



**R I S T O R A N T E   D A N T E**

**Wir heißen Sie herzlich willkommen  
im Ristorante Dante**

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

# Antipasti

*Vorspeisen / Appetizers*

## **Bruschetta con Pomodori 2 Pezzi**

Brot geröstet mit Tomaten, Basilikum, Rucola und Parmesanraspeln  
*Roasted bread with tomatoes, basil, rocket and parmesan*

**6,00**

## **Antipasti Dante**

Vitello, Carpaccio, Bruschetta, Mozzarella mit Tomaten und Gemüse  
*Vitello, Carpaccio, Bruschetta, Mozzarella with tomatoes and vegetables*

**16,50**

## **Pizzapane aglio Rosmarino**

Pizzabrot mit Rosmarin und Knoblauch  
*Pizzabread with rosemary and garlic*

**5,00**

## **Scampi aglio Olio**

Black Tiger Riesengarnelen, 3 Stück, in Knoblauch und Öl, pikant  
*Black Tiger scampi, 3 pcs., with garlic and oil, spicy*

**15,90**

## **Di Pomodoro e Cipolle Rosse e Tonno**

Tomatensalat mit roten Zwiebeln und Thunfisch  
*Tomato salad with red onions and tuna*

**5,80**

## **Rucola, Funghi, Pomodori, Grana**

Rucolasalat mit Champignons, Tomaten, Pinienkernen und Parmesanraspeln  
*Rocket salad with mushrooms, tomatoes, pine nuts and Parmesan*

**8,90**

## **Vitello tonnato**

Kalbfleisch in Thunfischsauce  
*Veal in tuna-sauce*

**14,50**

## **Mozzarella di Bufala e Pomodori**

Büffelmozzarella mit Tomaten  
*Buffalo mozzarella with tomatoes*

**12,00**

# Zuppe

*Suppen / Soups*

## **Crema di Pomodoro**

Tomatencremesuppe mit geröstetem Brot  
*Tomato soup with roasted bread*

**6,00**

# Carpacci

*Carpaccio*

## **Carpaccio di Manzo classico, Funghi, Rucola, Parmigiano**

Carpaccio vom Rind mit Pilzen, Rucola und Parmesankäse

*Beef carpaccio with mushrooms, rocket and Parmesan*

**13,50**

## **Carpaccio di Manzo e Crema di Tartufo**

Carpaccio vom Rind mit Trüffelcreme

*Beef carpaccio with truffle creme*

**15,50**

## **Carpaccio di Manzo con Porcini e Rucola**

Carpaccio vom Rind mit Steinpilzen und Rucola

*Beef carpaccio with porcino and rocket*

**14,50**

## **Carpaccio di Salmone**

Lachscarpaccio mit rotem Pfeffer und roten Zwiebeln

*Salmon carpaccio with red pepper and red onions*

**14,50**

# Pasta

*Nudelgerichte / Noodles*

## **Wir servieren Ihnen ausschließlich hausgemachte Nudeln**

*All dishes with home-made pasta*

## **Spaghetti con Scampi e Rucola**

Spaghetti mit Scampi und Rucola

*Spaghetti with scampi and rocket*

**18,50**

## **Spaghetti alla Dante**

Spaghetti in Tomatensauce mit Kalbsragout, Olivenöl,

Knoblauch und Parmesanraspeln

*Spaghetti in tomato sauce with veal stew, olive oil,*

*garlic and parmesan slicer*

**14,50**

## **Spaghetti alla Piemonte**

Spaghetti mit weißer Bolognese in Trüffelbutter

*Spaghetti with white Bolognese and truffle butter*

**14,50**

## **Spaghetti Aglio e Olio e Peperoncino**

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoni (pikant)

*Spaghetti with garlic, olive oil and hot pepper (spicy)*

**11,00**

### **Tagliolini con Gorgonzola, Rucola e Olio di Tartufo**

Tagliolini mit Gorgonzola, Rucola und Trüffelöl

*Tagliolini with Gorgonzola, rocket and truffle oil*

**14,50**

### **Tagliolini con crema bianca di Tartufo e pezzi di Filetto**

Tagliolini in leichter Weißtrüffelcreme mit Rinder Filetstreifen, Steinpilzen,  
Kirschtomaten, Charlotten und Parmesanraspeln

*Tagliolini in white truffle cream with stripes of beef let, ceps,  
cherry tomatoes, charlottes and parmesan slicer*

**18,50**

### **Tagliolini con Porcini**

Tagliolini mit Steinpilzen

*Tagliolini with ceps*

**15,50**

### **Tagliolini con Pesto Rucola e Grana**

Tagliolini mit hausgemachtem Rucolapesto und Parmesanraspel

*Tagliolini with rocket-pesto and parmesan slicer*

**14,50**

## **Carne di Vitello**

*Kalbfleisch / Veal*

### **Saltimbocca alla Romana**

Kalbfleisch mit Parmaschinken und Salbei

*Veal with Parma ham and sage*

**22,00**

### **Scaloppina con Pepe Verde al Cognac**

Kalbfleisch mit grünem Pfeffer in Cognac geschwenkt

*Veal with green pepper tossed in cognac*

**22,00**

### **Scaloppina con Gorgonzola e Rucola**

Kalbfleisch mit Gorgonzolasauce und Rucola

*Veal in Gorgonzola sauce and rocket*

**22,00**

### **Scaloppina con Pesto Rucola**

Kalbfleisch mit hausgemachtem Rucolapesto,  
Pinienkernen und Parmesanraspeln

*Veal with rocket-pesto, pine nut and parmesan slicer*

**22,00**

# Carne di Manzo

*Rindfleisch / Beef*

## **Bistecca con Porcini, Galetti, Rucola, Parmigiano e Olio di Tartufo**

250 g Argentinisches Rumpsteak mit Steinpilzen,

Pfifferlingen, Rucola, Parmesan und Trüffelöl

*250 g Argentinian Rumpsteak with ceps, chanterelles,  
rocket, parmesan and truffle oil*

**28,50**

## **Bistecca alla Griglia**

250 g Argentinisches Rumpsteak gegrillt

*250 g grilled Argentinian Rumpsteak*

**24,50**

## **Bistecca Gorgonzola <sup>2 3</sup>**

250 g Argentinisches Rumpsteak mit Gorgonzolasauce,

Rucola und Parmesanraspeln

*250 g Argentinian Rumpsteak with Gorgonzola sauce,  
rocket and grated Parmesan*

**26,50**

## **Bistecca con Cippolla e Portwein <sup>2 3</sup>**

250 g Argentinisches Rumpsteak mit roten Zwiebeln in

Portwein reduziert und Thymian

*250 g Argentinian Rumpsteak with red onions, portwine and thyme*

**25,50**

# Pesce

*Fisch / Fish*

## ***Bitte fragen Sie nach unserem täglich wechselnden Fischangebot***

*Ask for our daily fish specials*

## **Scampi al Griglia**

Black Tiger Riesengarnelen, 7 Stück, gegrillt

*Grilled Black Tiger scampi, 7 pcs.*

**35,90**

## **Salmone alla griglia**

Lachs, gegrillt

*Grilled salmon*

**22,50**

## **Zu allen Fischgerichten servieren wir Ihnen frischen Salat**

*All sh dishes will be served with fresh salad*

## Dolce

*Dessert / Dessert*

### Sorbetto al limone

Zitronensorbet

*Lemon sorbet*

**6,00**

### Tiramisu

**7,00**

### Tartufo nero con espresso

Trüffeleis in Espresso

*Truffle ice cream in espresso*

**7,50**

## Bevande Calde

*Warme Getränke / Hot drinks*

### Tasse Kaffee

2,50

### Espresso

2,50

### Cappuccino

3,00

### Latte Macchiato

3,50

### Espresso Doppio

3,80

### Espresso Corretto

4,30

### Espresso Macchiato

2,60

## Aperitivi

*Aperitif / Aperitif*

### San Bitter Alkoholfrei

0,1l · **3,00**

### Martini Rot, Weiß, Dry

5cl · 15% · **5,00**

### Aperol Spritz<sup>1</sup> mit Wein oder Prosecco

4cl · 12,5% · **7,50**

## Birre

*Biere / Beer*

### Beck's

Flasche 0,33l · 4,9% · **3,20**

### Beck's alkoholfrei

Flasche 0,33l · **3,20**

### Weizenbier

0,5l · 5,3% · **4,50**

### Weizenbier, alkoholfrei

0,5l · **4,50**

### Moretti Lemon (Alster)

0,33l · 2% · **3,20**

## Analcolici

*Alkoholfreie Getränke / Non-alcoholic drinks*

### Cola<sup>14</sup> / Cola Light<sup>14</sup> / Spezi<sup>14</sup>

0,2l · **3,00** / 0,4l · **4,30**

### Vio Bio Limo

Limette-Gurke

0,3l · **3,50**

### Vio Bio Schorle

Apfel / Johannisbeere / Rhabarber

0,3l · **3,50**

### Goldberg

Ginger Ale<sup>1</sup> / Bitter Lemon<sup>35</sup> / Tonic Water<sup>5</sup>

0,2l · **3,50**

### Acqua Morelli Wasser

Mit Kohlensäure / Stilles Wasser

0,25l · **3,00** / 0,7l · **6,00**

## Longdrinks

### Campari

Orange oder Soda

4cl · 12,5% · **7,00**

# Longdrinks

## Gin Tonic

Bombay London Dry Gin  
4cl · 37,5% · **9,50**

Bombay Sapphire  
4cl · 40% · **10,50**

Hendricks  
4cl · 44% · **12,50**

Monkey 47  
4cl · 47% · **14,00**

# Superalcolico

*Spirituosen / Alcoholic drinks*

## Sambuca

4cl · 40% · **5,00**

## Vecchia Romagna

4cl · 38% · **5,50**

# Liquori

*Liköre / Liqueur*

## Limoncello

4cl · 30% · **5,00**

## Amaretto di Saronno

4cl · 28% · **5,00**

# Amari

*Kräuterbitter*

## Amaro Averna

4cl · 33% · **5,00**

## Ramazotti

4cl · 30% · **5,00**