D'ITALY

APERITIVI

1	Aperol Spritz 2,3,10	7,20 €
2	Campari Spritz GJ,5	7,20 €
4	Campari Amalfi ^{G,J,5}	7,20 €
5	Sarti Spritz ²	7,90 €
6	Sarti Lemon ²	7,90 €
7	Limoncello Spritz ²	7,90 €
8	Gin Tonic ^{2,10}	8,90 €
9	Martini Bianco ^{J,5}	4,90 €
10	Crodino (alkoholfrei)	6,50 €
11	Hugo ^{J,5}	7,50 €

PIZZA

In Rom gibt es einen originellen und köstlichen Pizzastil. Pizza Romana - eine sehr dünne und knusprige Pizza mit einem kleinen Rand. Nur mit einem perfekten Teig wird auch das Endergebnis perfekt.

300	MAGHERITA mit Tomatensoße, Mozzarella und Basilikum A,G,1	//	8	3,50 €
301	SALAME mit Tomatensoße, Mozzarella und Salami A,G,1,3	//	9	9,50 €
302	PROSCIUTTO E FUNGHI mit Tomatensoße, Mozzarella, Schinken und Champignons A,G,1,3	//	10),50 €
304	PARMIGIANA mit Tomatensoße, Mozzarella, Auberginen, Parmesan und Basilikum A,G,1	//	10	0,90 €
305	SALSICCIA mit Tomatensoße, Mozzarella, italienischer Fenchelwurst, Champignons und Zwiebeln A.G.1,3	//	13	3,90 €
306	VEGETARIANA mit Tomatensoße, Mozzarella und gegrilltem Gemüse A,G	//	11	1,90 €
307	DIAVOLA mit Tomatensoße, Mozzarella und Spianata Calabrese (scharfe Salami) A,G,1,3	//	11	1,90 €
308	SFIZIOSA mit Tomatensoße, Mozzarella, Gorgonzola, Champignons und Spianata Calabrese (scharfe Salami) A.G.1,3	//	12	2,90 €
309	BUFALINA mit Tomatensoße, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und Büffelmozzarella A,G,1,3	//	16	5,50€
310	RUSTICA mit Tomatensoße, Mozzarella, Salami, Schinken und milder Peperoni A,G,1,3	//	11	!,90 €
311		//	16	5,50€
312	LE QUATTRO STAGIONI mit Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken und Oliven A.G.13,1,3	//	13	3,50 €
313		//	12	2,90 €
314	SALMONE mit Tomatensoße, Mozzarella, Zucchini, Räucherlachs und Balsamico-Glasur A,G,D,1,3	//	14	1,90 €
315		//	12	2,90 €
316	PARMA mit Tomatensoße, Mozzarella und Parmaschinken A,G,1,3	//	12	2,00€
317	TONNO E CIPOLLA mit Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln A,G,D,1,3	//	11	1,90 €

D'ITALY per iniziare

ANTIPASTI

- **100 CARPACCIO DI MANZO** // **13,90 €**Rindercarpaccio, Rucola und Parmesanscheiben ^{G,1}
- **101 VITELLO TONNATO****Kalbsfleisch in Thunfischsoße mit Kapern A,G,13,1,3**

 **The state of the state of
- **102 FORMAGGIO DI CAPRA** // **13,50 €** gebratener Ziegenkäse mariniert mit Honig und Walnüssen auf einem Rucolabett ^{G,1,3,7,H2}
- **103** ANTIPASTO DELLA CASA // 17,50 € gemischter Vorspeisenteller ^{G,1}
- **104 CAPRESE DI BUFALA** // **11,50 €**Tomaten, Büffel- Mozzarella und Basilikum ^{G,1}
- **105** BRUSCHETTA CLASSICA // 6,00 € mit Tomaten- und Zwiebelwürfel ^{G,1}
- **106** BRUSCHETTA CAPRESE // 6,50 € mit Tomatenwürfeln und Mozzarella ^{G,1}

INSALATE

- 111 INSALATA TONNO // 10,90 €

 gemischter Salat mit Thunfisch, roten Zwiebeln,

 Oliven und milden Peperoni Lombardi ^{G,D,13}
- 112 INSALATA CAPRICCIOSA // 10,90 €

 gemischter Salat mit Schinken, Artischocken,

 Mozarella und Oliven 1,3,G,13
- **115 INSALATA DI POLLO** // **13,90 €** gemischter Salat mit gebratenen Hähnchenstreifen ^{1,3}
- 116 INSALATA MISTA // 5,50 € gemischter Salat

unsere Salate werden
mit hausgemachtem Dressing serviert

TARTARE

- 117 TARTARE DI MANZO // 18,50 €

 Black Angus Tatar mit Gelbei und

 Senf auf einem Rucolabett A,G,C,1,3
- 118 TARTARE SALMONE // 16,00 €

 Lachs Tatar mit Früchten der Saison D,1,3

ZUPPA

120 ZUPPA DI POMODORO
 Tomatensuppe ²

 121 MINESTRONE
 Gemüsesuppe ²

PRIMI PIATTI

Die Pasta ist der nächste Gang eines italienischen Menüs. Der erste Hunger ist damit schon einmal gestillt.

Übrigens isst man Spaghetti – wie jede Pasta – in Italien nur mit einer Gabel.

200	SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO mit Öl, Knoblauch und Peperoncino (pikant) A,G	//	9,5	50€
201	PENNE ARRABIATA mit Knoblauch, Peperoncino (pikant) und Tomatensoße A.G.1,3	//	11,5	50€
202	TAGLIATELLE AL RAGU mit Hackfleisch Bolognese A,G,1	//	11,9	90 €
203	SPAGHETTI ALLA CARBONARA Guanciale-Speck, Eier und Pecorino A,G,C,1,3	//	11,9	90 €
204	SPAGHETTI DEL PESCATORE in Tomatensoße mit Garnelen, Oktopus und Venusmuscheln ^{A,G,B,1}	//	16,5	50€
205	RISOTTO STRACCIATA DI BUFALA E PORCINI mit Steinpilzen und einem Fondue aus Büffelmozarella ^{A,G,H}	//	16,9	90 €
206	GNOCCHI ALLA SORRENTINA in Tomatensoße mit Mozzarella A,G,1	//	12,0	00€
207	PACCHERI PORCINI E GAMBERI Nudelart in Tomatensoße mit Steinpilzen und Garnelen ^{A,G,B,1,3}	//	17,5	50€
208	RAVIOLI BURRATA hausgemachte Nudeln gefüllt mit Ricotta und Spinat, dazu Kirschtomaten, frischer Burrata und Garnelen A.G.1.3	//	17,5	50€
209	RAVIOLI PERE E GORGONZOLA hausgemachte Nudeln gefüllt mit Ricotta und Spinat, in Sahnesoße, Gorgonzola mit Birne und Walnuss A		15,9	90 €
210	PACCHERI CON STRACCETTI DI MANZO Nudelart in Tomatensoße mit Angus Rindfleisch-Streifen und Rucola A,G,1,3	//	17,5	50€
211	LASAGNE nach Großmutter's Tradition A,G,1,3	//	12,5	50€
212	SPAGHETTI AI GAMBERI mit Knoblauchöl, gelben Kirschtomaten und Garnelen ^{A,G,D,1,3}	//	15,9	90 €
213	TAGLIATELLE SALMONE mit frischem Lachs in Aurorasoße A,G,D,1,3	//	13,5	50€
214	PENNE ALLA CACCIATORA mit Hähnchenstreifen und Champignons in Parpikacreme verfeinert mit Sahne A,G,1,3	//	14,5	50€
215	SPAGHETTI PUTTANESCA CON TONNO in Tomatensoße mit Sardellen, Kapern, Oliven und Thunfisch A,G,D,13,1,3	//	13,9	90 €
216	TAGLIATELLE BOSCAIOLA	//	13,5	50€

in Aurorasoße mit Schinken, Champignons und Erbsen A,G,1,3

SECONDI PIATTI

Fisch- und Fleischhauptgerichte werden mit der Tagesbeilage serviert.

DI CARNE

400	SALTIMBOCCA ALLA ROMANA	// 24,90 €
	Kalbsmedaillons mit Parmaschinken	
	und Salbei in Weißwein Soße ^{1,3}	

401 FILETTO ALLA GRIGLIA // **31,00 €**Argentinisches Rinderfilet vom Grill ca. 250gr. ^{1,3}

402 FILETTO AL PEPE VERDE // **33,00 €**Argentinisches Rinderfilet vom Grill ca. 250gr.
mit grüner Pfeffersoße ^{1,3}

403 POLLO ALLA GRIGLIA // **21,00 €** gegrillte Hühnerbrust ^{1,3}

404 COSTOLETTE DL AGNELLO // 28,90 €

Lammkoteletts vom Grill 1,3

405 BISTECCA ALLA GRIGRILA // **26,90 €** Black Angus Rumpsteak vom Grill ca. 280gr. ^{1,3}

PESCE

406	SALMONE ALLA GRIGLIA	// 25,50€
	frischer Lachs vom Grill D,1,3	
407	POLPO ALLA GRIGLIA frischer Oktopus vom Grill ^{B,1,3}	// 26,90€
408	GAMBERONI ALLA GRIGLIA Riesengarnelen vom Grill B,1,3	// 27,90 €

BEVANDE

ANALCOLICHE

Alle Säfte auch als Schorle möglich.				
	0,21	0,41		
Bananensaft 2,3,5	2,70 €	4,90 €		
Orangensaft 2,3,5	2,70 €	4,90 €		
Kirschsaft ^{2,3,5}	2,70 €	4,90 €		
Apfel ^{2,3,5}	2,70 €	4,90 €		
KiBa ^{2,3,5}	2,70 €	4,90 €		
Rhabarber ^{2,3,5}	2,70 €	4,90 €		
Johannisbeersaft ^{2,3,5}	2,70 €	4,90 €		
alkoholfreie Getränke	0,21	0,41		
Coca Cola ^{2,5,11}	2,80 €	4,90 €		
Sprite 5,6	2,80 €	4,90 €		
Fanta ^{2,3,5}	2,80 €	4,90 €		
Spezi ^{2,3,5,11}	2,80 €	4,90 €		
Ginger Ale ^{2,5}	2,90 €	4,90 €		
Tonic Water 5,10	2,90 €	4,90 €		
Bitter Lemon 3,5,10	2,90 €	4,90 €		
Wasser	0,251	0,751		
Aqua Panna (still)	2,70€	5,50€		
San Pellegrino (medium)	2,70€	5,50€		

BIRRA

vom Fass:	0,31	0,51
Paulaner Pils A2,5	3,20 €	5,20 €
Paulaner Weißbier A1,A2,5	3,20 €	5,20 €
Radler A2,5	3,20 €	5,20 €
aus der Flasche:		
Paulaner Hefe Dunkel		5,20 €
Paulaner Pils alkoholfrei		3,20 €
Paulaner Weißbier alkoh	olfrei	5,20€

VINI

HAUSWEINE 0,2I	
Rotwein trocken ^{J,5}	5,50 €
Weißwein trocken ^{J,5}	5,50€
Roséwein trocken ^{J,5}	5,50 €
Frizzantino lieblich weiß ^{J,5}	5,50 €
Lambrusco lieblich rot ^{J,5}	5,50 €
Weißweinschorle ^{J,5}	5,50 €
Primitivo	6,50 €
rot, trocken, Apulien ^{J,5}	
Chianti Classico	6,50 €
rot, trocken, Toskana ^{J,5}	
Chardonnay	6,50 €
weiß, halbtrocken, Sizilien ^{J,5}	
Pinot Grigio	6,50 €
Pinot Grigio weiß, trocken, Venedig ^{J,5}	6,50 €

D'ITALY

DOLCI

hausgemacht

415	TIRAMISU A,G,C,2,11	6,00 €
416	PANNA COTTA A,C,H,F	6,00 €
417	TORTINO AL CIOCCOLATO A,C,F	6,50 €
418	CREME BRULEE G,C,2	6,50 €

DIGESTIVI

		2cl	4cl
507/08	GRAPPA	3,60€	5,90 €
509/10	LIMONCELLO ²	3,60€	5,90 €
511/12	AVERNA	3,60€	5,90 €
513/14	RAMAZOTTI ²	3,60€	5,90 €
515/16	FRANGELICO 2,H1	3,60€	5,90 €
517/18	SAMBUCA ²	3,60€	5,90 €
519/20	VECCHIA ROMAGNA ²	3,60 €	5,90 €

CAFFETERIA

500	CAFFE 5,11	2,90 €
501	CAPPUCCINO G,5,11	3,50 €
502	LATTE MACCHIATO G,5,11	3,50 €
503	ESPRESSO 5,11	2,70 €
504	ESPRESSO DOPPIO 5,11	4,50 €
505	ESPRESSO MACCHIATO 6,5,11	2,90 €
506	TEE	3,50 €

Besucht Sie uns gerne auch auf:
Instagram: ditaly.leipzig
Facebook: D'italy Ristorante & Pizzeria
www.ditaly.de

VIELEN DANK FÜR IHREN BESUCH

Allergene & Zusatzstoffe:

- 1. mit Konservierungsstoff, 2. mit Farbstoff,
- 3. mit Antioxidationsmittel, 4. mit Süßungsmittel Saccharin,
- 5. mit Süßungsmittel Cyclamat, 6. mit Süßungsmittel Aspartam,
- 7. mit Süßungsmittel Acesulfam-K, 8. mit Phosphat,
- 9. geschwefelt, 10. chininhaltig, 11. koffeinhaltig,
- 12. mit Geschmacksverstärker, 13. geschwärz, 14. gewachst

A enthält glutenhaltiges Getreide (A1 Weizen , A2 Gerste, A3 Hafer)

B enthält Krebstiere und Erzeugnisse

C enthält Eier & Eierzeugnisse

D enthält Fisch und Fischerzeugnisse

E enthält Erdnüsse & Erdnusserzeugnis

F enthält Soja und Sojaerzeugnisse

G enthält Milch & Milcherzeugnisse

H Schalenfrüchte (H1 Haselnuss, H2 Walnuss, H3 Pistazien)

J enthält Schwefeldioxid & Sulfite