



*gandone*  
PIZZA – PASTA – BAR

# ANTIPASTI FREDDI

---

## **INSALATA FORMAGGIO DI CAPRA <sup>4/5</sup>**

Baby leaf Salat | Ziegenkäse | Walnüsse | Birne | Honig-Senf-Dressing

**18,00 €**

## **INSALATA DI POLIPO <sup>7</sup>**

Pulpo | Staudensellerie | Fenchel | Oliven | Tomaten | Limette  
Orangengel | Orangenfilet

**19,00 €**

## **INSALATA MISTA GRANDE <sup>5</sup>**

Blattsalate | getrocknete Tomate | Pinienkerne | Honig-Senf-Dressing

**14,50 €**

## **VITELLO TONNATO <sup>A</sup>**

Rosa pochiertes Kalbsfleisch | Thunfischcrème | frischer Thunfisch | Kapernäpfel

**21,00 €**

## **GRANDE BURRATA <sup>2/5</sup>**

Burrata | Rucola | angetrocknete Tomaten | Basilikumpesto | Pinienkerne

**15,50 €**

## **ANTIPASTO GARDONE – GOOD 2 SHARE <sup>3</sup>**

Italienischer Wurstaufschnitt | Parmesan | Grissini | Grillgemüse | Oliven

**22,50 €**

## **CAPONATA SICILIANA <sup>4</sup>**

Gebackene Auberginenwürfel | Paprika | Oliven und Kapern | rote Zwiebeln

**16,50 €**

## **CARPACCIO DI MANZO**

Hauchdünne Filetscheiben vom Rind | Rucola | Parmesan  
Trüffelcrème | Cherrytomaten | Pinienkerne

**21,00 €**

## **CARPACCIO DI BARBABIETOLA ROSSA <sup>5/A</sup>**

Dünne Rote Bete Scheiben | Baby leaf Salat | Himbeer-Vinaigrette | Pinienkerne

**14,50 €**

# ANTIPASTI CALDI

---

## **RAVIOLI DI SANGUINACCIO <sup>2</sup>**

Blutwurst | Birne | Kartoffelschaum | Kartoffelknusper

**17,00 €**

# PASTA FRESCA (fatto in casa)

---

## **CAVATELLI con VERDURE <sup>2</sup>**

Aubergine | Zucchini | Kalamata Oliven | Sugo von der San Marzano Tomate | Burrata **18,00 €**

## **CAVATELLI AMATRICIANA <sup>A</sup>**

Guanciale | rote Zwiebeln | Sugo von der San Marzano Tomate | Parmesan **19,50 €**

## **FETTUCCINE ALLA GAMBERI**

Garnelen | Zwiebeln | Tomate | Knoblauch | Weißwein | Limette **24,50 €**

## **SPAGHETTI ALLA CARBONARA**

Guanciale | Ei | Knoblauch | Petersilie **19,50 €**

## **FETTUCCINE AL RAGU <sup>5</sup>**

Geschmortes Kalbsfleisch | Sugo von der San Marzano Tomate  
Cherrytomaten | Basilikum **25,50 €**

## **FETTUCCINE ALLA SALSICCIA <sup>7</sup>**

Gebratene Fenchelwurst | Knoblauch | Sugo von der San Marzano Tomate | Basilikum **19,50 €**

## **CAVATELLI ARRABIATA <sup>2</sup>**

Büffelmozzarella | Knoblauch | Tomate | Sugo von der San Marzano Tomate  
Chili | Rucola **18,00 €**

## **SPAGHETTI TARTUFO <sup>A/2</sup>**

Trüffel | Trüffelbutter | Trüffelpaste **26,00 €**

# PIZZA Gardone

---

## **RUSTICA <sup>3</sup>**

Sugo von der San Marzano Tomate | Mozzarella Fior di Latte | Pistazien | Mortadella  
Pesto von Pistazie | Büffelmozzarella

**19,00 €**

## **SPINACI <sup>4</sup>**

Sugo von der San Marzano Tomate | Mozzarella Fior di Latte | Spinat  
Gorgonzola | Pinienkerne

**18,00 €**

## **TARTUFO <sup>2</sup>**

Mozzarella Fior di Latte | Trüffelbutter | Trüffelöl | Frischer Trüffel

**28,00 €**

## **SHEPARD <sup>3</sup>**

Sugo von der San Marzano Tomate | Mozzarella Fior di Latte | Ziegenkäse  
San Daniele Schinken | Feigen | Rucola | Walnüsse

**21,00 €**

## **TINI TUNA (vegan)**

Sugo von der San Marzano Tomate | veganer Thunfisch | rote Zwiebeln  
Oliven | Kapern

**19,50 €**

## **CHORIZO <sup>A</sup>**

Soße der gelben Paprika | Büffelmozzarella | Chorizo vom Iberico Schwein  
Schnittlauch | getrocknete Tomaten

**26,00 €**

# PIZZA

---

## **MARGHERITA <sup>3</sup>**

Sugo von der San Marzano Tomate | Mozzarella Fior di Latte | frischer Basilikum

**14,50 €**

## **MILANO <sup>3</sup>**

Sugo von der San Marzano Tomate | Mozzarella Fior di Latte | Mailänder Salami

**15,50 €**

## **PROSCIUTTO COTTO <sup>3</sup>**

Sugo von der San Marzano Tomate | Mozzarella Fior di Latte | gekochter Schinken  
optional: Funghi

**15,50 €**

# PIZZA

---

## **DIAVOLO <sup>3</sup>**

Sugo von der San Marzano Tomate | Mozzarella Fior di Latte | salame piccante  
Jalapeno | getrocknete Tomaten | Rucola

**18,00 €**

## **PARMA <sup>3</sup>**

Sugo von der San Marzano Tomate | Mozzarella Fior di Latte  
Prosciutto di Parma Dop 24 Mesi | frische Tomaten | Rucola | Parmesan

**19,00 €**

## **CALABRESE <sup>3</sup>**

Sugo von der San Marzano Tomate | Mozzarella Fior di Latte  
Salame piccante aus Kalabrien | Oliven | Paprika

**18,00 €**

## **PUTTANESCA <sup>3</sup>**

Sugo von der San Marzano Tomate | Sardellen | Kalamata Oliven | Kapern

**17,00 €**

## **TONNO <sup>2</sup>**

Sugo von der San Marzano Tomate | Mozzarella Fior di Latte | Thunfisch  
Kapern | rote Zwiebeln

**18,00 €**

## **CALZONE <sup>3</sup>**

Sugo von der San Marzano Tomate | Mozzarella Fior di Latte | Prosciutto Cotto  
Mailänder Salami | Funghi

**19,50 €**

## **PRIMAVERA**

Sugo von der San Marzano Tomate | Mozzarella Fior di Latte | Grillgemüse

**16,50 €**

## **QUATTRO FORMAGGI <sup>2</sup>**

Sugo von der San Marzano Tomate | Mozzarella Fior di Latte | Gorgonzola  
Ziegenkäse | Parmesan

**18,00 €**

# SECONDI PIATTI

---

## INVOLTINI DI VITELLO <sup>2</sup>

Rosa gebratene Rouladen vom Kalb | Artischockencreme | Kräuterseitling  
Jus | Rosmarinschaum

**27,50 €**

## ADLERFISCH <sup>2</sup>

Apfel | Wirsing | Beurre blanc | Schnittlauch | Saiblingskaviar | Selleriecreme

**38,00 €**

## AQUERELLO RISOTTO VOM KRUSTENTIER <sup>2/7</sup>

Tomate | Hummer | Garnelen | Schaum vom Krustentier

**42,00 €**

## T-BONE 1,2 KG (24 h auf Vorbestellung) <sup>2</sup>

Rosmarinkartoffeln | Jus | Aubergine | Zucchini | Paprika

**170,00 €**

# DOLCI

---

## IL TIRAMISÚ <sup>3</sup>

Mascarpone Creme | Kaffee | Amaretto | frische Beeren

**10,00 €**

## PROFITEROL

Mit Vanille Creme gefüllte Windbeutel | Schokoladenmouse | frische Beeren

**10,00 €**

## CANNOLI

Cannelloni aus Brandteig mit süßer Ricottacreme

**10,00 €**

Allergene:

1=Eier 2=Milch 3=Glutenhaltiges Getreide 4=Schalenfrüchte, z. B. Nüsse 5=Senf 6=Fische 7=Weichtiere

Zusatzstoffe:

A=Konservierungsstoffe B=Nitrat/Nitrit C=Antioxidationsmittel