

 **IL RISTORANTE** 
DIANA

Cari Clienti,
Benvenuti nel nostro Ristorante

Aperitivo

Sanbitter * _{1,2,4} (alkoholfrei) 0,1l	€ 3,90
Crodino* _{1,2,6} (alkoholfrei) 0,1l	€ 3,90
Martini : Rosso o Bianco 5cl	€ 4,90
Sherry : Dry oder medium Dry 5cl	€ 4,90
Campari* ₁ mit Orangensaft 0,2l	€ 5,90
Prosecco Hausmarke 0,1l	€ 4,90
Aperol* _{1,6} Spritz 0,2l	€ 5,90
Hugo 0,2l	€ 5,90
Ramazotti* ₁ Rosato Mio 0,2l	€ 5,90
Bulldog's Gin – Tonic	€ 7,50
Hendrick's Gin –Tonic	€ 9,50

Fragen sie auch nach unseren Tagesaperitif

Spumante aus der Cantine Ferrari

Ferrari Rosé 0,1l	24 monatige Flaschengärung	€ 8,50
Ferrari Brut 0,1l	24 monatige Flaschengärung	€ 8,50

Antipasti

Bruschetta	€ 4,50
geröstetes Brot / marinierte San Marzano Tomaten	
Prosciutto Crudo e Melone	€ 9,50
Luftgetrockneter Italienischer Rohschinken/ Cantaloupe Melone	
Culatello di Zibello DOP	€ 18,90
von frei lebenden schwarzen Schweinen aus der Parma – Region einer der besten Schinken Italiens!	
Antipasto Vegetale	€ 9,50
Vegetarische Vorspeisenvariation	kl. € 6,50
Vitello Tonnato	€ 9,50
Rosa gegartes Kalb/ Thunfischcreme/ Kapern	kl. € 6,50
Mit Sesam gratinierter Ziegenfrischkäse	€ 8,50
San Marzano Tomaten/ Pesto/ Honig	
Mozzarella di Bufala DOP	€ 9,50
San Marzano Tomaten/ Basilikum/ Olivenöl	
Burrata Pugliese DOP	€ 10,50
Cremiger Mozzarella/ Bruschettatomaten/ Basilikum	
Carpaccio di Manzo	€ 9,50
Rinder-Carpaccio/ Rucola/ gehobeltem Grana Padano/ Zitrone	kl. € 6,50
Antipasto Misto a modo Nostro	€ 13,50
Vorspeisenvariation nach Art des Hauses	kl. € 9,50
Mozzarella di Bufala DOP e Gamberoni	€ 14,50
San Marzano Tomaten/ Basilikum/ Olivenöl/ gebr. Garnelen	
Gefülltes Pizzabrot mit Spanferkel, Rucola, Honig –Senfsauce	€ 13,90
(auch als Vorspeise für 2 Personen zu empfehlen)	
Tris di Antipasti	€ 14,90
Carpaccio vom Rind/ Vitello Tonnato/ Burrata Pugliese	
Kleine Portionen nur in Verbindung mit einem Hauptgang	
Zuppa di Pomodoro	€ 6,50
Tomatensuppe/ Rahmhaube	
Minestrone di verdure	€ 6,90
Gemüsebouillon/ verschiedene Gemüse	

Insalate

Di Pomodoro	€ 5,50
Tomaten/ Rote Zwiebeln	
Mista	€ 4,50
Gemischter Salat/Tomate/Gurke/Zwiebel	
Primavera	€ 12,50
Gemischter Salat/ Tomate/ Gurke/ Zwiebel/ Ziegenkäse/ Thunfisch/ Kochschinken	
Gamberoni e Funghi	€ 14,50
Gemischter Salat/ Tomate/ Gurke /Zwiebel / Gebr. Garnelen/ Champignons	
Di Rucola	€ 7,50
Rucola/ Datterino Tomaten/ gehobeltem Grana Padano/ Pinienkerne	
Di Franco	€ 13,90
Rucola/Datterino Tomaten/ gehobeltem Grana Padano/Pinienkerne/ mit gebratenen Hüftsteakspitzen	
Di Cesare	€ 8,50
Gemischter Salatblätter/ Parmesandressing/ Grana Padano/ Röstbrotwürfel mit gebratenen Putenbruststreifen	
	€ 13,90

Pizze

Für unsere Pizzen verwenden wir ausgewählte Mehlsorten und Zutaten,
Nico's Rezepturen verbinden diese zu einem luftig, knusprigen Teig.

Margherita	€ 8,00
Tomate/ Mozzarella	
Bufalina	€ 9,50
Tomate/geriebenen Grana Padano / Büffelmozzarella/ Basilikum/ Olivenöl	
Salame	€ 9,00
Tomate/ Mozzarella/ Salami	
Prosciutto Cotto	€ 9,00
Tomate/ Mozzarella/ Kochschinken	
Toscana	€ 10,00
Tomate/ Mozzarella/ Kochschinken/ Champignons	

Il RISTORANTE

DIANA

Funghi	€ 9,00
Tomate/ Mozzarella/ Champignons	
Emiliana	€ 11,00
Tomate/Mozzarella/Kochschinken/Champignons/ Salami	
Hawaii	€ 10,00
Tomate/ Mozzarella/ Kochschinken/ Ananas	
4 Stagioni	€ 12,50
Tomate/Mozzarella/Kochschinken/Champignons/ Salami/ Artischocken	
Salame Piccante	€ 10,00
Tomate/ Mozzarella/ pikante Salamino	
Diavolo	€ 11,50
Tomate/Mozzarella/pikante Salamino/ Peperoni/Zwiebeln	
Nico	€ 11,50
(1Platz German Pizza Trophy2014) Tomate/Mozzarella/pikante Salamino/Champignons/ gehobeltem Grana Padano	
Parmigiana	€ 13,00
(1Platz German Pizza Trophy2015) Tomate/Mozzarella/ Auberginen/ geriebenen Grana Padano	
Buffatella	€ 14,50
(1Platz German Pizza Trophy2016) Tomate/Mozzarella/ nach dem backen Büffelmozzarella und Ital. Rohschinken	
Ricardo	€ 14,90
(1Platz German World Pizza Selection 2018) mit Basilikucreme gebacken, n.d.b. Burrata, Mortadella, Pistazienschrot, Grana Padano	
Barese	€ 13,00
Tomate/Mozzarella/Thunfisch/ rote Zwiebeln/ pikante Salamino und Jalapeños	
Mimmo	€ 13,50
Datteltomaten/ pikante Salamino/ Burrata	
Sicilia	€ 10,00
Tomate/Mozzarella/ Thunfisch/ rote Zwiebeln	
Vegetaria	€ 10,00
Tomate/Mozzarella/ gemischtes Gemüse	
Nobile	€ 13,50
Tomate/ Mozzarella/ Rucola/ Ital. Rohschinken / gehobeltem Grana Padano	
Carmen	€ 13,50
Tomate/Mozzarella/ Gorgonzola/ Champignons/ Ital. Rohschinken	
Gamberoni	€ 15,00
Tomate/ Mozzarella/ marinierte Garnelen	
Sarda	€ 9,50
Tomate/ Mozzarella/ Sardellen/ Oliven/ Kapern	
Toni	€ 12,50
Tomate/ Mozzarella/ Salami/ Kochschinken/ Pikante Salamino/ Parmaschinken	
Boss	€ 12,00
Tomate/ Mozzarella/ Rucola/ Bruschetta - Tomaten/ rote Zwiebeln/ gehobeltem Grana Padano	
Calzone	€ 11,50
Gefüllte Teigtasche mit Tomate/ Mozzarella/ Kochschinken/ Champignons/ Salami	

IL RISTORANTE

DIANA

Pasta

Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino Knoblauch/ Olivenöl/ Chili/ Datterino-Tomaten	€ 8,50
Spaghetti alla Carbonara Pancetta/ Ei/ geriebenen Grana Padano	€ 10,50
Spaghetti alla Bolognese Hausgemachtes Ragout alla Bolognese	€ 8,50
Penne all' Arrabbiata Tomatensauce nach Familienrezept/ Chili	€ 9,50
Mit Putenstreifen	€ 13,00
Tagliatelle di Letizia Kochschinken/ Broccoli/ Safran-Rahm/ Pinienkerne	€ 12,50
Penne Gorgonzola e Spinaci Gorgonzola – Rahm/ Spinatblätter	€ 10,50
Lasagne alla Bolognese Teigplatten geschichtet mit Ragout Bolognese/ Bechamel/ geriebenen Grana Padano	€ 11,50
Spaghetti Pomodori Secchi e Pinoli Getrocknete Tomaten/ Knoblauch/ Olivenöl/ Pinienkerne	€ 9,50
Spaghetti all Parmigiano Butter-Rahm/ im Käselaub (Grana Padano) zubereitet	€ 13,90
mit gebratenen Garnelen	€ 18,90
mit Wintertrüffel	€ 23,90
mit gebratenen Rindfleischstreifen	€ 18,90
Tagliatelle Salmone e Vodka Lachswürfel/ Wodka – Rahm	€ 14,50
Tagliatelle Gamberoni e Funghi Garnelen/ Champignons/ Lauch – Rahm	€ 14,50
Tagliatelle con Punti di Manzo gebratene Hüftsteakspitzen/ Cognac – Rahm	€ 13,50
Spaghetti con i Gamberoni Garnelen/ Knoblauch/Olivenöl/ Datterino-Tomaten / Chili	€ 14,50
Tortellini alla Panna Tortellini/ Kochschinken/ Rahmsauce	€ 9,50

IL RISTORANTE

DIANA

Risotto

- Risotto ai Funghi** € 13,50
Cremiges Risotto/ gemischte Pilze/ Grana Padano
- Risotto con i Gamberoni** € 14,50
Spumante Risotto/ Garnelen/ Grana Padano

Pesce

- Calamari alla Griglia** € 21,50
Gegrillter Tintenfisch/ gemischter Salat/ Rosmarinkartoffeln
- Lucio alla Pescatore** € 17,50
Zander auf der Haut gebraten/ tomatisierte Weißweinsauce/
Mediterranes Gemüse/ Kartoffelbeilage
- Orata alla Griglia** € 21,50
Gegrillte Doradenfilets/ Gemischter Salat/ Rosmarinkartoffeln
- Salmone alla Griglia** € 17,50
Gegrilltes Lachsfilet/ mediterranes Gemüse/ Rosmarinkartoffeln
- Salmone con Salsa al Pepe rosa** € 19,50
Lachsfilet/ mediterranes Gemüse/Kartoffelbeilage
Rosa - Pfeffer Sauce
- Gamberoni all Aglio olio e Peperoncino** € 22,00
Riesengarnelen/ Knoblauch Garnelensauce/ mediterranes Gemüse/Kartoffelbeilage
- Gamberoni alla Griglia** € 22,00
Riesengarnelen/ Zitronenvinaigrette/ Gemischter Salat/ Rosmarinkartoffeln

Carne

Petto di Tacchino al Gorgonzola	€ 14,50
Gebratene Putenbrust Medaillons/ mediterranes Gemüse/ Kartoffelbeilage/ Gorgonzola - Sauce	
Saltimbocca alla Romana	€ 21,50
Kalbsmedaillons mit Ital. Rohschinken gebraten/ mediterranes Gemüse/ Kartoffelbeilage/ Salbei – Buttersauce	

Unsere Spezialitäten vom Grill

Hüftsteak ca. 220gr., vom jungen Rind	€ 18,50
Rumpsteak, ca. 220gr., vom jungen Rind	€ 21,50
Filetsteak, ca. 220gr., vom jungen Rind	€ 27,50
Zartes Lammfilet, ca. 180gr.	€ 23,50

Zu unseren Grillspezialitäten servieren wir Ihnen gemischtes mediterranes Gemüse, Rosmarinkartoffeln und aromatisches Kräuteröl

Alternativ bieten wir Ihnen eine Portion Spaghetti all Aglio, Olio e Peperoncino an.

Zum dazu bestellen:	
Gorgonzolacreme	€ 2,50
Pfeffer –Rahmsauce	€ 2,50

IL RISTORANTE

DIANA

Dessert

Il Gelato misto	€ 4,50
Gemischte Milcheisvariation Schoko, Erdbeere, Vanille	
Kugel Eis einzeln	€ 2,00
Schoko, Erdbeere, Vanille oder Stracciatella	
Sorbet je Kugel	€ 3,00
Zitrone, Himbeere oder Maracuja	
Il Tartufo „ della Casa,,	€ 6,50
Hausgemachtes Nutella Parfait mit Mandelkrokant	
Il Mousse au Chocolat	€ 6,50
Hausgemachtes Schokoladenmousse	
Tiramisu	€ 6,50
Löffel - Biskuit, getränkt mit Espresso und mit Mascarponecreme geschichtet	
Cremé Brûléé	€ 6,50
Karamellisierte Vanillecreme und Fruchtsauce	
La Sinfonia di Dolce	€ 9,50
Gemischte Dessertvariation des Hauses	

Café

Espresso	€ 2,50
Espresso macchiato	€ 2,80
Espresso doppio	€ 3,50
Espresso doppio macchiato	€ 3,90
Cappuccino	€ 3,00
Latte Macchiato	€ 3,60
Kaffee Crema	€ 3,00
Heiße Schokolade	€ 3,00
Teespezialitäten von Pure;	€ 3,50
Pfefferminze, Rooibus, Apfel-Birne, Kamille, Kräutertee mit Fenchel, Schwarzer Tee oder Masala Chai	

IL RISTORANTE

DIANA

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola *1,2	0,33l	€ 3,20		
Coca Cola Zero *1,2,3,4	0,33l	€ 3,20		
Fanta * 2,3,5	0,33l	€ 3,20		
Sprite *3	0,33l	€ 3,20		
Mezzo Mix *1,3,5	0,33l	€ 3,20		
Apfelschorle	0,2l	€ 2,20	0,4l	€ 3,50
Apfelsaft	0,2l	€ 3,00	0,4l	€ 5,00
Orangensaft	0,2l	€ 3,00	0,4l	€ 5,00
Kirschnektar	0,2l	€ 3,00	0,4l	€ 5,00
Johannisbeernektar	0,2l	€ 3,00	0,4l	€ 5,00
Johannisbeerschorle	0,2l	€ 3,00	0,4l	€ 4,00
Rhabarberschorle	0,2l	€ 3,00	0,4l	€ 4,00
Maracujaschorle	0,2l	€ 3,00	0,4l	€ 4,00
Kiba			0,4l	€ 5,00
Nestea Pfirsich *3	0,4l	€ 3,50		
Bitter Lemon *6	0,2l	€ 2,50		
Ginger Ale *6	0,2l	€ 2,50		
Tonic Water *6	0,2l	€ 2,50		
Vitamalz	0,33l	€ 3,20		

San Pellegrino feinperlig	0,25l	€ 2,50	0,75l	€ 6,00
Acqua Panna still	0,25l	€ 2,50	0,75l	€ 6,00

Biere

Krombacher Pils vom Fass		0,3l	€ 3,30	0,5l	€ 4,80
Krombacher Pils alkoholfrei		0,33l Fl.	€ 3,30		
Alsterwasser		0,3l	€ 3,30	0,5l	€ 4,80
Krombacher Weizen vom Fass,		0,3l	€ 3,30	0,5l	€ 4,00
Krombacher Weizen alkoholfrei,		0,5l Fl.	€ 4,00		
Krombacher Dunkel vom Fass		0,3l	€ 3,50	0,5l	€ 5,00

Spirituosen

Vecchia Romagna	4 cl	€ 5,50	Amaretto	4cl	€ 4,00
Grappa di Prosecco	2cl	€ 3,50	Ramazotti	4cl	€ 4,00
Grappa Le diciotto Lune	2cl	€ 5,50	Averna	4cl	€ 4,00
Grappa Antica Cuvée	2cl	€ 7,50	Amaro Lucano	4cl	€ 4,00
Grappa Carlo Bochino	2cl	€ 8,90	Mirto Rosso	4cl	€ 4,50
Grappa Dellavalle Rum	2cl	€ 9,50	Limoncello	4cl	€ 3,50
Grappa Dellavalle Whisky	2cl	€ 9,50	Jägermeister	4cl	€ 4,00
Sambuca	2cl	€ 3,00			
Sambuca Café	2cl	€ 3,00	Fernet Branca	4cl	€ 4,50
Vodka Absolut	2cl	€ 3,50	Linie Aquavit	4cl	€ 5,90

Offene Weißweine

Hauswein weiß	0,2l	€ 4,50
Weinschorle	0,2l	€ 4,00
Pinot Grigio delle Venezie IGT	0,2l	€ 4,90
Rebsorte 100% Pinot Grigio	0,5l	€ 11,90
Strohgelbe Farbe, feines Bouquet von Zitrusfruchtdüften, trocken.	Fl. 0,75l	€ 18,90
Bianco di Custoza DOC Veneto	0,2l	€ 5,90
Rebsorte: Cuvee aus verschiedenen Rebsorten	0,5l	€ 14,50
Strohgelb. Intensives von frischem Obst. Weich, fruchtig und angenehm im Geschmack	Fl. 0,75l	€ 18,90
Rosato	0,2l	€ 6,90
Rebsorte: 100% Gaglioppo	0,5l	€ 16,50
Fruchtiges Bouquet mit Aromen von Erdbeeren, Himbeeren, Maracuja, Granatapfel und Gewürzen	Fl. 0,75l	€ 24,00
Falanghina	0,2l	€ 6,90
Rebsorte 100% Falanghina	0,5l	€ 16,50
Strohgelbe Farbe, Bouquet von weißen Blumen und Früchten. Geschmacklich frisch, ausgewogen mit einem aromatischen Abgang.	Fl. 0,75l	€ 24,00
Greco	0,2l	€ 7,90
Rebsorte 100% Greco	0,5l	€ 18,90
Aromen von Mandarinen, Orangen, Mirabellen, Zitronenmelisse. Am Gaumen saftig, klar, mineralisch, feinwürzig und harmonisch.	Fl. 0,75l	€ 27,90

Offene Rotweine

Hauswein Rot	0,2l	€ 4,50
Lambrusco DOC Emilia Romagna	0,2l	€ 4,50
Rebsorte: Lambrusco Marani, u.a. ...	0,5l	€ 11,00
Süßer, perlender Geschmack, dabei spritzig und frisch		
Passo del Bricco DOC Piemonte	0,2l	€ 4,90
Rebsorte: Barbera, Dolcetto, Nebbiolo	0,5l	€ 11,90
Rotweincuvée aus den Piemonteser Trauben. In der Nase ein intensives und anhaltendes Aroma.	Fl. 0,75l	€ 16,90
Malvasia Nera IGT Puglia	0,2l	€ 6,90
Dichtes Rubinrot mit schwarzem Kern, ausgeprägter Duft von dunklen Früchten, wie Süßkirsche und Pflaume. Feine Würznoten, am Gaumen druckvoll mit Extraktsüße und sehr gut eingebundener Säure	0,5l	€ 16,50
	Fl. 0,75l	€ 24,00
Primitivo di Manduria DOC Puglia	0,2l	€ 6,90
Rebsorte: 100% Primitivo	0,5l	€ 16,50
Rubinrot, Aromen von Kirschen, Zwetschgen. Kraftvoll, fruchtkonzentrierter, voll üppiger Fruchtsüße.	Fl. 0,75l	€ 24,00
Aglianico „L'ATTO“,	0,2l	€ 6,90
Rebsorte: 100% Aglianico	0,5l	€ 16,50
Ausgewogen, mit Noten von Früchten, intensive rubinrote Farbe mit würzigen Noten. Im Mund reich, voll und mit sehr feinen Tanninen.	Fl. 0,75l	€ 24,00
Arvino Rosso Calabria	0,2l	€ 7,90
Rebsorte: 60% Gaglioppo und 40% Cabernet	0,5l	€ 18,90
intensive, tiefrote Farbe. Komplexes Aroma von reifen Früchten und einen Hauch von schwarzem Pfeffer und Gewürzen.	Fl. 0,75l	€ 27,90