



# Speisekarte

Geöffnet täglich 11 bis 22 Uhr  
Wilhelmstraße 24 in 16269 Wriezen



Telefon 033456-669 708  
[www.ristorante-aldente.de](http://www.ristorante-aldente.de)



Benvenuti al dente, buon appetito!  
Willkommen im al dente, guten Appetit!

Speisen und Getränke auch zum Mitnehmen

Gerne bereiten wir Ihnen ein italienisches Buffet  
nach Ihrem Wunsch zusammen, zum Abholen

Für Ihre Feier steht Ihnen ein  
separater Raum gern zur Verfügung.

# Aperitivi & Longdrinks

<b>Martini</b> <sup>16,17</sup> Bianco/ Rosso/ Extra Dry	5cl	<b>6,50</b>
<b>Sandemann Sherry</b> <sup>16,L</sup> Dry/ Medium	5cl	<b>6,50</b>
<b>Campari</b> <sup>1,16</sup> Soda/ Orange	0,2l	<b>7,50</b>
<b>Prosecco di Valdobbiadene</b> <sup>16, L</sup> italienischer Schaumwein, trocken	0,1l	<b>7,50</b>
<b>Aperol Spritz</b> <sup>1,11,16</sup> Aperol mit Prosecco und Mineralwasser	0,2l	<b>8,50</b>
<b>Hugo</b> <sup>1,11,16</sup> Holunderblütensirup mit Prosecco, frische Minze und Soda	0,2l	<b>8,50</b>
<b>Gin Basil Smash</b> <sup>10,11,16</sup> Gin, Basil, Zitronensaft, Zuckersirup	0,2l	<b>8,50</b>
<b>Crodino</b> <sup>1</sup> alkoholfreier Aperitif	0,1l	<b>5,50</b>

Genießen Sie auch die Spezialitäten  
unserer regelmäßigen  
**Saisonkarten**

## Antipasti Vorspeisen

<b>Antipasti Misto</b> <sup>A, G, I</sup>	13,50
Carpaccio di Manzo, Mozzarella Caprese, Salami piccante, Prosciutto, Grillgemüse	
<b>Caprese di Fiori di Latte</b> <sup>A, G, I</sup>	11,50
Büffelmozzarella mit frischen Tomaten und Basilikum	
<b>Mozzarella in Carozza</b> <sup>A, G, I</sup>	13,50
kross gebratene Mozzarella-Scheiben auf Tomaten, Rucola und Pesto	
<b>Carpaccio di Manzo</b> <sup>A, D, G, I</sup>	14,90
hauchdünne Scheiben vom rohen Rinderfilet mit frischen Champignons und Parmesanflocken	
<b>Antipasti di Mare</b> <sup>D, I</sup>	13,50
Meeresfrüchtesalat	
<b>Bruschetta, 4 Stück</b> <sup>A1</sup>	6,90
geröstete Brotscheiben mit Tomatenwürfeln, Olivenöl und Zwiebeln	

## Zuppe Suppen

<b>Minestrone</b> <sup>2, I</sup>	5,90
italienische Gemüsesuppe	
<b>Crema di Broccoli</b> <sup>2, I</sup>	5,90
Brokkolisuppe	
<b>Crema di Pomodori</b> <sup>G, I</sup>	5,90
Tomatencrèmesuppe	
<b>Zuppa di pesce</b> <sup>B, D, I</sup>	12,50
Fischsuppe	

Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte.

# Insalate Salate

serviert mit italienischer Vinaigrette

<b>Insalata Mista</b> <sup>A, C, I</sup> gemischter Salat	7,50
<b>Insalata di Pugliese</b> <sup>A, C, G, I</sup> Rucolasalat mit Kirschtomaten und gehobeltem Parmesankäse	10,50
<b>Insalata con Tonno</b> <sup>A, C, D, I</sup> gemischter Salat mit Thunfischstücken	11,50
<b>Insalata Pastore</b> <sup>A, C, G, I</sup> gemischter Salat mit Schafskäse	10,50
<b>Insalata dello Chef</b> <sup>2, A, C, I</sup> gebratene Rinderfiletstreifen mit frischen Champignons auf gemischtem Salat der Saison	13,90

## Solo per Bambini nur für Kinder

<b>Spagetti Tom &amp; Jerry</b> <sup>A1, C</sup> Nudeln mit Fleisch- und Tomatensauce	5,50
<b>Lasagne Garfield</b> <sup>A1, C</sup> mit Tomatenfleischauc und mit Käse überbacken	6,90
<b>Pizza Pinocchio</b> <sup>A1, G</sup> Pizza mit Tomaten, Mozzarella und Salami	5,50
<b>Gelato Bambini</b> <sup>1, G</sup> Speiseeis für Kinder	2,90

Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte.

## Pasta Nudelgerichte

<b>Spaghetti Pomodoro e Basilico</b> <sup>Al, C</sup> mit Basilikum in Tomatensauce	9,50
<b>Spaghetti Bolognese</b> <sup>Al, C</sup> mit Hackfleisch in Tomatensauce	10,50
<b>Spaghetti Piccantini</b> <sup>Al, C</sup> mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini, Kirschtomaten und Petersilie, scharf	9,50
<b>Spaghetti Carbonara</b> <sup>1, 2, 3, Al, C, G</sup> mit Formvorderschinken, Parmesan und Ei in Sahnesauce	10,50
<b>Penne all'Arrabiata</b> <sup>Al, C</sup> kurze Nudeln mit Basilikum in pikanter Tomatensauce	11,00
<b>Spaghetti al dente</b> <sup>Al, B, C, D, G, L</sup> mit Garnelen, Pinienkern-Pestosauce und Parmesansplittern	15,90
<b>Tagliatelle al Salmone</b> <sup>1, Al, C, D, G</sup> Bandnudeln mit frischem Lachs in leichter Hummer-Sahnesauce	14,90
<b>Tagliatelle Fantasia</b> <sup>Al, C, G</sup> Bandnudeln mit gebratenen Rindfleischstreifen und frischen Champignons in Cognac-Sahnesauce	15,90
<b>Lasagne al Forno</b> <sup>Al, C, G</sup> Nudelauflauf mit Fleischsauce, Béchamel und Mozzarella überbacken	11,50
<b>Gnocchi alla Caprese</b> <sup>Al, C, G</sup> hausgemachte Kartoffelnudeln mit Mozzarella und frischem Basilikum in Tomatensauce	12,90
<b>Gnocchi Parmigiano</b> <sup>Al, C, G</sup> hausgemachte Kartoffelnudeln mit Parmaschinken, Salbei und Parmesankäse in Butter gebraten	12,90

Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte.

# Pizze Pizza aus dem Steinofen

alle Pizzen werden mit Tomatensauce und Mozzarella belegt

<b>Pizza Mozzarella</b> <sup>1, 2, 3, A1, G</sup> mit Basilikum	9,50
<b>Pizza Salami</b> <sup>A1, G</sup> mit italienischer Salami	10,50
<b>Pizza Capricciosa</b> <sup>1, 2, 3, A1, G</sup> mit italienischer Salami, italienischem Kochschinken, frischen Champignons, Oliven und Peperoni	12,50
<b>Pizza Nostrana</b> <sup>A1, G</sup> mit Spinat und Gorgonzola	11,50
<b>Pizza Tonno</b> <sup>1, 2, 3, A1, D, G</sup> mit Thunfischstücken und Zwiebeln	11,50
<b>Pizza del Re</b> <sup>A1, G</sup> mit Parmaschinken, Rucola und Parmesansplittern	13,90
<b>Pizza Scampi</b> <sup>A1, B, G</sup> mit Großgarnelen, und Knoblauch	13,90
<b>Pizza del Contadino</b> <sup>A1, G</sup> mit gegrillten Auberginen, Zucchini, Knoblauch, Kirschtomaten und Basilikum	13,50
<b>Pizza Salentina</b> <sup>A1, C, G</sup> mit pikanter Salami, Peperoni, Rucola und Parmesansplittern	12,50
<b>Pizza Sapore di Mare</b> <sup>A1, B, D, G, N</sup> mit Meeresfrüchten, Shrimps, hauchdünn geschnittenem Lachs und Knoblauch	13,90

gern können Sie Ihre Pizza gegen Aufpreis ergänzen

Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte.

# Carne Fleischgerichte

serviert mit Kartoffeln und Tagesgemüse

## di Maiale vom Schwein

<b>Filetto di Maiale al pepe Verde</b> <sup>A, G</sup>	20,50
Schweinefiletmedaillons mit grünem Pfeffer in Sahnesauce	
<b>Filetto di Maiale al Gorgonzola</b> <sup>A, G</sup>	20,50
Schweinefiletmedaillons mit Gorgonzola-Sahnesauce	
<b>Saltimbocca alla Romana</b> <sup>A, G, L, J</sup>	21,50
Schweinefilet mit Parmaschinken und Salbei in Weißwein-Buttersauce	

## di Manzone vom Rind

<b>Bistecca alla Griglia</b> <sup>1, A, G</sup>	23,50
Rumpsteak, gegrillt mit frischer Kräuterbutter	
<b>Bistecca al Pepe Verde</b> <sup>1, A, G</sup>	24,50
Rumpsteak, gegrillt mit grünem Pfeffer in Sahnesauce	
<b>Bistecca Gorgonzola</b> <sup>A, G</sup>	25,50
Rumpsteak, gegrillt mit Gorgonzola-Sahnesauce	
<b>Misto di Carne alla Griglia</b> <sup>A, G</sup>	28,50
Grillteller, gemischt nach Art des Hauses	

Unser Personal berät Sie gern und hilft Ihnen auch den passenden Wein zu Ihrem Gericht auszusuchen.

Bitte beachten Sie unser Angebot an italienischen Flaschenweinen.

Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte.



# Pesce Fischgerichte

serviert mit Kartoffeln und Tagesgemüse

<b>Scampi al Forno<sup>D</sup></b> Großgarnelen im Ofen überbacken	<b>23,50</b>
<b>Scampi alla Griglia<sup>D</sup></b> Großgarnelen vom Grill	<b>23,50</b>
<b>Filetto di Salmone alla Griglia<sup>D</sup></b> Frisches Lachsfilet vom Grill	<b>22,50</b>
<b>Filetto di Salmone Reale<sup>B, D</sup></b> Frisches Lachsfilet mit Shrimps in Hummersauce	<b>23,50</b>
<b>Luccioperca al Vino Bianco<sup>B, D, L</sup></b> gebratenes Zanderfilet in einer Limetten-Weißweinsauce mit Shrimps	<b>22,50</b>
<b>Misto di Pesce alla Grilla<sup>D</sup></b> gemischter Fisch, gegrillt	<b>28,50</b>

Wir haben ständig weitere frische Fische im Angebot,  
die wir gern nach Ihren Wünschen zubereiten.

Unser Personal berät Sie gern und hilft Ihnen auch  
den passenden Wein zu Ihrem Gericht auszusuchen.

Bitte beachten Sie unser Angebot an italienischen Flaschenweinen.

## Dolci Dessert

<b>Gelato Misto</b> <sup>1, G</sup> gemischte Eiscreme, drei Kugeln	4,50
<b>Tartufo</b> <sup>1, G</sup> Trüffeleis mit Amaretto oder Espresso	7,50
<b>Tiramisù</b> <sup>10, A1, C, G, H</sup> hausgemacht	5,50
<b>Panna Cotta</b> <sup>G</sup> mit Himbeersauce	5,50
<b>Cassata Eis</b> <sup>G</sup> schichtförmig angeordnete Himbeer-, Vanille- und Schokoladeneiscreme	7,50
<b>Lamponi Caldi</b> <sup>G</sup> heiße Himbeeren mit Vanilleeis und Sahne	8,50

## Specialità di Caffè Kaffeespezialitäten

<b>Espresso</b> <sup>10</sup>	Tasse	2,80
<b>Doppio Macchiato</b> <sup>10</sup>	Tasse	4,30
<b>Espresso Decaffeinato</b> <sup>10</sup>	Tasse	3,10
<b>Caffè Creme</b> <sup>10</sup>	Tasse	2,90
<b>Cappuccino</b> <sup>10, G</sup>	Tasse	3,20
<b>Latte Macchiato</b> <sup>10, G</sup>	Glas	4,00
<b>Tee, verschiedene Sorten</b>	Glas	2,90

Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte.

## Bevande fredde Alkoholfreie Getränke

<b>Acqua Panna</b> ital. Mineralwasser mit Kohlensäure	Fl. 0,25l	<b>2,90</b>	Fl. 0,75l	<b>7,50</b>
<b>Acqua Panna</b> stilles ital. Mineralwasser	Fl. 0,25l	<b>2,90</b>	Fl. 0,75l	<b>7,50</b>
<b>San Pellegrino</b> ital. Mineralwasser mit Kohlensäure	Fl. 0,25l	<b>2,90</b>	Fl. 0,75l	<b>7,50</b>
<b>Coca-Cola</b> <sup>1,3,15</sup>	0,2l	<b>2,80</b>	0,4l	<b>4,60</b>
<b>Sprite</b> <sup>1,3</sup>	0,2l	<b>2,80</b>	0,4l	<b>4,60</b>
<b>Fanta Orange</b> <sup>1,3</sup>	0,2l	<b>2,80</b>	0,4l	<b>4,60</b>
<b>Spezi</b> <sup>1,3,15</sup>	0,2l	<b>2,80</b>	0,4l	<b>4,60</b>
<b>Fassbrause</b> <sup>1,3</sup>	0,2l	<b>2,80</b>	0,4l	<b>4,60</b>
<b>Apfelschorle</b>	0,2l	<b>2,80</b>	0,4l	<b>4,60</b>
<b>Schweppes Bitter Lemon</b> <sup>3,5,17</sup>	0,2l	<b>3,20</b>	0,4l	<b>5,40</b>
<b>Schweppes Tonic Water</b> <sup>5,17</sup>	0,2l	<b>3,20</b>	0,4l	<b>5,40</b>
<b>Schweppes Ginger Ale</b> <sup>2,5,17</sup>	0,2l	<b>3,20</b>	0,4l	<b>5,40</b>
<b>Apfelsaft</b>	0,2l	<b>3,20</b>	0,4l	<b>5,40</b>
<b>Orangensaft</b>	0,2l	<b>3,20</b>	0,4l	<b>5,40</b>
<b>Kirsch-Fruchtsaftgetränk</b> <sup>13</sup>	0,2l	<b>3,20</b>	0,4l	<b>5,40</b>
<b>Bananen-Fruchtsaftgetränk</b> <sup>13</sup>	0,2l	<b>3,20</b>	0,4l	<b>5,40</b>
<b>KiBa</b> <sup>13</sup> Kirsch-und Bananen-Fruchtsaftgetränk	0,2l	<b>3,20</b>	0,4l	<b>5,40</b>
<b>Malztrunk</b> <sup>A,1</sup>			Flasche 0,33l	<b>3,40</b>

Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte.

## Birre alla Spina Bier vom Fass

<b>Warsteiner Premium</b> <sup>A1,16</sup> Pilsner	0,3l	<b>3,30</b>	0,4l	<b>4,60</b>
<b>König Ludwig Dunkel</b> <sup>A1,16</sup> Weissbier	0,3l	<b>3,30</b>	0,4l	<b>4,60</b>

## Birre in Bottiglia Flaschenbier

<b>Warsteiner Alkoholfrei</b> <sup>A1</sup> alkoholfreies Pils	Flasche 0,33l	<b>3,90</b>
<b>König Ludwig alkoholfrei</b> <sup>A</sup> Weissbier	Flasche 0,5l	<b>4,90</b>
<b>König Ludwig Weissbier</b> <sup>A1,16</sup> Kristall oder Hell oder Dunkel	Flasche 0,5l	<b>4,90</b>
<b>Berliner Weiße</b> <sup>A1,1,16</sup> Himbeere oder Waldmeister	Flasche 0,33l	<b>3,40</b>

## Birre Mista Bierhaltige Mixgetränke

<b>Gespritztes</b> <sup>1,3,16,A1</sup> Bier und Fassbrause	0,4l	<b>4,30</b>
<b>Alsterwasser</b> <sup>1,3,16,A1</sup> Bier und Fanta Orange	0,4l	<b>4,30</b>
<b>Radler</b> <sup>1,3,16,A1</sup> Bier und Sprite	0,4l	<b>4,30</b>

## Vini aperti offene, italienische Weine

	0,2l	0,5l
<b>Chardonnay</b> <sup>16,L</sup>	<b>7,00</b>	<b>13,00</b>
<b>Pinot Grigio</b> <sup>16,L</sup>	<b>7,00</b>	<b>13,00</b>
<b>Rosé della Casa</b> <sup>16,L</sup>	<b>7,00</b>	<b>13,00</b>
<b>Lambrusco</b> <sup>16,L</sup>	<b>7,00</b>	<b>13,00</b>
<b>Chianti</b> <sup>16,L</sup>	<b>7,00</b>	<b>13,00</b>
<b>Primitivo</b> <sup>16,L</sup>	<b>7,00</b>	<b>13,00</b>
<b>Weinschorle</b> <sup>16,L</sup>	<b>6,00</b>	

Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte.

## Liquori & Amari Liköre & Bitter

<b>Amaro Averna</b> <sup>16</sup>	2cl	3,80
<b>Ramazotti</b> <sup>16</sup>	2cl	3,80
<b>Fernet Branca</b> <sup>16,G,L</sup>	2cl	3,80
<b>Limoncello</b> <sup>1,16</sup>	2cl	3,80
<b>Amaretto</b> <sup>16,L</sup>	2cl	3,80
<b>Sambuca</b> <sup>16</sup>	2cl	3,80
<b>Baileys Irish Cream</b> <sup>1,10,6,G</sup>	2cl	4,70

## Grappe & Distillati Grappa & Spirituosen

<b>Grappa della casa</b> <sup>16,L</sup>	2cl	3,80
<b>Grappa di Prosecco</b> <sup>16,L</sup>	2cl	6,00
<b>Wodka Gorbatschow</b> <sup>16</sup>	2cl	3,80
<b>Williamsbirne</b> <sup>11,16,L</sup>	2cl	4,00
<b>Calvados</b> <sup>16,L</sup> Apfelbrandwein	2cl	4,00
<b>Vecchia Romagna</b> <sup>1,16,G,L</sup> italienischer Brandy	2cl	4,00
<b>Jim Beam</b> <sup>1,16</sup> Bourbon Whiskey	2cl	4,00

## Longdrinks

<b>Gin-Tonic</b> <sup>3,16,17</sup>	0,2l	8,50
<b>Bacardi-Cola</b> <sup>1,3,5,15,16</sup>	0,2l	8,50
<b>Whiskey-Cola</b> <sup>1,3,5,15,16</sup>	0,2l	8,50
<b>Wodka-Lemon</b> <sup>1,16</sup>	0,2l	8,50

## Cocktails

<b>Pina Colada</b> <sup>1,16</sup>	8,50
<b>Tequila Sunrise</b> <sup>1,16</sup>	8,50
<b>Caipirinha</b> <sup>1,3,16</sup>	8,50
<b>Red Berry</b> <sup>1,3</sup> alkoholfrei	7,50
<b>Blue Pool</b> <sup>1,3</sup> alkoholfrei	7,50

Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte.

# Zusatzstoffe und Hauptallergene

**Bei Allergien informieren Sie unsere Küche bitte vor Bestellung.**

## **Legende deklarationspflichtige ZUSATZSTOFFE:**

1) Farbstoffe E100-E180, 2) Konservierungsstoffe E200-E299,  
3) Antioxidations- und Säuerungsmittel E300-E385, 4) Geschmacksverstärker E620-E640,  
5) Süßungsmittel (Süßstoffe und Zuckeraustauschstoffe E950-967), 6) Nitritpökelsalz E250,  
7) Phosphat > bei Fleischerzeugnissen E338-E371 und E450-E452, 8) enthält eine Phenylalaninquelle  
>Aspartam E951, 9) kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken E420, E421, E953, E965, E966, E967 >  
bei mehr als 100g pro kg, 10) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, bei gleichzeitiger Verwendung eines  
Zuckers und eines Süßstoffes, 11) geschwefelt, geschwefelte Erzeugnisse, Trockenfrüchte,  
behandelte Kartoffeln, etc. sind ab 10mg/kg kennzeichnungspflichtig, 12) geschwärzt, Oliven die mit E579  
oder E585 gefärbt sind, 13) gewachst E901-E904, E912 und E914 auf der Oberfläche von Zitrusfrüchten,  
Melonen, Äpfel und Birnen, 14) mit Phosphat, 15) koffeinhaltig, 16) alkoholhaltig  
17) chininhaltig, 18) flüssig gewürzt

## **Legende deklarationspflichtige HAUPTALLERGENE:**

A) Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse

### **Unterteilung glutenhaltige Getreide:**

A1) Weizen A2) Gerste A3) Roggen A4) Hafer A5) Dinkel A6) Kamut

B) Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse C) Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse D) Fisch  
und daraus hergestellte Erzeugnisse E) Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse F) Sojabohnen und  
daraus hergestellte Erzeugnisse G) Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse, einschließlich Lactose,

H) Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse

### **Unterteilung Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse:**

H1) Mandeln H2) Haselnüsse H3) Walnüsse H4) Cashewnüsse H5) Pekannüsse H6) Paranüsse,  
H7) Pistazien, H8) Makadamianüsse und Queenslandnüsse

I) Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse J) Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse,  
K) Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse L) Schwefeldioxid und Sulfite von mehr als 10mg/kg  
oder 10mg/l M) Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse  
N) Weichtiere (Muscheln, Schnecken) und daraus hergestellte Erzeugnisse

Mozzarella = Weichkäse aus Kuhmilch, Büffelmozzarella = Weichkäse aus Wasserbüffelmilch

Alle Preise in EUR inklusive Mehrwertsteuer & Service.  
Irrtümer und Druckfehler vorbehalten, Abbildungen ähnlich.

[www.ristorante-aldente.de](http://www.ristorante-aldente.de)

2024

