

Wir versuchen Ihnen alle
möglichen und "unmöglichen"
Wünsche zu erfüllen.

Ihr Pantalone-Team

Für nähere Informationen in welchen Speisen Sie Allergene finden, wenden Sie sich Bitte an unser Personal oder fragen Sie Bitte nach unserer Allergen Speisekarte.

Aperetivi

Prosecco	0,1 l	7,20 €
Kir Royal	0,1 l	9,90 €
Aperol Prosecco	0,1 l	7,50 €
Martini	5 cl	5,90 €
Sherry	5 cl	6,50 €
Campari 1) Orange od. Soda	4 cl	10,50 €
Sprizz Prosecco Apreol	0,2 l	7,90 €
Hugo <i>Prosecco, Limette, Holunder, Minze</i>	0,2 l	8,40 €
San Bitterino <i>alkoholfrei</i>	0,1 l	6,30 €

Cocktail's

Caipirinha	<i>Cachaca, brauner Zucker, Limetten</i>	12,00 €
Mojito	<i>Havana Rum, Minze, br. Zucker, Zitronensaft</i>	12,50 €
Pina Colada	<i>Havana Rum, Kukosnußcreme Ananassaft, Sahne</i>	14,50 €
Planters Punch	<i>Meyer's Rum, Orangensaft, Zitrone, Grenadine</i>	14,00 €

Cocktail's ohne Alkohol

Cinderella	<i>Grenadine, Kokossirup, Sahne Orangensaft, Ananassaft</i>	9,80 €
Speedy Gonzales	<i>Curacao Blau 1), Maracujanektar Bananen, Grapefruitsaft</i>	9,80 €
Baby Pina Colada	<i>Kokossirup, Sahne, Ananassaft</i>	9,80 €
Virgin Mojito	<i>Minze, Limette, brauner Zucker, Maracuja, Ginger Ale</i>	9,80 €
Virgin Italy	<i>Maracujasirup, Grapefruitsaft Orangensaft, Zitronensaft, Ginger Ale</i>	9,80 €

Antipasti

Antipasti della Vetrina <i>Vorspeisen aus der Vitrine</i>	16,90 €
Burrata alla Caprese <i>Mozzarella Frischkäse mit Olivenöl auf Strauchtomaten und Basilikum</i>	13,90 €
Prosciutto di Parma con Melone <i>Parmaschinken mit Melone</i>	13,90 €
Carpaccio della Casa <i>Fein geschlagenes Rinderfilet am Tisch mariniert mit unserer Knoblauch-Kräutersauce, gehobelten Champignons und Parmesan</i> <i>oder</i> <i>mit Steinpilzen und einer Pommerysenfmarinade</i>	18,90 € 19,90 €
Antipasto Frutti di Mare <i>Unser Meeresfrüchtesalat mit Pulpo, Seppia, Shrimps, Grünschalmuscheln und Flusskrebsschwänzen abgerundet mit Zitrone und etwas Knoblauch</i>	17,90 €
Carpaccio Misto di Pescatrice e Salmone <i>roh marinierter Lachs und Seeteufel in Citronette-Sauce</i>	12,90 €
Vitello Tonnato <i>Kalbfleisch aus der Kugel, feingeschnitten mit Thunfischcreme und Kapern</i>	13,90 €

Zuppe

Minestrone <i>Gemüsesuppe, mit frischem Gemüse aus der Region</i>	7,90 €
Zuppa di Pomodoro <i>Tomatensuppe mit Gin verfeinert</i>	7,50 €
Zuppa di Pesce <i>Fischsuppe aus Edelfischen wie Lachs, Zander, Shrimps, Seeteufel, Grünschalmuschel uvm.</i>	12,80 €

Insalate

Insalatina Selvatica con Formaggio Caprino <i>Ein Wildkräutersalat mit Ziegenfrischkäse mariniert mit einer Himbeer-Honigvinaigrette</i>	13,90 €
Insalata Paradiso <i>gemischter Salat mit Meeresfrüchten und Früchten der Saison</i>	16,90 €
Insalata Gran Sasso <i>gemischter Salat nach Saison mit gegrillten Speck, frischen gebratenen Champignons und Mozzarellawürfeln</i>	16,90 €
Insalata Mista <i>gemischter Salat der Saison</i>	11,90 €
Insalata Tonno <i>Gemischter Salat mit Thunfisch und Ei</i>	16,90 €
Insalata di Rucola con Parmiggiano <i>Rucolasalat mit Parmesankäse u. Kirschtomaten</i>	11,90 €

Bitte wählen Sie Ihr Dressing

Himbeerdressing, Kräuterdressing oder Balsamicovinaigrette

Carte Speciale

Zuppa di Crema di funghi porcini

*Eine Steinpilzcremesuppe mit
Kräuter Frischkäsehaube*

10,90 €

Carpaccio di Tonne

*Thunfisch Carpaccio mit gebratenen Steinpilzen
und Schwarzen Seehasenrogen*

23,90 €

Tortelloni gigante ripieni Scampi

*Tortelloni gigante gefüllt mit Scampis, gerösteter Paprika und
Bergkäse auf einer cremigen Trüffel-Buttersauce*

22,90 €

Filetto di Rana di mare

*Seeteufelmedaillons auf gegrillten Kürbis
An einem Steinpilz-Champignonrisotto*

36,90 €

Guance di bue

*Ochsenbäckchen im Ofen geschmort
an Kartoffelstampf und Mandel Broccoli*

33,90 €

Fici bella Luisa

*FrISChe Feigen aus der Pfanne mit
Walnuss, Honig und Orange an Vanilleeis*

11,90 €

Pasta Pantalone

Nudeln aus hauseigener Herstellung

Fisch, Fleisch und...

Gnocchi Dragoncello e Pollo <i>Gnocchi mit Estragon Hähnchenbruststreifen und Kirschtomaten</i>	17,90 €
Spaghetti Pantalone <i>mit Filetspitzen und Waldpilzen in einer Pantalone Spezi­alsauce</i>	18,90 €
Ravioli ripieni con Scampetti e ricottina <i>Unsere Ravioli gefüllt mit Scampis und Ricotta in einer Zitronen-Buttersauce auf Rucola und gehobelten Parmesan</i>	19,90 €
Spaghetti allo Scoglio <i>nach Seemannsart mit Meeresfrüchten, Kirschtomaten und Knoblauch</i>	19,90 €
Spaghetti alla Putanesca <i>Thunfisch, Kapern, Oliven und Strauchtomaten in der Pfanne geschwenkt</i>	17,90 €
Tagliatelle al Salmone <i>Bandnudeln mit Lachs in einer Spinat- Hummercremesauce</i>	19,90 €
Tortellini alla Panna <i>Mit Fleisch gefüllte Nudelteigtasche mit einer Schinkencremesauce</i>	15,90 €
Linguine con Polpettine D' Agnello e Melanzane <i>Dünne Bandnudeln mit Lammfleischbällchen, Aubergine und Rosinen in einer Tomaten-Lorbeer-Sauce</i>	18,90 €
Ravioli gigante privi di Glutine VV, G <i>Riesen Ravioli aus Ackerbohne und Hafer gefüllt mit Gemüse, getrockneten Tomaten, Walnuss und Sonnenblumenkerne auf einem Rucolapesto und Kirschtomaten</i>	18,90 €
Tagliatelle senza glutine con Tartufata VV, G <i>Glutenfreie Tagliatelle aus Hafer und Rote Linsenmehl in einer Champignon-Trüffelsauce mit Rucola und Kirschtomaten</i>	17,90 €

V = Vegetarisch, G = Glutenfrei, VV = Vegan

Pasta Pantalone

Nudeln aus hauseigener Herstellung

Vegetarisch / Vegan / Glutenfrei

Spaghetti Aglio e Olio V 10,90 €
mit Knoblauch und Öl (scharf)

Cannelloni Vegetaria V 14,90 €
mit Ricotta und Blattspinat gefüllt, auf einer Strauchtomatensauce und im Ofen gratiniert mit Parmesan

Panzerotti ai Funghi prataioli e Ricotta V 17,90 €
Große runde Teigtaschen gefüllt mit Champignons und Ricotta auf einer Creme Fraiche- Petersiliensauce vollendet mit Parmesanspänen und Chilifäden

Spaghetti quadri Mafiosi V 16,90 €
Viereckige Chili-Spaghetti in der Pfanne geschwenkt mit Strauchtomaten, Knoblauch, Peperoncini etwas Oregano und Creme Fraiche

Gnocchi ripieni con Tartufo alla Marchiggiana V 19,90 €
Kartoffelgnocchi gefüllt mit Ziegenkäse und Trüffel in einer Kirschtomatensauce

*

Penne con Ricottina e Pomodori di Collina V 15,90 €
Penne Rigate mit Ricotta und Chili in einer Basilikum-Kirschtomatensauce

Pasta Mista 18,50 €
Suchen Sie sich Ihre drei Lieblings Pastasorten aus.

Pasta Mista 34,90 €
für 2 Person, wie oben

V = Vegetarisch, G = Glutenfrei, VV = Vegan

Pizze

Pizza Napoli <i>mit Tomaten und Mozzarella und Basilikum</i>	10,80 €
Pizza Pantalone <i>mit Tomaten, Mozzarella, Salami, Schinken, Champignons, Oliven, Peperoni und Artischocken</i>	15,90 €
Pizza Tonno e Cipolla <i>mit Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln</i>	14,90 €
Pizza Frutti di Mare <i>mit Tomaten, Mozzarella und Meeresfrüchten</i>	16,90 €
Pizza Scampi <i>mit Tomaten, Mozzarella und Großgarnelen</i>	19,90 €
Pizza Vegetaria <i>mit Tomaten, Mozzarella und Saisongemüse</i>	13,90 €
Pizza la Maiella <i>mit Tomaten, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken und Parmesan</i>	15,90 €

Pesce

Scampi Forno 30,90 €
Großgarnelen mit Öl und Knoblauch gegart

Scampi alla Griglia 30,90 €
Großgarnelen vom Grill mit Spinat

Scampi alla Livornese 30,90 €
Großgarnelen in Weißwein-Tomaten-Sauce

Sogliola alla Mugnaia Tagespreis
Seezunge gebraten nach Müllerin-Art

Sogliola alla Griglia Tagespreis
Seezunge vom Grill

Salmone alla Griglia 28,90 €
Lachsfilet vom Grill mit Spinat

Salmone alla Crema D'Aragosta 28,90 €
Lachsfilet auf Hummercreme– Shrimpssauce dazu Salzkartoffeln

Pesce Misto Tagespreis
gemischte Fischplatte ab 2 Personen

Alle Fischgerichte werden mit Salat serviert.

Carne

Cotelett d'Agnello all' Casareccia <i>gebratene Lammkoteletts mit Rosmarin, Paprika, Oliven und Kirschtomaten</i>	33,90 €
Scaloppina al Funghi e Pepe Verde <i>Schweinefilet mit Champignons und Madagaskar Pfeffersauce</i>	23,90 €
Scaloppina Contadino <i>Schweinefilet mit Gorgonzola</i>	23,90 €
Scaloppa Milanese <i>Schweineschnitzel vom Schweinefilet paniert gebraten</i>	18,90 €
Scaloppa alla Bolognese <i>Schweineschnitzel vom Filet1 paniert mit Käse, Tomaten und Schinken überbacken</i>	24,90 €
Saltimbocca alla Romana <i>Schweinefilet mit Parmaschinken und Salbei</i>	24,90 €
Fegato di Vitello alla Toscana <i>Kalbsleber in Olivenöl gebraten mit Knoblauch, Zwiebeln und frischem Salbei</i>	22,90 €
Filetto allo Spiedo <i>Rinderfilet am Spieß mit Speck, Paprika und Zwiebeln, scharf</i>	28,90 €
Filetto al Abruzzese <i>Rinderfilet 200g mit viel Knoblauch, Tomaten, Artischocken, Champignons und Salbei</i>	38,90 €
Filetto alla Griglia <i>Argentinisches Rinderfilet 200g vom Grill</i>	38,90 €

Alle Fleischspezialitäten servieren wir mit Ofenkartoffeln nach Art des Hauses und Salat

Dolci

Panna Cotta <i>gestürzte Sahne im Glas mit frischen Früchten Kompott</i>	9,90 €
Crespelle alla Vaniglia <i>Vanille Crepe's gefüllt mit Banane auf einer Orangensauce mit Pistazien</i>	8,90 €
Mousse di Cioccolata Scura con mini Arance <i>Ein Mousse von Dunkler Schokolade mit einem Kompott von Mini Orangen</i>	12,90 €
Gelato alla Cioccolata Bianca con Crema di Espresso <i>Hausgemachte Eiscreme von Weißer Schokolade auf einer Espressosauce mit Haselnusskrokant</i>	10,90 €
Tiramisu di Pantalone <i>Spezialität des Hauses</i>	10,90 €
Sorbetto al Limoncello <i>Zitronensorbet vollenden wir an Ihrem Tisch mit Limoncino und Prosecco</i>	12,90 €
Gelato Misto con panna <i>Ein gemischtes Eis nach Ihrer Wahl, mit Sahne</i>	8,90 €

Joghurt, Schokolade, Erdbeere, Vanille, Stracciatella, Zitrone,.....

Eis für die Kleinen finden Sie in der Kinderkarte

Bevande

San Pellegrino	0,2 l	3,90 €
San Pellegrino	0,7 l	7,50 €
Acqua Panna stilles Wasser	0,5 l	5,50 €
Fanta ¹ / Sprite	0,2 l	3,80 €
Coca Cola / Coca Cola light ²⁺¹⁺⁴	0,2 l	3,80 €
Fassbrause	0,2 l	3,80 €
Apfelsaft (aus Konzentrat)	0,2 l	3,90 €
Orangensaft	0,2 l	3,90 €
frisch gepresster Orangensaft	0,2 l	6,50 €
Grapefruitsaft (aus Konzentrat)	0,2 l	3,90 €
Maracuja Saft	0,2 l	3,90 €
Bananennektar	0,2 l	3,90 €
Ananassaft (aus Konzentrat)	0,2 l	3,90 €
Tomatensaft	0,2 l	3,90 €
Tonic Water ³	0,2 l	3,90 €
Bitter Lemon ³	0,2 l	3,50 €
Ginger Ale ³⁺¹	0,2 l	3,50 €
Malzbier	0,33 l	4,60 €
Alkoholfreies Bier	0,33 l	4,00 €

Bevande Calde

Espresso ²	3,60 €
Espresso Doppio ²	5,90 €
Cappuccino ²	4,40 €
Kaffee ²	3,90 €
Tee	3,90 €
Latte Macchiato²	5,40 €
Kakao	5,40 €
Milchkaffee	5,40 €

1 = mit farbstoff 2 = coffeinhaltig 3 = chininhaltig 4=Phenylalaninquelle

Birre

Stauderpilz		0,3 l	4,50 €
Köstritzer Dunkel	Flasche	0,33 l	4,50 €
Schneider Weisse Mein Kristall	Flasche	0,5 l	5,90 €
Schneider Weisse Mein Hefe hell	Flasche	0,5 l	5,90 €
Schneider Weisse Mein Hefe Afrei	Flasche	0,5 l	5,90 €

Digestivi

Ramazzotti	2 cl	3,90 €
Amaro Averna	2 cl	3,90 €
Fernet Branca	2 cl	3,90 €
Fernet Menta	2 cl	3,90 €
Campari¹	2 cl	3,90 €
Cynar¹	2 cl	3,90 €
Pernod¹	2 cl	3,90 €
Meyers Rum¹	2 cl	3,90 €
Grappa Bocchino	2 cl	4,00 €
Grappa Sasso	2 cl	4,90 €
Grappa Villa Massari	2 cl	6,90 €
Sambuca	2 cl	3,90 €
Baileys¹	2 cl	3,90 €
Curacao Bols¹	2 cl	3,90 €
Amaretto	2 cl	3,90 €
Malteser Akvavit	2 cl	3,90 €
Linie Akvavit	2 cl	3,90 €
Wodka	2 cl	3,90 €
	2 cl	3,90 €
Williams Birne	2 cl	4,90 €
Vecchia Romagna	2 cl	3,90 €
Remy Martin VSOP	2 cl	4,90 €
Calvados Gilbert¹	2 cl	4,90 €
Calvados Calvador XO	2 cl	9,90 €

1 = mit farbstoff 2 = coffeinhaltig 3 = chininhaltig 4=Phenylalaninquelle

Vini offene Weine

Weißwein :	0,1 l	0,25 l	0,5 l
Riesling	3,90 €	8,50 €	16,40 €
Chardonnay	3,90 €	8,50 €	16,40 €
Weißburgunder	4,10 €	8,90 €	16,90 €
Rotwein :			
Montepulciano	3,90 €	8,20 €	15,60 €
Sangiovese	4,10 €	8,90 €	16,90 €
Nero d'Avola	4,10 €	8,50 €	16,40 €
Rosewein:			
Bardolino Chiaretto	3,90 €	8,50 €	16,40 €

unsere **Weinempfehlung**

aus Veneto / Sizilien

Weißwein

Sizilien I.G.T.	2024	0,25 l	9,90 €
Grillo		0,5 l	18,90 €
<i>delikates, charakteristisches, angenehmes</i>			
<i>Bukett; im Geschmack samtig, herb,</i>		0,7 l	24,90 €
<i>Harmonisch.</i>			

Rotwein

Veronese I.G.T.	2024	0,25 l	9,90 €
Corvina		0,5 l	18,90 €
<i>ziemlich intensives Rubinrot;</i>			
<i>charakteristischer, angenehmer Duft,</i>		0,7 l	24,90 €
<i>an Gaumen herb, abgerundet; mit Kräuter-</i>			
<i>Nuancen, harmonisch.</i>			