

RISTORANTE
MAESTRO
da Toto

BENVENUTI

Ein glückliches Beisammensein mit Familie und Freunden, begleitet von gutem Essen und schönen Gesprächen, gehört für uns zu den besonderen Momenten des Lebens. Es schenkt uns Lebensfreude, schafft Erinnerungen und lässt uns neue Kraft für den Alltag tanken.

Genießen Sie unsere Speisen, die nach traditionellen Familienrezepten und mit viel Liebe zubereitet werden. Bereits in dritter Generation führen wir diese Tradition fort und bewahren Rezepte und Werte, die ihren Ursprung in Neapel haben.

Denn für uns bedeutet italienische Gastfreundschaft nicht nur gutes Essen – sondern gemeinsame Zeit, Herzlichkeit und ein Stück Zuhause.

BUON APPETITO!

Fam. Penna

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

a) Eier · b) Sesamsamen · c) Sojabohnen · d) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) · e) Sellerie · f) glutenhaltiges Getreide · g) Senf · h) Fische · i) Erdnüsse · j) Krebstiere · k) Schalenfrüchte · l) Weichtiere · m) Schwefeldioxid und Sulphite · n) Lupinen

Weichtiere * = KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGE INHALTSSTOFFE

(1) Phosphat ((3) mit Farbstoff (5) Koffeinhaltig (7) mit Nitritpökelsalz (2) mit Antioxidationsmittel (4) mit Konservierungsstoffe (6) Chininhaltig (8) Rind und Schweinefleisch

KALTE GETRÄNKE

San Pellegrino 0,5 l	5,00€
Aqua Panna 0,5 l	5,00€
Aqua Minerale 0,3 l	3,00€
Zitronenlimonade 0,3 l	3,00€
Coca Cola / Coca Cola Zero 0,2 l	3,50€
Fanta 0,2 l	3,50€
Mezzo Mix 0,2 l	3,50€
Alb-Schorle Apfel-Johannisbeere	3,50€
Alb-Schorle Apfelschorle naturtrüb	3,50€
Orangina Gelb/Rot	4,00€

HEISSE GETRÄNKE

Espresso // Doppio	3,00€ / 4,50€
Cappuccino	4,00€
Latte Macchiato	5,00€
Tee	3,50€
<i>Schwarz, Pfefferminz, Hagebutte, Kräuter</i>	

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

BIER • VOM FASS

Berg Pils 0,3 l	4,50€
Berg Original Hell 0,3 l	4,50€

BIER • AUS DER FLASCHE

Berg Hefeweizen 0,5 l	5,50€
Berg Hefeweizen Alkoholfrei 0,5 l	5,50€

WEINE

WEISSWEINE

Custoza DOC, Bianco 0,2 l	7,00€
<i>ein herrlich erfrischender, geschmeidiger und trockener Weißwein vom Gardasee</i>	

Endrizzi Pinot Grigio IGT 0,2 l	7,00€
<i>Ein trockener doch runder, mundfüllender und weicher Weißwein aus dem Trentino</i>	

Walch Pinot Bianco DOC 0,2 l	7,50€
<i>Cremig-voluminöser, kernig-frischer Südtiroler. Animierender Duft, der an Wiesenblumen und Sommerapfel erinnert</i>	

Lugana I Frati 0,2 l	8,50€
<i>Cà dei Frati. Spezialität aus der Turbinatraube, finessenreich und sehr apart mit feinen Fruchtaromen</i>	

Critone Bianco 0,2 l	7,00€
<i>Val di Neto Librandi, herrlich frischer Weißwein aus Kalabrien mit 90% Chardonnay, 10% Sauvignon, feine Aromen exotischer Früchte</i>	

FÜR UNSERE AUSWAHL AN FLASCHENWEINEN
UND SAISONALEN WEINEN SPRECHEN
SIE UNS GERNE AN.



WEINE

ROSÉ-WEINE

Bardolino Chiaretto DOC 0,2 l	7,00€
<i>verführerischer, feiner Duft, der an Himbeeren erinnert, quirlig und frisch am Gaumen, lädt zum Weitertrinken ein</i>	

Rosa dei Frati 0,2 l	8,50€
<i>Cà dei Frati, Riviera del Garda Classico DOC. Groppello, frisch, pikant und sehr trinkig. Duft von Weißdornblüte, grünem Apfel, Mandel, Wildkirsche</i>	

ROTWEINE

Il Mio Primitivo 0,2 l	7,00€
<i>Apulien IGT. Die Primitivorebe reift früh und wird als erste „primo“ geerntet. Frisch und saftig-fruchtig, an Kirsche erinnernd, süffig mit leichten Taninen</i>	

Il Mio Nero d'Avola 0,2 l	7,00€
<i>Terre Siciliane IGT, kräftige Tanine und Würze, wärmend-weich am Gaumen, dabei geschmeidig und wunderbar reif</i>	

Appassimento IGT 0,2 l	7,50€
<i>Veneto, Cantina di Negrar. Der Spaßwein ohne Ecken und Kanten. Brombeeren, Himbeeren und Lakritz. Am Gaumen dann kraftvoll, dezente Süße</i>	

Salice Salentino Riserva 0,2 l	8,00€
<i>Leone de Castris, Apulien. Großer Klassiker, der aus alten Reben erzeugt wird, in Eichenfässern gereift. Ein kraftvoller, reifer, edler Rotwein</i>	

SPRITZIGES

Enjoy Secco alkoholfrei 0,1 l	5,00€
<i>feine Perlage, Duft von weißen Blüten, etwas Muskat und Pfirsich. Am Gaumen feine Aromen von Zitrusfrüchten, Apfel, Holunder, Cassis</i>	

Prosecco Ca Bolani Brut 0,1 l	5,00€
<i>Weißer und anhaltende Mousse mit sehr feiner Perlage. Harmonisch mit leichter Note von süßer Mandel</i>	

Limoni Spritz Bio • Aperitivo Frizzante 0,1 l	5,00€
<i>sonnig, spritzig, mediterran, ausgewogene Frische, feine Perlage und elegante Bitternote. Aber stilvoller Genuss</i>	

SPIRITUOSEN

APERITIV

Martini Bianco 4 cl	4,00€
San Bitter 9,8 cl	5,00€

SCHNÄPSE

Grappa 2 cl	3,50€
Grappa Spezial 2 cl	5,50€
Sambuca 2 cl	3,50€

DIGESTIVO

Ramazzotti 2 cl	3,50€
Averna 2 cl	3,50€
Amaro del Capo 2 cl	4,00€

INSALATA

01	INSALATA VERDE grüner Salat, Zwiebeln c) g) e) b)	5,50€
02	INSALATA DI POMODORO Tomatensalat mit Zwiebeln c) g) e) b)	7,00€
03	INSALATA MISTA PICCOLA kleiner gemischter Salat c) g) e) b)	6,50€
04	INSALATA MISTA GRANDE großer gemischter Salat c) g) e) b)	11,00€
05	INSALATA DI TONNO großer gemischter Salat mit Thunfisch, Zwiebeln, Peperoni, Oliven c) g) e) h) b)	13,50€
06	INSALATA CON MOZZARELLA großer gemischter Salat mit Mozzarellakäse c) d) g) e) b)	13,00€
07	INSALATA CAPRICCIOSA großer gemischter Salat mit Thunfisch, Schinken, Ei, Peperoni, Zwiebeln, Oliven, Mayonnaise *(1-2-4-7) a) c) g) e) h) b)	15,00€
08	INSALATA DI FANTASIA großer gemischter Salat mit Gamberetti, Hähnchen, Schafskäse, Oliven, Peperoni, Artischocken, Zwiebeln c) g) e) b) m)	16,50€
09	INSALATA MAESTRO großer gemischter Salat mit gegrillter Hähnchenbrust, Artischocken, Ei, Peperoni, Zwiebeln, Pilze, Oliven, Schafskäse a) c) g) e) b)	15,50€
	<i>Jede weitere Portion Brot</i>	1,50€

ANTIPASTI

10	COCKTAIL DI TONNO Thunfisch-Creme mit geröstetem Bauernbrot a) d) f) h) e)	8,50€
11	CAPRESE Mozzarella mit Tomaten, Rucola c) d) m)	11,50€
12	BRESAOLA luftgetrocknetes Rindfleisch auf Rucola, Champignon, Parmesan c) m)	14,50€
13	INSALATA DI MARE Meeresfrüchtesalat l) j) m)	16,50€
14	GEMISCHTE VORSPEISEN Für eine Person	17,50€
15	BRUSCHETTA italienisch geröstetes Bauernbrot mit frischen Tomaten, Knoblauch, Olivenöl, Rucola, Oregano c) f) m)	7,50€
16	BRUSCHETTA TONNO mit Thunfisch, Zwiebeln und frischen Tomaten, Rucola, Oregano, Knoblauch, Olivenöl c) d) h) m)	8,50€
17	BRUSCHETTA MOZZARELLA Mozzarellakäse, frischen Tomaten, Rucola, Zwiebeln, Olivenöl, Oregano, Knoblauch c) d) f) m)	8,50€
18	CARPACCIO DI PARMA Parmaschinken auf Rucola, Burrata, Tomaten l) 7-8) (d)	15,50€

SALATE UND VORSPEISEN WERDEN MIT BROT SERVIERT UND KÖNNEN ERDNÜSSE UND GLUTEN ENTHALTEN

PASTA

SPAGHETTI

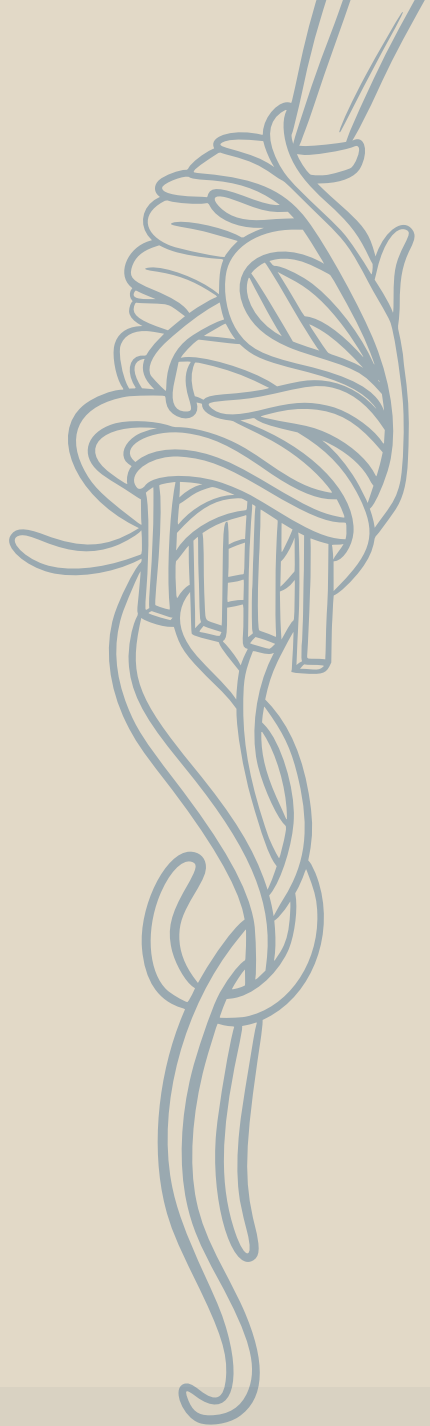
- | | | |
|----|--|--------|
| 19 | SPAGHETTI AL POMODORO
Cocktail-Tomaten, Knoblauch, Basilikum f) | 11,00€ |
| 20 | SPAGHETTI BOLOGNESE
Hackfleischsoße *(B) f) | 13,00€ |
| 21 | SPAGHETTI GAMBERETTI
Tomatensoße, Sahne, Gamberetti, Knoblauch d) f) | 16,00€ |
| 22 | SPAGHETTI GORGONZOLA
Gorgonzola-Sahnesoße, Blattspinat d) f) | 14,00€ |
| 23 | SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE
Meeresfrüchte, Knoblauch, Cocktail-Tomaten f) l) j) m) | 16,00€ |
| 24 | SPAGHETTI CARBONARA
Speck, Ei, Sahnesoße a) d) f) c) e) g) | 14,00€ |

TAGLIATELLE

- | | | |
|----|---|--------|
| 25 | TAGLIATELLE BELLA DONNA
Hähnchenbrustfilet, Sahnesoße, Zwiebeln, Garnelen, Pilze d) f) c) e) g) | 16,50€ |
| 26 | TAGLIATELLE MAESTRO
Garnelen, Knoblauch, Champignons, Brokkoli, Sahnesoße d) f) c) e) g) m) | 16,00€ |
| 27 | TAGLIATELLE SALMONE
Lachs, Spinat, Knoblauch, Sahnesoße d) f) c) e) g) h) | 16,00€ |

RIGATONI

- | | | |
|----|--|--------|
| 28 | RIGATONI TOSCANA
Hackfleischsoße, Sahne, Schinken, Erbsen, Mozzarella, Käse *(1-2-4-7) d) f) e) g) | 14,00€ |
| 29 | RIGATONI DELLO CHEF
Tomatensoße, Sahne, Paprika, Rindfleisch, Zwiebeln, Brokkoli, Knoblauch *(1-2-4-7) d) f) e) g) m) | 14,00€ |
| 30 | RIGATONI QUATTRO FORMAGGI
Vier verschiedene Sorten Käse (würzig) *(B) d) f) e) g) | 14,00€ |
| 31 | RIGATONI A MODO MIO
Tomatensoße, Sahne, Hähnchenbrust, Paprika, Pilze, Zwiebeln, Oliven, Knoblauch, pikant d) f) c) e) g) m) | 15,50€ |



PASTA

TORTELLINI

- 32 **TORTELLINI PANNA** 13,50€
Sahnesoße, Schinken, Erbsen * (l-2-4-7-8) d) f) c) e) g)
- 33 **TORTELLINI AI QUATTRO FORMAGGI** 14,00€
Hackfleischsoße, Sahne, vier Käsesorten (kein Gorgonzola) * (8) d) f) c) e) g)

HAUSGEMACHTE GNOCCHI

- 34 **GNOCCHI CLASSICI** 14,50€
Gnocchi, Tomaten-Soße, Knoblauch, Basilikum, Mozzarella c) d) m)
- 35 **GNOCCHI GORGONZOLA** 14,50€
Sahnesoße, Gorgonzola-Soße, Blattspinat d) f) c) e) g)

PENNE

- 36 **PENNE ARRABIATA** 11,00€
Cocktail-Tomaten-Soße, Basilikum, Knoblauch (scharf) f) m)
- 37 **PENNE MICHELANGELO** 13,00€
Tomatensoße, Sahne, Schinken, Erbsen, Pilze * (l-2-4-7) d) f) c) e) g) m)
- 38 **PENNE MAESTRO** 15,50€
Tomatensoße, Sahne, Rindfleisch, Paprika, Zwiebeln, Pilze, Oliven, Pilzmischung, Knoblauch (scharf) * (l-2-4-7) d) f) c) e) g) m)

AUS DEM BACKOFEN

- 39 **RIGATONI AL FORNO** 14,50€
Hackfleischsoße, Sahne, Schinken, Erbsen, Mozzarella, Käse * (l-2-4-7-8) d) f) e) g)
- 40 **LASAGNE** 14,50€
hausgemachte geschichtete Teigwaren, Hackfleischfüllung, Sahne, Mozzarella, Käse, Ricotta f) * (8) a) d) f) e) g)
- 41 **CREPELLE** 14,50€
hausgemachte Cannelloni mit Ricotta, Blattspinat, Parmesan, Tomaten-Sahnesoße d) f) c) e) g)

PASTACOMBINAZIONE • AUS DER PFANNE

- 42 **DIVERSI TIPI DI PASTA IN PADELLA** 14,50€
verschiedene Teigwaren aus der Pfanne, Hackfleischsoße, Sahne, Schinken, vier verschiedene Käsesorten (ohne Gorgonzola) * (l-2-4-7-8) d) f) e) g)

REISGERICHTE

- 43 **RISOTTO PESCATORE** 17,00€
Meeresfrüchte, Knoblauch, Cocktail-Tomaten-Soße l) j) m)
- 44 **RISOTTO ALLA PAVAROTTI** 17,00€
Hähnchenbrustfilet, Garnelen, Spinat, Zwiebeln, Sahnesoße, Brokkoli, Pilze d) f) e) g) m)

DESSERT

SPRECHEN SIE UNS GERNE FÜR DAS DESSERT DES TAGES AN.

