



**AlCastello**

Ristorante • Pizzeria

## Aperitif

1	<b>Ramazotti Rosato</b> - mit Prosecco	0,2l	5,80
2	<b>Prosecco</b>	0,1l	4,20
3	<b>Martini bianco / rosso</b>	5 cl.	4,80
4	<b>Aperol Sprizz</b> - Aperol, Prosecco, Wasser & Orange	0,2l	5,20
5	<b>Hugo</b> - Prosecco, Holunderblütensirup, Wasser, Limette & Minze	0,2l	5,80
6	<b>Lillet Berry</b> - Wild Berry, Lillet bianco, Waldbeeren	0,2l	6,20
8	<b>San Bitter</b> - alkoholfreier Aperitif	0,1l	4,50

## Antipasti

9	<b>Insalata Mare</b> - Meeresfrüchtesalat in Öl		12,50
10	<b>Antipasti</b> - Gemüsevariation vom Grill, Tomate & Mozzarella		10,50
11	<b>Antipasti Italiana</b> - Antipasti, Parmaschinken & ital. Salami		11,50
14	<b>Pizzabrot</b> mit marinierten Bruschetta-Tomaten		5,20
15	<b>Bruschetta 3 Stk.</b> - hausgemachtes Brot mit marinierten Tomaten		4,20
16	<b>Zuppa di pomodori</b> - Tomatensuppe mit Sahnehäubchen & Basilikum		5,20

## Insalate

13	<b>Caprese</b> - Tomaten, Mozzarella, Basilikum auf Rucola		8,20
27	<b>Insalata Rucola</b> - Rucola Salat mit Parmesansplitter		6,50
26	<b>Insalata Mista</b> - gemischter Salat mit Eisbergsalat, Karotten, Rucola, Gurken, Mais, Tomaten		6,20
23	<b>Insalata Calabrese</b> - Insalata Mista mit Feta		7,70
24	<b>Insalata Pollo</b> - Insalata Mista mit Hähnchenstreifen		11,80
25	<b>Insalata Nizzarda</b> - Insalata Mista mit Thunfisch, Oliven <sup>ll</sup> & Ei		8,70
28	<b>Insalata Sorrento</b> - Insalata Mista mit Meeresfrüchten		9,50
29	<b>Insalata Al Castello</b> - Insalata Mista mit Schinken <sup>o</sup> , Feta, Oliven <sup>ll</sup> & Ei		8,80
86	<b>Insalata Mista klein</b> - Beilagensalat		3,80

Wählen Sie Ihr Dressing: Joghurt Honig Senf / Italian Kräuter / Balsamicoessig & Olivenöl

## Pasta

### Spaghetti

51	<b>Spaghetti alla Napoletana</b> - hausgemachte Tomatensauce	7,20
52	<b>Spaghetti Aglio e Olio</b> - Knoblauch, Peperoncino & Olivenöl	7,60
53	<b>Spaghetti alla Bolognese</b> - Fleischragout	8,30
54	<b>Spaghetti alla Matriciana</b> - Tomatensauce, Zwiebeln & Speck	8,10
55	<b>Spaghetti alla Carbonara</b> - Speck, Ei in Sahnesauce mit Parmesan	9,00

### Penne

56	<b>Penne al Forno</b> - Schinken <sup>o</sup> , frische Champignons, Erbsen in Aurorasauce mit Käse im Ofen überbacken	10,50
57	<b>Penne all Arrabbiata</b> - pikante Tomatensauce, Peperoncino	7,60
58	<b>Penne alla Bolognese</b> - Fleischragout	9,30
60	<b>Penne Wodka</b> - Schinken <sup>o</sup> , Cherrytomaten i. Aurorasauce & Wodka	9,60

### Tagliatelle

61	<b>Tagliatelle al Salmone</b> - frische Lachsstücke in Pernot-Sahnesauce	12,60
62	<b>Tagliatelle alla Emiliana</b> - Schinken <sup>o</sup> , Erbsen & frische Champignons in Sahnesauce	10,60
63	<b>Lasagne al Forno</b> - Hackfleischfüllung mit Käse im Ofen überbacken.	10,60
64	<b>Canneloni al Forno</b> - Teigrollen mit Hackfleischfüllung mit Käse im Ofen überbacken	9,60
65	<b>Tortellini Panna</b> - Rindfleischfüllung, Schinken <sup>o</sup> & Sahnesauce	9,60

Bei kleiner Portion berechnen wir einen Euro weniger.

Sie benötigen glutenfreie Pasta? Bitte geben Sie uns bei Ihrer Bestellung Bescheid.

## Pizza

Unser Pizzateig wird täglich frisch mit Hefe, Mehl, Wasser, Olivenöl und Meeressalz zubereitet. Aus diesem Teig wird jeden Tag unser köstliches Brot gebacken.

Unsere Pizzen sind mit hausgemachter Tomatensauce & Käse belegt, 32 cm Durchmesser

30	<b>Margherita</b>	6,20
31	<b>Diavolo</b> – scharfe Salami <sup>10</sup> , Zwiebeln & Knoblauch	9,60
33	<b>Siciliana</b> – Sardellen, Kapern, Oliven <sup>11</sup> & Bruschetta (ohne Käse)	8,60
34	<b>Marinara</b> – Meeresfrüchte	10,60
36	<b>Funghi</b> – frische Champignons	7,20
37	<b>Salami</b> – Salami <sup>10</sup>	7,60
38	<b>Prosciutto</b> – Schinken <sup>9</sup>	7,60
39	<b>Regina</b> – Schinken <sup>9</sup> & frische Champignons	8,30
40	<b>Capricciosa</b> – Schinken <sup>9</sup> , Oliven <sup>11</sup> , Paprika & frische Champignons	8,60
41	<b>Quattro Stagioni</b> – Schinken <sup>9</sup> , Oliven <sup>11</sup> , Paprika & Artischocken	8,60
42	<b>Calzone</b> – scharfe Salami <sup>10</sup> , Schinken <sup>9</sup> & frische Champignons	8,60
43	<b>Quattro Formaggi</b> – Gorgonzola, Bell Paese, Gouda, Parmesan	8,30
44	<b>Al Castello</b> – alle Zutaten außer Fisch <sup>9,10,11</sup>	9,40
45	<b>Sorrento</b> – Thunfisch & Zwiebeln	8,60
47	<b>Fantasia</b> – Rucola & Parmesansplitter	8,20
48	<b>Hawaii</b> – Schinken <sup>9</sup> & Ananas	7,90
49	<b>Contadina</b> – Schinken <sup>9</sup> , Salami <sup>10</sup> & Peperoni	8,60
50	<b>Vegetaria</b> – große Gemüsevielfalt	9,90
420	<b>Caprese</b> – frische Tomaten, Mozzarella & Basilikum	8,60
400	<b>Pizzabrot</b> – Pizzateig mit Olivenöl & Oregano	4,80
	pro zusätzlicher Belag	1,00

Sie benötigen glutenfreie Pizza? Bitte geben Sie uns bei Ihrer Bestellung Bescheid.

## Carne di Manzo – Rindfleisch

### Rumpsteak ca. 220g

Das kräftig - aromatische Rumpsteak mit durchgehender Marmorierung wird aus dem Roastbeef, dem hinteren Teil des Rückenstranges, geschnitten.

77	<b>Costata Griglia</b> – vom Grill	19,60
78	<b>Costata Pepe Verde</b> – grüner Pfeffer & Sahnesauce	22,80
79	<b>Costata Funghi</b> – frische Champignons & Sahne	22,60

### Rinderfilet ca. 210g

Das Filet ist das edelste & feinste Steak. Es wird aus dem zartesten Muskel des Rückens des Rindes geschnitten. Seine Struktur macht es besonders saftig & schmackhaft.

80	<b>Filetto Griglia</b> – vom Grill	23,60
81	<b>Filetto Pepe Verde</b> – grüner Pfeffer & Sahnesauce	25,60
82	<b>Filetto Funghi</b> – frische Champignons & Sahne	25,60

### Carne di Maiale – vom Schweinefilet

Ein Teilstück aus der Hinterhälfte vom Schwein. Das Filet ist das begehrteste Teilstück des Schweines.

66	<b>Gorgonzola</b> – Gorgonzola-Sahnesauce	16,60
68	<b>Milanese</b> – paniertes Schnitzel mit Pommes	10,50

### Carne di Vitello – vom Kalbsrücken

Kalbfleisch ist von wenige Wochen bis Monate alten Rindern (Kalbern). Der Kalbsrücken ist ein Teilstück des Hinterviertels des Kalbes. Es ist heller & zarter als Rindfleisch.

71	<b>Paillard Griglia</b> – Kalbfleisch vom Grill	18,60
75	<b>Funghi</b> – frische Champignons & Sahne	20,60
76	<b>Saltimbocca alla Romana</b> – Parmaschinken & Salbei in Weißwein	21,60

Alle Fleischgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln & Gemüse serviert.

Bei kleiner Portion berechnen wir zwei Euro weniger.

## Pesce – Fisch

84	<b>Calamari Griglia</b> – Tintenfisch vom Grill	15,60
85	<b>Calamari Fritti</b> – Tintenfisch-Ringe gebacken mit Pommes	14,60
88	<b>Salmone</b> – Lachssteak vom Grill	18,60

Alle Fischgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln & Gemüse serviert.

Bei kleiner Portion berechnen wir zwei Euro weniger.

## Dessert

Essen ist ein Bedürfnis, genießen eine Kunst.

92	<b>Dessertteller</b> mit dreierlei Köstlichkeiten	7,20
93	<b>Schokoladensoufflé</b> – lauwarmes Schokolavatörtchen	6,20
94	<b>Affogata al caffè</b> – weißer Zabaione-Trüffel mit Kaffeeiskern im Kaffee ertrunken	7,20
95	<b>Tartufo</b> – süßer Schokoladen-Zabaione-Trüffel	6,20
96	<b>Eis</b> – Vanilleeis mit heißen Himbeeren	6,70
97	<b>Hausgemachtes Tiramisu</b>	5,90

Sie benötigen Informationen zu Allergenen & Zusatzstoffen, sprechen Sie mit unserem Personal. Unser Koch berät Sie gerne und eine Auflistung liegt für Sie bereit.

## Kinderkarte

	<b>Räuberteller</b> – Du stibitzt einfach bei deinen Eltern	0,00
51	<b>Penne Pomodori</b> – Pasta mit leckerer Tomatensauce	4,50
	<b>Pizza</b> halb/halb je nach Belag	
	Ihr schafft keine ganze Pizza? Kein Problem! Teilt sie euch mit euren Freunden oder mit euren Eltern	
	<b>Kindercapuccino</b> – Deine Eltern bestellen sich einen Kaffee & du bekommst einen Kindercapuccino von uns geschenkt	
906	<b>1 Kugel Vanilleeis</b> mit Erdbeer- oder Schokosauce	1,20
907	<b>Mini Panna Cotta</b>	2,90

## Warme Getränke

Espresso <sup>1</sup>	2,10
Espresso Macchiato <sup>1</sup>	2,20
Doppio Espresso <sup>1</sup>	3,70
Tasse Kaffee <sup>1</sup>	2,60
Cappuccino <sup>1</sup>	3,20
Tee mit Milch o. Zitrone	2,80
Latte Macchiato <sup>1</sup>	3,60

## Alkoholfreie Getränke

### Softdrinks

San Pellegrino / Acqua Panna	0,25 l 2,60	0,5 l 4,60
	1 l 6,10	
Schweppes	0,2 l 2,90	
Bitter Lemon <sup>6,12</sup> / Ginger Ale <sup>2</sup> / Wild Berry		
Tafelwasser	0,2 l 2,20	0,4 l 2,90
Coca Cola <sup>1,2</sup> / Coca Cola light <sup>1,2,3,4,8</sup>	0,2 l 2,80	
Fanta <sup>1,2,4</sup> / Spezi <sup>4,5</sup> / Weiße Limonade	0,4 l 3,80	

### Fruchtsäfte

Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeersaft	0,2 l 3,00
Maracujasaft, Traubensaft	0,4 l 4,00

### Schorle

Alle Säfte können auch als Schorlen serviert werden	0,2 l 2,80	0,4 l 3,80
---	------------	------------

### Bier

Fürst Carl Schloß Gold vom Faß	0,4 l 3,50
Fürst Carl Edelpils vom Fass	0,3 l 3,10
Fürst Carl Radler	0,4 l 3,60
Gutmann Hefeweizen	0,5 l 3,60
Gutmann Hefeweizen leicht	0,5 l 3,60
Gutmann Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l 3,60
Gutmann Hefeweizen dunkel	0,5 l 3,60
Bischofshof alkoholfreies Bier	0,5 l 3,60
Bischofshof Kristall Weizen	0,5 l 3,60

### Weißwein 0,2 l

Trebbiano	4,30
Frascati secco - trocken	4,40
Pinot Grigio	4,60
Weinschorle - süß o. sauer	3,80

### Rotwein 0,2 l

Montepulciano	4,20
Chianti	4,60
Lambrusco	4,30
Merlot	4,40
Rosé	4,20

**Unsere Flaschenweine finden Sie in unserem Weinregal.  
Bei Fragen dürfen Sie sich gerne an das Personal wenden.**

### Spirituosen 0,2 cl

Ramazotti	4,00
Averna	4,00
Sambuca	4,00
Fernet Branca	4,00
Amaretto	4,00
Amaretto mit Sahne	5,20
Limoncello	3,60
Williamsbirne	4,00
Grappa weiß oder braun	ab 4,00

**Fragen Sie einfach nach unserer Grappasammlung  
und lassen Sie sich von unserem Personal beraten**

1 koffeinhaltig, 2 mit Farbstoff, 3 mit Süßstoffen Cyclamat, Acesulfan und Aspartam (enthält Phenylalanin),  
4 mit Konservierungsstoff Benzoesäure, 5 gefärbt mit Beta Carotin, 6 Chinin haltig, 7 mit Taurin,  
8 Nährwertangaben je 100ml: Brennwert 0,8kj (0,19 kcal), Eiweiß 0,012g, Kohlenhydrate 0,03g  
9 Formschinken mit Phosphat, 10 Kochsalami, 11 geschwärzt, 12 Antioxidationsmittel