

VORSPEISEN

ZUPPA DI POMODORO	5,50 €
Tomatensuppe ⁴	
ANTIPASTO MISTO *	15,90 €
Gemischter Vorspeisenteller	
VITELLO TONNATO *	14,90 €
Kaltes Kalbfleisch mit hausgemachter Thunfischsauce & Kapern ⁷	
CARPACCIO CLASSICO *	16,50 €
Rohes Rinderfilet, Parmesankäse, Rucola, Zitronen & Olivenöl	
BRUSCHETTA CLASSICA	6,00 €
Geröstetes, selbst gebackenes Brot, frische Tomaten, Basilikum, Knoblauch & Olivenöl	
BRUSCHETTA DELLA CASA	6,50 €
Geröstetes, selbst gebackenes Brot, frische Tomaten, Knoblauch, Rucola & Parmesankäse	

* Diese Vorspeisen servieren wir Ihnen mit Panini oder hausgemachtem Brot

SALATE – INSALATE

KLEINER GEMISCHTER SALAT	5,20 €
GROßER GEMISCHTER SALAT	7,20 €
MOZZARELLA ALLA CAPRESE *	12,90 €
Frische Tomaten, Mozzarella, Balsamicoessig & Basilikum	
INSALATA FANTASIA *	14,90 €
Gemischter Salat mit Mozzarella, Zwiebeln, Oliven & Thunfisch	
INSALATA RUCOLA E SALMONE *	17,90 €
Rucolasalat mit Champignons, dazu frischer gegrillter Lachs	
INSALATA MANGO E POLLO *	15,90 €
Gemischter Salat mit Hähnchenfleischstreifen und frischer Mango	
INSALATA DI CALAMARI *	17,90 €
Gemischter Salat mit frittierten Tintenfischen und Scampi	

* Diese Salate servieren wir Ihnen mit hausgemachtem Brot oder Panini

** Unser Salat-Dressing enthält Senf. Sie können Ihren Salat auf Wunsch aber auch ohne Dressing mit Balsamico-Essig und Olivenöl erhalten

NUDELGERICHTE – PASTA

SPAGHETTI AL POMODORO 9,90 €

Mit Tomatensoße & Parmesan

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE 11,90 €

Mit Hackfleischsoße & Parmesan

SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO 11,90 €

Mit Olivenöl, Knoblauch, Parmesan & scharf

SPAGHETTI ALLA CARBONARA 11,90 €

Mit Hinterschinken, Speck, Ei, Parmesan & Sahnesoße ^{2,3,4,7,8}

SPAGHETTI MARINARA 16,90 €

Mit Weißwein, Meeresfrüchte, Cocktailtomaten & Knoblauch

TAGLIATELLE AL SALMONE 14,90 €

Mit Sahne, Tomatensoße, geräuchertem Lachs & Wodka

TAGLIATELLE MARE E MONTI 14,90 €

Mit Sahne, Tomatensoße, Krabben & Champignons

TAGLIATELLE FILETO 16,90 €

Rinderfiletstreifen, Kurkuma, Cocktailtomaten & Sahne

LASAGNE PASTICCIATE ALL ITALIANA 12,90 €

Nudelaufguss, Hackfleisch, Parmesankäse, Tomaten-Sahnesauce & mit Mozzarella überbacken

PINSA

MARGHERITA 9,90 €

Mit Tomatensoße und Mozzarella ^{2,3,4,7,8}

SALAME 11,50 €

Mit Tomatensoße, Mozzarella und Salami ^{2,3,4,7,8}

FUNGHI 11,50 €

Mit Tomatensoße, Mozzarella und Pilzen ^{2,3,4,7,8}

PROSCIUTTO E FUNGHI 12,50 €

Mit Tomatensoße, Mozzarella, Hinterschinken und Pilzen ^{2,3,4,7,8}

PROSCIUTTO E SALAME 12,50 €

Mit Tomatensoße, Mozzarella, Hinterschinken und Salami ^{2,3,4,7,8}

ALPI 13,50 €

Mit Tomatensoße, Mozzarella, Hinterschinken, Salami und Pilzen ^{2,3,4,7,8}

TONNO 13,50 €

Mit Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln ^{2,3,4,7,8}

DIABOLO 13,50 €

Mit Tomatensoße, Mozzarella, Hinterschinken, Salami, Peperoni, scharf ^{2,3,4,7,8}

VEGETALE 13,50 €

Mit Tomatensoße, Mozzarella, Pilzen, Artischocken, Paprika, Zwiebeln, Oliven ^{2,3,4,7,8}

RUCOLA E PARMIGIANO 13,50 €

Mit Tomatensoße, Mozzarella, frischen Tomaten, Rucola, und Parmesan ^{2,3,4,7,8}

MARINARA 14,90 €

Mit Tomatensauce, Mozzarella, frische Tomaten, Meeresfrüchte & Knoblauch ^{2,3,4,7,8}

MARCO 14,90 €

Mit Tomatensoße, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken & Gorgonzola ^{2,3,4,7,8}

CARNE

SCALLOPPINE AL VINO BIANCO *	21,90 €
Drei kleine Kalbsschnitzel in Weißweinsauce	
SCALLOPPINE AI FUNGHI *	21,90 €
Drei kleine Kalbsschnitzel mit verschiedenen Pilzen	
SCALLOPPINE GORGONZOLA *	21,90 €
Drei kleine Kalbsschnitzel in Gorgonzolasauce	
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA *	23,90 €
Drei kleine Kalbsschnitzel mit luftgetrocknetem Schinken und in Butter-Salbeisauce	
WIENERSCHNITZEL *	20,90 €
Paniertes Kalbsschnitzel	
PICCATA ALLA MILANESE **	23,90 €
Drei kleine Kalbsschnitzel paniert mit Parmesan und Ei	
RUMPSTEAK *	25,90 €
Vom Grill	
RUMPSTEAK *	26,90 €
In Pfeffersauce	
RUMPSTEAK *	26,90 €
Mit Zwiebelsauce	
FILETTO ALLA GRIGLIA *	31,90 €
Rinderfilet vom Grill	
FILETO ALLA SPAGNOLA *	32,90 €
Rinderfilet in Pfeffersauce	
FILETO ALLA GORGONZOLA *	32,90 €
Rinderfilet in Gorgonzolasauce	

* Zu diesen Fleischgerichten servieren wir Ihnen Tagliatelle mit Gemüse.

** Zu diesen Fleischgerichten servieren wir Ihnen Tagliatelle mit Tomatensauce

KLEINE SÜNDEN

TARTUFO GRAND MARNIER	6,90 €
Trüffeleis mit Grand Marnier	
CASSATA SICILIANA	6,90 €
Sizilianische Eisspezialität	
GELATO ALLA VANIGLIA E LAMPONI	7,50 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren „heiße Liebe“	

WARME GETRÄNKE

GLAS TEE, VERSCHIEDENE SORTEN	2,90 €
ESPRESSO	2,90 €
DOPPIO ESPRESSO	4,50 €
ESPRESSO CORRETTO	4,90 €
ESPRESSO MACCHIATO	3,20 €
TASSE KAFFEE	2,90 €
CAPPUCCINO	4,20 €
LATTE MACCHIATO	4,60 €
HEIßE SCHOKOLADE	4,90 €

APERITIF

BITTERINO (alkoholfrei) ¹	10 cl	4,90 €
CRODINO (alkoholfrei) ¹	10 cl	4,90 €
PROSECCO ¹	10 cl	4,50 €
PROSECCO SCHORLE ¹	20 cl	5,50 €
CAMPARI PUR, ORANGE oder SODA ¹	20 cl	5,90 €
MARTINI WEIß ¹	5 cl	5,90 €
HUGO ¹	30 cl	6,90 €
LILLET WILD BERRY ¹	30 cl	6,90 €
APEROL SPRITZ ¹	30 cl	6,90 €
LIMONCELLO SPRITZ	30 cl	6,90 €
PIPINO PFIRSICH SPRITZ	30 cl	6,90 €

ALKOHOLFREIE ERFRISCHUNGGETRÄNKE

MINERALWASSER	0,20 l	2,80 €
MINERALWASSER	0,40 l	3,80 €
SAN PELLEGRINO (Medium)	0,50 l	4,50 €
SAN PELLEGRINO (Medium)	0,75 l	6,20 €
AQUA PANNA (Still)	0,50 l	4,50 €
AQUA PANNA (Still)	0,75 l	6,20 €
COLA LIGHT	0,30 l	4,20 €
COLA, FANTA, SPEZI ^{1,3,9}	0,20 l	3,20 €
COLA, FANTA, SPEZI ^{1,3,9}	0,40 l	4,50 €
APFEL-, ORANGENSAFTSCHORLE	0,20 l	3,20 €
APFEL-, ORANGENSAFTSCHORLE	0,40 l	4,50 €
APFEL-, ORANGEN-, JOHANNISBEERSAFT (Pur)	0,20 l	3,90 €
APFEL-, ORANGEN-, JOHANNISBEERSAFT (Pur)	0,40 l	4,50 €
JOHANNISBEERSAFTSCHORLE	0,20 l	3,20 €
JOHANNISBEERSAFTSCHORLE	0,40 l	4,50 €
BITTERLEMON ^{3,10}	0,20 l	3,20 €
BITTERLEMONSCHORLE ^{3,10}	0,20 l	3,20 €
BITTERLEMON ^{3,10}	0,40 l	4,50 €
BITTERLEMONSCHORLE ^{3,10}	0,40 l	4,20 €
HOLUNDERBLÜTENSCHORLE	0,20 l	3,50 €
HOLUNDERBLÜTENSCHORLE	0,40 l	4,80 €

PAULANER BIER

GLAS BIER	vom Fass	0,30 l	3,80 €
HALBE Hacker-Pschorr	vom Fass	0,50 l	4,80 €
KLEINES RADLER	vom Fass	0,30 l	3,50 €
RADLER HALBE	vom Fass	0,50 l	4,50 €
KLEINES HEFEWEIZEN	vom Fass	0,30 l	3,80 €
HEFEWEIZEN	vom Fass	0,50 l	4,80 €
KLEINES HEFERADLER	vom Fass	0,30 l	3,50 €
HEFERADLER	vom Fass	0,50 l	4,50 €
KRISTALLWEIZEN	Paulaner	0,50 l	4,80 €
ALKOHOLFREIES BIER	Paulaner	0,30 l	4,10 €
ALKOHOLFREIES WEIZEN	Paulaner	0,50 l	4,80 €
PILS	Fürstenberg	0,30 l	3,90 €

SPIRITUOSEN

WILLIAMS	2 cl	3,00 €
BAILEYS	2 cl	3,00 €
RAMAZOTTI	2 cl	3,00 €
AVERNA	2 cl	3,00 €
LIMONCELLO (Zitronenlikör)	2 cl	3,00 €
GRAPPA DI NEBBIOLO	2 cl	4,00 €
AMARO MONTENEGRO	2 cl	3,00 €

OFFENE ROTWEINE – VINI ROSSI

	0,2 l	0,5 l
LAMBRUSCO (Emilia Romagna)	5,90 €	9,90 €
Ein intensiver, frischer Veilchenduft und seine schöne rote Farbe zeichnen diesen sehr harmonischen Perlwein aus		
MERLOT DELLE VENEZIE (Veneto)	6,50 €	11,90 €
Sehr weicher, süffiger Wein. Saftig, jugendliche weinige Fruchttöne leicht, unkompliziert		
CHIANTI (Toscana)	6,50 €	11,90 €
Er besitzt eine elegante Säure, ein angenehm pelziges Tannin und ein herrlich fruchtiges Aroma mit Anklängen von Kirsche über Brombeere bis Dörrpflaume		
MONTEPULCIANO D´ABRUZZO	6,50 €	11,90 €
Fruchtig, großzügig und kraftvoller Rotwein von intensiver Farbe und dem Aroma von schwarzen Beeren		
PRIMITIVO DI MANDURIA	6,80 €	13,90 €
Eleganter, vollmundig und zugleich sehr sanft und samtiger Wein von leuchtender rubinroter Farbe, schwarzen Kern, fruchtig mit Aromen von Waldbeeren und einen Hauch Schokolade		

OFFENER ROSEWEIN – VINO ROSE

	0,2 l	0,5 l
ROSATO DELLE VENEZIE (Veneto)	6,50 €	12,90 €
Trockener und erfrischender unkomplizierter Wein		

OFFENE WEISSWEINE – VINI BIANCHI

	0,2 l	0,5 l
CHARDONNAY (Veneto)	5,20 €	9,90 €
Delikat und frisch, fruchtig mit einem unverwechselbaren Duft, ein unkomplizierter Wein		
PINOT GRIGIO (Veneto)	6,20 €	10,90 €
Verwöhnt Ihren Gaumen mit angenehmer Frische und großer Harmonie. Ein fruchtiger Wein von kräftig gelber Farbe und geringem Säureanteil		
GRILLO (Sicilia)	7,50 €	14,90 €
Verführerisch fließt der Wein in einem hellen Goldgelb ins Glas. Das wunderbare Bukett zeigt Noten von Jasmin und Orangenblüten. Am Gaumen mit herrlich elegantem Fruchtextrakt und frischer Vitalität und langem Abgang		
VERDICCHIO CASTELLI DI JESI (Lazio)	7,50 €	14,90 €
Besonders feiner, körperreicher Wein mit voll anhaltendem Bukett. Der Wein zeigt einen starken Charakter, dennoch ist sein Geschmack elegant und harmonisch		
SAUVIGNON BLANC	8,50 €	16,90 €
Der Geschmack der Weißweine aus der Rebsorte Sauvignon Blanc ist unverkennbar. Ganz typisch ist die Aromatik aus Johannisbeeren und Stachelbeeren, vielfach kommen Noten von Heu und frisch gemähtem Gras hinzu		
WEINSCHORLE	4,20 €	7,80 €
Rot, Rosé oder Weiß / Süß oder Sauer		

INHALTSSTOFFE– INDICE

- 1 mit Farbstoff(en): Campari, Aperol, Bicicletta, Bitterino, Cola, Fanta, Marsala
- 2 mit Konservierungsstoffe: Mayonnaise, Kochschinken, Käse: Edamer 30%
- 3 mit Antioxidationsmittel: Bitterlemon, Fanta, Mischpilze , Pfifferlinge Champignons, Kochschinken
- 4 mit Geschmacksverstärker(n): Boullionpulver, Zwiebelsuppe, Kochschinken, Tortellini
- 5 mit Schwefeldioxid
- 6 mit Schwärzungsmittel(n): Oliven
- 7 mit Phosphat: Mayonnaise, Kochschinken, Krabben
- 8 mit Milcheiweiß: Mayonnaise, Kochschinken
- 9 Koffeinhaltig: Cola
- 10 Chininhaltig: Bitterlemon, Tonic Water, Bitter Orange, Aperol, Campari
- 11 mit Süßungsmittel: Mayonnaise
- 12 Enthält eine Phenylaminquelle
- 13 Gewachst wenn die Oberfläche von frischen Früchten derart behandelt wurde
- 14 mit Taurin



LIEBE GÄSTE, LIEBE FREUNDE,

wir begrüßen Sie aufs herzlichste im Ristorante INCANTO. Bei uns werden Sie sich wie im Urlaub fühlen! Dafür sorgt das Team INCANTO. Ihre Gastgeber wissen ganz genau wie man seine Gäste verwöhnt.

Das bestehende Konzept möchte Samer Firas beibehalten. Antipasti, erfrischende Salate, Pinsa, hausgemachte Pasta oder typische italienische Fleisch- und Fischgerichte – unsere Küche steht ganz in der Tradition der unverwechselbaren italienischen Küche. Mit der Lust an der kreativen Kombination, sorgfältig ausgewählter Zutaten servieren wir Ihnen außerdem stets ganz besondere kulinarische Kreationen als wechselnde Tagesgerichte. Bei allen Gerichten schmeckt man die Liebe zum Detail, von der Mühe um das spezielle Aroma der einzelnen Zutaten bis hin zur liebevollen Präsentation auf dem Teller. Zu den Gerichten werden ausschließlich Weine aus Italien serviert, die mit dem Essen harmonieren.

Gerne bieten wir Ihnen auch die Möglichkeit, besondere Veranstaltungen, beispielsweise Taufen, Hochzeiten, Geburtstage oder Firmenevents, auch als geschlossene Gesellschaft bei uns zu feiern, oder wir bereiten ein Catering für Sie vor. Sprechen Sie uns an, damit wir ein auf Sie zugeschnittenes Angebot erstellen können.

Das Team INCANTO wünscht Ihnen einen wunderschönen Aufenthalt, guten Appetit und vor allem nette Tischgespräche.

