

## II Pesce

- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 94 | Calamari Griglia auf Salatbouquet   | 16,50 |
| 95 | Fritto Misto auf Salatbouquet <sup>d</sup><br>Variation frittierte Fischspezialitäten | 17,50 |
| 96 | Scampi alla Griglia <sup>b, d</sup><br>gegrillte Scampi auf Salatbouquet serviert     | 25,00 |
| 97 | Branzino alle Erbe Aromatiche<br>gegrillter Wolfsbarsch mit Saisongemüse              | 24,50 |
| 98 | Salmone al Basilico<br>gegrillter Lachs in feiner Basilikumsoße<br>& Saisongemüse     | 19,50 |
| 99 | Frische Seezunge vom Grill<br>Beilage Saisongemüse                                    | 29,50 |



## Desserts

- |     |   |      |
|-----|---|------|
| 105 | Tiramisu <sup>a, c, g</sup><br>hausgemacht                                | 6,50 |
| 106 | Tartufo <sup>g</sup><br>feine Mischung aus Schokolade- und Vanilleeis     | 6,50 |
| 107 | Cannolo Siciliano<br>frittierte Teigrolle & süßem cremigen Ricottafüllung | 7,50 |
| 108 | Panna Cotta   | 6,90 |

## Käsevariationen

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 110 | Ital. Käseteller <sup>2, 9, g</sup>  | 10,50 |
|-----|---|-------|

## Getränke

- |  |        |       |
|--|--------|-------|
| Softgetränke <sup>1, 2, 9, 10</sup>    | 1 l    | 3,50  |
| Rotwein/Weißwein <sup>1, 2, 3, n</sup> | 1,5 l  | 15,00 |
| Pils <sup>a</sup>                      | 0,33 l | 2,50  |
| Prosecco <sup>1, 2, 3, n</sup>         | 0,75 l | 15,00 |

### 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 - Glutenthaltiges 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 Erdnüsseerzeugnisse: alle Erdnussorten

- 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, Senfö, Senfsprossen
- k - Sesamsamen und Sesamerzeugnisse: Sesamsamen, Sesammehl, Sesampaste (Tahin), Sesamsalz (Gomasio), Sesamöl
- l - Lupine: Lupinenmehl, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat, Lupinenisolat
- m - Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse: Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern
- n - Schwefeldioxid und Sulfite: unsere hausgemachten Saucen werden oftmals mit Wein abgelöscht, nahezu jeder Wein enthält heutzutage Sulfite



Glutenfreie und lactosefreie Gerichte

Ristorante Pizzeria

# DA CALOGERO

Ihr Kelkheimer Italiener

## Unser Restaurant „Da Calogero“

Eine exzellente gastronomische Adresse für Liebhaber authentischer, hochwertiger italienischer Küche.

Die Verwendung erstklassiger Zutaten und die sorgfältige Zubereitung garantieren ein kulinarisches Erlebnis, das die Gäste in die kulinarische Welt Italiens entführt.

Neben der exquisiten Auswahl an hausgemachten Pasta-Gerichten bietet „Da Calogero“ eine breite Palette an weiteren italienischen Spezialitäten. Von Antipasti über frischen Fisch bis hin zu köstlichen Fleischgerichten reicht das Angebot, das die anspruchsvollsten Gaumen zufriedenstellt.

Ein Besuch in unserem charmanten Lokal verspricht ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis, das die Sinne verwöhnt und den Gaumen auf eine Reise durch die Aromen Italiens entführt.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Ristorante Pizzeria

# DA CALOGERO

Ihr Kelkheimer Italiener

Rathausplatz 3 (im Bürgerhaus)

65779 Kelkheim-Fischbach

Telefon 06195 / 97 51 51 | Fax 06195 / 67 24 21

www.ristorante-calogero.de

Design: www.graphics.de (s.24)



Telefon 06195 / 975151

Lieferservice frei Haus

Öffnungszeiten

12.00 bis 14.30 Uhr

und 17.30 Uhr bis 22.30 Uhr

Dienstag Ruhetag

## Antipasti - Vorspeisen

1	Misto di Mare <sup>b, d, i, k, m</sup> das frische aus dem Meer	12,50
2	Mozzarella Caprese <sup>2, g</sup> milde Vorspeise mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum	8,50
3	Parmiggiana <sup>3</sup> Auberginen Sizilianische Art (lauwarm)	10,50
4	Prosciutto di Parma e Bufala <sup>3</sup> der berühmte Schinken mit Büffelmozzarella verarbeitet	13,50
5	Carpaccio Rindfleischdelikatesse	12,50
6	Vitello Tonnato <sup>3, c, d, e, g</sup> hauchdünnes Kalbfleisch in Thunfischsoße	12,50
7	Rinder Tar Tar traditionelle Art mit Ei & Kapern	17,50
8	Caponata (Sizilianisches Ratatouille)	12,50

## Insalate - Salate

09	Rucola al Manzo e Funghi Rucolasalat mit Filetspitzen mit Champignons	16,50
10	Insalata di Pomodoro <sup>3</sup> Tomatensalat mit Rucola, rote Zwiebeln, Oregano, Olivenöl	7,50
11	Insalata Mista <sup>5, 6, 8, k</sup> gemischter Salat mit Gurken, Zwiebeln, Oliven, Paprika und Tomaten	7,50
12	Insalata Sicilia <sup>2, 3, 5, 8, 9, c, d, g, k</sup> mit Schinken, Ei, Artischocken, Tomaten, Gurken, Thunfisch und Käse	8,50
13	Insalata Rucola, Parma è Parmiggiano <sup>2, 5, 8, g, k</sup> frischer Rucolasalat mit Parmesan und Parmaschinken	12,50
14	Fitnessalat <sup>8, c, g, k</sup> gemischter Salat mit Hünchen, Ei, Karotten, Schafskäse & Mais	10,50

## Entdecken Sie unsere Pinsa!

Eine römische Delikatesse,  
die Pizza und Focaccia perfekt vereint.

Genießen Sie den leichten bekömmlichen,  
luftigen Teig und die knusprige Kruste.  
Belegt mit frischen Zutaten für ein  
unvergessliches Geschmackserlebnis!



## Pizza

auch als Pinsa erhältlich mit einem Aufpreis von 2,50 €

		30cm	40x60cm
18	Pizzabrot Natur <sup>9, a</sup>	4,90	-
19	Pizzabrot Tomaten und Knoblauch <sup>9, a</sup> naturale oder mit Tomaten und Knoblauch	4,90	-
20	Pizza Margherita <sup>2, 9, a</sup> die Traditionelle mit Tomaten und Käse	7,50	17,50
21	Pizza Salame <sup>2, 3, 9, a</sup> die klassische Salamipizza	8,50	19,00
22	Pizza Prosciutto <sup>2, 3, 9, a</sup> unsere Schinkenpizza – zum Verlieben	8,50	19,00
23	Pizza Funghi <sup>2, 9, a</sup> die Milde mit frischen Champignons	8,50	19,00
24	Pizza Sicilia <sup>2, 4, 9, a, d</sup> die Deftige mit Oliven Kapern, Sardellen und Knoblauch	8,50	19,00

25	Pizza Salame e Funghi <sup>2, 3, 9, a</sup> mit Salami und frischen Champignons	9,50	20,50
26	Pizza Prosciutto e Funghi <sup>2, 3, 9, a</sup> mit Schinken und frischen Champignons	9,50	20,50
27	Pizza Capri <sup>2, a</sup> analog zur bekannten Vorspeise mit frischen Tomaten, Mozzarella und Basilikum	9,50	20,50
28	Pizza Romana <sup>2, 3, 9, a</sup> die Pizza unserer Hauptstadt mit Schinken, Pilzen und Salami	9,50	22,50
29	Pizza Hawaii <sup>2, 3, 9, a</sup> die Exotische mit Schinken und Ananas	9,50	19,50
30	Pizza Classica <sup>2, 3, 9, a</sup> Peperoniwurst gibt Schinken und Champignons eine milde Würze	10,50	23,50
31	Pizza Capricciosa <sup>2, 3, 6, 9, a</sup> mit Schinken, Peperoniwurst, Champignons, Artischocken und Oliven	11,00	23,50
32	Pizza Quattro Stagioni <sup>2, 3, 6, 9, a</sup> schmeckt in jeder Jahreszeit; mit Salami, Paprika, Champignons und Oliven	11,00	22,50
33	Pizza Mare <sup>2, 9, a, b, d</sup> mit frischen Meeresfrüchten und Knoblauch kein Käse	13,50	24,50
34	Pizza Quattro formaggi <sup>2, 9, a, g</sup> verfeinert mit vier verschiedenen Käsesorten	11,50	23,50
35	Pizza Vegetariana zu 100% fleischlos & frisches Saisongemüse	10,50	22,00
36	Pizza Diavola <sup>2, 3, 9, a</sup> einen feurigen Abend beschern Ihnen unsere Freunde Peperoni, Paprika und Peperoniwurst	9,50	12,50
37	Pizza Parma <sup>2, 3, 9, a</sup> der luftgetrocknete Schinken verleiht Ihnen mit Mozzarella einen Hauch von mediterraner Lebensart	11,50	23,50
38	Pizza Don Calò <sup>2, 3, 9, a, g</sup> die Krönung; mit Mozzarella, Parmaschinken, Rucolasalat und Parmesansplitter	13,50	25,50
39	Pizza Bruschetta <sup>2, 3, 9, a, g</sup> die Frische; mit Mozzarella, Salami, Knoblauch, Parmesan, Tomatenstückchen und Basilikum	12,50	23,50
40	Pizza Chiamonte <sup>2, 6, 9, a, b</sup> mit Mozzarella, Spinat, Shrimps, Oliven und Knoblauch	12,50	22,50
41	Pizza al Salmone <sup>2, 6, 9, a, d</sup> mit frischem Lachsfilet, Mozzarella, Oliven und Spinat	15,50	25,50
42	Pizza Golosa <sup>2, 3, 9, a, g</sup> mit Mozzarella, Peperoniwurst, Brokkoli und Gorgonzola	11,50	23,50
43	Pizza Tonno <sup>2, 6, 9, a, d</sup> die Thunfischpizza mit Zwiebeln und Oliven	11,50	23,50
44	Tiziana <sup>2, 9, a, b, g</sup> mit Mozzarella, Basilikum, und Scampi	13,50	24,50
119	Marylin <sup>2, e, g, h</sup> mit frischen Birnen, Gorgonzola & Walnüssen	11,50	21,50

## Pasta al Forno

60	Lasagne <sup>2, 9, a, c, g</sup>	11,50
61	Vegetarische Cannelloni <sup>2, a, g</sup> mit Ricotta und Spinat	11,50

## Pasta aus eigener Produktion

45	Spaghetti al Pomodoro <sup>2, a</sup> ein leichtes Nudelgericht mit Tomaten und frischem Basilikum	8,50
----	---	------



## Pasta aus eigener Produktion

46	Rigatoni alla Bolognese <sup>2, 3, a</sup> mit einer Hackfleischsoße	9,50
47	Spaghetti alla Carbonara <sup>2, 3, a, c</sup> Guanciale (italienischer Speck) gibt dem Ei die nötige Würze wie zuhause	11,50
48	Paccheri All' Arrabiata <sup>2, 3</sup> Peperoncino, Knoblauch in Tomaten geschwenkt	9,50
49	Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino <sup>2, a</sup> mit Knoblauch, feinem Olivenöl und scharfem Peperoncino	8,50
50	Spaghetti Amatriciana <sup>2, 3</sup> mit Guanciale (italienischer Speck), Zwiebeln in Tomaten geschwenkt	11,50
51	Tagliatelle Cardoncelli e Salsiccia Kräuterseitlingen & Ital. Bratwurst	15,50
52	Gnocchi alla Sorrentina mit Mozzarella, Basilikum & Tomatensoße	10,50
53	Tortellini Emiliani <sup>2, 3, a, g</sup> mit Schinken-Sahnesoße	9,50
54	Tagliatelle Al Salmone <sup>2, a, d, g</sup> mit Lachsssoße	12,00
55	Rigatoni Al Gorgonzola <sup>2, a, g</sup>	11,50
56	Spaghetti alle Vongole Veraci	15,50
57	Paccheri di Mare mit frischen Fischvariationen	17,50
58	Tagliatelle con Scampi <sup>2, a, b, d</sup> in einer feinen Scampisoße	19,50
59	Spaghetti al Pesto Genovese mit hausgemachtem Pesto	13,50
65	Tortelloni alla Rosa mit Sahne, Erbsen und Spinat	15,50
66	Tortelloni con Burro e Salvia	15,50

## La Carne

80	Schnitzel „Wiener Art“ <sup>3, 5, a, k</sup> mit Pommes und Salat (vom Schwein)	12,50
81	Jägerschnitzel <sup>3, a, g</sup> mit Pommes und Salat (vom Schwein)	14,50
82	Paprikaschnitzel <sup>3, 5, a</sup> mit Pommes und Salat (vom Schwein)	14,50
83	Scaloppina Milanese <sup>2, 3, 9, a, g, k</sup> Kalbsschnitzel mit Parmesan und Spaghetti al pomodoro (vom Kalb)	18,50
84	Wienerschnitzel Kalbsschnitzel mit Salzkartoffeln (vom Kalb)	18,50
85	Saltimbocca alla Romana mit Parmaschinken und Salbei (vom Kalb)	19,50
86	Kalbsleber auf Venezianische-Art mit Zwiebeln & feiner Weissweinssoße (vom Kalb)	21,50
87	Bistecca alla Griglia gegrilltes Rumpsteak mit Kräuterbutter (vom Rind)	18,50
88	Bistecca pepe verde mit grünem Pfeffer	22,50
89	Bistecca Cipolla mit Zwiebeln	22,50
90	Bistecca Gorgonzola	22,50
91	Tagliata di Manzo Steak in Scheiben geschnitten mit Parmesan & Rucola (vom Rind)	23,50
92	Filetto alla Griglia <sup>3, a, k</sup> gegrilltes Filetsteak mit Kräuterbutter (vom Rind)	27,50
93	Filetto Cipolla mit Zwiebeln	29,50
194	Filetto pepe verde mit grünem Pfeffer	29,50
195	Filetto Gorgonzola	29,50

Als Beilagen servieren wir köstliche Ofenkartoffeln und Gemüse.