

# *Alitalia*

RISTORANTE - PIZZERIA - BAR

*Lunch, Dinner, After Work, Events & Catering*

*Speisekarte  
Mittagskarte  
Getränkete  
Weinkarte*

Öffnungszeiten:  
Montag-Freitag: 12-14:30 & 18 - 22 Uhr  
Samstag: 17 – 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 unserer Website unter „Empfehlungskarte“, um die aktuellen Empfehlungen unseres Chefkochs einzusehen.*

## Antipasti e Insalate

<i>Bruschetta</i>  	8,50 €
GERÖSTETE BROTSCHNITTEN MIT TOMATEN & KNOBLAUCH	
<i>Insalata Mista</i>  	8,50 €
GEMISCHTER SALAT	
<i>Antipasti della Casa</i> 	13,00 €
GEMISCHTE VORSPEISE, KLEIN	
<i>Antipasti Speciale</i> <sup>6,7</sup>	17,00 €
GEMISCHTE VORSPEISE SPEZIALE	
<i>Mozzarella Caprese</i> 	13,50 €
MOZZARELLA MIT TOMATEN & BASILIKUM	
<i>Insalata Gamberoni</i>	21,00 €
GEMISCHTER SALAT MIT GEGRILLTEN RIESENGARNELEN & GEHOBELTEM PARMESAN	
<i>Carpaccio di Manzo</i> <sup>6</sup>	16,50 €
RINDERCARPACCIO MIT PARMESAN & CHAMPIGNONS	
<i>Insalata di Tacchino</i>	16,50 €
GEMISCHTER SALAT MIT PUTENBRUSTSTREIFEN	
<i>Insalata Nizza</i>	15,50 €
GEMISCHTER SALAT MIT THUNFISCH UND EI	
<i>Insalata Contadina</i> <sup>6,7</sup> 	15,50 €
GEMISCHTER SALAT MIT SCHAFSKÄSE, MOZZARELLA, OLIVEN & PEPPERONI	

## Zuppa

<i>Minestrone</i> <sup>5</sup>  	9,00 €
ITALIENISCHE GEMÜSESUPPE	
<i>Zuppa di Pomodoro</i> 	9,00 €
TOMATENSUPPE	
<i>Stracciatella alla Romana</i> <sup>5</sup>	9,00 €
FLEISCHBRÜHE MIT PARMESAN UND EI	

## Pizza

<i>Pizza Margherita</i> <sup>1,6</sup> 	13,00 €
MIT TOMATE & KÄSE	
<i>Pizza Funghi</i> <sup>1,6</sup> 	14,00 €
MIT CHAMPIGNONS	
<i>Pizza Salami</i> <sup>1,6</sup>	14,50 €
MIT SALAMI	
<i>Pizza Prosciutto</i> <sup>1,4,6,9</sup>	14,50 €
MIT SCHINKEN	
<i>Pizza Tonno</i> <sup>1,6</sup>	14,50 €
MIT THUNFISCH & ZWIEBELN	
<i>Pizza Prosciutto e Funghi</i> <sup>1,6</sup>	15,00 €
MIT SCHINKEN & CHAMPIGNONS	
<i>Pizza Spinaci e Gorgonzola</i> <sup>1,6</sup> 	15,00 €
MIT SPINAT & GORGONZOLA	
<i>Pizza Quattro Stagioni</i> <sup>1,4,6,9</sup>	16,50 €
MIT SCHINKEN, CHAMPIGNONS, SALAMI & ARTISCHOCKEN	
<i>Pizza Salmone</i> <sup>1,6</sup>	17,50 €
MIT LACHS	
<i>Pizza Parma, Rucola e Parmigiano</i> <sup>1,6</sup>	18,00 €
MIT PARMASCHINKEN, RUCOLA & PARMESAN	

alle Preise in Euro und inkl. der gesetzlichen MwSt.

## Pasta

<i>Spaghetti Napoli</i>  	13,00 €
IN TOMATENSAUCE	
<i>Spaghetti Aglio e Olio</i>  	13,50 €
MIT KNOBLAUCH, OLIVENÖL & PEPERONCINO	
<i>Penne all'Arrabbiata</i>  	14,00 €
IN SCHARFER TOMATENSAUCE	
<i>Penne Gorgonzola</i> <sup>6</sup> 	14,50 €
IN GORGONZOLASAUCE	
<i>Spaghetti Bolognese</i> <sup>1</sup>	15,00 €
MIT HACKFLEISCHSAUCE	
<i>Spaghetti Carbonara</i> <sup>4</sup>	15,00 €
KLASSISCH MIT SPECK & EI OHNE SAHNE	
<i>Tortellini alla Panna</i> <sup>4,9</sup>	15,00 €
MIT SCHINKEN IN SAHNESAUCE	
<i>Penne al Mediterraneo</i>  	15,50 €
MIT KNOBLAUCH, OLIVENÖL & MEDITERRANEM GEMÜSE	
<i>Lasagne al Forno</i> <sup>1,6</sup>	16,50 €
NUDELAUFLAUF MIT HACKFLEISCHSAUCE	
<i>Penne con Tacchino</i>	16,50 €
MIT PUTENBRUST UND CHAMPIGNONS	
<i>Spaghetti Marinara</i>	19,50 €
MIT MEERESFRÜCHTEN IN TOMATENSAUCE	
<i>Tagliatelle al Salmone</i>	19,50 €
MIT LACHS IN TOMATEN-SAHNESAUCE	
<i>Spaghetti Gamberoni Pomodoro</i>	23,50 €
MIT RIESENGARNELEN IN TOMATENSAUCE	
<i>Spaghetti Gamberoni Aglio e Olio</i>	23,50 €
MIT RIESENGARNELEN, KNOBLAUCH, OLIVENÖL & PEPERONCINO	

## *Pesce*

<i>Calamari Livornese</i> <sup>6</sup>	26,50 €
TINTENFISCHRINGE MIT KAPERN & TOMATENSAUCE	
<i>Calamari Rusticana</i>	26,50 €
TINTENFISCHRINGE MIT ZWIEBELN & CHAMPIGNONS	
<i>Salmone alla Griglia</i>	30,50 €
LACHS VOM GRILL	
<i>Salmone al Pepe</i>	32,50 €
LACHS AUF BLATTSPINAT, MIT PFEFFERSAUCE	
<i>Gamberoni alla Griglia</i>	30,50 €
RIESENGARNELEN VOM GRILL	
<i>Gamberoni Rusticana</i>	31,50 €
RIESENGARNELEN MIT ZWIEBELN & CHAMPIGNONS	
<i>Gamberoni al Aglio</i>	31,50 €
RIESENGARNELEN MIT KNOBLAUCH & OLIVENÖL	

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

## Carne

<i>Scaloppine di Tacchino alla Griglia</i> PUTENSCHNITZEL VOM GRILL	19,50 €
<i>Scaloppine di Vitello alla Griglia</i> KALBSMEDAILLONS VOM GRILL	24,50 €
<i>Bistecca di Manzo alla Griglia</i> RUMPSTEAK VOM GRILL	31,50 €
<i>Filetto di Manzo alla Griglia</i> RINDERFILET VOM GRILL	37,50 €

## Scegli la tua salsa

*Wahlweise mit Sauce*

<i>Pepe Verde</i> <sup>1,5</sup> GRÜNE PFEFFERSAUCE	ZUZÜGLICH 4,50 €
<i>Gorgonzola</i> <sup>6</sup> GORGONZOLASAUCE	ZUZÜGLICH 4,50 €
<i>Funghi</i> CHAMPIGNONSAUCE	ZUZÜGLICH 4,50 €

## *Saltimbocca alla Romana*<sup>1,5</sup>

KALBSMEDAILLONS MIT PARMASCHINKEN & SALBEI

30,00€

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

## *Dessert*

<i>Tiramisu</i>	8,50 €
<i>Cassata Siciliana</i>	8,00 €
<i>Tartufo</i>	8,00 €
<i>Gelato Misto</i>	7,50 €
<i>Crème Caramel</i>	8,50 €

## *Heißgetränke*

<i>Espresso</i>	3,50 €
<i>Doppio Espresso</i>	5,00 €
<i>Cappuccino</i>	5,00 €
<i>Tasse Kaffee</i>	5,00 €
<i>Latte Macchiato</i>	6,00 €
<i>Tee, verschiedene Sorten</i>	5,00 €

## *Aperitifs*

<i>Martini Dry, Bianco 5cl</i>	5,50 €
<i>Campari<sup>1,5</sup> 4cl</i>	6,00 €
<i>Aperol Orange<sup>1,5</sup> 0,25l</i>	8,50 €
<i>Aperol Spritz<sup>1,5</sup> 0,25l</i>	10,00 €
<i>Longdrinks ab</i>	11,00 €

## Grappa

2cl

<i>Grappa Stravecchia</i>	6,00 €
<i>Nonino Il Merlot „Monovitigno“</i>	7,50 €
<i>Nonino Lo Chardonnay „Monovitigno“</i>	7,50 €
<i>Nonino Il Moscato „Monovitigno“</i>	7,50 €
<i>Nonino Il Prosecco „Monovitigno“ Riserva</i>	7,50 €
<i>Nonino Uè di Sauvignon „Monovitigno“</i>	7,50 €
<i>Nonino Grappa Nonino Riserva 115th Anniversary</i>	12,00 €

## Spirituosen

2cl

<i>Amaretto</i>	4,50 €
<i>Sambuca</i>	4,50 €
<i>Ramazotti</i>	4,50 €
<i>Averna</i>	4,50 €
<i>Jägermeister</i>	4,50 €
<i>Whiskey Jack Daniel's</i>	7,00 €
<i>Rum Havana Club 3 Años</i>	7,00 €
<i>Gin Gordon</i>	7,00 €
<i>Gin Tanqueray</i>	8,00 €
<i>Vodka Absolut</i>	7,00 €

## Getränke

<i>Purezza Premium Tafelwasser mit oder ohne Kohlensäure</i>		0,35l 4,00 €	0,75l 6,00 €
<i>San Pellegrino</i>		0,25l 4,50 €	0,75l 8,00 €
<i>Acqua Panna</i>		0,25l 4,50 €	0,75l 8,00 €
<i>Coca Cola<sup>1,2</sup>, Fanta<sup>1,6</sup>, Coca Cola zero<sup>1,2,8</sup>, Sprite<sup>1</sup>, Spezi<sup>1,2,6</sup></i>		0,2l 3,00 €	0,4l 4,00 €
<i>Schweppes Bitter Lemon<sup>5,6</sup>, Tonic Water<sup>5</sup>, Ginger Ale<sup>1</sup></i>			0,2l 4,50 €
<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>		0,5l 4,00 €	0,4l 5,00 €
<i>Alsterwasser</i>		0,5l 4,00 €	0,4l 5,00 €
<i>Schneider Weisse Weizenbier</i>			0,5l 5,50 €
<i>Schneider Weisse alkoholfreies Weizenbier</i>			0,5l 5,50 €
<i>Flensburger alkoholfreies Bier</i>			0,33l 4,00 €
<i>Weinschorle</i>			0,25l 5,00 €

## *Prosecco / Champagner*

	<i>Glas 0,1l</i>	<i>Flasche 0,75l</i>
<i>Zonin Prosecco Spumante (Venetien)</i>	5,00 €	30,00 €

GLANZKLARE FARBE MIT FRISCHEN, GELBLICHEN REFLEXEN. KLASSISCH FRISCH, HARMONISCH, SPRITZIG UND SAFTIG MIT FRUCHTIGER NASE

<i>Champagner Veuve Clicquot</i>	----	149,00 €
----------------------------------	------	----------

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

<i>Champagner Taittinger Rosé</i>	----	199,00 €
-----------------------------------	------	----------

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

<i>Champagner Dom Perignon</i>	----	499,00 €
--------------------------------	------	----------

EINE GOLDGELBE FARBE MIT KUPFERNEN REFLEXEN. IM BOUQUET GEHEN DIE ANFÄNGLICHEN NUANCEN VON FRISCHEN MANDELN UND GRAPEFRUIT SANFT IN AROMEN VON CASHEWNÜSSEN UND GEWÜRZEN ÜBER. DIE AROMEN VIBRIEREN IN EINEM LANGEN FINALE NACH, UNTERSTRICHEN VON EINER KAUM SPÜRBAREN BITTERNOTE (SCHALEN UND KNOSPEN VON ZITRUSFRÜCHTEN)

## *Rosé*

	<i>Glas 0,2l</i>	<i>Flasche 0,75l</i>
<i>Lungarotti Brezza Rosado (Umbrien)</i>	9,00 €	28,00 €

FRISCH, BLUMIG UND ZART FRUCHTIGES AROMA, ZARTE AROMEN VON ROSEN, GLYZINIEN UND STERNANIS AROMEN VON HIMBEERE UND MARASCHINO-KIRSCHEN. EIN AUSGEWOGENER, UNKOMPLIZIERTER WEIN

# Weisswein

	<i>Glas 0,2l</i>	<i>Flasche 0,75l</i>
<i>Matile Pinot Grigio (Umbrien)</i>	<i>8,00 €</i>	<i>24,00 €</i>
KRÄFTIGE, GELBE FARBE. BLUMIGES BOUQUET MIT ZARTER FRUCHT. LEICHT UND FRISCH, SEHR AROMATISCH UND KOMPLEX, ELEGANT MIT AUSGEWGENER UND MILDER SÄURE. EIN WEIN MIT VIEL TRINKSPASS		
<i>Fantini Chardonnay (Abruzzen)</i>	<i>8,50 €</i>	<i>26,00 €</i>
IN DER NASE WUNDERSCHÖNES CHARDONNAY- FRUCHTBOUQUET. AM GAUMEN KÖRPERREICH UND AUSGEWOGEN MIT ANKLÄNGEN VON TROPISCHEN FRÜCHTEN		
<i>Lungarotti Brezza (Umbrien)</i>	<i>9,00 €</i>	<i>28,00 €</i>
LEICHTE, ETWAS SPRITZIGE, UNKOMPLIZIERTE CUVÉE AUS GRECHETTO, CHARDONNAY UND PINOT GRIGIO – DER WEIN FÜR SOMMER-PARTYS SCHLECHTHIN		
<i>Gavi Serre dei Roveri (Piemont)</i>	<i>10,00 €</i>	<i>32,00 €</i>
DIE JUGENDLICHE FRISCHE MIT SAFTIGER FRUCHT VON ÄPFELN, BIRNEN UND KIWIS BEGLEITET VON MINZE UND FRISCHEN GARTENKRÄUTERN SOWIE FILIGRANER MINERALITÄT MIT ZITRUSGEPRÄGTEM NACHHALL EROBERN DIE GENIESSERHERZEN IM STURM		

# Rotwein

	<i>Glas 0,2l</i>	<i>Flasche 0,75l</i>
<i>Matile Merlot (Umbrien)</i>	8,00 €	24,00 €
REBSORTENTYPISCHES BLUMIGES BOUQUET. DIESER LEICHTE, BLUMIGE MERLOT GEFÄLLT MIT SEINER SAMTIGEN, FRUCHTIGEN UND UNKOMPLIZIERTEN ART		
<i>Ruinite Lambrusco Reggiano</i> <i>(Emila-Romagna)</i>	8,00 €	24,00 €
AROMATISCHES BOUQUET, AM GAUMEN SPRITZIG, VOLLMUNDIG UND HARMONISCH, GEKÜHLT		
<i>Bella Luna Primitivo (Apulien)</i>	8,50 €	26,00 €
INTENSIVE AROMEN VON KIRSCH UND PFLAUME. AM GAUMEN WEICH UND VOLLMUNDIG MIT KIRSCH- UND PFLAUMENAROMEN		
<i>Rocco Chianti Riserva (Toskana)</i>	9,00 €	29,00 €
HARMONISCHE CUVÉE AUS DEN TRADITIONELLEN REBSORTEN, BEHUTSAM IN EICHENFÄSSERN GEREIFT. LEBHAFTE RUBINROTE FARBE, DELIKATES BOUQUET. AM GAUMEN RUND UND WÜRZIG MIT SAMTIGEM ABGANG		
<i>Barbera d' Asti - Loreto (Molino)</i>	11,00 €	36,00 €
RUBINROT. DUFTIGES BOUQUET, FRUCHTIGER GESCHMACK, AROMATISCH UND LEICHT ZUGÄNLICH.		
<i>Firriato Chiaramonte Nero d' Avola (Sizilien)</i>	----	39,00 €
DICHTER INTENSIVE, FAST VIOLETTE FARBE. INTENSIVE DUFTNOTEN VON ROTEN BEEREN UND GEWÜRZEN. AM GAUMEN RUND UND AUSGEWOGEN MIT GROSSER HARMONIE		
<i>Masi Campofiorin (Venetien)</i>	----	49,00 €
TIEF RUBINROTE FARBE, WÜRZIGE AROMEN UND NOTEN VON REIFEN ROTEN FRÜCHTEN, ROSINEN UND GEWÜRZEN. IM MUND VOLUMINÖS UND KOMPLEX.		
MAGNUM 1,5L 119,00 €		

*Antinori Le Volte dei Ornellaia (Toskana)* ----- 69,00 €

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 149,00 €

3,0L 299,00 €

*Barolo Serre die Roveri DOCG (Piemont)* ----- 69,00 €

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

*Amarone della Valpolicella Leòn DOCG (Venetien)*----- 109,00 €

TIEFDUNKLES LEUCHTENDES RUBINROT, VIELSCHICHTIGE FEINWÜRZIGE AROMEN VON BROMBEERE, SAUERKIRSCHEN UND VANILLE. DER CAMPO LEON AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG BEGEISTERT MIT EINER HARMONISCHEN STRUKTUR UND REIFT GUT 30 MONATE IN FEINEN EICHENFÄSSERN

*Antinori Tignanello (Toskana)* ----- 229,00 €

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



Betreiber  
Tresor Gastronomie GmbH  
Hammerbrookstr. 93  
20097 Hamburg

Telefon: +49 40 23 26 60  
E-Mail: [info@ristorante-alitalia.de](mailto:info@ristorante-alitalia.de)

## FRITZ!Box WLAN Gastzugang / Privater Hotspot

Die WLAN-Verbindung zum FRITZ!Box Gastzugang können Sie entweder mit Eingabe des Namens des Funknetzes (SSID) und des WLAN-Netzwerkschlüssels oder bequem mit dem QR-Code einrichten:

WLAN-Funknetz (SSID)	ALITALIA_HOTSPOT
WLAN-Netzwerkschlüssel	Alitalia
Verschlüsselungsart	WPA2 (CCMP)

Dieser QR-Code vereinfacht die Einrichtung des WLAN-Gastzugangs in Smartphones. Für eine besonders komfortable Nutzung des QR-Codes wird die App ["FRITZ!App WLAN"](#) (Android) empfohlen.



### LEGENDE ZUSATZSTOFFE:

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

**Auf Wunsch erhalten Sie gerne vom Kellner unsere Allergenen-Karte.**

Stand 02.2025