

# palladio

Cafe - Gelateria - Restaurant

## Speise- und Getränkekarte



## SALATE / INSALATA

**Toscana** F, D, H, I 14,90  
mit Thymian-Honig überbackener Ziegenkäse auf Rucola-Salat mit Cherry-Tomaten, Pinienkernen und kandierten Walnüssen

**Capricciosa** C, F, H, I 14,90  
knackige Salate mit Thunfisch, Paprika, Ei, Oliven, Zwiebeln, Tomaten und Gurken in einer Balsamico-Dressing

**Salmone** C, F, N, J  
gebratener Lachs auf bunten Salaten der Saison an Apfel-Kräuter-Dressing

**Insalata con Gamberetti** C, F, N, J 18,90  
knackige Blattsalate mit gegrillten Scampi und frischen Champignons an Apfel-Kräuter-Dressing

**Burrata auf frischem Rucolasalat** 16,50  
Kirschtomaten und Pinienkerne

**Caeser Salat** 16,90  
mit Hähnchenfiletstreifen auf Römersalat an Caeser Dressing mit Croutons und Parmesan



## BRUSCHETTA

**Classica** A, E, F 6,90  
Tomaten, Basilikum und Knoblauch, Zwiebeln

**Sicilia** A, E, G, F, H 7,90  
Sardellen, marinierte Tomaten, Kapern, Oliven und Basilikum

**Polipissimo** A, E, G, F, H 9,50  
Octopus, Oliven, Basilikum und Kapern, marinierte Tomaten

## SUPPEN / ZUPPA

**Tagessuppe** 6,90  
Saisonal, frisch und lecker!

**Zuppa di pomodoro** 6,90  
Tomatensuppe mit Basilikum und Frischkäse

## ANTIPASTI & PRIMI PIATTI

**Pizza Panne** G, H, I, E 8,90  
mit Dips und Oliven

**Verdura mista** G, H, I, E vegetarisch 12,90  
marinierte Zucchini, Auberginen und Paprika mit Artischocken, Pilzen, Tomaten und Brokkoli

**Antipasti Misto** 16,90  
Vittello Tonnato, Parmaschinken, Mozzarella, mariniertes Gemüse

**Vitello tonnato** C, H, D, I 14,90  
fein geschnittene Scheiben vom Kalb überzogen mit einer Marinade von Thunfisch und Kapern

**Carpaccio di manzo** H, F, I 15,90  
hauchdünne Scheiben vom Rind mit Rucola, Parmesan und Pinienkernen an Zitrone



## PIZZA

### Pizza Margherita vegetarisch 9,90

Mozzarella, Basilikum, natives Olivenöl und Tomatensauce

### Italia vegetarisch 13,90

Büffelmozzarella, Rucola, frische Cherry-Tomaten, Basilikum, natives Olivenöl und Tomatensauce

### Calzone 13,90

gekochter Schinken, Champignons, Artischocken, Tomatensauce und Mozzarella

### Hawaii 13,50

gekochter Schinken, Ananas, Tomatensauce und Mozzarella

### Quattro stagioni 13,90

Champignons, Artischocken, gekochter Schinken, Paprika, natives Olivenöl, Tomatensauce und Mozzarella

### Calabria 14,90

pikante Salami, Paprika, Peperoncini, Tomatensauce und Mozzarella

### Sicilia 12,90

Thunfisch, rote Zwiebeln, Tomatensauce und Mozzarella

### Napoletana 13,90

Sardellenfilets, Kapern, schwarze Oliven, Oregano, rote Zwiebeln, Tomatensauce und Mozzarella

### Verdura 14,90

Brokkoli, Spinat, Paprika, Champignons, Artischocken, Tomaten-sauce und Mozzarella

### Della Casa 14,90

Frutti di mare, frische Cherry-Tomaten, Knoblauch, Tomatensauce und Mozzarella

### Scampis 16,90

Mozzarella, Tomatensauce und Scampis

## PASTA



### Spaghetti Aglio e Olio mit getrockneten Tomaten A, I, H 12,90

Olivenöl, Knoblauch, getrocknete Tomaten, Peperoncini und Pinienkernen

### Spaghetti Bolognese 13,90

Rindfleischbolognese, Parmesan

### Gnocchi sorrentina A, C, F, M, B vegetarisch 13,90

Mozzarella, frische Tomaten und Basilikum

### Penne Arabiata A, C, F, M, B 16,90

Tomaten, Knoblauch, Peperoncini, cremige Burrata

### Penne al curry A, M, N, F, H 13,90

Hähnchenbrust-Streifen und Champignons in Curry-Rahmsauce

### Spaghetti della Casa A, F, I 20,90

mit Rinderstreifen, frischem Gemüse und Tomatensauce

### Tagliatelle al salmone fresco A, C, I, B 18,90

gebratener Lachs mit Zwiebeln, Spinat, Zitronen-Sahne-Sauce

### Spaghetti ai frutti di mare A, C, I, B 18,90

Meeresfrüchte, Knoblauch und Basilikum in leichter Tomaten-

### hausgemachte Tagliatelle mit Scampis, Cherry-Tomaten, Knoblauch und Kräutern 21,90

## FLEISCH

- Wiener Schnitzel vom Kalb 26,50  
mit Rosmarinkartoffeln und Preiselbeeren
- Rumpsteak 250g 33,90  
saftiges Rumpsteak an Bratensauce mit Pilzragout und Pommes Frites
- Filetto Palladio 250g 42,50  
Argentinisches Rinderfilet und Rosmarinkartoffeln an Pfeffersauce, kleiner Salat

## FISCH

- Salmone alla griglia C, F, H 25,90  
Lachsfilet aus Schottland mit dem Siegel LABEL ROUGE auf Spinat mit Rosmarinkartoffeln in Zitronen-Dill-Sauce
- Octopus alla griglia C, B, F, H 26,00  
frischer Octopus vom Grill auf Gemüse und Kartoffeln
- 5 gegrillte Gambas auf Spinat und Butter Tagliatelle 22,90



## BEILAGEN / CONTORNI

- Rosmarinkartoffeln | Reis 6,00
- Saisonales Gemüse 6,00
- Beilagensalat 5,00
- Pommes Frites mit Mayonnaise oder Ketchup F, D, I 6,00

## DESSERT



- Warmer Apfelstrudel A, E, G, F, J 6,50  
mit Vanillesauce 7,50  
mit Eis und Vanillesauce 8,50
- Tiramisù A, F, J, E, N 8,50
- Panna Cotta F, N 7,50
- Schokosouffle 7,50

## KINDERKARTE

(GERICHTE FÜR KINDER BIS 12 JAHREN)

- Kinderportion Nudeln | Penne oder Spaghetti A, F, H 7,90  
mit Tomatensauce oder Bolognese
- Hähnchen Nuggets A, F, H, I 7,90  
mit Pommes Frites und Ketchup
- Hausgemachte Fischstäbchen A, C, F, H, I 7,90  
mit Pommes Frites und Ketchup
- Kids Pizza A, F, H, I 7,90  
nach Wahl

## KAFFEE



Kaffee Lungo	2,90
Tasse Kaffee	2,70
Tasse Kaffee koffeinfrei	2,70
Espresso	2,50
Espresso koffeinfrei	2,50
Doppelter Espresso	4,10
Espresso Macchiato	2,70
Affogato (Espresso mit einer Kugel Vanilleeis)	4,00
Latte Macchiato	3,70
Milchkaffee	3,70
Cappuccino mit Milchschaum	3,50
Cappuccino mit Sahne	3,50
Cappuccino mit Amaretto	4,10

Flavour  
Karamell, Mandel, Vanille, Zimt, Kokos +1,00

Irish Coffee 5,90  
Kaffee, Whiskey und Sahne

Rüdesheimer Kaffee 5,90  
Kaffee, Asbach Uralt und Sahne

Pharisäer 5,90  
Kaffee, Rum und Sahne

In unserer Vitrine finden Sie weitere frische Torten, Kuchen und Desserts.

## KAKAO

Kakao	3,50
Kakao mit Sahne	4,00
Kakao mit Amaretto und Sahne	5,90
Kakao mit Baileys und Sahne	5,90

## SPECIAL

Milch - kalt	2,00
Heiße Milch mit Honig	3,20
Heiße Zitrone mit Honig	3,20

## TEE



Ronnefeldt Tee 3,10  
Kamille, Grüner Tee, Darjeeling, Earl Grey, Jasmin, Rooibos, Früchte

Frische Minze mit Ingwer 3,90  
Frische Minze 3,50

Laktosefreie Milch +0,50  
Hafermilch +0,50



## BIERE

Reissdorf Kölsch vom Fass	0,2l Glas	2,10
	0,4l Glas	4,00
Reissdorf alkoholfrei	0,33l Flasche	3,30
Warsteiner Pils vom Fass	0,3l Glas	3,30
	0,5l Glas	5,30
König Ludwig Weißbier	0,5l Flasche	4,90
Weißbier dunkel	0,5l Flasche	4,90
Weißbier Kristall	0,5l Flasche	4,90
Weißbier alkoholfrei	0,5l Flasche	4,90
Malzbier	0,33l Flasche	3,30
Warsteiner alkoholfrei	0,33l Flasche	3,30
Warsteiner Radler alkoholfrei	0,33l Flasche	3,30
Fassbrause	0,33l Flasche	3,30



## OFFENE WEINE

Pinot Grigio Veneto IGP	0,15 l	6,50
Lugana	0,15 l	6,50
Chardonnay Ca' Bolani	0,15 l	6,50
Montepulciano d'Abruzzo	0,15 l	6,50
Primitivo di Manduria DOC	0,15 l	6,50
Merlot	0,15 l	6,50
Bardolino Chiaretto Rose	0,15 l	6,50
Weinschorle	0,2 l	5,50

## APERITIVO MILANO



<b>Aperol Spritz</b>		
(Prosecco mit Aperol, Orange & Soda)	0,2 l	7,50
<b>Veneto Spritz</b>		
(Grauburgunder mit Aperol, Orange & Soda)	0,2 l	7,50
<b>Lilletto</b>		
(5 cl Lillet blanc, Weißwein, Soda, Gurken)	0,2 l	7,50
<b>Lillet Hugo</b>		
(5 cl Lillet blanc, Minze, Limette, Holundersirup & Soda)	0,2 l	7,50
<b>Lillet rosé Hugo</b>		
(Lillet rosé, Thomas Henry „Cherry Blossom“ Tonic, Minze & Limette)	0,2 l	7,50
<b>Martini Fiero</b>		
mit Tonic Water	0,2 l	7,50
<b>Martini Bianco</b>		
mit Tonic Water	0,2 l	7,50
<b>Martini Floreale</b>		
alkoholfrei	0,2 l	6,50

## FLASCHEN WEINE WEISS



### Bosco del Merlo Chardonnay

Aromen von reifen gelben und tropischen Früchten

0,75 l Flasche  
32,00



### Bosco del Merlo Sauvignon Blanc

Sehr frisch, Geschmack nach Zitrusfrüchten, Grapefruit und Apfel. Mineralischer, grasigkräutriger Sauvignon Blanc mit unterstützender exotischer Frucht und Aromen von Stachelbeeren

0.75 l Flasche  
29,00

### GAVI Cortese

Aromen von Mandeln und Zitrusfrüchten. Dichter und trockener Geschmack mit feinen Säuren, die für einen leicht mineralischen Abgang sorgen

0.75 l Flasche  
35,00



## FLASCHEN WEINE WEISS



### Ca dei Frati Lugana

florale Aromen, begleitet von Anklängen von Aprikosen, Birne, Kräuter und Mandeln

0,75 l Flasche  
39,00



### Peter Zemmer Chardonnay

zarte Noten von reifen exotischen Früchten wie Melone und Banane

0,75 l Flasche  
29,00



### Peter Zemmer Pino Grigio

Aromen von Honigmelone & Litschi und zarte Noten von weißen Blüten. Am Gaumen treten Noten von Birne und Pfirsich mit Zitrusfrischen Akzenten hervor

0,75 l Flasche  
29,00



### Terlan Sauvignon Winkl

Aromen von Aprikosen, Mandarinen und Passionsfrucht. Duftkomponenten von Holunderblüten, Brennnessel und Minze

0,75 l Flasche  
29,00

## FLASCHEN WEINE ROSÉ



### Ca dei Frati

Ein fein abgestimmter Rose: duftig-fruchtig, mit anmutigen floralen Noten und dem Charme eines sommerlichen Abends am Gardasee

0,75 l Flasche  
34,00



### Miraval

Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und Melone, gepaart mit einem Hauch von Blüten entsteigen dem Glas. Am Gaumen hat der Miraval einen bemerkenswert kraftvollen, fruchtig-saftigen Auftritt mit roten Beerenaromen. Durch seine belebende Zitrusfrische und feine Mineralität wirkt er trotz aller Kraft sehr elegant.

0,75 l Flasche  
45,00

## FLASCHENWEINE ROT

### Bosco del Merlo

Merlot Riserva

Aromen von Schwarzkirsche, Zwetschge, Maulbeere und Pflaume

0,75 l Flasche  
27,90



### Lirica Primitivo di Manduria

Warm und intensiv, mit einer vollen und dichten Frucht Nuancen von Schokolade' und Johannisbrot

0,75 l Flasche  
31,00



### Castelveccchi Chianti Classico

Dunkle Beeren, Kirschen süße Gewürze, etwas Schokolade und eine gewisse straffe Tanninstruktur mit guter Säure

0,75 l Flasche  
39,00



### Filippino Domenico Barbera

Intensiv, voll, rubinrot weiche Tannine, sehr gute Struktur

0,75 l Flasche  
29,00

### Amarone della Valpolicella Classico

Dezentes Vanillearoma, Rumtopfparomen, unglaubliche Konzentration und Kraft, ganz großer Wein.

0,75 l Flasche  
89,00



### Sizilien 100 % Nero d'Avola Erzeuger: Terre di Campo Sasso

Rosso Terre di Campo Nero d'Avola Sasso IGT  
Der Terre besitzt eine herrliche Kirschennote, intensive Aromen von Gewürzen, saftig und lecker.

0,75 l Flasche  
32,00



## CHAMPAGNER

Taittinger Brut	0,75 l	89,00 €
Taittinger Rosé Brut	0,75 l	109,00 €
Taittinger Brut	0,1 l	12,90 €

## PROSECCO, SPRITZ & CO

Prosecco	0,1 l	4,90
----------	-------	------

JOS - Prosecco Val d'Oca Frizzante	0,75 l	28,80
------------------------------------	--------	-------

Treviso DOC. Duftet nach Pfirsich und Apfel, fruchtige Eleganz bei feiner Perlage, trocken aber nicht zu herb.

Spumante extra dry Argento – Val d'Oca	0,75 l	34,00
--	--------	-------

Colli Trevigiani. Feinfruchtige Nase nach Pfirsich und grünem Apfel, dezente Säure, feine Perlage.

## LONGDRINKS

Gin Tonic	4cl	8,80
Wodka Lemon	4cl	8,80
Whiskey Cola	4cl	8,80
Jim Beam Cola	4cl	8,80
Campari Orange	4cl	7,80

## GIN

Bombay Sapphire Gin	2 cl	3,90
Tanqueray London Dry Gin	2 cl	3,90
Hendrick's Gin	2 cl	4,90
Bosford Rosé Gin	2 cl	4,90
Gin de Cologne EST.2017	2 cl	5,90

Wählen Sie zwischen unseren verschiedenen Tonic- und Lemon-sorten

## KLARE BRÄNDE

Aalborg Jubiläumsaquavit	2 cl	3,70 €
Malteserkreuz	2 cl	3,70 €
Tequila Sierra »White«	2 cl	3,70 €
Tequila Sierra »Gold« <sup>2</sup>	2 cl	3,70 €
Russian Standard Vodka	2 cl	3,90 €
Vodka Absolut	2 cl	3,90 €

## LIKÖRE

Sambuca Molinari	2 cl	2,80 €
Cointreau	4 cl	3,80 €
Grand Marnier <sup>2</sup>	4 cl	3,80 €
Amaretto di Saronno	4 cl	3,80 €
Bailey's <sup>2</sup>	4 cl	3,80 €
Licor 43	4 cl	3,80 €

## APERITIF

Lillet blanc	5 cl	3,90 €
Lillet rosé	5 cl	3,90 €
Martini Rosso	5 cl	3,90 €
Martini Fiero	5 cl	3,90 €
Martini Bianco	5 cl	3,90 €
Martini Dry	5 cl	3,90 €
Ricard	4 cl	3,90 €
Cynar <sup>2</sup>	4 cl	3,90 €
Campari <sup>2</sup>	4 cl	3,90 €
Tio Pepe	4 cl	3,90 €
Sandeman Sherry		
»Cream«, »Medium« oder »Dry« Sherry	5 cl	3,90 €
Sandeman Port Tawny	5 cl	3,90 €
Sandeman Port White	5 cl	3,90 €

## WHISKEY

### SCOTCH

Ballantine's <sup>2</sup>	4 cl	6,00 €
Johnnie Walker Red Label <sup>2</sup>	4 cl	6,00 €
Johnnie Walker Black Label <sup>2</sup>	4 cl	8,00 €
Chivas Regal 12 Jahre <sup>2</sup>	4 cl	7,00 €

### SINGLE MALT

Glenmorangie Original	4 cl	7,20 €
-----------------------	------	--------

### SCOTCH MALT

The Glenlivet <sup>2</sup>	4 cl	7,00 €
Ardbeg 10 Jahre	4 cl	8,40 €
Bowmore 12 Jahre	4 cl	8,40 €
Auchentoshan 18 Jahre	4 cl	8,40 €

### IRISH MALT

Bushmills Malt <sup>2</sup>	4 cl	8,00 €
-----------------------------	------	--------

### IRISH

Jameson <sup>2</sup>	4 cl	7,00 €
----------------------	------	--------

### CANADIAN

Canadian Club <sup>2</sup>	4 cl	7,00 €
----------------------------	------	--------

### BOURBON

Jim Beam	4 cl	6,00 €
Jack Daniel's	4 cl	7,00 €

## BRANDY

Vecchia Romagna	4 cl	5,80 €
Gardenal Mendoza	4 cl	7,40 €
Calvados Calvador	4 cl	7,90 €

## ALDE GOTTDIGESTIVO

Himbeergeist	2 cl	5,50 €
Mirabelle	2 cl	5,50 €
Obstbrand	2 cl	5,50 €
Williams Birnenbrand	2 cl	5,50 €
Zwetschge	2 cl	5,50 €

## RUM

Bacardi Carta Blanca	4 cl	5,30 €
Havana Club 3 años	4 cl	5,30 €
Myers's Rum	4 cl	6,30 €
Plantation 3 Stars White	4 cl	5,60 €
Bacardi Carta Oro	4 cl	5,30 €

## COGNAC

Martell Fine Cognac	4 cl	6,40 €
Hennessy Fine de Cognac	4 cl	7,80 €
Rémy Martin V. S. O. P. 2)	4 cl	7,80 €
Hennessy X. O.	4 cl	13,80 €

## DIGESTIF

Averna	4 cl	4,50 €
Ramzotti	4 cl	4,50 €
Fernet Menta <sup>2</sup>	2 cl	2,80 €
Fernet Branca	2 cl	2,80 €
Jägermeister	2 cl	2,80 €
Limoncello	2 cl	2,80 €

## GRAPPA DI NONINO

Die Familie Nonino widmet sich seit 1897 der Kunst der Destillation. Im ersten Jahrhundert ihrer Tätigkeit hat sie sich durch professionelle Einstellung, künstlerische Erneuerung und das ständige Bemühen um Qualität hervorgetan.

### GRAPPA IL MERLOT »MONOVITIGNO«

Kristallin, weich und rund. Der Duft erinnert an das Abkeltern der Maische.  
6,50

### AMARO

Außergewöhnlicher Geschmack nach Gebirgskräutern, verfeinert mit ÜE®, Nonino Traubenbrand, im Barrique ausgebaut  
6,50

### GRAPPA IL SAUVIGNON BLANC „Monovitigno“

Elegant, aromatisch, Duft nach Vanille, Brot, Holunderblüten und grünem Paprika  
6,50

### ÜE UVABIANCA

Frisch, duftend, kristallin und leicht aromatisch, mit der besonderen Eleganz der Ursprungsreben. ÜE® Uvabianca® wird bei circa 12 °C serviert.  
Vor dem Verkosten sollte das Destillat einige Minuten im Glas ruhen: Durch die Sauerstoffaufnahme kommt der Geruch zur Geltung, die Harmonie Nase-Gaumen wird vollkommener.  
6,80

### Il Prosecco

24 Monate Riserva-In Barriques und kleinen Fässern gereift, bernsteinfarben mit Goldreflexen, weich und blumig mit Mandel und Grünapfelbouquet  
6,80

### GIOIELLO D'ACACIA

Dieses Destillat ist elegant, sehr fein und entspricht völlig dem Duft und dem Geschmack des Akazienhonigs.  
7,50

### GRAPPA DI VERDUZZO »MONOVITIGNO«

Elegant und trocken, mit Waldhonigduft  
10,50

### ÜE LA RISERVA DEI 'CENT' ANNI' Nonino 14 ano

Der ÜE La Riserva dei Cent'anni ist ein 14 Jahre gereifte Cuvée aus verschiedenen ÜE® Monovitigni®. Trauben ausgewählter Sorten werden bei richtiger Reife von Hand gelesen, damit das Aroma und der Geschmack der Rebe erhalten bleibt. Der optische Eindruck ist intensiv bernsteinfarbend, klar und einladend.

Er verfügt über leichte Gewürznoten von Safran, Zimt, Curry, Muskatnuss und einen Duft von Trockenfrüchten und frisch geschälten Mandeln – lang anhaltend.  
14,50

### HAUSGRAPPA 2cl

4,90

