

Celentano

CUCINA ITALIANA

## Antipasti – Vorspeisen

Bruschetta con Pomodori, Basilico e Parmigiano <i>Bruschetta mit frischen Tomaten, Basilikum und Parmesan – bruschetta with tomatoes, basil and pamesan cheese</i> <sup>1,7,3</sup>	4,60€
Bruschetta Celentano <i>Bruschetta mit Käse überbacken – bruschetta with cheese backed</i> <sup>1,7,3</sup>	5,20€
Insalata di Mare <i>Meeresfrüchtesalat – seafood salad</i> <sup>2,3,4,9,10,14</sup>	14,50€
Carpaccio di Manzo <i>Rindfleischscheiben mit Rucola, Parmesan und Senf – beefslices with arugula, parmesan cheese and Mustard</i> <sup>7,10</sup>	13,50€
Caprese <i>Mozzarella mit Kirschtomaten und Basilikum –mozzarella cheese with tomatoes and basi</i> <sup>10,9,7</sup>	8,50€
Vitello Tonnato <i>Rosa gegarte Kalbfleischscheiben mit Thunfischcreme, Sardellen und Kapern – veal meat with tuna creme, anchovies and collar</i> <sup>1,3,4,7,8,9,10</sup>	11,90€

## Zuppe – Suppen

Minestrone di Verdure <i>Gemüsesuppe – vegetable soup</i> <sup>9,10,12</sup>	5,50€
Zuppa di Parmesan <i>Parmesansuppe – parmesan cheese soup</i> <sup>1,7,9,10,12</sup>	5,80€
Zuppa di Pomodori <i>Tomatensuppe – tomato soup</i> <sup>1,7,9,10,12</sup>	4,50€

## Insalata – Salate

Insalata Mista <i>Gemischter Salat – mixed salad</i> <sup>9,10</sup>	5,50€
Insalata Nizzarda <i>Salat mit Thunfisch, Zwiebeln und Ei – salad with tuna, onions and egg</i> <sup>1,3,4,9,10</sup>	10,50€
Insalata Gamberetto <i>Salatschüssel mit gebratenen Riesengarnelen – salad with grilled shrimps</i> <sup>1,2,7,9,10,12</sup>	13,90€
Insalata Celentano <i>Salatschüssel mit Garnelen und Filetspitzen – salad with shrimps and beef filet stripes</i> <sup>1,2,7,9,10,12</sup>	15,90€
Cesar Salat <i>Mit Parmesan und gebackenen Hähnchenbrustfilet – with parmesan cheese and fried chicken</i> <sup>1,3,7,8,9,10</sup>	12,90€

## Pasta – Nudelgerichte

Wählen Sie aus:



Spaghetti



Fettuccine



Rigatoni



Gnocci



Tortellini

Pomodori

*mit Tomatensauce und Basilikum – with tomato-sauce and basil*<sup>1,3,7,9,10,12</sup>

7,00€

Bolognese

*Fleischsauce – meat-sauce*<sup>1,3,9,10,12</sup>

9,50€

Carbonara

*mit Speck und Ei – with bacon and egg*<sup>1,3,7,9,10,12</sup>

9,50€

Frutti di Mare

*mit Meeresfrüchte – with sea food*<sup>1,2,3,4,9,10,12</sup>

10,50€

Garda

*mit Basilikumpesto und Garnelen – with basil pesto and shrimps*<sup>1,3,7,8</sup>

10,80€

Odori Crema

*Kräutersahne mit Hähnchenstreifen – cream herbs and chicken stripes*<sup>1,3,7,9,10,12</sup>

11,40€

Gorgonzola	9,80€
<i>Gorgonzolasauce – gorgonzola cheese sauce<sup>1,3,7,9,10,12</sup></i>	
Quattro Formaggi	12,50€
<i>4-Käsesorten-Sauce – cheese sauce<sup>1,3,7,9,10,12</sup></i>	
di Celentano	15,60€
<i>mit Rinderfiletspitzen &amp; Pilzen in pikanter Tomatensauce – with beef stripes and mushrooms in spicy tomato sauce<sup>1,3,7,9,10,12</sup></i>	
Alla Panna	9,50€
<i>Schinken-Sahne-Sauce – ham in cream-sauce<sup>1,3,7,9,10,12</sup></i>	
Lasagne al Forno	9,80€
<i>Lasagne mit Fleischsauce, überbacken mit Käse – lasagna with meat sauce, gratinated with cheese<sup>1,3,7,9,10,12</sup></i>	

### Risotto – Risottogerichte

Risotto Funghi	8,80€
<i>Pilzrisotto – risotto with mushrooms<sup>7,9,12</sup></i>	
Risotto vino bianco	7,90€
<i>Weißweinrisotto mit Kräutern .- risotto with white wine and herbs<sup>7,9,12</sup></i>	
<i>Topping: Rinderfilet streifen</i>	5,50€
<i>Hähnchen Brust</i>	4,50€
<i>Di Mare Meeresfrüchte</i>	4,90€

## Pizze – Pizza

Meter-Pizza mit 3 Verschieden Belägen nach Wahl <i>Meter-Pizza with 3 kinds of topping free of wish</i> <sup>1,3,7,8,9,10</sup>	24,90€
Pizza Pane <i>Pizzabrot mit Knoblauch – with tomato and garlic</i> <sup>1,3</sup>	4,90€
Pizza Margherita <i>mit Tomaten und Mozzarella – with tomatoes and mozzarella cheese</i> <sup>1,7,3</sup>	7,00€
Pizza Prosciutto <i>mit Vorderschinken – with ham</i> <sup>1,3,7,8,9,10</sup>	8,00€
Pizza Salame <i>mit Salami – with salami</i> <sup>1,3,7,8,9,10</sup>	8,00€
Pizza Funghi <i>mit frischen Champignons – with mushrooms</i> <sup>1,3,7</sup>	8,00€
Pizza Regina <i>mit Vorderschinken und Champignons – with ham and mushrooms</i> <sup>1,3,7,8,9,10</sup>	9,00€
Pizza Siciliana <i>mit Salami, Peperoni und Oliven – with salami, green peppers and olives</i> <sup>1,3,7,8,9,10</sup>	9,90€
Pizza Napoli <i>mit Sardellen, Karpfern und Oliven – with anchovies, capers and olives</i> <sup>1,3,4,7</sup>	9,00€
Pizza 4 Formaggi <i>mit 4 Käsesorten – with 4 different cheese</i> <sup>1,3,7</sup>	10,00€
Pizza alla Pizzaiola <i>mit Thunfisch und Zwiebeln – with tuna and onions</i> <sup>1,3,4,7</sup>	9,50€
Pizza Pescatora <i>mit Meeresfrüchten – with Seafood</i> <sup>1,2,3,4,7</sup>	10,80€

Pizza Gamberettii <i>mit Garnelen – with shrimps</i> <sup>1,2,3,7</sup>	10,80€
Pizza Fiorentina <i>mit Spinat und Gorgonzola – with spinach and gorgonzola cheese</i> <sup>1,3,7,8</sup>	9,90€
Pizza 4 Stagioni <i>mit Artischocken, Vorderschinken, Champignons, Salami – with artichokes, ham, mushrooms, salami</i> <sup>1,3,7,8,9,10</sup>	10,00€
Pizza Diavola <i>mit scharfer Salami und Peperoni – with hot salami and green pepper</i> <sup>1,3,7,8,9,10</sup>	9,90€
Pizza Celentano <i>mit allem außer Fisch – with everthing except of fish</i> <sup>1,3,7,8,9,10</sup>	11,80€
Calzone <i>mit Salami, Vorderschinken und Champignons (geschlossen) – with salami, ham and mushrooms</i> <sup>1,3,7,8,9,10</sup>	9,90€
Pizza Vegetariana <i>mit Gemüse – with vegetables</i> <sup>1,3,7</sup>	10,00€
Pizza Hawaii <i>mit Vorderschinken und Ananas – with ham and pineapple</i> <sup>1,3,7,8,9,10</sup>	9,50€
Pizza Principessa <i>mit Mozzarella, Cocktailtomaten und Basilikum – with mozzarella, cherry tomatoes and basil</i> <sup>1,3,7,8</sup>	9,40€
Pizza Veneto <i>mit Parmaschinken und Rucola – with parma ham and arugula</i> <sup>1,3,7,8,9,10</sup>	12,90€
Pizza Tartufo nero <i>Mit Trüffel und Parmesan –with truffle and parmesan cheese</i> <sup>1,3,7,8,9,10</sup>	12,50€
Pizza Sucuk <i>Mit türkischer Knoblauchwurst– with Turkish sausage</i> <sup>1,3,7,8,9,10</sup>	10,20€

### Specialità di Pesce – Fischgerichte

Variatione di pesce “Celentano” <i>Gegrillte Fischplatte mit mediterranem Gemüse und Risotto – grilled fish with vegetables and risotto</i> <sup>1,2,4,9,10,12</sup>	22,80€
Dorada a la griglia <i>Gegrilltes Doradenfilet mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln – grilled dorade with vegetables and rosemary potatoes</i> <sup>1,2,4,9,10,12</sup>	14,90€
Calamari Fritti <i>Frittierte Tintenfisch mit Sauce Tartar – fried calamari with sauce tartar</i> <sup>1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,12,13</sup>	15,60€

### Specialità di Carni – Fleischgerichte

Piccata Milanese <i>Hähnchebrustfilet in Parmesanmantel mit Spaghetti und Tomatensauce – chicken breast in parmesan cheese with spaghetti and tomato-sauce</i> <sup>1,3,6,7,8,9,10,12</sup>	16,60€
Saltimbocca alla Romana <i>Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Salbei, dazu Knoblauchspaghetti – veal medaillons with parma ham and sage, served with garlic spaghetti</i> <sup>1,3,6,7,8,9,10,12</sup>	19,90€
Medaglioni al Vitello <i>Kalbsmedaillons an Zitronensauce, Salzkartoffeln und mediterranem Gemüse – veal with lemon sauce, boiled potatoes and mixed vegetables</i> <sup>1,3,6,7,8,9,10,12</sup>	20,70€
Cotoletta alla Viennese <i>Wiener Schnitzel mit Pommes Frites</i> <sup>1,3,6,7,8,9,10,12</sup>	16,50€
Guancia di Vitello Celentano <i>Kalbsbäckchen mit Vanillekarotten und getrüffeltem Kartoffelpüree- veal cheeks with vanilla carrots and truffle mashed potatoes</i> <sup>1,3,6,7,8,9,10,12</sup>	19,90€



## Dolce – Dessert

Pizza di Nutella	8,80€
<i>Wahlweise mit Marshmallows (+1,-€) – optional with marshmallows (+1,-€)</i> <sup>1,3,5,7,8,12</sup>	
Tiramisu	6,60€
<i>mit Kakao bestreut – covered with cacao</i> <sup>1,3,5,7,8,12</sup>	
Panna Cotta	5,20€
<i>mit Beerenragout – with mashed berries</i> <sup>1,5,8,7</sup>	
Tartufo Bianco	7,50€
<i>mit Eierlikör – with advocaat</i> <sup>1,3,5,7,8,12,13</sup>	
Spazzatura die Celentano	8,90€
<i>Kaiserschmarrn nach Art des Hauses – crushed pancake</i> <sup>1,3,5,7,8,12</sup>	

## Formaggi – Käse

Parmesan <sup>7</sup>	3,80€
Gorgonzola <sup>7</sup>	4,10€
Variazione di Formaggi – Käseplatte <sup>7</sup>	10,20€

## Biere

### Biere vom Fass

Augustiner Edelstoff	0,25 l	€ 2,70
	0,5 l	€ 3,90
Augustiner Dunkles Bier	0,25 l	€ 2,70
	0,5 l	€ 3,90
Radler	0,25 l	€ 2,60
	0,5 l	€ 3,80

### Flaschenbiere

Augustiner Hefe-Weizenbier	0,5 l	€ 3,90
Augustiner Pils	0,33 l	€ 3,00
König Ludwig leichtes Weizenbier	0,5 l	€ 3,90
König Ludwig Dunkles Weizenbier	0,5 l	€ 3,90
Russ, Cola Weizen	0,5 l	€ 3,90
Clausthaler Alkoholfreies Bier	0,5 l	€ 3,90
Erdinger Alkoholfreies Weizenbier	0,5 l	€ 3,90
Mass (alle Sorten)	1,0 l	€ 6,80

<sup>2</sup> mit Konservierungsstoff, <sup>3</sup> mit Antioxidationsmittel, <sup>7</sup> mit Phosphat, <sup>8</sup> mit Milcheiweiss,  
<sup>10</sup> chininhaltig, <sup>11</sup> mit Süßungsmittel

## Alkoholfreie Getränke

### Mineralwasser

San Pellegrino ( mit Kohlensäure )	0,25 l	€ 2,50
	0,75 l	€ 4,90
Aqua Panna ( ohne Kohlensäure )	0,25 l	€ 2,50
	0,75 l	€ 4,90

### Erfrischungsgetränke

Coca-Cola, <sup>2,7,10</sup> Cola-light, <sup>2,7,8,10</sup>	0,2 l	€ 2,50
Fanta, <sup>2,3,7</sup> Sprite, <sup>3,7</sup> Spezi, <sup>2,7,8,10</sup>	0,4 l	€ 4,80
Schweppes Bitter Lemon, <sup>11</sup> Tonic Water, Ginger Ale	0,2 l	€ 3,60
Eistee ( Pfirsich, Zitrone, Blaubeere ) <sup>7</sup>	0,4 l	€ 4,50
Redbull	250 ml	€ 3,50

### Unsere Fruchtsäfte

Apfel-, Orangensaft		
Graipefruit, Ananas, Banane,		
Multivitamin, Maracuja, Traube,	0,2 l	€ 2,50
Sauerkirsch, Johannisbeere	0,4 l	€ 4,10
Saftschorle (alle Sorten)	0,2 l	€ 2,40
	0,4 l	€ 4,00

<sup>2</sup> mit Konservierungsstoff, <sup>3</sup> mit Antioxidationsmittel, <sup>7</sup> mit Phosphat, <sup>8</sup> mit Milcheiweiss,  
<sup>10</sup> chininhaltig, <sup>11</sup> mit Süßungsmittel

## Apéritif

Prosecco	0,1 l	€ 3,00
Martini Bianco, Rosso, Dry	5 cl	€ 3,50
Sherry dry, medium	5 cl	€ 3,50
Sherry Tawny Porto <sup>1</sup> , White Porto	5 cl	€ 3,50
Campari <sup>2</sup>	5 cl	€ 3,50
Campari Soda <sup>2</sup>	5 cl	€ 4,90
Campari Orange <sup>2</sup>	5 cl	€ 5,50

### Empfehlung:

„B-Iced“ Cuvee aus Pinot Noir und Chardonnay serviert mit Orangenscheibe	0,2 l	€ 6,50
„Spritz“ Aperol mit Prosecco	0,2 l	€ 6,50
„Hugo“ Holunderblütensirup mit Prosecco, Minze und Limette	0,2 l	€ 6,50
Flasche Prosecco	0,7 l	€ 19,90
Flasche Geldermann rosé oder Brut	0,7 l	€ 24,50
Champagner Moët & Chandon	0,7 l	€ 98,00
Champagner Moët & Chandon rosé	0,7 l	€ 105,00
Dom Pérignon Blanc 2002	0,7 l	€ 321,00

<sup>2</sup> mit Konservierungsstoff, <sup>3</sup> mit Antioxidationsmittel, <sup>7</sup> mit Phosphat, <sup>8</sup> mit Milcheiweiß,  
<sup>10</sup> chininhaltig, <sup>11</sup> mit Süßungsmittel

## Heiße Getränke

Tasse Kaffee	€ 2,50
Tasse entkoffeinierter Kaffee (HAG)	€ 2,30
Cappuccino	€ 3,40
Milchkaffee	€ 3,40
Latte Macchiato	€ 3,60
Espresso	€ 2,30
Doppelter Espresso	€ 3,90
Heiße Schokolade mit Sahne <sup>7</sup>	€ 4,00
ohne Sahne	€ 3,60
Glas Tee (Meißner Tee)	€ 2,30
(Earls Grey, , Darjeeling Royal, Hagebutte, Rooibos Vanille, Pfefferminze, Kamille, Früchte, Grüner Tee, Kräutertee, Fenchel)	

## Alkoholische heiße Getränke

Tee mit Rum	€ 4,00
Grog	€ 4,00
Russische Schokolade (Schokolade mit Rum) <sup>7</sup>	€ 4,50
Café Amaretto	€ 4,20
Latte Macchiato mit Baileys <sup>2</sup>	€ 4,20
Irish Coffee <sup>7</sup>	€ 5,50
Glühwein weiß oder rot	€ 3,00

<sup>2</sup> mit Konservierungsstoff, <sup>3</sup> mit Antioxidationsmittel, <sup>7</sup> mit Phosphat, <sup>8</sup> mit Milcheiweiß,  
<sup>10</sup> chininhaltig, <sup>11</sup> mit Süßungsmittel

## Digestif und Spirituosen

### Kräuter und Bitter

Ramazotti 30% vol	4 cl	€ 4,20
Averna 32 % vol	4 cl	€ 4,20
Gebirgsenzian 38 % vol	2 cl	€ 2,50
Jägermeister 35 % vol	4 cl	€ 4,20
Fernet Branca, Menta 40 % vol	4 cl	€ 4,40
Cynar 16,5% vol	4 cl	€ 3,90

### Geiste und Brände

Schladerer Mirabell 42 % vol	2 cl	€ 3,20
Schladerer Obstler 42 % vol	2 cl	€ 2,80
Schladerer Williamsbirne 42% vol	2 cl	€ 3,20
Schladerer Kirschwasser 42 % vol	2 cl	€ 3,20
Schladerer Himbeergeist 42 % vol	2 cl	€ 3,20
Schladerer Zwetschgenwasser 42 %vol	2 cl	€ 3,20

### Spirituosen

Aalborg Jubiläumsakvavit 42 % vol	2 cl	€ 2,90
Linie Aquavit 41,5% vol	2 cl	€ 3,10
Malteser Aquavit 40 % vol	2 cl	€ 2,90
Wodka Absolut 40 % vol	2 cl	€ 3,10
Wodka Smirnoff 37,5 % vol	2 cl	€ 2,90
Gordon´s Dry Gin 37,5 % vol	2 cl	€ 3,00
Sierra Tequilla ( Gold, Silber)	2 cl	€ 3,00
Bacardi (Superior)	2 cl	€ 3,00
Grappa Chardonnay 41% vol	2 cl	€ 3,90
Grappa di Amarone 41% vol	2 cl	€ 4,50

<sup>2</sup> mit Konservierungsstoff, <sup>3</sup> mit Antioxidationsmittel, <sup>7</sup> mit Phosphat, <sup>8</sup> mit Milcheiweiss,  
<sup>10</sup> chininhaltig, <sup>11</sup> mit Süßungsmittel

## Whiskey

Johnnie Walker Red Label 40 % vol	4 cl	€ 5,70
Johnnie Walker Black Label 40 % vol	4 cl	€ 6,20
Johnnie Walker Blue Label 40% vol	4 cl	€ 19,90
Jack Daniels 40 % vol	4 cl	€ 5,70
Jim Beam 40 % vol	4 cl	€ 5,70

### Unsere Klassiker:

Chivas Regal Premium Scotch 12 Years	2 cl	€ 6,80
Knockando Single Malt Whiskey 12 Years	2 cl	€ 7,10
Lagavulin Single Malt Whisky 16 Years	2 cl	€ 6,70

## Cognac, Weinbrände

Asbach Uralt 38 % vol	2 cl	€ 2,90
Hennessey V.S. 40 % vol	2 cl	€ 3,40
Roemy Martin V.S. 40 % vol	2 cl	€ 4,70

## Liköre

Sambuca 40 % vol	2 cl	€ 3,00
Amaretto di Saronno 28 % vol	2 cl	€ 3,00
Baileys 17 % vol <sup>7</sup>	2 cl	€ 3,00
Southern Comfort 35 % vol <sup>2</sup>	2 cl	€ 3,00
Tia Maria 20 % vol	2 cl	€ 3,00
Licor 43 31 % vol	2 cl	€ 3,00

<sup>2</sup> mit Konservierungsstoff, <sup>3</sup> mit Antioxidationsmittel, <sup>7</sup> mit Phosphat, <sup>8</sup> mit Milcheiweiss,  
<sup>10</sup> chininhaltig, <sup>11</sup> mit Süßungsmittel

## Weißweine offen

### Italien

2016	Lugana Bianco DOC Veneto Ottella – Fransesco Montresor	0,2l	€ 6,50
2016	Pinot Grigio San Benedetto Veneto IGP	0,2l	€ 4,50
2016	Terre Cortesi Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico DOC Terre Cortesi Moncaro	0,2l	€ 4,60
2016	Gavi DOCG Piemonte Giacosa Fratelli	0,2l	€ 5,60

## Roséweine offen

### Italien

2016	Bardolino Chiaretto DOC Veneto Azienda Agricola Cavalchina	0,2l	€ 5,00
------	--	------	--------

## Rotweine offen

### Italien

2015	Rosso di Montepulciano DOC Toscana Az. Agr. Poliziano	0,2l	€ 6,50
2016	Barone Ricasoli Chianti DOCG Castello di Brolio	0,2l	€ 5,00
2015	Barbera D'Alba DOC – Bussia Piemonte Giacosa Fratelli	0,2l	€ 5,90
2011	Merlot Terre di Chianti IGT Musa di Rocca Antica di Camillo Vini	0,2l	€ 5,00

## Weinschorle

Weinschorle (rot oder weiß)	0,2l	0,5l
	€ 3,50	€ 6,50

<sup>2</sup> mit Konservierungsstoff, <sup>3</sup> mit Antioxidationsmittel, <sup>7</sup> mit Phosphat, <sup>8</sup> mit Milcheiweiß,  
<sup>10</sup> chininhaltig, <sup>11</sup> mit Süßungsmittel