### VORSPEISEN

01 | Bruschetta A1 // 3 Stk. 4,50

02 | **Pizzabrot** A1 // **4,50** mit Knoblauch und Tomatensauce

03 | **Carpaccio** Al,G // **11,90** hauchdünne Rinderfiletscheiben mit Pizzabrot

04 | Büffelmozzarella <sup>G</sup> // 11,90 auf Tomaten mit Basilikum

05 | **Vitello Tonnato** A1,D,G // **12,90** mit Pizzabrot



11 | Kleiner gemischter Salat // 5,00 der Saison

12 | **Tomatensalat // 5,00** mit Zwiebeln und Basilikum

13 | **Kleiner Salat a la Casa** c,D,G,1,8 // **9,90** Mozzarella, Schinken, Ei, Thunfisch, Oliven

14 | **Großer Salat a la Casa** <sup>C,D,G,1,8</sup> // **10,90** Mozzarella, Schinken, Ei, Thunfisch, Oliven

15 | **Rucola Salat // 10,90** mit Parmesankäse <sup>G</sup>

16 | **Salat der Saison** 10 // **13,90** mit gegrillten Hähnchenbrustfiletstreifen mit Chili-Honig-Sauce

17 | **Rucola Salat // 11,90** mit Austernpilzen und Parmesankäse<sup>10</sup>





DER PINSATEIG BESTEHT AUS VERSCHIEDENEN MEHLARTEN, MIT SAUERTEIG UND HEFE, ER HAT EINE GÄRZEIT VON 72 STUNDEN, DADURCH IST ER LEICHT VERDAULICH. DIE PINSA WIRD ERST GEBACKEN UND ANSCHLIEßEND MIT LECKEREN ZUTATEN BELEGT.



### Alle Pinsas mit Tomatensoße und Mozzarrella

451 | **Margherita** AI,G // **9,90** Olivenöl, Basilikum, Kirschtomaten

452 | **Prosciutto e Funghi** A1,G,1 // **13,90**Vorderschinken, Champignons

453 | **Diavolo** AI,G,2 // **13,90** Spianata-Salame Pikante

454 | **Bruschetta** A1,G // **13,90** Schafskäse, Würfeltomaten, Zwiebeln

455 | **Bufalo e Bresaola** A1,G,1 // **16,90** Büffelmozzarella, Rinderschinken, Rucola, Olivenöl, Balsamicocreme

456 | **Parma e Bufala** A1,G,1 // **16,90** Parmaschinken, Rucola, Büffelmozzarella, Parmesankäse

> 457 | **Tonno-Cipolla** AI,G,D // **13,90** Thunfisch, Zwiebeln

458 | **Vegetariano // 13,90** Zucchini, Aubergine, Paprika, Oliven, Champignons, Zwiebeln, Rucola

> 459 | **Salsiccia Pikante** Al,2 // **14,90** Salsiccia, Zwiebeln, Rucola

460 | **Frutti de Mare** (Fresco) AI,G,D // **16,90** Meeresfrüchte, Knoblauch, Zwiebeln

461 | **Sucuk**<sup>A1,2</sup> // **13,90** Sucuk, Kirschtomaten, Zwiebeln, Blattspinat, Peperoncino pikant

462 | **Raffaello <sup>AI,H</sup> // 15,90** Gorgonzola, Apfelscheiben, Walnüsse, Honig, Raffaello

463 | **Hawaii** Al,G,1,2 **// 14,90** Spianata-Salame Pikante, Ananas, Schinken

464 | **Quatro Formaggi** Al,G // **14,90**Gorgonzola, Parmesankäse, Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Rucola

465 | **Burrata** Al,G // **16,90** Rucola, Burrata, Balsamicocreme, Kirschtomaten





### Ø 30 CM

31 | Margherita AI,G // 6,90 Tomaten, Mozzarella

32 | **Rucola** A1,G // **10,90** Tomaten, Mozzarella, Parmesankäse

33 | **Blattspinat** A1,6 // **10,90** Tomaten, Mozzarella, Käse<sup>5</sup>

34 | **Basilikum** A1,G // **10,90** Tomatenscheiben, Mozzarella

35 | **Parmaschinken** A1,G // **12,90** Tomaten, Mozzarella, Rucola

36 | **Salami** Al,G,3 // **10,90** Tomaten, Mozzarella, frische Champignons

37 | **Schinken** AI,G,I // **10,90**Tomaten, Mozzarella, frische Champignons

38 | **Thunfisch** Al,G,D // **10,90** Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln

39 | **Calzone** A1,G,1,2,3 // **11,90**Tomaten, Mozzarella, frische Champignons,
Salami, Schinken, Peperoniwurst

40 | **A la Casa** Al,G,1,2 // **11,90**Tomaten, Mozzarella, frische Champignons,
Salami, Schinken

### Ø 30 CM

41 | **Hawaii** Al,G,I,10 // **10,90** Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas

42 | **Vegetaria** A1,G,8,10 // **10,90** Tomaten, Mozzarella, Champignons, Paprika, Artischocken, Zwiebeln, Oliven

43 | **Vier Jahreszeiten** AI,GI,3 // **10,90** Tomaten, Mozzarella, Champignons, Paprika, Peperoniwurst, Schinken

44 | **Bianco** Al,G,1 // **11,90** Mozzarella, Sauce Hollandaise, Schinken, Speck, Brokkoli, Zwiebeln

45 | **Frutti di Mare** A1,G,B,D // **13,90**Tomaten, Mozzarella, Knoblauch,
Meeresfrüchte

46 | Lachsfilet & Shrimps AI,G,B,D // 15,90 Tomaten, Mozzarella, Blattspinat, Lachsfiletstreifen, Shrimps, Knoblauch

47 | **"il Gondoliere"** Al,C,G,1,3,8 **// 12,90**Tomaten, Mozzarella, frische Champignons, Ei, frische Paprika, Schinken, Peperoniwurst, Oliven, Zwiebeln, Knoblauch

### **EXTRABELAG**

Mais, Ei<sup>c</sup>, Champignons, Paprika, Rucola, Salami, Schinken, Peperoniwurst<sup>3</sup> 1,50 €

Parmesankäse <sup>G</sup>, Hähnchenbrustfilet 3,00 €

Büffelmozzarella <sup>G</sup> 3,50 €



## II NUDELGERICHTE A1,10

61 | Spaghetti Napoli // 8,90 Tomatensauce

62 | **Spaghetti Bolognese** // **9,90**Rindfleischsauce

63 | **Spaghetti Aglio-Olio // 9,50** Knoblauch & Olivenöl, Peppercino / pikant

64 | **Spaghetti all'Arrabbiata // 9,90** Tomaten & Knoblauch, Peppercino / pikant

65 | Spaghetti Frutti di Mare B.D // 14,90 frische Meeresfrüchte & Knoblauch

66 | Rigatoni Quattro Formaggi 6,5 // 9,90 vier Sorten Käse

67 | **Rigatoni ai Funghi** <sup>6</sup> // **9,90** frische Champignons, Tomatencrèmesauce

68 | Frische Tortellini alla Panna <sup>6,1</sup> // 11,90 Schinkensahnesauce 69 | Frische Tortellini Gorgonzola <sup>6</sup> // 11,90 Gorgonzolasahnesauce

> 70 | Frische Tagliolini <sup>6</sup> // 12,90 mit Austernpilzen

71 | Frische Tagliolini Carbonara <sup>G,1</sup> // 12,90

72 | Frische Tagliolini al Salmone B,D // 15,90 Lachsfiletstreifen

73 | Frische Tagliolini B,D,G // 16,90 mit Riesengarnelen (Black Tiger)

75 | **Gnocchi Gorgonzola** <sup>G,5</sup> // **11,90** Gorgonzolacrèmesauce

76 | **Gnocchi** <sup>G</sup> // **8,90** mit Tomatencrèmesauce

77 | **Gnocchi** <sup>G</sup> // **15,90** mit Hähnchenbrustfiletstreifen & Steinpilzrahmsauce

## **II** ÜBERBACKENES

91 | **Lasagne** <sup>G</sup> // **11,90** mit Rinderhackfleisch und Mozzarella überbacken

92 | **Cannelloni** <sup>G</sup> // **11,90** mit Ricotta-Spinat-Füllung und Mozzarella überbacken

93 | Frische Tortellini <sup>G,1</sup> // 12,90 mit Mozzarella überbacken Schinken, Erbsen, Champignons, Sahnesauce

## **II** FISCHGERICHTE

101 | Frische Calamares alla Griglia D // 19,90

102 | Lachssteak Natur D // 19,90

103 | Lachssteak Cardinale B,D,G // 21,90 mit Hummerbuttersauce

104 | **Doradenfilet** <sup>D</sup> // **19,00** mit Limettensauce

105 | **Doradenfilet Provencial** <sup>D</sup> // **19,00** mit Kräutern und Knoblauch

106 | **Scampi Aglio Olio** B,D,G // **21,90** (Black Tiger, 5 Stk.), pikant





471 | Minestrone (Gemüsesuppe) // 5,50

472 | Tomatencremesuppe // 5,50

473 | **Beilagensalat // 4,00** kleiner gemischter Salat der Saison

474 | Salat der Saison // 10,90 mit Hähnchenbruststreifen, mit Chili-Honig-Dressing

475 | **Pizza // 8,00** Tomatensauce, Mozzarella & zwei Zutaten nach Wunsch

476 | Spaghetti Bolognese // 8,50

477 | **Righatoni** ai Funghi **// 8,50** 

478 | Frische Tortellini // 9,90 alla Panna

479 | **Tagliolini** Carbonara // **9,90** 

480 | Tagliolini al Salmone // 10,90

481 | **Tagliolini // 12,90** mit Riesengarnelen (Black Tiger)

482 | **Gnocchi // 11,00** 

mit Hähnchenbrustfiletstreifen und Steinpilzsahnesauce

483 | Lasagne (Rindfleisch) // 9,00

484 | Frische Tortellini überbacken // 10,00

485 | **Lachssteak** natur // **13,00** 

486 | **Doradenfilet** // **10,90** mit Limetten oder Provencal

487 | Schnitzel paniert // 10,90

488 | Kalbsmedaillon // 13,90 mit Champignonsauce

489 | Saltimbocca alla Romana // 13,90

490 | Rumpsteak vom Grill 110g // 14,90

491 | Rinderfilet vom Grill 110g // 18,90

492 | **Tiramisu** klein // **5,00** 

493 | Gemischtes Eis 2 Kugeln // 5,00











## FLEISCHGERICHTE

121 | Schnitzel paniert AI (Hähnchenfleisch) // 13,90

122 | Kalbsmedaillons in Weißweinsauce L // 23,90

123 | Kalbsmedaillons in Salbeisauce // 23,90

124 | Kalbsmedaillons in Champignonsauce <sup>G</sup>// 23,90

125 | **Kalbssteak** (Paillardo) // **21,90** 

126 | Saltimbocca alla Romana AI,L (Kalb) // 22,50

127 | Saltimbocca Emiliana A1,L (Kalb) // 22,50

128 | Saltimbocca Parmigiana A1,G (Kalb) // 22,50

129 | Argentinisches Rumpsteak vom Grill (200g) // 23,50

140 | Argentinisches Rumpsteak alla Pizzaiola (200g) // 24,50

141 | Argentinisches Rumpsteak (200g) mit gebratenen Zwiebeln // 24,50

142 | Argentinisches Rinderfilet vom Grill (200g) // 29,50

143 | Argentinisches Rinderfilet Barolo A1,L // 31,00

144 | Argentinisches Rinderfilet AI,G mit grüner Pfeffersauce // 31,00

145 | Argentinisches Rinderfilet <sup>G</sup> mit Gorgonzola // 31,00



### **II** DESSERTS

151	Tiramisu A1,G hausgemacht	6,50		
152	Tartufo Classic <sup>G</sup>	7,50		
153	Tartufo Pistazien <sup>G,H</sup>	7,50		
II	SOFTDRINKS			

201	Softgetränke		0,2	2,50
202	Softgetränke	<i>(</i> 12)	0,4	3,50
203	Tafelwasser	<b>M</b>	0,3 l	3,00
204	Ginger Ale <sup>2</sup>	MÔŖĔĹLI	0,2	3,00
205	Bitter Lemon 3,9		0,2	3,00
206	Tonic Water <sup>3</sup>		0,2	3,00
207	Iced Tea Peach		0,33 l	3,50
208	Apfelsaft		0,2	2,50
209	Apfelsaft		0,4 l	4,00
210	Apfelsaftschorle		0,4	3,50

# ■ HEISSE GETRÄNKE

22	Schwarzer Tee	2,90
22	2 Pfefferminztee	2,90
22	3 Kamillentee	2,90
22	4 Kaffee	2,90
22	5 Espresso	2,90
22	Doppelter Espresso	4,50
22	7 Cappuccino	3,80
22	8 Latte Macchiato	4,20

# APFELWEIN

241	Frankfurter Apfelwein	0,25 l	3,00
242	Frankfurter Apfelwein	0,5 l	5,00
243	Apfelweinschorle	0,25 l	2,50
244	Apfelweinschorle	0,5 l	4,50

## **II** BIER

251	Warsteiner Premium Verum	0,3 l	3,50
252	Warsteiner Premium Verum	0,5 l	4,30
253	Radler	0,3 l	3,50
254	Warsteiner 0,0%	0,33 l	3,50
255	König Ludwig Weißbier Dunkel	0,5 l	4,90
256	König Ludwig Weißbier Kristall	0,5 l	4,90
257	König Ludwig Weißbier Alkoholfrei	0,5 l	4,90
258	König Ludwig Weißbier Hell	0,5 l	4,90

# APERITIF

271	Sandman Sherry Medium	5 cl	5,00
272	Sandman Sherry Dry	5 cl	5,00
273	Martini Rosso	5 cl	5,00
274	Martini Bianco	5 cl	5,00
275	Martini Extra Dry	5 cl	5,00

# **II** SCHNÄPSE

281	Grappa Nonino	2 cl	5,00
282	Vodka	2 cl	4,00
283	Vecchia Romagna	2 cl	5,00

# **II** LIKÖR

291	Amaretto Disaronno <sup>2</sup>	4 cl	5,50
292	Fernet Branca	4 cl	5,50
293	Ramazzotti	4 cl	5,50
294	Averna	4 cl	5,50







	OFFENE WEINE L	Glas 0,2 I
501	Chardonnay IGT - frisch und fruchtig (weiß)	5,00
502	Pinot Grigio IGT - frisch und lebhaft (weiß)	5,00
503	Merlot Rosato IGT - leicht und rund (Rosé)	5,00
504	Primitivo Atria - Strukturiert und vollmundig (Rot)	5,50
505	Montepulciano - harmonisch und geschmeidig (Rot)	5,50
506	Lambrusco DOC (Rot)	5,00
	FLASCHENWEINE WEISS L Glas 0,2 I	Fl. 0,75 l
521	GRILLO Karima Doc Sicilia Musita, 100% Grillo  7,90 Eine strohgelbe Farbe, die mit den Farben Siziliens in Verbindung zu stehen scheint.  Dieser Wein hat ein Aroma von Blumen und Zitrusfrüchten, einen lebhaften Geschmack, aber einen weichen Abgang	23,00
522	Pecorino Terre di Chieti g.g.A Di Camillo, Region Abruzzen, 100% Pecorino Strohgelb mit goldenen Reflexen. Aromatische Duftnoten. In derNase fruchtig mit einem Hauch von Akazie und Banane. Sein Geschmack ist frisch, mineralisch, vollmundig	26,00
523	Bottega Vinai - Sauvignon DOC Cavit, Valle dei Laghi - Trentino, 100% Sauvignon Blanc Helles Gelb mit goldgelben Reflexen. Aromatische Duftnoten von Holunder, Feigenblatt und Paprikaschoten. Trocken am Gaumen, guter Körper, angenehmer Säuregehalt	33,00
524	SERAI "Le Morette" IGT Bianco del Veronese, Taranto, Apulien, 100% Malvasia Sehr schöne leuchtend gelbe Farbe mit goldenen Reflexen. Sein Duft ist aromatisch und fruchtig. Am Gaumen entdeckt man ein intensives Aroma mit fruchtigen Noten. Dieser Malvasia ist hervorragend ausbalanciert und trinkt sich sehr angenehm	33,00
525	Lugana "La Mandolara" D.O.C Zenato Valerio Zenato, Venezien, 100% Trebbiano di Lugana Leuchtendes Strohgelb mit grün-goldenen Reflexen. Sehr delikates, angenehmes und charakteristisches Bukett. Der trockene, frische Geschmack eignet sich zu allen Vorspeisen und zu Fischgerichten	39,00
526	<b>Lugana Bulgarini, Pozzolengo - Brescia, 100 % Turbiana</b> Farbe sehr intensiv strohgelb mit grünlichen Reflexen. Typisch und fruchtig mit einer delikaten Note von Pfirsich und Aprikose. Am Gaumen entscheidend frisch und würzig, ausgestattet mit einer guten Struktur und einem langen aromatischen Abgang	45,00
527	Gavi di Gavi DOCG "Toledana" Villa Lanata, Piemont, 100% Cortese Von gelber Farbe mit leichten grünen Reflexen. Im Ge schmack exotische Zitrusfrüchte und elegante Säure gepaart mit mineralischem Schmelz und ungewöhnlich weichem Abgang am Gaumen	53,00



541 Bardolino Classico Chiaretto DOC V. Zenato, Venetien, Molinara, Rondinelle, Corvina 29,00 Leuchtendes Rosé. Harmonisches, anfangs blühendes dann fruchtiges, weiches Bukett. Er ist voll und leicht fruchtig, angenehm frisch und trocken

	ROTWEINE L	0,75 l
551	Nero d'Avola Sicilia IGT "Terre di Giumara" Caruso & Minini, Sizilien, 100% Nero d'Avola Die dünnhäutig, kleine und intensiv violette Beere liefert einen tiefdunklen Rotwein, mit Duftnoten von roten Früchten u. Blumen. Am Gaumen sind vielschichtige Aromen nach gereiften roten Beeren, vorneweg Himbeeren, dann Sauerkirschen zu erkennen, dazu paaren sich Pflaumennoten	29,00
552	12 e mezzo - Primitivo Salento IGP Vigne & Vini, Apulien, 100 % Primitivo Sehr elegante rubinrote Farbe, intensives Aroma mit fruchtigen Düften von reifen Pflaumen und Kirschen. Leicht würzig mit einem Finale, das einem Hauch von Vanille und Kakao zeigt. Große Struktur, weich und voll von reifen Tanninen	31,00
553	Valpolicella Ripasso Cantine Riondo, Monteforte d'Alpone (VR), Corvina, Rondinella, Corvinone und andere Dieser Valpolicella Ripasso ist ein trockener und vollmundiger Wein, mit einem komplexen Duft von Kirschen, roten Früchten und Gewürze	35,00
554	Imperium Montepulciano d'Abruzzo Di Camillo, Abruzzen, 100 % Montepulciano Schönes Kirschrot, neigt zu violetten Reflexen. Sein Geruch ist intensiv, würzig, mit Anklängen von reifen Früchten und Noten von Weihrauch und Leder. Im Geschmack ist er komplex, robust, vollmundig, mit Anklängen von Pflaume und Nelken	43,00
555	Amarone della Valpolicella DOCG Cantine Riondo Dieser Amarone della Valpolicella ist ein vollmundiger Rotwein Die lange, langsame Gärung verleiht diesem Wein einen tief granatrote Farbe, ein komplexes Bouquet von Zimt, Kirschmarmelade und Walnuss	66,00
556	Barolo "Patres" DOCG San Silvestro, Piemont, 100% Nebbiolo Ein Barolo steht immer hellrot im Glas und zeichnet durch seine Eleganz aus. In der Nase sind feine Gewürze und ein Duft von reifen Blüten zu entdecken. Am Gaumen ist er vollmundig, samtig und mit milden Tanninen. Es ist ein Rotwein mit großartigem Geschmack	79,00



Glas 0,1 I Fl. 0,75 I

### 571 Prosecco DOC Le Pianure, Friaul, 100 % Glera

5,00 29,00

Raffiniertes, elegantes Bukett. Hohe Geschmackskonzentration mit angenehm floralen Noten wie Blauregen, langanhaltende frische Perlage. Ein Prosecco hoher Qualität aus 100% Prosecco, bzw. Glera, wie der ursprüngliche Name der Rebe lautet

572 **Valsé - Bianco Spumante Extra Dry Contarini, Venezien, 100 % Glera**5,00
Dieser Spumante hat eine helle strohgelbe Farbe und eine feine Perlung. Im Geschmack ist er frisch und fruchtig. Seine Aromen erinnern an frische Äpfel und Birnen

573 Valsé - Bianco Spumante Rosé VS Extra Dry Contarini, Venezien, 100 % Reboso

5,00 29,00

29,00

Ein Rosé mit intensiven und brillanten Farbtönen. Sein Bukett ist delikat und fruchtig. Im Geschmack wirkt seine angenehme Säurestruktur sehr mild und in der Nase kann man feine Waldbeeren-Aromen erkennen



Schellbachstraße 7 (Dornbach Center ) 61440 Oberursel MIT SOMMERTERRASSE ÖFFNUNGSZEITEN
Täglich 11-22 Uhr
S 06171 279 2424

www.ilgondoliere-ristorante.de

#### Zusatzstoffe Speisen:

Schinken: Truthahn Formfleischschinken: Phosphate: E 415, E 410, Antioxidationsmittel: E 301, E 331, Konservierungsstoffe: E 250, E 252, Geschmacksverstärker
 Salami: Stabilisator: Ascorbinsäure Konservierungsstoff: Natriumnitrit, Zuckerstoffe 3. Peperoniwurst: Stabilisator: Ascorbinsäure Konservierungsstoff: Natriumnitrit, Zuckerstoffe 4. Feta: Milchsäurebakterien, Lab 5. Edamerkäse: Nitrat, Farbstoff: E 160b 6. Kidney-Bohnen: Calciumchlorid 7. Peperoni: Zitronensäure, Süßstoff, Natrium Benzoate 0,1% 8.

Oliven: Schwärzungsmittel, Zitronensäure: E 270, Kaliumsorbat: E 202 9

10: mit Konservierungsstoffe(n)

#### Zusatzstoffe Getränke:

¹koffeinhaltig, ²mit Farbstoff(en), ³chininhaltig, ⁴mit Taurin, ⁵geschwefelt (enthält Sulfite), ⁴mit Schwärzungsmittel, ²mit Phosphat, ⁴mit Süßungsmittel, ³mit Antioxidationsmittel, ¹mit Konservierungsstoff(en), ¹¹enthält eine Phenylalaninquelle, ¹²mit Geschmacksverstärker(n), ¹¹gewachst, ⁴erhöhter Koffeingehalt (32 mg/100 ml)

#### Hinweis Allergene:

"Glutenhaltiges Getreide ('Weizen, 'Roggen, 'Gerste, 'Hafer, 'Dinkel, 'Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse, "Krebstiere und Krebserzeugnisse, 'Eier und -erzeugnisse, 'Pisch und -erzeugnisse, Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, 'Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, 'Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose), "Schalenfrüchte, d. h. Mandeln, Pistazien, Hasel-, Wal-, Kaschu-, Pekan-, Para-, Makadamia-, und Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, 'Sellerie und -erzeugnisse, 'Senf und -erzeugnisse, 'Sesam und -erzeugnisse, 'Sekund und Sulfite (Konzentration mehr als 10mg/kg oder 10mg/l), ausgedrückt als SO2, "Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, "Weichtiere und daraus gewonnenen Erzeugnisse