



## Go Saleto Spezial

**ab 17Uhr**

### Steak auf heißen Stein

Black Angus Sirloin

Hüftsteak Lady Cut, 200 g 24,50 €

Hüftsteak Men's Cut, 300 g 29,50 €

dazu reichen wir:

- Kräuterbutter, BBQ- und Knoblauchdip
- kleiner Salat mit Ihrem Wunscheddressing
- Wedges (Kartoffelecken mit Sour Cream)
- oder Knoblauchbrot

Extra Portion Wedges

oder Knoblauchbrot 3,00 €

### Wie grille ich auf dem heißen Stein

Grillen Sie das Fleisch von beiden Seiten an. Schneiden Sie sich Stück für Stück ab und grillen Sie es, wie Sie es haben möchten, englisch-medium-durch. Der Stein hält die Hitze ca. 40 Minuten. Dippen Sie es in die Soßen oder belegen Sie es mit Kräuterbutter. Bitte kein Öl verwenden!

Würzen Sie das Fleisch erst kurz bevor Sie es essen.

**Guten Appetit**

### Das beste Black Angus-Fleisch:

Dieses Fleisch ist in den USA als „neutral beef“ klassifiziert, eine Kennzeichnung, die in der EU mit dem Prädikat „Öko“ oder „biologisch“ vergleichbar ist. US Black Angus Beef stammt von kleinen, unabhängigen Produzenten mit eigenen Höfen, die die strengsten Standards des amerikanischen Landwirtschaftsministeriums (USDA) und der Europäischen Kommission erfüllen. Die von uns ausgewählten Lieferanten sind die einzigen, die seit 1999 über eine Exportgenehmigung für die Europäische Union verfügen.





## Sehr geehrte Gäste,

in unserem Restaurant werden alle Gerichte von Hand und frisch für Sie zubereitet. Die Qualität unserer Speisen und die Zufriedenheit unserer Gäste hat bei uns oberste Priorität. Für eine angemessene Wartezeit bitten wir Sie um Verständnis. Es besteht die Möglichkeit, von den Pasta- und Pizza-Gerichten eine kleinere Variante zu erhalten.

Ihr Team vom GO SALETO

## Vorspeisen / Antipasti / Starters

<b>Bruschetta</b>	<b>5,00 €</b>
geröstetes Brot", Tomaten, Basilikum, Olivenöl, Knoblauch roast bread, tomatoes, basil, olive oil, garlic	
<b>Pizzabrot<sup>11</sup> 26 cm</b>	<b>6,50 €</b>
Kräuter, Tomaten, Olivenöl herb, Sahne Sauce tomatoes, olive oil, cream sauce	
<b>Antipasti Klein</b>	<b>9,50 €</b>
gegrilltes Gemüse, Salami <sup>12, 13</sup> , grilled vegetables, salami	
<b>Antipasti Groß</b>	<b>17,50 €</b>
gegrilltes Gemüse, itl. Landschinken, Salami <sup>12, 13</sup> , Oliven, hausgemachtes Pesto, Mozzarella <sup>8</sup> , Hartkäsehobel, grilled vegetables, salami, itl. ham, olive, gorgonzola, homemade pesto, mozzarella, hard cheese slicer	
<b>Vitello Tonnato</b>	<b>12,50 €</b>
hauchdünnes Kalbfleisch, Thunfischsauce, Kapern thin sliced veal, tuna sauce, caper	
<b>Carpaccio</b>	<b>12,50 €</b>
hauchdünnes Rinderfilet, Cipriani Sauce <sup>8</sup> , Hartkäsehobel, Rucola thin sliced fillet, sauce Cipriani, hard cheese slicer, rucola	
<b>Caprese</b>	<b>12,50 €</b>
Mozzarella <sup>8</sup> , Kirschtomaten, Rucola, Balsamico, hausgemachtes Pesto mozzarella, cherry tomato, rucola, balsamic, homemade pesto	





## Insalata / Salads

Bitte wählen Sie aus folgenden Dressings:

Cesar - oder Italiendressing

Please choose your dressing:

Caesar - or Italy dressing

**Insalata Mista Klein** 8,50 €

verschiedene Blattsalate, Kirschtomaten, Karotten, Paprika, Zucchini

leaf salad; cherry tomato, carrots, pepper, cucumber, zucchini

**Insalata Mista Groß** 13,50 €

verschiedene Blattsalate, Kirschtomaten, Karotten, Zucchini, Mozzarella<sup>8</sup>, Hartkäsehobel, rote Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Paprika

leaf salad, cherry tomato, carrots, zucchini, mozzarella, hard cheese slicer, red onions, spring onions, pepper

**Go Saleto Salat** 14,50 €

Blattsalate, Croûtons, Kirschtomaten, Hartkäsehobel, Ceasardressing, gebratene Hähnchenbrust

various salad, crouton's, cherry tomatoes, hard cheese slicer, Caesar dressing, chopped chicken

Extras:

Feta<sup>8</sup>, Gorgonzola und

ital. Landschinken

pro Portion 3,00 €

feta cheese, gorgonzola cheese and parma ham

Hähnchenbrust

pro Portion 3,50 €

chicken

Rindersteakstreifen, Scampi

oder Parmaschinken

pro Portion 5,00 €

Beefstipes, scampi or parma ham

## Suppen / Soup

**Zuppa Pomodbro** 5,50 €

Tomatensuppe, Croutons<sup>11</sup>, hausgemachtes Pesto<sup>8</sup>

tomatosoup, croutons, pesto

Zu den Vorspeisen, Salaten und Suppen servieren wir unser hausgebackenes Brot<sup>11</sup>.





# Pasta

## Bitte wählen Sie Ihre Pastasorte aus:

Please select your Pasta

- Spaghetti<sup>11</sup>
- Penne<sup>11</sup>
- Tagliatelle<sup>11</sup>
- Fusilli<sup>11</sup>

(je 160 g im Trockenanteil)

## Dinkelvollkornnudeln

2,00€ Aufpreis

## Dann einfach ihre Lieblingsauce dazu:

<b>Pomodoro</b>	9,50 €
Tomatensauce mit Zwiebeln und Knoblauch tomato sauce with onions and garlic	
<b>Bolognese</b>	11,50 €
Rinder-Hackfleischsauce, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Karotten beef-tomato sauce, onion, garlic, carrots	
<b>Aglione</b>	9,50 €
Knoblauch, Olivenöl, Peperoni, Zwiebeln garlic; olive oil, red pepper; onions	
<b>Frutti di Mare</b>	13,00 €
Meeresfrüchte, Knoblauch, Lauchzwiebeln, Zwiebeln, Sahnesauce <sup>8</sup> seafood, garlic, spring onions, creamsauce	
<b>Friaul</b>	10,50 €
Broccoli, Zucchini, Möhren, Zwiebeln, Sahnesauce <sup>8</sup> , Weißwein", Tomaten broccoli, zucchini, carrots, onions, white wine, cream sauce, tomato	
<b>Spinachi</b>	11,50 €
Spinat, Gorgonzola <sup>8</sup> , Knoblauch, Zwiebeln, Sahne Spinach, gorgonzola, garlic, onions, cream	
<b>Carbonara</b>	11,50 €
Speck, Sahnesauce <sup>8</sup> , Ei, Zwiebeln bacon, cream sauce, egg, onions	
<b>Salmone</b>	13,50 €
Lachs, Sahne <sup>11</sup> , Zwiebeln, Tomatensauce salmon, cream, onions, tomato sauce	
<b>Scampi e Rucola</b>	13,50 €
Tomatensauce, Scampis, Rucola, Knoblauch tomato sauce, prawns, rucola, garlic	





**Greca 11,50 €**

Feta<sup>8</sup>, Salbei, getrocknete Tomaten, Olivenöl, Knoblauch, Zwiebeln

feta, sage, dry tomatoes, olive oil, garlic, onions

**Pollo 12,50 €**

Hähnchenbrust, Zucchini, Paprika, Sahnesauce<sup>8</sup>, Kirschtomaten, Zwiebeln

Chicken breast, zucchini, pepper, cream, cherry tomatoes, onions

**Pesto Genovese<sup>8,14</sup> 11,50 €**

hausgemachtes Pesto aus Basilikum, Pinienkernen und Hartkäse  
Home made pesto with basil, pine nuts and hard cheese

**Pesto Rosso<sup>8,14</sup> 11,50 €**

Ricotta, hausgemachtes Pesto aus halbtrockneten Tomaten, Pinienkernen und Hartkäse

ricotta, home made pesto with cured tomatoes, pine nuts and hard cheese

**Dessert**

(angerichtet im Portionsglas)

Panna cotta<sup>8</sup> mit Erdbeersauce 6,50 €

Tiramisu<sup>7,8</sup> 6,50 €

Orangen Cremè Brûlée 6,50 €





## Pizza<sup>11</sup> 33 cm

- Pizzabrot<sup>11</sup>-spezial 33 cm** 13,00 €  
Kräuter, Tomaten, Olivenöl, Sahne, Rucola,  
ital. Landschinken<sup>12, 13</sup>, Hartkäsehobel  
herb, tomatoes, olive oil, cream, rucola, italian ham, hard cheese  
slicer
- Basis jeder Pizza<sup>11</sup> ist Magaritha<sup>11</sup>:**  
Tomatensauce mit Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln, Basilikum,  
Oregano und Mozzarella<sup>8</sup>  
Topping with tomato sauce (tomatoes, garlic, onions, basil,  
oregano) and mozzarella
- Pizza<sup>11</sup> Margaritha** 9,50 €  
Tomatensauce, Mozzarella<sup>8</sup>, Basilikum  
Topping with tomato sauce, mozzarella and basil
- Pizza<sup>11</sup> Greca** 11,50 €  
Spinat, Knoblauch, Feta<sup>8</sup>, Peperoni  
spinach, garlic, feta, red pepper
- Pizza<sup>11</sup> Fantastika** 13,50 €  
ital. Landschinken<sup>12, 13</sup>, Rucola, Hartkäsehobel,  
gehackten Tomaten  
italian ham, rucola, hard cheese slicer, finely chopped tomatoes,
- Pizza<sup>11</sup> Pollo** 13,50 €  
Hähnchenstreifen, Kirschtomaten, Mais, Zwiebeln  
chicken, cherry tomatoes, corn, onions
- Pizza<sup>11</sup> Hawaii** 12,50 €  
Kochschinken, Ananas  
ham, pineapple
- Pizza<sup>11</sup> Verdura** 12,50 €  
Spinat, Broccoli, Artischocken, Pilze, Mais  
spinach, broccoli, artichocce, mushrooms, corn
- Pizza<sup>11</sup> e Funghi** 12,50 €  
Champignons  
mushrooms
- Pizza<sup>11</sup> Salmone** 13,50 €  
Lachs, Creme Fraiche<sup>8</sup>, Spinat  
salmon, creme faiche, spinach
- Pizza<sup>11</sup> Tonno** 13,00 €  
Thunfisch, rote Zwiebeln, Oliven, Sardellen  
tuna, red onions, olive, anchovies
- Pizza<sup>11</sup> Topolino** 12,50 €  
Gorgonzola<sup>8</sup>, scharfe Salami<sup>12, 13</sup>, Paprika  
gorgonzola, spicy salami, pepper





**Pizza<sup>11</sup> Diavolo** 12,50 €

scharfe Salami<sup>12, 13</sup>, Peperoni, Knoblauch, Chili  
spicy salami, red pepper, garlic, chili

**Pizza<sup>11</sup> Scampi** 14,50 €

Knoblauch, Tomaten, Scampi, Peperoni  
garlic, tomatoes, shrimps, red pepper

**Pizza<sup>11</sup> Salami** 12,00 €

Salami  
salami

**Pizza „Go Saleto" Spezial** 14,50 €

Landschinken<sup>12</sup>, Hähnchenstreifen, Broccoli, Kirschtomaten,  
Champignons  
Salami, country ham, chicken strips, broccoli, cherry tomatoes,  
mushrooms

**Pizza<sup>11</sup> Caprese** 11,50 €

Pestomozzarella<sup>8</sup>, Kirschtomaten und Pinenkerne<sup>14</sup>  
pesto mozzarella, cherry tomatoes and nuts

#### Extras:

Paprika, Tomate, Champignon, rote Lauchzwiebeln, Oliven, Spinat,  
Mais, Ananas, Peperoni, Rucola, Knoblauch

Paprika, tomato, champion, red spring onions, olives, spanach,  
corn, pinapple, hot peppers, rocket, garlic

**pro Portion 1,00 €**

Kochschinken<sup>12, 13</sup>, Salami<sup>12, 13</sup>, Mozzarella<sup>8</sup>, scharfe Salami,  
Parmesanhobel

cooked ham, salami, mozzarella cheese, spicy salami, parmesan

**pro Portion 1,50 €**

Gorgonzola, Feta<sup>8</sup> oder Parmaschinken<sup>12, 13</sup>  
Gorgonzola cheese, feta cheese, parma ham

**pro Portion 3,00 €**

Hähnchenbrust, Lachs  
Chicken breast, salmon

**pro Portion 3,50 €**

Rindersteakstreifen oder Scampi  
Beef stripes or scampi

**pro Portion 5,00 €**





## Saisonkarte

<b>kalte Melonen Ingwersuppe</b>	<b>7,00 €</b>
mit Feta with feta	
<b>Pizza<sup>11</sup> Spargel</b>	<b>14,50 €</b>
Spargel, Landschinken, Sahnesauce und Bergkäse asparagus, country ham, cream sauce and mountain cheese	
<b>Pasta Spargel</b>	<b>14,50 €</b>
Spargel, Erbsen, Sahne und Oregano asparagus, peas, cream and oregano	

### Mal was anderes?

**Hausgemachter Limoncello**  
**Ist herb im Geschmack.**

**4 cl 4,80 €**





## Wasser, Softdrinks und Fruchtsäfte

### Fruchtsäfte

Orange, Banane, Rhabarber, Maracuja, Kirsche,	0,2l	2,90 €
schwarze Johannisbeere, Apfel, Mango	0,4l	4,60 €

### Fruchtsaftschorlen

0,2l	2,80 €
0,4l	4,30 €

### Gerolsteiner Sprudel, Medium oder Still

0,25l	2,90 €
0,75l	6,90 €

### St. Pellegrino, Medium

0,75l	6,90 €
-------	--------

### Schweppes: Tonic<sup>3</sup>, Bitter Lemon<sup>3</sup>, Ginger Ale<sup>6</sup>

0,2l	3,20 €
0,4l	4,20 €

### Coca Cola<sup>1 4 6 7</sup>, Light<sup>1 4 6 7</sup>, Zero<sup>1 4 6 7</sup>

0,2l	2,90 €
0,4l	4,50 €

### Fanta, Sprite, Mezzo Mix

0,2l	2,90 €
0,4l	4,50 €

### Bionade Holunder oder Ingwer-Orange

0,33l	3,80 €
-------	--------

## Biere

### König Pilsener<sup>10</sup>

0,25l	3,20 €
0,4l	4,50 €

### König Zwickel Kellerbier vom Fass<sup>10</sup>

0,25l	3,30 €
0,4l	4,60 €

### Alsterwasser<sup>10,6,4</sup>

0,25l	3,20 €
0,4l	4,80 €

### Benediktiner<sup>10</sup> Weizenbier hell, dunkel oder alkoholfrei

0,5l	4,80 €
------	--------

### Bitburger Alkoholfrei<sup>10</sup>

0,33l	3,50 €
-------	--------





## Tee

Earl Gray, Darjeeling, Assam, Pfefferminze, Kamille,  
Sommerbeere<sup>7</sup>, Vitamin Orange, Grüner Tee

Glas 2,75 €

## Kaffeespezialitäten

Espresso <sup>7</sup>	2,90 €
Espresso Macchiato <sup>7,8</sup>	3,00 €
Kaffee Crema <sup>7</sup>	2,90 €
Kaffee Crema Becher <sup>7</sup>	3,30 €
Milch Cafe <sup>7,8</sup>	3,50 €
Cappuccino <sup>7,8</sup>	3,50 €
Latte Macchiato <sup>7,8</sup>	3,50 €
Caramel oder Chai Latte Macchiato <sup>7,8,1,4</sup>	3,60 €
Hot Chocolate mit Milchschaum <sup>8</sup>	3,20 €
Kaffee Mokka <sup>7,4,8</sup>	3,20 €
(Espresso, Vollmilchschokolade, heiße Milch)	

## Aperitifs

Martini bianco/ Rosso 5 cl 4,80 €





## Cocktails alkoholfrei

- Hugo** 0,2l 7,00 €  
(Holundersirup, alkoholfreier Sekt, frische Minze und Sprudel)
- Aperol Spritz** 0,2l 7,00 €  
(alkoholfreier Aperol, alkoholfreier Sekt, Sprudel und frische Orange)

## Cocktails

- Hugo** 0,2l 8,00 €  
(Holundersirup, Sekt, Sprudel, Limette und frische Minze)
- Lillet Berry** 0,2l 8,00 €  
(Lillet Blanc auf Eis, Wild Berry Schweppes, Waldbeeren)
- Limoncello Spritz** 0,2l 8,00 €  
(Hausgemachtes Limoncello eisgekühlt, Sekt, Zitronenscheibe, 1 Zweig Zitronenmelisse)
- Campari Orange** 0,2l 8,00 €  
(Campari, ein Spritzer frische Orange, Orangensaft und ein frischer Orangenschnitt)
- Aperol Spritz** 0,2l 8,00 €  
(Aperol, Sekt, Soda und ein frischer Orangenschnitt)
- Gordons Pink Spritz** 0,2l 8,00 €  
(Gordons Pink Gin, Sekt, Zitronenlimonade und frische Erdbeeren)
- Tanqueray Sevilla & Tonic** 0,2l 8,00 €  
(Tanqueray Orange Sevilla, Tonic Water und ein frischer Orangenschnitt)





## Offene Hausweine

### Vallade, Triento, Italy

#### Weiß/Bianco<sup>9</sup>

Pinot Grigio, fruchtig & leicht  
Chardonnay, Kräftig und vollmundig

#### Rosé

Rosato<sup>9</sup>, fruchtig & spritzig

#### Rot/Rosso<sup>9</sup>

Merlot Veneto, samtig & kräftig  
Cabernet Sauvignon, fruchtig & leicht  
Lambrusco<sup>9</sup>, fruchtig mild

Glas 0,2l	5,50 €
Karaffe 0,5l	11,00 €
Karaffe 1,0l	18,00 €

#### Chianti<sup>9</sup>

Glas 0,2l	5,90 €
Karaffe 0,5l	14,80 €
Karaffe 1,0l	29,60 €

#### Weinschorle<sup>9</sup> weiß/rot/rose

Glas 0,2l	4,80 €
-----------	--------

## Flaschenweine

### Weißweine<sup>9</sup>

#### Pinot Grigio Venezia

D.O.C.<sup>9</sup> 0,75l 27,00 €

Duftet nach Äpfeln, Zitrusfrüchten und etwas Melone, Borge Molino

#### Vernaccia di San Gimignano

D.O.C.G.<sup>9</sup> 0,75l 33,00 €

Erinnert an Gingster, Udenblüten, grünen Apfel und Pampelmuse, Panizzi

### Rotwein<sup>9</sup>

Chianti D.O.C.G.<sup>9</sup> 0,75l 28,00 €

Duft von Brombeeren und Sauerkirschen, Fattoria di Scannano

#### Montepulciano d'Abruzzo

D.O.C.<sup>9</sup> 0,75l<sup>®</sup> 22,00 €

Duft von roten Beeren, Gewürzen, Blaubeeren und Kräutern, Larinum





**Nero d'Avola Sicilia I.G.T.<sup>9</sup> 0,75l 32,00 €**

Noten von süßen Kirschen, reifen Beeren, Vanille und Gewürzen,  
Poggio Grafetta



Telefon: 0385 - 593 858 58 | [info@gosaleto.de](mailto:info@gosaleto.de)



## Liköre und Destilles

<b>Grappa Cellini Crue</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,80 €</b>
<b>Grappa Candolino</b>	<b>2 cl</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Grappa Nonino</b>	<b>2 cl ab</b>	<b>5,00 €</b>
(Chardonnay, Merlot, Prosecco, Malvasia, Amaro Quintessentia)		
<b>Amaretto</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Limoncello Hausgemacht</b>	<b>4 cl</b>	<b>4,80 €</b>
<b>Sambuca</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,20 €</b>
<b>Averna</b>	<b>4 cl</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Ramazotti</b>	<b>4 cl</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Baileys</b>	<b>2cl</b>	<b>3,20 €</b>

### Zusatzstoffe:

1 Farbstoff, 2 Antioxidationsmittel, 3 Chinin haltig, 4 mit Süßungsmittel, 5 enthält Phenylalaninquelle, 6 Säuerungsmittel, 7 koffeinhaltig, 8 Milcherzeugnis/Lactose, 9 Sulfite, 10 Gerste, 11 Gluten, 12 Konservierungsstoffe, 13 Geschmacksverstärker, 14 Nüsse

### Go Saleto

Schloßstraße 15  
19053 Schwerin  
Tel: 0385 / 593 858 58

[info@gosaleto.de](mailto:info@gosaleto.de)

### Öffnungszeiten

Montag - Samstag  
12.00 - 22.00 Uhr

Sonntag  
12.00 - 21.00 Uhr

