

palladio

Cafe - Gelateria - Restaurant

Speise- und Getränkekarte



SALATE / INSALATA

- Toscana** F, D, H, I 15,90
mit Thymian-Honig überbackener Ziegenkäse auf Rucola-Salat mit Cherry-Tomaten, Pinienkernen und kandierten Walnüssen
- Capricciosa** C, F, H, I 15,90
knackige Salate mit Thunfisch, Paprika, Ei, Oliven, Zwiebeln, Tomaten und Gurken in einer Balsamico-Dressing
- Salmone** C, F, N, J 18,90
gebratener Lachs auf bunten Salaten der Saison an Apfel-Kräuter-Dressing
- Insalata con Gamberetti** C, F, N, J 19,90
knackige Blattsalate mit gegrillten Scampi und frischen Champignons an Apfel-Kräuter-Dressing
- Burrata auf frischem Rucolasalat** 16,50
Kirschtomaten und Pinienkerne
- Caeser Salat** 17,90
mit Hähnchenfiletstreifen auf Römersalat an Caeser Dressing mit Croutons und Parmesan



BRUSCHETTA

- Classica** A, E, F 7,90
Tomaten, Basilikum und Knoblauch, Zwiebeln
- Sicilia** A, E, G, F, H 8,90
Sardellen, marinierte Tomaten, Kapern, Oliven und Basilikum
- Polipissimo** A, E, G, F, H 11,00
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 13,90
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 15,90
fein geschnittene Scheiben vom Kalb überzogen mit einer Marina-de von Thunfisch und Kapern
- Carpaccio di manzo** H, F, I 16,90
hauchdünne Scheiben vom Rind mit Rucola, Parmesan und Pinienkernen an Zitrone
- Gambas al ajillo** H, F, I 16,90
5 Gambas gebraten in Knoblauchöl und Chili



PIZZA

Pizza Margherita vegetarisch 12,50

Mozzarella, Basilikum, natives Olivenöl und Tomatensauce

Italia vegetarisch 14,50

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

Calzone 16,00

gekochter Schinken, Champignons, Artischocken, Tomatensauce und Mozzarella

Hawaii 16,00

gekochter Schinken, Ananas, Tomatensauce und Mozzarella

Quattro stagioni 17,00

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

Calabria 17,00

pikante Salami, Paprika, Peperoncini, Tomatensauce und Mozzarella

Sicilia 16,00

Thunfisch, rote Zwiebeln, Tomatensauce und Mozzarella

Napoletana 16,90

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

Verdura 16,00

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

Della Casa 17,00

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

Scampis 19,00

Mozzarella, Tomatensauce und Scampis

PASTA



Spaghetti Aglio e Olio mit getrockneten Tomaten A, I, H 14,90

Olivenöl, Knoblauch, getrocknete Tomaten, Peperoncini und Pinienkernen

Spaghetti Bolognese 16,90

Rindfleischbolognese, Parmesan

Gnocchi sorrentina A, C, F, M, B vegetarisch 14,90

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 15,90

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 19,90

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

Spaghetti ai frutti di mare A, C, I, B 19,90

Meeresfrüchte, Knoblauch und Basilikum in leichter Tomaten-

Tagliatelle Scampi A, C, I, B 21,90

hausgemachte Tagliatelle mit Scampi, Cherry-Tomaten, Knoblauch und Kräutern

FLEISCH

- Wiener Schnitzel vom Kalb 29,90
mit Rosmarinkartoffeln und Preiselbeeren
- Rumpsteak 250g 36,90
saftiges Rumpsteak an Bratensauce mit Pilzragout
und Pommes Frites

FISCH

- Salmone alla griglia C, F, H 26,90
Lachsfilet aus Schottland mit dem Siegel LABEL ROUGE auf Spinat
mit Rosmarinkartoffeln in Zitronen-Dill-Sauce
- Octopus alla griglia C, B, F, H 27,90
frischer Octopus vom Grill auf Gemüse und Kartoffeln
- 5 gegrillte Gambas auf Spinat 24,90
und Butter Tagliatelle



BEILAGEN / CONTORNI

- Rosmarinkartoffeln | Reis 6,00
- Saisonaes 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 8,50
mit Vanillesauce 9,50
mit Eis und Vanillesauce 10,50
- Tiramisù A, F, J, E, N 9,90
- Schokoladensoufflé 10,50

KINDERKARTE

(GERICHTE FÜR KINDER BIS 12 JAHREN)

- Kinderportion Nudeln | Penne oder Spaghetti A, F, H 9,90
mit Tomatensauce oder Bolognese
- Hähnchen Nuggets A, F, H, I 9,90
mit Pommes Frites und Ketchup
- Hausgemachte Fischstäbchen A, C, F, H, I 9,90
mit Pommes Frites und Ketchup
- Kids Pizza A, F, H, I 9,90
nach Wahl



KAFFEE



Kaffee Lungo	3,80
Tasse Kaffee	3,10
Tasse Kaffee koffeinfrei	3,10
Espresso	2,80
Espresso koffeinfrei	2,80
Doppelter Espresso	4,40
Espresso Macchiato	3,00
Affogato (Espresso mit einer Kugel Vanilleeis)	4,30
Latte Macchiato	4,10
Milchkaffee	4,10
Cappuccino mit Milchschaum	3,90
Cappuccino mit Sahne	3,90
Cappuccino mit Amaretto	5,20
Flavour	
Karamell, Mandel, Vanille, Zimt, Kokos	+1,20
Irish Coffee	7,40
Kaffee, Whiskey und Sahne	
Rüdesheimer Kaffee	7,40
Kaffee, Asbach Uralt und Sahne	
Pharisäer	7,40
Kaffee, Rum und Sahne	

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

KAKAO

Kakao	3,90
Kakao mit Sahne	4,30
Kakao mit Amaretto und Sahne	6,20
Kakao mit Baileys und Sahne	6,20

SPECIAL

Milch - kalt	2,70
Heiße Milch mit Honig	3,70
Heiße Zitrone mit Honig	3,70

TEE



Ronnefeldt Tee	3,50
Kamille, Grüner Tee, Darjeeling, Earl Grey, Jasmin, Rooibos, Früchte	
Frische Minze mit Ingwer	5,20
Frische Minze	4,60
Laktosefreie Milch	+0,50
Hafermilch	

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	6,90
Lugana	0,15 l	6,90
Chardonnay Ca' Bolani	0,15 l	6,90
Montepulciano d'Abruzzo	0,15 l	6,90
Primitivo di Manduria DOC	0,15 l	6,90
Merlot	0,15 l	6,90
Bardolino Chiaretto Rose	0,15 l	6,90
Weinschorle	0,2 l	6,00

APERITIVO MILANO



Aperol Spritz		
(Prosecco mit Aperol, Orange & Soda)	0,2 l	8,50
Veneto Spritz		
(Grauburgunder mit Aperol, Orange & Soda)	0,2 l	8,50
Lillet		
(5 cl Lillet blanc, Weißwein, Soda, Gurken)	0,2 l	8,50
Lillet Hugo		
(5 cl Lillet blanc, Minze, Limette, Holundersirup & Soda)	0,2 l	8,50
Lillet rosé Hugo		
(Lillet rosé, Thomas Henry „Cherry Blossom“ Tonic, Minze & Limette)	0,2 l	8,50
Martini Fiero		
mit Tonic Water	0,2 l	8,50
Martini Bianco		
mit Tonic Water	0,2 l	8,50
Martini Floreale		
alkoholfrei	0,2 l	7,50

FLASCHEN WEINE WEISS



Bosco del Merlo Chardonnay

Aromen von reifen gelben und tropischen Früchten

0,75 l Flasche
36,00



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
36,00



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
36,00

FLASCHEN WEINE WEISS



Ca dei Frati Lugana

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

0,75 l Flasche
41,00



Peter Zemmer Chardonnay

zarte Noten von reifen exotischen Früchten wie Melone und Banane

0,75 l Flasche
36,00



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
36,00



Terlan Sauvignon Winkl

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

0,75 l Flasche
41,00

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
41,00



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
46,00

FLASCHENWEINE ROT

Bosco del Merlo

Merlot Riserva

Aromen von Schwarzkirsche, Zwetschge, Maulbeere und Pflaume

0,75 l Flasche
36,00



Lirica Primitivo di Manduria

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

0,75 l Flasche
36,00



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
33,00

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
36,00



CHAMPAGNER

Taittinger Brut	0,75 l	99,00 €
Taittinger Rosé Brut	0,75 l	119,00 €
Taittinger Piccolo	0,2 l	26,00 €

PROSECCO, SPRITZ & CO

Prosecco	0,1 l	5,90
----------	-------	------

JOS - Prosecco Val d'Oca Frizzante	0,75 l	33,00
------------------------------------	--------	-------

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	36,00
--	--------	-------

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

LONGDRINKS

Gin Tonic	4cl	12,00
Wodka Lemon	4cl	12,00
Whiskey Cola	4cl	12,00
Jim Beam Cola	4cl	12,00
Campari Orange	4cl	9,90

GIN

Bombay Sapphire Gin	2 cl	4,50
Tanqueray London Dry Gin	2 cl	4,50
Hendrick's Gin	2 cl	5,50
Bosford Rosé Gin	2 cl	5,50
Gin de Cologne EST.2017	2 cl	6,50

Wählen Sie zwischen unseren verschiedenen Tonic- und Lemon-sorten

KLARE BRÄNDE

Aalborg Jubiläumsaquavit	2 cl	4,00 €
Malteserkreuz	2 cl	4,00 €
Tequila Sierra »White«	2 cl	4,50 €
Tequila Sierra »Gold« ²	2 cl	4,50 €
Russian Standard Vodka	2 cl	4,50 €
Vodka Absolut	2 cl	4,50 €

LIKÖRE

Sambuca Molinari	2 cl	3,50 €
Cointreau	4 cl	4,90 €
Grand Marnier ²	4 cl	4,90 €
Amaretto di Saronno	4 cl	4,90 €
Bailey's ²	4 cl	4,90 €
Licor 43	4 cl	4,90 €

APERITIF

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

WHISKEY

SCOTCH

Ballantine's ²	4 cl	6,50 €
Johnnie Walker Red Label ²	4 cl	6,50 €
Johnnie Walker Black Label ²	4 cl	8,50 €
Chivas Regal 12 Jahre ²	4 cl	7,50 €

SINGLE MALT

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

SCOTCH MALT

The Glenlivet ²	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 ²	4 cl	8,50 €
-----------------------------	------	--------

IRISH

Jameson ²	4 cl	7,50 €
----------------------	------	--------

CANADIAN

Canadian Club ²	4 cl	7,50 €
----------------------------	------	--------

BOURBON

Jim Beam	4 cl	6,50 €
Jack Daniel's	4 cl	7,50 €

BRANDY

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

ALDE GOTTDIGESTIVO

Himbeergeist	2 cl	5,80 €
Mirabelle	2 cl	5,80 €
Obstbrand	2 cl	5,80 €
Williams Birnenbrand	2 cl	5,80 €
Zwetschge	2 cl	5,80 €

RUM

Bacardi Carta Blanca	4 cl	5,50 €
Havana Club 3 años	4 cl	5,50 €
Myers's Rum	4 cl	6,50 €
Plantation 3 Stars White	4 cl	6,00 €
Bacardi Carta Oro	4 cl	5,50 €

COGNAC

Martell Fine Cognac	4 cl	6,80 €
Hennessy Fine de Cognac	4 cl	8,00 €
Rémy Martin V. S. O. P. 2)	4 cl	8,00 €
Hennessy X. O.	4 cl	14,00 €

DIGESTIF

Averna	4 cl	6,00 €
Ramzotti	4 cl	6,00 €
Fernet Menta ²	2 cl	3,90 €
Fernet Branca	2 cl	3,90 €
Jägermeister	2 cl	3,90 €
Limoncello	2 cl	3,90 €

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.
8,00

AMARO

Außergewöhnlicher Geschmack nach Gebirgskräutern, verfeinert mit ÜE®, Nonino Traubenbrand, im Barrique ausgebaut
8,00

GRAPPA IL SAUVIGNON BLANC „Monovitigno“

Elegant, aromatisch, Duft nach Vanille, Brot, Holunderblüten und grünem Paprika
8,00

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.
8,00

Il Prosecco

24 Monate Riserva-In Barriques und kleinen Fässern gereift, bernsteinfarben mit Goldreflexen, weich und blumig mit Mandel und Grünapfelbouquet
8,00

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
12,00

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

6,00



Schenken Sie Ihren Lieben einen Gutschein.
Über www.palladio-koeln.de/Gutschein
oder einfach den QR-Code scannen.



Wir hoffen Sie hatten einen angenehmen Aufenthalt.
Auf bald und bleiben Sie gesund.