

LA GONDOLA DUE

SPEISEN

VORSPEISEN

STARTERS

ROTE BETE CARPACCIO MIT SARDISCHEM
SCHAFSKÄSE UND WALNÜSSEN 14,50
beetroot carpaccio, sardinian sheep cheese, walnuts^{G,H}

DUETT:
VITELLO TONNATO UND RINDERCARPACCIO 17,90
vitello tonnato and beef carpaccio^{D,G,J,C}

BURRATA, CREMIGER MOZZARELLA
MIT TOMATEN, RUCOLA UND BASILIKUM 14,50
creamy mozzarella with tomato, rucola and basil^G

JAKOBSMUSCHELN MIT STEINPILZEN AUF
TRÜFFELSAUCE 19,90
scalops with porcini on truffle sauce^{G,N}

CALAMARETTI UND PULPO AUS DER PFANNE
MIT KNOBLAUCH, KRÄUTERN UND CHILI 18,90
calamaretti and pulpo with garlic and herbs (spicy)^N

ZIEGENKÄSE VOM GRILL MIT MANDELN UND
ANANAS AUF FEIGEN-ERDBEER-SAUCE 14,90
goat cheese, almonds pineapple, fig, strawberry sauce^{G,H}

ITALIENISCHE GEMÜSESUPPE (MINISTRONE) 7,90
Italian vegetable soup^{O,I}

TOMATENCREMESUPPE MIT BURRATA 7,90
tomato cream soup with burrata^G

NUDELGERICHTE

PASTA DISHES

PENNETTE MIT MAISHÄHNCHENBRUST UND
CHAMPIGNONS IN TOMATEN-SAHNE-SAUCE 17,90
noodles, chicken breast, mushrooms in cream sauce^{A,G,C}

SCHWARZE BANDNUDELN MIT SEETEUFELFILET
ZUCCHINI UND BURRATA IN WEISWEIN-SAUCE 19,50
black noodles with salmon, scalops, and zucchini in lobster sauce^{A,G,C,L,D}

SPAGHETTI MIT GARNELEN, AGLIO E OLIO, 18,90
TOMATEN, GETROCKNETEN TOMATEN UND CHILI
spaghetti aglio e olio w. shrimps, tomato, dried tomato and chili^{A,C,G,B}

TAGLIOLINI AUS DEM PARMESANLAIB MIT TRÜFFEL
tagliolini from parmesan wheel with truffle^{A,C,G,L} 24,50

PENNETTE MIT RINDERFILET UND
STEINPILZEN IN SAHNE-SAUCE 21,50
pennette with beef fillet and porcini in cream sauce^{A,G,C}

PENNETTE MIT GEMÜSE, RUCOLA
UND PARMESAN IN PESTO-SAUCE 17,50
pennette with vegetables, rucola and parmesan in pesto sauce^{A,C,G}

BANDNUDELN MIT HAUSGEMACHTER
100% RINDERFLEISCH BOLOGNESE 17,50
ribbon pasta with homemade bolognese sauce^{A,G,C}

PENNETTE ARRABIATA MIT BURRATA, KNOBLAUCH
BASILIKUM UND ZWIEBELN IN TOMATENSAUCE 14,90
pennette with burrata, garlic, onion und basilk in hot tomato sauce^{A,G,C}

BANDNUDELN MIT LACHSFILET UND
STEINPILZEN IN HUMMER-SAUCE 19,90
ribbon pasta with salmon fillet and porcini in obster sauce^{A,G,C,D}

FISCHGERICHTE

TEPPANYAKIGRILL MIT TAGESBEILAGE

LACHSFILET VOM GRILL
MIT ÄPFELN IN POMMERYSENF-SAUCE 27,50
salmon fillet, grill, aple, mustard sauce^{D,G,J,L}

GARNELEN VOM GRILL MIT
KNOBLAUCH IN ZITRONEN-BUTTER-SAUCE 29,50
grilled prawns with garlic in lemon butter sauce^{B,L}

LUPO DI MARE FILET VOM GRILL MIT TRÜFFELKRUSTE
UND STEINPILZEN AUF TRÜFFELSAUCE 29,50
grilled sea bass fillet with truffle crust and porcini on truffle sauce^{D,L,G}

ZANDERFILET VOM GRILL MIT ROSA
PFEFFER IN HUMMER-SAUCE 26,50
grilled pike-perch fillet with pink peppercorns in lobster sauce^{D,H,L,G}

FISCHPFANNE
VERSCHIEDENE FISCHFILETS MIT PULPO UND
CALAMARETTI IN WEISSWEIN-KRÄUTER-SAUCE 29,50
varius fish fillets with calamaretti, pulpo in wine herb sauce^{D,B,L,G}

SEETEUFELFIL. VOM GRILL KAPERN, OLIVEN, DILL
UND KNOBLAUCH IN LEICHTER WEIßWEIN-SAUCE 29,90
grilled monkfish with capers, olives,dill and garlic in a light white wine sauce^{D,H,L,G}

FLEISCHGERICHTE

LAVASTEINGRILL MIT TAGESBEILAGE

ARGENTINISCHES RINDERFILET VOM GRILL MIT
TRÜFFELKRUSTE AUF ROTWEIN-TRÜFFEL-SAUCE 37,50
argentine beef fillet with truffle crust on red wine truffle sauce^{G,L,A}

ARGENTINISCHES RINDERFILET VOM GRILL MIT
KRÄUTERBUTTER UND ZITRONE 35,50
grilled beef fillet with herb butter and lemon^{G,L}

KALBSFILET VOM GRILL IN PARMASCHINKEN
MANTEL AUF BUTTER-SALBEI-SAUCE 31,50
grilled veal fillet, parma ham, butter sage sauce^{G,L}

TAGLIATA SICILIANA
ARGENTINISCHES RINDERFILET VOM GRILL IN 36,50
SCHEIBEN GESCHNITTEN MIT TOMATEN, CHILI,
KNOBLAUCH, PARMESAN U. GRÜNEM PFEFFER
beef fillet, parmesan, tomatoes, garlic, chili, green pepper, thyme^{G,L}

KALBSFILET VOM GRILL IN
GRÜNEM-PFEFFER-SAUCE 29,90
grilled veal fillet with green pepper cream sauce^{G,L}

MAISHÄHNCHENBRUST VOM GRILL, KAPERN, OLIVEN,
KNOBLAUCH IN KRÄUTER-WEIßWEIN-SAUCE 24,50
grilled chicken breast with capers, olives, garlic in a light white wine sauce^{G,L}

TRIOLOGIE: LAMMFILET, MAISHÄHNCHENBRUST
UND KALBSFILET AUF DREI VERSCH. SAUCEN 31,50
lamb fillet, corn-fed chicken breast and veal fillet with three difer. sauces^{G,L,J}

SALAT

MIT HAUSGEMACHTEM DRESSING

MAISHÄHNCHENBRUST UND CHAMPIGNONS MIT
PARMESAN AUF SALAT 17,50
rucola salad with chicken breast and parmesan^{G,L,J}

GARNELEN UND LACHS MIT
PARMESAN AUF SALAT 19,90
rucola salad with prawns, salmon and parmesan^{G,L,J,B}

LA GONDOLA DUE

GETRÄNKE

PROSECO

PROSECCO ROSE¹² GLAS – 7,50
PROSECCO¹² GLAS – 7,50

APERITIF

GONDOLA SPRITZ GLAS – 7,90^{2,5,6,7,15}
APEROL, HOLUNDER, SODA, EIS, MINZE, ORANGE

MARTINI RHABARBER SPRITZ GLAS – 8,90^{2,5,6,7,15}
MARTINI FIERO, PROSECCO, RHABARBER, SODA, EIS,
MINZE, ORANGE

MARTINI BIANCO & WILD BERRY GLAS – 7,90^{2,5,6,7,15}
MARTINI BIANCO, WILD BERRY, EIS, MINZE, ORANGE

APEROL SPRITZ GLAS – 8,90^{2,5,6,7,15}
APEROL, PROSECCO, SODA, ORANGE

WEISSWEIN

SAUVIGNON BLANC (FRIAUL)¹²
Glas 0,2 L. – 10,50 Flasche 0,75 L. – 32,50

ROERO ARNEIS (PIEMONTE)¹²
Glas 0,2 L. – 9,50 Flasche 0,75 L. – 29,50

CHARDONNAY (PIEMONTE)¹²
Glas 0,2 L. – 8,50 Flasche 0,75 L. – 28,50

VERMENTIO (SARDENIEN)¹²
Glas 0,2 L. – 7,90

ALKOHOLFREI WEISSWEIN
CHARDONNAY¹²
Glas 0,2 L. – 7,90

ROSÉWEIN

ROSÉE¹²
intensiv-aromatisch mit fruchtig-süßem Bukett
Glas 0,2 L. – 7,90

ALKOHOLFREI

COLA^{1,2,5,15} 0,2 L. – 3,20
COLA ZERO^{1,2,5,6,7,15} 0,2 L. – 3,20
ORANGENLIMO (FANTA)^{1,5} 0,2 L. – 3,20
ZITRONENLIMO (SPRITE)⁵ 0,2 L. – 3,20
HOLUNDERLIMO^{1,5} 0,2 L. – 3,20
RHABARBERLIMO⁵ 0,2 L. – 3,30
APFELSCHORLE 0,2 l – 3,20

SAN PELEGRINO Mineralwasser Flasche 0,75 L. – 7,50
ACQUA PANNA stilles Mineralwasser Flasche 0,75 L. – 7,50

BITTER LEMON^{1,2,5,6,7,15} 0,2 l – 3,50
GINGER BEER^{1,2,5,6,7,15} 0,2 l – 3,50
GINGER ALE^{1,2,5,6,7,15} 0,2 l – 3,50
TONIC WATER^{1,2,5,6,7,15} 0,2 l – 3,50

FL. 0,2L. COCA COLA^{1,2,5,15} – 3,50
FL. 0,2L. COCA COLA ZERO^{1,2,5,6,7,15} – 3,50

APERITIF / ALKOHOLFREI

MARTINI VIBRANTE, GINGER BEER,
EIS, MINZE, ORANGE GLAS – 7,90^{2,5,6,7,15}

MARTINI FLORALE & HOLUNDER MARTINI
FLORALE, HOLUNDERBLÜTENSIRUP, SODA, EIS,
MINZE, ORANGE. GLAS – 7,90^{2,5,6,7,15}

SAN BITTER ORANGE
SAN BITTER, ORANGENSAFT,
EIS, MINZE, ORANGE GLAS – 8,90^{2,5,6,7,15}

ROTWEIN

PRIMITIVO (APULIEN)¹²
Glas 0,2 L. – 8,50

NERO D'AVOLA (SIZILIEN)¹²
Glas 0,2 L. – 7,90

SYRAH PAXMENITS (SICILIEN)¹²
Glas 0,2 L. – 14,50 Flasche 0,75 L. – 39,5

ALKOHOLFREI ROTWEIN
CABERNET SAUVIGNON¹²
Glas 0,2 L. – 7,90

BIER

VELTINS VOM FASS^A 0,4 L. – 4,80
WEIZENBIER HEFE HELL^A 0,5 L. – 6,00
ALKOHOLFREIES BIER^A Flasche 0,33 L. – 4,90

KAFFEE

ESPRESSO² Tasse – 3,00
AMERICANO² Tasse – 4,00
CAPPUCCINO^{2,G} Tasse – 5,00
LATTE MACCHIATO^{2,G} Tasse – 5,90

CHAMPAGNER

MOËT & CHANDON¹² 0,2 l – 39
MOËT & CHANDON¹² 0,75 l – 98
MOËT & CHANDON ROSE¹² 0,75 l – 130
MOËT & CHANDON ICE IMPERIAL¹² 0,75 l – 149
MOËT & CHANDON NECTAR-ROSE¹² 0,75 l – 149
RUINART ROSE¹² 0,75 l – 155
DOM PERIGNON¹² FL. 0,75L– 390

ESPRESSO MARTINI
A,C,H,G,I,C

alkoholhaltiger Cocktail
aus Wodka, Espresso,
Kaffeelikör
9,50

ALLERGENE

A enthält glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel usw.)**B** enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse · **C** enthält Eier oder Eierzeugnisse · **D** enthält Fisch oder Fischerzeugnisse
E enthält Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse · **F** enthält Soja oder Sojaerzeugnisse · **G** enthält Milch oder Milcherzeugnisse (Laktose) · **H** enthält Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse (Mandel, Haselnuss,
Walnuss, Chashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss) **I** enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse · **J** enthält Senf oder Senferzeugnisse · **K** enthält Sesamsamen oder Sesamamenerzeugnisse
L enthält Schwefeldioxid & Sulfite · **M** enthält Lupine oder Erzeugnisse daraus · **N** Weichtiere (Mollusken) oder Erzeugnisse daraus · **O** Klare Brühe: A, C, F, G, I, J, 14 · **P** Bratensauce: A, C, F, G, I, J

ZUSATZSTOFFE

1 mit Farbstoff · **2** koffeinhaltig · **3** mit Antioxidationsmittel · **4** Säuerungsmittel · **5** mit Konservierungsmittel · **6** mit Süßstoff · **7** enthält eine Phenylalaninquelle · **8** chininhaltig · **9** Stabilisatoren · **10** aufgeschäumt mit
Stickoxydul · **11** Taurin · **12** enthält Sulfite · **13** geschwärzt · **14** Geschmacksverstärker · **15** mit Phosphat . Preise: Speisen ink. 7% MwSt, Getränke: ink. 19% MwSt