

# Echt italienisch mit Herz in der Klöngasse Quickborn

Wir haben uns bemüht, für Sie eine Auswahl der leckersten Speisen zusammenzustellen, die die traditionelle italienische Küche zu bieten hat. Genießen Sie vielfältige Antipasti, leckere Pasta, knusprige Pizza oder würzige Fleisch- und edle Fischgerichte von unserer Speisekarte.

Zum Abschluss bieten wir Ihnen zudem eine Auswahl von raffinierten Desserts an. Unsere Spezialitäten des Tages präsentieren wir Ihnen täglich auf einer Tafel. Hier gibt es immer etwas Besonderes zu entdecken.

Ihr italienisches Restaurant im Herzen von Quickborn.

Ps. Wenn es Ihnen bei uns gefallen hat, würden wir uns über eine Bewertung bei Google sehr freuen.

Jetzt bewerten



**BISTRO**  
**PEPERONCINO**



## INSALATE | SALATE

<b>01 INSALATA MISTA</b> Gemischter Salat   Kraut   Tomate   Gurke   Zwiebel	8.00
<b>02 INSALATA „SOMMER“</b> Tomate   Zwiebel   Schafskäse	10.00
<b>03 INSALATA ROMA</b> Gemischter Salat   Kraut   Tomate   Gurke   Käse   Ei   Zwiebel	11.00
<b>04 INSALATA CALABRIA</b> Gemischter Salat   Kraut   Tomate   Gurke   Schafskäse   Olive Peperoni   Zwiebel	12.50
<b>05 INSALATA PEPERONCINO</b> Gemischter Salat   Kraut   Tomate   Gurke   Thunfisch   Olive Artischocke   Käse   Ei   Peperoni   gek. Schinken   Zwiebel	15.50
<b>06 INSALATA VEGETARIO</b> Gemischter Salat   Kraut   Tomate   Gurke   Artischocke   Paprika   Olive   Zwiebel	12.00
<b>07 INSALATA POLLO</b> Gemischter Salat   Kraut   Tomate   Gurke   frische Hähnchenbrust   Zwiebel	15.00
<b>08 INSALATA TONNO</b> Gemischter Salat   Kraut   Tomate   Gurke   Thunfisch   Zwiebel	13.00
<b>09 INSALATA con MOZZARELLA</b> Gemischter Salat   Tomate   Kraut   Gurke   frischer Mozzarella   Zwiebel	12.50
<b>10 INSALATA GAMBERI</b> Gemischter Salat   Kraut   Tomate   Gurke   Garnelen in Knoblauchöl gebraten	18.00
<b>11 INSALATA MARE e MONTI</b> Gemischter Salat   Kraut   Tomate   Gurke   Zwiebel   Parmesansplitter frischer Lachs gebraten   Champignon	17.00

Alle unsere Salate servieren wir mit unserem  
täglich frisch hausgebackenem  
Weißbrot und italienischem Dressing.

Alle Extrawünsche werden extra berechnet.

Haben Sie Fragen zu Zusatzstoffen, Allergenen & Lebensmittelunverträglichkeiten  
wir geben Ihnen gerne Auskunft.

## ANTIPASTI | VORSPEISEN

<b>20 ANTIPASTI VEGETARIO</b>	16.00
Gemischter Vorspeisenteller   Käse   verschiedene tagesaktuelle Gemüse	
<b>21 ANTIPASTI VEGANO</b>	16.00
Gemischter Vorspeisenteller   verschiedene tagesaktuelle Gemüse	
<b>22 ANTIPASTO MISTO</b>	16.00
Gemischter Vorspeisenteller   Käse   Wurst   verschiedene tagesaktuelle Gemüse	
<b>23 CARPACCIO</b>	14.00
Rinderfilet marinierte hauchdünne Scheiben   Champignon   Parmesan	
<b>24 VITELLO TONNATO</b>	14.00
feine Scheiben Kalbfleisch   hausgemachte Tunfischcreme   Kapern   Sardellen	
<b>25 BRUSCHETTA</b>	6.00
Zwei Scheiben auf unserem hausgebackenen Brot	
<b>26 ZUPPA di POMODORO</b> (Tomatensuppe)	10.00
Unsere hausgemachte Tomatensuppe dauert ca. 15 Minuten	
<b>27 PIATTO MISTO FORMAGIO</b>	10.00
Gemischte italienische Käseplatte	
<b>28 PIATTO MISTO SALAME</b>	10.00
Gemischte italienische Salamiplatte	
<b>29 CALAMARETTI aglio e olio</b>	13.00
Frischer Tintenfisch   Knoblauch   Olivenöl	

## RISO | REIS

<b>30 RISO VEGETARIANO</b>	20.00
Basmati Reis   frisches Gemüse der Saison Dauer ca. 18 Minuten	
<b>31 RISOTTO SILVANA</b>	23.00
Steinpilze   Rinderfiletstreifen gegrillt   Rucola   Parmesan Dauer ca. 18 Minuten	

Haben Sie Fragen zu Zusatzstoffen, Allergenen & Lebensmittelunverträglichkeiten  
wir geben Ihnen gerne Auskunft.

## PASTA | NUDELN

<b>40 PASTA FRESCA „DIETER BOHLEN“</b>	17.50
Frische gefüllte Nudeln in Cherrytomatensahnesoße   Steinpilze frischer Lachs   Parmesan   Rucola	
<b>41 SPAGHETTI ALLA CARBONARA</b>	13.00
Speck   Ei   Knoblauch   Sahne   Parmesan	
<b>42 SPAGHETTI AGLIO CON SPINACI</b>	13.00
Olivenöl   Knoblauch   frischer Spinat	
<b>43 SPAGHETTI FRUTTI di MARE</b>	23.00
Meeresfrüchte   Surimi   Cherrytomaten   Knoblauch   Petersilie	
<b>44 PENNE PUTTANESCA</b>	14.00
Scharfe Tomatensoße   Knoblauch   Kapern   Sardellen	
<b>45 PENNE all'arribbiata „CALABRESE“</b>	14.00
Zwiebeln   scharfe kalabrische Tomatensoße   Speck   Oliven   Basilikum	
<b>46 PENNE FEINSCHMECKER</b>	14.00
Hackfleischsoße   gek. Schinken   Erbsen   Champignons   Sahne	
<b>47 MACCHERONI CON SALMONE</b>	15.00
Sahnesoße   frischer Lachs   Porree	
<b>48 MACCHERONI ALLA CACCIATORA</b>	15.50
Hähnchenbrust   Champignons   Knoblauch   Tomatensoße	
<b>49 MACCHERONI AL FORNO</b>	13.00
Hackfleischsahnesoße   Champignons   gek. Schinken   überbacken	
<b>50 MACCHERONI AL TONNO</b>	14.00
Thunfisch   Kapern   Oliven   Tomatensoße   Knoblauch	
<b>51 GNOCCHI QUICKBORN</b>	14.00
Broccoli   Gorgonzola   Sahnesoße	
<b>53 TORTELLINI ALLA PANNA</b>	13.00
Gek. Schinken   Champignons   Sahnesoße	
<b>54 TAGLIATELLE ITALIANE</b>	15.00
Grüne Bandnudeln   Erbsen   gek. Schinken   Cherrytomaten Sahnesoße   Parmesan	

Alle Extrawünsche werden extra berechnet.

Haben Sie Fragen zu Zusatzstoffen, Allergenen & Lebensmittelunverträglichkeiten  
wir geben Ihnen gerne Auskunft.

## PIZZE | PIZZA's

<b>61 PIZZA MARGHERITA</b> Tomate   Mozzarella   Basilikum	9.00
<b>62 PIZZA SALAME</b> Tomate   Mozzarella   Salami	12.00
<b>63 PIZZA PROSCIUTTO</b> Tomate   Mozzarella   gek. Schinken	12.00
<b>64 PIZZA PARMA</b> Tomate   Mozzarella   Parmaschinken   Parmesan   Rucola	15.00
<b>65 PIZZA PEPERONCINO</b> Tomate   Mozzarella   und etwas von allem	16.50
<b>66 PIZZA MISTA</b> Tomate   Mozzarella   gek. Schinken   Salami   Zwiebeln	13.00
<b>67 PIZZA VERDURE</b> Tomate   Mozzarella   gem. frisches Gemüse	15.00
<b>68 PIZZA TROPEANA</b> Tomate   Mozzarella   scharfe Salami   süßsaure Zwiebeln	14.00
<b>69 PIZZA TONNO</b> Tomate   Mozzarella   Thunfisch   Zwiebeln	14.00
<b>70 PIZZA RONJA</b> Tomate   Mozzarella   gebratene Garnelen   Knoblauch   Petersilienöl	17.00
<b>71 PIZZA FRUTTI DI MARE</b> Tomate   Mozzarella   Meeresfrüchte   Surimi   Cherrytomaten Knoblauch   Petersilie	17.00
<b>72 PIZZA KLÖNGASSE</b> Tomate   Mozzarella   gek. Schinken   Champignons   Gorgonzola	14.00
<b>73 CALZONE</b> gefüllt mit Tomate   Mozzarella   gek. Schinken   Champignons	15.00

Unsere haugemachte Pizza ist ca. 32 cm Ø, dünn ausgerollt  
und natürlich im Steinofen gebacken.

Alle Extrawünsche werden extra berechnet.

Haben Sie Fragen zu Zusatzstoffen, Allergenen & Lebensmittelunverträglichkeiten  
wir geben Ihnen gerne Auskunft.

## CARNE | FLEISCH

<b>80 INVOLTINO SALSA DI PANNA</b>	23.00
Gefülltes Schweinefilet   Champignons   Käse Gek. Schinken   Sahnesoße   Tagesbeilage	
<b>81 COTOLETTA</b>	17.50
Schweinefilet   paniert   Tagesbeilage	
<b>82 SCALOPPINA CON GORGONZOLA</b>	21.00
Schweinefilet   Gorgonzolasahnesoße   Tagesbeilage	
<b>83 SCALOPPINA ALLA PANNA</b>	20.00
Schweinefilet   Champignons in Sahnesoße   Tagesbeilage	
<b>84 FILETTO DI MANZO PEPE VERDE</b>	30.00
Rinderfilet gegrillt   Pfeffersoße   Tagesbeilage	
<b>85 FILETTO DI MANZO FUNGHI &amp; CIPOLLA</b>	31.00
Rinderfilet gegrillt   gebratene Zwiebeln   Champignons   Tagesbeilage	
<b>86 FEGATO DI VITELLINO</b>	23.50
Kalbsleber gegrillt „venezianische Art“   gebratene Zwiebeln   Tagesbeilage	

Alle unsere Fleischgerichte servieren wir mit einem kleinen Salat,  
unserer Tagesbeilage Pommes frites oder Rosmarinkartoffeln  
und hausgebackenen Weißbrot.

## PESCE | FISCH

<b>90 CALAMARI FRITTI &amp; INSALATA</b>	20.00
gebackene Tintenfischringe   Salat   Brot   Knoblauchdip	
<b>91 SALMONE ALLA CALABRESE</b>	24.50
Lachs in Cherrytomatenweißweinsauce   Tagesbeilage   Salat   Brot	
<b>92 GAMBERI DELLA CASA</b>	29.00
Garnelen   Tomatensahnesoße   Salat   Brot	
<b>93 GAMBERI AGLIO &amp; OLIO</b>	26.00
Garnelen   Knoblauch und Olivenöl   Petersilie   Salat   Brot	
<b>94 GAMBERONI</b>	37.00
4 Gegrillte Black Tiger Garnelen   Salat   Brot	

Alle Extrawünsche werden extra berechnet.

Haben Sie Fragen zu Zusatzstoffen, Allergenen & Lebensmittelunverträglichkeiten  
wir geben Ihnen gerne Auskunft.

## DOLCE | DESSERT

Ein krönender Abschluss. Schauen Sie auf unsere Aktionstafeln oder fragen Sie unseren Service.

Lassen Sie sich überraschen.

## BEVANDE | GETRÄNKE

### APERITIVO Unsere Aperitif-Empfehlungen 0,3l

<b>Aperol Spritz</b>	7.50
<b>Limoncello Spritz</b>	7.50
<b>Rhabarber Spritz</b> Aperol   Rhabarber   Prosecco	7.50
<b>Rhabarber Holunder Spritz</b> Rhabarber   Holunderblütensirup   Prosecco	7.50
<b>Rosato Mio</b> Ramazotti Rosato   Prosecco   Minze	7.50
<b>Hugo</b> Holunderblütensirup   Minze   Limettenscheibe   Mineralwasser   Prosecco	7.50
<b>Hugo alkoholfrei</b> Holunderblütensirup   Minze   Limettenscheibe   Mineralwasser   Ginger Ale	7.00
<b>Italienischer Sanbitter</b> alkoholfreier Bitter bzw. Aperitif aus Italien	5.50

### PROSECCO

Prosecco Bianco 0,1l	5.00
Prosecco Bianco auf Eis 0,2l	7.00
Prosecco D.O.C Flasche 0,75l	25.00

### VINO (Glas) 0,3l

Lambrusco	7.50
Vino Rosso Hauswein	7.50
Vino Bianco Hauswein	7.50
Vino Rosato Hauswein	7.50
Weinschorle	7.50

Haben Sie Fragen zu Zusatzstoffen, Allergenen & Lebensmittelunverträglichkeiten wir geben Ihnen gerne Auskunft.

## VINO Bianco | VINO Rosso Flasche 0,75l

Lugana Bianco	35.00
Amarone Della Valpolicella	50.00
Duca Sanfelice Rosso	30.00
Leone De Castris Rosso	30.00
Primitivo Rosso oder Rosato	30.00

Fragen Sie gern den Service nach der Weinkarte.

## ALKOHOLFREI

Fiordilino Acqua Frizzante 0,25l	3.50
Fiordilino Acqua Frizzante 0,75l	7.50
Fiordilino Acqua Naturale 0,25l	3.50
Fiordilino Acqua Naturale 0,75l	7.50
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Mezzo Mix oder Sprite 0,3l	3.50
ViO BIO Apfelschorle naturtrüb 0,3l	3.50
ViO BIO Rhabarberschorle 0,3l	3.50

### BECKER SÄFTE

Rhabarber, Maracuja, Apfel, Orange, Kirsch oder Banane 0,3l	3.50
Alle Säfte auch als Schorle 0,3l	3.50

### Thomas Henry

Ginger Ale, Tonic Water oder Bitter Lemon 0,3l	3.50
--	------

## BIERE VOM FASS

König Pilsener 0,3l	3.50
König Pilsener 0,5l	5.00
Alsterwasser 0,3l	3.50
Alsterwasser 0,5l	5.00

## FLASCHENBIERE

Köstritzer Schwarzbier 0,33l	3.50
Benediktiner Weißbier naturtrüb oder alkoholfrei 0,5l	5.50
König Pilsener alkoholfrei 0,33l	3.50

Haben Sie Fragen zu Zusatzstoffen, Allergenen & Lebensmittelunverträglichkeiten  
wir geben Ihnen gerne Auskunft.

## SPIRITUOSEN als Longdrink

z.B. Bombay Sapphire | Gin Absolut Vodka  
 Havana Club 7 Jahre | Jack Daniels und andere, fragen Sie gerne nach.

### Alle Spirituosen als 4cl Longdrink

ab 8,50

## SPIRITUOSEN 2cl

Grappa verschiedene Sorten	3.50
Grappa Andrea da Ponte	6.00

### Bitters

Ramazotti	3.50
Averna Amaro Siciliano	3.50
Fernet Branca	3,50
Jägermeister	3,50

### Cognac & Brandy

Vecchia Romagna Riserva	4.00
Remy Martin V.S.O.P	5.00

### Liköre

Amaretto di Saronno	3.00
Sambuca Molinari	3.00
Sambuca Caffè Molinari	3.00
Baileys Irish Cream	3.50

## SPECIALITÀ DI CAFFÈ

Tasse Caffè	3.00
Cappuccino	3.50
Espresso	3.00
Espresso doppio	4.50
Espresso Macchiato	3.00
Latte Macchiato	4.00

## SPECIALITÀ DI TÈ (Teekanne / Meßmer im Teeglas serviert)

Schwarzer Tee	3.50
Grüner Tee	3.50
Kräuter bzw. Früchte Tee (verschiedene Sorten)	3,50

Haben Sie Fragen zu Zusatzstoffen, Allergenen & Lebensmittelunverträglichkeiten  
 wir geben Ihnen gerne Auskunft.