

 **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...

3 Gänge inklusive Tagesaperitif € 32,50

4 Gänge inklusive Tagesaperitif € 39,50

### Aperitivo

Sanbitter \*<sub>1,2,4</sub> (alkoholfrei) 0,1l € 3,00

Crodino\*<sub>1,2,6</sub> (alkoholfrei) 0,1l € 3,00

Martini : Rosso o Bianco 5cl € 3,00

Sherry : Dry oder medium Dry 5cl € 3,00

Campari\*<sub>1</sub> mit Orangensaft 0,2l € 5,50

Prosecco Hausmarke 0,1l € 4,90

Aperol\*<sub>1,6</sub> Spritz 0,2l € 5,90

Hugo 0,2l € 5,90

Ramazotti\*<sub>1</sub> Rosato Mio 0,2l € 5,90

### 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

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

Kleine Portionen nur in Verbindung mit einem Hauptgang

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

# IL RISTORANTE

## DIANA

### Insalate

<b>Di Pomodoro</b>	€ 5,50
Tomaten/ Rote Zwiebeln	
<b>Mista</b>	€ 5,50
Gemischter Salat/Tomate/Gurke/Zwiebel	
	kl. € 3,50
<b>Delizia</b>	€12,50
Gemischter Salat/ Tomate/ Gurke/ Zwiebel/ Büffelmozzarella/ Parmaschinken	
<b>Con Gamberoni e Funghi</b>	€ 13,50
Gemischter Salat/ Tomate/ Gurke /Zwiebel / Gebr. Garnelen/ Champignons	
<b>Di Rucola</b>	€ 7,50
Rucola/ Datterino Tomaten/ gehobeltem Grana Padano/ Pinienkerne	
<b>Di Franco</b>	€ 13,50
Rucola/Datterino Tomaten/ gehobeltem Grana Padano/Pinienkerne/ mit gebratenen Hüftsteakspitzen	
<b>Di Cesare</b>	€ 8,50
Gemischter Salatblätter/ Parmesandressing/ Grana Padano/ Röstbrotwürfel	
	kl. € 5,50
mit gebratenen Putenbruststreifen	
	€12,50

### Pizze

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

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

# IL RISTORANTE

## DIANA

<b>Funghi</b>	€ 9
Tomate/ Mozzarella/ Champignons	
<b>Emiliana</b>	€ 10,50
Tomate/Mozzarella/Kochschinken/Champignons/ Salami	
<b>Hawaii</b>	€ 10
Tomate/ Mozzarella/ Kochschinken/ Ananas	
<b>4 Stagioni</b>	€ 11,50
Tomate/Mozzarella/Kochschinken/Champignons/ Salami/ Artischocken	
<b>Salame Piccante</b>	€ 9,50
Tomate/ Mozzarella/ pikante Salamino	
<b>Diavolo</b>	€ 11,50
Tomate/Mozzarella/pikante Salamino/ Peperoni/Zwiebeln	
<b>Nico</b> (1Platz German Pizza Trophy2014)	€ 11,50
Tomate/Mozzarella/pikante Salamino/Champignons/ gehobeltem Grana Padano	
<b>Parmigiana</b> (1Platz German Pizza Trophy2015)	€ 11,50
Tomate/Mozzarella/ Auberginen/ geriebenen Grana Padano	
<b>Buffatella</b> (1Platz German Pizza Trophy2016)	€ 13,50
Tomate/Mozzarella/ nach dem backen Büffelmozzarella und Parmaschinken	
<b>Del Capo</b>	€ 13,50
Mozzarella/ Mascarpone/ n. dem backen Tomatenwürfel/ Jalapeños und Coppa di Parma	
<b>Sicilia</b>	€ 10
Tomate/Mozzarella/Thunfisch/ Zwiebeln	
<b>Vegetaria</b>	€ 10
Tomate/Mozzarella/ gemischtes Gemüse	
<b>Nobile</b>	€ 13,50
Tomate/ Mozzarella/ Rucola/ Parmaschinken/ gehobeltem Grana Padano	
<b>Carmen</b>	€ 13,00
Tomate/Mozzarella/Gorgonzola/ Champignons/ Parmaschinken	
<b>Gamberoni</b>	€ 14,50
Tomate/ Mozzarella/ marinierte Garnelen	
<b>Sarda</b>	€ 9,50
Tomate/ Mozzarella/ Sardellen/ Oliven/ Kapern	
<b>Toni</b>	€ 12,50
Tomate/ Mozzarella/ Salami/ Kochschinken/ Pikante Salamino/ Parmaschinken	
<b>Boss</b>	€ 12
Tomate/ Mozzarella/ Rucola/ Bruschetta - Tomaten/ rote Zwiebeln/ gehobeltem Grana Padano	
<b>Calzone</b>	€ 11,50
Gefüllte Teigtasche mit Tomate/ Mozzarella/ Kochschinken/ Champignons/ Salami	

# IL RISTORANTE

## DIANA

### Pasta

<b>Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino</b> Knoblauch/ Olivenöl/ Chili/ Datterino-Tomaten	€ 8,50
<b>Penne all' Arrabbiata</b> Tomatensauce nach Familienrezept/ Chili	€ 9,00
<b>Tagliatelle di Letizia</b> Kochschinken/ Broccoli/ Safran-Rahm/ Pinienkerne	€ 11,50
<b>Penne Gorgonzola e Spinaci</b> Gorgonzola – Rahm/ Spinatblätter	€ 9,50
<b>Lasagne alla Bolognese</b> Teigplatten geschichtet mit Ragout Bolognese/ Bechamel/ geriebenen Grana Padano	€ 11,50
<b>Spaghetti Pomodori Secchi e Pinoli</b> Getrocknete Tomaten/ Knoblauch/ Olivenöl/ Pinienkerne	€ 9,50
<b>Spaghetti all Parmigiano</b> Butter-Rahm/ im Parmesanlaib (Grana Padano) zubereitet mit schwarzem Trüffel	€ 13,90 € 23,50
<b>Tagliatelle Salmone e Vodka</b> Lachswürfel/ Wodka – Rahm	€ 14,50
<b>Tagliatelle Gamberoni e Funghi</b> Garnelen/ Champignons/ Lauch – Rahm	€ 14,50
<b>Tagliatelle con Punti di Manzo</b> gebratene Hüftsteakspitzen/ Cognac – Rahm	€ 13,50
<b>Spaghetti con i Gamberoni</b> Garnelen/ Knoblauch/Olivenöl/ Datterino-Tomaten / Chili	€ 14,50

### Risotto

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

## Pesce

<b>Calamari alla Griglia</b>	€ 21,50
Gegrillter Tintenfisch/ gemischter Salat/ Rosmarinkartoffeln	
<b>Lucio alla Pescatore</b>	€ 17,50
Zander auf der Haut gebraten/ tomatisierte Weißweinsauce/ Mediterranes Gemüse/ Kartoffelbeilage	
<b>Orata alla Griglia</b>	€ 21,50
Gegrillte Doradenfilets/ Gemischter Salat/ Rosmarinkartoffeln	
<b>Salmone alla Griglia</b>	€ 17,50
Gegrilltes Lachsfilet/ mediterranes Gemüse/ Rosmarinkartoffeln	
<b>Salmone con Salsa al Pepe rosa</b>	€ 19,50
Lachsfilet/ mediterranes Gemüse/Kartoffelbeilage Rosa - Pfeffer Sauce	
<b>Gamberoni all Aglio olio e Peperoncino</b>	€ 19,50
5 Riesengarnelen/ Knoblauch Garnelensauce/ mediterranes Gemüse/Kartoffelbeilage	
<b>Gamberoni alla Griglia</b>	€ 19,50
5 Riesengarnelen/ Zitronenvinaigrette/ Gemischter Salat/ Rosmarinkartoffeln	
<b>Gamberoni Giganti all Aglio</b>	€ 29,50
2 Jumbo Garnelen / Spaghetti all Aglio e Olio	

## 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

Filetsteak, ca. 220gr., vom jungen Rind € 32,50

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 Gemischte Milcheisvariation	€ 4,50
Il Tartufo „ della Casa,, Hausgemachtes Nutella Parfait mit Mandelkrokant	€ 6,50
Il Mousse au Chocolat Hausgemachtes Schokoladenmousse	€ 6,50
Tiramisu Hausgemachter Biskuit, getränkt mit Espresso und mit Mascarponecreme geschichtet	€ 6,50
Cremé Brûléé Karamellisierte Vanillecreme und Fruchtsauce	€ 6,50
La Sinfonia di Dolce Gemischte Dessertvariation des Hauses	€ 8,50
Il Formaggio misto Variation von verschiedenen Käsesorten mit Senffrüchten	€ 10,50
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	€ 3,00	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	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
Sambuca	2cl	€ 3,00	Limoncello	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	€ 5,90
Rebsorte: 85% Sangiovese, 15% Canaiolo	0,5l	€ 14,50
feiner, eleganter Duft erinnert an Himbeeren und Kirschen. Am Gaumen ist er weich und angenehm trocken.		
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 und weichen Tanninen Intensive rubinrote Wein mit Noten von roten Früchten mit würzigen Noten. Im Mund reich, voll und mit sehr feinen Tanninen, die Länge und Ausdauer geben.	Fl. 0,75l	€ 24,00