Ristorante
DA CALOGERO

Ihr Kelkheimer Italiener

Telefon 06195 - 97 51 51

Öffnungszeiten
täglich12.00 bis 14.30 Uhr und
17.30 Uhr bis 22.30 Uhr
(Dienstag Ruhetag)

Inhaber: Calagero Bonano

Am Rathausplatz 3
65779 Kelkheim
www.ristorante-calogero.de

Free WiFi vorhanden!

Seit mehr als 40 Jahren wohne ich nun im „alten Kern“ von Fischbach. Für diese ausgesprochen schöne Zeit möchte ich mich recht herzlich bei Ihnen bedanken.

Wie kann ich es besser machen als Ihnen das zu geben, was ich am besten kann?

Traditionelle mediterrane Küche in Verbindung mit angenehmen Ambiente! Ich bin seit mehr als 30 Jahren in der Gastronomie tätig und habe somit genug Erfahrung gesammelt, um für Sie diesen Tag zu einem außergewöhnlichen Erlebnis zu machen.

Lassen Sie sich von unserem Team verwöhnen und Sie werden sehen, dass die „Dolce Vita“ auch in Fischbach möglich ist!

Ich wünsche Ihnen noch einen gemütlichen Aufenthalt!

ANTIPASTI - VORSPEISEN

01	**Misto di Mare** [b, d, i, k, m] *Das frische aus dem Meer*	12,50
02	**Mozzarella Caprese** [2, g] *Milde Vorspeise mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum*	8,50
03	**Parmiggiana** [3] *Auberginen Sizilianische Art*	10,50
04	**Prosciutto di Parma e Buffola** [3] *Der berühmte Schinken mit Büffelmozzarella verarbeitet*	13,50
05	**Carpaccio** *Rindfleischdelikatesse*	12,50
06	**Vitello Tonnato** [3, c, d, e, g] *Hauchdünnes Kalbfleisch in Thunfischsauce*	11,50
07	**Rinder Tar Tar** *Tradizionelle Art mit Ei*	17,50

INSALATE - SALATE

09	**Caesar Salat** *Romanasalat, Calamaretti und Parmesansplitter*	14,50
10	**Insalata di Pomodoro** [3] *Tomatensalat mit Rucola,rote Zwiebeln,Oregano,Olivenöl*	7,50
11	**Insalata Mista** [5, 6, 8, k] *Gemischter Salat mit Gurken, Zwiebeln, Oliven und Tomaten*	7,50
12	**Insalata Sicilia** [2, 3, 5, 8, 9, c, d, g, k] *Mit Schinken, Ei, Artischocken, Tomaten, Gurken, Thunfisch und Käse*	8,50
13	**Insalata Rucola, Parma è Parmiggiano** [2, 5, 8, g, k] *frischer Rucolasalat mit Parmesan und Oliven*	12,50
14	**Fitnessalat** [8, c, g, k] *Gemischter Salat mit Hünchen,Ei,Karotten,Schafskäse & Mais*	10,50

PIZZA AUCH ALS PINSA ERHÄLTLICH MIT EINEM AUFPREIS VON 2,50 €

		Pizza 30cm	*Pinsa 40x60cm*
18.	**Pizzabrot Natur** [9, a]	4,90	-
19.	**Pizzabrot Tomaten und Knoblauch** [9, a] *Naturale oder mit Tomaten und Knoblauch*	4,90	-
20.	**Pizza Margherita** [2, 9, a] *Die Traditionelle mit Tomaten und Käse*	7,00	9,50
21.	**Pizza Salame** [2, 3, 9, a] *Die klassische Salamipizza*	8,00	10,50
22.	**Pizza Prosciutto** [2, 3, 9, a] *Unsere Schinkenpizza – zum Verlieben*	8,00	10,50

23.	**Pizza Funghi** [2, 9, a] *Die Milde mit frischen Champignons*	**8,00**	**10,50**
24	**Pizza Sicilia** [2, 4, 9, a, d] *Die Deftige mit Oliven Kapern, Sardellen und Knoblauch*	**8,50**	**11,00**
25	**Pizza Salame e Funghi** [2, 3, 9, a] *Mit Salami und frischen Champignons*	**8,50**	**11,50**
26	**Pizza Prosciutto e Funghi** [2, 3, 9, a] *Mit Schinken und frischen Champignons*	**8,50**	**11,00**
27	**Pizza Capri** [2, a] *Analog zur bekannten Vorspeise mit frischen Tomaten, Mozzarella und Basilikum*	**8,00**	**10,50**
28	**Pizza Romana** [2, 3, 9, a] *Die Pizza unserer Hauptstadt mit Schinken, Pilzen und Salami*	**8,50**	**11,00**
29	**Pizza Hawaii** [2, 3, 9, a] *Die Exotische mit Schinkenund Ananas*	**8,50**	**11,00**
30	**Pizza Classica** [2, 3, 9, a] *Peperoniwurst gibt Schinken und Champignons eine milde Würze*	**9,50**	**12,00**
31	**Pizza Capricciosa** [2, 3, 6, 9, a] *Mit Schinken, Peperoniwurst, Champignons, Artischocken und Oliven*	**10,50**	**13,00**
32	**Pizza Quattro Stagioni** [2, 3, 6, 9, a] *Schmeckt in jeder Jahreszeit; mit Salami, Paprika, Champignons und Oliven*	**9,50**	**12,00**
33	**Pizza Mare** [2, 9, a, b, d] *Mit frischen Meeresfrüchten und Knoblauch kein Käse*	**12,00**	**14,50**
34	**Pizza Quattro formaggi** [2, 9, a, g] *Verfeinert mit vier verschiedenen Käsesorten*	**10,50**	**13,00**
35	**Pizza Vegetariana** *Zu 100% fleischlos & frisches Saisongemüße*	**10,50**	**13,00**
36	**Pizza Diavola** [2, 3, 9, a] *Einen feurigen Abend bescheren Ihnen unsere Freunde Peperoni, Paprika und Peperoniwurst*	**9,50**	**12,00**
37	**Pizza Parma** [2, 3, 9, a] *Der luftgetrocknete Schinken verleiht Ihnen mit Mozzarella einen Hauch von mediterraner Lebensart*	**10,50**	**13,00**
38	**Pizza Don Calò** [2, 3, 9, a, g] *Die Krönung; mit Mozzarella, Parmaschinken, Rucolasalat und Parmesansplitter*	**12,00**	**14,50**
39	**Pizza Bruschetta** [2, 3, 9, a, g] *Die Frische; mit Mozzarella, Salami, Knoblauch, Parmesan, Tomatenstückchen und Basilikum*	**11,50**	**14,00**
40	**Pizza Chiaramonte** [2, 6, 9, a, b] *Mit Mozzarella, Spinat, Shrimps, Oliven und Knoblauch*	**11,50**	**14,00**

41	**Pizza al Salmone** [2, 6, 9, a, d] *Mit frischem Seelachs, Mozzarella, Oliven und Spinat*	13,50	16,00
42	**Pizza Golosa** [2, 3, 9, a, g] *Mit Mozzarella, Peperoniwurst, Brokkoli und Gorgonzola*	10,50	13,00
43	**Pizza Tonno** [2, 6, 9, a, d] *Die Thunfischpizza mit Zwiebeln und Oliven*	10,50	13,00
44	**Tiziana** [2, 9, a, b, g] *Mit Mozzarella, Basilikum, und Scampi*	12,50	15,00
119	**Marylin** [2, e, g, h] *Mit frischen Birnen, Gorgonzola & Walnüssen*	11,50	14,00

Gerne können Sie natürlich auch Ihre eigene Kreation kombinieren, Weitere Pizzabeläge berechnen wir Ihnen ab 1,00 € und bei unserer Familienpizza (40 x 60 cm) ab 1,50 €.

PASTA AUS EIGENER PRODUKTION

45	**Spaghetti al Pomodoro** [2, a] *Ein leichtes Nudelgericht mit Tomaten und frischem Basilikum*	8,50
46	**Rigatoni alla Bolognese** [2, 3, a] *Mit einer Hackfleichsauce*	9,50
47	**Spaghetti alla Carbonara** [2, 3, a, c] *Guanciale(ungeräucherter Speck) gibt dem Ei- die nötige Würze wie zuhause*	11,50
48	**Paccheri All' Arrabiata** [2, 3] *Peperoncino, Knoblauch in Tomaten geschwenkt*	9,50
49	**Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino** [2, a] *Mit Knoblauch, feinem Olivenöl und scharfem Peperoncino*	8,50
50	**Spaghetti Amatriciana** [2, 3] *Mit Guanciale (ungeräucherter Speck), Zwiebeln in Tomaten ge-schwenkt*	11,50
51	**Tagliatelle Cardoncelli e Salsiccia** *Kreuterseitlingen & Ital bratwurst*	15,50
52	**Gnocchi alla Sorrentina** *Mit Mozzarella,Basilikum &Tomatensoße*	10,50
53	**Tortellini Emiliani** [2, 3, a, g] *Mit Schinken-Sahnesauce*	9,50
54	**Tagliatelle Al Salmone** [2, a, d, g] *Mit Lachssause*	12,00
55	**Rigatoni Al Gorgonzola** [2, a, g]	11,50
56	**Spaghetti alle Vongole Veraci**	15,50
57	**Paccheri di Mare** *Frische Meeresfrüchte*	17,50
58	**Tagliatelle Al Scampi** [2, a, b, d] *In einer feinen Scampisause*	19,50
59	**Spaghetti al Pesto** *mit hausgemachten Pesto*	13,50

PASTA AL FORNO

60	**Lasagne** [2, 9, a, c, g]	11,50
61	**Vegetarische Cannelloni** [2, a, g] *Mit Ricotta und Spinat*	11,50

LA CARNE

80	**Schnitzel „Wiener Art** [3, 5, a, k] *Mit Pommes und Salat (vom Schwein)*	11,50
81	**Jägerschnitzel** [3, a, g] *Mit Pommes und Salat (vom Schwein)*	13,50
82	**Zigeunerschnitzel** [3, 5, a] *Mit Pommes und Salat (vom Schwein)*	13,50
83	**Scaloppina Milanese** [2, 3, 9, a, g, k] *Kalbsschnitzel mit Parmesan und Spaghetti al pomodoro*	18,50
84	**Wienerschnitzel mit Salzkartoffeln** *Kalbsschnitzel*	18,50
85	**Saltimbocca alla Romana (vom Kalb)** *Mit Parmaschinken und Salbei*	19,50
86	**Kalbsleber auf Venezianische-Art (vom Kalb)** *Mit Zwiebeln & feiner Weisweinsoße*	19.50
87	**Bistecca alla Griglia (vom Rind)** *Gegrilltes Rumpesteak mit Kreuterbutter*	18,50
	Mit grünen Pfeffer oder Zwiebeln oder Gorgonzolasauce	21,50
88	**Tagliata di Manzo (vom Rind)** *Ital Steak in Scheiben geschnitten mit Parmesan & Rucola*	23,50
89	**Filetto alla Griglia (vom Rind)** [3, a, k] *Gegrilltes Filetsteak mit Kreuterbutter*	26,50
	Mit grünen Pfeffer oder Zwiebeln oder Gorgonzolasauce	28,50

Zum Fleisch servieren wir Ofenkartofel und gegrillten Gemüse

IL PESCE

94	**Calamari Griglia auf Salatbouquet**	16,50
95	**Fritto Misto auf Salatbouquet** [d] *Variation frittierter Fischspezialitäten*	15,50
96	**Scampi alla Griglia** [b, d] *Gegrillte Scampi auf Salatboquet serviert*	25,00
97	**Pranzino alle Erbe Aromatiche** *Gegrillter Wolfsbarsch mit Saisongemüße*	24,50
98	**Salmone al Basilico** *Gegrillter Lachs in feiner Basilikumsauce & Saisongemüße*	19,50
99	**Polipo & Patate** *Gegrillter Octopus auf Kartoffel-Püree & sizilianische Caponata (Ratatouille)*	27,50

DESSERTS

105	**Tiramisu** [a, c, g] *Hausgemacht*	6,50
106	**Tartufo** [g] *Feine Mischung aus Schokolade- und Vanilleeis*	6,50
107	**Cannolo Siciliano** *Frittierte Teigrolle & süßem cremigen Ricottafüllung*	7,50
108	**Panna Cotta**	6,90

KÄSEVARIATIONEN

110	**Ital.Käseplatte** [2, 9, g] *Auswahl an ausgesuchten Käsesorten aus ganz Italien*	10,50

SOFTDRINKS

Mineralwasser Selters *Mit Kohlensäure*	*0,2 l* *0,5 l*	2,30 4,90
Mineralwasser Selters *Still*	*0,2 l* *0,5 l*	2,30 4,90
Pepsi, Pepsi Max, Merinda, Seven Up	*0,2 l* *0,4 l l*	2,50 4,50
Apfelsaft, Apfelsaftschorle *Drüb*	*0,2 l* *0,4 l l*	2,90 4,90
Orangensaft	*0,2 l*	2,90
Bitter Lemon	*0,2 l*	2,90
San Bitter	*0,2 l*	3,00
Maracujasaft	*0,2 l* *0,4 l*	3,20 4,90

BIERE

Binding *Vom Fass*	*0,2 l* *0,5 l*	2,50 4,90
Oberdorfer *Vom Fass*	*0,3 l* *0,5 l*	2,90 4,90
Radeberger Pils *Alkoholfrei*	*0,3 l*	2,60
Hövels *Schwarzbier*	*0,3 l*	2,90
Bübble Hefeweizen *Hell vom Fass*	*0,5 l*	4,90
Kristallweizen	*0,5 l*	4,90
Bübble *Alkoholfrei*	*0,5 l*	4,90

Moretti Zitrone *Radler*	*0,33 l*	**3,50**
Birra Messina *mit Salzkristalle*	*0,33 l*	**4,90**

ROTWEIN

Lambrusco *Lieblich*	*0,2 l*	**4,50**
Montepulciano d'Abruzzo	*0,2 l*	**4,80**
Chianti di Montalcino *Trocken*	*0,2 l*	**4,80**
Primitivo della Puglia *Vollmundig, fruchtig*	*0,2 l*	**4,90**

WEISSWEIN

Frizzantino *Lieblich*	*0,2 l*	**4,50**
Frascati *Trocken*	*0,2 l*	**4,80**
Pinot Grigio *Trocken*	*0,2 l*	**4,90**
Lugana *Vollmundig, fruchtig*	*0,2 l*	**6,20**

ROSÉWEIN

Rosé Primitivo *Trocken*	*0,2 l*	**4,80**
Pinot Nero	*0,2 l*	**5,50**

APERITIFS/LONGDRINKS

Gin Tonic	**6,50**
Jacky Cola	**6,50**
Campari soda	**4,50**
Campari orange	**5,90**
Prosecco	**4,50**
Prosecco Aperol	**5,50**
Kir Royal	**5,90**
Aperol soda	**4,50**
Aperol orange	**5,90**

SPIRITUOSEN

Amaro Averna	*0,2 l*	3,50
Amaro Ramazzotti	*0,2 l*	3,50
Fernet Branca	*0,2 l*	3,50
Amaretto	*0,2 l*	3,00
Sambuca	*0,2 l*	3,00
Limoncello	*0,2 l*	3,00
Vecchia Romagna	*0,2 l*	3,00
Jack Daniels	*4 cl*	4,00
Grappa della casa		3,50

Sonderwünsche für Grappaliebhaber? Kein Problem, gerne stellen Ihnen unsere Kellner unser reichhaltiges Sortiment vor!

CAFFÈ

Espresso	2,50
Espresso macchiato	2,80
Espresso corretto	3,90
Espresso doppio	3,90
Kaffee	2,50
Cappuccino	2,80
Latte macchiato	3,20
Tee verschiedene Sorten	2,30

CATERING

Haben Sie vor ein großes Fest zu feiern? Für uns kein Problem! Wir richten für Sie in unseren Räumlichkeiten kleine Geburtstagsfeiern, wie 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 - Farbstoffe,
2 - Konservierungsstoffe,
3 - Antioxidationsmittel,
4 - Geschmacksverstärker,
5 - Schwefeldioxid/Sulfite,
6 - Eisensalze,
7 - Stoffe zur Oberflächenbehandlung,
8 - Süßstoffe und andere Süßungsmittel,
9 - Phosphate,
10 - Koffein,
11 - Chinin, Chininsalze,
12 - Taurin

Allergene
a - Glutenhaltiges Getreide: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern;
b - Krebstiere und Krebstiererzeugnisse: Flusskrebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi;
c - Eier und Eierzeugnisse: alle Eisorten;
d - Fisch und Fischerzeugnisse: alle Fischarten (z.B. Dorade, Seezunge, Seeteufel, Wolfsbarsch etc.);
e - Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse: alle Erdnusssorten;
f - Soja und Sojaerzeugnisse: alle Sorten Sojabohnen;
g - Milch und Milcherzeugnisse (bezogen auf Kuhmilchallergie!): Kuhmilch, Laktose;
h - Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, Paranüsse, Pekannüsse, Makadamianüsse, Queenslandnüsse, Cashewkerne, Kaschunüsse;
i - Sellerie und Sellerieerzeugnisse: Bleichsellerie, Knollensellerie, Staudensellerie;
j - Senf und Senferzeugnisse: Senfkörner, Senfpulver, Senf, Senföl, Senfsprossen;
k - Sesamsamen und Sesamerzeugnisse: Sesamsamen, Sesammehl, Sesampaste (Tahin), Sesamsalz (Gomasio), Sesamöl;
l - Lupine: Lupinenmehl, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat, Lupinensolat;
m - Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse: Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern;
n - Schwefeldioxid und Sulfit: unsere hausgemachten Saucen werden oftmals mit Wein abgelöscht, nahezu jeder Wein enthält heutzutage Sulfite