

Herzlich Willkommen . . .

Wir freuen uns, Sie als Gast in unserem Hause begrüßen zu dürfen.

Lassen Sie sich verwöhnen und verbringen Sie ein paar unbeschwerte Stunden, genießen Sie jenseits vom Trubel und Hektik des Alltags unsere hochwertigen Speisen und Weine.

Wir bedanken uns für ihren Besuch und würden uns freuen, Sie bald wieder im Albero Verde begrüßen zu dürfen.

Unser Team wünscht Ihnen guten Appetit . . .

Zuppe / Suppen

1. PAPPÀ DI POMODORO

Tomatencreme-Suppe

€ 5.90

2. MINISTRONE CON PATATE

Gemüsesuppe mit Kartoffeln

€ 7.90

3. ZUPPA CON PORCINI

Steinpilzsuppe

€ 8.90

4. ZUPPA DI PESCE

Edelfisch-Suppe

€ 14.90



Antipasti Caldi e Freddi
Kalte und warme Vorspeisen

10. BRUSCHETTA CLASSICA

Geröstete Brotscheiben mit Tomatenwürfeln,
Basilikum, Knoblauch, Olivenöl
€ 5.80

11. BRUSCHETTA TOSCANA

mit Parmaschinken, Parmesan,
trockene Tomaten auf Rucola
€ 9.90

12. LUMACHE CASA

12 Schnecken an Curry-Cognac-Sahne-Sauce (pikant),
mit Mozzarella-Käse gratiniert
€ 10.90

13. COZZE ALLA VENEZIANA

Halbe Schale Grönland-Muscheln,
gratiniert an Curry-Estragon-Sauce
€ 10.90

14. VITELLO TONNATO TRADIZIONALE

Kalbsrosascheiben an Kapern-Sardellen-Thunfisch-Sauce
€ 11.90

15. POLPETTE DI PESCI AL SUGO

3 Fischklößchen an Tomaten-Basilikum-Sauce
oder gebratene auf Rucola-Salat
€ 11.90

16. ANTIPASTO MISTO ALL'ITALIANA

Parmaschinken, Oliven, Gorgonzola, Parmesan,
Salsiccia Calabrese und eine Bruschetta
€ 12.90



Antipasti Caldi e Freddi
Kalte und warme Vorspeisen

20. RUCOLA CON BRANZINO

1 Wolfsbarschfilet auf Rucola

€ 13.90

21. CARPACCIO DI MANZO CON PORCINI

hauchdünnes Rinderfilet auf Rucola,

Parmesan und Steinpilzen

€ 14.90

22. SCAMPI AGLI OLIO E PEPERONCINO

Scampis an Knoblauch, Olivenöl, Peperoncino

€ 14.90

23. CAPESANTE AL FUMÈ

Jakobsmuscheln an Weisswein-Sauce, gratiniert

€ 14.90

24. BRUSCHETTA ALBERO VERDE

mit Trüffel-Creme gebratene Steinpilze,

2 Lamm-Caree-Tranchen und Parmesan

€ 14.90

25. GAMBERONI SU LENTICCHIE AL BALSAMICO

2 Riesen-Gambas auf Balsamico-Linsen

€ 15.90

26. ANTIPASTO ALBERO VERDE

Lachstatar, gegrilltes Gemüse, 2 halbe Gamberoni,

2 Jakobsmuscheln in Speckmantel, Thunfisch-Carpaccio,

Rinder-Carpaccio, Vitello Tonnato

für eine Person € 14.90

für zwei Personen € 20.90



Insalate / Salate

30. CAPRESE

Tomate, Rucola, Büffel-Mozzarella, Basilikum

€ 12.90

31. INSALATA DI MARE

Meeresfrüchte-Salat

Seppia, Calamari, Scampi, Garnelen

€ 13.90

32. INSALATA CONTADINA

Bunter Salatteller mit Schafskäse, Thunfisch, Ei,
Sonnenblumenkerne und Äpfeln

€ 13.90

33. INSALATA QUATTRO STAGIONI

Bunter Salatteller mit Parmaschinken, Champignons,
Schweinefilet-Spitzen und Büffel-Mozzarella

€ 14.90

34. INSALATA TACCHINO

Blattsalat mit Rucola, frischem Obst, Putenstreifen,
Parmesan und grünem Spargel

€ 14.90

35. INSALATA CON STRACCETTI DI PESCI MISTI

Bunter Salat mit verschiedenen
Fischstreifen und Scampi

€ 14.90

36. INSALATA MARI E MONTI

Rucola-Salat mit Steinpilzen, Scampi, Cherry-Tomaten,
Pinienkerne und ein Doradenfilet

€ 16.90



Pasta / Nudelgerichte

40. PAPPARDELLE TOSCANA
Breite Bandnudeln mit Steinpilzen, Speck,
Zwiebeln und Cherry-Tomaten
€ 14.90

41. LINGUINE ALBERO VERDE
mit grünem Spargel, Cherry-Tomaten und Lachs
€ 14.90

42. PENNETTE CON STACCETTI DI MANZO
RUCOLA E GRANA
Penne mit Rinderfiletspitzen, Rucola und Parmesan
€ 15.90

43. SPAGHETTI AGLIO OLIO PEPERONCINO E SCAMPI
Spaghetti mit Scampi, Cherry-Tomaten, Olivenöl,
Peperoncino und Knoblauch (scharf)
€ 15.90

44. PENNE AL GORGONZOLA CRUDO NOCI E GRANA
Penne an Gorgonzola-Sauce mit Walnüssen,
Parmaschinken, Parmesan
€ 15.90

45. SPAGHETTI CON ASPARAGI VERDI E CAPESANTE
Spaghetti mit Jakobsmuscheln und
grünem Spargel
€ 16.90

46. DEGUSTAZIONI DI PASTA-MARI E MONTI
Pasta-Kombination
Spaghetti mit Scampi, Tagliatelle mit Wolfsbarsch,
Pappardelle mit Steinpilzen
€ 18.90



Pesci / Fischgerichte

50. SALMONE ALLA PIASTRA SU LETTO DI VERDURE

Lachsfilet vom Grill auf Gemüsebeet

€ 18,90

51. BRANZINO IN UMIDO CON LINGUINE

Wolfsbarsch im Sud mit Linguine-Beilage,
oder vom Grill

€ 19,90

52. DUETTO CALAMARO E SEPIA

Calamari, Sepia vom Grill auf Spaghetti
Aglio Olio Peperoncino

€ 19,90

53. PESCE MISTO ALLA PIASTRA

Fischteller mit Wolfsbarsch, Dorade
und Lachs, auf Risotto

€ 24,90

54. GAMBERONI SALTIN`BOCCA CON PATATE

3 Riesen-Garnelen ummantelt mit Parmaschinken,
an Weisswein-Salbei-Sauce, dazu Rosmarin-Kartoffeln

€ 24,90

Da wir ausschließlich nur frische Produkte verwenden,
bitten wir Sie bei Fisch- und Fleischgerichten
unsere Tagesaktuelle Karte/Tafel zu beachten.



Carne / Fleischgerichte

60. SCALOPPINE DI VITELLO AL LIMONE
Kalbsscaloppine an Zitronen-Thymian-Sauce,
dazu Ofenkartoffeln
€ 17,90

61. FILETUCCIO DI MAIALE AL BALSAMICO
Schweinefilet im Speckmantel an Balsamico Jus,
auf Stampfkartoffeln
€ 18,90

62. FILETUCCIO ALLA VALD'OSTANA
Schweinefilet mit Champignonköpfe, Kochschinken,
Käse, gratiniert, an Weisswein-Sauce,
dazu Rosmarin-Kartoffeln
€ 19,90

63. SALTIMBOCCA ALLA ROMANA
Kalbs-Saltin'Bocca mit Parmaschinken
an Weisswein-Butter-Salbei-Sauce, dazu Bandnudeln
€ 19,90

64. TAGLIATA DI MANZO SU RUCOLA PORCINI E GRANA
Rumpsteaktranchen auf Rucola, Parmesan
und gebratenen Steinpilzen
€ 22,90

65. BISTECCA AGRO DOLCE
Rumpsteak mit Waldfrüchten, süß-sauer,
dazu Bratkartoffeln
€ 23,90

66. BISTECCA AI FERRI CON RISOTTO
Rumpsteak vom Grill auf Gorgonzola-Risotto
€ 23,90



Carne / Fleischgerichte

67. FILETTO AL PEPE VERDE CON PATATE AL ROSMARINO

Rinderfilet an Grünpfeffer-Senf-Sauce,
mit Rosmarin-Kartoffeln

€ 24.90

68. FILETTO MARI E MONTI

Rinderfilet, 1 Riesengambas, gebratene Steinpilze,
Parmesan, auf Blattspinat

€ 26.90

69. CARRÉ DI AGNELLO

Lammcarree mit frischen Kräutern, Cherry-Tomaten,
Oliven, Kartoffeln, im Ofen geschmort

€ 26.90

Risotti

70. RISOTTO AI FUNGHI PORCINI E GRANA

Steinpilz-Risotto mit Parmesan

€ 17.90

71. RISOTTO ALLA PESCATORA

Risotto mit verschiedenen Fischfilets und Krustentiere

€ 18.90

72. RISOTTO CON ASPARAGI VERDE E AGNELLO

Risotto mit grünem Spargel und 2 Transchen Lammcarree

€ 20.90



Steinofen-Pizza

80. MARGHERITA „ITALIANA“

Tomatensauce, Mozzarella und frisches Basilikum

€ 7.90

81. SALAMI

Salami, Mozzarella und Tomatensauce

€ 8.90

82. PROSCIUTTO

Original Kochschinken (Fiorucci), Mozzarella
und Tomatensauce

€ 9.60

83. QUATTRO STAGIONI

Kochschinken, Artischocken, Champignons
und Thunfisch

€ 10.90

84. TONNO E CIPOLLA

Thunfisch und Zwiebeln

€ 9.90

85. FRUTTI DI MARE

Meeresfrüchte (im Haus frisch zubereitet)
mit leichter Knoblauch-Note

€ 15.90

86. BUONGUSTAIO (der Feinschmecker)

Artischocken, Kapern, Sardellen, Oliven, Peperoni,
Knoblauch und Rucola

€ 13.60

87. DELLO CHEF

Parmaschinken, Rucola und Parmesan

€ 12.60



Steinofen-Pizza

88. CALZONE

Kochschinken, Salami, Champignons und Artischocken

€ 11.90

89. GIOTTO

mit Steinpilzen, nach dem Backen Parmaschinken
und Parmesan

€ 14.90

90. RAFFAELLO

Salami pikante, nach dem Backen Rucola
und Parmesan

€ 11.60

91. ROZAFI

Schafskäse, Cherry-Tomaten, Rucola
und gegrillte Paprika

€ 11.80

92. BELLA PICCANTE

scharfe Salami, gegrillte Paprika, Zwiebeln, Parmesan
und Peperoni

€ 14.60

93. CAPRESE

Mozzarella, frische Tomaten, Tomatensauce, Parmesan
und Olivenöl

€ 8.60

Selbstverständlich bekommen Sie bei uns
auch eine vegane Pizza, nach Wunsch belegt, ohne Käse

€ 9.90



Pizze Rustica-Bianche / Focaccia . . .

94. mit Rucola, Cherry-Tomaten, Rinder-Carpaccio
und Parmesan, (kalt belegt)

€ 12.90

95. mit Aubergine, Rucola, Pinienkerne, Parmaschinken
und Parmesan, (kalt belegt)

€ 13.90

96. mit Lachs, Scampi, Rucola, Cherry-Tomaten
und Knoblauch

€ 14.90

97. mit Büffel-Mozzarella, Cherry-Tomaten, Olivenöl,
und frischem Basilikum (kalt belegt)

€ 11.90

Dolci / Desserts

Wir haben wechselnde Eis- und Dessert-Variationen.
Unser Team hilft Ihnen gerne . . .



Getränke

Biere

130.	Brinkhoff's	0,3 l	€ 2,70	0,4 l	€ 3,40
131.	Hövels	0,3 l	€ 2,90	0,4 l	€ 3,90
138.	Alster	0,3 l	€ 2,70	0,4 l	€ 3,40
139.	Krefelder	0,3 l	€ 2,70	0,4 l	€ 3,40
140.	Radler	0,3 l	€ 2,70	0,4 l	€ 3,40
135.	Alkoholfreies Bier	0,3 l	€ 2,70		
136.	Malzbier (Flasche)	0,3 l	€ 2,50		
132.	Alkoholfreies Weizen (Flasche)	0,5 l	€ 3,90		
137.	Weizenbier (Flasche)	0,5 l	€ 3,90		

Alkoholfreie Getränke

151.	Pepsi ^(1,2)	0,2 l	€ 2,40
152.	Pepsi Light ^(1,2,4,5,8)	0,2 l	€ 2,40
153.	Mirinda ^(1,4,6)	0,2 l	€ 2,40
154.	Seven Up ⁽⁴⁾	0,2 l	€ 2,40
155.	Mineralwasser	0,25 l	€ 2,20
156.	San Benedetto	0,75 l	€ 5,00
160.	Aqua Naturale	0,75 l	€ 5,00
164.	Aqua Naturale	0,5 l	€ 3,90

Aperitifs

180.	Martini - Bianco, Rosso ⁽¹⁾ , Dry	€ 4,00
181.	Sherry ⁽¹⁾ , C.T.M.	€ 3,80
182.	Campari ⁽¹⁾	€ 4,50
183.	Campari-Soda ⁽¹⁾	€ 5,50
184.	Campari-Orange ⁽¹⁾	€ 5,50
186.	Prosecco-Aperol	€ 6,20
420.	Aperol-Spritz	€ 6,00
421.	Campari-Spritz	€ 6,00
410.	Prosecco Glas	0,1 l € 4,50
411.	Prosecco Flasche	€ 25,90

Schnäpse

426.	Ramazzotti ⁽¹⁾	4 cl € 3,50
427.	Averna ⁽¹⁾	4 cl € 3,50
428.	Fernet	4 cl € 3,50
432.	Sambuca-Molinari	2 cl € 3,30
433.	Limoncello	4 cl € 3,50
435.	Vecchia Romagna	4 cl € 4,80
445.	Hausgrappa	2 cl € 4,60

1. Farbstoff
2. Koffeinhaltig
3. Chininhaltig
4. Konservierungsstoffe



5. Süßungsmittel
6. Antioxidationsmittel
7. Geschmacksverstärker
8. Phenylalaninquell

Getränke

Hausweine

246.	Glas Rotwein	0,2 l	€ 4,00
247.	Glas Weisswein	0,2 l	€ 4,00
200.	Rotwein	0,25 l	€ 4,90
231.	Weisswein	0,25 l	€ 4,90
201.	Rotwein	0,5 l	€ 8,40
232.	Weisswein	0,5 l	€ 8,40
202.	Rotwein	1,0 l	€ 15,20
233.	Weisswein	1,0 l	€ 15,20
248.	Weissweinschorle	0,2 l	€ 3,50

Warme Getränke

190.	Kaffee	€ 2,00
191.	Tee	€ 2,00
192.	Espresso	€ 2,00
193.	Original Cappucino	€ 3,50
194.	Latte Macchiato	€ 3,70
195.	Kakao	€ 3,70
196.	Doppel Espresso	€ 3,20

*Auf Wunsch bieten wir Ihnen
ausgesuchte Whiskey-, Cognac-, Brandy-,
und Bourbonsorten an.*

*Natürlich bekommen Sie bei uns verschiedene
Sommer-Cocktails und selbstverständlich auch
Champagner. Sprechen Sie uns an . . .*

