

# *Ristorante · Pizzeria* **Cilentino**



Il sogno Cilentino  
ha un profumo.  
Quello dei giardini,  
del rosmarino, dei limoni,  
di quella pace che aleggia ovunque.  
Il Cilento é così:  
si infila nei ricordi per sgusciare  
fuori inaspettato. Rimane nel cuore per  
la meraviglia del suo patrimonio naturale  
e per l'ospitalità della gente.

Der Traum des Cilento duftet nach Gärten, Zitronen, Rosmarin  
und jener Ruhe, die über Allem schwebt.  
Seine Gastfreundschaft und das Wunder  
seines Naturerbes bleibt im Herzen und im Geiste.

## Vorspeisen | Antipasti

<b>Rindercarpaccio</b> an Parmesankäse   Rucolasalat   frische Champignons   Zitronenmarinade		<b>15,90 €</b>
<b>Vitello Tonnato</b> vom Kalb an Thunfisch-Kapernsauce		<b>15,90 €</b>
<b>Vegetarische Vorspeisen</b> gemischt   • vegane Variante möglich		<b>14,90 €</b>
<b>Vorspeisenteller della Casa</b> gemischt   Vitello Tonnato   Carpaccio di manzo   Meeresfrüchtesalat	1 Pers. / 2 Pers.	<b>16,50 € / 31,50 €</b>
<b>Bruschetta Classica</b> 5 Stück mit Tomaten   Knoblauch   Basilico   Oregano		<b>9,50 €</b>
<b>Büffelmozzarella an Parmaschinken</b> Cherrytomaten   Rucola		<b>15,90 €</b>
<b>Antipasto Cilentano</b> italienischer Käse   Aufschnitt   eingelegtes Gemüse		<b>16,90 €</b>
<b>Ziegenkäse</b> an Honig   Walnüssen   Thymian   Feldsalat		<b>14,90 €</b>
<b>Meeresfrüchtesalat</b>		<b>18,50 €</b>
<b>Fischcarpaccio an Meeresfrüchtesalat</b> Calamar   Lachs   Oktopus   Sepia   Shrimps   Algen		<b>20,90 €</b>

## Salate | Insalata





Alle Salate sind auch wahlweise mit Zitronen-Dressing  oder Honig-Senf Dressing erhältlich.

<b>Gemischter Salat</b> an Balsamicodressing   • vegane Variante => ohne Balsamico – mit Zitronen-Dressing 	<b>8,50 €</b>
<b>Grüner Salat</b> an Balsamicodressing   • vegane Variante => ohne Balsamico – mit Zitronen-Dressing 	<b>7,50 €</b>
<b>Feldsalat</b> an Balsamicodressing   Speck   Croutons   • vegane Variante => ohne Speck – mit Grillgemüse 	<b>14,50 €</b>
<b>Tomaten – Rucolasalat</b> an Balsamicodressing   Parmesankäse   Pinienkerne   Champignons  • vegane Variante => ohne Parmesan – mit Knoblauchbrot	<b>15,90 €</b>
<b>Gemischter Salat – Putenbruststreifen od. Zwiebel-Bohnensalat</b>  an Balsamicodressing	<b>17,50 €</b>
<b>Tomaten mit Büffelmozzarella oder mit Grillgemüse</b>  Basilikum	<b>14,90 €</b>
<b>Inasalata della Casa</b> an Balsamicodressing   Thunfisch   Schafkäse   Ei   Olive  • vegane Variante => ohne Thunfisch, Ei – mit getr. Tomaten   Artischocken   eingel. Auberginen	<b>16,50 €</b>

## Suppen | Zuppe

<b>Tomatencremesuppe</b> • vegane Variante möglich	<b>7,50 €</b>
<b>Italienische Gemüsesuppe</b> • vegane Variante möglich	<b>8,50 €</b>
<b>Fischsuppe</b>	<b>16,50 €</b>

## Nudelgerichte | Pasta

<b>Spaghetti mit Tomatensauce &amp; Basilikum an Burrata</b>	<b>16,50 €</b>
<b>Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino</b> 	<b>11,90 €</b>
<b>Spaghetti Carbonara</b> Speck   Sahne   Grana Padano DOP   frische Petersilie	<b>14,50 €</b>
<b>Spaghetti dello Chef</b> an Rucola   Olivenöl   Peperoncini   Parmesanhobel DOP   Cherrytomaten   Knoblauch • vegane Variante => ohne Parmesan – mit Grillgemüse 	<b>16,50 €</b>
<b>Spaghetti della Casa</b> an Edelfisch-Meeresfrüchte-Ragout   1 Riesengarnele	<b>19,90 €</b>
<b>Mezze Penne</b> an Kalbsbolognese	<b>14,90 €</b>
<b>Mezze Penne gratinate</b> an Champignons   Schinken   Erbsen   Kalbsbolognese	<b>15,50 €</b>
<b>Mezze Penne alla Cilentano</b> aus dem Ofen   Aubergine   Paprika   Salsiccia   Mozzarella	<b>16,00 €</b>
<b>Frische Tagliolini</b> an Tomatensauce   frischer Ricotta   garniert mit gehobeltem Ricotta	<b>15,90 €</b>
<b>Frische Tagliolini</b> an Zucchini   Aglio Olio   Peperoncini   Flusskrebse • vegane Variante => ohne Flusskrebse – mit Cherrytomaten 	<b>15,90 €</b>
<b>Frische Tagliolini mit Lachs</b>	<b>18,50 €</b>
<b>Lasagne</b>	<b>15,90 €</b>
<b>Gnocchi</b> an Basilikum Pesto   Parmesanhobel DOP   Cherrytomaten • vegane Variante => ohne Parmesan – mit Rucola 	<b>15,90 €</b>
<b>Frische gefüllte Ravioli</b> an Gorgonzolla-Walnuss-Sauce	<b>15,90 €</b>
<b>Frische Tagliolini an Rinderfilet spitzen &amp; Champignonsrahmsauce</b>	<b>29,90 €</b>

## Fischgerichte | Pesce

Wir bieten Ihnen zusätzlich jeden Tag frischen Fisch auf unserer Tageskarte an.

<b>Lachsfilet</b> vom Grill   Kartoffeln   Salat	200 gr	<b>25,90 €</b>
<b>Riesen-Gambas vom Grill</b> mit Knoblauchdill Vinaigrette   Kartoffeln   Salat	5 Stück	<b>30,90 €</b>
<b>Grigliata di Pesce</b> verschiedene Fischarten   Meeresfrüchte vom Grill   Kartoffeln   Salat		<b>36,90 €</b>

## Fleischgerichte | Carne

Diese Gerichte werden mit Kartoffeln und Salat serviert.









Kalbsschnitzel vom Grill	200 gr	<b>23,90 €</b>
Kalbsschnitzel auf Pizzaiola Art	200 gr	<b>26,90 €</b>
Saltimbocca mit Rohschinken und Salbei	200 gr	<b>26,90 €</b>
4 Stück Lamm Kotelett mit Rosmarin und Knoblauch	250 gr	<b>31,90 €</b>
Grillteller   Rind   Geflügel   Kalb	300 gr	<b>34,50 €</b>
Entrecôte vom Grill	250 gr	<b>30,90 €</b>
Putenschnitzel vom Grill	250 gr	<b>18,90 €</b>
Rinderfilet vom Grill	250 gr	<b>35,90 €</b>
Salsiccia	250 gr	<b>19,90 €</b>
Lammkarrre´ an Rosmarin und Knoblauch	450 gr	<b>42,50 €</b>

**Liebe Gäste,**

gerne nehmen wir eine alternative Wahl der Beilagen an den Fisch- und Fleischgerichten von Ihnen entgegen. Die Änderung wird gesondert berechnet.

Vielen Dank für Ihr Verständnis

## Beilagen | Contorni


Beilagensalat		<b>6,00 €</b>
Nudeln mit Butter oder Tomatensauce oder Aglio Olio		<b>6,50 €</b>
• vegane Variante möglich		
Spinat		<b>6,00 €</b>
Gemüse des Tages		<b>6,00 €</b>
Champignons		<b>6,00 €</b>
Pommes Frites		<b>6,00 €</b>
Süßkartoffel Pommes		<b>7,00 €</b>
Tomatensalat		<b>6,50 €</b>
Grillgemüse		<b>7,00 €</b>
Zucchini   Aubergine   Paprika		

## Extra Saucen | Salsa della casa

Pfeffersauce		
Champignonsauce		<b>6,50 €</b>
• vegane Variante möglich		
Gorgonzolasauce		<b>6,50 €</b>
Weißweinsauce		<b>6,50 €</b>

# Pizze

Alle Pizzen sind mit Tomatensauce und Mozzarella belegt.

<b>Burratina (ohne Mozzarella)</b> Burrata   Rucola   Oregano   getrocknete Tomaten   Parma Schinken	18,90 €
<b>Marinara (ohne Mozzarella)</b> mit Tomatensauce   Knoblauch   Sardellen   Oregano  • vegane Variante => ohne Sardellen – mit Kapern	9,90 €
<b>Ortolana (ohne Mozzarella)</b> Grillgemüse   Oliven   Kapern   Rucola   Artischocken   Knoblauch 	14,90 €
<b>Magherita</b>	10,00 €
<b>Napoli</b> Sardellen   Kapern   Oliven	11,90 €
<b>Salami</b> mit italienischer Salami	11,90 €
<b>Diavola</b> mit pikanter italienischer Salami	12,90 €
<b>Prosciutto</b> gekochter Schinken	12,90 €
<b>Funghi</b> Champignons	12,90 €
<b>Tonno</b> Thunfisch   Zwiebeln	13,90 €
<b>Vegetariana</b> mit Knoblauch	14,50 €
<b>Paesana</b> Rucola   Parmesankäse   Parmaschinken	17,50 €
<b>Della Casa</b> Thunfisch   gekochter Schinken   Schafskäse   Knoblauch   Chili	17,50 €
<b>Mare e Monti</b> Spinat   Lachs   Knoblauch	17,50 €
<b>Meeresfrüchte</b> mit Knoblauch	17,90 €
<b>Caprese (ohne Tomatensauce)</b> frische Tomaten   Büffelmozzarella   Basilikum-Pesto	14,90 €
<b>Quattro Stagioni</b> gekochter Schinken   Salami   Artischocken   Champignons	14,90 €
<b>Capricciosa</b> Champignons   gekochter Schinken   Oliven   Ei	14,90 €
<b>Quattro Formaggi</b> 4 Käsesorten	15,50 €
<b>Calzone</b> Champignons   gekochter Schinken   Artischocken   Oregano	14,00 €
<b>Cilentano (ohne Tomatensauce)</b> Auberginen   Paprika   Salsiccia	15,50 €
<b>Rustica (ohne Tomatensauce)</b> Pancetta   Zwiebeln   Parmesankäse   Rucola	15,50 €
<b>La Tonnara</b> Schwarze Oliven   Kapern   Rucola   Premium Thunfisch	16,50 €
<b>Pizza-Brot (mit Olivenöl und Oregano)</b>	7,50 €

# Pizza Iniziativa

Sie können gerne Ihre Pizza selbst zusammenstellen oder zusätzlichen Belag auswählen.

Knoblauch   Tomatensauce   Zwiebeln	1,50 €
frische Peperoncino	1,70 €
Oliven   Kapern   frische Tomaten   Ei	1,70 €
Zucchini   Paprika   Auberginen   Artischocken   Mais	2,30 €
Schinken   Salami	2,50 €
Thunfisch   Rucola   Spinat	2,80 €
Schafskäse	3,30 €
Gorgonzola   Parmesan   Flusskrebse	4,30 €
Parmaschinken   Büffelmozzarella DOP	4,40 €
Meeresfrüchte   Lachs   Salsiccia	4,90 €

## Kindergerichte | Porzione Bambini

Für Kinder bis 10 Jahre.

Pizza Margherita	7,90 €
Spaghetti mit Tomatensauce   wahlweise mit Penne	7,90 €
Spaghetti Bolognese   wahlweise mit Penne	8,90 €
Schnitzel paniert mit Nudeln und Tomatensauce	11,90 €
Pommes Frites mit Ketchup und Mayonnaise	7,50 €
Kinder Eis	6,00 €



— vegane Gerichte / vegane Variante

Allergene Stoffe:

- |  |                                       |   |
|--|---------------------------------------|---|
| (A) - Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse | (F) - Soja und -erzeugnisse           | (K) - Sesam und -erzeugnisse  |
| (B) - Krebstiere und -erzeugnisse              | (G) - Milch und -erzeugnisse          | (L) - Lupinen und -erzeugnisse  |
| (C) - Eier und -erzeugnisse                    | (H) - Schalenfrüchte und -erzeugnisse | (M) - Weichtiere und -erzeugnisse   |
| (D) - Fisch und -erzeugnisse                   | (I) - Sellerie und -erzeugnisse       | (N) - Schwefeldioxid und Sulfide in einer<br>Konzentration von mehr als 10 mg/kg<br>oder 10 mg/l als SO <sub>2</sub> angegeben. |
| (E) - Erdnüsse und -erzeugnisse                | (J) - Senf und -erzeugnisse           |   |

Bezgl. allergener Stoffe, fragen Sie bitte unser Personal.

## Dessert | Dolce

Pannacotta mit Waldfruchtsauce		7,50 €
Tiramisu Classico		7,50 €
Zitronensorbet mit Prosecco		7,00 €
Gemischtes Eis mit Sahne		7,50 €
Cassata mit Strega (Kräuterlikör mit 40%)		7,50 €
Tartufo mit Amaretto		7,50 €
Schokoladenmousse		7,50 €
gemischter Dessertteller della Casa	1 Pers. / 2 Pers.	8,10 € / 15,50 €
Zabaglione auf Eis		9,50 €

## Käse | Formaggi

Gemischte Käseplatte		11,90 €
----------------------	--	---------

Planen Sie eine Feier außer Haus?  
Wir stehen Ihnen in unserem Restaurant gerne mit Rat und Tat zur Seite.  
Fragen Sie nach unserer speziellen Karte mit ausgewählten  
Menü- und Büffetvorschlägen.

Möchten Sie etwas Gutes und Gesundes zu Mittag?  
Dann zögern Sie nicht und bestellen Ihr Gericht bei uns vor.  
Wir bereiten es Ihnen zu und Sie können es zeitig zur Mittagspause abholen  
oder hier vor Ort genießen.

Bei uns können Sie auch bequem mit Visa, Master oder EC-Karte zahlen.

## Alkoholfreie Getränke

S. Pellegrino	0,25 l	<b>3,20 €</b>
S. Pellegrino	Fl 0,75 l	<b>6,50 €</b>
Acqua Panna	0,25 l	<b>3,20 €</b>
Acqua Panna	Fl 0,75 l	<b>6,50 €</b>
Coca Cola ①②	Fl 0,2 l	<b>3,30 €</b>
Coca Cola Zero ①②③④⑥	Fl 0,2 l	<b>3,30 €</b>
Fanta ④⑦⑨	Fl 0,2 l	<b>3,30 €</b>
Sprite ④⑨	Fl 0,2 l	<b>3,30 €</b>
Mezzo Mix ①②④⑦	Fl 0,2 l	<b>3,30 €</b>
Schweppes Bitter Lemon <sup>9 13</sup>	Fl 0,2 l	<b>3,80 €</b>
Schweppes Indian Tonic Waters <sup>13</sup>	Fl 0,2 l	<b>3,80 €</b>
Schweppes Ginger Ale	Fl 0,2 l	<b>3,80 €</b>
Apfelsaft klar	0,25 l	<b>4,30 €</b>
Orangensaft	Fl 0,2 l	<b>3,80 €</b>
Apfelsaft-Schorle klar	0,3 l	<b>4,30 €</b>
Rhabarber-Schorle	0,3 l	<b>4,30 €</b>
Maracuja-Schorle	0,3 l	<b>4,30 €</b>

## Heiße Getränke

Espresso ①	einfach / doppelt	<b>2,70 € / 4,40 €</b>
Espresso Macchiato ①		<b>2,90 €</b>
Cappuccino ①		<b>3,60 €</b>
Latte Macchiato ①		<b>3,80 €</b>
Heiße Schokolade		<b>4,50 €</b>
Glas Tee   verschiedene Sorten		<b>2,90 €</b>
Frische Pfefferminztee		<b>3,90 €</b>
Milch Pur		<b>1,60 €</b>



## Sekt | Spumante

Valentin Cuvée Brut	Fl 0,75 l	<b>34,90 €</b>
Prosecco Rosé Brut DOC	Fl 0,75 l	<b>35,90 €</b>
Primo Rosso lieblich	Fl 0,75 l	<b>35,90 €</b>
Champagner auf Anfrage		

## offene Weine | Vini Sfusi

Pinot Grigio DOC   Weißwein	Glas 0,1 l	<b>3,80 €</b>
	Karaffe 0,25 l	<b>7,20 €</b>
	Karaffe 0,5 l	<b>14,00 €</b>
Bianco del Salento IGP   Weißwein	Glas 0,1 l	<b>5,00 €</b>
	Karaffe 0,25 l	<b>9,60 €</b>
	Karaffe 0,5 l	<b>19,00 €</b>
Fiano IGP   Weißwein	Glas 0,1 l	<b>4,90 €</b>
	Karaffe 0,25 l	<b>9,80 €</b>
	Karaffe 0,5 l	<b>19,50 €</b>
Lugana DOC   Weisswein	Glas 0,1 l	<b>5,20 €</b>
	Karaffe 0,25 l	<b>11,00 €</b>
	Karaffe 0,5 l	<b>21,00 €</b>
Peperosso IGT   Rotwein	Glas 0,1 l	<b>6,30 €</b>
	Karaffe 0,25 l	<b>12,00 €</b>
	Karaffe 0,5 l	<b>21,50 €</b>
Primitivo Puglia IGP   Rotwein	Glas 0,1 l	<b>5,00 €</b>
	Karaffe 0,25 l	<b>9,60 €</b>
	Karaffe 0,5 l	<b>19,00 €</b>
Barbera IGP   Rotwein	Glas 0,1 l	<b>5,00 €</b>
	Karaffe 0,25 l	<b>9,80 €</b>
	Karaffe 0,5 l	<b>19,50 €</b>
Lambrusco IGT   Rotwein	Glas 0,1 l	<b>3,40 €</b>
	Karaffe 0,25 l	<b>6,20 €</b>
	Karaffe 0,5 l	<b>12,00 €</b>
Montepulciano DOC   Rotwein oder Rose	Glas 0,1 l	<b>3,80 €</b>
	Karaffe 0,25 l	<b>7,20 €</b>
	Karaffe 0,5 l	<b>14,00 €</b>

## Bier | Birre

Gaffel Kölsch <sup>Ⓐ</sup>	0,2 l	<b>2,40 €</b>
Gaffel Kölsch <sup>Ⓐ</sup>	0,4 l	<b>4,60 €</b>
Bier nach Auswahl <sup>Ⓐ</sup>	0,33 l	<b>4,20 €</b>
Malzbier <sup>Ⓐ</sup>	0,33 l	<b>3,90 €</b>
Erdinger Weißbier <sup>Ⓐ</sup>	Fl 0,5 l	<b>5,50 €</b>
Erdinger Alkoholfrei <sup>Ⓐ</sup>	Fl 0,5 l	<b>5,50 €</b>
Gaffel frei <sup>Ⓐ</sup>	0,33 l	<b>4,00 €</b>
Gaffel Fassbrause   Zitrone <sup>Ⓐ</sup>	0,33 l	<b>4,00 €</b>

## Aperitif | Aperitivo

Kir <sup>2</sup>	0,1 l	<b>5,50 €</b>
Kir Royal <sup>2</sup>	0,1 l	<b>5,90 €</b>
Campari <sup>②</sup>	4 cl	<b>5,20 €</b>
Sherry Medium oder Dry <sup>2</sup>	5 cl	<b>5,00 €</b>
Martini	5 cl	<b>5,00 €</b>
Prosecco	0,1 l	<b>5,10 €</b>
Sanbittèr	0,098 l	<b>4,00 €</b>

①- koffeinhaltig

②- mit Farbstoff

③- mit Süßungsmittel

④- mit Konservierungsstoff

⑤- Brennwert 100 ml =1,1 kJ (= 0,26 kcal)

⑥- enthält eine Phenylalaninquelle

⑦- gefärbt mit Beta-Carotin

⑧- mit Taurin

⑨- mit Antioxidationsmittel

⑩- mit Geschmacksverstärker

⑪- geschwefelt

⑫- geschwärzt

⑬- chininhaltig

⑭- gewachst

⑮- mit Phosphat

⑯- mit Milcheiweiß

⑰- mit Säuerungsmittel

⑱- mit Verdickungsmittel

## Cocktails

<b>Aperol Spritz</b> ② ⑬ Aperol   Prosecco   Sprudel	9,50 €
<b>Hugo</b> ② Minze   Holunder   Prosecco   Sprudel	9,50 €
<b>Negroni</b> ② Campari   Gin   Vermouth Rosso   Sprudel	9,50 €
<b>Mojito</b> ② Limetten   Minze   Rum   Sprudel	9,50 €
<b>Wild Berry Lillet</b> Lillet Blanc   Schweoppes Wildberry   Früchte	9,50 €
<b>Cilentano</b> ② Prosecco   Limoncello   frische Basilikumblätter   Sprudel	10,00 €

## Alkoholfreie Cocktails

<b>Tramonto</b> ② Holunder   verschiedene Säfte	8,50 €
<b>Ipanema</b> ②  Limetten   Rohrzucker   Ginger Ale   Maracuja	8,50 €

## Longdrinks

<b>Gin Tonic</b> ⑬	9,40 €
<b>Cuba Libre</b> ① ② Rum   Limetten   Cola	9,40 €
<b>Whisky Cola</b> ① ②	9,40 €
<b>Vodka</b> ⑬ Orange   Lemon	9,40 €
<b>Campari Orange</b> ②	9,40 €
<b>Campari Soda</b> ②	9,00 €

## Spirituosen | Liquori

<b>Grand Marnier</b> <sup>②</sup>	2 cl	<b>4,40 €</b>
<b>Limoncello</b> <sup>②</sup>	2 cl	<b>4,20 €</b>
<b>Jubiläums Aquavit</b>	2 cl	<b>4,20 €</b>
<b>Vodka</b>	2 cl	<b>4,20 €</b>
<b>Obstler</b>	2 cl	<b>4,20 €</b>
<b>Fernet-Branca</b>	2 cl	<b>4,20 €</b>
<b>Ramazotti</b> <sup>②</sup>	2 cl	<b>4,20 €</b>
<b>Averna</b> <sup>②</sup>	2 cl	<b>4,20 €</b>
<b>Sambuca</b>	2 cl	<b>4,20 €</b>
<b>Amaretto</b> <sup>②</sup>	2 cl	<b>4,20 €</b>

## Grappa | Grappe

<b>Grappa Nonino</b>	2 cl	<b>5,90 €</b>
<b>Grappa Berta</b>	2 cl	<b>5,90 €</b>
<b>Grappa Nardini</b>	2 cl	<b>5,90 €</b>
<b>Grappa Poli</b>	2 cl	<b>5,90 €</b>
<b>Grappa Brunello</b>	2 cl	<b>7,00 €</b>
<b>Grappa Barolo</b>	2 cl	<b>7,00 €</b>
<b>Grappa</b>	2 cl	<b>4,90 €</b>

## Cognac | Whisky

<b>Vecchia Romagna</b>	2 cl	<b>4,50 €</b>
<b>Rémy Martin V. S.</b> <sup>②</sup>	2 cl	<b>5,90 €</b>
<b>Ballantine's Finest</b> <sup>②</sup>	2 cl	<b>5,50 €</b>
<b>Baileys</b> <sup>②</sup>	2 cl	<b>4,90 €</b>