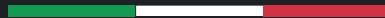




Speisekarte



essen ist
ein bedürfnis,
genießen ist
eine kunst.

Wir wünschen Ihnen
einen guten Appetit.

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien
betroffen sind, melden Sie sich.
Gerne gibt Ihnen unsere separate
Allergikerkarte Auskunft über die in den
Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Vorspeisen

Caprese di Burrata **€9.50**
Kuhmilch-Mozzarella mit cremigem Kern,
auf mariniertem bunten Salat
mit Kirschtomaten & Zwiebeln

Bruschetta Pesto e Burrata **€9.50**
Geröstetes Weizenbrot
mit Kuhmilch-Mozzarella mit cremigem Kern,
getrockneten Tomaten & Basilikum-Pesto

Vitello Tonnato **€14.50**
Dünne Kalbsfleischscheiben mit Kapern,
Oliven, Rucola & Thunfischsoße

Carpaccio di Manzo **€14.50**
Dünne argentinische Rinderfiletscheiben
mit gehobeltem Parmesan, Rucola & Zitrone

Parma e Bufala **€14.50**
Dünner Parmaschinken mit Büffelmilch-Mozzarella
auf mariniertem bunten Salat mit Kirschtomaten

Gamberoni e Spinaci **€13.50**
Gambas mit frischem Blattspinat,
Kirschtomaten & Knoblauch
in Olivenöl geschwenkt

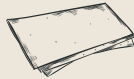
Antipasto Misto per Due **€29.00**
Gemischte italienische Vorspeisenplatte
nach Art des Hauses, für 2 Personen

antipasti

pasta e basta!



Orecchiette



Lasagne



Tortiglioni



Taglioline

Nudelgerichte

Orecchiette Diavola **€16.50**

Ohrnudeln mit italienischem Bauchspeck,
Kirschtomaten, Zwiebeln, Peperoncino pikant
& Knoblauch in Tomatensoße

Orecchiette Burrata e Pesto **€19.50**

Ohrnudeln mit Kuhmilch-Mozzarella
mit cremigem Kern, Pinienkerne, Rucola
& Kirschtomaten in Basilikum-Pesto

Tortiglioni Pasticciati **€17.00**

Rohrnudeln mit Schinken, Champignons,
Parmesan & Bolognese in Sahnesoße

Tortiglioni Filetto e Tartufo **€22.50**

Rohrnudeln mit Filetspitzen vom
argentinischen Rind
& Parmesan in schwarzer Trüffelsahnesoße

Taglioline Salmone e Gorgonzola **€19.50**

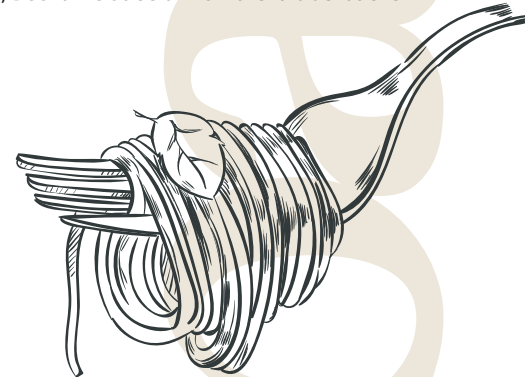
Dünne Bandnudeln mit gebratenem Lachsfilet
& frischem Blattspinat in Gorgonzolasoße

Carbonara di Mare **€21.00**

Dünne Bandnudeln mit gebratenem Lachsfilet,
Gambas & Zucchini in Eigelb-Sahnesoße

Lasagna **€17.00**

Geschichtete Lasagneblätter mit Bolognese,
Schinken, Béchamelsoße & Mozzarella überbacken



insalate

Salate

Insalata Cremosa **€15.00**

Bunter Salat mit Kuhmilch-Mozzarella
mit cremigem Kern, Kirschtomaten,
Gurken, Zwiebeln, Oliven
& Balsamico-Vinaigrette

Insalata Gamberoni **€17.00**

Bunter Salat mit Gambas,
gehobeltem Parmesan, Kirschtomaten
& Balsamico-Vinaigrette

Insalata Trancio di Bistecca **€20.00**

Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan,
Kirschtomaten, Rosmarin-Champignons,
medium gebratene argentinische
Rumpsteakstreifen vom Rind
& Balsamico-Vinaigrette

carne e pesce

Fischgericht

Salmones Mediterranea

€30.50

Gebratene Lachsfilets vom Grill
mit mediterranem Gemüse
(Zucchini, Paprika & Kapern)
& Rosmarin - Kartoffeln

Fleischgerichte

Scaloppine Gorgonzola **€28.50**

Gebratene Kalbsschnitzel mit frischen Blattspinat
& Rosmarin - Kartoffeln in Gorgonzolakäsesoße

Saltimbocca Romana **€28.50**

Gebratene Kalbsschnitzel mit Parmaschinken
& Salbei in Weißweinsauce dazu gemischter Salat
& Rosmarin - Kartoffeln

Bistecca Rucola e Parmigiano **€30.50**

Argentinisches Rumpsteak vom Grill
mit Kräuterbutter, auf Rucolasalat mit
Kirschtomaten, Parmesan & Balsamicocreme
dazu Rosmarin - Kartoffeln

Filetto Cremoso **€36.00**

Argentinisches Rinderfilet vom Grill
mit dünnen Bandnudeln in Gorgonzolasauce
dazu gemischter Salat

pizze napol etane

Lange Teigruhe, original
italienische Tomatensoße,
Fior di latte Mozzarella,
Weizenmehl aus Kampanien
und 480°C Ofentemperatur,
machen unsere Pizza
einzigartig.

Pizzen

Bufalina	€14.00
Tomatensoße, Basilikum, Kirschtomaten & Büffelmilch-Mozzarella	
Tonno e Cipolla	€14.50
Tomatensoße, Fior di latte-Mozzarella, Thunfisch & Zwiebeln	
Rossa Siciliana	€15.00
Tomatensoße, Sardellen, Kapern, Oliven, Basilikum & Knoblauch	
Autunnale	€16.00
Tomatensoße, Fior di latte-Mozzarella, Schinken, Champignons & Artischocken	

4 Formaggi *€16.00*

Gorgonzola, Fior di latte-Mozzarella, Parmesan,
Büffelmilch-Mozzarella, Kirschtomaten & Basilikum

Salmone e Pesto *€18.00*

Basilikum-Pesto, Kirschtomaten,
Lachsfiletstreifen & Fior di latte-Mozzarella

Diavola *€18.00*

Tomatensoße, Basilikum, Neapolitanische Salami,
Oliven & Peperoncino pikant

Nach dem Backen:

Kuhmilch-Mozzarella mit cremigem Kern

Burratina *€18.00*

Basilikum-Pesto, Pinienkerne & Kirschtomaten

Nach dem Backen:

Kuhmilch-Mozzarella mit cremigem Kern

Tartufo e Pancetta *€18.00*

Schwarze Trüffelcreme, Fior di latte-Mozzarella,
italienischem Bauchspeck & Rosmarin

Nach dem Backen:

Parmesan

Parma e Bocconcini *€19.00*

Tomatensoße & Fior di latte-Mozzarella

Nach dem Backen:

Parmaschinken, Büffelmilch-Mozzarella
& Rucola

Wir belegen Ihnen auch klassische Pizzen nach Ihrem Wunsch.

bevande

Kaffee

Espresso		€2.50
Doppio Espresso		€5.00
Cappuccino		€3.00

Grappa

Grappa della Casa	<i>2cl</i>	€5.50
Moscato	<i>2cl</i>	€6.50
Prosecco da Ponte	<i>2cl</i>	€8.50
Brunello	<i>2cl</i>	€9.00

Getränke

San Pellegrino	<i>0.25l</i>	€2.90
San Pellegrino	<i>0.75l</i>	€7.00
Acqua Panna	<i>0.25l</i>	€2.90
Acqua Panna	<i>0.75l</i>	€7.00
Orangensaft	<i>0.20l</i>	€3.00
Coca-Cola	<i>0.30l</i>	€3.30
Coca-Cola Light	<i>0.30l</i>	€3.30
Coca-Cola Zero	<i>0.30l</i>	€3.30
Sprite	<i>0.30l</i>	€3.30
Fanta	<i>0.30l</i>	€3.30
Apfelsaft	<i>0.20l</i>	€3.00
Apfelschorle	<i>0.30l</i>	€3.00

Biere

Königs-Pilsener	<i>0.30l</i>	<i>€3.50</i>
Königs-Pilsener Alkoholfrei	<i>0.30l</i>	<i>€3.50</i>
Köstritzer Schwarzbier	<i>0.30l</i>	<i>€3.50</i>
Benedikter Weizen	<i>0.50l</i>	<i>€5.00</i>
Benedikter Weizen-Alkoholfrei	<i>0.50l</i>	<i>€5.00</i>

Aperitifs

Martini Bianco	<i>4cl</i>	<i>€5.00</i>
Campari Soda	<i>4cl</i>	<i>€6.50</i>
Prosecco	<i>0.10l</i>	<i>€5.00</i>
Spritzerol	<i>0.20l</i>	<i>€7.50</i>

Spirituosen

Ramazotti	<i>2cl</i>	<i>€4.00</i>
Sambuca	<i>2cl</i>	<i>€4.00</i>
Amaro Averna	<i>2cl</i>	<i>€4.00</i>
Fernet Branca	<i>2cl</i>	<i>€4.00</i>

vini rossi

0,25L KARAFFE

Rotwein

Lambrusco *€6.50*

Perlender, süß-fruchtiger Rotwein

Nero d'Avola *€7.00*

Fein aromatischer, halbtrockener Rotwein

Montepulciano d'Abruzzo *€7.50*

vollmundiger, trockener Rotwein

Primitivo *€8.50*

tiefdunkler, trockener Rotwein

vini bianchi

0,25L KARAFFE

Bitte verlangen Sie für
weitere Weine unsere
Weinkarte.

Weißwein

Frizzantino *€6.50*

Perlender, süß-fruchtiger Weißwein

Rosé *€7.00*

Fruchtiger, trockener Roséwein

Grillo *€7.00*

Vollmundiger, trockener Weißwein

Pinot Grigio *€7.50*

Fruchtiger, trockener Weißwein

Desserts

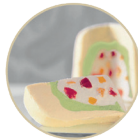
Desserts



Cannolo Siciliano

€5.00

Keksrolle mit süßer Ricottacremefüllung
& Schokostückchen



Cassata Siciliana

€6.00

Ricotta - und Pistazieneis, bespickt mit kandierten
Kirsch-, Orangen- und Schokostückchen



Panna Cotta

€6.50

Klassisch italienisches Dessert aus gekochter
Sahne mit Vanillearoma



Tiramisù

€7.00

Leckerer Biskuit getränkt mit Espresso
& umhüllt mit feiner Mascarponecreme

buon appetito

Wir wünschen Ihnen
ein unvergessliches
Geschmackserlebnis.



DA SEBASTIANO
RESTAURANT · PIZZERIA

← EST. 1988 →

