## unsere Weinempfehlung

aus Veneto / Sizilien

### Weißwein

Sizilien I.G.T.	2022	0,25 1	8,90 €
Grillo delikates, charakteristisches	anaonohmos	0,5 1	17,90 €
Bukett; im Geschmack samti Harmonisch.		0,71	23,90 €

### Rotwein

Veronese	I.G.T.	2022	0,25 1	8,90 €
Corvina			0,5 1	17,90 €
ziemlich intensi charakteristisch	ner, angenehme	•	0,71	23,90 €
an Gaumen her Nuancen, harm		mit Krauter-		

#### Wir versuchen Ihnen alle

möglichen und "unmöglichen"

Wünsche zu erfüllen.

Ihr Pantalone-Team

## Aperetivi

Prosecco	0,11	6,90 €
Kir Royal	0,11	8,90 €
<b>Aperol Prosecco</b>	0,11	6,90 €
Martini	5 cl	5,90 €
Sherry	5 cl	6,50 €
Campari 1) Orange od. Soda	4 cl	9,50 €
Sprizz Prosecco Apreol	0,21	7,90 €
Hugo Prosecco, Limette, Holunder, Minze	0,21	8,40 €
San Bitterino alkoholfrei	0,11	6,30 €

### Cocktail's

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

## Cocktail's ohne Alkohol

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

# Antipasti

Antipasti della Vetrina Vorspeisen aus der Vitrine	16,90 €
Burrata alla Caprese Mozzarella Frischkäse mit Olivenöl auf Strauchtomaten und Basilikum	12,90 €
Prosciutto di Parma con Melone Parmaschinken mit Melone	12,90 €
Carpaccio della Casa Fein geschlagenes Rinderfilet am Tisch mariniert mit unserer Knoblauch-Kräutersauce, gehobelten Champignons und Parmesan oder	16,90 €
mit Steinpilzen und einer Pommerysenfmarinade	18,90 €
Antipasto Frutti di Mare Unser Meeresfrüchtesalat mit Pulpo, Seppia, Shrimps, Grünschalmuschel und Flusskrebsschwänzen abgerundet mit Zitrone und etwas Knoblauch	<b>16,90</b> €
Carpaccio Misto di Pescatrice e Salmone roh marinierter Lachs und Seeteufel in Citronette-Sauce	11,90 €
<b>Vitello Tonnato</b> <i>Kalbfleisch aus der Kugel, feingeschnitten mit Thunfischcreme und Kaper</i>	<b>12,90 €</b>

# **Z**uppe

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

## **Insalate**

Insalatina Selvatica con Formaggio Caprino Ein Wildkräutersalat mit Ziegenfrischkäse mariniert mit einer Himbeer-Honigvinaigrette	11,90 €
Insalata Paradiso gemischter Salat mit Meeresfrüchten und Früchten der Saison	15,90 €
Insalata Gran Sasso gemischter Salat nach Saison mit gegrillten Speck, frischen gebratenen Champignons und Mozzarellawürfeln	15,90 €
Insalata Mista gemischter Salat der Saison	11,90 €
Insalata Tonno Gemischter Salat mit Thunfisch und Ei	15,90 €
Insalata di Rucola con Parmiggiano Rucolasalat mit Parmesankäse u. Kirschtomaten	10,90 €

Bitte wählen Sie Ihr Dressing

Himbeerdressing, Kräuterdressing oder Balsamicovinaigrette

# Pasta Pantalone

### Nudeln aus hauseigener Herstellung

### Fisch, Fleisch und...

<b>Spaghetti Pantalone</b> mit Filetspitzen und Waldpilzen in einer Pantalone Spezialsauce	18,90 €
Spaghetti allo Scoglio nach Seemannsart mit Meeresfrüchten, Kirschtomaten und Knoblauch	19,90 €
Spaghetti alla Putanesca Thunfisch, Kapern, Oliven und Strauchtomaten in der Pfanne geschwenkt	16,90 €
Tagliatelle al Salmone Bandnudeln mit Lachs in einer Spinat- Hummercremesauce	19,90 €
Tortellini alla Panna Mit Fleisch gefüllte Nudelteigtasche mit einer Schinkencremesauce	15,90 €
Linguine con Polpettine D'Agnello e Melanzane  Dünne Bandnudeln mit Lammfleischbällchen, Aubergine und Rosinen in einer Tomaten-Lorbeer-Sauce	18,90 €
Ravioli gigante privi di Glutine VV, G Riesen Ravioli aus Ackerbohne und Hafer gefüllt mit Gemüse, getrockneten Tomaten, Walnuss und Sonnenblumenkerne auf einem Rucolapesto und Kirschtomaten	18,90 €
Tagliatelle senza glutine con Tartufata VV, G Glutenfreie Tagliatelle aus Hafer und Rote Linsenmehl in einer Champignon-Trüffelsauce mit Rucola und Kirschtomaten	17,90 €

V = Vegetarisch, G = Glutenfrei, VV = Vegan

# Pasta Pantalone

### Nudeln aus hauseigener Herstellung

### Vegetarisch / Vegan / Glutenfrei

Spaghetti Aglio e Olio V mit Knoblauch und Öl (scharf)	9,90 €
Cannelloni Vegetaria V mit Ricotta und Blattspinat gefüllt, auf einer Strauchtomatensauce und im Ofen gratiniert mit Parmesan	14,90 €
Panzerotti ai Funghi prataioli e Ricotta V Große runde Teigtaschen gefüllt mit Champignons und Ricotta auf einer Creme Fraiche- Petersiliensauce vollendet mit Parmesanspänen und Chilifäden	16,90 €
Spaghetti quadri Mafiosi V Viereckige Chili-Spaghetti in der Pfanne geschwenkt mit Strauchtomaten, Knoblauch, Peperoncini etwas Oregano und Creme Fraiche	15,90 €
Gnocchi ripieni con Tartufo alla Marchiggiana V Kartoffelgnocchi gefüllt mit Ziegenkäse und Trüffel in einer Kirschtomatensauce	18,90 €
Penne con Ricottina e Pomodori di Collina V Penne Rigate mit Ricotta und Chili in einer Basilikum-Kirschtomatensauce	15,90 €
Pasta Mista Suchen Sie sich Ihre drei Lieblings Pastasorten aus.	18,50 €
Pasta Mista für 2 Person, wie oben	33,90 €

V = Vegetarisch, G = Glutenfrei, VV = Vegan

## **Pizze**

Pizza Napoli mit Tomaten und Mozzarella und Basilikum	9,80 €
Pizza Pantalone mit Tomaten, Mozzarella, Salami, Schinken, Champignons, Oliven, Peperoni und Artischocken	14,90 €
Pizza Tonno e Cipolla mit Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln	13,90 €
Pizza Frutti di Mare mit Tomaten, Mozzarella und Meeresfrüchten	15,90 €
Pizza Scampi mit Tomaten, Mozzarella und Großgarnelen	18,90 €
Pizza Vegetaria mit Tomaten, Mozzarella und Saisongemüse	12,90 €
Pizza la Maiella mit Tomaten, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken und Parmesan	14,90 €

### **Pesce**

Scampi Forno Großgarnelen mit Öl und Knoblauch gegart	26,90 €
Scampi alla Griglia Großgarnelen vom Grill mit Spinat	26,90 €
Scampi alla Livornese Großgarnelen in Weißwein-Tomaten-Sauce	26,90 €
Sogliola alla Mugnaia Seezunge gebraten nach Müllerin-Art	Tagespreis
Sogliola alla Griglia Seezunge vom Grill	Tagespreis
Salmone alla Griglia Lachsfilet vom Grill mit Spinat	24,90 €
Salmone alla Crema ĎAragosta Lachsfilet auf Hummercreme— Shrimpssauce dazu Salzkartoffeln	24,90 €
Pesce Misto	Tagespreis

Alle Fischgerichte werden mit Salat serviert.

gemischte Fischplatte ab 2 Personen

### Carne

Cotelett d'Agnello all' Casareccia gebratene Lammkoteletts mit Rosmarin, Paprika, Oliven und Kirschtomater	32,90 €
Scaloppina al Funghi e Pepe Verde Schweinefilet mit Champignons und Madagaskar Pfeffersauce	22,90 €
Scaloppina Contadino Schweinefilet mit Gorgonzola	21,90 €
Scaloppa Milanese Schweineschnitzel vom Schweinefilet paniert gebraten	18,90 €
Scaloppa alla Bolognese Schweineschnitzel vom Filet paniert mit Käse, Tomaten und Schinken überbacken	22,90 €
Saltimbocca alla Romana Schweinefilet mit Parmaschinken und Salbei	22,90 €
Fegato di Vitello alla Toscana Kalbsleber in Olivenöl gebraten mit Knoblauch, Zwiebeln und frischem Salbei	20,90 €
Filetto allo Spiedo Rinderfilet am Spieß mit Speck, Paprika und Zwiebeln, scharf	27,90 €
Filetto al Abruzzese Rinderfilet 200g mit viel Knoblauch, Tomaten, Artischocken, Champignons und Salbei	36,90 €
Filetto alla Griglia Argentinisches Rinderfilet 200g vom Grill	36,90 €

### **Dolci**

Panna Cotta gestürzte Sahne im Glas mit frischen Früchten Kompott	9,90 €
Crespelle alla Vaniglia Vanille Crepe's gefüllt mit Banane auf einer Orangensauce mit Pistazien	8,90 €
Mousse di Cioccolata Scura con mini Arance Ein Mousse von Dunkler Schokolade mit einem Kompott von Mini Orangen	10,90 €
Gelato alla Cioccolata Bianca con Crema di Espresso Hausgemachte Eiscreme von Weißer Schokolade auf einer Espressosauce mit Haselnusskrokant	9,90 €
<b>Tiramisu di Pantalone</b> Spezialität des Hauses	8,40 €
Sorbetto al Limoncello Zitronensorbet vollenden wir an Ihrem Tisch mit Limoncino und Prosecco	10,90 €
Gelato Misto con panna Ein gemischtes Eis nach Ihrer Wahl, mit Sahne	6,90 €

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

Eis für die Kleinen finden Sie in der Kinderkarte

#### Bevande

San Pellegrino	0,21	3,90 €
San Pellegrino	0,7 1	7,50 €
Acqua Panna stilles Wasser	0,7 1	7,50 € 5,50 €
Fanta <sup>1</sup> /Sprite	0,21	3,30 €
Coca Cola / Coca Cola light <sup>2+1+4</sup>	0,21	3,30 €
Fassbrause	0,21	3,30 €
Apfelsaft (aus Konzentrat)	0,21	3,90 €
Orangensaft	0,21	3,90 €
frisch gepresster Orangensaft	0,21	6,50 €
Grapefruitsaft (aus Konzentrat)	0,21	3,90 €
Maracuja Saft	0,21	3,90 €
Bananennektar	0,21	3,90 €
Ananassaft (aus Konzentrat)	0,21	3,90 €
Tomatensaft	0,21	3,90 €
Tonic Water <sup>3</sup>	0,21	3,90 €
Bitter Lemon <sup>3</sup>	0,21	3,50 €
Ginger Ale <sup>3+1</sup>	0,21	3,50 €
Malzbier	0,331	4,60 €
Alkoholfreies Bier	0,33 1	4,00 €
Bevande Ca	lde	
Espresso <sup>2</sup>		3,30 €
Espresso Doppio <sup>2</sup>		5,90 €
Cappuccino <sup>2</sup>		4,00 €
Kaffee <sup>2</sup>		3,40 €

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

Tee

Kakao

Milchkaffee

Latte Macchiato<sup>2</sup>

3,90 €

4,90 €

4,90 €

4,90 €

## Birre

Stauderpilz		0,31	4,00 €
König Ludwig Dunkel		0,31	4,00 €
König Ludwig Weissbier Kristall	Flasche	0,51	5,90 €
König Ludwig Weissbier hell	Flasche	0,51	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 €
Campari <sup>1</sup>	2 cl	3,90 €
Cynar <sup>1</sup>	2 cl	3,90 €
Pernod <sup>1</sup>	2 cl	3,90 €
Meyers Rum <sup>1</sup>	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 €
Baileys <sup>1</sup>	2 cl	3,90 €
Curacao Bols <sup>1</sup>	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 Gilbert <sup>1</sup>	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 1	0,51
Riesling	3,40 €	7,50 €	14,40 €
Chardonnay	3,40 €	7,50 €	14,40 €
Weißburgunder	3,60 €	7,90 €	14,90 €
Rotwein:			
Montepulciano	3,20 €	7,20 €	13,60 €
Chianti	3,60 €	7,90 €	14,90 €
Nero d'Avola	3,40 €	7,50 €	14,40 €
Rosewein:			
Bardolino Chiaretto	3,40 €	7,50 €	14,40 €