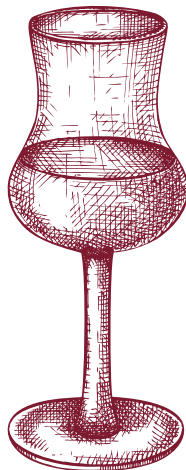


Nardini



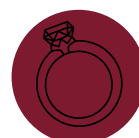
Bortolo Nardini, der Gründer der legendären Grappa-Brennerei "Bortolo Nardini", Namensgeber des Restaurants. Die Geschichte dieses außergewöhnlichen Mannes, der im Jahr 1779 in Bassano del Grappa, Venetien, Italien, seine Brennerei ins Leben rief, ist geprägt von Hingabe, Tradition und dem Streben nach höchster Qualität.

Unser Restaurant, das seinen Namen trägt, zollt Respekt und Anerkennung für die traditionsreiche Geschichte und die unermüdliche Hingabe, die Nardini in die Welt der Spirituosen eingebracht hat. Genau wie die Grappa von Nardini, die für ihre Qualität und ihren einzigartigen Geschmack bekannt ist, wird dieses Restaurant ein Ort sein, an dem Gäste exquisite italienische Küche genießen können. Die Verbindung zu Nardini wird dazu beitragen, die kulinarische Erfahrung in diesem Restaurant zu etwas ganz Besonderem zu machen.



Unsere Services

Darüber hinaus sind wir stolz darauf, unseren Gästen die Möglichkeit zu bieten, besondere Anlässe und Feierlichkeiten in unserem charmanten Ambiente zu feiern. Unsere Räumlichkeiten eignen sich perfekt für Hochzeiten, Geburtstage, Jubiläen und andere besondere Anlässe. Unser erfahrenes Team steht Ihnen zur Seite, um sicherzustellen, dass Ihre Feierlichkeiten zu unvergesslichen Momenten werden.



Ein Aperitif vor dem Essen weckt den Appetit,
lockert die Zunge und belebt den Geist!

APERITIVI Aperitifs

Sherry dry oder medium	5 cl	3,50
Martini bianco, rosso oder dry	5 cl	3,50
Campari¹ - Soda 4cl Campari mit Mineralwasser	0,20 l	5,00
Campari¹ - Orange 4cl Campari mit Orangensaft	0,20 l	5,50
Prosecco italienischer Schaumwein, trocken	0,10 l	4,50
Aperol^{1,3} Spritz Aperol mit Prosecco, Weißwein und Mineralwasser	0,20 l	5,90
Limoncello Spritz Limoncello mit Prosecco, Weißwein und Mineralwasser	0,20 l	5,90
Crodino Spritz alkoholfrei Crodino mit einem Schuss Orangensaft und Mineralwasser	0,20 l	3,50
Hugo Prosecco mit Holundersirup und frischer Minze	0,20 l	5,90



ANTIPASTI Vorspeisen

Mozzarella alla Caprese Mozzarella ⁶ mit Kirschtomaten und Basilikum	8,50
Vitello Tonnato Kalbsfleischscheiben mit Kapern an Thunfischcrème ^c	11,50
Carpaccio di Manzo hauchdünne Scheiben vom rohen Rinderfilet, mariniert ^k , mit frischen Champignons, Rucola und gehobeltem Parmesankäse ⁶	11,50
Antipasto Vegetaria vielfältiges Gemüseangebot aus unserer Vitrine, frisch und farbenfroh	8,50

Öl, Wein und Freunde: je älter, desto besser.

italienisches Sprichwort

BRUSCHETTA e FOCACCIE

Bruschetta	4,50
4 geröstete Weißbrotsscheiben mit Tomatenwürfeln, Zwiebeln und Knoblauch	
Focaccia Classica	4,90
Pizzabrot mit Kirschtomaten, Rosmarin und Knoblauch	
Focaccia Formaggi	6,90
Pizzabrot mit 4 Käsesorten ^G	
Focaccia Parma	7,50
Pizzabrot mit Parmaschinken, Rucola und Parmesankäse ^G	

MINISTRE Suppen

Minestrone	5,50
Gemüsesuppe	
Crema di Pomodoro	5,50
Tomaten-Crèmesuppe	
Zuppa d´aglio	5,50
Knoblauchsuppe	
Zuppa di Pesce	9,90
Fischsuppe ^{C,N} mit Knoblauch	

INSALATE Salate^K

Alle mit hausgemachtem Dressing⁴

Insalata Mista piccola	6,50
kleiner gemischter Salat	
Insalata Tonnorino	8,90
gemischter Salat mit Thunfisch ^C und Schafskäse ^G	
Insalata Mediterranea	8,90
gemischter Salat mit Parmaschinken, Kirschtomaten und Schafskäse ^G	
Insalata con Pollo	11,90
gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen, frischen Champignons und Parmesankäse ^G	
Insalata con Salmone	12,90
gemischter Salat mit frischem Lachs ^G , Shrimps ^N und Kirschtomaten	

Man muss dem Leib etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.

Winston Churchill

PASTA Nudelgerichte

Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino mit Knoblauch, Olivenöl Extra Virgine und Peperoncini (scharf)	8,50
Spaghetti Bolognese mit Fleischsauce	8,90
Spaghetti Carbonara mit Kochschinken, Ei ^A und Sahnesauce ^G	8,90
Spaghetti Frutti di Mare mit Meeresfrüchten ^{C,N} und Knoblauch in leichter Tomatensauce	11,50
Linguine con Scampi flache Spaghetti mit Garnelen ^N , Shrimps ^N , Kirschtomaten und Knoblauch in einer leichten Tomatensauce	12,90
Linguine alla Toscana flache Spaghetti mit getrockneten Tomaten, Kirschtomaten, Oliven, Pinienkernen und Rucola in einer leichten Tomatensauce mit Parmesankäse ^G bestreut	9,50
Linguine del Barone flache Spaghetti mit Schweinefiletspitzen und Steinpilzen in einer Cognac-Sahnesauce ^G	12,50
Penne al Gorgonzola kurze Nudeln mit Broccoli in Gorgonzola-Sahnesauce ^G	9,50
Penne al' Arrabiata kurze Nudeln mit Zwiebeln, Basilikum und Knoblauch in pikanter Tomatensauce	8,90
Penne con Pollo kurze Nudeln mit Hähnchenbrustfiletstreifen und Champignons in einer Tomaten-Sahnesauce mit Schafskäse bestreut	11,50
Tagliatelle alla Sorrentina hausgemachte Bandnudeln mit Mozzarella ^G und Basilikum in Kirschtomatensauce	9,90
Tagliatelle con Punte di Filetto hausgemachte Bandnudeln mit Filetspitzen vom argentinischen Black Angus-Rind und frischen Champignons in Sahnesauce ^G	13,90
Tagliatelle con Salmone hausgemachte Bandnudeln mit frischem Lachs ^C und Shrimps ^N in leichter Hummersauce ^{9,C,N}	12,90
Lasagne al Ragù^J hausgemachte Schichtblattnudeln mit Rindfleisch-Tomatensauce und Rucola im Ofen mit Mozzarella ^G und Parmesankäse ^G überbacken	9,90

SOLO PER BAMBINI Nur für Kinder

Spaghetti Mickey Mouse mit Tomatensauce	4,90
Pizza Bambino mit Tomatensauce Mozzarella ^G und Salami ⁵ oder Champignons	5,50
Spaghetti Bolognese mit Fleischsauce	5,50

Es ist besser, Genossenes zu bereuen, als zu bereuen,
dass man es nicht genossen hat.

Giovanni Boccaccio

LE NOSTRE PIZZE Unsere Pizzen (Ø32 cm)

Margherita	7,50
Basilikum, Tomatensauce, Mozzarella ^G	
Quattro stagioni	10,50
schwarze Oliven ⁸ , gek. Schinken ^{4,5,9} , Champignons, Artischocken, Tomatensauce, Mozzarella ^G	
Calzone	9,90
gek. Schinken ^{4,5,9} , Salami ⁵ , Champignons, Tomatensauce, Mozzarella ^G	
Soppressata	9,50
scharfe Salami ⁵ , Tomatensauce, Mozzarella ^G (bei Wunsch milde Salami)	
Valtellina	11,50
Rucola, Bresaola, Parmesankäse ^G , Tomatensauce, Mozzarella ^G	
Frutti di mare	11,50
Meeresfrüchte ^{C,N} , Knoblauch, Tomatensauce, Mozzarella ^G	
Scampi	12,50
mit zwei Großgarnelen, Shrimp ^N s, Knoblauch, Petersilie, Tomatensauce, Mozzarella ^G	
Salmonata	11,90
Lachs ^C , Porree, Crème fraîche, Tomatensauce, Mozzarella ^G	
Napoli	9,90
Oliven, Sardellen, Kapern, Tomatensauce, Mozzarella ^G	
Spinaci	9,90
Spinat, Gorgonzola, Tomatensauce, Mozzarella ^G	
Nocciolina	11,90
Nüsse ^H , scharfe Salami ⁵ , Bresaola, Parmesankäse ^G , Tomatensauce, Mozzarella ^G	
Prosciutto cotto	8,50
gek. Schinken ^{4,5,9} , Tomatensauce, Mozzarella ^G	
Funghi	8,50
Champignons, Tomatensauce, Mozzarella ^G	
Mista	10,50
gek. Schinken ^{4,5,9} , Salami, Champignons, Peperoni, Tomatensauce, Mozzarella ^G	
Tonno	9,90
Thunfisch ^C , Zwiebeln, Tomatensauce, Mozzarella ^G	
Romana	8,50
Kartoffelscheiben, Rosmarin, Tomatensauce, Mozzarella ^G	
Prataiola	11,50
Parmaschinken, Champignons, Rucola, Parmesankäse ^G , Tomatensauce, Mozzarella ^G	
Vegetaria	10,50
Zucchini, Aubergine, Paprika, Champignons, Tomatensauce, Mozzarella ^G	
Diavolo	10,50
scharfe Salami ⁴ , Zwiebeln, Oliven ⁸ , Tomatensauce, Mozzarella ^G	

**Wer trinkt ohne Durst, wer isst ohne Hunger,
der stirbt umso jünger.**

Martin Luther

DI POLLO vom Hähnchen

Alle Hähnchengerichte werden mit Rosmarinkartoffeln,
Tagesgemüse und Salatbeilage^K serviert.

Pollo alla Griglia 14,90

Hähnchenbrustfilet vom Grill

15,90

Pollo ai Funghi

Hähnchenbrustfilet mit frischen Champignons in Sahnesauce^G

Pollo alla Sorrentina 15,90

Hähnchenbrustfilet mit frischen Tomatenscheiben und Mozzarella überbacken
in frischer Tomatensauce, dazu Spaghetti in eigener Sauce

DI MAIALE vom Schwein

Alle Schweinefleischgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln,
Tagesgemüse und Salatbeilage^K serviert.

Scaloppine alla Griglia 15,50

Schweinefiletmedaillons vom Grill mit Kräuterbutter

Scaloppine ai Funghi 16,90

Schweinefiletmedaillons mit frischen Champignons in Sahnesauce^G

Scaloppine al Gorgonzola 16,90

Schweinefiletmedaillons mit Gorgonzola-Sahnesauce^G

Saltimbocca alla Romana 17,50

Schweinefiletmedaillons mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce

DI MANZO vom Rind

Alle Rindfleischgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln,
Tagesgemüse und Salatbeilage^K serviert.

Bistecca alla Griglia 19,90

Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter

Bistecca al Pepe verde 20,50

Rumpsteak mit grünem Pfeffer in Sahnesauce^G

Bistecca al Vino rosso 21,50

Rumpsteak mit Rosmarin in Rotweinsauce

Filetto alla Griglia 25,50

Filetsteak vom Grill mit Kräuterbutter

Filetto ai Funghi 26,50

Filetsteak mit frischen Champignons in Sahnesauce^G

Filetto ai Porcini 27,50

Filetsteak mit Steinpilzen in Sahnesauce^G

**Iss den Fisch, solange er frisch ist.
Verheiratet Deine Tochter, solange sie jung ist.**

Aus Dänemark

FEGATO Kalbsleber

Alle Kalbfleischgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln, Tagesgemüse und Salatbeilage^k serviert.

Fegato alla Griglia

Kalbsleber vom Grill auf Rucolasalat serviert

15,50

Fegato alla Veneziana

geschnetzelte Kalbsleber mit Zwiebeln in Weißweinsauce

16,50

CARNE MISTI Gemischtes

Alle Grillplatten werden mit Rosmarinkartoffeln, Tagesgemüse und Salatbeilage^k serviert.

Misto di Carne alla Griglia

gemischte Grillplatte

19,90

Misto di Carne alla Griglia per Due

gemischte Grillplatte für 2 Personen

37,90

PESCE Fischgerichte^k

Alle Fischgerichte werden mit Salatbeilage^k serviert.

Salmone alla Griglia

Lachsfilet^c vom Grill, dazu Tagesgemüse und Rosmarinkartoffeln

19,50

Salmone al Vino bianco

Lachsfilet^c in Weißweinsauce, dazu Tagesgemüse und Rosmarinkartoffeln

20,50

Scampi alla Griglia

Großgarnelenⁿ vom Grill, dazu Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse

19,50

Scampi all'Aglio

Großgarnelenⁿ mit Knoblauch-Sahnesauce^g, dazu Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse

20,50

Scampi al Pepe verde

Großgarnelenⁿ mit grünem Pfeffer in Sahnesauce^g, dazu Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse

20,50

Filetto di Luccio con salsa al limone

Zanderfilet in Zitronen-Butter-Sauce, dazu Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse

17,50

Sogliola alla Padella

gebratenes Meerzungenfilet^c auf Spinatbett, dazu Rosmarinkartoffeln

16,50