



RISTORANTE | PIZZERIA
ALL`AMARONE

HERZLICH WILLKOMMEN IM
ALL`AMARONE

Gesellschaften

Unser Team steht Ihnen gern bei Firmenfesten und privaten Feiern zur Verfügung.

Sie finden bei uns Platz für ca. 150 Personen.

Catering

Planen Sie private Feiern zu Hause oder Firmenevents an Ihrem Standort, nutzen Sie unseren umfassenden Service.

Lassen Sie sich von uns beraten und ein unverbindliches und kostenloses Angebot erstellen.

Ihr Team vom All`Amarone

1	Hugo	5 cl	5,50	6	Sherry Cream	5 cl	3,00
2	Martini Bianco	5 cl	3,50	7	Campari Soda	0,1 l	3,50
3	Martini Rosso	5 cl	3,50	8	Campari Orange	0,1 l	3,50
4	Sherry Secco	5 cl	3,00	9	Glas Prosecco	0,1 l	3,50
5	Sherry Medio	5 cl	3,00	10	Aperol Spritz	0,1 l	4,50



APERITIF

ZUPPA SUPPEN

11	Zuppa di Pomodoro Tomatencremesuppe	4,50	14	Zuppa di Granchio Krabbencremesuppe	5,50
12	Minestrone frische Gemüsesuppe	4,50	15	Zuppa di Salmone Lachscremesuppe	5,50
13	Zuppa di Cipolla Zwiebelsuppe mit Käse überbacken	5,00	16	Zuppa di Pesce Fischsuppe	6,50

Wir empfehlen

MERLOT DELLE VENEZIE

Rotwein trocken

Flasche 0,75 l 18,00



17	Insalata di Mare Meeresfrüchtesalat ²	9,00	22	Melone con Parma Melone mit Parmaschinken ²	8,50
18	Carpaccio di Manzo Rinderfiletscheiben mit Olivenöl, Rucola, Parmesankäse	9,00	23	Lumache alla Chef Schnecken mit Pilzen, Tomatensauce, pikant	7,00
19	Carpaccio di Salmone Lachsscheiben mit Rucola, Olivenöl	8,50	24	Lumache „All` Amarone“ Schnecken mit Spinatsahnesauce	7,00
20	Vitello Tonnato Kalbsscheiben mit Thunfischsauce	8,00	25	Lumache al Burro Schnecken mit Kräuterbutter	6,50
21	Antipasti Italiani Italienischer Vorspeisenteller	9,50	26	Insalata Caprese Tomaten, Mozzarella ⁷ mit frischem Basilikum	7,50



ANTIPASTI VORSPEISEN

INSALATA SALATE

27	Insalata Mista gemischter Salat	5,50	30	Insalata Primavera gemischter Salat mit Thunfisch ² , Salami, Ei, Oliven und Mozzarella ⁷	8,50
28	Insalata Capricciosa gemischter Salat mit Käse, Schinken ^{2/4/7} , Thunfisch ² , Ei	8,00	31	Insalata Pollo gemischter Salat mit Hähnchenbrustfilet und Parmesankäse	9,50
29	Insalata Parma gemischter Salat mit Parmaschinken ² , Oliven und Schafskäse ^{2/7}	9,00	32	Insalata Salmone gemischter Salat mit Sardellen ² , Kapern ² , Schafskäse ^{2/7} und Lachsstreifen	9,50

Wir empfehlen

**PINOT GRIGIO
DELLE VENEZIE**
Weißwein vollmundig
Flasche 0,75 l 15,50



- 33 Spaghetti Bolognese 6,50
mit herzhafter Hackfleischsauce
- 34 Spaghetti Aglio e Olio 7,50
mit Olivenöl, Knoblauch
und Peperoni
- 35 Spaghetti Carbonara 7,50
mit Schinken^{2|4|7} und Ei
in einer Sahnesauce
- 36 Spaghetti Frutti di Mare 8,50
mit Meeresfrüchten²
- 37 Spaghetti Scampi 9,50
mit Scampi, Zwiebeln, Tomatensauce,
pikant

- 44 Tortellini Panna 7,00
mit Schinken^{2|4|7}, Sahnesauce
- 45 Tortellini Ricotta 7,50
mit Ricotta in Tomatensauce
- 46 Tortellini Firenze 9,00
mit Lachs, Spinat in Sahnesauce
- 47 Tagliatelle Curry 8,50
mit Krabben, Curry in Sahnesauce
- 48 Tagliatelle Salmone 9,00
mit Lachs, Broccoli in Sahnesauce
- 49 Tagliatelle Wodka 8,50
mit Krabben, Erbsen, Wodka
in Sahnesauce

PASTA NUDELN



- 38 Spaghetti della Casa 9,50
gerollt in Aubergine
mit Mozzarella⁷ überbacken
- 39 Penne al Forno 8,00
mit Bolognese, Pilzen, Schinken^{2|4|7}
und Käse⁷ überbacken
- 40 Penne Verdura 8,00
mit frischem Gemüse
- 41 Penne Matriciana 8,00
mit Schinken^{2|4|7}, Zwiebeln, Speck
in Tomatensauce, pikant
- 42 Penne Quattro Formaggi 8,50
mit vier verschiedenen Käsesorten⁷
- 43 Penne Pollo 9,00
mit Hähnchenbrustfilet, Pilzen,
Sahnesauce, mit Käse⁷ überbacken

- 50 Gnocchi al Pomodoro 7,50
mit Tomatensauce und
frischem Basilikum
- 51 Gnocchi Gorgonzola 8,50
mit Spinat in Gorgonzolasauce⁷
- 52 Lasagne della Casa 8,50
mit Bechamel, Bolognesesauce,
Schinken^{2|4|7}, und Käse⁷ überbacken
- 53 Lasagne Gorgonzola 9,50
mit Schinken, Gorgonzolasauce,
und Käse⁷ überbacken
- 54 Tris di Pasta 9,00
Lasagne, Penne, Tagliatelle,
drei verschiedene Saucen,
mit Käse⁷ überbacken

- 55 Risotto Frutti di Mare 9,00
Reis mit Meeresfrüchten²
- 56 Risotto Pollo 9,00
Reis mit Hähnchenbrustfilet
in Tomatensauce

- 57 Risotto ai Porcini 10,50
Reis mit Steinpilzen
in Tomatensauce



RISOTTO REISGERICHTE

PIZZE PIZZA

- 58 Margherita 5,50
mit Tomaten und Käse⁷
- 59 Salami 6,50
mit Tomaten, Käse⁷ und Salami^{2|4}
- 60 Prosciutto 6,50
mit Tomaten, Käse⁷ und Schinken^{2|4|7}
- 61 Funghi 6,50
mit Tomaten, Käse⁷ und frischen Pilzen
- 62 Hawaii 7,50
mit Tomaten, Käse⁷, Schinken^{2|4|7}
und Ananas
- 63 Verdura 8,00
mit Tomaten, Käse⁷
und verschiedenen Gemüsesorten
- 64 Tonno 8,00
mit Tomaten, Käse⁷, Thunfisch²
und Zwiebeln
- 65 Quattro Stagioni 8,50
mit Tomaten, Käse⁷, Schinken^{2|4|7},
Salami^{2|4}, Pilzen und Thunfisch²
- 66 Calzone 8,00
mit Tomaten, Käse⁷, Thunfisch²,
Pilzen und Schinken^{2|4|7}

- 67 Quattro Formaggi 8,00
mit Tomaten und vier verschiedenen
Käsesorten⁷
- 68 Tuana 8,50
mit Tomaten, Käse⁷, Spinat,
Schinken^{2|4|7}, Paprika und Zwiebeln
- 69 Gamberetti 7,50
mit Tomaten, Käse⁷ und Krabben
- 70 Italia 8,50
mit Tomaten, Käse⁷, Schinken^{2|4|7},
Salami^{2|4}, Paprika, Pilzen
und Krabben
- 71 Frutti di Mare 8,50
mit Tomaten, Käse⁷
und Meeresfrüchten²
- 72 All`Amarone 9,50
mit Tomaten, Käse⁷, Krabben, Spinat
und Gorgonzola⁷
- 73 Salmone 9,50
mit Tomaten, Käse⁷, Lachs, Spinat
und Gorgonzola
- 74 Parma 10,50
mit Tomaten, Käse⁷, Mozzarella⁷,
Parmaschinken², Rucola und Parmesan

75 Pollo alla Griglia 12,00
gegrilltes Hähnchenbrustfilet

76 Pollo al Pepe 13,50
Hähnchenbrustfilet in Weißwein-
und grüner Pfeffersauce

77 Pollo Pizzaiola 13,50
Hähnchenbrustfilet in Tomatensauce
mit Kapern², Oliven und Zwiebeln

POLLO GEFLÜGEL

CARNE DI MAIALE VOM SCHWEIN



78 Scaloppina ai Funghi 14,50
Schweinemedallions
in Champignonsahnesauce

79 Scaloppina al vino Bianco 14,50
Schweinemedallions
in Weißweinsauce

80 Scaloppina al Pepe 14,50
Schweinemedallions
in Weißweinpfeffersauce

81 Filetto di Maiale 16,50
Schweinefilet in Weißwein-
und grüner Pfeffersauce

82 Filetto ai Funghi 16,50
Schweinefilet in
Champignonsahnesauce

83 Filetto ai Porcini 17,00
Schweinefilet mit Steinpilzen
in Sahnesauce

84 Saltimbocca alla Romana 18,00
Kalbsmedallions mit Parmaschinken²
und frischem Salbei

85 Grillteller 18,50
verschiedene Sorten Fleisch vom Grill

Zu allen Fleisch- und Fischgerichten servieren wir zwei Beilagen.

Wir empfehlen

TRENTINO D.O.C.
LAGREIN DUNKEL
Rotwein trocken
Flasche 0,75 l 24,00





CARNE DI MANZO VOM RIND

86	Bistecca alla Griglia gegrilltes Rumpsteak	17,00	92	Filetto Madagascar Rinderfilet in Weißwein- und grüner Pfeffersauce	23,50
87	Bistecca ai Funghi Rumpsteak in Champignonsahnesauce	18,50	93	Filetto della Casa Rinderfilet in Rotweinsauce	24,00
88	Bistecca al Pepe Rumpsteak in Weißweinpfeffersauce	18,50	94	Filetto Gorgonzola Rinderfilet in Gorgonzolasauce ²	23,50
89	Bistecca Gorgonzola Rumpsteak in Gorgonzolasauce ²	18,50	95	Filetto con Scampi Rinderfilet mit Scampi in Spezialsauce	24,50
90	Bistecca Pizzaiola Rumpsteak mit Knoblauch, Oliven, Sardellen ² in Tomatensauce	18,50	96	Filetto ai Porcini Rinderfilet mit Steinpilzen in Sahnesauce	24,50
91	Filetto alla Griglia gegrilltes Rinderfilet	21,50			

Zu allen Fleisch- und Fischgerichten servieren wir zwei Beilagen.

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

1 Phosphat | 2 Konservierungsstoff | 3 Antioxidationsmittel
4 Geschmacksverstärker | 5 Süßungsmittel | 6 Farbstoff | 7 Milcheiweiß

Alle Preise in Euro, inkl. Bedienung und gesetzl. MwSt.

Wir empfehlen

AMARONE DELLA
VALPOLICELLA D.O.C
Rotwein trocken
Flasche 0,75 l 60,00



97	Scampi alla Griglia gegrillte Scampi in Knoblauchmarinade	18,00
98	Scampi al vino Bianco Scampi in Weißweinkrabbensauce	19,00
99	Scampi al Pepe Scampi in Weißweinpfeffersauce	19,50
100	Filetto di Luccioperca al Vino Bianco Zanderfilet in Weißweinkrabbensauce	18,50
101	Dorade alla Griglia Dorade in Knoblauchmarinade	18,50
102	Lupo di Mare Seewolf in Knoblauchmarinade	18,50

103	Calamari Fritti frittierte Tintenfischringe in Cocktailsauce	13,00
104	Calamari alla Griglia Tintenfisch in Knoblauchmarinade	15,50
105	Salmone alla Griglia gegrillter Lachs in Knoblauchmarinade	17,00
106	Salmone Gorgonzola Lachs in Gorgonzolasauce ²	18,50
107	Salmone al Pepe Lachs in Weißweinpfeffersauce	18,50
108	Pesce Misto gemischter Fischsteller in Knoblauchmarinade	19,50

PESCE FISCHGERICHTE

DESSERT



109	Tiramisu hausgemacht	4,50
110	Vanilleeis mit heißen Himbeeren	4,50
111	Vanilleeis mit heißer Schokolade	4,50

112	Zabaione	5,50
113	gemischtes Eis	3,50

Wir empfehlen

SAUVIGNON
BLANC
Weißwein trocken
Flasche 0,75 l 19,50





BEVANDE GETRÄNKE

SPIRITUOSEN UND LIKÖRE

114	Grappa	2 cl	2,50	120	Jubiläums Aquavit	2 cl	2,50
115	Fernet	2 cl	2,50	121	Malteser	2 cl	2,50
116	Sambuca	2 cl	2,50	122	Linie	2 cl	2,50
117	Ramazotti	2 cl	2,50	123	Wodka	2 cl	3,50
118	Amaro Averna	2 cl	2,50	124	Vecchia Romanga	2 cl	3,00
119	Amaretto	2 cl	2,50	125	Rémy Martin	2 cl	4,00

BIER VOM FASS UND FLASCHENBIER

126	Isenbeck Pils	0,3l	2,40	130	Warsteiner Alkoholfrei	0,3l	2,40
127	Frankenheim Alt	0,3l	2,40	131	König Ludwig Weizen	0,5l	4,00
128	Alsterwasser	0,3l	2,40	132	König Ludwig Alkoholfrei	0,5l	4,00
129	Krefelder	0,3l	2,40	133	Isi Malta (Malzbier)	0,33l	2,40

Wir empfehlen

**NERO D'AVOLA
SIZILIA**
Rotwein trocken
Flasche 0,75 l 18,50



*Wir empfehlen Ihnen gern weitere
Flaschenweine zu Ihren Gerichten.
Fragen Sie uns!*



OFFENE WEINE BIANCO

134	Pinot Grigio	0,2l	4,00
		0,5l	8,50
135	Frascati herb	0,2l	4,00
		0,5l	8,50
136	Frizzantino lieblich	0,2l	4,00
		0,5l	8,50
137	Rosé trocken	0,2l	4,00
		0,5l	8,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

143	Coca-Cola, Cola light	0,3l	2,30
144	Fanta	0,3l	2,30
145	Sprite	0,3l	2,30
146	San Pelegrino	0,25l	2,20
147	San Pelegrino	0,7l	5,50
148	Bitter Lemon	0,2l	2,50

WARME GETRÄNKE

154	Kaffee		1,90
155	Espresso		2,20
156	Cappuccino mit Milch		2,50

ROSSO

138	Chianti herb	0,2l	4,00
		0,5l	8,50
139	Lambrusco lieblich	0,2l	4,00
		0,5l	8,50
140	Valpolicella mild	0,2l	4,00
		0,5l	8,50
141	Dolce Frasca süß	0,2l	4,00
		0,5l	8,50

149	Ginger Ale	0,2l	2,50
150	Tonic	0,2l	2,50
151	Orangensaft	0,3l	2,50
152	Apfelsaft	0,3l	2,50
153	Apfelschorle	0,3l	2,50

157	Latte Macchiato		2,80
158	Tee		1,90
159	Heiße Schokolade		2,80

Nur mit den besten Zutaten ...



**Fertigwohnen war gestern.
Wir haben genau das richtige Rezept für Ihr Traum-Domizil.**

Grundstücksservice:

mit uns finden Sie
den perfekten Platz
für Ihr Zuhause

Planungskompetenz:

mit uns nimmt Ihr
Hausentwurf konkrete
Formen an

Baukoordination:

mit uns gelingt jede
Handwerksleistung
im Handumdrehen

Energieeinsparung:

mit uns wohnen
Sie ökonomisch und
ökologisch wertvoll

Ob Einfamilienhaus oder Eigentumswohnung,
wir bringen Ihr Projekt erfolgreich auf den Tisch.

Wir freuen uns schon auf Ihre Anfrage:
Fon 02381 97272-74
www.magnus-immobilien.de

**MAGNUS**[®]
immobilien