

Eiscafé Ristorante Localino

SAPORE ITALIANO DAL 1998

Eis-Café • Ristorante • Pizzeria



RISTORANTELOCALINO

Frühstückskarte

täglich von Montag bis Sonntag von 10.30 bis 12.00 Uhr
auch Brunch nach Absprache, gerne erwarten wir Ihre Vorbestellung

- | | | | |
|---|-----------------|--|-------|
| • 3 Rühr- oder Spiegeleier ^C mit Speck | 9,50 | 8 Schicki Micki Frühstück | 17,00 |
| • 3 Rühr- oder Spiegeleier ^C ohne Speck | 7,50 | Käse ^{1,G} -/ Wurstteller, Butter ^G , Marmelade,
O-Saft ¹¹ Prosecco, Kaffee oder Tee und ital.
Weißbrot ^{A,C} oder Brötchen ^{A,C} | |
| • 1 gekochtes Ei ^C | 2,00 | 9 American Breakfast | 12,50 |
| • Bellussi Prosecco | 7,00 | Rühreier ^C mit Speck, Butter ^G , O-Saft ¹¹ , Kaffee oder Tee
und ital. Weißbrot oder Brötchen ^{A,C} | |
| • Butter ^G oder Marmelade | je Portion 2,50 | 10 American Breakfast - Spezial | 12,90 |
| | | für alle die keinen Speck mögen natürlich mit Butter ^G ,
O-Saft und Kaffee oder Tee und ital. Weißbrot ^{A,C} oder
Brötchen ^{A,C} | |
| | | A) Rühreier ^C mit Basilikum und Mandeln ^H | |
| | | B) Rühreier ^C mit Krabben ^B | |
| | | C) Rühreier ^C mit Zucchini & Peperoni ³ | |
| | | D) Rühreier ^C mit Champignons | |
| • Obstteller | 7,50 | 11 Italienisches Frühstück | 14,00 |
| Obst der Saison | | mit Brotkorb ^{A,C} oder Brötchen ^{A,C} ,
Butter ^G , Mozzarella ^G , Tomaten, Basilikum
Parmaschinken ² , ital. Salami ^{1,3,12} , Kaffee oder Tee | |
| 4 Schleckselfrühstück | 10,00 | 12 Fit-Frühstück | 14,00 |
| 2 Butter ^G , 2 Marmelade, 1 gekochtes Ei ^C , Kaffee oder
Tee und ital. Weißbrot ^{A,C} oder Brötchen ^{A,C} | | frischkäse auf frischen Tomaten und Gurken serviert,
eine Obstschale mit frischen Früchten
der Saison, Marmelade, Kaffee oder Tee und ital.
Weißbrot ^{A,C} oder Brötchen ^{A,C} | |
| 5 Metzgerfrühstück | 12,50 | 13 Frühstück Localino | 35,00 |
| Teller mit versch. Wurstsorten, Butter ^G , 1 gekochtes Ei ^C ,
Kaffee oder Tee und ital. Weißbrot ^{A,C} oder Brötchen ^{A,C} | | Das Frühstück für zwei Personen
Wurst, Käse ^{1,G} & Lachs ^D , saisonale Obstsorten, 2 gekochte Eier ^C
Prosecco, O-Säfte ¹¹ , Marmelade, Butter ^G ,
ital. Weißbrot ^{A,C} Brötchen ^{A,C} , Kaffee oder Tee | |
| 6 Käsefrühstück | 14,00 | | |
| Käseteller mit versch. Käsesorten ^{1,G} , Butter ^G ,
1 gekochtes Ei ^C , Kaffee oder Tee und ital. Weißbrot ^{A,C}
oder Brötchen ^{A,C} | | | |
| 7 Rundum- Frühstück | 15,00 | | |
| Käse ^{1,G} -/ Wurstteller, Butter ^G , Marmelade,
O-Saft ¹¹ , Kaffee oder Tee und ital. Weißbrot ^{A,C}
oder Brötchen ^{A,C} | | | |

Eiscafé

Ristorante

Localino

SAPORE ITALIANO DAL 1998

Localino Mittagstisch

von Montag bis Freitag
von 10.30 bis 14.00 Uhr
außer Feiertage

Mittagstisch für Kinder 6,00€

Kinder-Margherita

Kinder Portion Nudeln Tomatensauce^{A,C}

Kinder Portion Pommes

Pizza 7,50 €

Margerita mit Tomaten und Mozzarella^G

Prosciutto mit gek. Schinken^{2,3,4,7}

Salami mit Salami^{1,3,12}

Vegetaria mit Pilzen, Zwiebel, Artischocken, Paprika, Broccoli,
Oliven⁶, Peperoni³

Hawaii mit Ananas¹¹, gek. Schinken^{2,3,4,7}

Quattro Stagioni mit Schinken^{2,3,4,7}, Salami^{1,3,12}, Pilzen, Paprika

Inferno mit gek. Schinken^{2,3,4,7}, Salami^{1,3,12}, Paprika, Zwiebel, Peperoni³,
Oliven⁶, pikant

Mais mit Tomaten, Mozzarella^G und Mais

Nudeln^{A,C} 7,50 €

Pomodoro / mit Tomatensoße²

Bolognese / mit Fleischsoße^{2,1}

Carbonara / mit Bacon untergeschlagene Eier^C, Sahne^G und Parmesan^G
Pesto / mit Kräutern

Puttanesca / mit Oliven⁶, Sardellen^D, Knoblauch,
Kapern, scharfen Peperoni³

Aglio Olio e Peperoncino / mit Knoblauch, Öl und Peperoni³

Della Casa / mit Broccoli, Gorgonzola^G in Sahnesoße^G

Quattro Formaggi / mit 4 Käse^{1,G}

Panna e Prosciutto / mit Schinken^{2,3,4,7} und Sahnesoße^G

Alla Siciliana / mit Zwiebeln, Auberginen in Tomatensoße²

All arrabbiata / mit milden oder scharfen Peperoni³ in Tomatensoße²

Alla Chef / mit Schinken^{2,3,4,7}, Erbsen, Pilzen und Sahnesoße^G

Eiscafé

Ristorante

Localino

SAPORE ITALIANO DAL 1998

von Montag bis Freitag
von 10.30 bis 14.00 Uhr

außer Feiertage
Mittagsmenüs

10,50 €

- 1 Bruschetta^{A,C} / Nudeln^{A,C} / Insalata Mista
- 2 Zuppa Pomodoro / Omelette^C Prosciutto^{2,3,4,7}
- 3 Pizza^{A,C} / Insalata Mista
- 4 Tortellini^{A,C} Bolognese^{2,I} / Insalata Mista

Spezialitäten

- **Frische Nudeln** 23,00
in Trüffelsauce, Rucola und Parmesan^G
- **Thunfischsteak^D** 30,00
in diverser Sauce oder gegrillt mit Beilage
- **Dorade^D** 30,00
gegrillt oder mit grüner Sauce und Beilagen

von Montag bis Freitag
von 10.30 bis 14.00 Uhr

außer Feiertage
Mittagsmenüs

14,00 €

- Putenbrust^{3,12} in Weißweinsauce^L
- Nackenkotelett gegrillt
- Garnelenschwänze^B gebraten
- Calamaris^{7,D,L,N} frittiert
- Pangasius Filets Pomodoro / Insalata Mista

es ist jeweils nur 1 Beilage im Preis enthalten
Pommes oder Salat

Muschel-Menüs

mit Pizzabrot^{A,C} oder Brot^{A,C}

- Muscheln^{7,D,L,N} in Weißweinsauce^L 18,00
- Muscheln^{7,D,L,N} in Tomatensauce² 18,00
- Muscheln^{7,D,L,N} in Zitronensauce 18,00
- Frische Nudeln^{A,C} mit Muscheln^{7,D,L,N} 18,00
- Pizza^{A,C} mit Muscheln^{7,D,L,N} 18,00

Guten Appetit wünscht Ihnen Ihr Localino Team

Sehr geehrte Gäste,

wir freuen uns über Ihren Besuch und möchten Ihnen zur Einstimmung auf Ihren Aufenthalt kurz etwas zu unserem Restaurant, Pizzeria und Eiscafé „Localino“ sagen.

Unser italienisches Restaurant, Pizzeria und Eiscafé „Localino“ wurde am 11.04.1998 hier in Meinersen eröffnet und liegt genau gegenüber der Volksbank im Zentrum von Meinersen. Mit 50 Sitzplätzen im Lokal und 60 Sitzplätzen im Außenbereich haben Sie die Möglichkeit zu verschiedenen familiären oder gesellschaftlichen Anlässen in angenehmer Atmosphäre zu speisen, trinken oder nur zusammensitzen und zu klönen.

Diese neue komplette Speisekarte umfasst neben einer Karte für den täglich wechselnden Mittagstisch, ca. 240 Gerichte die nach alter italienischer Tradition für unsere Gäste immer frisch zubereitet werden. Ob Sie sich nun für eine erlesene Vorspeise, ein Hauptgericht, eine Nachspeise oder eventuell für ein zusammengestelltes Menü entscheiden, wir werden stets bemüht sein, Ihre Ansprüche zu erfüllen. Nehmen Sie uns beim Wort.

Auch wenn Sie mal etwas länger auf Ihre Bestellung warten müssen, vertreiben Sie sich die Zeit vor dem Essen mit einem Aperol, denn alle Speisen werden in unserer Küche frisch zubereitet und erfordern manchmal etwas längere und notwendige Koch- und Garzeiten.

Wenn wir Ihnen Ihr frisch vorbereitetes Gericht servieren werden Sie für die etwas längere Zubereitungszeit köstlich belohnt. Neben dem Duft des wunderbaren Essen werden Sie auch von der Optik und Aufbereitung Ihrer Speise angenehm überrascht sein.

Wir sind stets bemüht Sie mit allen unseren Produkten und Dienstleistungen zufriedenzustellen damit Sie uns in guter Erinnerung behalten und gern wiederkommen.

Sollten Sie jedoch einmal Anlass zu Kritik haben, sprechen Sie mit uns und wir werden Ihre Beanstandung sofort prüfen.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Restaurant, Pizzeria und Eiscafé „Localino“ hier im Zentrum von Meinersen und hoffen Sie bald wieder begrüßen zu dürfen.

Öffnungszeiten: täglich von 10.30 Uhr bis 22.00 Uhr.
Kein Ruhetag, Parkmöglichkeiten vorhanden.

-Wir bitten um Ihr Verständnis, das wir für Verpackungsmaterial 1,-€ berechnen.-

Alle Speisen und Getränke werden auch außer Haus von
11.00 Uhr bis 21.30 Uhr als Partyservice geliefert.

Bitte besuchen Sie uns im Internet unter www.ristorante-localino.com.
E-Mail: ristorantelocalino@gmx.de



Eiscafé Ristorante Localino GmbH

Geschäftsführerin: D. Jessie Rosito
Hauptstr. 30a · 38536 Meinersen
Tel. 05372-974474
E-Mail: ristorantelocalino@gmx.de
Steuernr.: 10/206/00261
HRB 206104

Aperitifs

001 Campari Orange ¹¹	7,00
002 Crodino alkoholfrei	5,50
003 Samtbitter Rosso alkoholfrei	5,50
004 Martini Rosso, Bianco	7,00
005 Prosecco	7,00

Antipasti - Vorspeisen

006 Pizza Pane con Aglio e Origano	7,50
Pizzabrot ^{A,C} mit Knoblauch und Oregano	
007 Bruschetta	7,70
2 Knoblauchtoast ^{A,C} mit Tomaten	
008 Bruschetta con pomodoro e Mozzarella	8,50
2 Toast ^{A,C} mit Tomaten und Mozzarella ^G	
009 Bruschetta al Salmone	10,00
2 Toast ^{A,C} mit Lachs ^D und Zwiebeln	
010 Bruschetta con crema di Tartufo	10,50
2 Toast ^{A,C} mit Trüffelcreme & gehobtem Parmesan ^G	
011 Bruschetta al Pesto	10,00
2 Toast ^{A,C} mit Pesto, Basilikum & gehobtem Parmesan ^G	
012 Lumache Provinciali	13,00
Schnecken mit Knoblauch, Weißwein ^L und Tomaten	
013 Lumache con Burro e Aglio	13,00
Schnecken in Kräuterbutter ^G überbacken	
014 Lumache della Casa	13,00
Schnecken nach Art des Hauses	
015 Lumache al Gorgonzola	14,70
Schnecken in Gorgonzola-Käsesauce ^{1,G}	
016 Antipasto di Verdure	14,50
Hausgemachtes Gemüse	
017 Antipasto Misto	16,00
Garnierte Aufschnittplatte	
018 Cocktail di Gamberetti	17,00
Krabbencocktail ^B	

Antipasti - Vorspeisen

019 Parma e Melone	14,50
Parmaschinken ² mit Melone	
020 Carpaccio	16,00
Dünne Scheiben vom Rind mit Zitrone, Olivenöl, Pfeffer, Knoblauch, Oliven ⁶ , Champignons und Parmesan ^G	
021 Carpaccio di Pesce	18,00
Carpaccio vom Lachs ^D und Seeteufel ^D	
022 Carpaccio di Salmone	18,00
Carpaccio vom Lachs ^D	
023 Parma e Mozzarella di Bufala	16,00
Parmaschinken ² mit Büffelmozzarella ^G	
023a Bresaola	17,50
mit luftgetrocknetem Rindfleisch, Büffelmozzarella ^G , Rucola, Olivenöl und Pfeffer	

Zuppe fresche - frische Suppen

024 Minestrone	8,50
Gemüsesuppe	
025 Crema di Pomodoro con Panna	7,50
Tomatencremesuppe ^{2,G} mit Sahne ^G	
026 Zuppa di Cipolle	7,80
Zwiebelsuppe italienische Art	
027 Zuppa di Scampi	12,00
Krabbensuppe ^B	
028 Tortellini in Brodo	9,00
Tortellini ^{A,C} in Fleischbrühe	

Überbackene Gerichte

029 Funghi al Forno	14,00
Pilze überbacken ^G	
030 Verdura Mista	13,50
Gemischtes Gemüse überbacken ^G	
031 Broccoli al Forno	12,50
Broccoli überbacken ^G	
032 Carciofini al Forno	14,00
Artischocken überbacken ^G	
033 Spinaci al Forno	12,50
Blattspinat überbacken ^G	

Insalata - Salate

Jeder Salat ist gewürzt mit Salz, Pfeffer, Olivenöl und Balsamico, auf Wunsch auch mit hausgemachtem Cocktaildressing.

034 Insalata Mista 9,50

Gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Oliven⁶ und Peperoni³

035 Insalata Italia 10,80

Gemischter Salat mit Tomaten, Mozzarella, gek. Schinken^{2,3,4,7}, Ei^C, Zwiebeln, Paprika, Oliven⁶ und Peperoni³

036 Insalata Tonno 12,00

Gemischter Salat mit Thunfisch, Mozzarella, gek. Schinken^{2,3,4,7}, Ei^C, Zwiebeln, Peperoni³, Paprika, Tomaten, Oliven⁶ und Gurken

037 Insalata Caprese 13,00

Büffelmozzarella^G und Tomaten

038 Insalata Mare 17,00

Meeresfrüchtesalat^{7,D,L,N}

039 Insalata Mediterranea 11,80

Tomaten, Mozzarella^G, Mais, Rucola & Artischocken

040 Insalata Rucola 11,00

Tomaten, Parmesan-Stücke^G und Rucola

041 Insalata Damiana 12,00

Parmaschinken² auf Rucolabett mit Birne und gehobeltem Parmesan^G

042 Insalata Voglia Matta 15,00

Rucola, Cherrytomaten, Radicchio, Räucherlachs^D und Kaviar^D

043 Insalata con Fichi e Prosciutto di Parma 15,00

Getrocknete Feigen, Birne, Trauben, Parmaschinken², Schafskäse^G, Haselnuss^H, Mandeln^H und Pinienkerne^H

044 Insalata con Lattuga e Frutta Secca 15,00

Putenbrust^{3,12} auf Eisbergsalat und Radicchiobett, Apfelscheiben, Haselnuss^H, Walnuss^H und Maronen^H

Formaggi - Käse

046 Gorgonzola 11,00

Käse^{1,G} und Edelpilze

047 Parmigiano 11,50

Parmigiano mit Butter^G und Oliven⁶

048 Formaggio Misto 14,80

gemischte Käseplatte^{1,G}

049 Mozzarella di Bufala 11,00

Büffelmozzarella^G mit Oliven⁶ und Butter^G

Omelette - Eierspeisen

050 Omelette al Prosciutto 10,80

Omelette^C mit gek. Schinken^{2,3,4,7}

051 Omelette ai Funghi 10,80

Omelette^C mit Pilzen

052 Omelette al Formaggio 11,00

Omelette^C mit Käse^{1,G}

053 Omelette con Spinaci 10,80

Omelette^C mit Blattspinat

054 Omelette alla Localino 12,00

Omelette^C mit gek. Schinken^{2,3,4,7}, Champignons und Mozzarella^G

Risotto - Reis

055 Risotto ai Funghi Porcini 15,00

Reis mit Steinpilzsoße

056 Risotto alla Pescatore 18,00

Reis mit Meeresfrüchten^{7,D,L,N} und Cherrytomaten

057 Risotto Aurora 16,00

Reis mit Räucherlachs^D und Radicchio in Sahnesoße

058 Risotto con Grana e Gamberetti 16,00

Reis mit Zwiebeln, Shrimps^{7,B}, gehobeltem Parmesan^G und Béchamelsoße^{11,C,G}

Pasta - Nudelgerichte

Spaghetti

- | | |
|--|--------------|
| 061 Spaghetti al Pomodoro | 10,00 |
| Spaghetti ^{A,C} mit Tomatensoße ² | |
| 062 Spaghetti Bolognese | 12,00 |
| Spaghetti ^{A,C} mit Fleischsoße ^{2,I} | |
| 063 Spaghetti Carbonara | 12,00 |
| Spaghetti ^{A,C} mit Bacon, untergeschlagene Eier ^C , Sahne ^G und Parmesan ^G | |
| 064 Spaghetti al Pesto | 11,00 |
| Spaghetti ^{A,C} mit Kräutern | |
| 065 Spaghetti alla Puttanesca „Piccanti“ | 12,50 |
| Spaghetti ^{A,C} mit Oliven ⁶ , Sardellen ^D , Knoblauch, Kapern, scharfen Peperoni ³ und Tomatensoße ² , pikant zubereitet | |
| 066 Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino | 11,00 |
| Spaghetti ^{A,C} mit Knoblauch, Öl und Peperoni ³ | |
| 067 Spaghetti allo Scoglio | 17,00 |
| Spaghetti ^{A,C} mit gemischtem Fish ^{7,D,L,N} & Cherrytomaten | |
| 068 Spaghetti al Cartoccio | 17,00 |
| Spaghetti ^{A,C} mit gemischtem Fisch ^D & Cherrytomaten in leichter Tomatensoße ² in Alufolie frisch aus dem Ofen | |
| 069 Spaghetti Agli Scampi | 18,50 |
| Spaghetti ^{A,C} mit Zwiebeln, Shrimps ^{7,B} , Garnelen ^B und Cherrytomaten in leichter Tomatensoße ² | |
| 070 Spaghetti del Marinaio | 18,50 |
| Spaghetti ^{A,C} mit Schwertfisch ^D , Seeheufel ^D und Cherrytomaten | |
| 071 Spaghetti Salinute | 17,00 |
| Spaghetti ^{A,C} mit Scampi ^{7,B} , Artischocken und Cherrytomaten | |

Wir servieren zu jedem Nudelgericht^{A,C} Parmesan^G und wo es passt Petersilie und Basilikum, außer zu Fischgerichten^D.

Maccheroni

- | | |
|---|--------------|
| 072 Maccheroni della Casa | 12,00 |
| Maccheroni ^{A,C} mit Broccoli, Gorgonzola ^G in Sahnesoße ^G | |
| 073 Maccheroni al Salmone | 13,00 |
| Maccheroni ^{A,C} mit Lachs ^D , Zwiebeln und Tomaten-Sahnesoße ^{2,G} | |
| 074 Maccheroni Quattro Formaggi | 12,00 |
| Maccheroni ^{A,C} mit 4 verschiedenen Käsesorten ^{1,G} | |
| 075 Maccheroni Prosciutto e Panna | 10,80 |
| Maccheroni ^{A,C} mit gek. Schinken ^{2,3,4,7} und Sahnesoße ^G | |
| 076 Maccheroni Gorgonzola | 11,50 |
| Maccheroni ^{A,C} in Gorgonzolasoße ^G | |
| 077 Maccheroni alla Chef | 11,50 |
| Maccheroni ^{A,C} nach Art des Hauses | |
| 078 Maccheroni Pecoraia | 13,50 |
| Maccheroni ^{A,C} mit italienischer Wurst, Bacon, Peperoni ³ , mit milder oder scharfer Tomatensoße ² | |
| 079 Maccheroni Siciliana | 12,00 |
| Maccheroni ^{A,C} mit Zwiebeln, Auberginen, Tomatensoße ² und Parmesan ^G | |

Wir servieren zu jedem Nudelgericht^{A,C}
Parmesan^G und wo es passt Petersilie und Basilikum,
außer zu Fischgerichten^D.

Penne

- 080 Penne all'Arrabiata** 11,50
Penne^{A,C} mit milden oder scharfen Peperoni³ und Oliven⁶ in Tomatensoße²
- 081 Penne don Cola** 14,00
Penne^{A,C} mit Bacon, Pistazien^H und Sahne^G
- 082 Penne con Broccoli e Pancetta** 14,50
Penne^{A,C} mit Zwiebeln, Broccoli, Bacon und Béchamelsoße^{11,C,G}
- 083 Penne con Salmone e Mozzarella** 14,50
Penne^{A,C} mit Zwiebeln, Räucherlachs^D, Basilikum und Mozzarella^G, Sahnesoße^G
- 084 Penne Corallo Verde** 15,50
Penne^{A,C} mit Shrimps^{7,B}, Pistazien^H und Sahnesoße^G

Pappardelle - breite Bandnudeln

- 085 Pappardelle Zarina** 17,50
Pappardelle^{A,C} mit Zwiebeln, Räucherlachs^D und Kaviar^D in Sahnesoße^G
- 086 Pappardelle Lido** 16,50
Pappardelle^{A,C} mit Schwertfisch^D, Auberginen und Cherrytomaten
- 087 Pappardelle Formaggio e Noci** 16,00
Pappardelle^{A,C} mit hausgemachter Nusssoße^H, Fontina Käse^{1,G} und gehobeltem Parmesan^G, Sahnesoße^G
- 088 Pappardelle Speck e Noci** 16,00
Pappardelle^{A,C} mit Bacon, Walnuss^H, Fontina Käse^{1,G} und Sahne^G
- 089 Pappardelle Panna e Prosciutto** 14,00
Pappardelle^{A,C} mit gek. Schinken^{2,3,4,7} und Sahnesoße^G

Tortellini

- 090 Tortellini Panna e Prosciutto** 11,50
Tortellini^{A,C} mit gek. Schinken^{2,3,4,7} in Sahnesoße^G
- 091 Tortellini Prosecco** 13,50
Tortellini^{A,C} mit gek. Schinken^{2,3,4,7}, und Streifen vom Parmaschinken², Sahne^G und Proseccosoße
- 092 Tortellini alla Chef** 13,00
Tortellini^{A,C} mit gek. Schinken^{2,3,4,7}, Erbsen, Pilze und Sahne^G
- 093 Tortellini ai Funghi** 13,50
Tortellini^{A,C} mit frischen Pilzen
- 094 Tortellini Gorgonzola** 13,50
Tortellini^{A,C} in Gorgonzolasoße^G
- 095 Tortellini della Nonna** 15,00
Tortellini^{A,C} mit Zucchini und Shrimps^{7,B} in Sahnesoße^G

Pasta al Forno - Überbackene Nudeln

- 096 Gnocchi al Forno** 13,00
Gnocchi^{A,C} mit Knoblauch, Spinat, Gorgonzola und Sahnesoße^G überbacken^G
- 097 Spaghetti al Forno** 14,00
Spaghetti^{A,C} überbacken mit Fleischsoße^{2,1}, Mozzarella^G, Pilze, gek. Schinken^{2,3,4,7} und Erbsen
- 098 Maccheroni al Forno** 14,00
Maccheroni^{A,C} überbacken mit Fleischsoße^{2,1}, Mozzarella^G, Pilze, gek. Schinken^{2,3,4,7} und Erbsen
- 099 Maccheroni con Pesto e Béchamella al Forno** 13,50
Maccheroni^{A,C} mit Pesto, Béchamelsoße^{11,C,G} und Parmesan^G gratiniert
- 100 Tortellini al Forno** 14,00
Tortellini^{A,C} überbacken mit Fleischsoße^{2,1}, Mozzarella^G, Pilze, gek. Schinken^{2,3,4,7} und Erbsen
- 101 Pappardelle al Forno** 14,00
Bandnudeln^{A,C} überbacken mit Fleischsoße^{2,1}, Mozzarella^G, Pilze, gek. Schinken^{2,3,4,7} und Erbsen
- 102 Lasagne al Forno** 14,00
Lasagne^{A,C} mit Fleisch-Béchamelsoße^{2,11,G,1}, mit Parmesan^G und Mozzarella^G überbacken^G
- 103 Combinazione** 14,00
Verschiedene Arten von Nudeln^{A,C}, überbacken^G mit Fleischsoße^{2,1}, Mozzarella^G, Pilze, gek. Schinken^{2,3,4,7} und Erbsen

Pasta fresche Frische Nudeln

- | | |
|--|--------------|
| 104 Tagliatelle Fiorentina | 16,00 |
| Grüne Nudeln ^{A,C} mit Lachs ^D , Spinat, Gorgonzola ^G und Tomaten-Sahnesoße ^{2,G} mit Mozzarella ^G überbacken | |
| 105 Cannelloni Ricotta e Spinaci | 16,00 |
| Hausgemachte Cannelloni ^{A,C} mit Ricotta, Spinat, Béchamel ^{11,C,G} und Parmesan ^G gratiniert | |
| 106 Cannelloni di Carne | 16,00 |
| Hausgemachte Cannelloni ^{A,C} mit Hackfleisch, Mozzarella ^G und Tomatensoße ² überbacken | |
| 107 Maccheroncini Pasticciati al Forno | 14,00 |
| Nudeln ^{A,C} mit Fleischsoße ^{2,I} , ital. Wurst & Zucchini, mit Mozzarella ^G überbacken | |
| 108 Fusilli al Forno | 14,50 |
| Fusilli ^{A,C} mit Knoblauch, Broccoli, Gorgonzola ^G und Sahnesoße ^G überbacken | |
| 109 Tagliatelle dell'Emiro | 15,50 |
| Tagliatelle ^{A,C} mit Broccoli, ital. Wurst, Cherrytomaten, Mandeln ^H , Pinienkerne ^H und Rosinen | |
| 110 Tagliatelle Salmone con Salsa di Salmone | 16,50 |
| Tagliatelle ^{A,C} mit Lachs ^D in Lachssoße ^D | |
| 111 Tagliatelle con Punte di Filetto | 17,00 |
| Tagliatelle ^{A,C} mit Zwiebeln, Paprika, Pilze, Filetspitzen und Cherrytomaten | |
| 112 Tagliatelle al Ragú | 15,00 |
| Tagliatelle ^{A,C} mit Hackfleischsoße ^{2,I} | |
| 113 Tortelloni al Salmone | 17,00 |
| Tortelloni ^{A,C} mit Lachssoße ^D | |
| 114 Maccheroncini alla Boscaiola | 14,00 |
| Nudeln ^{A,C} mit Pilzen, gek. Schinken ^{2,3,4,7} , Erbsen, Auberginen und Sahnesoße ^G | |
| 115 Ravioli ai Porcini | 16,00 |
| gefüllte Nudeln ^{A,C} mit Steinpilzen | |
| 116 Ravioli alla Noci | 16,50 |
| gefüllte Nudeln ^{A,C} mit einer delikaten hausgem. Nusssoße ^H , Rucola und gehobeltem Parmesan ^G | |
| 117 Panzerotti Ricotta e Spinaci | 15,50 |
| gefüllte Nudeln ^{A,C} mit Spinat, Ricotta und Sahne ^G | |
| 118 Paglia e Fieno con Porcini | 16,50 |
| Bandnudeln ^{A,C} mit Steinpilzsoße | |
| 119 Paglia e Fieno con Rucola e Gamberetti | 16,50 |
| Bandnudeln ^{A,C} mit Shrimps ^{7,B} , Rucola und gehobeltem Parmesan ^G | |
| 120 Fusilli Moranesi | 15,50 |
| Fusilli ^{A,C} mit Zwiebeln und italienischer Wurst in Tomatensoße ² (scharf) | |

Wir servieren zu jedem Nudelgericht^{A,C} Parmesan^G und wo es passt Petersilie und Basilikum, außer zu Fischgerichten^D.

Gnocchi di Patate - Kartoffelnudeln

- | | |
|--|--------------|
| 121 Gnocchi Gorgonzola | 12,50 |
| Gnocchi ^{A,C} in Gorgonzolasoße ^G | |
| 122 Gnocchi Sorrentina | 13,00 |
| Gnocchi ^{A,C} in Tomatensoße ² mit Mozzarella überbacken ^G | |
| 123 Gnocchi Calabresi | 13,50 |
| Gnocchi ^{A,C} mit italienischer Wurst, Steinpilzen in Tomatensoße ² und Sahne ^G | |

Spezialitäten mit Safran

- | | |
|---|--------------|
| 124 Tortellini allo Zafferano | 15,00 |
| Tortellini ^{A,C} mit Shrimps ^{7,B} , Zwiebeln und Safran in Sahnesoße ^G | |
| 125 Tagliatelle^{A,C} allo Zafferano | 13,50 |
| Safran, Sahne ^G , Champignons, Bacon und gehobelter Parmesan ^G | |
| 126 Gnocchi Zafferano | 13,00 |
| Gnocchi ^{A,C} in Safran, Zwiebeln, Shrimps ^{7,B} & Sahnesoße ^G | |
| 127 Gnocchi^{A,C} Gialli alla Trevisana | 13,00 |
| Safransahne ^G , Radicchio und gehobelter Parmesan ^G | |
| 128 Penne^{A,C} con Pancetta e Zafferano | 13,50 |
| Safransahne ^G , Bacon, untergeschlagene Eier ^C und gehobelter Parmesan ^G | |
| 129 Penne^{A,C} Zafferano | 16,00 |
| Safran, Sahne ^G , Shrimps ^{7,B} , Zucchini, Zwiebeln, Rucola und gehobelter Parmesan ^G | |
| 130 Risotto alla Milanese | 15,50 |
| Reis mit Safran und Fleischsahnesoße ^{2,G,I} | |

*Eiscafé**Ristorante**Localino*

SAPORE ITALIANO DAL 1998

Pizza

Jede Pizza^{A,C} mit Tomaten und Mozzarella^G

Pizza Quattro Formaggi, Pizza Bianca, Pizza Imperiale, Pizza Spinaci ohne Tomaten, mit Sahne

Parmaschinken	4,00
1 große Garnele^B extra	4,00
Extrabelag	2,00
Mozzarella	2,50
Fisch^D	3,50
Parmesan Käse	2,00

(ca. 30cm) Normal (ca. 26cm) Klein

131 Pizza Margherita	10,00	9,00
mit Tomaten und Mozzarella ^G		
132 Pizza Salami	11,00	10,00
mit Salami ^{1,3,12}		
133 Pizza Prosciutto	11,00	10,00
mit gek. Schinken ^{2,3,4,7}		
134 Pizza Capricciosa	12,00	11,00
mit gek. Schinken ^{2,3,4,7} , Salami ^{1,3,12} , Pilzen, Artischocken		
135 Pizza Vegetaria	13,00	12,00
mit Pilzen, Zwiebeln, Artischocken, Paprika, Broccoli, Oliven ⁶ , Peperoni ³		
136 Pizza Hawaii	11,50	10,50
mit Ananas ¹¹ , gek. Schinken ^{2,3,4,7}		
137 Pizza al Tonno	13,00	12,00
mit Thunfisch ^D , Zwiebeln		
138 Pizza Quattro Stagione	12,00	11,00
mit gek. Schinken ^{2,3,4,7} , Salami ^{1,3,12} , Pilzen, Paprika		
139 Pizza Calzone	12,00	11,00
gefüllte Pizza mit gek. Schinken ^{2,3,4,7} , Salami ^{1,3,12} , Pilzen		
140 Pizza Inferno (scharf)	12,00	11,00
mit gek. Schinken ^{2,3,4,7} , Salami ^{1,3,12} , Paprika, Zwiebeln, Peperoni ³ , Oliven ⁶		
141 Pizza Rustica	12,00	11,00
mit Salami ^{1,3,12} , Champignons, Ei ^C		
142 Pizza Prosciutto Salame e Funghi	12,00	11,00
mit gek. Schinken ^{2,3,4,7} , Salami ^{1,3,12} , Champig.		
143 Pizza Salmone	15,00	14,00
mit Lachs ^D , Zwiebeln		
144 Pizza Gamberetti	16,00	15,00
mit Shrimps ^{7,B} , Knoblauch		
145 Pizza Frutti di Mare	16,50	15,50
mit Meeresfrüchten ^{7,D,L,N} , Knoblauch		
146 Pizza Parma	15,50	14,50
mit Parmaschinken ² , Rucola		
146a Pizza Moranese	15,00	14,00
mit ital. Salami, Rucola, gehob. Parmesan ^G		

(ca. 30cm) Normal (ca. 26cm) Klein

147 Pizza Paesana	12,50	11,50
mit Schafskäse ^G , Champignons, Zwiebeln		
148 Pizza Italia	13,00	12,00
mit Salami ^{1,3,12} , Sardellen ^D , Tomaten, Oliven ⁶ , Peperoni ³ , Artischocken		
149 Pizza Calabrese	12,50	11,50
mit ital. Wurst und Rucola		
150 Pizza Bianca	12,50	11,50
mit Sahne ^G , gek. Schinken ^{2,3,4,7} , Pilzen		
151 Pizza Localino	16,00	15,00
mit gek. Schinken ^{2,3,4,7} , Salami ^{1,3,12} , Pilzen, Ei ^C , Paprika, Zwiebeln, Schafskäse ^G , Tomaten, Peperoni ³		
152 Pizza Quattro Formaggi	14,00	13,00
mit 4 Sorten Käse ^{1,G}		
153 Pizza Spinaci	13,00	12,00
mit Sahne ^G , Spinat, Gorgonzola ^G		
154 Pizza Primavera	12,00	11,00
mit Mozzarella ^G , fr. Tomaten, Basilikum		
155 Pizza Scampi	19,00	18,00
mit Shrimps ^{7,B} , Garnelen ^B , Knoblauch		
156 Pizza Toni	13,00	12,00
mit Kapern, Sardellen ^D , Thunfisch ^D		
157 Pizza Ghiottone	15,00	14,00
mit Steinpilzen, Austernpilzen, Champignons, Rucola, Parmesan ^G		
158 Pizza Imperiale	15,50	14,50
mit Sahne ^G , Parmaschinken ² , Rucola, gehobelter Parmesan ^G		
159 Pizza Mortadella	15,50	14,50
mit Sahne ^G , Pesto, Pistazien ^H , Rucola, gehob. Parmesan ^G , Mortadella Wurst		
160 Pizza Porcini	16,00	15,00
mit Steinpilzen, Rucola, Parmesan ^G		
161 Pizza Mais	11,00	10,00
mit Mais		
162 Pizza Bufalina	15,50	14,50
Büffelmozzarella ^G und Rucola		
162a Pizza Tartufo	16,00	15,00
mit Tomate, Mozzarella ^G , Trüffelsauce, Steinpilzen		
162b Pizza Pesto	15,00	14,00
mit Pesto, Tomate, Mozzarella ^G , Champignons, gek. Schinken ^{2,3,4,7}		

*Eiscafé**Ristorante**Localino*

SAPORE ITALIANO DAL 1998

Carne - Fleischgerichte

Zu jedem Fleischgericht servieren wir Beilagen Ihrer Wahl:
Nudeln, Pommes, Kroketten, Salat, Gemüse
(Es ist nur jeweils 1 Beilage im Preis enthalten · 1 Extra Beilage kostet 5,00€)

163 Schnitzel -Wiener Art	15,00
164 Jägerschnitzel	17,50
165 Zigeunerschnitzel	17,50
166 Schnitzel Hawaii¹¹	17,50
167 Scaloppina al Vino Bianco Schweinefilet in Weißweinsauce ^L	19,00
168 Scaloppina al Limone Schweinefilet in Zitronensauce	19,00
169 Scaloppina ai Funghi Schweinefilet mit frischen, gemischten Pilzen	20,00
170 Scaloppina al Gorgonzola Schweinefilet in Gorgonzolasauce ^G	21,00
171 Scaloppina Caprese Schweinefilet mit Mozzarella ^G und Tomaten in Sahnesauce ^G	20,00
172 Saltinbocca alla Romana Schweinefilet mit Parmaschinken ² und Salbei in Weißweinsauce ^L	21,00
173 Scaloppina con Mandorle e Marsala Schweinefilet mit Mandeln ^H in Marsalasauce	20,00
174 Scaloppina Pizzaiola Schweinefilet in Tomatensauce ² mit Mozzarella ^G , Basilikum und Oregano	20,00

Filetsteak

175 Filetto alla Chef	29,00
Filetsteak mit Spinat, Pilzen & gehobeltem Parmesan ^G	
176 Filetto alla Café de Paris	27,00
Filetsteak gegrillt mit Kräutern	
177 Filetto al Funghi	29,00
Filetsteak mit frischen, gemischten Pilzen	
178 Filetto alla Localino	31,00
Filetsteak mit Scampi ^B und Shrimps ^{7,B} in Rosésauce	
179 Filetto al Pepe Verde	29,00
Filetsteak in grüner Pfeffersauce	
180 Filetto al Gorgonzola	30,00
Filetsteak in Gorgonzolasauce ^G	
181 Filetto Arancia e Limone	29,00
Filetsteak in einer Orangen-, Zitronensauce mit Kakao	
182 Filetto all' Uva	30,00
Filetsteak mit fr. Trauben in Weiß-Rotweinsauce ^L	
184 Filetto alle Noci	30,00
Filetsteak mit einer delikaten hausgem. Nussauce ^H	

Medaglioni di Carne - Medaillons aus Schweinefilet

185 Medaglioni al Barolo	24,00
Medaillons in Rotweinsauce ^L	
186 Medaglioni alle Erbe	22,00
Medaillons gegrillt, mit Kräutern aromatisiert und Kräuterbutter ^G	
187 Medaglioni ai Funghi Porcini	28,00
Medaillons in Steinpilzsauce	
188 Medaglioni alla Crema di Balsamico	24,00
Medaillons in Balsamicocremesauce ^G	

Bistecca - Rumpsteak

189 Bistecca Valdostana	27,00
Rumpsteak mit gek. Schinken ^{2,3,4,7} , Mozzarella ^G und Tomaten in Sahneseauce ^G	
190 Bistecca alla Maitre-Hotel	26,00
Rumpsteak gegrillt mit Kräuterbutter ^G	
191 Bistecca Bismarck	28,00
Rumpsteak mit Spiegelei ^C und gek. Schinken ^{2,3,4,7}	
192 Bistecca al pepe	28,00
Rumpsteak in Pfeffersauce	
193 Bistecca con Fonduta di Formaggio	31,00
Rumpsteak mit verschiedene Käsefondue ^{1,G}	
194 Bistecca alla Pizzaiola	30,00
Rumpsteak in Tomatensauce ² mit Knoblauch, Sardellen ^D , Oliven ⁶ und Kapern	
196 Grigliata Mista	31,00
Mehrere Sorten Fleisch gegrillt	

Fegato di Manzo - Kalbsleber

197 Fegato Burro e Salvia	20,00
Leber in Butter ^G gebraten mit Salbei	
198 Fegato alla Veneziana	21,00
Leber mit Zwiebeln in Weißweinsauce ^L	
199 Fegato alla Contadina	21,00
Lebergeschnetzeltes gebraten mit Champignons und Zwiebeln in Weißwein-Sahnesauce ^{G,L}	
200 Fegato alla Griglia	19,00
Leber gegrillt mit gebratenen Zwiebeln	

Zu jedem Fleischgericht servieren wir Beilagen Ihrer Wahl:
Nudeln, Pommes, Kroketten, Salat, Gemüse
(Es ist nur jeweils 1 Beilage im Preis enthalten
· 1 Extra Beilage kostet 5,00€)

Agnello - Lamm

201 Agnello alla Griglia	25,00
Verschiedenes Lammfleisch gegrillt	
202 Agnello al Forno	25,00
Verschiedenes ofenfrisches Lammfleisch	
203 Agnello Buongustaio	28,00
Verschiedenes Lammfleisch mit Pilzen, Oliven ⁶ und Artischocken	
204 Agnello Gratinato	28,00
gemischtes Lammfleisch mit Bratenese und Mozzarella ^G überbacken	
205 Filetti d' Agnello alla Griglia	26,00
Lammfilet gegrillt	
206 Filetti d' Agnello della Casa	27,00
Lammfilet mit Zwiebeln, Pilzen und Paprika in Rotweinsauce	
207 Filetti d' Agnello al Rosmarino	27,00
Lammfilet in Rosmarinsauce	
208 Costolette d' Agnello Scottadito	26,00
Lammkotelett gegrillt	

Pesce - Fischgerichte

Zu jedem Fischgerichte servieren wir Beilagen Ihrer Wahl:

Nudeln, Pommes, Kroketten, Salat, Gemüse

(Es ist nur jeweils 1 Beilage im Preis enthalten · 1 Extra Beilage kostet 5,00€)

209 Pesce Misto	31,00	223 Pescatrice alla Pescatore	38,00
Gemischte Fischarten ^D gegrillt		Seeteufel ^D gebraten mit Meeresfrüchten ^{7,D,L,N} und Knoblauch in Tomatensoße ²	
210 Frittura	28,50	224 Pescatrice al Forno	39,00
Gemischte Fischplatte ^D frittiert		Seeteufel ^D frisch aus dem Ofen	
211 Calamari Fritti	22,00	225 Pescatrice ai Funghi Porcini	39,00
Tintenfisch ^D frittiert		Seeteufelfilet ^D in Steinpilzsoße	
212 Calamari alla Livornese	28,00	226 Nocette di Pescatrice Salmonate	36,00
Tintenfisch ^D in Tomatensoße ² , Oliven ⁶ , Oregano, Weißwein ^L und Knoblauch		Seeteufelfilet ^D mit Martini und Lachskaviar ^D in leichter Sahnesoße ^G	
213 Calamari alla Griglia	22,00	227 Pesce Spada alla Griglia	29,00
Tintenfisch ^D gegrillt		Schwertfisch ^D gegrillt	
214 Sogliola al Burro	32,00	228 Pesce Spada al vino Bianco	30,00
Seezunge ^D in Butter ^G gebraten		Schwertfisch ^D in Weißweinsoße ^L	
215 Sogliola alla Griglia	31,00	229 Pesce Spada al Forno	31,00
Seezunge ^D gegrillt		Schwertfisch ^D aus dem Ofen	
216 Sogliola al Limone	35,00	230 Pesce Spada in Salsa Profumate	31,00
Seezunge ^D in Zitronensoße		Schwertfisch ^D in Zitronen-, Orangensoße, aromatisiert mit Kräutern	
218 Salmone al Forno	30,00	231 Gamberoni al Gorgonzola	31,00
Lachs ^D mit Shrimps ^{7,B} , Zwiebeln, Cherrytomaten und Steinpilzen		Garnelen ^B in Gorgonzolasoße ^G	
219 Salmone alla Salvia	27,00	232 Gamberoni alla Griglia	28,00
Lachs ^D in Salbeisoße		Garnelen ^B gegrillt	
220 Salmone al Pepe Verde	27,50	233 Gamberoni Provinciali	31,00
Lachs ^D in grüner Pfeffersoße		Garnelen ^B mit Zwiebeln und Knoblauch in Tomatensoße ²	
221 Salmone alla Griglia	26,50	236 Gamberoni alla Localino	32,00
Lachs ^D gegrillt		Garnelen ^B mit Brandy und Shrimps ^{7,B} in Sahnesoße ^G	
222 Pescatrice alla Griglia	32,00	238 Trota alla Mugnaia	22,00
Seeteufel ^D gegrillt		Forelle ^D mit Knoblauch, Zwiebeln, Oliven ⁶ , Kapern und frischen Tomaten	
		239 Trota al Burro	21,00
		Forelle ^D in Buttersoße ^G	
		240 Trota alla Griglia	20,00
		Forelle ^D gegrillt	

Eiscafé

Ristorante

Localino

SAPORE ITALIANO DAL 1998

Für unsere kleinen Gäste
Gerichte auf Wunsch

Spezialitäten für zwei
Personen

Gerichte auf Wunsch oder
nach Empfehlung

Dessert - Nachspeisen

241	Gelato con Lamponi Caldi	9,50
	Vanille-Eis ^G mit heißer Himbeersoße	
242	Macedonia	7,50
	frischer Obstsalat	
243	Zabaione con Gelato	8,50
	Vanille-Eis ^G mit Weinschaum-Creme ^{G,L}	
244	Tiramisu ^{A,C,G}	5,50

Zusatzstoffe

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = mit Phosphat, 8 = mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen), 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig, 11 = mit Süßungsmittel, 12 = Nitritpökelsalz und Nitrat, 13 = gewachst

Allergene:

A = Glutenhaltiges 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, I = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, J = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, K = Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, L = Schwefeldioxid und Sulphite, M = Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, N = Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Hinweis für Gäste mit Allergien Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach weiteren Informationen zu Inhaltsstoffen und Allergenen. Gerne stellen wir Ihnen eine detaillierte Liste zur Verfügung.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Eine Liste der enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe in unseren Speisen erfragen Sie bitte bei unserem Servicepersonal. Bitte informieren Sie unser Servicepersonal gegebenenfalls über Allergien oder Unverträglichkeiten.

Für die Kennzeichnung von kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene ist allein der Bringdienst verantwortlich. Alle Abbildungen sind Serviervorschläge. Druckfehler, Irrtümer & Preisänderungen vorbehalten.
Alle Preise in Euro inkl. ges. MwSt. Mit Veröffentlichung dieser Karte verlieren alle bisherigen Karten Ihre Gültigkeit!

Eiscafé

Ristorante

Localino

SAPORE ITALIANO DAL 1998

Kalte Getränke

	0,3 l klein	0,4 l mittel	0,5 l groß
247 Coca Cola light ^{1,7,9,11}	3,50	4,50	5,00
Zero ^{1,7,9,11}	3,50	4,50	5,00
248 Coca Cola ^{1,7,9}	3,50	4,50	5,00
249 Fanta ^{1,7,11}	3,50	4,50	5,00
250 Sprite ^{7,11}	3,50	4,50	5,00
251 Spezi ^{1,7,9,11}	3,50	4,50	5,00
252 Tafelwasser	3,50	4,50	5,00
253 Apfelsaft ⁵		0,2 l	3,40
254 Lift-Apfelschorle ^{5,11}	3,50	4,50	5,00
255 Orangensaft ¹¹		0,2 l	3,40
256 Traubensaft ⁵		0,2 l	3,40
257 Bananenektar ^{5,11} mind. 25%		0,2 l	3,40
258 Schweppes Tonic Water ^{1,2,10}		0,2 l	3,40
259 Schweppes Bitter Lemon ^{1,2,10}		0,2 l	3,40
260 Schweppes Ginger Ale ^{1,2}		0,2 l	3,40
261 Pellegrino / Panna (ital. Mineralwasser)	0,25 l		4,50
	0,75 l		7,50

Wir bieten diverse Säfte und Schorlen
(Mango, Maracuja, Trauben und Rhabarber)
in 0,3l / 0,4l / 0,5l an.
Sprechen Sie bitte unser Personal an.

Caffé Time

262 Espresso ⁹	2,30
263 Tasse Kaffee ⁹	3,00
264 Kännchen Kaffee ⁹	5,00
265 Milchkaffee ^{G,8,9}	4,00
266 Latte Macchiato ^{G,8,9}	4,00
267 Cappuccino ^{G,8,9}	3,50
268 Cappuccino ^{G,8,9} mit Sahne	4,30
269 Latte Macchiato ^{G,8,9} mit topping	5,00
270 Tasse Schokolade ^{G,8} Ciobar	5,30
271 Glas Tee	3,50
272 Warmer Kakao ^{G,8} mit Sahne	5,00

*Eiscafé**Ristorante**Localino*

SAPORE ITALIANO DAL 1998

Cocktails mit Alkohol

277 Whisky-Cola^{1,7,19}	8,00	284 Swimming Pool^C	8,00
278 Bacardi-Cola^{1,7,19}	8,00	exotisch-herber Cocktail mit Ananassaft, Sahne und dem perfekten Geschmackserlebnis aus weißem Rum, Vodka, Blue Curacao und Kokosnuss	
279 Vodka-Lemon^{1,11}	8,00	285 Hugo Aperitif^L	8,00
280 Lemon Drink^{1,11}	8,00	286 Localino Sprizze^L	8,00
Gin, Limonensaft und Prosecco		Aperol, Weisswein, Sodawasser	
281 Mai Tai^{H,1,11}	8,00	287 Gin Tonic^{1,10}	8,00
Mandel-herber Cocktail mit Orangensaft und der klassischen Geschmacksverbindung von Braunem und weißem Rum, Grenadine und Limette		288 Martini Gin	8,00
282 Sex on the Beach^{1,11}	8,00	Martini, Gin und Sodawasser	
Cocktailklassiker mit Orangen - und Ananassaft und der fruchtig-exotischen Geschmacksnote von Cranberry, Passionsfrucht, Pfirsich und Vodka		289 Mojito¹	8,00
283 Zombi^{1,11}	8,00	Rum, Limette, Sodawasser, Minze und Rohrzucker	
Cocktail mit Orangensaft und dem kräftigen Aroma von weißen Rum, Apricot, Brandy, Grenadine & Maracuja		290 Crodino mit Prosecco^L	8,00
296 RED BULL Cola^{1,9}	8,00	291 Aperol Spritz^L	8,00

*Eiscafé**Ristorante**Localino*

SAPORE ITALIANO DAL 1998

Cocktails - Drivers Drinks

292	Tutti i Frutti^{L,11}	7,00
	Passionsfrüchte mit Orangensaft, Wasser und Limonensaft	
293	Sportsman^L	7,00
	Cocktail mit Ananassaft, Maracuja-Nektar und Grenadine	
294	Strawberry Colada^{G,H,1,8}	7,00
	Cremiger Cocktail ^G mit Ananassaft, Sahne und einem fruchtigen Hauch von Erdbeeren, Zitrone und Kokosnuss	
295	Virgin Colada^{G,H,1,8}	7,00
	Cocktail mit Ananassaft, Sahne und dem tropischen Kokosnuss-Geschmack	
297	RED BULL^{L,9}	7,00

Vini Aperti - Offene Weine

	0,25l	0,50l
298	Chianti^{L,5}	7,50 13,50
	trockener Rotwein D.O.C.	
299	Valpolicella^{L,5}	8,00 14,50
	trockener Rotwein D.O.C.	
300	Lambrusco^{L,5}	7,00 12,50
	lieblicher Rotwein (Perlwein)	
301	Pinot Grigio^{L,5}	8,00 14,50
	trockener Weißwein D.O.C.	
302	Frascati^{L,5}	9,00 15,50
	trockener Weißwein D.O.C.	
303	Frizzantino^{L,5}	7,00 12,50
	lieblicher Weißwein (Perlwein)	
304	Rosé^{L,5}	7,00 12,50
	halbtrockener Roséwein D.O.C. (Perlwein)	
305	Primitivo^{L,5}	7,50 13,50
	Rubinroter, dunkelfarbener Rotwein	

Biere

306	Nastro Azzurro Peroni,	0,33 l Fl.	4,50
	ital. Pilsener		
307	Moretti, ital. Pilsener^A	0,33 l Fl.	4,50
308	König-Pilsener oder Alster^{A,7,11}	0,3 l v. Fass	3,50
309	König-Pilsener oder Alster^{A,7,11}	0,4 l v. Fass	4,50
310	König-Pilsener oder Alster^{A,7,11}	0,5 l v. Fass	5,50
311	König-Pilsener^A alkoholfrei	0,33 l Fl.	3,50
312	Weißbier Kristallklar / Dunkel^A	0,5 l Fl.	5,00
313	Hefe-Weißbier Naturtrüb^A	0,5 l Fl.	5,00
314	Hefe-Weißbier^A alkoholfrei	0,5 l Fl.	5,00
315	Vitamalz^{A,1}	0,33 l Fl.	4,50
315a	Banane Weißbier^{A,5,11}	0,5 l Fl.	6,00

Spirituosen

316	Jägermeister^L	35°/o Vol. 2 cl	4,50
317	Averna, Kräuterlikör^L	32°/o Vol. 2 cl	4,50
318	Ramazotti, Kräuterlikör^L	30°/o Vol. 2 cl	4,50
319	Amaro Montenegro, Kräuterlikör^L	23°/o Vol. 2 cl	4,50
320	Amaretto, Mandellikör^{H,1}	25°/o Vol. 2 cl	4,50
321	Sambuca, Likör	40°/o Vol. 2 cl	4,50
322	Grappa, Hausmarke^{L,5}	38°/o Vol. 2 cl	6,50
323	Vecchia Romagna, Brandy^L	40°/o Vol. 2 cl	5,50
324	Fernet Branca, Bitter^L	40°/o Vol. 2 cl	5,00
327	Grand Marnier, Cognac^{L,1}	40°/o Vol. 2 cl	6,00
328	Jack Daniels, Whisky^L	40°/o Vol. 2 cl	6,50
329	Baileys, Whisky Creme^{G,1,8}	37°/o Vol. 2 cl	5,50
330	Wodka	40°/o Vol. 2 cl	4,50
331	Amaro Lucano^{L,1}	28°/o Vol. 2 cl	4,50

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl.
Mehrwertsteuer und Bedienung.

*Eiscafé**Ristorante**Localino*

SAPORE ITALIANO DAL 1998

Vini Bianchi

Vernaccia di San Gimignano ^{L,5} Fl. 0,75 l **26,50**
Gl. 0,2 l **9,50**

Herkunft: Toscana

Rebsorte: Vernaccia di San Gimignano

Die Strohgelbe Farbe des Weins wird untermalt von feinfruchtigen und blumigen Düften, die dem Glas entströmen. Am Gaumen trocken und frisch, mit leichten Mandelnuancen im Abgang.

Ciro bianco ^{L,5} Fl. 0,75 l **24,50**
Gl. 0,2 l **7,50**

Herkunft: Kalabrien

Rebsorte: Greco

Ein fruchtig-duftiger Weißwein, trocken im Geschmack, mit einem gut ausbalancierten Säuregehalt.

Librani Critone ^{L,5} Fl. 0,75 l **26,00**
Gl. 0,2 l **7,50**

Herkunft: Kalabrien

Rebsorte: Librandi Critone

Ein fruchtig-duftiger Weißwein, trocken im Geschmack, mit einem gut ausbalancierten Säuregehalt.

Vini Rossi

Barbera ^{L,5} Fl. 0,75 l **35,50**
Gl. 0,2 l **9,50**

Herkunft: Piemont

Rebsorte: Barbera

Der Barbera hat einen schönen reichhaltigen Geschmack, ist delikat und kräftig. Das Bouquet ist weit gefächert mit durchschlagenden Nuancen von reifen Früchten.

Barolo ^{L,5} Fl. 0,75 l **42,50**
Gl. 0,2 l **12,50**

Herkunft: Piemont

Rebsorte: Nebbiolo

Granatrote Farben mit violetten Schattierungen, besticht durch Duftnuancen wie Veilchen und Rosen. Der Geschmack ist angenehm kräftig und voll.

Nero d'Avola ^{L,5} Fl. 0,75 l **26,00**
Gl. 0,2 l **7,50**

Herkunft: Sizilien

Rebsorte: Nero d'Avola

Brillantes Rubinrot, im Bouquet u. a. Kirsche, Vanille und Zimt, am Gaumen geschmeidig mit ausgewogenem Tanningehalt.

Vini Rossi

Sangiovese ^{L,5} Fl. 0,75 l **26,00**
Gl. 0,2 l **7,50**

Herkunft: Toscana

Rebsorte: Sangiovese

Rufbinrote Farbe mit einem charakteristischen trockenen, harmonischen und delikaten Geschmack. Ein langer und geschmeidiger Abgang.

Ross di Montalcino ^{L,5} Fl. 0,75 l **30,50**
Gl. 0,2 l **11,50**

Herkunft: Toscana

Rebsorte: Sangiovese

Intensives Rubinrot, trockener, runder und samtiger Geschmack und ein sehr großzügiger Körper – Ganz der kleine Bruder des großen Brunellos!

**Es stehen noch weitere Weine zur Verfügung.
Zögern Sie nicht, sprechen uns an.**

Eiscafé

Ristorante

Localino

SAPORE ITALIANO DAL 1998

Grappa

Grappa Barricata ^{L,5}

Gl. 2 cl **7,50**

Goldene Farbe mit bernsteinfarbenen Reflexen, Kräftiges und lang anhaltendes Bouquet, harmonisch, mit angenehmen Nuancen von Holz und Harz.

Grappa di Barolo ^{L,5}

Gl. 2 cl **9,00**

Herkunft der

Trester:

Piemont, Barologebiet

Rebsorte: Nebbiolo

Der Grappa besticht durch seine Fruchtigkeit. Sein volles Aroma entfaltet dieser Grappa bei einer Temperatur zwischen 18°C und 20°C (nie eisgekühlt!), in einem tulpenförmigen Degustierglas genießen.

Grappa Chardonnay ^{L,5}

Gl. 2 cl **6,50**

Rebsorte: Chardonnay

Ein feinfruchtiger, aromatischer und zugleich milder Grappa, der den fruchtigen Charakter der Rebsorte Cortese sehr schön zum Ausdruck bringt.

Grappa Brunello ^{L,5}

Gl. 2 cl **9,50**

Herkunft der Trester: Toscana

Rebsorte: Sngiovese

Der Grappa di Brunello zeichnet sich aus durch seine ausgezeichneten Aromen, seiner eleganten Struktur und seine grosse Persönlichkeit.

Grappa di Moscato ^{L,5}

Gl. 2 cl **8,50**

Rebsorte: Friaul

Ein aromatischer, frischer und blumig anmutender Grappa, mit leichten Pfingstrosendüften.

Grappa Pinot ^{L,5}

Gl. 2 cl **8,00**

Rebsorte: Pinot

Ein harmonischer und ausdrucksstarker Grappa.

Grappa Francoli ^{L,5}

Gl. 2 cl **9,50**

Reserve 3 Jahre

Rebsorte: Ghemme

Herkunft: Piemonte

Wir hoffen, daß es Ihnen bei uns gefallen und geschmeckt hat.

Wir würden uns freuen, Sie recht bald wieder bei uns begrüßen zu dürfen.