LASAGNE AL FORNO 15,50

*Nudelaufguss 100 % Rinderbolognese * Tomatensugo
im Ofen mit Mozzarella überbacken*



**DON
GIOVANNI**

Hotel & Ristorante

Extra Parmigiano 3,00

Glutenfreie Pasta 4,00 extra

Take Away Behälter 2,00 pro Verpackung

CARNE - FLEISCH

POLLO CATTIVO 18,50

*"Verrücktes" Hähnchen SousVide leicht pikant mariniert aus dem Ofen Grillgemüse
Pommes Julienne * Spicy Majo*

SCALOPPINE ALLA VALDOSTANA 16,50

*2 Schweinesteaks Schinken Tomatensugo Rosmarin Kartoffeln
im Ofen mit Mozzarella überbacken*

SCALOPPINE AL GORGONZOLA 16,50

2 Schweinesteaks Gorgonzolakäserahm Kartoffel Gnocchi Frühlingszwiebeln Parmigiano

*Chefs Choise * Empfehlung vom Küchenchef!*

COSTATA DI VITELLO 24,50

Zartes Kalbsteak ca. 150gr. Bandnudeln Steinpilze schwarzer Alba Trüffel Parmigiano



PESCE - FISCH

*Chefs Choise * Empfehlung vom Küchenchef!*

TAGLIATELLE AL SALMONE 18,50

Bandnudeln Rosa Lachsfilet Brokkoli Röschen Creme Fraiche Vino Bianco rosa Pfefferbeeren

SCAMPI CON AGLIO 18,50

Bandnudeln 12 Garnelen Olivenöl Extra Virgine Knoblauch Kirchtomaten Estragon Vino Bianco

SPAGHETTI MARINARA 16,50

Spaghetti Muscheln Tintenfisch Garnelen Knoblauch Tomate Olio Vino Bianco



*Extra Parmigiano 3,00
Glutenfreie Pasta 4,00 extra
Take Away Behälter 2,00 pro Verpackung*

BEVANDE



ACQUA / WASSER

Das reinste Wasser als exzellente Begleitung zum Essen aus einer Quelle in der Toscana!!

Morelli Medium Fl. 0,2l 3,50

Morelli Natur Fl. 0,75l 7,80

BIRRA / BIER

Bier vom Fass 0,2l 0,4l

UR - KROSTITZER 3,90 4,50

Fassbier Italien 0,25l 0,4l

Birra Moretti 3,90 4,50

Flaschenbier 0,5l 4,80

Ur-Krostitzer Schwarzbier

Schöfferhofer Hefe Hell

Flaschenbier Alkoholfrei

Clausthaler 0/0 Fl. 0,33l 3,80

Schöfferhofer Hefe 0/0 Fl. 0,5l 4,80

ALKOHOLFREI DRINKS

0,2l 0,4l

Zitrone / Orange / 3,00 4,50

Tonic** // Spezi**// Bitterlemon

Vita Cola schwarz** / Light

SCHORLEN

0,2l 0,4l

Apfel // Kirsch // Orange 3,50 4,50

BIO Schorle Fa. Rauch Fl. 0,33l 3,90

schwarze Johannisbeere

Rhabarber naturtrüb

RAUCH SÄFTE

Apfel // Orange // KIBA 0,2l 0,4l

Kirsch // Banane 3,50 4,50

Erdbeere

* Farbstoff ** Chinin

APERITIVO CLASSICO

CRODINO alk.frei // Eis & Zitrone 0,1l 5,50

Martini Bianco // Rosso // DRY 5 cl 5,50

Sherry Dry // Medium // sweet 5 cl 5,50

Pernod // Punt e Mes 4 cl 5,50

Glas Prosecco Brut 0,1l 6,50

BELLINI CIPRIANI * alk.frei Fl. 0,75l 24,50

0,1l 6,50

APERITIVO // SPRIZZ

APEROL SPRIZZ 0,2l 7,50

Prosecco Brut // Aperol // Orange

MARTINI SPRIZZ 0,2l 7,50

Martini Fiero // Tonic // Minze

CAMPARI AMALFI 0,2l 7,50

Campari // Bitter Lemon // Grapefruit

CAMPARI SPRITZ 0,2l 7,50

Campari // Prosecco // Soda // Orange

HUGO 0,2l 8,50

Prosecco Brut // Holunderblütensirup

SARTI LEMON SPRITZ 0,2l 8,50

Sarti Rosa // Bitter Lemon// Grapefruit

SARTI SPRITZ 0,2l 8,50

Sarti Rosa // Prosecco // Soda

VINO BIANCO * APERTO

Frizzantino 0,2l Glas ½ Liter 1 Liter

Chardonnay 5,50 13,50 22,00

Pinot Grigio Veneto 6,50 14,50 24,00

6,50 14,50 24,00

VINO ROSSO * APERTO

Lambrusco 5,50 13,50 22,00

Merlot 6,50 14,50 24,00

Montepulciano 6,50 14,50 24,00

Chianti 6,50 14,50 24,00

Primitivo di Puglia 7,50 16,50 26,00

VINO ROSATO * APERTO

Vino Rosato 6,50 14,50 24,00

VIN LIQUOROSO * APERTO

Dulcis // Vin Santo Glas 5 cl 6,50



DON GIOVANNI
Hotel & Restaurant

Tiramisu 8,50



Hauspezialität nach einem Rezept von Nonna Lucia!!
Biskuit Mascarponecreme Espresso Amaretto Früchte

AFFOGATO

Espresso auf Vanilleeis

5,50

SORBETTO DI LIMONE

Zitronensorbet Prosecco Minze * Lactosefrei *** Glutenfrei

6,50

SORBETTO DI LAMPONE

Himbeersorbet Prosecco Minze * Lactosefrei *** Glutenfrei

6,50

PANNA COTTA



Vanillecreme Erdbeerspiegel Minze

6,50

SEMIFREDDO TORRONCINO

Weißes Nougat - Parfait, Haselnuss,
Karamellspiegel & Salzkaramell

7,50

CANNOLO SICILIANO



Sizilienisches Dessert! Krokante Knusperrolle mit Ricotta
Schokolade Mandeln kandierte Früchte

8,50

CREMA CATALANA



Dessertspezialität aus Sizilien gebrannte Vanille Creme Brulet

8,50

GELATO ITALIANO

Eine Kugel italiensches Eis!

SORBET ° ZITRONE ° LAMPONE ° VANILLE

3,00

KAFFEE

Espresso 100% Arabica * Coffein

Tasse Kaffee * // Espresso *

2,80

Espresso Macchiato *

3,00

Cappuccino * // Latte Macchiato

3,80

Espresso Doppio *

4,50

Tasse Schokolade

4,90



Irish Coffee *

Kaffee flambiert mit Irish Whiskey / Sahne

7,50

Pharisäer *

Kaffee flambiert mit Rum / Sahnehäubchen

7,50

Rüdesheimer Kaffee *

Kaffee flambiert mit Asbach Uralt / Sahne

7,50

TEE EILLES

Darjeeling Royal // Earl Grey Premium

Grüner Tee / Minze // Kräutergarten

Apfel Früchte // Tea SPA MAGICA

Pfefferminze // Sommerbeeren // Kamille

ein Glas Tee 0,3l Ihrer Wahl mit Zucker

3,90

NOSTRE GRAPPE 2 CL

Chardonnay // Pinot Grigio 2,50

Cabernet // Sauvignon 2,50

Chianti // Merlot // Moscato 3,50

Prosecco // Gavi di Gavi 3,50

Barricque Barbera // Nebbiolo 5,50

Barricque Amarone // Barolo 6,50

Carlo Bocchino Riserva 21 Jahre 18,50

OBSTBRAND 2 CL 3,50

Kirschwasser // Himbeergeist // Aprikose

Williams Christ // Zwetschge // Apfel

AMARO 2 CL 2,80

Averna // Ramazotti // Fernet Branca

Fernet Menta // Jägermeister

KORN 2 CL 2,50

Nordhäuser / Fürst Bismarck

WEINBRAND 2 CL 3,50

Asbach Uralt // Vecchia Romagna

WODKA 2 CL 2,80

Moskovskaya / Smirnoff

AQUAVIT 2 CL 2,50

Aalborg // Malteserkreuz



TEQUILA 2 CL 3,50

Tequila Silver // Tequila Gold*

GIN 2 CL 4,50

Bombay Sapphire // Tangerey

Gordons Dry Gin // Gin Mare // Hendrick's

RUM 2 CL 3,50

Havana Club // Meyers Rum // Bacardi Superior

CALVADOS 2 CL 2,80

Papidoux Fine* / Gilbert*

COGNAC 2 CL 6,00

Hennessy V.S. // Remy Martin V.S.O.P.

LIKÖRE 2 CL 2,80

Amaretto di Saronno // Apricot Brandy

Bailey's Irish Cream // Kaluha*** Passoa

Sambuca Coffee*** Sambuca di Molinari

Limoncello // Frangelico

Chartreuse Grün* // Cointreau

Drambuie // Galiano // Grand Marnier

Southern Comfort // Tia Maria***





VINI & CO



VINO BIANCO

CHARDONNAY TORMARESCA

IGT * 2022 Apulien Fl. 0,75l 25,00
0,2l 8,50

GRILLO BRANCIFORTI

IGT * 2023 Sizilien Fl. 0,75l 22,50
0,2l 7,50

BREZZA BIANCO

Lungarotti IGT * 2023 Fl. 0,75l 24,50
0,2l 7,50

VERMENTINO SANTA CHRISTINA

IGT // 2023 Toskana Fl. 0,75l 27,50
0,2l 9,50

LUGANA GOLD DOC ***

Cobue * 2022 Lombardei Fl. 0,75l 28,50
Lieblingswein unserer Gäste 0,2l 10,50

SAN GIOVANNI DELLA SALA

DOC // 2022 Umbrien Fl. 0,75l 45,00
Orvieto Classico Superiore

BRAMITO DELLA SALA

IGT // 2022 Chardonnay Fl. 0,75l 58,00
Castello della Sala / Umbrien

CERVARO DELLA SALA ***VIP

IGT // 2021 Cuvée Fl. 0,75l 175,00
Castello della Sala / Umbrien

VINO ROSATO

GIARDINO SANTA CHRISTINA

IGT 2022 * TOSKANA Fl. 0,75L 22,50
0,2L 7,50

BREZZA ROSATO

Lungarotti Fl. 0,75l 24,50
IGT * 2023 Umbrien 0,2l 8,50

CALAFURIA 2023 ANTINORI *** VIP

Marchesi Antinori * Fl. 0,75l 38,00
IGT 2023 / Apulien 0,2l 12,80

PROSECCO & CO FL. 0,75 L

PROSECCO CORNARO BRUT 24,50
FERRARI BRUT 45,00
FERRARI ROSE * BRUT 48,00



VINO ROSSO

PRIMITIVO PUGLIA ***

IGT // 2022 Apulien Toskana Fl. 0,75l 24,50
Unser Hauswein aus Apulien 0,2l 8,50

SANTA CHRISTINA

IGT // 2023 Toskana Fl. 0,75l 22,50
0,2l 7,50

NERO D'AVOLA

IGT // 2022 Sizilien Fl. 0,75l 22,50
0,2l 7,50

CHIANTI VECCHIA CANTINA ***

DOCG // 2021 Toskana Fl. 0,75l 28,00
0,2l 10,50

SABAZIO MONTEPULCIANO

DOC // 2022 Toskana Fl. 0,75l 32,00

LAGREIN ALTO ADIGE

DOC // 2023 Südtirol Fl. 0,75l 38,00

BRICCO BONFANTE RISERVA ***

DOCG Barrique // 2017 Piemont Fl. 0,75l 58,00

BAROLO MARCO BONFANTE *** VIP

DOCG Barrique // 2019 Piemont Fl. 0,75l 62,00

ALBARONE MARCO BONFANTE

DOC Albarossa // 2017 Piemont Fl. 0,75l 68,00

IL BRUCIATO GUADA AL TASSO

DOC // 2021 Toscana Fl. 0,75l 75,00

CA`MARCANDA PROMIS

Angelo Gaja // 2017 Fl. 0,75l 85,00

SITO MORESCO NEBBIOLO * Angelo Gaja

2012/2017 DOC // Toscana Fl. 0,75l 95,00

BRUNELLO DI MONTALCINO

DOCG // 2017 Altessino Fl. 0,75l 110,00

* Nur so lange der Vorrat reicht!!

Unsere Raritäten Jahrgänge

BAROLO DA GROMIS * Angelo Gaja

DOCG 2015 // Toscana Fl. 0,75l 180,00

BARBARESCO DOP * Angelo Gaja

DOP 2015 // Piemont Fl. 0,75l 450,00

ORNELLAIA DOC Superiore

2005 Bolgheri // Tenuta dell'Ornellaia Fl. 0,75l 450,00

Es kann vereinzelt zur Änderung der Jahrgänge kommen!!