

Zuppe - Suppen

La Crema di pomodoro	€ 6,50
Tomatencremesuppe	
La crema di porro con gamberi e scaglie di cocco	€ 8,50
Samtige Lauchcremesuppe mit Garnelen und gehobelter Kokosnuss	

Antipasti – Vorspeisen

Le bruschette all' Italiana	€ 5,50
Verschieden belegte geröstete Weißbrotscheiben	
le Alici Marinate	€12,00
marinierte Sardellenfilets	
Il Vitello tonnato	€14,00
Dünne Kalbfleischscheiben mit einer Thunfischcreme und Kapern	
Il Carpaccio di manzo e rucola	€14,50
Hauchdünne Rinderfiletscheiben mit Rucola und Parmesan	
L'insalata di Rucola con parmigiano e pomodori	€ 9,50
Rucolasalat mit Tomaten und Parmesan	
Le vaschette di mozzarella e verdure con crostini al basilico.	€12,50
Mozzarella mit Gemüsebrunoise aus der Pfanne und Basilikumkrüstchen	
Le Capi sante gratinate	€14,00
Jakobsmuscheln mit Frühlingszwiebeln u. Spargel gratiniert	

Paste – Nudeln

Il Spaghetti aglio è olio	€11,80
Spaghetti in Knoblauch und Olivenöl mit Peperoncino und Petersilie	
Le Penne all'arrabbiata	€11,80
Penne in fruchtiger Tomatensoße mit Knoblauch, Peperoncino und Petersilie	
Le Farfalle fiorentini	€14,50
Schmetterlingsnudeln mit ackfleischsoße, Spinat, Mozzarella und Sahne abgerundet *1	
Le Lasagne al forno	€13,50
Nudelauflauf mit Hackfleischsoße *1	

Carne – Fleischgerichte

Scaloppine all'Limone	€ 27,00
Kalbsrückenscheiben in Zitronensoße mit Tagesbeilage	
La sella d'agnello alla Barolo	€ 27,50
Lammkrone in Barolosoße	
Il Bistecca di manzo alla griglia	€ 26,50
US-Rinder Entrecôte vom Grill	

Pesce – Fischgerichte

Il Filetto d'orata alla Munjaja	€ 26,00
Dorade- Royal - Filet in Butter und Zitrone gebraten	
Il Gamberone alla griglia	€ 24,00
Riesengarnelen vom Grill	
Orata o branzino	€ 25,00
Alla griglia gegrillt	
Dorade oder Wolfsbarsch	€ 34,50
Al sale gebacken im Meersalzmantel	
Orata o branzino per 2	€ 59,50
Alla griglia	
Dorade oder Wolfsbarsch für 2	€ 74,00
Al sale	

**Alle aufgeführten Fisch- und Fleischgerichte
werden mit Tagesbeilage serviert**

Dolce – Dessert

Tartufo nero o bianco	€ 6,00
Tiramisù	€ 7,50
Panna cotta	€ 7,50
Gelato misto	€ 4,50

*1 Käse mit Beta-Karotin und Natriumnitrat

Unsere Empfehlung

Weißwein

11er Poggio ai Ginepri DOC Bianco € 35,00

Bolgheri – Castagneto Carducci

Rotwein

2010er Pre Ula Agareno €35,00

nero d´avola und Shiraz

Rucola con Fegato di Vitello € 11,00

Kalbsleberstreifen gebraten auf Rucolasalat

La Porchetta al limone € 12,00

Lauwarme Spanferkelscheiben in würzigem

Zitronen-Rosmarin-Oliven-Öl

la Burratina Su Prosciutto di Parma €14,50

Cremigen Mozzarella auf Parmaschinken-Bett

Penne Luculli € 17,50

Nudeln in rosa Soße mit Schrimps

und Wodka verfeinert

Petto d´Anatra all´arancia € 24,50

Entenbrustfilet in Orangensoße

Filetto di Manzo all´pepe verde € 34,50

Rinderfilet in einer Soße mit

grünem Pfeffer, dazu Tagesbeilage

Filetto di Vitello con Burro e Salvia € 34,50

Kalbsfilet in Butter und Salbei gebraten

Pescatrice al basilico € 37,00

Seeteufel mit Cherrytomaten in Basilikumsoße

gamberoni al curry e mele € 28,50

Riesengarnelen mit Apfelscheiben in einer Currysoße

gamberoni al Royal € 27,50

Riesengarnelen in Vermouthsoße

mit Pfirsichfilet garniert

IL RISTORANTE



Liebe Gäste, liebe Freunde, liebe Fans,

Nun zaubern wir für Euch wieder hier
in Kampen.

Wir sind so glücklich, Ihr seid alle, trotz
unserer 10- jährigen "Tournée"
ausgehend von der Kurhausstraße 1 in
Kampen, über Westerland,
Boysenstraße bis nach Rantum zur
Sylt Quelle, wieder da.

An unserem Konzept haben wir nie
etwas geändert: es gibt täglich die
köstlichen Empfehlungen und unsere
Standardkarte. Sollte Euer
Lieblingsgericht bei uns fehlen, lasst es
uns wissen.

Unser Weinkeller ist prima bestückt mit
spannenden kleinen und klassischen
großen Weinen.

Benvenuto- Herzlich Willkommen bei

PASTA PESCE PAVAROTTI

Euer Antonio