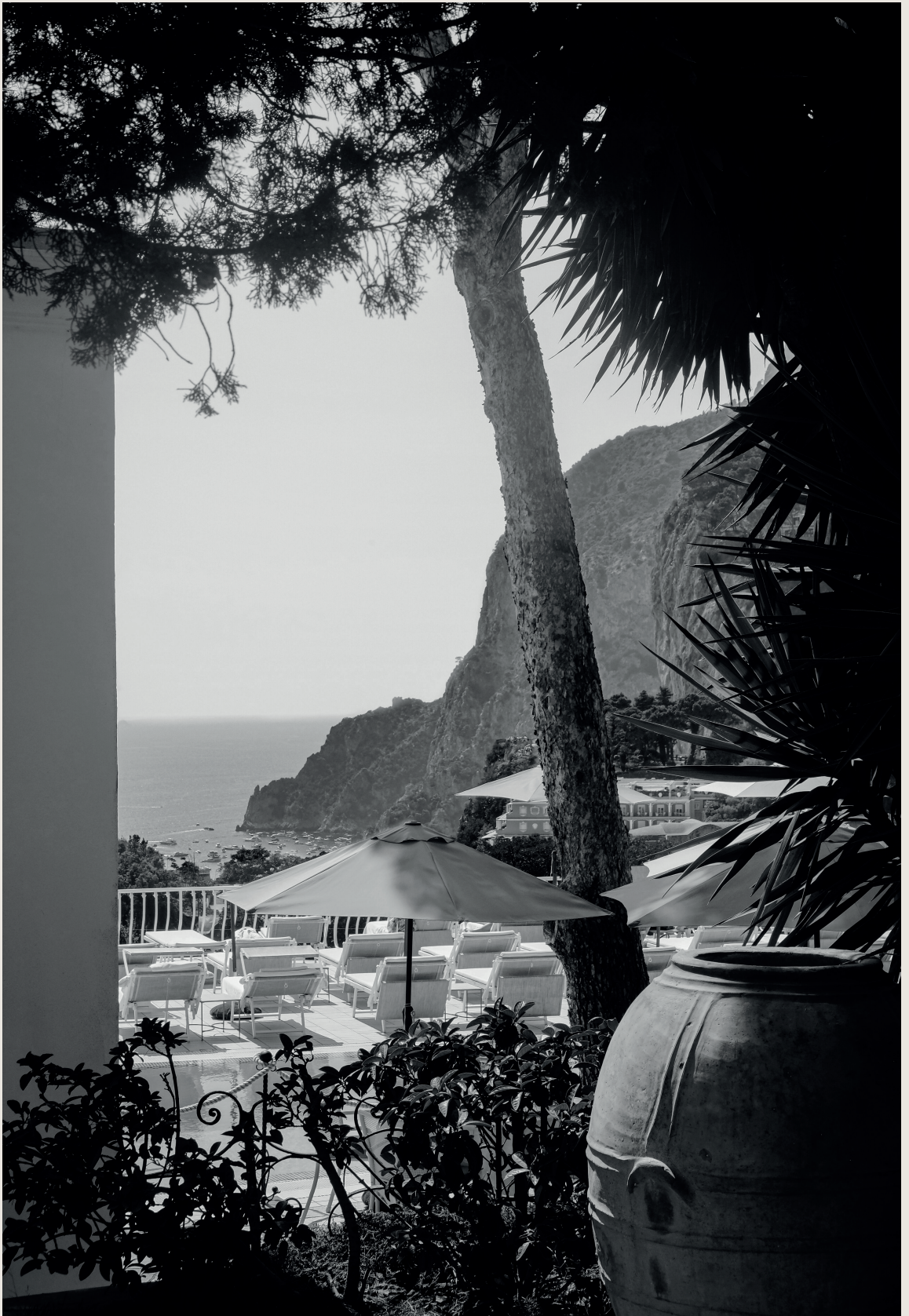




Ristorante - Bar - Pizzeria



VORSPESIEN

Carpaccio di Manzo _G € 15,9

FRISCH GEKLOPFTES RINDERFILET, SERVIERT
MIT PARMESANCREME UND RUCOLA.

Vitello Tonnato _{C, G, D} € 14,9

BUTTERZARTES KALBSFILET, MIT
THUNFISCHCREME UND KAPERN.

Insalata di Mare _{D, B, N} € 17,5

KLASSISCHER ITALIENISCHER
MEERESFRÜCHTESALAT.

Parmigiana di Melanzane _G € 13,9

TRADITIONELLE PARMIGIANA , MIT
BURRATA-CREME.

Burrata & Love Notes _{G, H} € 13,9

FRISCHE BURRATA, RUCOLA, TOMATEN UND
HAUSGEM. BASILIKUMPESTO.

Antipasto Giovanni's _{G, D, B, C} € 22,9

GEGRILLTEM GEMÜSE, MEERESFRÜCHTESALAT,
CREMIGER BÜFFELMOZZARELLA, PROSCIUTTO
CRUDO UND VITELLO TONNATO.

Fisch Carpaccio _D € 15,5

TAGESFRISCHES MARINIERTES
FISCH-CARPACCIO MIT ZITRUSAROMEN UND
BESTEM EXTRA NATIVEM OLIVENÖL.

LE PASTE

Spaghetti aglio e olio ^A € 9,5

MIT FEINSTEM OLIVENÖL, DUFTENDEM
KNOBLAUCH UND EINER LEICHTEN SCHÄRFE.

Spaghetti al pomodoro ^A € 9,5

TOMATENSAUCE, VERFEINERT MIT FRISCHEM
BASILIKUM UND OLIVENÖL.

Tagliatelle bolognese ^{A, C, G, L} € 12,5

LANGSAM GEKOCHTES RAGÙ AUS BESTEM
RINDFLEISCH.

Tagliatelle alla Toscana ^{A, C, G, L} € 13,5

AURORA-SAUCE, FEINEN ERBSEN, FRISCHEN
PILZEN UND HERZHAFTEM PROSCIUTTO.

Rigatoni al forno ^{A, C, G, L} € 14,5

RIGATONI AUS DEM OFEN, MIT RAGÙ,
PILZEN UND ERBSEN.

Rigatoni ai 4 formaggi ^{A, G} € 11,5

EINE CREMIGE MELANGE AUS VIER
AUSGEWÄHLTEN KÄSESORTEN.

Lasagna classica ^{A, C, G, L} € 14,5

FRISCHE PASTA, HERZHAFTES RAGÙ, CREMIGE
BÉCHAMEL UND WÜRZIGER PARMESAN.

LE PASTE

Spaghetti allo scoglio A,B, D, N € 16,9

MEERESFRÜCHTEN IN EINER LEICHTEN
WEIßWEIN-TOMATENSAUCE.

Ravioli al burro e salvia A, C, G € 14,9

GEFÜLLTE RAVIOLI, BUTTER, SALBEI FÜR EINEN
VOLLENDETEN GESCHMACK.

Tagliatelle al Salmone A, C, G, L € 14,9

MIT LACHS IN AURORASAUCE.

Mezze maniche carbonara A, C, G € 13,9

KNUSPRIGEM GUANCIALE, CREMIGEM EI UND
WÜRZIGEM PECORINO ROMANO.

Mezze maniche amatriciana A, L € 13,5

KNUSPRIGEM GUANCIALE, VOLLMUNDIGE
TOMATENSAUCE UND EINE PRISE PECORINO.

Penne all'arrabbiata A € 10,9

FEURIGE TOMATENSAUCE MIT CHILI,
ABGESCHMECKT MIT FRISCHER PETERSILIE.

Tagliatelle dolce vita A, G, H € 13,9

BURRATA, INTENSIVEM BASILIKUMPESTO UND
SONNENGETROCKNETEN TOMATEN.

Tagliatelle Hostaria A, G, H € 15,5

MIT ZWEI HAUSGEM. RAGU': RIND UND KALB.

LE PIZZE

Margherita

A, G
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA
UND FRISCHES BASILIKUM.

€ 8,5

Salame

A, G
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA
UND ITALIENISCHE SALAMI.

€ 9,9

Funghi

A, G
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA
UND FRISCHE, CHAMPIGNONS.

€ 9,5

Prosciutto

A, G
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA
UND FEINER KOCHSCHINKEN.

€ 9,9

Quattro Stagioni

A, G
SALAMI, PROSCIUTTO, FRISCHE
CHAMPIGNONS UND
ARTISCHOCKEN.

€ 12,5

Regina

A, G
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA
UND KOCHSCHINKEN UND
CHAMPIGNONS.

€ 11,5

Vegetaria

A, G
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA UND
GEGRILLTEM GEMÜSE.

€ 12,9

Capricciosa

A, G, C
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA,
FRISCHE CHAMPIGNONS, PAPRIKA,
OLIVEN, SALSIICCIA UND EI.

€ 12,5

Tonno e Cipolla

A, G, D
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA,
THUNFISCH UND ZWIEBELN.

€ 12,9

Contadina

A, G
MOZZARELLA, KARTOFFELSCHNITZEN
UND HERZHAFTES SPECK.

€ 11,9

LE PIZZE

Mare

A, G, D, B, N
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA UND
MEERESFRÜCHTEN.

€14,5

Calzone

A, C, G
ZARTE FÜLLUNG AUS SALAMI,
PROSCIUTTO UND FRISCHEN
CHAMPIGNONS.

€ 13,5

Caprese

A, G
MOZZARELLA DI BUFALA UND
KIRSCHTOMATEN UND
FRISCHEM BASILIKUM.

€ 13,5

Primavera

A, G
MOZZARELLA, RUCOLA,
PARMASCHINKEN UND
GEHOBELTER PARMESAN.

€ 13,9

Siciliana

A, G, H
SALZIGE RICOTTA, GEBRATENE
AUBERGINEN UND FRISCHE MINZE.

€ 11,5

Fantasía

A, G
LASSEN SIE SICH ÜBERRASCHEN –
EINE KREATION MIT ALLEM,

€ 13,5

Bresaola

A, G
MOZZARELLA,
BÜFFELMOZZARELLA, BRESAOLA
UND GETROCKNETE TOMATEN.

€ 13,9

Napoli

A, G
MOZZARELLA DI BUFALA,
SALSICCIA UND FRISCHE
STÄNGELKOHL.

€ 12,5

Diavola

A, G
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA UND
PIKANTE ITALIENISCHE SALAMI.

€ 11,5

Quattro Formaggi

A, G
MOZZARELLA, GORGONZOLA, EDAMER
UND PARMESAN.

€ 11,5

Hostería

A, G
BÜFFELMOZZARELLA, COPPA UND
KNUSPRIGEN TARALLO-STÜCKCHEN..

€ 14,5

Pizza Calabrese

A, G
PIKANTE SALAMI UND STEINPILZE

€ 13,9

FLEISCH

ALLE FLEISCHGERICHTE WERDEN VON EINER BEILAGE
AUS GEMÜSE UND KARTOFFELN BEGLEITET

Scaloppina al limone _G

€21,9

ZARTES KALBFLEISCH, VERFEINERT MIT EINER
LEICHTEN ZITRONENSAUCE.

Saltimbocca alla Romana _G

€21,9

KALBSMEDAILLONS MIT PROSCIUTTO UND
SALBEI, IN WEIßWEIN ABGELÖSCHT.

Filetto di manzo alla griglia _{250g}

€32,5

FEINSTES RINDERFILET, PERFEKT GEGRILLT
FÜR INTENSIVEN GESCHMACK.

Tagliata di Manzo _{L, I 280g}

€30,5

SAFTIGES ENTRECÔTE, SERVIERT MIT RUCOLA
UND PARMESAN.

Guance di Manzo _{L, I}

€26,9

ZART GESCHMORTE RINDERBÄCKCHEN MIT
FEINER KAKAONOTE UND WALDBEEREN.

Scaloppina ai funghi misti _G

€23,9

KALBSFILETS IN EINER CREMIGEN SAUCE AUS
STEINPILZEN, CHAMPIGNONS UND ANDEREN
PILZSORTEN.

Scaloppina Gorgonzola, Noci e Pere _{G, H}

€23,9

KALBSFILETS IN GORGONZOLA-SAUCHE,
KNUSPRIGEN NÜSSEN UND FRISCHEN BIRNEN.

FISCH

ALLE FISCHGERICHTE WERDEN VON EINEM
GEMISCHTEN SALAT BEGLEITET

Scampí alla griglia _B

€28,5

AROMATISCHE SCAMPI, SANFT AUF DEM GRILL
GEGART.

Calamarí alla griglia _N

€23,9

ZART UND SAFTIG, MIT EINEM HAUCH VON
ZITRONE.

Salmone al limone _D

€24,9

FRISCHES LACHSFILET, VERFEINERT MIT
ZITRONENSAUCE.

Fischplatte vom Grill _D

€32,9

FRISCHE AUSWAHL AN MEERESFISCH,
TÄGLICH VARIIEREND, SCHONEND GEGRILLT.

Hostaria
Giovanni's

SALATE

Insalatina mista

GEMISCHTER BEILAGENSALAT.
€ 4,5

Gemischter Salat

KLASSISCHER GEMISCHTER SALAT.
€ 6,5

Tomaten Salat

TOMATEN UND ZWIEBELN,
VERFEINERT MIT OLIVENÖL.
€ 5,5

Lachs & Crème D, G

SALATE MIT ZARTEM LACHSFILET
UND FEINER CRÈME FRAÎCHE.
€ 14,5

Blattsalat mit Rindfleisch I

FEINE BLATTSALATE MIT ZART GESCHMORTEM
RINDFLEISCH UND VINAIGRETTE.
€ 15,5

DESSERTS

Tiramisu A, C, G

SAVOIARDI, MASCARPONE-CREME
UND KAKAOPULVER.
€ 8,5

Mousse Cioccolato A, C, G, H

SCHOKOLADENCREME MIT
INTENSIVEM GESCHMACK.
€ 8,5

Panna cotta G

GEKOCHTE SAHNE, VERFEINERT MIT
FRISCHEN BEEREN ODER
FRUCHTIGER SAUCE.
€ 8,5

Dessert misto A, C, G, H

EINE VOM CHEFKOCH
AUSGEWÄHLTE
DESSERTMISCHUNG
€ 12,5

SOFTDRINKS

Apfelschorle - 0,5l

€ 4,3

Johannisbeerschörle - 0,5l

€ 4,3

Holunderschorle - 0,5l

€ 4,3

Orangen-schorle - 0,5l

€ 4,3

Rhabarberschorle - 0,5l

€ 4,3

Säfte - 0,25l/0,5l

€ 3,5 / € 4,5

Coca-Cola 9 - 0,4l

€ 4,3

Coca-Cola Zero 9, 10, 11 - 0,4l

€ 4,3

Sprite - 0,4l

€ 4,3

Fanta 1 - 0,4l

€ 4,3

Spezi 9 - 0,5l

€ 4,3

Auch klein - 0,25l

€ 3,5

ACQUA

Acqua Morelli - 0,75l

OHNE GAS -

€ 6,5

Acqua Morelli - 0,75l

MIT GAS -

€ 6,5

Acqua Morelli - 0,25l

OHNE GAS -

€ 4

Acqua Morelli - 0,25l

MIT GAS -

€ 4

KAFFEE

Espresso 9

€ 2,3

Doppio Espresso 9

€ 4,5

Espresso Macchiato 9, G

€ 2,6

Tasse Kaffee 9

€ 3,9

Cappuccino 9, G

€ 3,5

Latte Macchiato 9, G

€ 4,5

Espresso Corretto 9, 1

€ 4,5

BIRRE 0,5L

Hellēs ^A
€ 4,6

Weißbier ^A
€ 4,6

Alkoholfreie Bier ^A
€ 4,6

Alkoholfreies Weißbier ^A
€ 4,6

Radler ^A
€ 4,6

Russ'n ^A
€ 4,6

Dunkel Bier ^A
€ 4,6

Dunkel Weißbier ^A
€ 4,6

Pils ^A
€ 4,1

Leichte Weiße ^A
€ 4,6



SPIRITUOSI 4 CL

Limoncello ^{L, I, 2, II}
€ 4,9

Ramazzotti ^{L, 2}
€ 4,9

Grappe della Casa ^I
€ 4,9

Amaretto ^{H, L,}
€ 4,9

Williams Birne ^I
€ 4,9

Averna ^{L, 2}
€ 4,9

Hostaria
Giovanni's

APERITIFS

Aperol Spritz L, 1, 2, II

APEROL, PROSECCO UND SODA.
€ 8,5

Hugo Spritz L, II

LIMETTEN, HOLUNDER-SYRUP
UND PROSECCO.
€ 8,5

Campari Spritz L, 1, 2

CAMPARI, PROSECCO UND SODA.
€ 8,5

Campari Maracuja L, 1, 2

CAMPARI, MARACUJA-SAFT UND PROSECCO.
€ 8,5

Limoncello Spritz L, II

LIMONCELLO, PROSECCO UND ZITRONEN.
€ 8,5

Cosmo Spritz L, 2, II

INSPIRIERT VOM COSMOPOLITAN, MIT
WODKA, TRIPLE SEC UND CRANBERRY.
€ 8,5

Gin Balis Mule L, II

GIN ODER WODKA MIT FRISCHER
LIMETTE, EIS UND BALIS, GARNIERT MIT
BASILIKUM, ROSMARIN UND MINZE.
€ 10,5

Balis Spritz L, II

BALIS, PROSECCO UND LIMETTE,
DEKORIERT MIT BASILIKUM,
ROSMARIN UND MINZE.
€ 10,5

San Bitter Spritz I, 2, II, L

SAN BITTER, ORANGE UND SODA.
€ 8,5

Crodino Spritz I, 2, II, L

CRODINO, ORANGE UND SODA.
€ 8,5

Hostaria
Giovanni's

OFFENE WEINE

ROT

0,1L 0,25L

Casal Thaulero Chorus ₁ _____

€ 4,5 € 7,5

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP 2022.

Reguta Giuseppe e Luigi ₁ _____

€ 4,5 € 8,5

CABERNET SAUVIGNON IGP 2023

Torrevento ₁ _____

€ 4,5 € 8,5

PRIMITIVO PUGLIA IGT 2023

ROSÉ

0,1L 0,25L

Zenato ₁ _____

€ 4,5 € 7,8

ROSATO TREVENETIE IGT 2024

WEISS

0,1L 0,25L

Reguta Giuseppe e Luigi ₁ _____

€ 4,5 € 8,5

CHARDONNAY IGP 2024

Zenato ₁ _____

€ 4,5 € 7,9

SOAVE CLASSICO DOC 2022

Reguta Giuseppe e Luigi ₁ _____

€ 4,5 € 8,5

PINOT GRIGIO DOP 2024

Weinschorle ₁ _____

0,25L 0,5L

€ 4,5 € 7,5

Hostaria
Giovanni's



ANMERKUNGE

Glutenfreie Pasta und Pizza auf Wunsch erhältlich.

+ €4

Senioren- oder Kinderportionen auf Anfrage möglich.

Extras und Sonderwünsche ab

+ 1,50€.

Reservierungen und mehr:



GIOVANNI UMILE
INHABER

WEBSITE & SOCIALS
ENTDECKEN:
QR-CODE SCANNEN!

ALLE PREIS IN EURO
INKL. MWST

Danke für Ihren Besuch!

ALLERGENKENNZEICHNUNG: A – GLUTENHALTIGES GETREIDE (WEIZEN, ROGGEN, GERSTE, HAFER, DINKEL, KAMUT), B – KREBSTIERE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE, C – EIER UND EIERZEUGNISSE, D – FISCH UND FISCHERZEUGNISSE, E – ERDNÜSSE UND ERDNUSSEERZEUGNISSE, F – SOJABOHNEN UND SOJABOHNENERZEUGNISSE, G – MILCH UND MILCHERZEUGNISSE (EINSCHLIEßLICH LAKTOSE), H – SCHALENFRÜCHTE (MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, CASHEWÜSSE, PEKANNÜSSE, PARANÜSSE, PISTAZIEN, MACADAMIA- UND QUEENSLANDNÜSSE), I – SELLERIE UND SELLERIEERZEUGNISSE, J – SENF UND SENFERZEUGNISSE, K – SESAMSAMEN UND SESAMERZEUGNISSE, L – SCHWEFELDIOXID UND SULFITE (IN KONZENTRATIONEN VON MEHR ALS 10 MG/KG ODER 10 MG/L), M – LUPINEN UND LUPINENERZEUGNISSE, N – WEICHTIERE UND WEICHTIERERZEUGNISSE.

ZUSATZSTOFFE UND ANDERE KENNZEICHNUNGSPFLICHTEN: 1 – MIT FARBSTOFFEN, 2 – MIT KONSERVIERUNGSTOFFEN, 3 – MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL, 4 – MIT GESCHMACKSVERSTÄRKERN, 5 – MIT SCHWEFELDIOXID, 6 – MIT SCHWÄRZUNGSMITTEL, 7 – MIT PHOSPHAT, 8 – MIT MILCHWEIß, 9 – KOFFEINHALTIG, 10 – CHININHALTIG, 11 – MIT SÜßUNGSMITTEL, 12 – ENTHÄLT EINE PHENYLALANIN-QUELLE, 13 – GEWACHST, 14 – MIT NITRITPÖKELSALZ, 15 – MIT TAURIN, 16 – MIT TARTRAZIN (KANN DIE AKTIVITÄT UND AUFMERKSAMKEIT VON KINDERN BEEINFLUSSEN).