

Da Fabio

RISTORANTE - PIZZERIA

SPEISENKARTE



Aperitivi

APERITIV

- | | | |
|----|----------------------------|--------|
| 1. | Bitterino | 2,50 € |
| 2. | Martini Bianco Rosse e Dru | 4,50 € |
| 3. | Campari da | 5,00 € |
| 4. | Campari ange | 5,00 € |
| 5. | Sherry Medio e Dry | 3,50 € |
| 6. | Prosecco | 5,00 € |
| 7. | Prosecco Kir | 6,50 € |

Antipasti Freddi

KALTE VORSPEISEN

- | | | |
|-----|--|---------|
| 8. | Antipasto Della Casa | 12,50 € |
| 11. | Caprese <i>frische Tomaten mit Mozzarella</i> | 8,50 € |
| 12. | Carpaccio di Manzo <i>Rucolasalat und Parmesan</i> | 11,50 € |
| 13. | Carpaccio di Salmone <i>Lachs</i> | 11,50 € |
| 14. | Vitello Tonnato | 11,50 € |

Antipasti Caldi

WARME VORSPEISEN

- | | | |
|-----|--|--------|
| 15. | Limache Tonino <i>Knoblauch, Kräuter, Tomaten und Sahnesauce</i> | 7,50 € |
| 16. | Limache Burgogna <i>Knoblauch und Sahnesauce</i> | 7,50 € |
| 17. | Scampi alla Fabio <i>grüner Pfeffer, Champignons, Knoblauch und Sahnesauce</i> | 9,50 € |
| 18. | Scampi alla Burgogna <i>Knoblauch, Kräuter und Sahnesauce</i> | 9,50 € |



Zuppe

SUPPEN

- | | | |
|-----|---|--------|
| 19. | Minestrone <i>Gemüsesuppe</i> | 6,50 € |
| 20. | Crema di Pomodoro <i>Tomatensuppe</i> | 6,50 € |
| 21. | Zuppa di Cipolla <i>Zwiebelsuppe</i> | 6,50 € |
| 22. | Crema di Broccoli <i>Broccoli-Cremesuppe</i> | 6,50 € |
| 23. | Zuppa di Pesce <i>Fischsuppe</i> | 9,50 € |

Insalate

SALATE

- | |  |  |
|-----|---|--|
| 25. | Mista
<i>Gemischter Salat</i> | 4,50 € 7,50 € |
| 27. | Rucola, Pinoli, Noci e Parmigiano
<i>Pinienkerne, Walnüsse und Parmesan</i> | 6,50 € 11,50 € |
| 28. | Capricciosa
<i>Salat, Thunfisch, Zwiebeln, Käse, Schinken, Tomaten, Ei und Gurken</i> | 6,50 € 11,00 € |
| 29. | Insalate della Casa
<i>Vier gebratene Scambi</i> | 6,50 € 12,50 € |
| 30. | Insalate Bella Vista
<i>Lachsstreifen auf gemischtem Salat</i> | 6,50 € 11,50 € |





Pasta le Forno

ÜBERBACKENE NUDELN

- | | | |
|-----|--|---------|
| 31. | Lasagne | 10,50 € |
| 32. | Rigatoni alla Fabio
<i>Schinken, Champignon, Fleischsauce, Sahne mit Käse überbacken</i> | 10,50 € |

Paste

SPAGHETTI

- | | | |
|-----|---|---------|
| 33. | Spaghetti aglio olio e Peperoncino
<i>Knoblauch, Olivenöl, Peperoni, scharf</i> | 9,50 € |
| 34. | Spaghetti Scampi
<i>geschälte Scampi mit Rucolasalat in Tomatensauce</i> | 12,50 € |
| 35. | Spaghetti Carbonara
<i>Speck, Sahnesauce, Eier mit Parmesan</i> | 10,50 € |
| 37. | Spaghetti alla Fabio
<i>Meeresfrüchte in Tomatensauce</i> | 12,50 € |

Penne

PENNE

- | | | |
|-----|--|---------|
| 40. | Penne Arrabbiata
<i>Cherrytomaten, Knoblauch, Peperoni scharf</i> | 9,00 € |
| 41. | Penne al Gorgonzola
<i>Gorgonzolakäse mit Sahnesauce</i> | 10,50 € |
| 42. | Penne Vegetariana
<i>verschiedene Gemüsesorten in Tomatensauce</i> | 10,50 € |

Pasta Fresche Falte in Casa

TORTELLONI

- | | | |
|-----|--|---------|
| 43. | Tortelloni Panna
<i>Schinken und Parmesan in Sahnesauce</i> | 10,00 € |
| 44. | Tortelloni al Gorgonzola
<i>Sahnesauce mit Gorgonzola</i> | 11,00 € |
| 45. | Tortelloni al Perno
<i>Filetspitzen mit Champignons und Spinat in Sahnesauce</i> | 13,50 € |



Tagliatelle

TAGLIATELLE

- | | | |
|-----|--|---------|
| 46. | Tagliatelle della Casa
<i>Frischer Lachs mit Cherrytomaten und Weißwein</i> | 13,50 € |
| 47. | Tagliatelle di Gamberoni
<i>Gambas mit Rucola und Kräutern in einer Tomatensauce</i> | 15,50 € |
| 48. | Tagliatelle al Filetto
<i>Filetspitzen mit Rucola in einer Cherrytomatensauce</i> | 15,50 € |

Per i nostri piccoli ospiti

FÜR UNSEREN KLEINEN GÄSTE

- | | | |
|------|---|--------|
| 200. | Spaghetti Promodoro | 5,50 € |
| 201. | Spaghetti Bolognese <i>Tomatenhackfleischsauce</i> | 5,50 € |
| 202. | Spaghetti Carbonara | 5,50 € |
| 203. | Schnitzel mit Champignons | 7,50 € |
| 204. | Kinderpizza | 5,50 € |

Pizza

PIZZA

- | | | |
|-----|--|---------|
| 51. | Wahlweise mit Salame, Prosciutto oder Funghi
<i>Salami** oder scharfe Salami**</i> | 7,50 € |
| 52. | Pizza Fabio
<i>Gebratene Gambas mit Rucolasalat</i> | 13,50 € |
| 53. | Pizza Chef
<i>Rucolasalat, Streifen vom Rinderfilet und Parmesan</i> | 13,50 € |
| 54. | Pizza Tonno e Cipolla
<i>Thunfisch mit Zwiebeln</i> | 9,50 € |
| 55. | Pizza Stella
<i>Spinat mit Lachs und Knoblauch</i> | 11,50 € |
| 56. | Pizza Quattro Stagioni
<i>Schinken*, Champignons, Artischocken und Paprika</i> | 9,50 € |
| 57. | Pizza Maradona
<i>Gorgonzola mit Rucolasalat</i> | 10,50 € |
| 58. | Pizza Hawaii
<i>Ananas mit Kochschinken**</i> | 9,50 € |
| 59. | Pizza Gamberetti
<i>Frische Shrimps mit Knoblauch</i> | 10,50 € |
| 60. | Pizza Frutti di Mare
<i>Meeresfrüchte mit Knoblauch</i> | 12,50 € |
| 61. | Pizza Calzone
<i>Schinken*, Champignons mit Spinat und Artischocken</i> | 10,50 € |
| 62. | Pizza Valentina
<i>Parmaschinken* mit Rucolasalat und Parmesan</i> | 12,50 € |
| 63. | Pizza Justin
<i>Mozzarella mit frischen Tomatenscheiben und Basilikum</i> | 9,50 € |



Alle Pizzen werden mit Tomaten, Käse und Oregano zubereitet.

Zusatzstoffe laut ZusatzstoffVO:

*= Formfleischvorderschinken mit Konservierungsstoffen und Antioxidationsmittel

**= Formfleischvorderschinken mit Konservierungsstoffen und Antioxidationsmittel

Carni di Vitella

KALBFLEISCH

- | | | |
|-----|--|---------|
| 64. | Scaloppa ai Funghi
<i>Kalbschnitzel in Champignonsauce</i> | 19,50 € |
| 65. | Involtini Tonino
<i>Kalbfleischröllchen mit Mozzarella, Schinken, Tomaten, Kräuter in einer Sahnesauce</i> | 22,50 € |
| 66. | Scaloppa al Limone
<i>Kalbschnitzel in Zitronensauce</i> | 19,50 € |
| 67. | Scaloppa Pizzaiola
<i>Kalbfleischschnitzel mit Karpfen, Oliven und Knoblauch in Tomatensauce</i> | 21,50 € |

Carni di Manzo

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK 240 G

- | | | |
|-----|--|---------|
| 68. | Bestecca ai Ferri
<i>Gegrilltes Rumpsteak</i> | 23,50 € |
| 69. | Bistecca ai Funghi
<i>Rumpsteak in Champignonsauce</i> | 24,50 € |
| 70. | Bistecca alla Fiorentina
<i>Rumpsteak mit Spinat und Oliven überbacken</i> | 24,50 € |
| 71. | Bistecca al Pepe Verde
<i>Rumpsteak in grüner Pfeffersauce</i> | 24,50 € |
| 72. | Bistecca Pizzaiola
<i>Rumpsteak mit Karpfen, Oliven, Kräutern, Oregano in Cherrytomatensauce</i> | 24,50 € |

Beilagen

WÄHLEN SIE IHRE BEILAGE ZUM HAUPTGERICHT

- | | |
|-----------------------|--------|
| Folienkartoffeln | 2,50 € |
| Bratkartoffeln | 2,50 € |
| Rosmarinkartoffeln | 2,50 € |
| Selbstgemachte Pommes | 2,50 € |
| Tagesgemüse | 2,50 € |



Filetto di Manzo

ARGENTINISCHES RINDERFILET

- 73. **Filetto di Ferri**
Gegrilltes Rinderfilet 25,50 €
- 74. **Filetto al Gorgonzola**
Rinderfilet mit Gorgonzola 27,50 €
- 75. **Filetto al Pepe Verde**
Rinderfilet mit grünem Pfeffer 27,50 €
- 76. **Filetto della Casa**
Rinderfilet mit Rotweinsauce 29,50 €

Carne di Agnello

LAMMFLEISCH

- 77. **Cotolette alla griglia**
Gegrilltes Lammkotelett 24,50 €
- 78. **Care di Agnello alle Erbe**
Lammkarree in Kräutersauce 28,50 €
- 79. **Care di Agnello Con Crosta di Senape**
Lammkarree in Senfkruste 28,50 €

Pesce

FISCH

- 80. **Calamari alla Livorno**
Tintenfisch mit Tomaten, Karpfen, Zwiebeln, Kräutern und Knoblauch in einer Weißweinsauce 19,50 €
- 81. **Lucio alla Romana**
Zander in Kräutern mit Cherrytomaten und Knoblauch in einer Weißweinsauce 22,50 €
- 82. **Gamberoni alla Griglia**
Gambas vom Grill 24,50 €
- 83. **Gamberoni al Pomerio**
Gambas in Pomerysensauce 25,50 €
- 84. **Pesce Misto**
Gemischter Fischteller 26,50 €

Täglich wechselnde
Fischgerichte auf
unserer Tageskarte!



Dolci

DESSERT

85.	Tiramisu <i>Gebäck aus Keksen, Amaretto und Eiern</i>	6,00 €
86.	Panna-Cotta	5,50 €
87.	Zabaione	6,00 €
88.	Cassata	6,50 €
89.	Tartufo	5,50 €

Bevande Calde

WARMER GETRÄNKE

94.	Espresso	2,00 €
95.	Espresso doppio	3,50 €
96.	Espresso Coretto	3,50 €
97.	Kaffee	2,00 €
98.	Cappuccino	2,50 €
99.	Latte Macchiato	2,50 €
100.	Tee <i>verschiedene Sorten</i>	2,00 €
101.	Kakao	2,50 €
102.	Limone Caldo <i>heiße Zitrone</i>	2,50 €

Vini Aperti

OFFENE WEINE

	 0,2l	 1/4l	 1/2l	
103.	Vini Bianchi <i>Weißwein</i>	4,50 €	5,50 €	10,00 €
104.	Vini Rossi <i>Rotwein</i>	4,50 €	5,50 €	10,00 €
105.	Vini Rosati <i>Roséwein</i>	4,50 €	5,50 €	10,00 €
106.	Lambrusco <i>Perlwein</i>	4,50 €	5,50 €	10,00 €

Alle Weine als trocken, halbtrocken und süß.

Birre

BIERE

111.	Warsteiner Pils	0,3l 2,50 €
112.	Frankenheim Alt	0,3l 2,50 €
113.	Malzbier	0,3l 2,50 €
114.	Weizenbier	0,5l 4,00 €
115.	Alkoholfreies Bier	0,3l 2,50 €
117.	Alkoholfreies Weizenbier	0,5l 3,50 €



118.	Alster	0,3l	2,50 €
119.	Radler	0,3l	2,50 €
120.	Krefelder	0,3l	2,50 €
121.	Malzbier + Coca Cola	0,3l	2,50 €

Bevande senza alcool

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

130.	Sanpellgrino	0,3l	2,50 €
130.	Sanpellgrino	0,75l	5,50 €
132.	Coca Cola	0,3l	2,50 €
133.	Coca Cola Light	0,3l	2,50 €
134.	Fanta	0,3l	2,50 €
135.	Sprite	0,3l	2,50 €
136.	Apfelschorle	0,3l	2,50 €
137.	Tonic	0,3l	2,50 €
138.	Bitte Lemon	0,3l	2,50 €
139.	Ginger Ale	0,3l	2,50 €
140.	Tomatensaft	0,3l	2,50 €
141.	Orangensaft	0,3l	2,50 €
142.	Apfelsaft	0,3l	2,50 €

Digestiv

DIGESTIVES

150.	Ramazotti	2cl	2,50 €
151.	Averna	2cl	2,50 €
152.	Fernet Branca	2cl	2,50 €
153.	Fernet Menta	2cl	2,50 €
154.	Amaro Montenegro	2cl	2,50 €

Liquori

LIKÖRE

160.	Sambuca	2cl	2,00 €
161.	Amaretto	2cl	2,50 €
162.	Limoncello	2cl	2,50 €
163.	Galliano	2cl	2,50 €
164.	Cointreau	2cl	2,50 €
165.	Bailey's	2cl	2,50 €

Weinkarte Weißwein

Grauzone | Mittelrhein | Deutschland

Im Glas ein typischer Graubugunder: hellgelb/grau und absolut fruchtig.

Weißer Früchte, etwas Nuss, Honig, reife Banane.

Schöne Struktur, angenehme Säure, kompaktes Aroma.

Glas 0,2l 6,90 € Flasche 0,75l 24,90 €

Blanc de Noir | Nahe | Deutschland

Der Merlot wurde weissgekelert, was zu einem besonderen Geschmackserlebnis führt.

Der Blanc de Noir Merlot hat ein facettenreiches Aroma

von Birne und Orange mit Nuancen von Feider und Minze.

Glas 0,2l 6,90 € Flasche 0,75l 24,90 €

Pinot Grigio | Zenato | Italien

Er präsentiert sich mit einer strohgelben Farbe, delikatem Duft

mit Noten von frischen Birnen, süßer Honigmelone und Pfirsich

Ein würziger Alltagsbegleiter, der zu allen Gerichten mit Fisch oder hellem Fleisch gereicht werden kann.

Glas 0,2l 5,50 € Flasche 0,75l 19,50 €

Lugana Calojera | Gardasee | Italien

Ca' Lojera Lugana ein gehaltvoller, ausgewogener Weißwein.

Seine intensive strohgelbe Farbe mit leicht grünlichen Abtönungen

bekommt mit der Reife goldene Reflexe. Das Bukett ist voll und fruchtig mit einer angenehmen blumigen Note.

Glas 0,2l 7,50 € Flasche 0,75l 26,90 €



Weinkarte Rotwein



L Muri | Negroamaro | Apulien | Italien

Dunkles Violett im Glas. Saftig mit sehr intensivem Aroma nach schwarzer Johannisbeere und dunklen Früchten. Voller Körper, samtig mit langem Nachhall.

Glas 0,2l 5,90 € Flasche 0,75l 19,90 €

Conte di Sangiovese | Emilia Romagna | Italien

In allen Facetten duftet, schmeckt und wirkt eine reife Kirschrucht. Für einen Sangiovese ist er zudem ungemein reif und vollmundig.

Glas 0,2l 5,90 € Flasche 0,75l 19,90 €

Conte di Primitivo | Apulien | Italien

Der sonnverwöhnte Primitivo aus Apulien besticht durch seine marmeladige Frucht, die an intensive eingekochte Früchte erinnert.

Glas 0,2l 6,90 € Flasche 0,75l 24,90 €

Conte di Appassimento | Negroamaro | Apulien | Italien

Er schimmert dunkel orange-rot im Glas. Im Bouquet intensiver Duft nach reifen Pflaumen, Zartbitter-Schokolade und Kräutern.

Glas 0,2l 6,90 € Flasche 0,75l 24,90 €

Piquemal Tradition | Roussillon | Frankreich

Aus dem Glas steigt ein betörendes Bukett von Kirschen, Brombeeren und Gewürzen, das am Gaumen in der üppigen Frucht von dunklen Beeren seinen Widerhall endet.

Glas 0,2l 6,90 € Flasche 0,75l 24,90 €

