

Alitalia

RISTORANTE - PIZZERIA - BAR

Lunch, Dinner, After Work, Events & Catering

Speisekarte
Mittagskarte
Getränkete
Weinkarte

Öffnungszeiten:
Montag-Freitag: 11:30 - 22 Uhr
Feiertag: geschlossen
Events: nach Vereinbarung

Mittagstisch

von Montag bis Freitag

Unser Mittagstisch wechselt wöchentlich. Bitte schauen Sie auf unsere Website unter „Mittagstisch“, um den aktuellen Mittagstisch einzusehen.

Jedes Mittagsgericht wird mit einer Suppe oder einem kleinen Salat serviert.

*Empfehlungskarte
von Montag bis Freitag*

Unsere Empfehlungskarte wechselt wöchentlich. Bitte schauen Sie auf unsere Website unter „Empfehlungskarte“, um die aktuellen Empfehlungen unseres Chefkochs einzusehen.

Antipasti e Insalate

<i>Bruschetta</i>	4,50 €
GERÖSTETE BROTSCHREIBEN MIT TOMATEN UND KNOBLAUCH	
<i>Insalata Mista</i>	4,50 €
GEMISCHTER SALAT	
<i>Antipasti della Casa</i>	8,00 €
GEMISCHTE VORSPEISE, VEGETARISCH, KLEIN	
<i>Antipasti Speciale^{6,7}</i>	11,50 €
GEMISCHTE VORSPEISE SPEZIALE	
<i>Mozzarella Caprese</i>	8,50 €
MOZZARELLA MIT TOMATEN UND BASILIKUM	
<i>Insalata Scampi</i>	13,50 €
GEMISCHTER SALAT MIT GEGRILLTEN RIESENGARNELEN	
<i>Carpaccio di Manzo⁶</i>	10,50 €
RINDERCARPACCIO MIT PARMESAN UND CHAMPIGNONS	
<i>Insalata di Tacchino</i>	10,50 €
GEMISCHTER SALAT MIT PUTENBRUSTSTREIFEN	
<i>Insalata Nizza</i>	9,00 €
GEMISCHTER SALAT MIT THUNFISCH UND EI	
<i>Insalata Contadina^{6,7}</i>	9,00 €
GEMISCHTER SALAT MIT SCHAFSKÄSE, OLIVEN UND PEPERONI	

Zuppa

<i>Minestrone</i> ⁵	5,00 €
ITALIENISCHE GEMÜSESUPPE	
<i>Zuppa di Pomodoro</i>	5,00 €
TOMATENSUPPE	
<i>Stracciatella alla Romana</i> ⁵	5,00 €
FLEISCHBRÜHE MIT PARMESAN UND EI	

Pizza

<i>Pizza Margherita</i> ^{1,6}	7,50 €
MIT TOMATE UND KÄSE	
<i>Pizza Funghi</i> ^{1,6}	8,50 €
MIT CHAMPIGNONS	
<i>Pizza Salami</i> ^{1,6}	9,00 €
MIT SALAMI	
<i>Pizza Prosciutto</i> ^{1,4,6,9}	9,00 €
MIT SCHINKEN	
<i>Pizza Tonno</i> ^{1,6}	9,00 €
MIT THUNFISCH UND ZWIEBEL	
<i>Pizza Prosciutto e Funghi</i> ^{1,6}	9,50 €
MIT SCHINKEN UND CHAMPIGNONS	
<i>Pizza Spinaci e Gorgonzola</i> ^{1,6}	9,50 €
MIT SPINAT UND GORGONZOLA	
<i>Pizza Quattro Stagioni</i> ^{1,4,6,9}	10,00 €
MIT SCHINKEN, CHAMPIGNONS, SALAMI UND ARTISCHOCKEN	
<i>Pizza Salmone</i> ^{1,6}	10,50 €
MIT LACHS	
<i>Pizza Parma, Rucola e Parmigiano</i> ^{1,6}	11,50 €
MIT PARMASCHINKEN, RUCOLA UND PARMESAN	

Pasta

<i>Spaghetti Napoli</i> IN TOMATENSAUCE	7,50 €
<i>Spaghetti Aglio e Olio</i> MIT KNOBLAUCH UND OLIVENÖL	8,00 €
<i>Penne all'Arrabbiata</i> IN SCHARFER TOMATENSAUCE	8,50 €
<i>Penne Gorgonzola⁶</i> IN GORGONZOLASAUCE	9,00 €
<i>Spaghetti Bolognese¹</i> MIT HACKFLEISCHSAUCE	9,50 €
<i>Spaghetti Carbonara⁴</i> MIT SPECK UND EI	9,50 €
<i>Tortellini alla Panna^{4,9}</i> MIT SCHINKEN IN SAHNESAUCE	9,50 €
<i>Lasagne al Forno^{1,6}</i> NUDELAUFLAUF	9,50 €
<i>Penne con Tacchino</i> MIT PUTENBRUST UND CHAMPIGNONS	10,50 €
<i>Spaghetti Marinara</i> MIT MEERESFRÜCHTEN	12,50 €
<i>Tagliatelle al Salmone</i> MIT LACHS IN TOMATEN-SAHNESAUCE	12,50 €
<i>Spaghetti Scampi</i> RIESENGARNELEN IN TOMATENSAUCE	15,50 €

Pesce

<i>Calamari Livornese</i> ⁶	14,50 €
TINTENFISCHRINGE MIT KAPERN UND TOMATENSAUCE	
<i>Calamari Rusticana</i>	14,50 €
TINTENFISCHRINGE MIT ZWIEBELN UND CHAMPIGNONS	
<i>Salmone alla Griglia</i>	16,50 €
LACHS VOM GRILL	
<i>Salmone al Pepe</i>	18,00 €
LACHS AUF BLATTSPINAT, MIT PFEFFERSAUCE	
<i>Scampi alla Griglia</i>	19,50 €
RIESENGARNELEN VOM GRILL	
<i>Scampi Rusticana</i>	19,50 €
RIESENGARNELEN MIT ZWIEBELN UND CHAMPIGNONS	
<i>Scampi al Aglio</i>	19,50 €
RIESENGARNELEN MIT KNOBLAUCH UND OLIVENÖL	

Jedes Fleisch- und Fischgericht wird mit der Tagesbeilage oder einem kleinen Salat serviert.

Carne

<i>Scaloppine al Gorgonzola</i> ^{1,6} FLEISCHMEDALLIONS IN GORGONZOLASAUCE	15,50 €
<i>Scaloppine al Funghi</i> FLEISCHMEDALLIONS IN CHAMPIGNONSAUCE	15,50 €
<i>Saltimbocca alla Romana</i> ^{1,5} KALBSMEDAILLONS MIT PARMASCHINKEN UND SALBEI	17,50 €
<i>Bistecca alla Griglia</i> RUMPSTEAK VOM GRILL	19,50 €
<i>Bistecca al Pepe Verde</i> ^{1,5} RUMPSTEAK IN GRÜNER PFEFFERSAUCE	21,00 €
<i>Bistecca al Gorgonzola</i> ⁶ RUMPSTEAK IN GORGONZOLASAUCE	21,00 €
<i>Filetto alla Griglia</i> RINDERFILET VOM GRILL	23,50 €
<i>Filetto al Pepe Verde</i> ^{1,5} RINDERFILET IN GRÜNER PFEFFERSAUCE	25,00 €
<i>Filetto al Gorgonzola</i> ⁶ RINDERFILET IN GORGONZOLA	25,00 €

Jedes Fleisch- und Fischgericht wird mit der Tagesbeilage oder einem kleinen Salat serviert.

Dessert

<i>Tiramisu</i>	5,00 €
<i>Cassata Siciliana</i>	5,00 €
<i>Tartufo</i>	5,00 €
<i>Gelato Misto</i>	4,00 €
<i>Crème Caramel</i>	5,00 €

Heißgetränke

<i>Espresso</i>	2,00 €
<i>Doppio Espresso</i>	3,00 €
<i>Cappuccino</i>	3,00 €
<i>Tasse Kaffee</i>	3,00 €
<i>Latte Macchiato</i>	4,00 €
<i>Tee, verschiedene Sorten</i>	3,00 €

Aperitifs

<i>Martini Dry, Bianco 5cl</i>	3,00 €
<i>Campari^{1,3} 4cl</i>	3,00 €
<i>Aperol Orange^{1,3} 0,25l</i>	6,00 €
<i>Aperol Spritz^{1,3} 0,25l</i>	7,00 €
<i>Longdrinks ab</i>	8,50 €

Grappa

2cl

<i>Nonino Il Merlot „Monovitigno“</i>	4,50 €
<i>Nonino Lo Chardonnay „Monovitigno“</i>	4,50 €
<i>Nonino Il Moscato „Monovitigno“</i>	4,50 €
<i>Nonino Il Prosecco „Monovitigno“ Riserva</i>	4,50 €
<i>Nonino Grappa Nonino Riserva 115th Anniversary</i>	9,50 €
<i>Nonino Ue di Sauvignon „Monovitigno“</i>	4,50 €
<i>Nonino Amaro Quintessentia</i>	4,50 €
<i>Grappa della Casa</i>	3,00 €

Spirituosen

2cl

<i>Amaretto</i>	3,00 €
<i>Sambuca</i>	3,00 €
<i>Grappa</i>	3,00 €
<i>Ramazotti</i>	3,00 €
<i>Averna</i>	3,00 €
<i>Jägermeister</i>	3,00 €
<i>Whiskey Jack Daniel's</i>	4,00 €
<i>Rum Havana Club 3 Años</i>	4,00 €
<i>Gin Gordon</i>	4,00 €
<i>Gin Tanqueray</i>	4,50 €
<i>Vodka Absolut</i>	4,50 €

Getränke

<i>Purezza premium Tafelwasser mit und ohne Kohlensäure</i>		0,35l 3,00 €	0,75l 5,00 €
<i>San Pellegrino</i>		0,25l 3,50 €	0,75l 7,00 €
<i>Acqua Panna</i>		0,25l 3,50 €	0,75l 7,00 €
<i>Coca Cola^{1,2}, Fanta^{1,6}, Coca Cola light^{1,2,8}, Sprite¹, Spezi^{1,2,6}</i>		0,2l 3,00 €	0,4l 4,00 €
<i>Schweppes Bitter Lemon^{3,6}, Tonic Water⁵, Ginger Ale¹</i>			0,2l 3,50 €
<i>Klindworth Fruchtsäfte</i>		0,2l 3,00 €	0,4l 4,50 €
APFEL, ORANGE, CRANBERRY, RHABARBER, MARACUJA			
<i>Alle Säfte auch als Schorle</i>		0,2l 3,00 €	0,4l 4,50 €
<i>Flensburger Pils vom Fass</i>		0,3l 3,00 €	0,4l 4,00 €
<i>Alsterwasser</i>		0,3l 3,00 €	0,4l 4,00 €
<i>Schneider Weisse Weizenbier</i>			0,5l 4,00 €
<i>Schneider Weisse alkoholfreies Weizenbier</i>			0,5l 4,00 €
<i>Flensburger Malzbier</i>			0,33l 3,50 €
<i>Flensburger alkoholfreies Bier</i>			0,33l 3,50 €
<i>Weinschorle</i>			0,25l 4,00 €

Hauswein

	<i>Glas 0,2l</i>	<i>Flasche 0,75l</i>
<i>Vino Bianco (Venetien)</i>	5,50€	16,00 €
TROCKENER, FRUCHTBETONTER, ZARTAROMATISCHER SOAVE VOM GARDA-SEE IN VENETO, ROCCO&MANCINI. HELLE FARBE, DUFTIGES, ZARTES BOUQUET. UNKOMPLIZIERT UND „EASY TO DRINK“		
<i>Vino Rosso (Venetien)</i>	5,50 €	16,00 €
TROCKENER, FRUCHTIGER, SAFIG-WEICHER BARDOLINO VOM GARDA-SEE IN VENETO, ROCCO&MANCINI. REINTÖNIG, LEICHT, BLUMIG IN DER NASE, SEHR HARMONISCH MIT ANGENEHMEM NACHHALL		
<i>Rocco Rosado (Venetien)</i>	5,50 €	16,00 €
AROMATISCH FRUCHTIGER ROSÉWEIN (ROCCO PINOT GRIGIO ROSADO) MIT SAFTIGEN AROMEN ROTER BEEREN UND EINER ANGENEHM ERFRISCHENDEN NOTE VON ROSA GRAPEFRUIT. EIN AUSGEWOGENER, UNKOMPLIZIERTER WEIN		

Secco/Prosecco

	<i>Glas 0,1l</i>	<i>Flasche 0,75l</i>
<i>Zonin Prosecco Spumante (Venetien)</i>	4,00 €	25,00 €
GLANZKLARE FARBE MIT FRISCHEN, GELBLICHEN REFLEXEN. KLASSISCH FRISCH, HARMONISCH, SPRITZIG UND SAFTIG MIT FRUCHTIGER NASE		
<i>Ferrari Brut Spumante</i>	----	49,00 €
VON STROHGELBER FARBE MIT GRÜNBLICHEN REFLEXEN UND EINEM INTENSIVEN BOUQUET VON GOLDEN DELICIOUS ÄPFELN, FELDBLUME UND HEFE, KLAR, HARMONISCH UND GESCHMEIDIG MIT EINEM ANHANG VON REIFEN FRÜCHTEN UND FRISCHEM BROT		
MAGNUM 1,5L 99,00 €		

Champagner Veuve Clicquot

99,00 €

VON ALLERHÖCHSTER QUALITÄT MIT EINEM GROSSEN ANTEIL VON GRANDS UND PREMIERS CRUS. FEINER, LEBHAFTER CHARAKTER, AUSGEZEICHNETE STRUKTUR, ELEGANT UND FINESSENREICH

Champagner Taittinger Rosé

109,00 €

LEUCHTENDE ROSÉFARBE, IM DUFT UND IM GESCHMACK FEINE, SUBTILE FRUCHT VON ELEGANTER INTENSITÄT, AROMEN VON ROTEN FRÜCHTEN, FEINE ANHALTENDE PERLAGE

Champagner Dom Perignon

259,00 €

LEUCHTENDE ROSÉFARBE, IM DUFT UND IM GESCHMACK FEINE, SUBTILE FRUCHT VON ELEGANTER INTENSITÄT, AROMEN VON ROTEN FRÜCHTEN, FEINE ANHALTENDE PERLAGE

Weisswein

Glas 0,2l

Flasche 0,75l

Rocco Pinot Grigio (Venetien)

6,00 €

19,00 €

KRÄFTIGE, GELBE FARBE. BLUMIGES BOUQUET MIT ZARTER FRUCHT. LEICHT UND FRISCH, SEHR AROMATISCH UND KOMPLEX, ELEGANT MIT AUSGEWOGENER UND MILDER SÄURE. EIN WEIN MIT VIEL TRINKSPASS

Rocco Chardonnay (Venetien)

6,00 €

19,00 €

IN DER NASE WUNDERSCHÖNES CHARDONNAY- FRUCHTBOUQUET. AM GAUMEN FRUCHTIG, VOLLMUNDIG UND ZARTAROMATISCH MIT ANKLÄNGEN VON ZITRUSFRÜCHTEN

Lungarotti Brezza (Umbrien)

8,00 €

25,00 €

LEICHTE, ETWAS SPRITZIGE, UNKOMPLIZIERTE CUVÉE AUS GRECHETTO, CHARDONNAY UND PINOT GRIGIO – DER WEIN FÜR SOMMER-PARTYS SCHLECHTHIN

Terredavino Gavi di Gavi (Piemont)

9,00 €

28,00 €

DER TERREDAVINO GAVI DI GAVI "SASSI DEL CARDINALE" DOCG ZEIGT SICH HELLGELB MIT GRÜNEN REFLEXEN IM GLAS. SEIN INTENSIVERS UND FRUCHTIGES BUKETT OFFENBART TROPISCHE UND EXOTISCHE AROMEN. AM GAUMEN IST ER FRISCH, VOLLMUNDIG UND AUSGEWOGEN.

Rotwein

Glas 0,2l

Flasche 0,75l

Ruinite Lambrusco Reggiano

(Emila-Romagna)

6,00 €

19,00 €

AROMATISCHES BOUQUET, AM GAUMEN SPRITZIG, VOLLMUNDIG UND HARMONISCH, GEKÜHLT

Rocco Merlot (Venetien)

6,00 €

19,00 €

REBSORTENTYPISCHES BLUMIGES BOUQUET. DIESER LEICHTE, BLUMIGE MERLOT GEFÄLLT MIT SEINER SAMTIGEN, FRUCHTIGEN UND UNKOMPLIZIERTEN ART

Bella Luna Primitivo (Apulien)

6,00 €

19,00 €

INTENSIVE AROMEN VON KIRSCH UND PFLAUME. AM GAUMEN WEICH UND VOLLMUNDIG MIT KIRSCH- UND PFLAUMENAROMEN

Rocco Chianti Riserva (Toskana)

8,00 €

25,00 €

HARMONISCHE CUVÉE AUS DEN TRADITIONELLEN REBSORTEN, BEHUTSAM IN EICHENFÄSSERN GEREIFT. LEBHAFTER RUBINROTE FARBE, DELIKATES BOUQUET. AM GAUMEN RUND UND WÜRZIG MIT SAMTIGEM ABGANG

Leonidas Barbera d' Asti (Piemont)

8,00 €

25,00 €

RUBINROT. DUFTIGES BOUQUET, FRUCHTIGER GESCHMACK, AROMATISCH UND LEICHT ZUGÄNLICH.

Firriato Chiaramonte Nero d' Avola (Sizilien)

36,00 €

DICHTE INTENSIVE, FAST VIOLETTE FARBE. INTENSIVE DUFTNOTEN VON ROTEN BEEREN UND GEWÜRZEN. AM GAUMEN RUND UND AUSGEWOGEN MIT GROSSER HARMONIE

Masi Campofiorin (Venetien)

46,00 €

TIEF RUBINROTE FARBE, WÜRZIGE AROMEN UND NOTEN VON REIFEN ROTEN FRÜCHTEN, ROSINEN UND GEWÜRZEN. IM MUND VOLUMINÖS UND KOMPLEX.

MAGNUM 1,5L 99,00 €

Antinori Le Volte dei Ornellaia (Toskana) ----- 59,00 €

10 MONATE IM BARRIQUE AUSGEBAUT. DUNKLE PURPURROTE FARBE. DIE NASE PRÄSENTIERT SICH INTENSIV FRUCHTBETONT, MIT NOTEN VON KLEINEN WALDBEEREN UND SÜSSEN GEWÜRZEN. AM GAUMEN VOLL UND DICHT MIT SPÜRBAREM, DOCH PERFEKT EINGEBUNDENEM UND WEICHEM TANNIN. DER LANG ANHALTENDE ABGANG KLINGT MIT FRUCHTIGEN NOTEN UND SCHÖNER LEBHAFTIGKEIT IN EINEM EINDRUCK VON GROSSER FRISCHE AUS.

MAGNUM 1,5L 129,00 €

3,0L 269,00 €

Tommasi Amarone Classico (Venetien) ----- 99,00 €

TIEFDUNKLES LEUCHTENDES RUBINROT, VIELSCHICHTIGE FEINWÜRZIGE AROMEN VON KAFFEE, TABAK, VANILLE UND REIFEN SCHWARZEN BEERENFRÜCHTEN. ANKLÄNGE VON SCHOKOLADE, HERZHAFTE FRUCHTFÜLLE, LEBENDIGE FESTE TANNINSTRUKTUR.

Pio Cesare Barolo (Piemont) ----- 119,00 €

LEUCHTEND GRANATROT, VOLLE AROMEN VON BACKPFLAUMEN, SCHATTENMORELLEN, EIN HAUCH VON SCHOKO, ZIMT UND GEWÜRZNELKE. MITTELSCHWERE ELEGANTE STRUKTUR, VOLLE SAFTIGKEIT, FEINES TANNIN UND SÄUREGERÜST, LANGES LAGERPOTENZIAL

Antinori Tignanello (Toskana) ----- 199,00 €

12 MONATE IM BARRIQUE AUSGEBAUT. DUFTIGE NOTEN REIFER, ROTER FRUCHT UND GEWÜRZE ENTFALTEN SICH GUT AUSGEWOGEN IN DER NASE. IM GESCHMACK ZEIGT ER EINE OPTIMALE STRUKTUR, MIT AUSGEWOGENEN, SANFTEN TANNINEN UND LANGEM NACHHALL. ÄUSSERST ELEGANT UND KOMPLEX

Alitalia

RISTORANTE - PIZZERIA - BAR

Betreiber
Tresor Gastronomie GmbH
Hammerbrookstr. 93
20097 Hamburg

Telefon: +49 40 23 26 60
Email: info@ristorante-alitalia.de

LEGENDE ZUSATZSTOFFE:

- ¹ mit Farbstoff
- ² koffeinhaltig
- ³ chininhaltig
- ⁴ mit Konservierungsstoff oder mit Nitritpökelsalz
- ⁵ mit Geschmacksverstärker
- ⁶ Antioxidationsmittel
- ⁷ geschwärzt
- ⁸ mit einer Art von Süßungsmittel (Saccharin, Cyclamat, Aspartam, Acesulfam)
- ⁹ mit Phosphat
- ¹⁰ gentechnisch verändert
- ¹¹ geschwefelt

Stand 01.2019