

 **IL RISTORANTE** 
DIANA

Cari Clienti,
Benvenuti nel nostro Ristorante

Liebe Gäste,
wenn sie sich nicht entscheiden können,
bieten wir Ihnen unser Überraschungsmenü an.
Lassen Sie sich von unserem Küchenteam überraschen.
Sprechen Sie uns gerne an...

Ab 2 Personen
3 Gänge inklusive Flasche Wein* € 39,50

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

IL RISTORANTE

DIANA

Antipasti

Bruschetta geröstetes Brot / marinierte San Marzano Tomaten	€ 4,50
Prosciutto di Parma <small>DOP</small> / Melone	€ 9,50 kl. € 6,50
Antipasto Vegetale Vegetarische Vorspeisenvariation	€ 9,50 kl. € 6,50
Vitello Tonnato Rosa gegartes Kalb/Thunfischcreme/ Kapern	€ 9,50 kl. € 6,50
Mit Sesam gratinierter Ziegenfrischkäse San Marzano Tomaten/ Pesto/Honig	€ 8,50
Mozzarella di Bufala <small>DOP</small> San Marzano Tomaten/ Basilikum/ Olivenöl	€ 9,50 kl. € 6,50
Carpaccio di Salmone Lachs-Carpaccio/ Rucola/ Zitrone/ Rosa Pfeffer	€ 9,50 kl. € 6,50
Carpaccio di Manzo Rinder-Carpaccio/ Rucola/ gehobeltem Grana Padano/ Zitrone	€ 9,50 kl. € 6,50
Antipasto Misto a modo Nostro Vorspeisenvariation nach Art des Hauses	€ 13,50 kl. € 9,50
Mozzarella di Bufala <small>DOP</small> e Gamberoni San Marzano Tomaten/ Basilikum/ Olivenöl/ gebr. Garnelen	€ 13,50 kl. € 9,50

Kleine Portionen nur in Verbindung mit einem Hauptgang

Zuppa di Pomodoro Tomatensuppe/ Rahmhaube	€ 5,90
Minestrone di verdure Gemüsebouillon/ verschiedene Gemüse	€ 5,90

IL RISTORANTE

DIANA

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	€ 13,50
Gemischter Salat/ Tomate/ Gurke /Zwiebel / Gebr. Garnelen/ Champignons	
Di Rucola	€ 7,50
Rucola/ Datterino Tomaten/ gehobeltem Grana Padano/ Pinienkerne	
Di Franco	€ 13,50
Rucola/Datterino Tomaten/ gehobeltem Grana Padano/Pinienkerne/ mit gebratenen Hüftsteakspitzen	
Di Cesare	€ 8,50
Gemischter Salatblätter/ Parmesandressing/ Grana Padano/ Röstbrotwürfel	
mit gebratenen Putenbruststreifen	
	kl. € 5,50
	€ 12,50

Pizze

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

Marinara	€ 7
Tomate/ Knoblauch/ Olivenöl/ Basilikum/ Oregano	
Margherita	€ 8
Tomate/ Mozzarella	
Bufalina	€ 9,50
Tomate/geriebenen Grana Padano / Büffelmozzarella/ Basilikum/ Olivenöl	
Salame	€ 9
Tomate/ Mozzarella/ Salami	
Prosciutto Cotto	€ 9
Tomate/ Mozzarella/ Kochschinken	
Toscana	€ 10
Tomate/ Mozzarella/ Kochschinken/ Champignons	

IL RISTORANTE

DIANA

Funghi	€ 9
Tomate/ Mozzarella/ Champignons	
Emiliana	€ 10,50
Tomate/Mozzarella/Kochschinken/Champignons/ Salami	
Hawaii	€ 10
Tomate/ Mozzarella/ Kochschinken/ Ananas	
4 Stagioni	€ 11,50
Tomate/Mozzarella/Kochschinken/Champignons/ Salami/ Artischocken	
Salame Piccante	€ 9,50
Tomate/ Mozzarella/ pikante Salamino	
Diavolo	€ 11,50
Tomate/Mozzarella/pikante Salamino/ Peperoni/Zwiebeln	
Nico (1Platz German Pizza Trophy2014)	€ 11,50
Tomate/Mozzarella/pikante Salamino/Champignons/ gehobeltem Grana Padano	
Parmigiana (1Platz German Pizza Trophy2015)	€ 11,50
Tomate/Mozzarella/ Auberginen/ geriebenen Grana Padano	
Buffatella (1Platz German Pizza Trophy2016)	€ 13,50
Tomate/Mozzarella/ nach dem backen Büffelmozzarella und Parmaschinken	
Del Capo	€ 13,50
Mozzarella/ Mascarpone/ n. dem backen Tomatenwürfel/ Jalapeños und Coppa di Parma	
Sicilia	€ 10
Tomate/Mozzarella/Thunfisch/ Zwiebeln	
Vegetaria	€ 10
Tomate/Mozzarella/ gemischtes Gemüse	
Nobile	€ 13,50
Tomate/ Mozzarella/ Rucola/ Parmaschinken/ gehobeltem Grana Padano	
Carmen	€ 13,00
Tomate/Mozzarella/Gorgonzola/ Champignons/ Parmaschinken	
Gamberoni	€ 14,50
Tomate/ Mozzarella/ marinierte Garnelen	
Sarda	€ 9,50
Tomate/ Mozzarella/ Sardellen/ Oliven/ Kapern	
Toni	€ 12,50
Tomate/ Mozzarella/ Salami/ Kochschinken/ Pikante Salamino/ Parmaschinken	
Boss	€ 12
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 Bolognese Hausgemachtes Ragout alla Bolognese	€ 8,50
Penne all' Arrabbiata Tomatensauce nach Familienrezept/ Chili	€ 9,00
Mit Putenstreifen	€ 13,00
Tagliatelle di Letizia Kochschinken/ Broccoli/ Safran-Rahm/ Pinienkerne	€ 11,50
Penne Gorgonzola e Spinaci Gorgonzola – Rahm/ Spinatblätter	€ 9,50
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 Käselaib (Grana Padano) zubereitet	€ 13,90
mit gebratenen Garnelen	€ 18,90
mit Sommertrüffel	€ 18,90
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

Risotto

Risotto ai Funghi Cremiges Risotto/ gemischte Pilze/ Grana Padano	€ 12,50
Risotto con i Gamberoni Spumante Risotto/ Garnelen/ Grana Padano	€ 14,50

Pesce

Calamari alla Griglia Gegrillter Tintenfisch/ gemischter Salat/ Rosmarinkartoffeln	€ 21,50
Lucio alla Pescatore Zander auf der Haut gebraten/ tomatisierte Weißweinsauce/ Mediterranes Gemüse/ Kartoffelbeilage	€ 17,50
Orata alla Griglia Gegrillte Doradenfilets/ Gemischter Salat/ Rosmarinkartoffeln	€ 21,50
Salmone alla Griglia Gegrilltes Lachsfilet/ mediterranes Gemüse/ Rosmarinkartoffeln	€ 17,50
Salmone con Salsa al Pepe rosa Lachsfilet/ mediterranes Gemüse/Kartoffelbeilage Rosa - Pfeffer Sauce	€ 19,50
Gamberoni all Aglio olio e Peperoncino Riesengarnelen/ Knoblauch Garnelensauce/ mediterranes Gemüse/Kartoffelbeilage	€ 22,00
Gamberoni alla Griglia Riesengarnelen/ Zitronenvinaigrette/ Gemischter Salat/ Rosmarinkartoffeln	€ 22,00
Gamberoni Giganti all Aglio 1 Jumbo Garnelen / Spaghetti all Aglio e Olio	€ 27,50
2 Jumbo Garnelen / Spaghetti all Aglio e Olio	€ 42,50

Carne

Petto di Tacchino al Gorgonzola € 14,50
Gebratene Putenbrust Medaillons/ mediterranes Gemüse/
Kartoffelbeilage/ Gorgonzola - Sauce

Saltimbocca alla Romana € 21,50
Kalbsmedaillons mit Parmaschinken 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

Entrecôte ca 250gr. vom jungen Rind € 22,90

Zartes Lammfilet, ca. 180gr. € 20,50

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 € 2,00

Pfeffer –Rahmsauce € 2,00

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	€ 2,50
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	€ 8,50
Gemischte Dessertvariation des Hauses	
Il Formaggio misto	€ 10,50
Variation von verschiedenen Käsesorten mit Senffrüchten	

Café

Espresso	€ 2,50
Espresso machiato	€ 2,80
Espresso doppio	€ 3,50
Espresso doppio machiato	€ 3,90
Cappucino	€ 3,00
Latte Machiato	€ 3,60
Kaffee Crema	€ 2,50
Heiße Schokolade	€ 2,50
Tee ; Schwarz, Pfefferminze oder Rooibus	€ 2,50

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
Apple –Cider von Sherwood		0,33l	€ 4,00		

Spirituosen

Vecchia Romagna	2 cl	€ 3,50	Amaretto	2cl	€ 3,00
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	2cl	€ 3,50
Grappa Dellavalle Rum	2cl	€ 9,50	Limoncello	2cl	€ 3,00
Grappa Dellavalle Whisky	2cl	€ 9,50	Jägermeister	2cl	€ 3,50
Sambuca	2cl	€ 3,00			
Sambuca Café	2cl	€ 3,00	Fernet Branca	2cl	€ 3,50
Vodka Absolut	2cl	€ 3,50	Linie Aquavit	2cl	€ 4,00

IL RISTORANTE

DIANA

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
Ausgeprägtes, feinwürziges Bouquet, Aromen von Mirabellen und Stachelbeeren, frisch und lebendig, stattliche Fülle		
Bianco di Custoza DOC Veneto	0,2l	€ 5,90
Rebsorte: Cuvee aus verschiedenen Rebsorten	0,5l	€ 14,50
Strohgelb. Intensives Bouquet 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
Die fruchtige Nase bringt Aromen wie Erdbeeren, Himbeeren, Maracuja, Granatapfel und würzig Aromen zum Vorschein.		
Falanghina	0,2l	€ 6,90
Rebsorte 100% Falanghina	0,5l	€ 16,50
helle strohgelbe Farbe, im Duft intensive Noten von weißen Blumen und klaren Aromen von weißen Früchten. Geschmacklich zeigt er sich frisch, ausgewogen und mit einem sauberen, aromatischen Abgang.	Fl. 0,75l	€ 24,00

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
Lebhaftes Rubinrot, spritzige Perlage, fruchtig nach einem ganzen Heer roter Beerenfrüchte. Süßer, perlender Geschmack, dabei spritzig und frisch	Fl. 0,75l	€ 15,00
Passo del Bricco DOC Piemonte	0,2l	€ 4,90
Rebsorte: Barbera, Dolcetto, Nebbiolo	0,5l	€ 11,90
Rotweincuvée aus den Piemonteser Trauben, achtmonatige Reifung in Barriquefässern. In der Nase ein intensives und anhaltendes Aroma.	Fl. 0,75l	€ 16,90
Primitivo di Manduria DOC Puglia	0,2l	€ 6,90
Rebsorte: 100% Primitivo	0,5l	€ 16,50
Rubinrot, Aromen von Kirschen und Zwetschgen, Zimt und Vanille. Kraftvoller, fruchtkonzentrierter Wein, voll üppiger Fruchtsüße. Ein weicher, harmonischer Rotwein mit intensivem Final	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, die Länge und Ausdauer geben.	Fl. 0,75l	€ 24,00