

il Grappolo

Ristorante • Pizzeria

Partyservice

Alle Gerichte auch außer Haus

Barkholt 65 | 22927 Großhansdorf

04102 • 69 11 40

Mail: grosshansdorf@ilgrappolo.com

Web: ilgrappolo-grosshansdorf.de

Öffnungszeiten:

Dienstag-Sonntag 12.00-23.00 Uhr | Montags Ruhetag

Alle Preise sind in Euro angegeben und verstehen sich inklusive MwSt. und Service.

Antipasti • Vorspeisen

ANTIPASTI SPECIALE ¹¹ Gemischter Vorspeisenteller nach Art des Hauses	14,50
MOZZARELLA E POMODORI ^G Tomate mit Mozzarella und frischem Basilikum	8,50
CARPACCIO DI MANZO ^G Carpaccio aus hauchdünnem Rinderfilet mit Parmesan	10,90
VITELLO TONNATO ^D Kalbfleisch mit Thunfischsauce	10,90
PROSCIUTTO E MELONE ^{2,3} Parmaschinken mit Melone	10,90

Zuppa • Suppen

ZUPPA DI POMODORO Tomatensuppe	5,50
TORTELLINI IN BRODO ^{1,2} Rinderkraftbrühe mit Tortellini	5,60
MINISTRONE Italienische Gemüsesuppe	6,50

Insalate • Salate

INSALATA MISTA Großer gemischter Salat	5,50
INSALATA DI POMODORO Tomatensalat mit Zwiebeln	6,50
INSALATA DI MARE ^D Meeresfrüchte-Salat	10,50
INSALATA DELLA CASA ^{2,3,C,G} Salat nach Art des Hauses, mit Thunfisch, Käse und Ei	9,90

Die Erklärungen zu den Zusatzstoffen und den Allergenen finden Sie auf der letzten Seite.

Pasta • Nudeln

	klein	groß
SPAGHETTI NAPOLI ^A Spaghetti mit Tomatensauce	5,50	7,50
SPAGHETTI BOLOGNESE ^A Spaghetti mit würziger Hackfleischsauce	6,50	8,90
SPAGHETTI CARBONARA ^{2,3,A,C,G} Spaghetti mit Kochschinken und Ei in Sahnesauce	6,90	8,90
SPAGHETTI AGLIO E OLIO ^A Spaghetti mit Knoblauch in Olivenöl (scharf)	6,90	8,90
PENNE ARRABIATA ^A Maccheroni mit pikanter Tomatensauce und Knoblauch	6,90	8,90
PENNE ALLA CAPRESE ^{A,G} Maccheroni mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum	6,90	8,90
PENNE GORGONZOLA ^{A,G} Maccheroni mit Gorgonzolasauce	6,90	8,90
PENNE AL FORNO ^{A,G} Maccheroni mit Champignons, Schinken und Käse überbacken	7,90	9,50
TORTELLINI ALLA PANNA ^{2,3,A,G} Tortellini mit Schinken in Sahnesauce	7,90	9,50
TORTELLINI DELLA CASA ^{2,3,A,G} Tortellini mit Schinken und Champignons in Tomaten-Sahnesauce	7,90	9,90
FETTUCCINI CON SPINACI ^{2,3,A,G} Bandnudeln mit Blattspinat in Sahnesauce	7,50	9,50
FETTUCCINI MARE E MONTI ^{2,A,D,G} Bandnudeln mit Flußkrebse und Champignons in Safran-Sahnesauce	8,90	10,50
FETTUCCINI AL SALMONE ^{2,3,A,D,G} Bandnudeln mit Lachsstückchen	8,90	10,50
LASAGNE AL FORNO ^{A,G} Lasagne überbacken, nach Art des Hauses	8,90	10,50

Auf unserer Tageskarte finden Sie verschiedene Sorten hausgemachter Pasta.

Die Erklärungen zu den Zusatzstoffen und den Allergenen finden Sie auf der letzten Seite.

Pizze • Pizza

	Ø 24 cm	Ø 29 cm
PIZZA MARGHERITA ^{1,2,A,G} Pizza mit Tomaten, Käse und Oregano	5,50	7,50
PIZZA MOZZARELLA ^{1,2,A,G} Pizza mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum	6,50	8,00
PIZZA SALAMI ^{1,2,3,5,A} Pizza mit Scheiben von italienischer Salami	6,90	8,90
PIZZA FUNGHI ^{1,2,A,G} Pizza mit Champignons	6,90	8,90
PIZZA PROSCIUTTO ^{1,2,A,G} Pizza mit Kochschinken	6,90	8,90
PIZZA AL GORGONZOLA E SPINACI ^{1,2,A,G} Pizza mit Gorgonzola und Blattspinat	6,90	8,90
PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI ^{1,2,A,G} Pizza mit Kochschinken und Champignons	7,50	9,50
PIZZA QUATTRO STAGIONI ^{1,2,A} Pizza „Vier Jahreszeiten“ (Kochschinken, Pilze, Artischockenherzen, Oliven)	7,50	9,50
PIZZA FRUTTI DI MARE ^{1,2,A,B,D} Pizza mit Meeresfrüchten	7,50	9,50
PIZZA CALZONE ^{1,2,3,A,C} Pizzatasche mit Schinken, Champignons und Ei gefüllt		9,50
PIZZA VEGETARIANA ^{A,G} Pizza mit Gemüse	7,50	9,50
PIZZA TONNO ^{A,D} Pizza mit Thunfisch und Zwiebeln	7,50	9,50
PIZZA HAWAII ^{1,2,A,G} Pizza mit Kochschinken und Ananas	7,50	9,50
PIZZA RUCOLA ^{1,2,A,G} Pizza mit Rucola und Parmesan	7,90	9,90
PIZZA PROSCIUTTO DI PARMA ^{1,2,3,A,G} Pizza mit Parmaschinken	7,90	10,50
PIZZA NAPOLI ^{1,2,3,A,D,G} Pizza mit Oliven, Kapern und Sardellen	7,50	9,50
PIZZA PARMA, RUCOLA E PARMIGIANO ^{1,2,3,A,G} Pizza mit Parmaschinken, Rucola und Parmesan	9,50	12,50
PIZZA SCAMPI ^{2,A,D,G} Pizza mit Scampis		14,90

Carne • Fleischgerichte

SCALLOPINA AL GORGONZOLA ^G Medaillons in Gorgonzolasauce	14,90
SCALLOPINA ALLA MARSALA Medaillons in Marsalasaucce	14,90
SCALLOPINA AI FUNGHI Medaillons mit Champignons	15,90
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA ² Medaillons mit Schinken und Salbei	15,90
BISTECCA ALLA GRIGLIA Rumpsteak vom Grill	21,50
BISTECCA ALLA PIZZAIOLA Rumpsteak mit Tomaten, Oliven, Kapern und Oregano	22,50
BISTECCA ALLA GORGONZOLA ^G Rumpsteak mit Gorgonzolasauce	22,50
BISTECCA AL PEPE VERDE ^G Rumpsteak mit grüner Pfeffersauce	22,50
FILETTO ALLA GORGONZOLA ^G Rinderfilet mit Gorgonzolasauce	26,50
FILETTO ALLA GRIGLIA Rinderfilet vom Grill	25,50
FILETTO AL PEPE VERDE ^G Rinderfilet mit grüner Pfeffersauce	26,50

Zu allen Fleischgerichten servieren wir Ihnen Gemüse und Rosmarinkartoffeln.

Pesce • Fisch

CALAMARI FRITTI ^D Gebackene Tintenfischringe	14,90
CALAMARI ALLA LIVORNESE ^D Tintenfisch mit Tomaten, Oliven, Kapern und weißen Bohnen	15,50
SCAMPI ALLA GRIGLIA ^D Scampis gegrillt	19,90
SCAMPI AGLIO E OLIO ^D Scampis in Olivenöl mit Knoblauch und Paprika (pikant)	21,50
SCAMPI DELLA CASA ^{D,G} Scampis nach Art des Hauses, mit Champignons und Zwiebeln in Cognacsauce	21,50
SCAMPI ALLA LIVORNESE ^D Scampis in pikanter Tomatensauce mit Kapern und Oliven	21,50

Zu allen Fischgerichten servieren wir Ihnen Rosmarinkartoffeln und einen gemischten Salat.

Heiße Getränke

ESPRESSO ¹³	2,80
ESPRESSO ¹³ DOPPELT	4,50
CAPPUCCINO ¹³	3,20
TASSE KAFFEE ¹³	2,80
MILCHKAFFEE ¹³	3,90
GLAS TEE	2,40

Aperitifs

APEROL SPRITZ ^{1,2}	0,2 l	6,50
MARTINI - bianco, rosso, dry ¹¹	5 cl	4,50
SHERRY - dry, medium ¹¹	5 cl	4,50
CAMPARI ^{1,2} Soda	5 cl	7,50
CAMPARI ^{1,2} Orange	5 cl	7,50
KIR ROYAL	0,1 l	4,90
PROSECCO	0,1 l	4,90
PROSECCO ROSÉ	0,1 l	4,90

Alkoholfreies

MINERALWASSER	0,25 l	2,50
„SAN PELLEGRINO“	0,5 l	4,50
	0,75 l	5,90
COCA COLA ^{1,2,13}	0,2 l	2,30
	0,4 l	4,20
COLA LIGHT ^{1,2,9,13}		
FANTA ^{1,2}		
SPRITE ⁹		
SPEZI ^{1,2,13}		
COLA ZERO ^{1,2,9,13}		
APFELSAFT	0,2 l	2,60
TRAUBENSAFT ^{1,2}	0,2 l	2,80
BANANENNEKTAR ^{1,11,17,C}	0,2 l	2,80
KIRSCHNEKTAR ^{1,2,3,11,17}	0,2 l	2,80
PFIRSICHSAFT ^{1,2,3,11,17}	0,2 l	2,80
ORANGENSAFT	0,2 l	2,70
BITTER LEMON ^{2,9,14}	0,2 l	2,80
TONIC WATER ^{9,14}	0,2 l	2,80
GINGER ALE ^{1,2,9}	0,2 l	2,80
KIBA ^{1,2,3,4,11,17,C}	0,2 l	2,90
KIBA ^{1,2,3,4,11,17,C}	0,4 l	4,90
APFELSCHORLE ³	0,2 l	2,30
APFELSCHORLE ³	0,4 l	4,20

Fassbiere

KÖNIG PILSENER ^A	0,3 l	3,00
KÖNIG PILSENER ^A	0,4 l	3,80
ALSTERWASSER ^{16,17,A}	0,3 l	3,00
ALSTERWASSER ^{16,17,A}	0,4 l	3,80
KÖSTRIZER SCHWARZ ^A	0,3 l	3,00
KÖSTRIZER SCHWARZ ^A	0,5 l	4,50
BENEDIKTINER HEFEWEIZEN ^A	0,3 l	3,00
BENEDIKTINER HEFEWEIZEN ^A	0,5 l	4,50

Flaschenbiere

KÖNIG ALKOHOLFREI ^A	0,33 l	3,00
WEIZEN ALKOHOLFREI ^A	0,5 l	4,50
VITA MALZ ^A	0,33 l	3,00

Die Erklärungen zu den Zusatzstoffen und den Allergenen finden Sie auf der letzten Seite.

Longdrinks

BACARDI-COLA ^{1,2,13}	7,50
WODKA-LEMON ^{2,4,9}	7,50
WHISKY-COLA ^{1,2,13}	7,50
GIN-TONIC ^{9,14}	7,50

Spirituosen

GRAPPA	2 cl	3,90
SAMBUCA ^{1,2,11}	2 cl	3,90
AMARETTO ^{1,2,11}	2 cl	3,90
AVERNA ^{1,2,11}	2 cl	3,90
RAMAZOTTI ^{1,2,11}	2 cl	3,90
CYNAR BITTER ^{1,2,11}	2 cl	3,90
FERNET BRANCA ^{1,2,11}	2 cl	3,90
VECCHIA ROMAGNA ^{1,2,11}	2 cl	4,50

Offene Weine

WEISSWEIN		
PINOT GRIGIO	0,25l	5,50
	0,5l	10,50
	1,0l	19,90

ROTWEIN		
MONTEPULCIANO	0,25l	5,50
	0,5l	10,50
	1,0l	19,90

LAMBRUSCO	0,25l	4,90
	0,5l	9,70
	1,0l	18,90

ROSÉWEIN	0,25l	5,50
	0,5l	10,50
	1,0l	19,90

WEINSCHORLE	0,2l	4,50
-------------	------	------

Für Flaschenweine fragen Sie bitte nach unserer ausführlichen Weinkarte.

Grappa und Obst-Destillate

GRAPPA DI MOSCATO SAUTERNE CASK FINISH 2 cl 12,00
Bocchino, Pirmont, Italien

In Fässern, die für die Verfeinerung des Sauternes eingesetzt werden, reift dieser Grappa di Moscato. Die Nase zeigt konzentrierte Aromen Vanille, Aprikosen und Jasmin. Der Geschmack ist rund, weich und lang anhaltend

GRAPPA DI BAROLO BAROLO CASK FINISH 2 cl 12,00
Bocchino, Pirmont, Italien

Dieser Grappa beeindruckt durch eine unglaubliche Intensität, die durch Geschmacksnoten von kandierten Orangen, getrockneten Pflaumen und weißen Blumen unterstrichen wird. Eindrücke von Zimt und Haselnüssen runden dieses köstlich elegante Destillat ab.

GRAPPA DI BARBARESCO BARBARESCO CASK FINISH 2 cl 12,00
Bocchino, Pirmont, Italien

Bernsteinfarben mit goldenen Reflexen präsentiert sich dieser intensive und kräftige Grappa. Im Mund ist er intensiv und lang anhaltend mit einem warmen Geschmack. Ein delikater Grappa von unvergleichlicher Eleganz.

SARPA DI POLI "BIG MAMA" 2 cl 5,50
Jacopo Poli, Venetien, Italien

Klar und transparent in der Farbe. Duft nach frischen Kräutern, Minze und feinen blumigen Noten von Rose und Geranienblüte. Im Geschmack rustikal und kraftvoll. Ein ehrlicher Grappa ohne Schnickschnack für den puren Genuss.

SARPA BARRIQUE DI POLI "BIG MAMA" 2 cl 6,50
Jacopo Poli, Venetien, Italien

Warm glänzendes Gold in der Farbe. Duft nach exotischen Früchten und Zitrone, Lakritz und feiner Vanille. Am Gaumen traumhaft mild mit weicher Fülle und warmen Würzaromen.

WILDKIRSCH NO. 1 2 cl 12,00
Ziegler, Deutschland

Wildkirschen - rar und versteckt, gereift nach den Gesetzen der Natur, eigenwillig, nachhaltig im Abgang. Elegant, mit einem Hauch von Süße. Für eine Flasche á 0,75 l benötigt man 15 kg Kirschen.

MIRABELLENBRAND 2 cl 7,50
Ziegler, Deutschland

Einzigartig duftende Mirabellen aus Reinheessen. Zart und delikater am Gaumen, ein Kleinod unter den Obstbränden.

WILLIAMSBIRNENBRAND 2 cl 7,50
Ziegler, Deutschland

Handverlesene Birnen aus den Hochlagen des Wallis, des Vintschgau und der Steiermark, rein im Duft, von dichter Geschmeidigkeit mit betörender Frucht, die Verkörperung von Williams Christ.

il Grappolo

Ristorante • Pizzeria

LIEBER GAST,

es ist unser Anliegen, Sie bei uns glücklich zu machen. Wir versuchen daher nur Lebensmittel von hoher Qualität und regionaler Herkunft zu verwenden. Es gibt jedoch Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind, aber dennoch von vielen Gästen gewünscht werden.

Zusatzstoffe sind nichts Schlechtes oder gar Gesundheitsgefährdendes, sondern übernehmen wichtige Funktionen und machen die Lebensmittel sogar sicher. Während des Produktionsprozesses eines Lebensmittels kann es trotz aller Sorgfalt zu einer unbeabsichtigten Beimischung von Spuren anderer Lebensmittel kommen. Diese Spurenanteile sind so gering vorhanden, dass sie als Menge nicht aufgeführt werden können. Hier gilt die Allergenkennzeichnung nicht.

Die Speisen und Getränke, die Zusatzstoffe bzw. Allergene enthalten, haben wir für Sie gekennzeichnet. Sie sehen das an den kleinen Buchstaben und Zahlen rechts oben:

ZUSATZSTOFFE

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 Phosphat
- 9 mit Süßungsmittel
- 10 enthält eine Phenylalaninquelle
- 11 mit Zuckerarten und Süßungsmittel
- 12 mit Zuckeraustauschstoffen
- 13 koffeinhaltig
- 14 chininhaltig
- 15 Ascorbinsäure
- 16 Säuerungsmittel E330
- 17 Zitronensäure

ALLERGENE

- A Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon)
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fisch
- E Erdnüsse
- F Soja
- G Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- H Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss)
- I Sellerie
- J Senf
- K Sesamsamen
- L Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
- M Lupinen
- N Weichtiere