

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



INSALATE | SALATE

01 INSALATA MISTA (G) Gemischter Salat Kraut Tomaten Gurke Zwiebeln	9.50
02 INSALATA „SOMMER“ (€, G) Tomaten Zwiebeln Schafskäse	11.50
03 INSALATA ROMA Gemischter Salat Kraut Tomaten Gurke Käse Ei Zwiebeln	12.50
04 INSALATA CALABRIA (2, 6, C, G) Gemischter Salat Kraut Tomaten Gurke Schafskäse Oliven Peperoni Zwiebeln	14.00
05 INSALATA PEPERONCINO (2, 6, 8, C, G) Gemischter Salat Kraut Tomaten Gurke Thunfisch Oliven Artischocken Käse Ei Peperoni gek. Schinken Zwiebeln	17.00
06 INSALATA VEGETARIO (2, 6) Gemischter Salat Kraut Tomaten Gurke Artischocke Paprika Olive Zwiebeln	13.50
07 INSALATA POLLO Gemischter Salat Kraut Tomaten Gurke frische Hähnchenbrust Zwiebeln	16.50
08 INSALATA TONNO (D) Gemischter Salat Kraut Tomaten Gurke Thunfisch Zwiebeln	14.50
09 INSALATA con MOZZARELLA (G) Gemischter Salat Tomate Kraut Gurke Mozzarella Zwiebel	14.00
10 INSALATA GAMBERI (B) Gemischter Salat Kraut Tomaten Gurke Garnelen in Knoblauchöl gebraten	19.50
11 INSALATA MARE & MONTI (D, G) Gemischter Salat Kraut Tomaten Gurke Zwiebel Parmesansplitter frischer Lachs gebraten Champignons	18.50

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

Alle Extrawünsche werden extra berechnet.

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

ANTIPASTI | VORSPEISEN

20 ANTIPASTI VEGETARIO (€, G)	17.50
Gemischter Vorspeisenteller Käse verschiedene tagesaktuelle Gemüse	
21 ANTIPASTI VEGANO (€, G)	17.50
Gemischter Vorspeisenteller verschiedene tagesaktuelle Gemüse	
22 ANTIPASTI MISTO (€, G)	17.50
Gemischter Vorspeisenteller Käse Wurst verschiedene tagesaktuelle Gemüse	
23 CARPACCIO (G)	15.50
Rinderfilet Champignons Parmesan	
24 VITELLO TONNATO (C, D, G)	15.50
Kalbfleisch hausgemachte Tunfischcreme Kapern Sardellen	
25 BRUSCHETTA	7.50
Zwei Scheiben auf unserem hausgebackenen Brot	
26 ZUPPA di POMODORO (Tomatensuppe) (G)	11.50
Unsere hausgemachte Tomatensuppe dauert ca. 15 Minuten	
27 PIATTO MISTO FORMAGGIO (G)	11.50
Gemischte italienische Käseplatte	
28 PIATTO MISTO SALAME (8)	11.50
Gemischte italienische Salamiplatte	
29 CALAMARETTI aglio e olio (N)	14.50
Frischer Tintenfisch Knoblauch Olivenöl	

RISO | REIS

30 RISO di VEGETARIANO (G)	21.50
Basmati Reis frisches Gemüse der Saison Dauer ca. 18 Minuten	
31 RISOTTO SILVANA (G)	24.50
Steinpilze Rinderfiletstreifen gegrillt Rucola Parmesan Dauer ca. 18 Minuten	

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

PASTA I NUDELN

40 PASTA FRESCA „DIETER BOHLEN“ (A, D, G)	19.00
Frische gefüllte Nudeln in Cherrytomatensahnesoße Steinpilze Lachs Parmesan Rucola	
41 SPAGHETTI ALLA CARBONARA (A, C, G)	14.50
Speck Ei Knoblauch Sahne Parmesan	
42 SPAGHETTI AGLIO CON SPINACI (A)	14.50
Olivenöl Knoblauch frischer Spinat	
43 SPAGHETTI FRUTTI di MARE (A, B, D, N)	24.50
Meeresfrüchte Surimi Cherrytomaten Knoblauch Petersilie	
44 PENNE PUTTANESCA (G, A, D, I)	15.50
Scharfe Tomatensoße Knoblauch Kapern Oliven Sardellen	
45 PENNE all'arribbiata „CALABRESE“ (A, D)	15.50
Zwiebeln scharfe kalabrische Tomatensoße Speck Oliven Basilikum	
46 PENNE FEINSCHMECKER (B, A, G)	15.50
Hackfleischsoße gek. Schinken Erbsen Champignons Sahne	
47 MACCHERONI CON SALMONE (A, G)	16.50
frischer Lachs Porree Sahnesoße	
48 MACCHERONI ALLA CACCIATORA (A)	17.00
Hähnchenbrust Champignons Knoblauch Tomatensoße	
49 MACCHERONI AL FORNO (B, A)	14.50
Hackfleischsahnesoße Champignons gek. Schinken überbacken	
50 MACCHERONI AL TONNO (A, G)	15.50
Thunfisch Kapern Oliven Tomatensoße Knoblauch	
53 TORTELLINI ALLA PANNA (B, A, G)	14.50
Gek. Schinken Champignons Sahnesoße	
54 TAGLIATELLE ITALIANE (B, A, G)	16.50
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

61 PIZZA MARGHERITA (A, G)	10.50
Tomate Mozzarella Basilikum	
62 PIZZA SALAME (A, G)	13.50
Tomate Mozzarella Salami	
63 PIZZA PROSCIUTTO (8, A, G)	13.50
Tomate Mozzarella gek. Schinken	
64 PIZZA PARMA (A, G)	16.50
Tomate Mozzarella Parmaschinken Parmesan Rucola	
65 PIZZA PEPERONCINO (6, 8, A, C, D, G)	18.00
Tomate Mozzarella und etwas von allem	
66 PIZZA MISTA (8, A, G)	14.50
Tomate Mozzarella gek. Schinken Salami Zwiebeln	
67 PIZZA VERDURE (A, G)	16.50
Tomate Mozzarella gem. Gemüse	
68 PIZZA TROPEANA (A, G)	15.50
Tomate Mozzarella scharfe Salami süßsaure Zwiebeln	
69 PIZZA TONNO (A, D, G)	15.50
Tomate Mozzarella Thunfisch Zwiebeln	
70 PIZZA RONJA (A, D, G)	18.50
Tomate Mozzarella gebratene Garnelen Knoblauch Petersilienöl	
71 PIZZA FRUTTI di MARE (A, B, D, G, N)	18.50
Tomate Mozzarella Meeresfrüchte Surimi Cherrytomaten Knoblauch Petersilie	
72 PIZZA KLÖNGASSE (8, A, G)	15.50
Tomate Mozzarella gek. Schinken Champignons Gorgonzola	

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 I FLEISCH

80 INVOLTINO SALSA DI PANNA (8, A, C)	25.00
Gefülltes Schweinefilet I Champignons I Käse Gek. Schinken I Sahneseße I Tagesbeilage	
81 COTOLETTA (A, C)	19.50
Schweinefilet I paniert I Tagesbeilage	
82 SCALOPPINA CON GORGONZOLA (A, C, G)	23.00
Schweinefilet I Gorgonzolasahneseße I Tagesbeilage	
83 SCALOPPINA ALLA PANNA (A, C, G)	22.00
Schweinefilet I Champignons in Sahneseße	
84 FILETTO DI MANZO PEPE VERDE (A, C, G)	32.00
Rinderfilet gegrillt I Pfeffersoße I Tagesbeilage	
85 FILETTO DI MANZO FUNGHI e CIPOLLA	33.00
Rinderfilet gegrillt I gebratene Zwiebeln I Champignons I Tagesbeilage	
86 FEGATO DI VITELLINO	25.50
Kalbsleber gegrillt „venezianische Art“ I gebratene Zwiebeln I Tagesbeilage	

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

PESCE I FISCH

90 CALAMARI FRITTI & INSALATA (A, C, N)	22.00
Tintenfischringe gebacken I Salat I Brot I Knoblauchdip	
91 SALMONE ALLA CALABRESE (D, 12)	26.50
Lachs in Cherrytomatenweißweinsöße I Tagesbeilage I Salat I Brot	
92 GAMBERI DELLA CASA (A, B, G)	31.00
Garnelen I Tomatensahneseße I Salat I Brot	
93 GAMBERI AGLIO e OLIO (A, B)	28.00
Garnelen I Knoblauch und Olivenöl I Petersilie I Salat I Brot	
94 GAMBERI BARONessa	29.50
Garnelen I Sahne I Senf I rosa Pfeffer I Salat I Brot	

Alle Extrawünsche werden extra berechnet.

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

DOLCE | DESSERT

Ein krönender Abschluss

Täglich wechselnd...

Lassen Sie sich im überraschen.

BEVANDE | GETRÄNKE

APERITIVO Unsere Aperitif-Empfehlungen 0,3l

Aperol Spritz (1, 2, 4, 12)	7.50
Limoncello Spritz (1, 2, 4, 12)	7.50
Rhabarber Spritz (1, 2, 4, 12) Aperol Rhabarber Prosecco	7.50
Rhabarber Holunder Spritz (1, 2, 4, 12) Rhabarber Holunderblütensirup Prosecco	7.50
Rosato Mio (1, 2, 4, 12) Ramazotti Rosato Prosecco Minze	7.50
Hugo (1, 2, 4, 12) Holunderblütensirup Minze Limettenscheibe Mineralwasser Prosecco	7.50
Hugo alkoholfrei (1, 2, 4) Holunderblütensirup Minze Limettenscheibe Mineralwasser Ginger Ale	7.00
Italienischer Sanbitter (1, 2, 4) alkoholfreier Bitter bzw. Aperitif aus Italia	5.50

PROSECCO

Prosecco Bianco 0,1l (12)	5.00
Prosecco Bianco auf Eis 0,3l (12)	7.00
Prosecco D.O.C Flasche 0,75l (12)	25.00

VINO (Glas) 0,3l

Vino Rosso Hauswein (12)	7.50
Vino Bianco Hauswein (12)	7.50
Vino Rosato Hauswein (12)	7.50
Weinschorle (12)	7.50

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

VINO Bianco | VINO Rosso 0,75l

Lugana Bianco (12)	35.00
Amarone Della Valpolicella (12)	50.00
Duca Sanfelice Rosso (12)	30.00
Leone De Castris Rosso (12)	30.00
Primitivo Di Manduria (12)	30.00

Fragen Sie gern den Service nach der Weinkarte.

ALKOHOLFREI

Acqua Fiordilino frizzante 0,25l	3.50
Acqua Fiordilino frizzante 0,75l	7.50
Acqua Fiordilino Still 0,25l	3.50
Acqua Fiordilino Still 0,75l	7.50
Coca-Cola (1, 9) Coca-Cola Light (1, 9, 11)	3.50
Fanta, Mezzo Mix (1, 9) oder Sprite 0,3l	3.50
ViO BIO Apfelschorle naturtrüb 0,3l	3.50
ViO BIO Rhabarberschorle	3.50

BECKER SÄFTE 0,3l

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

THOMAS HENRY 0,3l

Ginger Ale (1, 3), Tonic Water (3, 10) oder Bitter Lemon (3, 10)	3.50
--	------

BIERE VOM FASS

König Pilsener 0,3l (12)	3.50
König Pilsener 0,5l (12)	5.00
Alsterwasser 0,3l (12)	3.50
Alsterwasser 0,5l (12)	5.00

FLASCHENBIERE

Köstritzer Schwarzbier 0,33l (12)	4.00
Benediktiner naturtrüb oder alkoholfrei 0,5l (12)	5.50
König Pilsener alkoholfrei 0,33l (12)	4.00

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

SPIRITUOSEN als Longdrink (12)

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

Alle oberen Spirituosen als 4cl Longdrink

ab 8,50

SPIRITUOSEN 2cl (12)

Grappa verschiedene Sorten	3.50
Grappa Andrea da Ponte	6.00

Bitters

Ramazzotti	3.50
Averna Amaro Siciliano	3.50
Amaro Montenegro	3.50
Fernet Branca	3,50
Jägermeister	3,50

Cognac & Brandy

Vecchia Romagna Riserva	4.00
Remy Martin V.S.O.P	4.50

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 (9)	3.20
Cappuccino (9)	3.80
Espresso (9)	3.00
Espresso doppio (9)	4.50
Espresso Macchiato (9, G)	3.50
Latte Macchiato (9, G)	4.00

SPECIALITÀ DI TÈ (Teekanne / Meßmer)

Schwarzer Tee	3.00
Grüner Tee	3.00
Kräuter bzw. Früchte Tee (verschiedene Sorten)	3,00

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

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß (nur bei Fleischerzeugnissen)
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 12 enthält Alkohol
- 13 gewachst

Deklarationspflichtige Allergene

- A Glutenthaltiges Getreide
- B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H Schalenfrüchte (Nüsse)
- I Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- J Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L Schwefeldioxid und Sulfite
- M Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

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