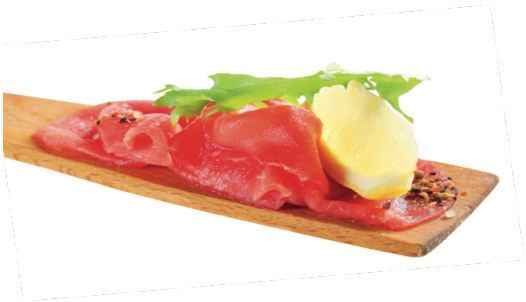
Vorspeisen

		Euro
1.	**Antipasto di Mare** [b, d, i, k, m] Italienischer Meeresfrüchtesalat	10,50
2.	**Mozzarella Caprese** [2, g] Milde Vorspeise mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum	7,50
3.	**Scampi Cocktail** [2, b, c, d, k] Delikater Shrimpscocktail	9,50
4.	**Prosciutto di Parma e Melone** [3] Der berühmte Schinken mit Honigmelone	8,50
5.	**Vitello Tonnato** [3, c, d, e, g] Hauchdünnes Kalbfleisch in Thunfischsauce	10,50
6.	**Bruschettona** [d, h] Große Bruschetta	6,50



Salate

		Euro
15.	**Insalata di Pomodoro** [5] Tomatensalat mit Zwiebeln	6,00
16.	**Insalata Mista** [5, 6] Gemischter Salat mit Gurken, Zwiebeln, Oliven und Tomaten	6,50
17.	**Insalata Sicilia** [2, 3, 5, 9, c, d, g] Mit Schinken, Ei, Artischocken, Tomaten, Gurken, Thunfisch und Käse	8,50
18.	**Insalata Rucola** [2, 5, g] Frischer Rucolasalat mit Cocktailtomaten, Parmesan und Wallnüssen	8,50
19.	**Insalata Mista è Pollo** [3, 5] Gemischter Salat mit Hühnchenstreifen	10,50
20.	**Fitnesssalat** [2, 3, 5, 9, c, d, g] Gemischter Salat mit Hühnchen, Ei, Karotten, Schafskäse und Mais	11,50
21.	**Rucola Manzo e Funghi** [2, 3, 5] Rucolasalat mit Roastbeefspitzen und Champignons	13,50

Pinsa

	Euro
Pinsabrot [9, a] Naturale oder mit Tomaten und Knoblauch	5,50
30. Pinsa Margherita [2, 9, a] Die Traditionelle mit Tomaten und Käse	7,00
31. Pinsa Salame [2, 3, 9, a] Die klassische Salamipizza	8,50
32. Pinsa Prosciutto [2, 3, 9, a] Unsere Schinkenpizza	8,50
33. Pinsa Funghi [2, 9, a] Die Milde mit frischen Champignons	8,50
34. Pinsa Salame e Funghi [2, 3, 9, a] Mit Salami und frischen Champignons	9,50
35. Pinsa Prosciutto e Funghi [2, 3, 9, a] Mit Schinken und frischen Champignons	9,50
36. Pinsa Capri [2, a] Analog zur bekannten Vorspeise mit frischen Tomaten, Mozzarella und Basilikum	9,50
37. Pinsa Romana [2, 3, 9, a] Die Pinsa unserer Hauptstadt mit Schinken, Pilzen und Salami	9,50
38. Pinsa Hawaii [2, 3, 9, a] Die Exotische mit Schinken und Ananas	9,50
39. Pinsa Classica [2, 3, 9, a] Peperoniwurst gibt Schinken und Champignons eine milde Würze	9,50

	Euro
40. Pinsa Capricciosa [2, 3, 6, 9, a] Mit Schinken, Peperoniwurst, Champignons, Artischocken und Oliven	11,50
41. Pinsa Quattro Stagioni [2, 3, 6, 9, a] Schmeckt zu jeder Jahreszeit – mit Salami, Paprika, Champignons und Oliven	10,50
42. Pinsa Piscaria [2, 9, a, b, d] Mit frischen Meeresfrüchten und Knoblauch	11,50
43. Pinsa Quattro formaggi [2, 9, a, g] Verfeinert mit vier verschiedenen Käsesorten	11,50
44. Pinsa Vegetariana [2, 3, 6, 9, a] Zu 100% fleischlos mit frischem Saisongemüse	9,50
45. Pinsa Diavola [2, 3, 9, a] Einen feurigen Abend bescheren Ihnen unsere Freunde Peperoni, Paprika und Peperoniwurst	9,50
46. Pinsa Parma [2, 3, 9, a] Der luftgetrocknete Schinken verleiht Ihnen mit Mozzarella einen Hauch von mediterraner Lebensart	10,50
47. Pinsa Don Calò [2, 3, 9, a, g] Die Krönung – mit Mozzarella, Parmaschinken, Rucolasalat und Parmesansplittern	13,50
48. Pinsa Bruschetta [2, 3, 9, a, g] Die Frische – mit Mozzarella, Salami, Knoblauch, Parmesan, Tomatenstückchen und Basilikum	12,50
49. Pinsa Chiaramonte [2, 6, 9, a, b] Mit Mozzarella, Spinat, Shrimps, Oliven und Knoblauch	12,50
50. Pinsa Golosa [2, 3, 9, a, g] Mit Mozzarella, Peperoniwurst, Brokkoli und Gorgonzola	10,50
51. Pinsa Tonno [2, 6, 9, a, d] Die Thunfischpinsa mit Zwiebeln und Oliven	10,50
52. Pinsa Sicilia [2, 4, 9, a, d] Ein Hauch Sizilien -mit Kapern, Oliven, Sardellen und Knoblauch	9,50

Extra Beilagen:

Oliven, Paprika, Peperoni, Zwiebeln, Kapern, Knoblauch, Salami, Schinken und Sardellen	1,00
Doppelt Käse, Thunfisch und Peperoniwurst, Mozzarella, Gorgonzola, Spinat und Brokkoli	2,00

Pasta

	Euro
60. Spaghetti Napoli [2, a] Ein leichtes Nudelgericht mit Tomaten und frischem Basilikum	6,50
61. Spaghetti alla Bolognese [2, 3, a] Mit Hackfleichsauce	7,50
62. Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino [2, a] Mit Knoblauch, feinem Olivenöl und scharfem Peperoncino	7,50
63. Spaghetti alla Carbonara [2, 3, a, c] Speck gibt der Ei-Parmesansauce die nötige Würze	8,50
64. Gnocchi Sorrentina [2, a, d] Mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum	9,50
65. Rigatoni Gorgonzola [2, a, g] Mit fein-würziger Käsesauce	9,50
66. Penne all`Arrabbiata [2, a] Mit Cocktailtomaten und Knoblauch	8,50
67. Farfalle al Salmone [2, a, d] Mit einer frischen Lachssauce	9,50
68. Farfalle Giardiniera [2, a] Mit frischem Gemüse	8,50
69. Tagliatelle alla Boscaiola [2, a] Mit einer delikaten Pilzvariation	10,50

Auch gluten- und laktosefrei erhältlich

Überbackenes

	Euro
80. Lasagne [2, 9, a, c, g] Die Beliebte	8,50
81. Cannelloni [2, a, g] Mit Fleisch gefüllte Pastarollen	8,50
82. Vegetarische Cannelloni [2, a, g] Mit Ricotta und Spinat gefüllt Pastarollen	8,50

Fleisch

	Euro
90. Schnitzel „Wiener Art“ 3, 5, a, k Mit Pommes und Salat	12,50
91. Jägerschnitzel 3, a, g Mit Pommes und Salat	13,50
92. Zigeunerschnitzel 3, 5, a Mit Pommes und Salat	13,50
93. Rahmschnitzel 3, 5, a Mit Pommes und Salat	13,50
94. Saltimbocca alla Romana 2, a, k Mit Parmaschinken und Salbei	16,50
95. Bistecca alla griglia 3, a, k Gegrilltes Rumpsteak	17,50
96. Bistecca al Pepe verde 3, a, g Rumpsteak mit grünem Pfeffer	18,50
97. Bistecca ai Cipolle 3, a, g Rumpsteak mit gebratenen Zwiebeln	18,50

Unser Rumpsteak ist aus argentinischer Herkunft.
Als Beilagen servieren wir köstliche Rosmarinbratkartoffeln und Salat. .

Fisch

	Euro
110. Calamari fritti d. Frittierte Tintenfischringe mit Beilagensalat	14,50
111. Calamari alla Griglia d Gegrillte Calamares mit Gemüsevariation	15,50
112. Scampi alla Griglia b, d Gegrillte Scampi mit Gemüsevariation	22,50
113. Salmone alla Griglia a, b, d Gegrillter Lachs mit Gemüsevariation	17,50
114. Salmone al Basilico a, b, d Lachs in Basilikumsauce mit Gemüsevariation	18,50

Dessert

	Euro
120. Tiramisu [a, c, g] Hausgemacht	5,50
121. Tartufo [g] Feine Mischung aus Schokolade- und Vanilleeis	5,50
122. Tartufo bianco [g] Mit einer Hauch weißer Schokolade	5,50
123. Cassata siciliana [g] Milchspeiseeis mit kandierten Früchten	5,50

Bitte fragen Sie die Kellner, was wir Ihnen eventuell noch aus der Dessert-Vitrine anbieten können.

Käsevariation

	Euro
130. Grana Padano [2, 9, g] Sizilianische Käsespezialität	7,50
131. Gorgonzola [2, 9, g] Der würzige Blauschimmelkäse	7,50

Kinderkarte

	Euro
140. Rigatoni Napoli [2, a] Mit Tomatensauce	6,50
141. Tortellini Panna e Prosciutto [2, 3, g] Mit einer Schinken-Sahnesauce	7,50
142. Kinderschnitzel [3, 5, a, k] Mit Pommes	9,50
143. Chicken Nuggets Mit Pommes	7,50

Aperitifs/Longdrinks

	Euro
Hugo [1, 2, 8]	6,50
Amalfi (Campari, B-Lemon, Grapefruit) [1, 2]	6,50
Campari Soda [1, 2]	4,90
Campari Orange [1, 2]	5,50
Prosecco [2]	3,50
Prosecco Aperol [1, 2]	4,90
Kir Royal [1, 2]	5,20
Aperol Spritz [1, 2]	6,50
Aperol orange [1, 2]	5,50

Softdrinks

		Euro
Pepsi-Cola, Pepsi Max, Mirinda, 7 UP [1, 2, 9, 10]	0,2 l	2,50
	0,4 l	3,50
Apfelsaft, Apfelsaftschorle	0,2 l	2,80
	0,4 l	4,20
Orangensaft	0,2 l	2,80
	0,4 l	4,20
Maracuja-Saft	0,2 l	2,80
	0,4 l	4,50
Bitter Lemon [2, 3, 11]	0,2 l	2,80
Selters Medium	0,25 l	2,30
	0,5 l	4,00
Selters Still	0,25 l	2,30
	0,5 l	4,00

Biere

		Euro
Radeberger Pils [a]	0,3 l	2,50
Vom Fass	0,5 l	3,90
Hövels Bitterbier [a] Vom Fass	0,3 l	2,80
Oberdorfer Helles [a]	0,3 l	2,80
Weich und mild gehopft, vom Fass	0,5 l	4,20
Bübble Hefeweizen hell [a]	0,5 l	4,20
vom Fass		
Schöfferhofer Kristallweizen [a]	0,5 l	4,20
Schöfferhofer Hefe dunkel [a]	0,5 l	4,20
Bübble Edelweissbier [a]	0,5 l	4,20
Alkoholfrei		
Radeberger alkoholfrei [a]	0,33 l	2,50
Extra herb		
Clausthaler Radler [a] Alkoholfrei	0,33 l	2,50
Schöfferhofer Grapefruit [a] Alkoholfrei	0,33 l	2,90
KraftMalz [a]	0,33 l	2,90
Malzbier		

Offener Rotwein

		Euro
Primitivo della Puglia[1, 2, 3, n] Vollmundig, fruchtig	0,2 l	5,50
Lambrusco [1, 2, 3, n] Lieblich	0,2 l	4,20
Nero di Troia 15%[1, 2, 3, n] Vollmundig, trocken	0,2 l	5,90
Chianti di Montalcino [1, 2, 3, n] Trocken	0,2 l	4,80
Montepulciano d'Abruzzo[1, 2, 3, n] Elegant fruchtige Würze, trocken	0,2 l	4,80

Offener Roséwein

		Euro
Bardolino [1, 2, 3, n] Trocken	0,2 l	4,20
Pinot Nero Rosè [1, 2, 3, n] Lecker frizzant Sommerwein/Aperitiv	0,2 l	5,50

Offener Weißwein

Frizzantino [1, 2, 3, n] Lieblich	0,2 l	4,20
Frascati [1, 2, 3, n] Trocken	0,2 l	4,20
Pinot Grigio [1, 2, 3, n] Trocken	0,2 l	4,50
Riesling [1, 2, 3, n] Nach Äpfel, reifer Pfirsich und Grapefruit	0,2 l	5,20
Luganer [2, 3, n] Lebhaft, trocken	0,2 l	5,90

Spirituosen

		Euro
Amaro Averna [1, 2]	2 cl	3,50
Amaro Ramazzotti [1, 2]	2 cl	3,50
Fernet Branca [1, 2]	2 cl	3,50
Cynar [1, 2]	2 cl	3,50
Jägermeister [1, 2]	2 cl	3,50
Amaretto [1, 2]	2 cl	3,50
Sambuca [2]	2 cl	3,50
Limoncello [1, 2]	2 cl	3,50
Grappa della casa [2]	2 cl	3,50
Grappa Castagner	2 cl	6,50
Vecchia Romagna [1, 2]	2 cl	3,50
Jack Daniels	4 cl	4,50
Prinz Alte Haselnuss 40 % [1, 2]	2 cl	3,50
Prinz Alte Williams 40 % [1, 2]	2 cl	3,50
Prinz Marillen 40 % [1, 2]	2 cl	3,50
Prinz Obstler 40 % [1, 2]	2 cl	3,50

Kaffee

	Euro
Espresso [10]	2,20
Espresso macchiato [10, g]	2,40
Espresso corretto [10]	4,00
Espresso doppio [10]	3,50
Kaffee [10]	2,40
Cappuccino [10, g]	2,60
Latte macchiato [10, g]	2,90
Tee [10, nur in Schwarztee]	2,20

verschiedene Sorten

Catering

Haben Sie vor ein großes Fest zu feiern? Für uns kein Problem! Wir richten für Sie in unseren Räumlichkeiten kleine Geburtstagsfeiern, sowie auch Hochzeiten mit bis zu 300 Gästen aus! Bereits in der Vergangenheit konnten wir unsere Souveränität im Ausrichten von großen Feiern beweisen.

Danke, dass Sie sich für unser Ristorante entschieden haben! Wir hoffen, Ihre Wünsche erfüllt zu haben und freuen uns recht herzlich auf Ihren nächsten Besuch im Ristorante „Da Calogero“!

Zusatzstoffe

1. 1 Farbstoffe
2. 2 Konservierungsstoffe
3. 3 Antioxidationsmittel
4. 4 Geschmacksverstärker
5. 5 Schwefeldioxid/Sulfite
6. 6 Eisensalze
7. 7 Stoffe zur Oberflächenbehandlung
8. 8 Süßstoffe und andere Süßungsmittel
9. 9 Phosphate
10. 10 Koffein
11. 11 Chinin, Chininsalze
12. 12 Taurin

Allergene

1. a Glutenhaltiges Getreide: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern
2. b Krebstiere und Krebstiererzeugnisse: Flusskrebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi
3. c Eier und Eierzeugnisse: alle Eisorten
4. d Fisch und Fischerzeugnisse: alle Fischarten (z.B. Dorade, Seezunge, Seeteufel,

   Wolfsbarsch etc.)

5. e Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse: alle Erdnusssorten
6. f Soja und Sojaerzeugnisse: alle Sorten Sojabohnen
7. g Milch und Milcherzeugnisse (bezogen auf Kuhmilchallergie!): Kuhmilch, Laktose
8. h Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse: Mandeln, Haselnüsse,

   Walnüsse, Pistazien, Paranüsse, Pekannüsse, Makadamianüsse, Queenslandnüsse,

   Cashewkerne, Kaschunüsse

9. i Sellerie und Sellerieerzeugnisse: Bleichsellerie, Knollensellerie, Staudensellerie
10. j Senf und Senferzeugnisse: Senfkörner, Senfpulver, Senf, Senföl, Senfsprossen
11. k Sesamsamen und Sesamerzeugnisse: Sesamsamen, Sesammehl, Sesampaste (Tahin),

    Sesamsalz (Gomasio), Sesamöl

12. l Lupine: Lupinenmehl, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat, Lupinensolat
13. m Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse: Schnecken, Abalone, Oktopus,

    Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern

14. n Schwefeldioxid und Sulfit: unsere hausgemachten Saucen werden oftmals mit Wein

    abgelöscht, nahezu jeder Wein enthält heutzutage Sulfite