

ICH BIN FROH,
DASS ICH MEIN
ESSEN NICHT
SELBST JAGEN
MUSS. ICH
WÜSSTE GAR
NICHT, WO
PIZZEN LEBEN

...Dunque (Also...)

Hier nur ein paar Zeilen um euch willkommen zu heißen und noch einige Infos 🤗:

- Wir haben für euch sehr **wichtige Rohstoffe** ausgewählt 💪, die wir größtenteils direkt vom Erzeuger erhalten. Bei Fragen diesbezüglich sprecht uns an! Gern lassen wir euch daran teilhaben, wie, warum und woher dieser Wille entstanden ist ❤️.

-Im Restaurant nicht verzehrte Speisen, packen wir sehr gerne für euch ein. Wir sind sicher, dass ihr euch über diesen Service freut und beteiligt euch an den Kosten ... **Verpackung € EINS,90** 🙏

-Unsere grüne Knoblauchsauce servieren wir zur Pizza Calzone. Aber, wie alle Saucen der „Toccata Godereccia“ (siehe unter Vorspeisen), kann diese **zu einem anderen Gericht DAZU** bestellt werden – und das für nur € FÜNF,50 extra ✨

-**ACHTUNG !!!** Unsere Rezepturen sind nicht detailliert beschrieben. Vegetarier, Allergiker oder auch allgemeine Unverträglichkeiten.... bitte bei der Bestellung **ausdrücklich nach Zutaten fragen!** 👍 👍 👍

- **WIR EXISTIEREN WAHRHAFTIG !!** Teilt uns eure Zufriedenheit bei eurem Besuch mit und ihr macht uns glücklich 😍. Genauso interessieren uns eure Kritiken 😞. Auf angemessene Art und Weise getätigt, helfen sie uns, uns für dich zu verbessern 😘! **Erinnern wir uns alle daran, dass der Ton die Musik macht...** und wenn ihr keine Feinde sucht, wollen wir auch keine sein 😊

- Mit rotem Stern * markierte Speisen gibt es nicht als halbe oder XXL-Portion.

-Lest bitte unbedingt unsere **Warnhinweise** am Ende der Speisekarte !!!

...und schon geht es los:

DANKE FÜR EUER VERSTÄNDNIS, DASS WIR NUR
BARZAHLUNG AKZEPTIEREN 🙏

I NOSTRI APERITIVI unsere Aperitifs

MI-TO Geboren in Mailand in der berühmten Campari-Bar.

Der Milano-Torino besteht aus ein Teil Campari (aus Milano) und ein Teil Vermouth (aus Torino) 🍸

GARIBALDI 🍸 Erfrischender Aperitif mit dem besonderen, leicht bitteren Geschmack. Dieser ergibt sich durch Campari, abgemildert durch Orangensaft

NEGRONI 1919 von Graf Camillo Negroni in Florenz erfunden, ein Klassiker für Glamour-Fans. Roter Vermouth, Gin, Campari... und es wurde Geschichte geschrieben! ✨

GINETÉ die Kraft des Gins und die Milde des Tees! Exotisch und fesselnd mit Power und Süße. Cocktails, die man in guter Gesellschaft genießen sollte. Zum Beispiel bei Davide 😁 😊

DIMENSIONE PARALLELA Hier sind wir beim Star der Stunde! Der Cocktail, den DAVIDE für diejenigen erfunden hat, die jene „Extravaganz“ zu ihrer Lebensdisziplin gemacht haben. Weißer Vermouth, ein Schuss Gin, Rhabarbersaft als gäbe es kein Morgen mehr und ein Tropfen ein Tropfen von...? Rot! Und möge die Kraft mit dir sein 🍷🍷🍷

Fortsetzung folgt...

Bitte die Hinweise am Ende der Speisekarte beachten

Und dann, meine Damen und Herren, Ihre Majestät:

IL PROSECCO

Eigen-Import aus "Valdobbiadene"

PUR Prosecco und sonst nichts !!! 🙌 🏆

LIMONSECCO Prosecco mit der Sonne Südtaliens 🌞: nämlich unser Limoncellooooo ...und dann 🎵 Volareeee, ohhoo, cantaaareee ohohhhooo 🎵 😊

BELLAPESCA Prosecco mit Pfirsichlikör 🍑 eine Emotion zu erleben 🚀

APEROL SPRITZ Prosecco mit Aperol. Super bekannter Aperitif und noch dazu der zweitbekannteste italienische Ausruf nach „ciao“ 😄

APENONINO Prosecco mit "Quintessentia", dem Likör mit Alpenkräutern von Nonino 🍷 Flüssige Eleganz 🧑

PROFONDO ROSSO Prosecco mit "ein Schuss" 🍓 Erdbeersaft 🍓

CLASSICO BITTERINO Alkoholfrei aber nicht "ohne" 🤪

Und **SHERRY?** Auch!... Und **MARTINI?** Auch!...

Und **CAMPARI?** Auch!...

Ab 4 cl und ab 15,5 bis 30 % vol., je nachdem....

Alle, aber wirklich ALLE!!! (Aber jeder einzeln 🤪):

€ SIEBEN,50

Wein Enthält Sulfite

Bitte die Hinweise am Ende der Speisekarte beachten

I NOSTRI ANTIPASTI unsere Vorspeisen

* GAMBERONI MOZZAFIATO * € ACHTZEHN,90

Spieß von Gambas in einem flüssigen Fond von frischem Knoblauch und Olivenöl, mit Tomatenwürfeln abgerundet. Das wird dich atemlos lassen, ohne Zweifel !!! -Gott sei Dank- (...sagt dein Partner) 🙄

BRAMOSIA € ACHTZEHN,90

Scharf angebratene (kleine) Gambas mit Knoblauch, auf Sahne-Parmesan-Spinat. Während du es genießt, wirst du dich fragen wofür du vorher gelebt hast.... 🙄

* ENTSTEHUNG DES RADS * € ZWÖLF,90

„Pizzarad“ mit Mozzarella, Tomaten und Basilikum. Dazu Zweierlei von Pesto-Sauce. Das war damals die wahre „erste Versuchung“
... Irgendwie hat es sich dann doch anders entwickelt 😄

* BRUSCHETTA * € NEUN,90

Geröstetes Brot mit marinierten Tomaten, uuuuuuralte süditalienische Vorspeise

* TOCCATA GODERECCIA * € ZWÖLF,90 🏆





mit Knoblauch und Peperoncino gewürztes Pizzabrot (scharf)
dazu 5 verschiedenen Saucen -

als Ehrengast: unsere grüne Knoblauchsauce 🙌🙌🙌




Fortsetzung folgt....

Bitte die Hinweise am Ende der Speisekarte beachten

VITELLO TONNATO € ZWEIUNDZWANZIG,90

Die Sonntags-Vorspeise  oder die Besonderheit, die für wichtige Anlässe serviert wurde, als ich klein war  !!! Meine Damen und Herren, nach der Rezeptur von Oma Mariuccia , rigoros per Hand geschnitten: das Kalb und der Thunfisch für immer zusammen liiert  !!!





FUNGHI ALLA GRIGLIA € VIERZEHN,90

gegrillte Champignons. Was?... Mehr nicht?... Hey! MANN! 
„Mehr“ ist nicht immer „mehr“  

* MOZZARELLA DI BUFALA* € VIERZEHN,90

Büffelmozzarella

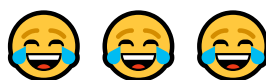
TRICOLORE ITALIANO! Die Italienische Tricolore! 

Auf einem Bett von zartem frischem Feldsalat liegt die Tomate die wir so leidenschaftlich lieben   ... und schließlich flüstert die Büffel-Mozzarella in ihrem Schneeweiß aus der Mitte: Nimm mich, ich bin dein! (...Ganz ehrlich, wann hast du diese Worte zum letzten Mal vernommen  )

Als unsere Kinder noch kleinen waren:

Am Tisch, Ich: "wollen wir ein
Tischgebet sprechen?"

Kinder: „Wieso, wer hat gekocht?“



Bitte die Hinweise am Ende der Speisekarte beachten

LE NOSTRE INSALATE unsere Salate

* PULI-PULI-PÚ * ...fa il tacchino € SECHZEHN,90

Salat mit Putenfleisch in Kräuterbutter angebraten, Zwiebeln und Tomaten
Der Titel kommt von einem alten italienischen Lied der '70er Jahre.

Sehr lustig 😊 müsst ihr mal hören... 🐔

INSALATA SICILIA klein € ZEHN,90 groß € VIERZEHN,90

Gemischter Salat mit Thunfisch und Ei (historischer Salat des Davide. Schon auf der Speisekarte der Schwiegereltern präsent gewesen). Keine Angst: es ist nicht immer noch derselbe Salat. Er wird jedes Mal neu für dich zubereitet 😊 🕶️

INSALATA DI CARCIOFINI € ZWÖLF,90

Einfach übersetzt wäre: Artischockensalat...

Na ja 😬, ist nicht so harmlos wie es klingt... 🗨️ 🍷

* A SARA PIACE COSÍ * € ACHTZEHN,90

(sprich: a Sara piatsche kosi)

Sara mag es so: schön bunter Salat mit Gambas in Olivenöl angebraten und Parmesan-Spänen ❤️

* MA-TER SALAT - DAS ERLEBNIS * € SECHZEHN,90

"Ma" steht für "Mare" (Meer) und "Ter" für Terra (Erde). Also ist "MaTer" ein Salat mit Salzwasser und Erde...ahahahah, neiiiiin, kleiner Scherz 😂

Es ist ein Salat mit angebratenen Kalamari und Champignons, mit Feldsalat und roten Zwiebeln, mit Sonnenblumenkernen und.... das war's. Mann! Sag mal?!

Was soll denn noch alles drauf 😬 ?

Bitte die Hinweise am Ende der Speisekarte beachten

LA NOSTRA PASTA unsere Nudelgerichte

Wir benutzen Nudeln, die es nicht in jedem Supermarkt gibt! Von weitaus mehr als durchschnittlicher Qualität ... Mit Bronzeformen hergestellt, wie es die Tradition gebietet ... Außerdem trocknen sie bei niedriger Temperatur bis zu 18 Stunden lang. Für uns beginnt hier die Suche nach dem Guten: bei unseren Basis-Zutaten ! 🏆 🥕

TACK & BROCK € SECHZEHN,90

Fettuccine Nudeln mit Putenbrust-Spitzen und Broccoli in einer leicht scharfen Butter-Sauce und gemahlenem Edelsüß-Paprika, gebunden mit einer Crème aus Parmesan-Eigelb-Sahne.... Psssttt.....Streng geheimes Rezept, wonach viele Verdener Gastronomen streben..... 😬 😊

Der Legende nach gibt es auch eine verführerische, überbackene Version mit zusätzlich Kirschtomaten und Mozzarella für nur € ACHTZEHN,90 🧑🍳

SPAGHETTI DELLO CHEF € DREIZEHN,90

mit Fleischragout, Sahne und Knoblauch. Dieses Gericht schreibt mit unserer Familie einen Teil der Geschichte des „DAVIDE“. 👨👩👧

PENNE PROFESSOR "PANZA" € SECHZEHN,90

mit Rindsspitzen und gemischtem Gemüse in Sahne-Tomatensauce 🍷
Wiederholt es mit mir: „ich werde das testen...“, ich werde das testen...“ 🍴

* LA PASTA DI DARIO * € ZWEIUNDZWANZIG,90

Spaghetti mit Speck, Champignons, Gambas in Sahne-Tomatensauce in Alufolie ...und natürlich scharf und mit Knoblauch. Stimmt, Dario?... „SÌ !!!“

Fortsetzung folgt...

Bitte die Hinweise am Ende der Speisekarte beachten

*** TRIS DI PASTA *** € ACHTZEHN,90

Dreierlei Nudeln mit drei verschiedenen Saucen....Wie bitte?... 🤔 😬
Hast du noch nie davon gehört?... Oh, mamma mia, mamma mia... 🙄

FETTUCCINE AL SALMONE € ACHTZEHN,90

weiße Bandnudeln in cremiger Sahne Sauce ... mit Wodka flambiert und
Räucherlachs 🐟 Alle wissen, dass deswegen Zar Alexander einmal in der
Woche bei uns zu Gast ist!

PASTA ARS VIVENDI € SECHZEHN,90

gelbe und grüne Bandnudeln mit Rindsstreifen in Cognac-Cremesauce
(Franzosen können nur davon träumen...)

PENNE RIVIERA ADRIATICA € VIERZEHN,90

mmhhh Krabben, Spinat, frische Tomaten... Ohhoooo..... und zum Abschluss,
das Ganze mit einem Schuss cremiger Sahne...Ahhaaa.... 😊 🤔

TAGLIATELLE DELLA CASA € DREIZEHN,90

grüne Bandnudeln mit Sahne, Schinken, Champignons und Fleischragout.
Ein Teil der „tradizione Davide“. Und hier fällt mir nichts anderes ein. 🤔

SPAGHETTI DELLE ISOLE TREMITI € ZWEIUNDZWANZIG,90

Eine feine Kollektion von Meeresfrüchten 🦀 🦑 in einer schmackhaften
Tomatensauce und frischen Tomaten 🍅. Auf dem Teller hört man die
Meeresfrüchte schreien: „ISS MICH! Du Feinschmecker, du!“ 😊

TORTELLINI PANNA & FUNGHI & SPECK € DREIZEHN,90

fleischgefüllte Nudeln mit Sahne & Pilzen & Speck...
...Kennst du eine andere Art, die „Begierde“ zu stillen ...?

Bitte die Hinweise am Ende der Speisekarte beachten

I NOSTRI PIATTI AL FORNO

unsere überbackenen Spezialitäten

LASAGNE ALL' EMILIANA € SECHZEHN,90

mit Käse und Fleischragout überbackene hausgemachte Nudeln 🍷

CANNELLONI NACH BAUERN ART € SECHZEHN,90

mit Spinat und Hackfleisch gefüllte hausgemachte Nudeln,
überbacken mit Käse 🍷

PENNE ENZO € SECHZEHN,90

überbackene Nudeln mit Schinken, Erbsen, Sahne, Ei und Fleischragout

PARMIGIANA DI MELANZANE € SECHZEHN,90

Gebackene Auberginenscheiben 🍆, überbacken mit Parmesankäse,
Mozzarella, Tomatensauce und Schinken

FETTUCCINE BARBAROSSA € SECHZEHN,90

weiße Bandnudeln mit Tomatensahnesauce, Knoblauch, sehr scharf !
Überbacken mit Mozzarella-Käse 🍷

FETTUCCINE "COMA D'AMORE" € SECHZEHN,90

weiße Bandnudeln mit Broccoli, Schinken, Champignons in einer rosa
Tomatensauce mit Knoblauch, ziemlich scharfgemacht - und mit Käse
überbacken

*** I TRE MOSCHETTIERI *** € ZWEIUNDZWANZIG,90

(sprich: i tre moskettieri)

Aramis, Athos, Porthos werden sich in Form von überbackenen Nudeln
vorstellen. D'Artagnan sitzt grade an Tisch und kann in Moment nicht dabei sein



Drei verschiedene Nudelspezialitäten nicht auswählbar und mit Käse
überbacken. Und jetzt sei auf der Hut, mein Freund!!!

Bitte die Hinweise am Ende der Speisekarte beachten

LE NOSTRE PIZZE

auf die Pizza, fertig, los...

Unsere Pizzen, wie unser Brot und unsere hausgemachten Nudeln, werden mit einer ausgewählten Mischung von **biologisch zertifizierten Mehlsorten aus Italien** (typ „0“, typ „1“, „Manitoba“ und Hartweizengrieß) extra für euch in einer Mühle handwerklich gemahlen. Wir setzen den Teig mit **Mutterhefe** an und lassen ihn ca. **60 Stunden gehen!** Somit garantieren wir euch nicht nur ein gutes, sondern auch ein gesundes Qualitätsprodukt in Einklang mit Tradition. Ihr könnt unsere Pizza als **XXL** (Durchmesser ca. 35 cm) mit ca. 30 % Aufschlag auf den Normalpreis oder als **Taschenformat** (Durchmesser: ca. 22 cm), für ca. 70% des Normalpreises bestellen.

Alle außer die mit * gekennzeichneten.

* BUFALINA * € FÜNFZEHN,90

„Bufala“ ist italienisch und bedeutet die Büffel-Kuh 🐃. Und „Bufalina“ kleine Büffel-Kuh. Also: eine Tomaten–Büffelmozzarella–Basilikum–EVO (Extra Vergin Oil)–und–nichts–anderes–Pizza–Traum–nach–Davide–Art
...verdrehte Denkweise 🤪 😊 ...

IL CORTILE DEL DUCA € ACHTZEHN,90

DER HOF DES HERZOGS



Mit Tomaten, Mozzarella, gebratener Putenbrust, Erbsen, Parmesanspänen, und frischem Knoblauch... 🍄 Man sagt, dass die Rezeptur von Komparsen der *Domfestspiele* während der Probe-Pausen erfunden wurde 🙌 ...

WALDeMAR € ACHTZEHN,90


Tomaten, Mozzarella, 🍄 Steinpilzen (bzw. Waldpilzen), Speck, Gambas...
Waldemar ging in den Wald, traf ein Wild 🐿️, rot vor Wut, weil es wusste, dass Waldemar... Also, Waldemar wusste, dass ... 😞 Nein, Waldemar wusste nicht.... warte....Ehm... 😞 jetzt bin ich verwirrt...
Fortsetzung folgt...

Bitte die Hinweise am Ende der Speisekarte beachten

PIZZA LIBIDO € FÜNFZEHN,90

Tomaten, Mozzarella, Mascarpone-Käse, Speck, Knoblauch, frische Tomaten mit Basilikum.... Wow, wow - und die Nacht gehört Dir  

PIZZA QUATTRO STAGIONI € DREIZEHN,90

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Salami, Artischocken.
Erwecke den VIVALDI in dir !!! 

* CALZONE * normal € DREIZEHN,90


Groß (also MaXcalzone) € ACHTZEHN,90

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken.

Churchills Lieblingspizza ! (Fleischragout € VIER,00 Aufpreis)

PIZZA MAFIA € FÜNFZEHN,90

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Kapern, Paprika, Peperoni aus dem Lombardei, Knoblauch und Peperoncino. Sehr scharf!!!


Und nachher bist du „einer von uns“!  

PIZZA ENZO € FÜNFZEHN,90

Tomaten, Käse, Schinken, Champignons, Salami, Zwiebeln, gebackenes Ei, Paprika und Artischocken

-Genau wie Schwiegervater es mir beigebracht hat!   

PIZZA "DOM DE MILAN" € FÜNFZEHN,90

Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Salami "Milano", Rucolasalat mit frisch gemahlenem Pfeffer und geriebenem Parmesan. Inklusiv einem Sonderschutz-Bonus von der heiligen, goldenen Madonnina  („Milan l'è un gran Milan“)

PIZZA DARIO € ZWEIUNDZWANZIG,90

Tomaten, Mozzarella, Champignons und nach Darios Belieben:
Rucolasalat, Parmaschinken, Parmesanspäne... natürlich mit Knoblauch und Peperoncino (also scharf) ... Stimmt, Dario? „.... Klaro doch!“
Fortsetzung folgt...

Bitte die Hinweise am Ende der Speisekarte beachten

*** PIZZA UFO * € ACHTZEHN,90**

Tomaten, Mozzarella, frische Champignons, Zwiebeln, Speck, Rucolasalat und Peperoncino. Diese Pizza ist scharf und zugeklappt.

Für den großen Hunger ! 🙈💣

Rezept wurde uns im Original von E.T. vermacht !

PIZZA CON VERDURE € SECHZEHN,90

Tomaten, Mozzarella und, unter anderem, gegrilltes Gemüse aus unserem

Vorspeisen-Sortiment. 🍆🥒🍅 (nicht frei wählbar 😊)

Nein, bitte! Sag nicht, dass das Gemüse dir zu gesund ist...

PIZZA N°1 € ZWEIUNDZWANZIG,90

Tomaten, Mozzarella, mit Gambas, Spinat, Gorgonzola und Birne... Ehm...Birne?

😞 ...Ja, Birne!.... Sag mal... 😲 . mit Birne??? Ja-ha, zum vierten Mal. 😞 Mit Birne, na? Und?

PIZZA ALLA LUPARA € DREIZEHN,90

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Knoblauch, Peperoncino

Sehr scharf! Die Pizza mit mehr "TIFOSI" als alle anderen 🍌!

***PIZZA "LA BURRATA" * € FÜNFZEHN,90**

Kirschtomaten, mit Basilikum, Olivenöl extra Vergine uuuuuund... die „BURRATA“.... Ach, die Geschichte des Burrata...Also: Ich muss sie dir erzählen.... Es war einmal....

***BISMARCK, LA PIZZA! * 🐔 € ACHTZEHN,90**

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Speck, Zwiebeln, Mais, Tomaten-Concassé, 3 Eier (die Eier werden auf der Pizza roh in Ofen geschoben. Und bleiben daher, mehr oder weniger, „wackelig“!) Bismarck, bekannt als Eiserner Kanzler, war unter anderem für seine Unersättlichkeit bei Tisch bekannt 🍗🍳 Man sagt, dass er verrückt nach Eiern war und sogar bis zu 12 auf einmal essen konnte...

Mann....was für „lange Nächte“..... ❤️😎

Fortsetzung folgt...

Bitte die Hinweise am Ende der Speisekarte beachten

*PIZZA MEZZO METRO!!! *

Ein halber Meter Pizza!!!

In der Regel, wenn man von einem „halben Meter“ spricht, meint man bekannterweise 50 cm von irgendwas...

In diesem Fall handelt es sich um PIZZA!

So! Und was wollt ihr noch wissen?..... 😞

....Ach, ja... Ahahahahaha 😊Ehm....Folgendes :

-...„A ME MI“ PIACE... € ACHTUNDZWANZIG,90

„A me mi“ ist ein grober Fehler der italienischen Grammatik (wie „ich habe fertig“ oder eben „mich gefällt mir“) aber seltsamerweise betont es den Satz, gibt ihm mehr Besitzanspruch und sicherlich lächelt man unwillkürlich 😄 😂

Jedenfalls kannst du DEINEN Geschmack unter den Zutaten unserer Pizzen aussuchen (Tomaten, Mozzarella, und max. 7 weitere Zutaten. Fisch und Parma-Schinken auf Aufpreis). Und staune, wie kreativ oder chaotisch du werden kannst.... Ahahahahahah 🤪.

-SCHWERGEWICHT € ACHTUNDDREIßIG,90 🍷🍷🍷

mit Tomaten, Mozzarella, Knoblauch, rohe Zwiebeln, Rucola uuuund...

Achtung – Achtung:

1 KG GAMBAS!!!

Was meinst du?... Nimmst du die Herausforderung an?

I NOSTRI PESCI - unsere Fischgerichte

Unser Fisch wird bis ca. 4 mal die Woche frisch geliefert.

Muschelgerichte gibt es nur in den Monaten, die auf „R“ enden (und auch nicht immer). Unsere Fischfilets sind handfiletiert – also VORSICHT! Es könnte sich noch die eine oder andere Gräte versteckt haben.

Zu unseren Fischgerichten (**außer zu den Muscheln**) servieren wir als Beilage einen kleinen Salat und Gemüse. **Bitte die Hinweise am Ende der Speisekarte beachten**

COZZE ALLA MARINARA ○ AL POMODORO

Mies-Muscheln in der legendären Spezialsauce, natürlich mit Knoblauch und Peperoncino (traditionell) € ACHTZEHN,90

ODER

in Tomatensauce, aber auf jeden Fall mit Knoblauch und Peperoncino (traditionell) € ACHTZEHN,90

COZZE ALLA PANNA € ZWEIUNDZWANZIG,90

Mies-Muscheln in pikanter Sahnesauce (innovativ), mit Knoblauch, Zwiebeln und Peperoncino

COZZE "CORSARO NERO" € ZWEIUNDZWANZIG,90

Mies-Muscheln in Mascarpone-Zitronensauce, abgerundet mit Wodka (innovativ) ...mit Knoblauch, Zwiebeln und Peperoncino

CALAMARI ALLA GRIGLIA € ZWEIUNDZWANZIG,90

Gegrillter Tintenfisch. Es handelt sich um Calamari aus dem Mittelmeer. Die werden im letzten Moment „sauber gemacht“ und für den Grill vorbereitet. Hab etwas Geduld und wir grillen sie "al dente" (**bissfest**). Und zwar für dich!

CALAMARI FRITTI € ZWANZIG,90

Gebackene Calamari! Ahh, die berühmten „Calamari fritti“! Natürlich brauchen die keine Vorstellung! Ob am Meer, oder am See, oder in Schwimmbad, oder....

bei DAVIDE (Ja! Genau da, wo du gerade sitzt 😊)!

Egal wo du sie genießt, du bekommst immer das Gefühl im Urlaub zu sein
Fortsetzung folgt....

Bitte die Hinweise am Ende der Speisekarte beachten

FRITTO MISTO DI PESCE € ACHTUNDZWANZIG,90

Gemischter gebackener Fisch-Teller. Hier richten wir uns nach dem Angebot unseres Fischlieferanten. Mittelmeer, Atlantik-Küste, Nordsee oder Italien!

Von Nord nach Süd und von links nach rechts: Fisch ohne Grenzen!

Fisch-Liebhaber seid gewarnt !!! 🐟 🍷

SALMONE AL MARSALA E NOCI € ZWEIUNDZWANZIG,90

○ ALLA GRIGLIA

Norwegischer handfiletierter Lachs mit Marsala-Wein (Likörwein aus Sizilien) Walnüssen und Mascarpone-Käse ...

Oder aber, für die Puristen, auf Lavasteingrill zubereitet

GAMBERONI DELLA FAMIGLIA FRANCO **ODER** GEGRILLT

€ ACHTUNDZWANZIG,90

Gambas in einer Spezialsauce nach Familien-Rezept ❤️ 🔥, mit Knoblauch und schön scharf abgeschmeckt, cremig und leicht tomatig...

Ohhmannn, wie oft wollten schon unseren Kindern daran baden 😋 ...

Oder

Gegrillt... 😬 Wie „ich verstehe nicht, was hier gemeint ist...“? 😞 😞

FILETTI DI PESCE* ALLA SENAPE € ZWEIUNDZWANZIG,90

Fisch-Filet* in eine würziger und schmackhaften Senf-Sahnesauce.

Sehr geschmackvoll, sehr intensiv ... sehr für Dich ! 😊

FILETTI DI PESCE* CARDINALE € ZWEIUNDZWANZIG,90

Fisch-Filet* mit Krabben in Prosecco-Sahnesauce, mit Salatbeilage...

Wenn Rezepturen zu Poesie werden ...

* Bitte fragen Sie uns um welches Fischfilet es sich handelt!

LE NOSTRE CARNI - unsere Fleischgerichte

Wir verarbeiten Rindfleisch aus Argentinien und/oder von hier umzu. Es ist qualitativ sehr hochwertig und zart, deswegen braten wir es „medium“ oder „medium rare“ (sehr ungern „durch“ 😭 nein, nein, bitte... verlangen Sie es nicht von uns...) und in EVO.

Schweinefleisch und Putenfleisch stammen aus Deutschland.

Lamm kommt aus Neuseeland und/oder Irland und/oder Schottland.

Zu unseren Fleischgerichten servieren wir einen kleinen Salat und Gemüse als Beilage

...AUS SCHWEINEFLEISCH

COTOLETTA ALLA MILANESE € ZWEIUNDZWANZIG,90

Noch ein „Classico“ der italienischen Küche. Hierfür benutzen wir Schweinelachs-Medaillons. Paniert und in Öl gebacken. Und mit aller Liebe der Welt (und auch etwas Zitrone 😋), für dich auf einen Teller gelegt... Wenn das nicht ein Liebesbeweis ist....

SCALOPPINE DELLO CHEF € ZWEIUNDZWANZIG,90

Weißt du ... diese Rezeptur gehört zu einer der Ersten die meine Schwiegermutter mir beigebracht hat... Keine Angst:

ich habe es schon öfter gegessen und ich lebe noch !! 🤪 😁

Schweinemedallions, in Tomaten-Sahnesauce mit Champignons.

Es ist scharf und mit Knoblauch abgeschmeckt!

SCALOPPINE MARTINELLI € ZWEIUNDZWANZIG,90

... versprochen ist versprochenWir verraten nur so viel:

Mr. Martinelli mag es gerne scharf, mit Paprika und Knoblauch

SCALOPPINE ALL'ITALIA € ZWEIUNDZWANZIG,90

Schweinemedallions mit Schinken, Käse, Champignons in einer würzigen Spezielsauce

Fortsetzung folgt....

Bitte die Hinweise am Ende der Speisekarte beachten

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA € ZWEIUNDZWANZIG,90

Es handelt sich um eine sehr traditionelle Rezeptur, mit Salbei und einer cremigen Weißweinsauce, die wir aber ein klein wenig an unseren Geschmack angepasst haben. Wir benutzen also kein Parmaschinken (wir meinen es würde zu kräftig auf den Gaumen wirken), sondern, dafür, eine ganz feine Sorte von gekochten (Parma) Schinken. Einfach F-A-B-E-L-H-A-F-T!!!

.... AUS LAMMFLEISCH

SCHIENA DI AGNELLO AL BURRO € ZWEIUNDDREIßIG,90

Zarte und delikate Lammlachse, erst in EVO rosa-rot angebraten und dann mit Butter und ital. Kräuter abgeschmeckt. Sie werden dir im Mund schmelzen und du wirst das Gefühl haben, nach und nach immer heiliger zu werden

AGNELLO ALLA GRIGLIA € ZWEIUNDDREIßIG,90

...Was!?...Wäre es dir lieber, wenn die Lammlachse gegrillt werden?... Auch kein Problem! 😊

.... AUS PUTENFLEISCH

TACCHINO AL GORGONZOLA E FUNGHI

€ ZWEIUNDZWANZIG,90

Mit frischen Champignons und Rosmarin. Aufgerundet mit einer sündigen Gorgonzolasahnesauce. Warum versuchst du noch zu widerstehen?... Noch nie war eine Pute so froh, am Tisch serviert zu werden

TACCHINO ALLA GRIGLIA € ZWEIUNDZWANZIG,90

Eine moderne und seltene Art, Fleisch zu vorbereiten....Neeeeein 😂 , Scherz 😂 Hier haben wir eine klassische gegrillte Putenbrust, leicht mit Knoblauch und Balsamico-Essig gewürzt und mit viiiiell Leidenschaft dir an den Tisch gebracht

Fortsetzung folgt...

Bitte die Hinweise am Ende der Speisekarte beachten

... AUS RINDFLEISCH

***"DIE 5te SÜNDE" *** € ZWEIUNDDREIßIG,90

Das ist DER BURGER, von dem du immer geträumt hast und nie den Mut hattest darüber zu reden... OHHHH MMMANN... 😍🏆🌟

und zwar: selbst gebackenes Brot (mit einer edlen Mehlmischung), ca. 230 g argentinisches Steak (kein Hackfleisch), mit Büffelmozzarella, frischem Salat, Bruschetta-Tomaten, geschmortem Honig-Radicchio-Salat, Pistazien-Granulat, Senfsahnesauce, selbstgemachter Sour Cream und Guacamoleund dann, Leute....

Ab zum beichten 😊

*** UN'ARGENTINA A VERDEN*** € ZWEIUNDDREIßIG,90

eine Argentinierin in Verden

Scharf angebratenes, schmackhaftes, argentinisches Rindersteak mit Speck, frischen Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und pfefferscharf.

Ich kann nur sagen 🎵 „...don't cry for me Argentina...“ 🎵

*** ... NOTTE A MILANO*** € ZWEIUNDDREIßIG,90

... Nacht in Mailand

Wenn du in Mailand bist 😍 sind kurze Nächte Pflicht 😎 Denn Mailand hat einen unwiderstehlichen Charme!!! Und du trinkst gute Tropfen... und dann kommt der Hunger 😱 Was tun? Dagegen hilft rot-rosa angebratenes Rumpsteak in dicken Scheiben geschnitten und in Rosmarin und Oregano abgeschmeckt, scharfe Butter und geräucherter Kartoffel-Stampf mit Kirschtomaten, Knoblauch, Basilikum und roten Zwiebeln....

Und sofort geht's wieder auf die Pisteeeeeeee!!! 😊

Fortsetzung folgt....

*** GORGONGOLOSA* € ZWEIUNDDREIßIG,90**

In Olivenöl angebratenes argent. Steak und mit einer Scheibe Gorgonzola in Ofen gegart. Italienische Düfte und Kräuterbutter werden dich in einen italienischen Traum katapultieren. Einige Balsamico-Essig-Tropfen und Gemüse werden sich dann die Mühe geben, deinen Gaumen zu verführen 😊😊

*** FILETTO CAPITAN UNCINO * € NEUNUNDDREIßIG,90**

Argent. Rindsfilet nach einem Rezept von Capt'n Hook: mit Gambas und Pilzen, in Cognac-Sahne-Sauce... Pass auf: draußen wird dann Mr. Smee schon auf dich warten... je nachdem wieviel Alkohol du getrunken hast 🙈🙈🙈

*** TAGLIATA DI FILETTO * € NEUNUNDDREIßIG,90**

Argent. Rindsfilet nur leicht mit Zwiebeln und Kirschtomaten angebraten und anschließend per Hand in Scheiben geschnitten. Frischer Rucola mit Pesto angemacht, frische Champignons, Parmesanspäne. Rustikal und intensiv. Das erlaubt dir aber nicht, danach schmutzige Lieder zu singen...

*** C'ERA UNA VOLTA UN RÉ* € NEUNUNDDREIßIG,90**

Es war einmal ein König.

So!!! Solch ein Rinderfilet wäre echt auch für einen König eine passende Würdigung! Ein Rindsfilet-Stück von 230 Gramm in einem Brot-Mantel eingeschlossen. Das haben wir mit Ricotta und Parmaschinken kuscheln lassen ... Und darüber kommt ein feines und gei...ehm...großartiges Butter-Sößchen ... wollen wir noch was dazu sagen?


"Hier, Eure Geschätzte Hoheit, labt Euch an Eurem königlichen Mahl !"




Bitte die Hinweise am Ende der Speisekarte beachten

GOURMET-STREETFOOD BURGER NACH DAVIDE ART

* LA CHIOMA DI BERENICE * € ACHTZEHN,90

Das Haar der Berenike


DER LEGENDE NACH...Die Königin Berenike und ihr König Tolomeo waren einst sehr verliebt. Doch Tolomeo musste in den Krieg ziehen. In ihrer Verzweiflung sprach Berenike die Göttin Aphrodite an und opferte ihren wunderschönen Haarzopf, der aber über Nacht auf mysteriöse Art verschwand. Aphrodite freute sich so sehr über die Opfergabe, dass sie diese in einer Sternenkongstellatlon für immer und ewig und für alle Menschen im Himmel sichtbar machte. Obwohl 350 Millionen Lichtjahre von hier entfernt existieren seitdem und auch noch heute, mindestens 1000 Galaxien um „ich liebe dich“ zu sagen 


Von wegen exotischer Herkünfte! Dieses hervorragende Rindfleisch stammt aus unserer Umgebung   ! 230 Gramm vom einheimischen Rindfleisch in Olivenöl angebraten, mit Parmesan-Crème angemachter Feldsalat, hausgemachte Sauergurken, getrocknete und frische Tomaten, superschmackhafte BBQ-Sauce, Taleggio-Käse, Balsamico-Crème. Uuuuund... Das hausgemachte Brot besteht aus einer hochwertigen, selbst zusammengestellten Mehlmischung 

* MODERATO... MA NON TROPPO * € ACHTZEHN,90

Gemäßigt, aber...auch nicht Zuviel

Weil es schön ist, auch mal den inneren Wahnsinn loszulassen der sich hinter deinen großen schönen Augen versteckt ☺. Also, singe zusammen mit uns



...  „Maaaarmor Steinnnnnn und Eeeeeiiiiisen briiiiiicht...“ 

Knuspriger Wangenspeck, 2 Spiegeleier in Butter gebraten, scharf abgeschmeckter Frischkäse, gegrillte Zucchini und Auberginen, Blattsalat und Burrata-Käse, Mayo-Thunfischsauce, kl. Gemüse-Ragout und Zwiebeln 

* MARE FORZA 8 * € ZWEIUNDZWANZIG,90

Wellengang Stärke 8

Meerweh. Meer ist nicht die Antwort, aber man vergisst dort jede Frage

Folgendes: Spinatcrème, Frischkäse, frischer Spinat, frische Avocado, Räucherlachs, gebackene Tintenfischringe, Krabben, rote Zwiebeln, Zitrone zum Selbs dosieren  

Bitte die Hinweise am Ende der Speisekarte beachten

I NOSTRI DESSERT unsere Nachspeisen

GELATO MISTO (CON PANNA?) 1 Kugel Eis € ZWEI,90

2 Kugeln € VIER,50 3 Kugeln € SECHS,00 4 Kugeln € SIEBEN,00

Sahne? 😊 € ZWEI,50 extra 😊

PANNA COTTA € ACHT,90

typisch norditalienische Nachspeise 🍰

TIRAMISU € ACHT,90 😊

italienische Spezialität, selbstverständlich hausgemacht

TARTUFO BIANCO O NERO € ACHT,90

weißer oder schwarzer „Tartufo“, eine Eis-Spezialität

ZABAIONE ab 2 PERSONEN € VIERZEHN,00

(+ € SIEBEN,00 je weitere Portion)

italienische Weinschaumcrème, ab zwei Personen 🍷❤️

das achte Weltwunder: „live“ hier im DAVIDE!

MELE STREGATE € ACHT,90

verhexte Apfelringe, extra für Dich vom großen Merlin 🧙‍♂️

CREMA CATALANA € ACHT,90

Oder auch als CREME BRULÉE bekannt, wir servieren sie dir warm

Bitte die Hinweise am Ende der Speisekarte beachten

UNSERE ALKOHOLFREIEN GETRÄNKE

MALZBIER Fl 0,33 L € VIER,00

malziger Biergeschmack dezente Hopfennoten und wohltuend 

PINK GRAPEFRUIT Limonade Fl 0,33 L € VIER,00

prickelnd und fruchtig  mit leicht bitterer Note 

LIME MINT Limonade Fl 0,33 L € VIER,00

spritzige Erfrischung mit Limette und frischem Minze-Geschmack 

Und außerdem...

ORANGENLIMONADE^{3,5} oder **ZITRONENLIMONADE**² oder

COLA^{1,5} oder **COLA ZERO**^{1,5} oder **SPEZI**^{1,,3,5}

1 = koffeinhaltig 2 = Benzoesäure 3 = Betacarotin 4 = chininhaltig 5 = Farbstoff

Oder auch...

APFEL  oder **KIRSCH**  oder **BANANEN**  oder

MARACUJA  oder **ORANGE**  oder **RHABARBER** oder

ERBEEREN  oder **JOHANNESBEEREN** 

0,2 L € DREI,50 0,4 L € VIER,50

(sowohl Saft als auch Schorle)

MINERALWASSER mit oder ohne Kohlensäure 0,25 L € DREI,50

MINERALWASSER mit oder ohne Kohlensäure 0,75 L € SIEBEN,90

Der menschliche Körper besteht zu 70% aus Wasser. Somit ist Wasser

auch der Hauptbestandteil unserer Zellen  

Fortsetzung folgt....

Bitte die Hinweise am Ende der Speisekarte beachten

UNSERE EISTEES

100 % natürlicher Geschmack ohne Allergene

POME GRANATE FI 0,33 L € VIER,00

Eine Fruchtbombe und eine unwiderstehliche Versuchung

BLUE BERRY FI 0,33 L € VIER,00

Wie frisch gepflückte Blaubeeren – nur verflüssigt

PEACH FI 0,33 L € VIER,00

Pfirsich bitte! Der Klassiker aller Zeiten in unserem Sortiment

MANGO PINE APPLE FI 0,33 L € VIER,00

Saftige Ananas trifft auf aromatische Mango.

UNSERE WARMEN GETRÄNKE

ESPRESSO € ZWEI,90 gut, schwarz, klein, stark ... wie die Italiener 😄

... **MACCHIATO** € DREI,30 Mit einem Löffelchen cremiger Milch

... **CORRETTO** € VIER,90 Grappa oder Sambuca? Was meinst du?... 👍

... **DOPPIO** € VIER,50 Na? Heute wird wohl nicht mehr geschlafen, was?

... **DOPPIO & CORRETTO** € SIEBEN,90 nach dem Motto „das Beste ist für mich gerade gut genug“

CAPPUCCINO € DREI,50 ☕

... **MIT EINEM SCHUSS** aber natürlich AMARETTO, what else? 😄 € FÜNF,50

... **DOPPIO** € SECHS,50 Doppelt hält bekannterweise besser, oder?

... **DOPPIO & MIT SCHUSS** € ACHT,50 Ahhhh, ma allora... du bist verwöhnt!!!



LATTE MACCHIATO € FÜNF,90

TEE und zwar: Schwarz, Kräuter, Grün, Obst, Kamille ...Ehi! Aber nicht alle zusammen 😞



€ DREI,90

Bitte die Hinweise am Ende der Speisekarte beachten

I NOSTRI ALCOOLICI - unsere Spirituosen

VECCHIA ROMAGNA (38% Vol.), der berühmte italienische Weinbrand.

Unser original **LIMONCELLO** (28% Vol.) 🌻 stammt aus Süditalien und fliegt fast direkt auf deinen Tisch.

Ein absoluter Klassiker und ein Anisgenuss: **SAMBUCA BIANCA** oder **NERA** (40% Vol.).

Kräuter-Likör der fruchtig-würzigen Art aus Sizilien **AMARO AVERNA**.

RAMAZZOTTI oder auch der sogenannte „Milano nel bicchiere - Mailand

im Glas“ mit seiner ausgewogenen Komposition aus 33 verschiedenen Kräutern

FERNET BRANCA... 🤔... ehm....Ihr kennt doch den Fernet Branca, oder 🙄?...

und **AMARETTO** auch als „heiße“ Version mit Sahne (ist es nicht kitschig

und sündig 😋?) Aber uuuhmm..., so lecker 😋 (in „Heiß“ € SECHS,90).

Der edle **QUINTESSENTIA**, einem Kräuterlikör von Nonino - jene sehr berühmte und weltweit anerkannte Destillerie im Friaul- ausschließlich mit Alpen-Kräutern zubereitet ...

Alle, aber wirklich ALLE!!! (Aber jeder einzeln 😋): € VIER,00

... und **DANN GRAPPA, GRAPPA, und nochmals GRAPPA!!**

Verschiedene Preise es geht los bei 40% Vol. 2 cl ab € VIER,90

Bitte die Hinweise am Ende der Speisekarte beachten

LE NOSTRE BIRRE unsere Biere

.... FASSBIERE

HAAKE BECK vom Fass 0,30 L € DREI,50 0,40 L € DREI,90

Pils (...oder Alsterwasser)

KRÄUSEN vom Fass 0,30 L € DREI,90 0,50 L € FÜNF,90

Pils Naturtrüb (5,5% vol.)

FRANZISKANER BIER vom Fass 0,50 L € FÜNF,50

Helles Hefeweizen

ROTER DOMPFAFF vom Fass 0,30 L € FÜNF,50

Red Amber Ale (7,6%) Eine Verdener Craft Bier!!!"

....FLASCHENBIERE

BECK'S (auch alkoholfrei) Fl. 0,33 L € VIER,00

LEFFE BRUNE Fl. 0,33 L € VIER,00

Abteibier: ist ein in belgischen, dunkelbraunen Klöstern (oder außerhalb der Klöster: nach überlieferter Klosterrezeptur) hergestelltes obergäriges Bier.

FRANZISKANER BIER 0,50 L € FÜNF,50

Hefeweizenbier dunkel, Kristall, alkoholfrei

Wir sind nicht perfekt.

Wir sind ORIGINAL!

Noi non siamo perfetti.

Siamo ORIGINALI!

Bitte die Hinweise am Ende der Speisekarte beachten

Warnung !

Lebensgefahr !!

Bitte unbedingt lesen !!!

Liebe Leute,

im Prinzip sind ALLE unsere Gerichte (je nachdem) für Allergiker nicht geeignet

also:

wir kochen mit Herz und Leidenschaft und richtigen, echten Lebensmitteln

mit natürlich vorkommenden und trotzdem verdächtigen,

im Folgenden näher benannten Allergenen:

Glutenhaltiges Getreide, Krebstiere, Eier, Fisch, Schalenfrüchte (diverse Nuss-Arten),

Senf, Erdnüsse, Milch, Weichtiere.

Unsere Rezepturen sind also voller Allergene,

sie können aber trotzdem nicht verändert werden.

Das soll schon mal vorkommen.

Falls Sie Allergiker sind, sprechen Sie uns bitte unbedingt an.

WER HIER BEI UNS ISST, TUT DIES AUF EIGENE GEFAHR.

Bitte die Hinweise am Ende der Speisekarte beachten

Weitere Hinweise:

Schinken = Aus der hinteren Keule des Schweins. Es ist eine feine, wertvolle Art Schinken zu verkosten. Unser Schinken stammt aus Italien. Deswegen können sich Lieferverspätungen oder Lieferschwierigkeiten ergeben. In diesem Sinn, falls Erklärungen gewünscht sind, fragen Sie uns bitte nach dem aktuellen Stand.

Schafskäse = Käse aus Schafsmilch

Bolognese / Fleischsauce ist mit gemischtem Hackfleisch (Schwein und/oder Kalb- und/oder Rindfleisch) zubereitet

Vorspeisen, Pasta- und Pizzazutaten (wie z.B. Kapern, Peperoni, Artischocken, Thunfisch, Speck, Parma- und Kochschinken, Wurst allgemein, usw.)...

wurden behandelt bzw. zubereitet mit Konservierungsstoffen und/oder Antioxidationsmittel und/oder Phosphat und/oder Geschmacksverstärker

Und dann....

„DER FEHLER PASSIERT IMMER
GENAU DANN, WENN MAN
ETWAS BESONDERS GUT
MACHEN MÖCHTE“

Eckart Witzigmann - Restaurant „Die Aubergine“ in München-: Erster Koch und Restaurant in Deutschland welcher mit 3 Michelin-Sternen ausgezeichnet wurde

**BITTE, DENKEN SIE DRAN DASS WIR NUR
BARZAHLUNG AKZEPTIEREN.**

Zwischen dem, was
der Service sagt
und dem, was die
Küche gehört und
verstanden hat,
können Welten liegen



DAS STAR-TEAM
OF DAVIDE!