



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



APERITIF

ZUPPA SUPPEN

11	Zuppa di Pomodoro Tomatencremesuppe	7,00	14	Zuppa di Granchio Krabbencremesuppe	7,00
12	Minestrone frische Gemüsesuppe	6,50	15	Zuppa di Salmone Lachscremesuppe	7,50
13	Zuppa di Cipolla Zwiebelsuppe mit Käse überbacken	7,00	16	Zuppa di Pesce Fischsuppe	8,00

Wir empfehlen

LUGANA
Weißwein
Flasche 0,7 l 25,50



17	Scampi Cocktail	11,50	22	Melone con Parma	10,50
				Melone mit Parmaschinken ²	
18	Carpaccio di Manzo	11,50	23	Lumache alla Chef	9,00
	Rinderfiletscheiben mit Olivenöl, Rucola, Parmesankäse			Schnecken mit Pilzen, Tomatensauce, pikant	
19	Carpaccio di Salmone	11,50	24	Lumache „All` Amarone“	9,50
	Lachsscheiben mit Rucola, Olivenöl			Schnecken mit Spinatsahnesauce	
20	Vitello Tonnato	11,50	25	Lumache al Burro	8,00
	Kalbsscheiben mit Thunfischsauce			Schnecken mit Kräuterbutter	
21	Antipasti Italiani	12,50	26	Insalata Caprese	9,50
	Italienischer Vorspeiseteller			Tomaten, Mozzarella ⁷ mit frischem Basilikum	



ANTIPASTI VORSPEISEN

INSALATA SALATE

27	Insalata Mista	7,00	30	Insalata Primavera	12,00
	gemischter Salat			gemischter Salat mit Thunfisch ² , Salami, Ei, Oliven und Mozzarella ⁷	
28	Insalata Capricciosa	11,00	31	Insalata Pollo	13,00
	gemischter Salat mit Käse, Schinken ^{2/4/7} , Thunfisch ² , Ei			gemischter Salat mit Hähnchenbrustfilet und Parmesankäse	
29	Insalata Parma	12,00	32	Insalata Salmone	14,00
	gemischter Salat mit Parmaschinken ² , Oliven und Schafskäse ^{2/7}			gemischter Salat mit Sardellen ² , Kapern ² , Schafskäse ^{2/7} und Lachsstreifen	

Wir empfehlen

PINOT GRIGIO
Weißwein vollmundig
Flasche 0,7l 19,50



33	Spaghetti Bolognese mit herzhafter Hackfleischsauce	9,50
34	Spaghetti Aglio e Olio mit Olivenöl, Knoblauch und Peperoni	10,00
35	Spaghetti Carbonara mit Schinken ^{2 4 7} und Ei in einer Sahnesauce	10,50
36	Spaghetti Frutti di Mare mit Meeresfrüchten ²	13,00
37	Spaghetti Scampi mit Scampi, Zwiebeln, Tomatensauce, pikant	13,00

44	Tortellini Panna mit Schinken ^{2 4 7} , Sahnesauce	10,00
45	Tortellini Ricotta mit Ricotta in Tomatensauce	10,50
46	Tortellini Firenze mit Lachs, Spinat in Sahnesauce	13,50
47	Tagliatelle Curry mit Krabben, Curry in Sahnesauce	12,00
48	Tagliatelle Salmone mit Lachs, Broccoli in Sahnesauce	13,50
49	Tagliatelle Wodka mit Krabben, Erbsen, Wodka in Sahnesauce	12,00

PASTA NUDELN



38	Spaghetti della Casa gerollt in Aubergine mit Mozzarella ⁷ überbacken	12,50
39	Penne al Forno mit Bolognese, Pilzen, Schinken ^{2 4 7} und Käse ⁷ überbacken	11,00
40	Penne Verdura mit frischem Gemüse	11,00
41	Penne Matriciana mit Schinken ^{2 4 7} , Zwiebeln, Speck in Tomatensauce, pikant	10,50
42	Penne Quattro Formaggi mit vier verschiedenen Käsesorten ⁷	12,00
43	Penne Pollo mit Hähnchenbrustfilet, Pilzen, Sahnesauce, mit Käse ⁷ überbacken	13,00

50	Gnocchi al Pomodoro mit Tomatensauce und frischem Basilikum	10,50
51	Gnocchi Gorgonzola mit Spinat in Gorgonzolasauce ⁷	11,50
52	Lasagne della Casa mit Bechamel, Bolognesesauce, Schinken ^{2 4 7} , und Käse ⁷ überbacken	12,00
53	Lasagne Gorgonzola mit Schinken, Gorgonzolasauce, und Käse ⁷ überbacken	13,50
54	Tris di Pasta Lasagne, Penne, Tagliatelle, drei verschiedene Saucen, mit Käse ⁷ überbacken	12,00

- 55 Risotto Frutti di Mare 13,50
Reis mit Meeresfrüchten²
- 56 Risotto Pollo 13,00
Reis mit Hähnchenbrustfilet
in Tomatensauce

- 57 Risotto ai Porcini 14,00
Reis mit Steinpilzen



RISOTTO REISGERICHTE

PIZZE PIZZA

- 58 Margherita 8,00
mit Tomaten und Käse⁷
- 59 Salami 10,00
mit Tomaten, Käse⁷ und Salami^{2|4}
- 60 Prosciutto 10,00
mit Tomaten, Käse⁷ und Schinken^{2|4|7}
- 61 Funghi 10,00
mit Tomaten, Käse⁷ und frischen Pilzen
- 62 Hawaii 10,50
mit Tomaten, Käse⁷, Schinken^{2|4|7}
und Ananas
- 63 Verdura 11,00
mit Tomaten, Käse⁷
und verschiedenen Gemüsesorten
- 64 Tonno 12,00
mit Tomaten, Käse⁷, Thunfisch²
und Zwiebeln
- 65 Quattro Stagioni 12,00
mit Tomaten, Käse⁷, Schinken^{2|4|7},
Salami^{2|4}, Pilzen und Thunfisch²
- 66 Calzone 11,50
mit Tomaten, Käse⁷, Thunfisch²,
Pilzen und Schinken^{2|4|7}

- 67 Quattro Formaggi 11,50
mit Tomaten und vier verschiedenen
Käsesorten⁷
- 68 Tuana 11,50
mit Tomaten, Käse⁷, Spinat,
Schinken^{2|4|7}, Paprika und Zwiebeln
- 69 Gamberetti 11,00
mit Tomaten, Käse⁷
und Krabben
- 70 Italia 12,00
mit Tomaten, Käse⁷, Schinken^{2|4|7},
Salami^{2|4}, Paprika, Pilzen
- 71 Frutti di Mare 12,50
mit Tomaten, Käse⁷
und Meeresfrüchten²
- 72 All' Amarone 12,50
mit Tomaten, Käse⁷,
Krabben, Spinat
- 73 Salmone 13,00
mit Tomaten, Käse⁷,
Lachs, Spinat
- 74 Parma 14,00
mit Tomaten, Käse⁷, Mozzarella⁷,
Parmaschinken², Rucola und Parmesan

Wir empfehlen

BAROLO
Rotwein trocken
Flasche 0,7l 45,00



- 75 Pollo alla Griglia 16,50
gegrilltes Hähnchenbrustfilet
- 76 Pollo al Pepe 18,00
Hähnchenbrustfilet in Weißwein-
und grüner Pfeffersauce

- 77 Pollo Pizzaiola 18,00
Hähnchenbrustfilet in Tomatensauce
mit Kapern², Oliven und Zwiebeln

**POLLO
GEFLÜGEL**

**CARNE DI MAIALE
VOM SCHWEIN**



- 78 Scaloppina ai Funghi 17,50
Schweinemedallions
in Champignonsahnesauce
- 79 Scaloppina al vino Bianco 17,50
Schweinemedallions
in Weißweinsauce
- 80 Scaloppina al Pepe 17,50
Schweinemedallions
in Weißweinpfeffersauce
- 81 Filetto di Maiale 19,00
Schweinefilet in Weißwein-
und grüner Pfeffersauce

- 82 Filetto ai Funghi 19,00
Schweinefilet in
Champignonsahnesauce
- 83 Filetto ai Porcini 20,00
Schweinefilet mit Steinpilzen
in Sahnesauce
- 84 Saltimbocca alla Romana 21,50
Kalbsmedallions mit Parmaschinken²
und frischem Salbei
- 85 Grillteller 24,50
verschiedene Sorten Fleisch vom Grill

Zu allen Fleisch- und Fischgerichten servieren wir zwei Beilagen.

Wir empfehlen

PRIMITIVO
Rotwein trocken
Flasche 0,7l 25,00





CARNE DI MANZO VOM RIND

86	Bistecca alla Griglia gegrilltes Rumpsteak	23,50	92	Filetto Madagascar Rinderfilet in Weißwein- und grüner Pfeffersauce	37,50
87	Bistecca ai Funghi Rumpsteak in Champignonsahnesauce	25,50	93	Filetto della Casa Rinderfilet in Rotweinsauce	37,50
88	Bistecca al Pepe Rumpsteak in Weißweinpfeffersauce	25,50	94	Filetto Gorgonzola Rinderfilet in Gorgonzolasauce ²	37,50
89	Bistecca Gorgonzola Rumpsteak in Gorgonzolasauce ²	25,50	95	Filetto con Scampi Rinderfilet mit Scampi in Spezialsauce	39,50
90	Bistecca Pizzaiola Rumpsteak mit Knoblauch, Oliven, Sardellen ² in Tomatensauce	25,50	96	Filetto ai Porcini Rinderfilet mit Steinpilzen in Sahnesauce	38,50
91	Filetto alla Griglia gegrilltes Rinderfilet	34,50			

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
Rotwein trocken
Flasche 0,7l 60,00



97	Scampi alla Griglia gegrillte Scampi in Knoblauchmarinade	22,50	103	Calamari Fritti frittierte Tintenfischringe in Cocktailsauce	18,50
98	Scampi al vino Bianco Scampi in Weißweinkrabbensauce	23,50	104	Calamari alla Griglia Tintenfisch in Knoblauchmarinade	20,00
99	Scampi al Pepe Scampi in Weißweinpfeffersauce	23,50	105	Salmone alla Griglia gegrillter Lachs in Knoblauchmarinade	23,50
100	Filetto di Lucciopeca al Vino Bianco Zanderfilet in Weißweinkrabbensauce	23,50	106	Salmone Gorgonzola Lachs in Gorgonzolasauce ²	24,50
101	Dorade alla Griglia Dorade in Knoblauchmarinade	22,50	107	Salmone al Pepe Lachs in Weißweinpfeffersauce	24,50
102	Lupo di Mare Seewolf in Knoblauchmarinade	22,50	108	Pesce Misto gemischter Fischteller in Knoblauchmarinade	26,50

PESCE FISCHGERICHTE

DESSERT



109	Tiramisu hausgemacht	6,50	112	Zabaione	8,00
110	Vanilleeis mit heißen Himbeeren	6,50	113	gemischtes Eis	6,00
111	Vanilleeis mit heißer Schokolade	6,50			

Wir empfehlen

SAUVIGNON BLANC
Weißwein trocken
Flasche 0,7l 21,50





BEVANDE GETRÄNKE

SPIRITUOSEN UND LIKÖRE

114	Grappa	4 cl	3,50
115	Fernet	4 cl	3,50
116	Sambuca	4 cl	3,50
117	Ramazotti	4 cl	3,50
118	Amaro Averna	4 cl	3,50
119	Amaretto	4 cl	3,00

120	Jubiläums Aquavit	4 cl	3,50
121	Malteser	4 cl	3,50
122	Linie	4 cl	3,50
123	Wodka	4 cl	6,00
124	Vecchia Romanga	4 cl	5,00
125	Rémy Martin	4 cl	5,50

BIER VOM FASS UND FLASCHENBIER

126	Isenbeck Pils	0,3l	3,20
127	Frankenheim Alt	0,3l	3,20
128	Alsterwasser	0,3l	3,20
129	Krefelder	0,3l	3,20

130	Warsteiner Alkoholfrei	0,3l	3,20
131	Erdinger Weizen	0,5l	5,50
132	Erdinger Alkoholfrei	0,5l	5,50

Wir empfehlen

NERO D'AVOLA
Rotwein trocken
Flasche 0,7l 21,00



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



OFFENE WEINE BIANCO

134	Pinot Grigio	0,2l	6,00	0,5l	13,00
135	Lugana	0,2l	7,50	0,5l	16,00
136	Frizzantino lieblich	0,2l	6,00	0,5l	13,00
137	Rosé trocken	0,2l	6,00	0,5l	13,00

ROSSO

138	Nero D`Avola	0,2l	6,00	0,5l	13,00
139	Lambrusco lieblich	0,2l	6,00	0,5l	13,00
140	Primitivo	0,2l	7,00	0,5l	15,00
141	Dolce Frasca süß	0,2l	6,00	0,5l	13,00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

143	Coca-Cola, Cola zero	0,3l	2,80	0,5l	5,00
144	Fanta	0,3l	2,80	0,5l	5,00
145	Sprite	0,3l	2,80	0,5l	5,00
146	San Pelegrino	0,25l	2,50		
147	San Pelegrino	0,7l	6,00		
148	Bitter Lemon	0,2l	3,50		
149	Ginger Ale	0,2l	3,50		
150	Tonic	0,2l	3,50		
151	Orangensaft	0,3l	3,50		
152	Apfelsaft	0,3l	2,80	0,5l	5,00
153	Apfelschorle	0,3l	2,80	0,5l	5,00
160	Maracujaschorle	0,3l	2,80	0,5l	5,00

WARME GETRÄNKE

154	Kaffee	2,50			
155	Espresso	2,50			
156	Cappuccino mit Milch	3,00			
157	Latte Macchiato	4,00			
158	Tee	2,50			
159	Heiße Schokolade	3,50			

Das MAGNUS-Menue:
Gute Zutaten geschmackvoll kombiniert

**Unbeschwerter Start:
Antipasti Italiani**

Sorgfältig ausgewählte Spezialitäten

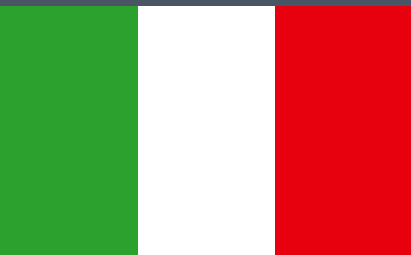
**Alles auf den Punkt:
Lachsfilet gegrillt mit Spinat**

Perfektes Zusammenspiel der Elemente

**Finale mit Genuss:
Zabaione**

Traumhaft leichter Schlusspunkt

44,00 EUR



MAGNUS[®]
immobilien

Und Ihre Träume werden Haus

Marker Allee 42 | 59063 Hamm | Fon 02381 972110
info@magnus-immobilien.de | www.magnus-immobilien.de