

Pizza,
Pasta e
Amore!

Don Camillo



Inhaltsstoffe:
*1 mit Konservierungsstoff *2 mit Farbstoff *3 mit Antioxidationsmitteln
*4 mit Süßungsmitteln *5 mit Phosphat
*6 geschwefelt *7 chininhaltig *8 coffeinhaltig
Die Auszeichnung der Allergene finden sie am Ende der Karte.

ANTIPASTI

- | | | |
|----|--|--------|
| 1 | BRUSCHETTA
2 Scheiben Ciabattabrot mit Basilikumpesto,
karamellisierten Zwiebeln und Tomatenwürfeln
Two slices of ciabatta bread with tomato, caramelized onions and basil pesto | 6,50 |
| 2 | GAMBERONI ALL' AGLIO
4 Garnelen in Knoblauch-Chiliöl auf einem Rucolabett
4 prawns in garlic chilli oil on a bed of rocket | 12,50€ |
| 3 | MANGO E BURRATA
Burrata auf Mangoscheiben mit Pinienkernen und Basilikumpesto
Burrata on mango slices with pine nuts and basil pesto | 12,50 |
| 4 | ANTIPASTO DI VERDURA
Gegrilltes Gemüse mit Knoblauch-Öl
Grilled vegetables with garlic-oil | 9,50 |
| 5 | CARPACCIO ALL'PIEMONTESE *3)
Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan-Splittern und
Zitronenmarinade auf einem Rucola-Bett
Carpaccio with fillet of beef with parmesan cheese, citrus and rucicola | 12,50 |
| 6 | MOZZARELLA E POMODORO *5)
Büffel-Mozzarellakäse auf frischen Tomaten und Basilikum
mit Olivenöl aus Sardinien
Mozzarella with tomato and basil with olive oil from Sardines | 11,00 |
| 7 | VITELLO TONNATO *3)
Kalbsfleisch mit Thunfischsauce
Fillet of veal with tuna sauce | 12,50 |
| 8 | ZUPPA DEL GIORNO
Tagessuppe
Soup of the day | 6,50 |
| 9 | TAPAS - TERRA E MARE
Vom Meer und Land, warme und kalte Gerichte
from Sea and Land, warm and cold dishes | 50,00 |
| 10 | FOCACCIA
Pizzabrot, Knoblauch, Rosmarin, Olivenöl
Pizzabread, garlic, rosmarin, olive oil | 7,50 |



Inhaltsstoffe:

*1 mit Konservierungsstoff *2 mit Farbstoff *3 mit Antioxidationsmitteln

*4 mit Süßungsmitteln *5 mit Phosphat

*6 geschwefelt *7 chininhaltig *8 coffeinhaltig

Die Auszeichnung der Allergene finden sie am Ende der Karte.

INSALATA

- | | | |
|----|---|-------|
| 11 | INSALATA MISTA
Gemischter Salat mit Kirschtomaten, Gurken, Zwiebeln,
Oliven, Paprika und Karotten
Mixed salad with tomato, cucumber, onion, olive, pepper and carrots | 6,50 |
| 12 | INSALATA CASA ITALIA
Rucolasalat mit Kirschtomaten, roten Zwiebeln, Pinienkerne und Parmesan
Rocket salad with tomato, red onion, pine nuts and parmesan cheese | 7,50 |
| 13 | INSALATA CON SALMONE
Gemischter Salat mit 150g Lachsfilet gegrillt mit Mandeln
Mixed Salat with 150g Salmonfilet, grilled with almonds | 18,50 |
| 14 | INSALATA CON BISTECCA DI MANZO *3)
Gemischter Salat mit 150g Rumpsteak und Parmesansplitter
Mixed salad with 150g rump steak and parmesan shavings | 18,50 |

Wählen Sie Ihr Dressing aus Olivenöl und Balsamicocreme oder ein Dressing-mit selbstgemachtem Joghurtsenf!



PIZZA

Alle Pizzen mit einem Ø 32 cm sind hergestellt aus hausgemachtem Mehl aus Roggen, Weizen und Hartweizen und haben einen 36-stündigen Reifeprozess hinter sich und sind belegt mit Mozzarella und Pizzasauce. Alle Pizzen sind auch Glutenfrei erhältlich. +3,00€

Extras

Mozzarella, Feta, Gorgonzola, Krabben, Thunfisch	+3,50
Salami, Schinken, Pilze, Paprika, Käse	+2,00
Zwiebeln, Knoblauch	+0,50

21	PIZZA MARGHERITA mit Pizzasauce, Mozzarella und Basilikum Pizza with pizza sauce and mozzarella	9,00
22	PIZZA SALAME MILANO *1) mit Salami aus Mailand Pizza with pizza sauce and salami from Milano	10,00
23	PIZZA RUSTICA *1) mit Schinken, Salami und Champignons Pizza with pizza sauce, ham, salami and mushroom	11,50
24	PIZZA INFERNO *1) mit scharfer Salami und Zwiebeln Pizza with pizza sauce, spicy salami, and onions	11,00
25	PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI *1) mit Schinken und Champignons Pizza with pizza sauce, ham and mushroom	11,00
26	PIZZA HAWAII *1) mit Schinken und Ananas Pizza with pizza sauce, ham and pineapple	11,00
27	PIZZA NAPOLI mit Sardellen, Kapern und Basilikum Pizza with pizza sauce, anchovy, capers and basil	10,00



PIZZA

Alle Pizzen mit einem Ø 32 cm sind hergestellt aus hausgemachtem Mehl aus Roggen, Weizen und Hartweizen und haben einen 36-stündigen Reifeprozess hinter sich und sind belegt mit Mozzarella und Pizzasauce. Alle Pizzen sind auch Glutenfrei erhältlich. +3,00€

28	PIZZA TONNO CIPOLLA mit Thunfisch und Zwiebeln Pizza with pizza sauce, tuna and onion	13,00
29	PIZZA FRUTTI DI MARE mit Meeresfrüchten Pizza with pizza sauce and seafood	15,50
30	PIZZA CASA mit Burrata, Kirschtomaten und Rucola Pizza with pizza sauce, burrata, cherry tomatoes and rucola	15,00
31	PIZZA PROSCIUTTO PARMA *1) mit Parmaschinken, Rucola und Parmesan Pizza with pizza sauce, ham, rucola and parmesan cheese	14,50
32	PIZZA VITRINA mit frischem Gemüse, Mozzarella und Knoblauch Pizza with fresh vegetables, mozzarella and garlic	12,00
33	PIZZA MORTADELLA *1) mit Mortadella, Pistazien, Kirschtomaten und Burrata Pizza with mortadella, pistachios, cherry tomatoes and burrata	13,50
34	PIZZA SALMONE mit frischem Lachs, Mozzarella und Kirschtomaten Pizza with fresh salmon, mozzarella and cherry tomatoes	15,50
35	PIZZA SALSICCIA *1) mit Würstchen Pizza with sausages	12,50



Inhaltsstoffe:

*1 mit Konservierungsstoff *2 mit Farbstoff *3 mit Antioxidationsmitteln

*4 mit Süßungsmitteln *5 mit Phosphat

*6 geschwefelt *7 chininhaltig *8 coffeinhaltig

Die Auszeichnung der Allergene finden sie am Ende der Karte.

PASTA

Alle Pastagerichte sind auch Glutenfrei erhältlich. +3,00€

- | | | |
|----|---|-------|
| 41 | LINGUINE AI FRUTTI DI MARE
Nudeln mit Meeresfrüchten, Zwiebeln und Knoblauch in Tomatensauce (scharf)
Noodles with seafood, onions and garlic in tomato sauce (hot) | 18,50 |
| 42 | LINGUINE CARBONARA *1)
Nudeln mit Speck, Ei und Parmesan
Noodles with bacon, egg and parmesan | 10,50 |
| 43 | LINGUINE SCAMPI
Nudeln mit 6 Garnelen in Knoblauchweinsauce
Noodles with 6 shrimps in garlic wine sauce | 17,00 |
| 44 | PENNE ALLA PUTTANESCA
Kurznudeln mit Oliven, Kapern, Sardellen, Zwiebeln und Knoblauch in Tomatensauce (scharf) und Parmesan
Short Noodles with olive, capers, anchovy, onion and garlic in tomato sauce (spicy) and parmesan cheese | 12,50 |
| 45 | TAGLIATELLE CASA
Bandnudeln mit Kirschtomaten, Pinienkerne, Rucola, Mozzarella, Knoblauch und Parmesan in einer leichten Tomatensauce
Tagliatelle with tomato, pine nuts, rucola, mozzarella, garlic and parmesan cheese in light tomato sauce | 12,50 |
| 46 | PENNE ALLE VERDURE
Kurznudeln mit frischem Gemüse, in Tomatensauce mit Parmesan
Short Noodles with fresh vegetables, in tomato sauce with parmesan cheese | 12,50 |
| 47 | TAGLIATELLE SALMONE
Bandnudeln mit Lachs, Schalotten, Kirschtomaten, Pistazien-Pesto und Knoblauch
with salmon, shallots, cherry tomatoes, pistachio pesto and garlic | 18,50 |
| 48 | LASAGNE *3)
Geschichtete Blattnudeln mit Rindfleisch, Bechamelsauce mit Käse überbacken
Noodle with beef, béchamel sauce and scalloped with cheese | 11,50 |



Inhaltsstoffe:

*1 mit Konservierungsstoff *2 mit Farbstoff *3 mit Antioxidationsmitteln

*4 mit Süßungsmitteln *5 mit Phosphat

*6 geschwefelt *7 chininhaltig *8 coffeinhaltig

Die Auszeichnung der Allergene finden sie am Ende der Karte.

CARNI

Alle Fleisch- und Fischgerichte servieren wir mit Salat, Gemüse und Kartoffel-beilage.

51	INVOLTINI PROSCIUTTO DI PARMA E FORMAGGIO *1,3) Schweinefiletmedallionröllchen mit Parmaschinken und Mozzarella gefüllt in Rosmarin-Sahne-Sauce Medallions of pork fillet filled with parma ham and mozzarella in rosemary-cream-sauce	23,00
52	SCALOPPINE AL GORGONZOLA *3) Schweinefiletmedallions mit Gorgonzolasauce Medallions of pork fillet with gorgonzola sauce	22,00
53	SALTIMBOCCA ALLA ROMANA *3) Schweinefiletmedallions mit Parmaschinken in Salbei-Weissweinsauce Medallions of pork fillet with parma ham in a sage and white wine sauce	23,00
54	BISTECCA AL PEPE VERDE *3) Rumpsteak mit grünem Pfeffer auf einem Gemüsebett Rump Steak with green pepper on a bed of vegetables	28,50
55	BISTECCA ALLA GRIGLIA 250G *3) Gegrilltes Rumpsteak ca. 250g Grilled rump steak ca. 250g	25,50
56	TAGLIATA DI MANZO 250G *3) Gegrilltes Rumpsteak auf einem Rucolabett. Parmesansplitter und Balsamico-Essig Grilled rump steak on a bed of rocket. Parmesan slivers and balsamic vinegar	28,50
57	BISTECCA ULFO *3) Rumpsteak mit Gambas, saisonalen Pilzen, Kirschtomaten in einer Weisswein-Tomastensauce Rump steak with prawns, seasonal mushrooms, cherry tomatoes in white wine tomato sauce	32,50



PESCE

Alle Fleisch- und Fischgerichte servieren wir mit Salat, Gemüse und Kartoffel-beilage.

- | | | |
|----|--|-------|
| 61 | SALMONE ALLE MANDORLE
Lachs mit Mandelkruste mit einer Mandel-Zitrus-Pestosauce
Salmon with almond deposit with almond-citrus-pesto sauce | 24,50 |
| 62 | CALAMARI ALLA GRIGLIA
Gegrillter Tintenfisch in Zitronen-Knoblauchsauce
Grilled calamari with citrus-garlic sauce | 22,50 |
| 63 | GAMBERONI ALLA GRIGLIA
6 gegrillte Riesengarnelen in Zitronen-Knoblauchöl
6 grilled king prawns with citrus-garlic oil | 29,50 |
| 64 | ORATA ALLA GRIGLIA
Gegrillte Dorade mit Zitronen und Olivenöl
Grilled gilthead with citrus and oil | 23,00 |



PER I NOSTRI PICCOLI AMICI

Für unsere kleinen Freunde

- | | | |
|----|---|------|
| 71 | PENNE
Kurze Nudeln mit Tomatensauce
Short pasta with tomato sauce | 6,50 |
| 72 | PIZZA MARGHERITA
Pizza mit Pizzasauce und Mozzarella
Pizza with pizza sauce and mozzarella | 6,50 |

DOLCI

- | | | |
|----|---|------|
| 73 | TIRAMISU
mit Cantuccini-Mandelcreme und Mascarponecreme
with cantuccini almondcream and mascarpone cream | 6,00 |
| 74 | TIRAMISU MIT PISTAZIEN
mit Pistazien, Cantuccini-Mandelcreme und Mascarponecreme
with pistachios, cantuccini almond cream and mascarpone cream | 7,00 |
| 75 | PANNA COTTA AL FRUTTI DI BOSCO *1)
Sahnepudding mit Waldfrüchten
Cream-pudding with wood fruits | 6,00 |
| 76 | TARTUFO
nach Art des Hauses | 7,00 |
| 77 | LIMONCELO SORBET | 7,00 |
| 78 | KINDER-EIS | 4,00 |
| 79 | PROFITEROL
gefüllte Windbeutel | 7,00 |

BUON APPETITO!



Inhaltsstoffe:
*1 mit Konservierungsstoff *2 mit Farbstoff *3 mit Antioxidationsmitteln
*4 mit Süßungsmitteln *5 mit Phosphat
*6 geschwefelt *7 chininhaltig *8 coffeinhaltig
Die Auszeichnung der Allergene finden sie am Ende der Karte.

APERITIVI / APERITIF

MARTINI BIANCO, ROSSO, DRY 5cl, 10% Vol.	5,00
APEROL SPRITZ nach Art des Hauses 4cl, 17% Vol.	6,00
CAMPARI ⁴⁾ ORANGE ^{*4,5)} 4cl, 25% Vol.	6,00
NEGRONI ^{*4,5)} Gin, Vermuth, Campari	8,00
PROSECCO 0,1l	3,50
PROSECCO FLASCHE 0,75l	24,00

BIRRA / BIER / BEER

GILDE PILSENER VOM FASS 0,3L	3,30
GILDE PILSENER ALKOHOLFREI 0,33L	3,30
ALSTER 0,3L I	3,30
ERDINGER WEISSBIER 0,5L	4,90
ERDINGER WEISSBIER ALKOHOLFREI 0,5L	4,90
ICHNUSA (SARDISCHES BIER) 0,3L	3,90
PAULANER KRISTALLWEIZEN ²⁾	4,90



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

ITAL. MINERALWASSER, SAN PELLEGRINO 0,25L 0,75L Medium	2,50 6,00
ITAL. MINERALWASSER, AQUA PANNA 0,25L 0,75L Still	2,50 6,00
VITAMALZ ^{*1,2,4,8)} 0,33L	3,50
ORANGENSAFT 0,2L	3,00
APFELSAFT 0,2L	3,00
COCA COLA, COCA COLA ZERO, FANTA, SPRITE, MEZZO MIX ^{*1,2,4,8)} 0,33L	3,50
RHARBARBA, MARACUJA, JOHANNESBEERE ALS SCHORLE 0,33L	3,90
ELEPHANT BAY ICE TEA 0,33L Verschiedene Sorten Melon, Mango, Lemon, Peach, Blueberry, Rose Water und Pomegranate	3,90

GRAPPA

GRAPPA DI VINACCIA 2cl, 40% Vol.	3,50
GRAPPA NARDINI 2cl, 50% Vol.	6,00

Wünschen Sie andere Grappa-Sorten?

Fragen Sie bei unserem Personal nach der Grappakarte!



Inhaltsstoffe:
*1 mit Konservierungsstoff *2 mit Farbstoff *3 mit Antioxidationsmitteln
*4 mit Süßungsmitteln *5 mit Phosphat
*6 geschwefelt *7 chininhaltig *8 coffeinhaltig
Die Auszeichnung der Allergene finden sie am Ende der Karte.

LIQUORE / LIKÖRE

SAMBUCA MOLINARI 2cl, 40% Vol.	2,50
FRANGELICO Haselnuss / hazel-nut 4cl, 24% Vol.	3,50
RAMAZZOTTI *2) Kräuter Likör / cordial 4cl, 30% Vol.	3,50
FERNET BRANCA *2) Kräuter Likör / cordial 4cl, 40% Vol.	3,50
MIRTO *2) Myrthenlikör (sardische Spezialität) 4cl, 40% Vol.	3,50
AVERNA *2) Kräuter Likör / cordial 4cl, 34% Vol.	3,50
MONTENEGRO KRÄUTERLIKÖR *2) Kräuterlikör / cordial 4cl, 30% Vol.	5,00
AMARETTO *2) Mandel Likör / almond liqueur 4cl, 17% Vol.	3,50
LIMONCELLO *2) Zitronen Likör / lemon liqueur 2cl, 17% Vol.	3,50



VINO ROSSO / ROTWEIN

VINO DELLA CASA 0,2L/0,75L Primitivo, halbtrocken	6,00 22,00
LAMBRUSCO PERLWEIN 0,2L/0,75L lieblich	6,00 19,50
CANNONAU -SARDINIEN/AZENAS- 0,2L/0,75L trocken	7,50 25,00
ROSÉ DI ALGHERO 0,2L / 0,75L trocken	7,00 24,00

VINO BIANCO / WEISSWEIN

VINO DELLA CASA 0,2L / 0,75L trocken	6,50 22,00
FRIZZANTINO PERLWEIN 0,2L / 0,75L lieblich	6,00 19,50
PINOT GRIGIO -TOSCANA/BANFI- 0,2L / 0,75L trocken	6,50 22,00
ARAGOSTA -SARDINIEN- 0,2L / 0,75L trocken	7,50 24,00
WEINSCHORLE 0,2L	6,00

Weitere Flaschenweine finden Sie in unserer Weinkarte! Fragen Sie bitte beim Personal!



HEISSE GETRÄNKE

ESPRESSO *8)	2,50
CAPPUCCINO *8)	3,50
LATTE MACCHIATO *8)	3,90
CAFÉ CREMA *8)	2,90
TEEKANNE / TEAPOT	3,90
Produkte von „Tee Soltau“ (Bitte fragen Sie nach aktuellen Teesorten) Products from „Tee Soltau“ (Please ask for actual types of tea)	
KAKAO MIT SAHNE / COCOA WITH CREAM *1)	3,90



Inhaltsstoffe:
*1 mit Konservierungsstoff *2 mit Farbstoff *3 mit Antioxidationsmitteln
*4 mit Süßungsmitteln *5 mit Phosphat
*6 geschwefelt *7 chininhaltig *8 coffeinhaltig
Die Auszeichnung der Allergene finden sie am Ende der Karte.

ALLERGENKENNZEICHNUNG

BITTE WENDEN SIE SICH BEI EINER LEBENSMITTELUNVERTÄGLICHKEIT AN UNSER PERSONAL.

1. Glutenhaltiges Getreide
2. Krebstiere
3. Eier
4. Fische
5. Erdnüsse
6. Sojabohnen
7. Milch
8. Schalenfrüchte (Nüsse)
9. Sellerie
10. Senf
11. Sesamsamen
12. Schwefeldioxid und Sulphite
13. Lupinen
14. Weichtiere



Pizza,
Pasta e
Amore!

Don Camillo



Besuchen Sie uns auch in unserem Risto Bistro im
Hagen 19 in Soltau und genießen Sie dort einen
Aperitiv oder einen erfrischenden Cocktail.

