

ANTIPASTI / VORSPEISEN

Bruschette (Vegan) mit gereiften Tomaten, Basilikum, Olivenöl Extra vergine	3,90
Crostini mit Sardellen, getrockneten Tomaten, Mozzarella und Oliven	5,50
Caprese Das Original Büffelmozzarella aus Kampanien mit Tomaten Basilikum und Olivenöl	10,90
Vitello Tonnato Dünne Kalbsfleischscheiben mit hausgemachte Thunfischcreme und Apfelkapern	11,50
Carpaccio Rinderfilet Hauchdünn, mit Rucola, frisch gehobeltem Parmesan und gerösteten Pinienkerne	11,50
Antipasto all'Italiana ^{5,6,7} – auch als Vegetarische oder Veganische variante Mediterraner Vorspeisenteller mit Parmaschinken, Salami, Büffelmozzarella, gereifter Käse, Oliven, getrocknete Tomaten, Grissini	12,80
Salmone Affumicato ¹ Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich und Honig-Senf-Dip	10,90
Antipasto "Raffaello" Vitello Tonnato, Büffelmozzarella mit Tomaten, Carpaccio	13,50

Zuppe / Suppen

Pastina in brodo (Vegan) Nudelsuppe	3,90
Minestrone (Vegan) Gemüsesuppe	4,90
Crema di Pomodoro Frische Tomatencremesuppe	4,90

INSALATE / SALATE

Insalata Mista / Bunter Marktsalat	4,50
-mit gegrilltem Honig-Ziegenkäse	9,50
-mit gebratenen Hähnchenbrust, frischen Champignons, Croutons und Parmesansplitter	11,50
-mit Thunfisch, Mozzarella und Oliven	9,50
-mit gebratene Steinpilze und krossem Speck	11,50
-mit gebratene Garnelen und Räucherlachs	11,50
Rucolasalat mit Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan	6,90
Tomatensalat mit Zwiebeln und Basilikum	5,80
Tomatensalat mit Thunfisch und Zwiebeln	6,80

PASTA – NUDELN

Spaghetti ai Pomodorini (Vegan) mit sonnengereiften Kirschtomaten und Basilikum	7,50
Spaghetti Genovese mit Basilikumpesto, Pinienkerne, Parmesan	9,50
Spaghetti Carbonara mit luftgetrockneter Speck und Ei	9,50
Spaghetti „O Sole Mio“ mit frischen Tomaten und Büffelmozzarella, Basilikum	10,50
Spaghetti al Parmigiano mit Butter und Trüffelessenz im Parmesanlaib geschwenkt	11,50
Spaghetti Amalfitana mit Frischkäse und Knoblauchgarnelen	13,50
Penne Abruzzese ¹ mit Räucherspeck, Kirschtomaten, Oliven, getrocknete Tomaten	10,50
Penne Bellucci mit Blattspinat, Gorgonzolasauce und gerosteten Pinienkerne	11,50
Penne Ghiotta mit Rindfleischstreifen, Kirschtomaten, gehobeltem Parmesan	12,50
Ravioli ai Porcini mit Steinpilzfüllung an Butter-Salbeisauce	12,50
Tagliatelle Piemontese mit Steinpilze in leichter Trüffelcremesauce ¹	11,50
Fettuccine Costa Smeralda mit Garnelen, Kirschtomaten und Rucola	13,50

SECONDI – HAUPTGERICHTE

Seppie alla Griglia	17,50
Tintenfisch vom Grill, dazu frisches Marktgemüse und Kartoffeln	
Lucioperca Arrosto	20,80
Zanderfilet krossgebraten, dazu frisches Marktgemüse und Kartoffeln	
Filetto di Branzino al vino bianco	20,50
Wolfsbarschfilet in Weißweinsauce, dazu frisches Marktgemüse und Kartoffeln	
Grigliata di Pesce	23,50
Fischplatte vom Grill dazu frisches Marktgemüse und Kartoffeln	
Gamberoni selvatici alla Griglia	26,50
Königsgarnelen vom Grill an leichter Kräuter – Olivenöl Marinade dazu frisches Marktgemüse und Kartoffeln	
Piccata alla Milanese	22,50
Kalbsrückenmedaillons in Ei-Parmesanhülle dazu <u>Spaghetti in Tomatensauce</u>	
Salt´in bocca alla Romana	22,50
Kalbsrückenmedaillons mit Parmaschinken und Salbei an feiner Weißweinsauce, dazu frisches Marktgemüse und Kartoffeln	
Tagliata di Manzo	22,50
Aufgeschnittenes Rumpsteak vom Grill auf Rucola, mit Kirschtomaten und Parmesanspänen, dazu frisches Marktgemüse und Kartoffeln	
Bistecca Medici	22,50
Rumpsteak mit Zwiebeln an würziger Rotweinsauce dazu frisches Marktgemüse und Kartoffeln	

STEINOFEN – PIZZA

Siciliana	8,50
Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Oliven und Kapern	
Valtellina	9,50
Tomatensauce, Mozzarella, Blattspinat und Gorgonzola	
Cotto e Funghi	9,50
Tomatensauce, Mozzarella, Hinterschinken ¹ und Champignons	
Regina Margherita	9,50
Tomatensauce, original Büffelmozzarella, Basilikum	
Tartufo (Saisonbedingt)	14,50
Tomatensauce, Mozzarella, Kartoffelscheiben und schwarzem Trüffel	
Rustica	9,50
Tomatensauce, Mozzarella, Tiroler Speck ¹ , Pecorinokäse	
Capricciosa	10,50
Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Hinterschinken, Champignons, Artischocken und Oliven ^{1.7.8}	
Anacapri	11,50
Tomatensauce, frischen Tomaten und original Büffelmozzarella-scheiben, Basilikum	
Parma	11,50
Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan ¹	
Saporita	11,50
Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Steinpilze ¹	

Salmone e Gamberi	12,50
Tomatensauce, Mozzarella, Garnelen, Räucherlachs ¹	
Lombarda	10,50
Tomatensauce, Mozzarella, Salami und Gorgonzola	
Diavolo	9,50
Tomatensauce, Mozzarella, scharfer Salami ¹	
Vegetariana	9,50
Tomatensauce, Mozzarella, frisches Gemüse	
Tonno e Cipolle	9,50
Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch ¹ und Zwiebeln	
Hawaii	10,50
Tomatensauce, Mozzarella, Hinterschinken, Ananas	
Pirata	13,50
Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Garnelen, Knoblauch	

Pizze bianche (ohne Tomatensugo)

Focaccia	4,50
Pizzabrot mit Rosmarin und Olivenöl Extravergine	
Focaccia Trapanese (Vegan)	5,50
Pizzabrot, frische Tomatenwürfeln, Basilikum, Olivenöl	
Perugina	11,50
Mozzarella, Mascarpone, Hinterschinken, Ei, Trüffelessenz	
Pantesca	11,50
Mozzarella, Mascarpone, Blattspinat, Räucherlachs	

Selezione di Salumi

Prosciutto Crudo stagionato 24 mesi Aufgeschnittener roher Schinken ¹ 24 Monate gereift	10,50
Salame e Pecorino Aufgeschnittene Salami und Pecorinokäse ¹	10,50
Misto di Affettati Gemischte Salamiplatte ¹	11,50

Formaggi / Käse mit Feigensenf serviert

Parmigiano Reggiano	6,50
Pecorino Romano Römischer Schafskäse	6,50
Selezione di Formaggi Käseauswahl	10,50

Für die Kleinen

Spaghetti mit Tomatensauce	5,00
Penne in Butter und Parmesansauce	5,00
Kalbsschnitzel Natur mit Butternudeln	8,50
Pizza Margherita mini	5,50

Dolci / Dessert

Tiramisu´	5,50
Panna Cotta mit Waldbeerensauce	5,50
Tartufo Bianco affogato Tartufo Eis im Kaffee ertrunken ¹	6,50
Cassata Siciliana flambata Sizilianische Eistorte mit Sambuca flambiert ¹	6,50
Tortino al Cioccolato Schockoladensoufflé auf Vanille Sauce ¹	6,50
Sorbetto al limoncello Limoncellosorbet ¹	7,50

Zusatzstoffe Speisen und Getränke

1= Konservierungsstoffe,2= Farbstoff,3= Coffeinhaltig, 4= Chininhaltig

5= Taurinhaltig 6=Süßungsmittel, 7= Cyclamat,8= Phenilalaninquelle,

9=Süßungsmittel, Acesulfam 10=Phosphar11=Geschwefelt,12=Antioxidationsmittel,

13=Geschwertzt ,14=Gewächst 15- SO₂/Sulfit

Geschenkidee

Gutscheine bei uns Gutscheine bei uns erhältlich
sprechen Sie uns an

Reservierung

Möchten Sie einen Tisch bei uns Reservieren, erreichen

Sie uns unter

0711 69 3438 96

oder per e-mail an restaurant-raffaello@mail.de

www.restaurant-raffaello.de

Inhaber.: Raffael Licata

Alle Preise verstehen sich in Euro und Schließen Mehrwertsteuer und
Service ein.