



I PIATTI PREFERITI

Die Lieblingsgerichte unserer Gäste

ANTIPASTI

Carpaccio

hauchdünne Scheiben vom Argentinischen Rinderfilet, garniert
mit Champignons, Parmesan, Rucula & Zitronenschnitz

16.5

LA PASTA

Paccheri

breite Makkeroni an fein-würziger Tomatensauce, mit
Rinderfiletspitzenragout & Parmesan

18.5

GRIGLIA

Steak Palermitana

scharf gebratenes Argentinisches Rindersteak an einer cremig-
feinen Knoblauchsauce, überbacken mit einer fein-gewürzten
Semmelbrösel Kruste - dazu Bratkartoffeln und Beilagensalat

32.5

PRIMI

Vorpseisen

Vegetarisch 

MINESTRA

Suppen

Zuppa die Pomodoro  6

hausgemachte Tomatensuppe mit einem Schuss Sahne

Minestra di Gamberetti **Chefempfehlung** 8

Krabbencremesuppe mit Cocktailkrabben und Paprika an feiner Tomatensahnesauce

Zuppa Pavese  6,5

hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Tomaten und Basilikum aufgekocht, mit Toast und Eigelb aufgegossen und Parmesan

ANTIPASTI

Vorspeisen

Bruschetta  **Lieblingsvorspeise** 6.5

Tomatenstücke angemacht mit Olivenöl, Knoblauch und Petersilie auf knusprigen Brotscheiben

Mozzarella Caprese  10.5

reife Tomaten und Mozzarellascheiben mit Olivenöl, Oregano, Basilikum garniert - dazu Brotscheiben

Carpaccio **I Piatti preferiti** 16.5

hauchdünne Scheiben vom Argentinischen Rinderfilet, garniert mit Champignons, Parmesan, Rucula & Zitronenschnitz

Giardiniera  16.5

gemischtes Gemüse mit Butter und Parmesan im Ofen überbacken - dazu Brot

INSALATA

Salatvariationen

Insalata Mista  5.8 Insalata Pasquale 18.5

gemischter Salat

großer gem. Salat mit Rinderfiletspitzen, Oliven, Schafkäse, gebratenen Champignons, Rucula und Balsamicoessig

Insalata Tonno 14.5 Insalata Casa 16.5

großer gem. Salat mit Thunfisch, Zwiebeln, Ei, Oliven, Tomaten, Schafkäse, Rucula und Balsamicoessig

großer gem. Salat mit Schweinefiletspitzen, Oliven, Schafkäse, gebratenen Champignons, Rucula und Balsamicoessig

PASTA

Nudelgerichte

Vegetarisch 

DA PASQUALE CLASSICO

Klassische Gerichte

Fettucine al Salmone	15.5
mit geräucherten Lachsstreifen an feiner Tomatensahnesauce	
Linguine Broccoli 	13.5
mit Brokkoli, Chilli, Knoblauch und Parmesan	
Gnocci burro e' salvia 	12.5
Kartoffelnocken an einer feinen Butter-Salbeisauce und Parmesan	
Tortellini alla Panna	12.5
gefüllte Teigtaschen an feiner Schinken-Sahnesauce und Parmesan	



HILDES SPEZIALITÄTEN

Linguine del Marinaio	Chefempfehlung	20.5
mit frischen Meeresfrüchten und basilikum an feiner Chilli, Knoblauch Weißwein-Tomatensauce und Parmesan		
Paccheri	1 Piatti preferiti	18.5
breite Makkeroni an fein-würziger Tomatensauce, mit Rinderfiletspitzenragout und Parmesan		
Lasagne		13.5
selbstgemachte Lasagne mit Bolognese, Schinken an Tomatensahnesauce und Käse überbacken		

PASTA

Nudelgerichte

Vegetarisch 

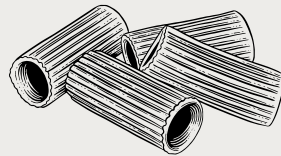
SPAGHETTI

Spaghetti Vongole e'gamberetti 18.5
mit Venusmuscheln und Cocktailkrabben an feiner Chilli,
Knoblauch Tomatensauce

Spaghetti Pasquale Chefempfehlung 15.5
feine Safransahnesauce mit Cocktailkrabben und Parmesan

Spaghetti Umbra  13.5
mit Kapern, Oliven, Knoblauch, Olivenöl, Chilli und Schafkäsesplitter

Spaghetti aglio e'olio  12.5
Knoblauch, Olivenöl, Chilli und Petersilie



RIGATONI

Rigatoni al Gorgonzola Chefempfehlung  15.5
fein-würzige Gorgonzolasahnesauce mit Spinat und Parmesan

Rigatoni al Forno 11.5
mit Käse überbacken in Tomatensahnesauce mit Schinken, Erbsen
und Champignons

Penne all arrabiata  11.5
an pikanter Tomatensauce mit Chilli, Knoblauch, Basilikum und
Parmesan

GRIGLIA

Carne e'Pesce

Unsere Fleisch- und Fischgerichte werden von Hand ausgewählt, sorgfältig zubereitet und garantieren höchste Qualität. Alles wird von Haus und Hand sauber gemacht, um Ihnen ein erstklassiges kulinarisches Erlebnis zu bieten.

ANGUS RINDERSTEAK

Steak Palermitana 32.5
scharfscharf gebratenes Argentinisches Rindersteak an einer cremig-feinen Knoblauchsauce, überbacken mit einer feingewürzten Semmelbrösel Kruste - dazu Bratkartoffeln und Beilagensalat

Steak Contadina 32.5
gebratenes Argentinisches Rindersteak mit Fontinkäse überbacken mit Speck, Champignons und Tomaten an einer feinen Bratensauce - dazu Bratkartoffeln und Beilagensalat

Steak vom Grill 26.5
gebratenes Argentinisches Rindersteak - dazu Bratkartoffeln und Beilagensalat



ANGUS FILETSTEAK

Filetsteak au Poivre 39.5
gebratenes Argentinisches Rinderfiletsteak mit Knoblauchsauce, überbacken mit einer gewürzten Semmelbrösel Kruste an einer cremig-feinen Pfeffer-Cognac-Sauce - dazu Bratkartoffeln und Beilagensalat

Filetsteak vom Grill 39.5
gebratenes Argentinisches Rinderfiletsteak auf cremig-feinem Steinpilzrisotto, **oder** mit frisch gegrilltem Gemüse - dazu Beilagensalat

MEDAGLIONI DI VITELLO

Saltimbocca Romana 29.50
Kalbsrückenmedallion an einer goldgelben fruchtig-würzigen, mit Salbei verfeinerten Weißweinsauce mit Crudo di Parma bedeckt und Parmesansplitter - dazu Bandnudeln und Beilagensalat

Scaloppine Livornese 25.5
Kalbsrückenmedallion mit Kapern und Oliven an einer feingewürzten Pizzaiolasauce - dazu Bandnudeln und Beilagensalat

Scaloppine al Vino 25.5
Kalbsrückenmedallion an einer fruchtig-würzigen Weißweinsauce, dazu Bandnudeln und Beilagensalat



GAMBAS (BLACK TIGER)

Gamberoni alla griglia 33.5
gegrillt und fein gewürzte Riesengarnelen (Black Tiger) - dazu Safranreis und Beilagensalat

Gamberoni all italiana 39.5
gegrillt und fein gewürzte Riesengarnelen (Black Tiger) mit Muscheln und Cocktailkrabben in Pikanter Tomaten-Weißweinsauce im Ofen überbacken - dazu Safranreis und Beilagensalat

CONTORNI

Sie möchten eine andere Beilage?

Steinpilzrisotto	5
Grillgemüse (Giadinera)	7
Safranreis	4

PIZZA

28cm - alle Pizzen mit Tomatensauce und Käse als Basis, ausgenommen*

Vegetarisch 

CLASSICO

Magerita 	9.5
Tomatensauce und Käse	
Prosciutto	10.5
Schinken	
Funghi 	10.5
Champignons	
Salami	10.5
Salami	
Carciofi 	10.5
Artischockenherzen	
Prosciutto e Funghi	11.0
Schinken und Champignons	
Tonno e Cipolla	12.5
Thunfisch und Zwiebeln	
Quattro Stagioni	12.5
Peperoni, Schinken, Salami, Artischocken, Sardelle und Champignons	
Quattro Formaggi	14.5
vier verschiedene Käsesorten	
Romana	12.5
Sardellen und Kapern	
Pizza Pane 	6.5
Pizzabrot Bianco* oder mit Tomatensauce und Oregano	

SPECIALE

Crudaiola 1 Piatti preferiti	18.5
mit Gorgonzola, Knoblauch, Tomatenstücke, Prosciutto Crudo di Parma, Parmesansplitter und Rucula	
Bolognese Chefempfehlung	16.5
selbstgemachte Bolognese, Zwiebeln, Salsiccia piccante und Parmesansplitter	
Mare e Monti	16.5
mit frischen Meeresfrüchten, Champignons, Knoblauch	
Squisita 	16.5
mit frischem Gemüse belegt	
Sfiziosa* Chefempfehlung	16.5
Pizza Bianco mit Zwiebeln, frischem Blattsalat on Top, reifen Tomatenscheiben, geräucherten Lachsstreifen und Rucula	
Al Gorgonzola 	12.5
Gorgonzola, Spinat und Champignons	
Invernale	12.5
Salsiccia piccante und Chilli	
Al Salmone	14.5
mit geräucherten Lachsstreifen, Spinat und Gorgonzola	
Speciale	12.5
Schinken, Salami, Champignons und Peperoni	

PIZZA

28cm - alle Pizzen mit Tomatensauce und Käse als Basis, ausgenommen*

Vegetarisch 

CLASSICO

Magerita 	9.5
Tomatensauce und Käse	
Prosciutto	10.5
Schinken	
Funghi 	10.5
Champignons	
Salami	10.5
Salami	
Carciofi 	10.5
Artischockenherzen	
Prosciutto e Funghi	11.0
Schinken und Champignons	
Tonno e Cipolla	12.5
Thunfisch und Zwiebeln	
Quattro Stagioni	12.5
Peperoni, Schinken, Salami, Artischocken, Sardelle und Champignons	
Quattro Formaggi	14.5
vier verschiedene Käsesorten	
Romana	12.5
Sardellen und Kapern	
Pizza Pane 	6.5
Pizzabrot Bianco* oder mit Tomatensauce und Oregano	

SPECIALE

Crudaiola 1 Piatti preferiti	18.5
mit Gorgonzola, Knoblauch, Tomatenstücke, Prosciutto Crudo di Parma, Parmesansplitter und Rucula	
Bolognese Chefempfehlung	16.5
selbstgemachte Bolognese, Zwiebeln, Salsiccia piccante und Parmesansplitter	
Mare e Monti	16.5
mit frischen Meeresfrüchten, Champignons, Knoblauch	
Squisita 	16.5
mit frischem Gemüse belegt	
Sfiziosa* Chefempfehlung	16.5
Pizza Bianco mit Zwiebeln, frischem Blattsalat on Top, reifen Tomatenscheiben, geräucherten Lachsstreifen und Rucula	
Al Gorgonzola 	12.5
Gorgonzola, Spinat und Champignons	
Invernale	12.5
Salsiccia piccante und Chilli	
Al Salmone	14.5
mit geräucherten Lachsstreifen, Spinat und Gorgonzola	
Speciale	12.5
Schinken, Salami, Champignons und Peperoni	

LE BEVANDE

SOFTDRINKS

Tafelwasser	0.3l	3.2
	0.4l	4.2
Fl. Krumbacher	0.5l	5.5
medium oder still		
Frucade Limonade	0.3l	3.5
Cola/Sprite/Fanta/Spezi	0.4l	4.5
Saftschorlen	0.3l	3.5
Apfel/Johannisbeere/Maracuja/Traube/Orange	0.4l	4.5
Diverse		5
Crudino/Sanbitter/Bitter Lemon		

BIRRA

Export vom Fass	0.3l	3.8
	0.5l	4.8
Pils vom Fass	0.3l	4.4
Weizenbiere	0.5l	4.9
Hefe/Kristall/Dunkles/Alkoholfreies Hefe und Kristall		
Gemischtes	0.5l	4.8
Radler/Russ/Colaweizen		

CALDO

Espresso	3
Doppio	4
Cappuccino	4.2
Tee	3.8
verschiedene Sorten	

VINO

Rose	0.2l	6.5
"Valadige" - trocken, aromatisch	0.1l	4.2

ROSSO

Montepulciano	0.2l	6.5
"d'abruzzo" - typisch fein und fruchtig	0.1l	4.2
Barbera	0.2l	6.5
"Piemont" - körperreich und würzig	0.1l	4.2
Chianti	0.2l	6.5
"Toscana" - artvoll, fruchtig und kräftig	0.1l	4.2
Primitvo Weinempfehlung	0.2l	6.8
"Casalina Di Siziano" - fruchtig, mit Anklängen von Kirsche und Brombeere	0.1l	4.8

BIANCO

Frascati	0.2l	6.5
"Latium" - trocken, vollmundig, kräftig	0.1l	4.2
Pinot Chardonnay	0.2l	6.5
"delle Venezie" - aromatisch, buketreich	0.1l	4.2
Pinot Grigio	0.2l	6.5
"delle Venezie" - aromatisch, fein, würzig	0.1l	4.2
Lugana Weinempfehlung	0.2l	7.2
"Trebiano" - trocken, fruchtig, geschmeidig mit Aromen von Williamsbirne	0.1l	4.8

BOTTIGLIA / FLASCHENWEINE

Primitivo di Manduria Apulien 32
intensives Rubinrot mit schwarzem Kern. Der Nase offenbart sich ein ausladendes, fruchtiges Bouquet mit Aromen von Pflaumen und Kirschkonfitüre mit leichten Hinweisen auf Tabak und Gewürzen.

Maru Negroamaro Salento 32
ein kräftiger Rotwein mit angenehmen und intensiven Aromen von schwarzen Früchten und einem feinen Hauch von Zimt. Am Gaumen hat er einen harmonischen, samtigen Geschmack.

Lugana Bulgarini di Garda 32
Strohgelb mit hellgrünen leuchtenden Nuancen. Beeindruckendes, duftig frisch Bouquet sonnengereifter Früchte. Am Gaumen vollmundig, weich mit vielschichtigen fruchtigen Aromen.

Vernaccia di San Gimignano 32
Hell goldgelber Wein, mit zartem Duft nach Akazienblüten, trocken, frisch, perfekt zu Fisch und Krustentieren. Lieblingswein des Malers und Bildhauers Michelangelo Buonarroti. "Er küsst, schmeichelt, beißt und schmeißt."