

107. Scaloppine alla Cacciatora Schweinemedallions mit Schinken <sup>3,4,g</sup> , Zwiebeln, Champignons, Cognac und Weißweinsaucen	16,00 €
108. Saltimbocca alla Panna Schweinemedallions in Sahnesauce <sup>g</sup> mit Parmaschinken <sup>2</sup> , Salbei und Weißwein <sup>n</sup>	17,00 €
109. Filetini di Maiale Jesolo Schweinefiletstücke in Tomatensauce mit Champignons, Paprika, Zwiebeln und Weißwein <sup>n</sup>	18,00 €
110. Filetini di Maiale Mediterraneo Schweinefiletstücke in Weißwein-Sahnesauce <sup>gn</sup> mit Shrimps <sup>b</sup> , Champignons und Cherry-Tomaten	18,00 €
111. Filetini di Maiale Cremosi Schweinefiletstücke mit Champignons in einer Cognac-Sahnesauce <sup>g</sup>	18,00 €
112. Scaloppina al Burro Schweinemedallions, natur, in Buttersahnesauce <sup>g</sup>	14,00 €
113. Scaloppina alla Pizzaiola Schweinemedallions in Tomatensauce mit Knoblauch, pikant	16,00 €
160. Filetto di Maiale San Daniele Schweinefilet mit Steinpilzen, Gambas <sup>b</sup> in Cognac-Sahnesauce <sup>g</sup> , mit Parmaschinken <sup>2</sup> garniert	19,00 €

## Carne di Manzo - Rindfleischgerichte

Alle Fleischgerichte werden mit Gemüse<sup>g</sup> und Salat serviert.

115. Bistecca di Manzo ai Ferri Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter <sup>g</sup>	20,00 €
116. Filetto ai Ferri Filetsteaks vom Grill mit Kräuterbutter <sup>g</sup>	24,00 €
117. Filetto al Pepe Filetsteaks in Pfeffer-Cognac-Sahnesauce <sup>g</sup>	25,00 €
118. Filetini La Gondola Filetsteaks in Cognac-Sahnesauce <sup>g</sup> mit Broccoli und Champignons	25,00 €
119. Filetini Lago di Garda Filetsteaks in Gorgonzolasauce <sup>g</sup> mit Broccoli und Cognac	25,00 €
120. Filetto al Gorgonzola Filetsteaks in Gorgonzolasauce <sup>g</sup>	25,00 €

## Pesce - Fisch

Alle Fischgerichte werden mit Gemüse<sup>g</sup> und Salat serviert.

129. Calamari alla Griglia Tintenfisch <sup>n</sup> gegrillt mit Knoblauchsauce <sup>g</sup>	18,00 €
130. Calamari Fritti gebackener Tintenfisch <sup>m</sup> mit Knoblauchsauce <sup>g</sup>	16,00 €
131. Calamari alla Romana Tintenfisch <sup>m</sup> in Tomatensauce mit Knoblauch, Zwiebeln und Oliven, pikant	17,00 €

132. Salmone alla Griglia gegrilltes Lachssteak <sup>f</sup> mit Knoblauchsauce <sup>g</sup>	18,00 €
133. Bistecca di Salmone alla Panna Lachssteak <sup>f</sup> in Cognac-Sahnesauce <sup>g</sup> mit Shrimps <sup>b</sup> und Champignons	19,00 €
134. Salmone al Profumo di Basilico Lachs <sup>f</sup> in Basilikumsauce mit Gorgonzola <sup>g</sup> und Weißwein <sup>n</sup>	19,00 €
135. Salmone al Pepe Verde Lachs <sup>f</sup> in Pfeffersauce <sup>g</sup>	19,00 €
136. Gamberoni alla Griglia gegrillte Gambas <sup>b</sup> mit Knoblauchsauce <sup>g</sup>	21,00 €
137. Gamberoni al Sugo Gambas <sup>b</sup> in Tomatensauce mit Spaghetti <sup>h,c</sup> und Knoblauch, pikant	21,00 €
138. Gamberoni al Parma gegrillte Gambas <sup>b</sup> mit Parmaschinken <sup>2</sup> in Cognac-Sahnesauce <sup>g</sup>	22,00 €
139. Pesce Misto alla Griglia gegrillte Fischplatte <sup>st,m</sup> mit Knoblauchsauce <sup>g</sup>	22,00 €

Lassen Sie sich außerdem über besondere Fischspezialitäten und frischen Fisch der Saison beraten.

## Dessert & Gelati

Nachtsch - Eisspezialitäten

Zabaglione Cremespeise aus Eiern mit Eis und Marsala <sup>g</sup>	5,00 €
Tirami-Sù selbstgemachte italienische Überraschung <sup>l,o,c,g</sup>	5,00 €
Panna Cotta ital. Sahncremespeise <sup>c,g</sup>	5,00 €
Creme Karamel <sup>g</sup>	5,00 €
Kinder-Eisbecher 2 Kugeln Eiscreme und Sahnetupfen <sup>c,g</sup>	3,00 €
Gemischtes Eis 3 verschiedene Eiscremesorten <sup>c,g</sup>	4,50 €
Cassata Eiscreme-Vanillegeschmack <sup>c,g</sup> mit kandierten Früchten und Mandelne	4,50 €
Tartufo Eiscreme Zabaglione <sup>c,g</sup> und Schokolade	4,50 €
Spaghetti-Eis Eiscreme Vanille <sup>c,g</sup> mit Sauce	4,50 €
Eisfestival verschiedene Eiscremesorten <sup>c,g</sup> mit Früchten und Sahnetupfen <sup>g</sup>	5,00 €
Eisbecher "La Gondola" Eiscreme Eierlikör, Schokolade mit Sahne und Waffel <sup>h,c,g</sup>	5,00 €

## GETRÄNKE

### Aperitifs

Prosecco	0,2 l	4,00 €
Cocktail La Gondola	0,2 l	4,50 €
Campari Soda/Orange	0,2 l	4,50 €
Aperol Spritz	0,2 l	4,50 €
Martini Bianco	8 cl	4,00 €
Martini Rosso	8 cl	4,00 €
Sherry medium	8 cl	4,00 €
Sherry dry fino	8 cl	4,00 €
Marsala	8 cl	3,00 €

### Spirituosen

Grappa 40 Vol. %	4 cl	2,50 €
Grappa da Ponte 40 Vol. %	4 cl	4,00 €
Sambuca 40 Vol. %	4 cl	2,50 €
Fernet 42 Vol. %	4 cl	3,00 €
Ramazzotti 30 Vol. %	4 cl	3,00 €
Amaretto 25 Vol. %	4 cl	2,50 €
Vecchia Romagna 40 Vol. %	4 cl	3,50 €
Amaro Averna 34 Vol. % <sup>n</sup>	4 cl	3,00 €
Amaretto caldo mit Schlagsahne 25 Vol. % <sup>g</sup>	4 cl	4,00 €

### Biere

Beck's Bier vom Fass	0,3 l	3,00 €
Haake Beck, Kräusen vom Fass	0,3 l	3,00 €
Alsterwasser <sup>g</sup>	0,3 l	3,00 €
Weizen	0,5 l	4,00 €
Weizen Alkoholfrei	0,5 l	4,00 €
Beck's Bier Alkoholfrei	0,33 l Fl.	3,00 €
Malzbier	0,33 l Fl.	3,00 €

### Alkoholfreie Getränke

Cola <sup>1,10</sup>	0,2 l	2,50 €
Cola light <sup>1,8,10</sup>	0,2 l	2,50 €
Fanta <sup>1</sup>	0,2 l	2,50 €
Sprite <sup>g</sup>	0,2 l	2,50 €
Mezzo Mix <sup>1,10</sup>	0,2 l	2,50 €
Schweppes Tonic Water od. Bitter Lemon <sup>4</sup>	0,2 l	2,50 €
Apfel-3 od. Orangen- od. Traubensaft	0,2 l	2,50 €
Mineralwasser San Pellegrino	0,25 l Fl.	2,50 €
Mineralwasser San Pellegrino	0,7 l Fl.	5,00 €

### Warme Getränke

Espresso <sup>10</sup>	2,00 €
Cappuccino <sup>10,g</sup>	2,50 €
Kaffee <sup>10</sup> Tasse	2,00 €
Latte Macchiato <sup>10,g</sup>	4,00 €

Enthaltene Allergene: a) glutenhaltiges Getreide, b) Krebstiere, c) Eier, d) Fisch, e) Erdnüsse, f) Soja, g) Milch, h) Schalenfrüchte, i) Sellerie, j) Senf, k) Sesamsamen, l) Lupine, m) Weichtiere, n) Schwefeldioxid und Sulfite  
Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) erwacht, 8) mit Süßungsmittel(n), 9) mit Phosphat, 10) koffeinhaltig, 11) chininhaltig, 12) taurinhaltig.

Alle Preise verstehen sich incl. MwSt. und Bedienung.

# Ristorante Italiana La Gondola

Bremer Straße 62 | 27749 Delmenhorst | Tel.: 04221 -17709 | www.lagondola.org

# Ristorante Italiana La Gondola

## SPEISEN- UND GETRÄNKEKARTE

## WEIN

### Vino Rosso - Rotwein

Lambrusco <sup>n</sup> <i>lieblich und spritzig</i>	0,25 l Karaffe	4,00€
Valpolicella <sup>n</sup> <i>herb, halbtrocken</i>	0,25 l Karaffe	4,00€
Vino della Casa <sup>n</sup> <i>Hauswein, kräftig und samtig</i>	0,25 l Karaffe	4,00€
Chianti <sup>n</sup> <i>trocken und vollmundig</i>	0,25 l Karaffe	4,50€

### Vino Bianco - Weißwein

Frizzantino <sup>n</sup> <i>lieblich, spritzig und frisch</i>	0,25 l Karaffe	4,00€
Soave <sup>n</sup> <i>Hauswein, trocken und frisch</i>	0,25 l Karaffe	4,00€
Pinot Grigio <sup>n</sup> <i>Weißwein aus Venezien</i>	0,25 l Karaffe	4,50€

### Vino Rosato - Roséwein

Rosatello <sup>n</sup> <i>mild, trocken und frisch</i>	0,25 l Karaffe	4,00€
---	----------------	-------

## Bottiglie di Vino - Flaschenweine

### Vino Rosso - Rotwein

Amarone <sup>n</sup>	0,75 l Fl.	50,00 €
Barolo <sup>n</sup>	0,75 l Fl.	35,00 €
Chianti Classico <sup>n</sup>	0,75 l Fl.	24,00 €
Cabernet Sauvignon <sup>n</sup>	0,75 l Fl.	22,00 €
Cannonau <sup>n</sup> „aus Sardinien“ „Hausmarke“	0,75 l Fl.	20,00 €

### Vino Bianco - Weißwein

Pinot Grigio <sup>n</sup>	0,75 l Fl.	20,00 €
Gavi di Gavi <sup>n</sup>	0,75 l Fl.	22,00 €
Chardonnay <sup>n</sup>	0,75 l Fl.	20,00 €
Vermentino <sup>n</sup> „aus Sardinien“ „Hausmarke“	0,75 l Fl.	20,00 €

### Vino Rosato - Roséwein

Chiaretto Rosé <sup>n</sup>	0,75 l Fl.	18,00 €
-----------------------------	------------	---------

### Prosecco - Sekt

Prosecco di Conegliano <sup>n</sup>	0,75 l Fl.	20,00 €
-------------------------------------	------------	---------

