

*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 . . .*

  
RISTORANTE

## *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-Carré-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, 1/2 (bzw. 1) Gamberoni,

1 (bzw. 2) Jakobsmuscheln in Speckmantel, Thunfisch-Carpaccio,

Rinder-Carpaccio, Vitello Tonnato

für eine Person € 14.90

für zwei Personen € 23.90



## *Insalate / Salate*

### 30. CAPRESE

Tomate, Rucola, Büffel-Mozzarella, Basilikum

€ 10.90

### 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,  
Schweinemedallions und Büffel-Mozzarella

€ 16.90

### 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

€ 18.90

### 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 SEPPIA

Calamari, Sepia vom Grill auf Spaghetti  
Aglio Olio Peperoncino

€ 19,90

### 53. PESCE MISTO ALLA PIASTRA

Fischteller mit Wolfsbarsch, Dorade  
und Lachs, auf Risotto

€ 26,90

### 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

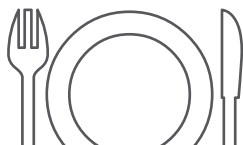
Rumpsteak mit Waldfrüchten, süß-sauer,  
dazu Bratkartoffeln

€ 24,90

### 66. BISTECCA AI FERRI CON RISOTTO

Rumpsteak vom Grill auf Gorgonzola-Risotto

€ 24,90





## *Carne / Fleischgerichte*

### 67. FILETTO AL PEPE VERDE CON PATATE AL ROSMARINO

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

€ 26.90

### 68. FILETTO MARI E MONTI

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

€ 28.90

### 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

€ 20.90

### 72. RISOTTO CON ASPARAGI VERDE E AGNELLO

Risotto mit grünem Spargel und 2 Tranchen 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. ROZAFÄ

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	€ 2,80	0,4 l	€ 3,70
131.	Hövels	0,3 l	€ 2,90	0,4 l	€ 3,80
138.	Alster	0,3 l	€ 2,80	0,4 l	€ 3,70
139.	Krefelder	0,3 l	€ 2,80	0,4 l	€ 3,70
140.	Radler	0,3 l	€ 2,80	0,4 l	€ 3,70
135.	Alkoholfreies Bier	0,3 l	€ 2,80		
136.	Malzbier (Flasche)	0,3 l	€ 2,60		
132.	Alkoholfreies Weizen (Flasche)	0,5 l	€ 3,90		
137.	Weizenbier (Flasche)	0,5 l	€ 3,90		

### Alkoholfreie Getränke

151.	Pepsi <sup>(1,2)</sup>	0,2 l	€ 2,40
152.	Pepsi Light <sup>(1,2,4,5,8)</sup>	0,2 l	€ 2,40
153.	Mirinda <sup>(1,4,6)</sup>	0,2 l	€ 2,40
154.	Seven Up <sup>(4)</sup>	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 <sup>(1)</sup> , Dry		€ 4,00
181.	Sherry <sup>(1)</sup> , C.T.M.		€ 3,80
182.	Campari <sup>(1)</sup>		€ 4,50
183.	Campari-Soda <sup>(1)</sup>		€ 5,50
184.	Campari-Orange <sup>(1)</sup>		€ 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

### Digestive

426.	Ramazzotti <sup>(1)</sup>	4 cl	€ 3,50
427.	Averna <sup>(1)</sup>	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 . . .*

