

RISTORANTE DANTE

- Speisekarte -



*Wir heißen Sie herzlich willkommen im
Ristorante Dante.*

*Unsere Speisekarte wird sicher Ihren Geschmack treffen.
Bei uns legen wir großen Wert auf Qualität.*

Antipasti Caldi

Warme Vorspeisen / Hot appetizers

1. Bruschetta con Pomodori 2 Pezzi 6,00
Brot geröstet mit Tomaten, Basilikum, Rucola und Parmesanraspeln
Roasted bread with tomatoes, basil, rocket and parmesan
2. Antipasti Dante 15,50
Vitello, Carpaccio, Bruschetta, Mozzarella mit Tomaten und Gemüse
Vitello, Carpaccio, Bruschetta, Mozzarella with tomatoes and vegetables
3. Pizzapane aglio Rosmarino 5,00
Pizzabrot mit Rosmarin und Knoblauch
Pizzabread with rosemary and garlic
4. Scampi aglio Olio 12,50
Scampi in Knoblauch und Öl, pikant
Scampi with garlic and oil, spicy

Insalate

Salate / Salads

5. Di Pomodoro e Cipolle Rosse e Tonno 5,80
Tomatensalat mit roten Zwiebeln und Thunfisch
Tomato salad with red onions and tuna
6. Mista 6,00
Gemischter Salat
Mixed salad
7. Rucola, Funghi, Pomodori, Grana 8,90
Rucolasalat mit Champignons, Tomaten und Parmesanraspel
Rocket salad with mushrooms, tomatoes and Parmesan
8. Dante Salat 12,90
Salat mit Filetstreifen, Balsamicocreme, Tomaten und Nüssen (groß)
Salad with stripes of filet, balsamic creme, tomatoes and nuts (big)

Zuppe

Suppen / Soups

10. Crema di Pomodoro 6,00
Tomatencremesuppe mit geröstetem Brot
Tomato soup with roasted bread

Antipasti Freddi

Kalte Vorspeisen / Cold appetizers

14. Vitello tonnato 13,50
Kalbfleisch in Thunfischsauce
Veal in tuna-sauce
16. Mozzarella di Bufala e Pomodori 10,00
Büffelmozzarella mit Tomaten
Buffalo mozzarella with tomatoes

Formaggi

Käse / Cheese

17. Formaggi 13,50
Gemischte Käseplatte von Rossini
Mixed cheeseplate from Rossini

Carpacci

Rinder carpaccio / Beef carpaccio

18. Carpaccio di Manzo classico, Funghi, Rucola, Parmigiano 12,50
Carpaccio vom Rind mit Pilzen, Rucola und Parmesankäse
Beef carpaccio with mushrooms, rocket and Parmesan
19. Carpaccio di Manzo e Crema di Tartufo 14,50
Carpaccio vom Rind mit Trüffelcreme
Beef carpaccio with truffle creme
20. Carpaccio di Manzo e Pera 12,50
Carpaccio vom Rind mit Birnen
Beef carpaccio with pears
21. Carpaccio di Manzo con Porcini e Rucola 13,50
Carpaccio vom Rind mit Steinpilzen und Rucola
Beef carpaccio with porcino and rocket

Carpacci di Pesce

Fischcarpaccio / Fish carpaccio

24. Carpaccio di Salmone 12,50
Lachscarpaccio mit rotem Pfeffer und roten Zwiebeln
Salmon carpaccio with red pepper and red onions
25. Carpaccio di Tonno 15,50
Thunfischcarpaccio mit Parmesanschale und einem Scampo
Tuna carpaccio with parmesan and one scampo
26. Carpaccio di Polipo marinato^{2 3} 15,50
Tintenfischcarpaccio mit Parmesanschale und einem Scampo
Squid carpaccio with parmesan and one scampo

Pasta

Nudelgerichte / Noodles

Wir servieren Ihnen ausschließlich hausgemachte Nudeln!

All dishes with home-made pasta

27. Spaghetti con Scampi e Rucola 15,50
Spaghetti mit Scampi und Rucola
Spaghetti with scampi and rocket
28. Spaghetti alla Dante 14,50
Spaghetti in Tomatensauce mit Kalbsragout, Olivenöl, Knoblauch und Parmesanraspeln
Spaghetti in tomato sauce with veal stew, olive oil, garlic and parmesan slicer
29. Spaghetti alla Carbonara originale 11,50
Spaghetti mit Speck und Ei, Ital. Art
Spaghetti with bacon and egg, italian style
30. Spaghetti Aglio e Olio e Peperoncino 10,50
Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoni (pikant)
Spaghetti with garlic, olive oil and hot pepper (spicy)
31. Penne alla Toscana 12,50
Penne mit Auberginenscheiben, Mozzarella und Basilikum
Penne pasta with slices of brinjal, mozzarella and basil
32. Penne con Verdura 11,50
Penne mit frischem Gemüse
Penne pasta with fresh vegetables
34. Tagliolini con Gorgonzola, Rucola e Olio di Tartufo 14,50
Tagliolini mit Gorgonzola, Rucola und Trüffelöl
Tagliolini with Gorgonzola, rocket and truffle oil

35. Tagliolini con crema bianca di Tartufo e pezzi di Filetto 18,50
Tagliolini in leichter Weißtrüffelcreme mit Rinderfiletstreifen, Steinpilzen, Kirschtomaten, Charlotten und Parmesanraspeln
Tagliolini in white truffle cream with stripes of beef filet, ceps, cherry tomatoes, charlottes and parmesan slicer
36. Tagliolini con Porcini 14,50
Tagliolini mit Steinpilzen
Tagliolini with ceps
37. Tagliolini con Pesto Rucola e Grana 14,50
Tagliolini mit hausgemachtem Rucolapesto und Parmesanraspel
Tagliolini with rocket-pesto and parmesan slicer

Al forno

Aus dem Backofen / From the oven

38. Cannelloni all' Italiana 12,50
Cannelloni ital. Art gefüllt mit Ei, Fleischbällchen, Erbsen und Champignons
Cannelloni italian style filled with egg, meat balls, peas and mushrooms
39. Cannelloni con Ricotta e Spinaci 11,50
Cannelloni mit Spinat und Ricotta
Cannelloni with spinach and ricotta

Pizza

Hausgemachte Pizza mit Biomehl / Hand-made pizza with organic farina

40. Pizza Margherita 7,00
Tomate und Mozzarella
With tomato and mozzarella
41. Pizza Tonno Cipolla 9,50
Thunfisch und Zwiebeln und Mozzarella
With tuna and onions and mozzarella
42. Pizza Casa 9,50
Rucola, Parmesan und Mozzarella
With rocket, parmesan and mozzarella
44. Pizza Salami e funghi 9,50
Salami ^{2 3} und Champignons und Mozzarella
With salami and mushrooms and mozzarella

45. Pizza Dante 13,50
Parmaschinken, Rucola, Mozzarella, Pinienkerne und geraspelttem Parmesan
With Parma ham, rocket, mozzarella pine nuts and parmesan slicer
46. Pizza Capricciosa 9,50
Schinken^{2,3}, Artischocken, Ei und Mozzarella
With ham, artishokes, egg and mozzarella
47. Pizza Roma 9,50
Schinken^{2,3}, Champignons und Mozzarella
With ham, mushrooms and mozzarella
48. Pizza Toscana 11,50
Gorgonzola, Mozzarella, Rucola und Salami^{2,3}
With Gorgonzola, mozzarella rocket and salami

Carne di Vitello

Kalbfleisch / Veal

49. Saltimbocca alla Romana 21,00
Kalbfleisch mit Parmaschinken und Salbei
Veal with Parma ham and sage
50. Scaloppina con Pepe Verde al Cognac 21,00
Kalbfleisch mit grünem Pfeffer in Cognac geschwenkt
Veal with green pepper tossed in cognac
51. Scaloppina con Vino Bianco 21,00
Kalbfleisch in Weißweinsauce
Veal in white wine sauce
52. Scaloppina con Gorgonzola e Rucola 21,00
Kalbfleisch mit Gorgonzolasauce und Rucola
Veal in Gorgonzola sauce and rocket
53. Scaloppina con Pesto Rucola 21,00
Kalbfleisch mit hausgemachten Rucolapesto, Pinienkernen und Parmesanraspeln
Veal with rocket-pesto, pine nut and parmesan slicer

Carne di Manzo

Rindfleisch / Beef

54. Bistecca con Porcini, Galetti, Rucola, Parmigiano e Olio di Tartufo 28,50
250 g Argentinisches Rumpsteak mit Steinpilzen, Pfifferlingen, Rucola, Parmesan und Trüffelöl
250 g Argentinian Rumpsteak with ceps, chanterelles, rocket, parmesan and truffle oil
55. Bistecca alla Griglia 24,50
250 g Argentinisches Rumpsteak gegrillt
250 g grilled Argentinian Rumpsteak

56. Bistecca Gorgonzola ^{2 3} 26,50
 250 g Argentinisches Rumpsteak mit Gorgonzolasauce, Rucola und Parmesanraspeln
 250 g Argentinian Rumpsteak with Gorgonzola sauce, rocket and grated Parmesan
57. Bistecca con Cippolla e Portwein ^{2 3} 25,50
 250 g Argentinisches Rumpsteak mit roten Zwiebeln in Portwein reduziert und Thymian
 250 g Argentinian Rumpsteak with red onions, portwine and thyme

Fiorentina

T-Bone-Steak / T-Bone-Steak

58. T-Bone-Steak 31,50
 Gegrillt, 500g
 Grilled T-Bone-Steak, 500g

Alle Fleischgerichte werden mit frischem Tagesgemüse und Rosmarinkartoffeln serviert!
All meat dishes will be served with fresh vegetables and potatoes with rosemary

Pesce

Fisch / Fish

Bitte fragen Sie nach unserem täglich wechselnden Fischangebot!

Ask for our daily fishspecials

60. Scampi al Griglia ^{2 3} 22,00
 Scampi, gegrillt
 Grilled scampi
63. Coda di Rospo con burro e Salvia 27,50
 Seeteufel in Butter und Salbei
 Angler with butter and sage
64. Coda di Rospo con pancetta e aromi 29,50
 Seeteufel mit Speck, Mandeln und frischen Kräutern
 Angler with bacon, almonds and fresh herbs
65. Salmone alla griglia 21,50
 Lachs, gegrillt
 Grilled salmon

Zu allen Fischgerichten servieren wir Ihnen frischen Salat!
All fish dishes will be served with fresh salad.

Dolce

Dessert / Dessert

| | | |
|----|--|------|
| 67 | Sorbetto al limone | 5,00 |
| | <i>Zitronensorbet</i> | |
| | <i>Lemon sorbet</i> | |
| 68 | Tiramisu | 6,00 |
| 69 | Profiterol con Mandole | 6,50 |
| | <i>Hausgemachte Windbeutel mit gerösteten Mandeln</i> | |
| | <i>Home-made cream puffs with roasted almonds</i> | |
| 70 | Panna cotta con frutti di bosco | 5,00 |
| | <i>Ital. Sahnecreme mit Waldfrüchten</i> | |
| | <i>Panna cottawith forest berries</i> | |
| 71 | Zabaione con Gelato di Vaniglia | 6,50 |
| | <i>Geschlagenes Eigelb mit Vanilleeis und Marsalalikör</i> | |
| | <i>Zabaione with vanilla ice cream and marsala liqour</i> | |
| 72 | Tartufo nero con espresso | 6,50 |
| | <i>Trüffeleis in Espresso</i> | |
| | <i>Truffle ice cream in espresso</i> | |

Aperitivi

Aperitif / Aperitif

| | | |
|--|--------------------|------|
| San Bitter <i>Alkoholfrei</i> | 0,1l | 2,80 |
| Martini <i>Rot, Weiß, Dry</i> | 5cl 15% ... | 4,50 |
| Sherry <i>Medium, Fry</i> | 5cl 15% ... | 4,50 |
| Aperol Spritz ¹ <i>mit Wein oder Prosecco</i> | 4cl 12,5% .. | 7,50 |

Birre

Biere / Beer

| | | |
|------------------------------|-------------|------|
| Becks | 0,33l | 3,20 |
| Becks alkoholfrei | 0,33l | 3,20 |
| Weizenbier | 0,5l | 4,30 |
| Weizenbier alkoholfrei | 0,5l | 4,30 |
| Moretti Lemon (Alster) | 0,33l | 3,20 |

Anacolici

Alkoholfreie Getränke / Non-alcoholic drinks

| | | |
|---------------------------------------|-------------|------|
| Cola ^{1 4} | 0,2l | 2,80 |
| Cola ^{1 4} | 0,4l | 4,30 |
| Cola light ^{1 4} | 0,2l | 2,80 |
| Cola light ^{1 4} | 0,4l | 4,30 |
| Spezi ^{1 4} | 0,2l | 2,80 |
| Spezi ^{1 4} | 0,4l | 4,30 |
| Vio Bio Limo Zitrone-Limette | 0,3l | 3,50 |
| Vio Bio Limo Orange | 0,3l | 3,50 |
| Vio Bio Limo Limette-Gurke | 0,3l | 3,50 |
| Vio Bio Johannesbeerschorle | 0,3l | 3,50 |
| Vio Bio Rhabarbarschorle | 0,3l | 3,50 |
| Vio Bio Apfelschorle | 0,3l | 3,50 |
| Schweppes Tonic ⁵ | 0,2l | 2,80 |
| Ginger Ale ¹ | 0,2l | 2,80 |
| Bitter Lemon ^{3 5} | 0,2l | 2,80 |
| S.Pellegrino | 0,25l | 3,00 |
| S.Pellegrino | 0,7l | 6,00 |
| Panna (Wasser ohne Kohlensäure) | 0,25l | 3,00 |
| Panna (Wasser ohne Kohlensäure) | 0,7l | 6,00 |

Longdrinks

| | |
|---|-------|
| Campari (4cl / 12,5%), Orange oder Soda | 6,50 |
| Gin Tonic, Bombay London Dry Gin (4cl / 37,5%), | 9,50 |
| Gin Tonic, Bombay Sapphire (4cl / 40%),..... | 10,50 |
| Gin Tonic, Hendricks (4cl / 44%),..... | 12,50 |
| Gin Tonic, Monkey 47 (4cl / 47%),..... | 14,00 |

Superalcolico

Spirituosen / Alcoholic drinks

| | | | |
|-----------------------|-----|-------|------|
| Sambuca..... | 2cl | 40% | 3,00 |
| Vecchia Romagna | 2cl | 38% | 4,20 |
| Vodka | 2cl | 37,5% | 3,00 |

Liquori

Liköre / Liqueur

| | | | |
|---------------------------|-----|-----|------|
| Limoncello..... | 2cl | 30% | 3,00 |
| Amaretto di Saronno | 2cl | 28% | 3,00 |
| Baileys | 2cl | 17% | 3,00 |

Amari

Kräuterbitter

| | | | |
|---------------------|-----|-------|------|
| Amaro Averna | 2cl | 33% | 4,00 |
| Ramazotti | 2cl | 30% | 4,00 |
| Fernet Branca | 2cl | 40% | 4,00 |
| Cinay | 2cl | 16,5% | 4,00 |

Bevande Calde

Warme Getränke / Hot drinks

| | |
|--------------------------|------|
| Tasse Kaffee | 2,50 |
| Espresso | 2,50 |
| Cappuccino | 2,70 |
| Latte Macchiato | 3,20 |
| Espresso Doppio | 3,80 |
| Espresso Corretto | 4,30 |
| Espresso Macchiato | 2,60 |

Inhaltsstoffe: 1.Farbstoffe 2.Konservierungsstoffe 3.Antioxidationsmittel 4.Koffein 5.Chinin