

# IL RISTORANTE DIANA

## Online Speisekarte



einfach mit ihrer Smartphone Kamera scannen!!!

### Aperitivo

Sanbitter *1,2,4 (alkoholfrei) 0,1l	€ 3,90
Crodino*1,2,6 (alkoholfrei) 0,1l	€ 3,90
Martini : Rosso o Bianco 5cl	€ 4,90
Sherry : Dry oder medium Dry 5cl	€ 4,90
Campari*1 mit Orangensaft 0,2l	€ 5,90
Prosecco Teresa Rizzi 0,1l	€ 4,90
Ferrari Rosé 0,1l	€ 8,50
Ferrari Brut 0,1l	€ 8,50
Ferrari Perlé Rosé 0,1l	€ 13,90
Aperol*1,6 Spritz 0,2l	€ 6,90
Hugo 0,2l	€ 6,90
Ramazzotti*1 Rosato Mio 0,2l	€ 6,90
Hendrick's Gin Gurke/ Fever tree Mediterranean	€ 9,50
Peppe Speciale,, MALFY GIN ROSA/ Martini bianco/Schweppes Hibiskus Tonic	€ 11,00

## Antipasti

<b>Bruschetta</b> geröstetes Brot / marinierte San Marzano Tomaten	€ 4,90
<b>Leporati „Gran Riserva,, e Melone</b> Original Parmaschinken aus Langhirano (Parma)/ Cantaloupe Melone	€ 12,90
<b>Antipasto Vegetale</b> Vegetarische Vorspeisenvariation	€ 11,50
<b>Antipasto Misto a modo Nostro</b> Vorspeisenvariation nach Art des Hauses	€ 14,50
<b>Vitello Tonnato</b> Rosa gegartes Kalb/ Thunfischcreme/ Kapern	€ 12,90
<b>Mit Sesam gratinierter Ziegenfrischkäse</b> San Marzano Tomaten/ Pesto/ Honig	€ 9,50
<b>Mozzarella di Bufala</b> San Marzano Tomaten/ Basilikum/ Olivenöl Zusätzlich mit gebratenen Garnelen	€ 9,50 € 15,50
<b>Burrata Pugliese</b> <small>DOP</small> Cremiger Mozzarella/ Bruschettatomaten/ Basilikum	€ 9,50
<b>Carpaccio di Manzo</b> Rinder-Carpaccio/ Rucola/ gehobelter Grana Padano/ Zitrone	€ 12,50
<b>Gefülltes Pizzabrot mit Spanferkel, Rucola, Honig – Senfsauce</b> (auch als Vorspeise für 2 Personen zu empfehlen)	€ 14,90
<b>Tris di Antipasti</b> Carpaccio vom Rind/ Vittello Tonnato/ Burrata Pugliese	€ 16,90
<b>Zuppa di Pomodoro</b> Tomatensuppe/ Rahmhaube	€ 6,50

## Insalate

<b>Di Pomodoro</b> Tomaten/ Rote Zwiebeln	€ 5,50
<b>Mista</b> Gemischter Salat/Tomate/Gurke/Zwiebel	€ 5,50
<b>Primavera</b> Gemischter Salat/ Tomate/ Gurke/ Zwiebel/ Ziegenkäse/ Thunfisch/ Kochschinken	€ 12,50
<b>Gamberoni e Funghi</b> Gemischter Salat/ Tomate/ Gurke/ Zwiebel / gebr. Garnelen/ Champignons	€ 14,50
<b>Delizia</b> Gemischter Salat/ Tomate/ Gurke/ Zwiebel / Büffelmozzarella/ Parmaschinken	€ 14,90
<b>Di Rucola</b> Rucola/ Dattel Tomaten/ gehobeltem Grana Padano/ Pinienkerne Zusätzlich mit gebratenen Hüftsteakspitzen	€ 8,50 € 14,90
<b>Di Cesare</b> Gemischter Salatblätter/ Parmesandressing/ Grana Padano/ Röstbrotwürfel Zusätzlich mit gebratenen Putenbruststreifen	€ 9,50 € 13,50

**IL RISTORANTE**  
**DIANA**

---

## Pizze

Für unsere Pizzen verwenden wir ausgewählte Mehlsorten und Zutaten, Nico's Rezepturen verbinden diese zu einem luftig, knusprigen Teig.

<b>Margherita</b> Tomate/ Mozzarella	€ 9,00
<b>Bufalina</b> Tomate/geriebenen Grana Padano / Büffelmozzarella/ Basilikum/ Olivenöl	€ 10,50
<b>Funghi</b> Tomate/ Mozzarella/ Champignons	€ 10,00
<b>Salame</b> Tomate/ Mozzarella/ Salami	€ 10,00
<b>Prosciuto</b> Tomate/ Mozzarella/ Kochschinken	€ 10,00
<b>Toscana</b> Tomate/ Mozzarella/ Kochschinken/ Champignons	€ 11,00
<b>Emiliana</b> Tomate/Mozzarella/Kochschinken/Champignons/ Salami	€ 12,00
<b>Hawaii</b> Tomate/ Mozzarella/ Kochschinken/ Ananas	€ 11,00
<b>4 Stagioni</b> Tomate/Mozzarella/ Kochschinken/ Champignons/ Salami/ Artischocken	€ 13,50
<b>Salame Piccante</b> Tomate/ Mozzarella/ pikante Salamino	€ 10,50
<b>Diavolo</b> Tomate/Mozzarella/pikante Salamino/ Peperoni/Zwiebeln	€ 13,00
<b>Sicilia</b> Tomate/Mozzarella/ Thunfisch/ rote Zwiebeln	€ 11,50
<b>Barese</b> Tomate/Mozzarella/Thunfisch/ rote Zwiebeln/ pikante Salamino und Jalapeños	€ 14,50
<b>Sarda</b> Tomate/ Mozzarella/ Sardellen/ Oliven/ Kapern	€ 12,00
<b>Vegetaria</b> Tomate/Mozzarella/ gemischtes Gemüse	€ 13,50
<b>Boss</b> Tomate/ Mozzarella/ Rucola/ Bruschetta - Tomaten/ rote Zwiebeln/ gehobeltem Grana	€ 14,00
<b>Calzone</b> Gefüllte Teigtasche mit Tomate/ Mozzarella/ Kochschinken/ Champignons/ Salami	€ 13,00
<b>Nobile</b> Tomate/Mozzarella/ nach dem backen Rucola/ Parmaschinken/ Grana Padano	€ 16,50

# IL RISTORANTE

## DIANA

<b>Nico</b>	(1Platz German Pizza Trophy2014)	
Tomate/ Mozzarella/ pikante Salamino/ Champignons/ gehobeltem Grana Padano		€ 13,50
<b>Parmigiana</b>	(1Platz German Pizza Trophy2015)	
Tomate/Mozzarella/ Auberginen/ geriebenen Grana Padano		€ 15,00
<b>Buffatella</b>	(1Platz German Pizza Trophy2016)	
Tomate/Mozzarella/ nach dem backen Büffelmozzarella und Parmaschinken		€ 15,50
<b>Ricardo</b>	(1Platz German World Pizza Selection 2018)	
mit Basilikucreme gebacken, n.d.b. Burrata, Mortadella, Pistazienschrot, Grana Padano		€ 15,50
<b>Del Capo</b>		
mit Mozzarella/ Mascarpone/ n.d.b. Bruschetta - Tomaten / Jalapeños und Coppa di Parma		€ 14,90
<b>Mimmo</b>		
Datteltomaten/ pikante Salamino/ Stracciatella vom Burrata/ Basilikum		€ 13,50
<b>Lucana</b>		
Mit Kräutersaitlingen/ Datteltomaten/ Salsiccia (Ital. Wurstbrät mit Fenchel) gebacken/ nach dem Backen mit Stracciatella vom Burrata/ Grana Padano		€ 15,50
<b>Del Bosco</b>		
Mit Pilzcreme und gemischten Pilzen gebacken/ nach dem backen frische Trüffel/ Stracciatella vom Burrata / Grana Padano		€ 18,90
<b>Toni</b>		
Tomate/ Mozzarella/ Salami/ Kochschinken/ Pikante Salamino/ Parmaschinken		€ 13,00
<b>Carmen</b>		
Tomate/Mozzarella/ Gorgonzola/ Champignons/ Parmaschinken		€ 15,50
<b>Gamberoni</b>		
Tomate/ Mozzarella/ marinierte Garnelen		€ 16,00
<b>Christiano</b>		
Tomate/Mozzarella/ n.d. backen Rucola/ gebr. Rinderstreifen/ Pinienkerne/ Grana Padano		€ 17,50
<b>Frutti Di Mare</b>		
Tomate/ Mozzarella/ marinierte Meeresfrüchte		€ 17,90

## Pasta

<b>Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino</b>		
Knoblauch/ Olivenöl/ Chili/ Datterino-Tomaten		€ 8,50
<b>Spaghetti alla Bolognese</b>		
Hausgemachtes Ragout alla Bolognese		€ 9,00
<b>Spaghetti Pomodori Secchi e Pinoli</b>		
Getrocknete Tomaten/Knoblauch/Olivenöl/Pinienkerne		€ 10,00
<b>Spaghetti alla Carbonara</b>		
Pancetta/ Ei/ geriebenen Grana Padano		€ 11,50
<b>Spaghetti con i Gamberoni</b>		
Garnelen/ Knoblauch/ Olivenöl/ Dattel -Tomaten / Chili		€ 15,50
<b>Spaghetti con i Frutti Di Mare</b>		
Meeresfrüchte/ Knoblauch/ Olivenöl/ Tomaten / Chili		€ 17,90

# IL RISTORANTE

DIANA

## Spaghetti all Parmigiano

Butter-Rahm/ im Käseleib (Grana Padano) zubereitet	€ 13,90
mit gebratenen Garnelen	€ 20,90
mit gehobeltem Trüffel (bitte erfragen, nicht immer vorrätig) Tagespreis	€ ?
mit gebratenen Rindfleischstreifen	€ 20,40

## Tortellini alla Panna

Tortellini/ Kochschinken/ Rahmsauce	€ 9,50
-------------------------------------	--------

## Penne all' Arrabbiata

Tomatensauce nach Familienrezept/ Chili	€ 9,50
Zusätzlich mit Putenstreifen	€ 13,50

## Penne Gorgonzola e Spinaci

Gorgonzola – Rahm/ Spinatblätter	€ 11,00
----------------------------------	---------

## Lasagne alla Bolognese

Teigplatten geschichtet mit Ragout Bolognese/ Bechamel/ geriebenen Grana Padano	€ 12,50
---	---------

## Tagliatelle di Letizia

Kochschinken/ Broccoli/ Safran-Rahm/ Pinienkerne	€ 13,50
--	---------

## Tagliatelle Salmone e Vodka

Lachswürfel/ Wodka – Rahm	€ 14,50
---------------------------	---------

## Tagliatelle Gamberoni e Funghi

Garnelen/ Champignons/ Lauch – Rahm	€ 15,50
-------------------------------------	---------

## Tagliatelle con Punti di Manzo

gebratene Rindfleischstreifen/ Cognac – Rahm	€ 14,50
--	---------

## Risotto ai Funghi

Cremiges Risotto/ gemischte Pilze/ Grana Padano	€ 13,50
---	---------

## Risotto con i Gamberoni

Spumante Risotto/ Garnelen/ Grana Padano	€ 14,50
--	---------

## Fischgerichte

### Calamari alla Griglia

Gegrillter Tintenfisch/ gemischter Salat/ Rosmarinkartoffeln	€ 26,00
--	---------

### Pulpo alla Griglia

Gegrillte Tentakeln vom Oktopus/ Rucola Salat/ Datteltomaten/ Rosmarinkartoffeln	€ 26,90
--	---------

### Merluzzo alla Pescatore

Kabeljau gebraten/ tomatisierte Weißweinsauce/ gemischtes Gemüse/ Kartoffelpüree	€ 16,90
--	---------

### Orata alla Griglia

Gegrillte Doradenfilets/ gemischter Salat/ Rosmarinkartoffeln	€ 22,00
---	---------

### Salmone alla Griglia

Gegrilltes Lachsfilet/ gemischtes Gemüse/ Rosmarinkartoffeln	€ 18,50
--	---------

### Salmone con Salsa al Pepe rosa

Gegrilltes Lachsfilet/ gemischtes Gemüse/ Kartoffelpüree / Rosa - Pfeffer Sauce	€ 21,00
---	---------

### Gamberoni all Aglio Olio e Peperoncino

Riesengarnelen/ gemischtes Gemüse/ Kartoffelpüree / Knoblauch Garnelensauce	€ 25,50
---	---------

### Gamberoni alla Griglia

Gegrillte Riesengarnelen/ gemischter Salat/ Rosmarinkartoffeln	€ 26,50
--	---------

## Fleischgerichte

<b>Petto di Tacchino al Gorgonzola</b>	€ 16,00
Gebratene Putenbrust Medaillons/mediterranes Gemüse/Kartoffelpüree/Gorgonzolasauce	
<b>Saltimbocca alla Romana</b>	€ 23,50
Kalbsmedaillons mit Parmaschinken gebraten/mediterranes Gemüse/Kartoffelpüree/ Salbei – Buttersauce	
<b>Filetto d'agnello</b>	€ 22,50
Zartes Neusseland Lammfilet gebraten/ gemischtes Gemüse/ Rosmarinkartoffeln	
<b>Bistecca alla Griglia</b>	€ 26,00
Rumpsteak von der regionalen Jungkuh (Färse)/ gemischtes Gemüse/ Rosmarinkartoffeln	
<b>Filetto di Manzo alla Griglia</b>	€ 32,00
Filetsteak von der regionalen Jungkuh (Färse)/ gemischtes Gemüse/ Rosmarinkartoffeln	

## Saucen zu den Grillgerichten

Gorgonzolasauce	€ 2,50	Pfeffer-Rahm-Jus	€ 3,50
-----------------	--------	------------------	--------

## Dessert

<b>Il Gelato misto</b>	
Gemischte Milcheisvariation	
Schoko, Erdbeere, Vanille	€ 5,50
Kugel Eis einzeln	€ 3,00
Schoko, Erdbeere, Vanille oder Stracciatella	
<b>Sorbet je Kugel</b>	
Zitrone, Himbeere oder Maracuja	€ 3,50
<b>Il Tartufo „ della Casa</b>	
Hausgemachtes Nutella Parfait mit Mandelkrokant	€ 7,50
<b>Il Mousse au Chocolat</b>	
Hausgemachtes Schokoladenmousse	€ 7,50
<b>Tiramisu</b>	
Löffel - Biskuit, getränkt mit Espresso und mit Mascarponecreme geschichtet	€ 7,50
<b>Cremé Brûléé</b>	
Karamellisierte Vanillecreme und Fruchtsauce	€ 7,50
<b>La Sinfonia di Dolce</b>	
Gemischte Dessertvariation des Hauses	€ 9,90

Espresso	€ 2,50	Heiße Schokolade	€ 3,00
Espresso macchiato	€ 2,80	Teespezialitäten von Pure	€ 3,50
Espresso doppio	€ 3,50	Pfefferminze, Rooibus, Apfel-Birne,	
Espresso doppio macchiato	€ 3,90	Kamille, Kräutertee mit Fenchel,	
Cappuccino	€ 3,00	Schwarzer Tee oder Masala Chai	
Latte Macchiato	€ 3,60		
Kaffee Crema	€ 3,00		

# IL RISTORANTE

## DIANA

Coca Cola *1,2	0,33l	€ 3,20		
Coca Cola Zero *1,2,3,4	0,33l	€ 3,20		
Fanta *2,3,5	0,33l	€ 3,20		
Sprite *3	0,33l	€ 3,20		
Mezzo Mix *1,3,5	0,33l	€ 3,20		
Apfelsaft	0,2l	€ 3,00	0,4l	€ 5,00
Orangensaft	0,2l	€ 3,00	0,4l	€ 5,00
Kirschnektar	0,2l	€ 3,00	0,4l	€ 5,00
Johannisbeernektar	0,2l	€ 3,00	0,4l	€ 5,00
Johannisbeerschorle	0,2l	€ 3,00	0,4l	€ 4,00
Apfelschorle	0,2l	€ 3,00	0,4l	€ 4,00
Rhabarberschorle	0,2l	€ 3,00	0,4l	€ 4,00
Maracujaschorle	0,2l	€ 3,00	0,4l	€ 4,00
Kiba			0,4l	€ 5,00
Bitter Lemon *6	0,2l	€ 2,50		
Ginger Ale *6	0,2l	€ 2,50		
Tonic Water *6	0,2l	€ 2,50		
Vitamalz	0,33l	€ 3,20		
San Pellegrino feinperlig	0,25l	€ 2,50	0,75l	€ 6,00
Acqua Panna still	0,25l	€ 2,50	0,75l	€ 6,00

### Biere

Krombacher Pils vom Fass	0,3l	€ 3,30	0,5l	€ 4,80
Krombacher Pils alkoholfrei	0,33l Fl.	€ 3,30		
Alsterwasser	0,3l	€ 3,30	0,5l	€ 4,80
Krombacher Weizen vom Fass,	0,3l	€ 3,30	0,5l	€ 4,00
Krombacher Weizen alkoholfrei,	0,5l Fl.	€ 4,00		
Krombacher Dunkel vom Fass	0,3l	€ 3,50	0,5l	€ 5,00

### Spirituosen

Vecchia Romagna	4 cl	€ 5,50	Amaretto	4cl	€ 4,00
Grappa di Prosecco	2cl	€ 3,50	Ramazzotti	4cl	€ 4,00
Grappa Le diciotto Lune	2cl	€ 5,50	Averna	4cl	€ 4,00
Grappa Antica Cuvée	2cl	€ 7,50	Amaro Lucano	4cl	€ 4,00
Grappa Carlo Bocchino	2cl	€ 8,90	Mirto Rosso	4cl	€ 4,50
Grappa Dellavalle Rum	2cl	€ 9,50	Limoncello	4cl	€ 3,50
Grappa Dellavalle Whisky	2cl	€ 9,50	Jägermeister	4cl	€ 4,00
Sambuca	2cl	€ 3,00	Baileys	4cl	€ 4,00
Sambuca Café	2cl	€ 3,00	Fernet Branca	4cl	€ 4,50
Vodka Absolut	2cl	€ 3,50	Linie Aquavit	4cl	€ 5,90



# IL RISTORANTE

## DIANA

Weinschorle	0,2l	€ 4,00
Pinot Grigio delle Venezie IGT	0,2l	€ 4,90
Rebsorte 100% Pinot Grigio	0,5l	€ 11,90
Bianco di Custoza	0,2l	€ 6,90
Rebsorte: Cuvee aus verschiedenen Rebsorten	0,5l	€ 16,50
Strohgelb. Intensives von frischem Obst. Weich, fruchtig und angenehm im Geschmack	Fl. 0,75l	€ 24,00
Rosato	0,2l	€ 6,90
Rebsorte: 100% Gaglioppo	0,5l	€ 16,50
Fruchtiges Bouquet mit Aromen von Erdbeeren, Himbeeren, Maracuja, Granatapfel und Gewürzen	Fl. 0,75l	€ 24,00
Chardonnay IGP	0,2l	€ 6,90
Rebsorte 100% Chardonnay	0,5l	€ 16,50
Hellgoldene Farbe und ist ein lebhafter, erfrischender Wein mit einem Bouquet, das an reifen Birnen und Äpfeln erinnert	Fl. 0,75l	€ 24,00
Greco <b>EMPFEHLUNG DES HAUSES</b>	0,2l	€ 7,90
Rebsorte 100% Greco	0,5l	€ 18,90
Aromen von Mandarinen, Orangen, Mirabellen, Zitronenmelisse. Am Gaumen saftig, klar, mineralisch, feinwürzig und harmonisch.	Fl. 0,75l	€ 27,90
„il bianco di Ciccio,,	0,2l	€ 7,90
Rebsorte: 80% Trebbiano d' Abruzzo   20% Chardonnay	0,5l	€ 18,50
Ein sehr elegantes Bouquet, ein feiner Duft, offenbaren aromatische Südfrüchte und etwas Limettenezeste. Am Gaumen zeigt er sehr sich weich, kühl, sehr frisch und harmonisch im Abgag	Fl. 0,75l	€ 27,90
Lambrusco DOC Emilia Romagna	0,2l	€ 4,50
Rebsorte: Lambrusco Marani, u.a. ..	0,5l	€ 11,00
Süßer, perlender Geschmack, dabei spritzig und frisch		
Cingolo DOC Umbria	0,2l	€ 6,90
Rebsorte: 20% Sagrantino/ 80% Merlot	0,5l	€ 16,50
Rubinrot,violette Reflexe. Bouquet aus roten Früchten,Noten von Vanille, Kakaopulver. Eleganter Geschmack und perfekt integrierte Tannine, ein Wein von großer Eleganz und Komplexität.	Fl. 0,75l	€ 24,00
Malvasia Nera IGT Puglia	0,2l	€ 6,90
Dichtes Rubinrot mit schwarzem Kern, ausgeprägter Duft von dunklen Früchten, wie Süßkirsche und Pflaume. Feine Würznoten, am Gaumen druckvoll mit Extraktsüße und sehr gut eingebundener Säure	0,5l	€ 16,50
	Fl. 0,75l	€ 24,00
Primitivo di Manduria DOC Puglia	0,2l	€ 6,90
Rebsorte: 100% Primitivo	0,5l	€ 16,50
Rubinrot, Aromen von Kirschen , Zwetschgen. Kraftvoll, fruchtkonzentrierter, voll üppiger Fruchtsüße.	Fl. 0,75l	€ 24,00
Aglianico „L 'ATTO,, <b>EMPFEHLUNG DES HAUSES</b>	0,2l	€ 6,90
Rebsorte:100% Aglianico	0,5l	€ 16,50
Ausgewogen, mit Noten von Früchten, intensive rubinrote Farbe mit würzigen Noten. Im Mund reich, voll und mit sehr feinen Tanninen.	Fl.0,375l	€ 12,90
	Fl. 0,75l	€ 24,00
Arvino Rosso Calabria	0,2l	€ 7,90
Rebsorte: 60% Gaglioppo und 40% Cabernet	0,5l	€ 18,90
intensive, tiefrote Farbe. Komplexes Aroma von reifen Früchten und einen Hauch von schwarzem Pfeffer und Gewürzen.	Fl. 0,75l	€ 27,90