RESTAURANT DA SEBASTIANO - PIZZERIA LÜDENSCHEID SEIT 1988 -

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.

aperitivi

Aperol Spritz — €9.50
Aperol auf Eis mit Prosecco
& Orangenscheibe

Limoncello Spritz — €9.50
Limoncello auf Eis mit Prosecco,
Sodawasser & Zitronenscheibe

Amaretto Sour — €9.00
Amaretto Disaronno auf Eis mit
Zitronensaft, Orangensaft
& Orangenscheibe

Campari Spritz — €9.50
Campari auf Eis mit Prosecco
& Orangenscheibe

Crodino Spritz — €9.50
Crodino auf Eis mit Prosecco
& Orangenscheibe

antipasti

Vorspeisen

Pizza Pane Rosmarino — €7.50
Pizzabrot mit Rosmarin

Bruschetta Pesto Bufala — €9.50
Geröstete Weizenbrötchen
mit Büffelmilch-Mozzarella, getrockneten
Tomaten & Basilikum-Pesto

Caprese di Burrata — €11.00
Kuhmilch-Mozzarella mit cremigem Kern,
auf mariniertem buntem Salat
mit Kirschtomaten & Zwiebeln

Gamberoni e Zucchini — €15.50
Gambas mit Zucchini, Kirschtomaten
& Knoblauch in Olivenöl geschwenkt

Carpaccio di Manzo — €16.00
Dünne argentinische Rinderfiletscheiben
mit gehobeltem Parmesan, Rucola & Zitrone

Vitello Tonnato — €16.00
Dünne Kalbsfleischscheiben mit Kapern,
Oliven, Rucola & Thunfischsoße

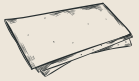
Parma e Burrata — €16.50
Dünner Parmaschinken
mit Kuhmilch-Mozzarella mit cremigem Kern
& mariniertem buntem Salat mit Kirschtomaten

Antipasto Misto per Due — €32.00
Gemischte italienische Vorspeisenplatte
nach Art des Hauses, für 2 Personen

Zu allen Vorspeisen servieren wir Ihnen hausgemachte Pizzabrötchen.

pasta e basta!

Orecchiette



Lasagne

Tortiglioni

Gnocchi

Taglioline

Nudelgerichte

Taglioline Salmone e Gorgonzola *€19.50*

Dünne Bandnudeln mit gebratenem Lachsfilet,
& Blattspinat in Gorgonzolasoße

Taglioline Orata *€23.50*

Dünne Bandnudeln mit gebratenem
Doradenfilet, Krabben, Zucchini, Knoblauch
& Peperoncino (pikant) in Olivenöl

Carbonara di Mare *€23.50*

Ohrnudeln mit gebratenem Lachsstreifen,
Gambas & Zucchini in Eigelb-Sahnesoße

Orecchiette Salmone Pesto *€23.50*

Ohrnudeln mit gebratenem Lachsfilet,
Zucchini & Krabben in Basilikum-Pesto

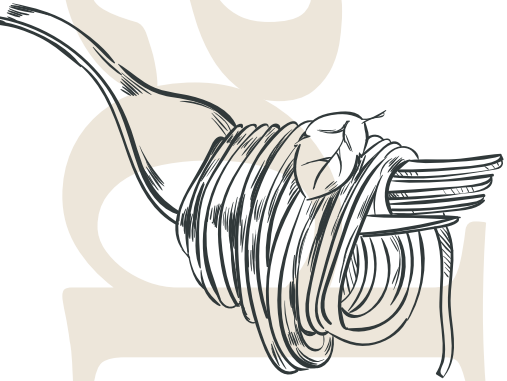
pasta

Gnocchi Pancetta Tartufo — €18.50

Kartoffelnocken mit Ricotta-Rucolafüllung,
italienischen Bauchspeck, Parmesan
& Champignons in schwarzer Trüffelbutter

Gnocchi Burrata — €20.50

Kartoffelnocken mit Ricotta-Rucolafüllung
mit sizilianischem Schmorgemüse
(Auberginen & Zucchini) in Tomatensoße
& Kuhmilch-Mozzarella mit cremigem Kern



Tortiglioni Verdure — €17.00

Rohrnudeln mit verschiedenem Gemüse
& Parmesan in Tomatensahnesoße

Tortiglioni Filetto Tartufo — €24.50

Rohrnudeln mit Filetspitzen
vom argentinischen Rind
& Parmesan in schwarzer Trüffelsahnesoße

Lasagna — €17.00

Geschichtete Lasagneblätter mit Bolognese,
Schinken, Béchamelsoße & Mozzarella überbacken

Salate

Insalata Cremosa — €15.00

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

Insalata Mediterranea — €18.50

Gemischter Salat mit Parmesan,
gebratenem mediterranen Gemüse
(Zucchini, Kapern & Kirschtomaten),
Gambas & Balsamico-Vinaigrette

Insalata Trancio di Bistecca — €20.00

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

insalate

carne

Fleischgerichte

Scaloppine Gorgonzola *€28.50*

Gebratene Kalbsschnitzel
in Gorgonzolasoße
mit Blattspinat & Rosmarinkartoffeln

Saltimbocca Romana *€29.50*

Gebratene Kalbsschnitzel
mit Parmaschinken & Salbei in Weißweinsoße
dazu kleinen gemischten Salat & Rosmarinkartoffeln

Filetto Griglia *€37.50*

Argentinisches Rinderfilet vom Grill
mit Kräuterbutter auf mediterranem Gemüse
(Zucchini, Kapern & Kirschtomaten)
& Rosmarinkartoffeln

Filetto Tartufo *€40.50*

Argentinisches Rinderfilet vom Grill
mit geriebenen Parmesan in schwarzer Trüffelbutter
dazu kleinen gemischten Salat & Rosmarinkartoffeln

Bistecca Diavola *€33.50*

Argentinisches Rumpsteak vom Grill
mit Krabben, Champignons & grünem Pfeffer
in Tomatensahnesoße dazu Rosmarinkartoffeln

Bistecca Rucola e Parmigiano *€33.50*

Argentinisches Rumpsteak vom Grill
mit Kräuterbutter, auf Rucolasalat mit Kirschtomaten,
gehobelten Parmesan & Balsamicocreme
dazu Rosmarinkartoffeln

pesce

Fischgericht

Salmone Zucchini Gamberetti **€32.50**

Lachsfilets vom Grill mit Zucchini & Krabben
in Basilikum-Pestosahnesoße
dazu Rosmarinkartoffeln

Orata alla Griglia **€32.50**

Doradenfilet vom Grill auf bunten Salat
mit Parmesan, Kirschtomaten, Gurken
& Balsamico-Vinaigrette
dazu Rosmarinkartoffeln

pizze napoletane

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

Spinaci — €15.00

Tomatensoße, Spinat, Büffelmilch-Mozzarella & Kirschtomaten

Autunnale — €16.00

Tomatensoße, Fior di latte-Mozzarella,
Schinken, Champignons & Artischocken

Genovese — €16.00

Basilikum-Pesto, Büffelmilch-Mozzarella
& getrocknete Tomaten

Diavola — €18.00

Tomatensoße, Basilikum, Neapolitanische Salami,
Oliven & Peperoncino pikant
Nach dem Backen:
Kuhmilch-Mozzarella mit cremigem Kern

Salmone Burrata — €19.00

Lachsstreifen, Basilikum-Pesto & Kirschtomaten
Nach dem Backen:
Kuhmilch-Mozzarella mit cremigem Kern

Tartufo e Pancetta — €18.00

Schwarze Trüffelcreme, Fior di latte-Mozzarella,
italienischen 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

Caffe Americano	€3.00
Espresso	€2.50
Espresso Macchiato	€3.00
Cappuccino	€3.50
Doppio Espresso	€5.00

Grappa

Grappa della Casa	2cl	€6.50
Primitivo	2cl	€9.50
Moscato	2cl	€8.50
Amarone	2cl	€11.50

Getränke

San Pellegrino	0.25l	€3.00
San Pellegrino	0.75l	€7.00
Acqua Panna	0.25l	€3.00
Acqua Panna	0.75l	€7.00
Orangensaft	0.20l	€3.50
Coca-Cola	0.30l	€3.50
Coca-Cola Light	0.30l	€3.50
Coca-Cola Zero	0.30l	€3.50
Sprite	0.30l	€3.50
Fanta	0.30l	€3.50
Apfelsaft	0.20l	€3.50
Apfelschorle	0.30l	€3.50
Schweppes *(Tonic, Bitterlemon, Ginger Ale)*	0.20l	€3.50

Biere

Königs-Pilsener	0.33l	€3.80
Königs-Pilsener Alkoholfrei	0.33l	€3.80
Köstritzer Schwarzbier	0.33l	€3.80
Benedikter Weizen	0.50l	€5.50
Benedikter Weizen-Alkoholfrei	0.50l	€5.50
Malzbier	0.33l	€3.80

Aperitifs

Martini Bianco	4cl	€5.00
Campari Soda	0.20l	€7.50
Prosecco	0.10l	€5.50
Campari Orange	0.20l	€8.50

Spirituosen

Ramazzotti	2cl	€4.00
Sambuca	2cl	€4.00
Amaro Averna	2cl	€4.00
Amaro del Capo	2cl	€4.50

vini rossi

0,25l KARAFFE

Rotwein

Lambrusco Perlender, süß-fruchtiger Rotwein	€7.00
Nero d'Avola Fein aromatischer, halbtrockener Rotwein	€7.50
Montepulciano d'Abruzzo vollmundiger, trockener Rotwein	€8.00
Primitivo tiefdunkler, trockener Rotwein	€9.00

vini bianchi

0,25l KARAFFE

Bitte verlangen Sie für weitere Weine unsere Weinkarte.

Weißwein

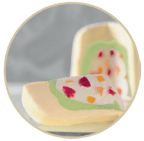
Frizzantino Perlender, süß-fruchtiger Weißwein	€7.00
Rosé Fruchtiger, trockener Roséwein	€7.50
Grillo Vollmundiger, trockener Weißwein	€7.50
Pinot Grigio Fruchtiger, trockener Weißwein	€8.50

desserts

Desserts

Cannolo Siciliano — €5.00

Keksrolle mit süßer Ricottacremefüllung
& Schokostückchen



Cassata Siciliana — €8.50

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

Panna Cotta — €7.50

Klassisch italienisches Dessert aus gekochter
Sahne mit Vanillearoma

Tiramisù — €8.00

Leckerer Biskuit getränkt mit Espresso
& umhüllt mit feiner Mascarponecreme

buon appetito

Wir wünschen Ihnen
ein unvergessliches
Geschmackserlebnis.

DA SEBASTIANO

RESTAURANT · PIZZERIA

EST. 1988