primavera
ITALIAN CUISINE

HERZLICH WILLKOMMEN

Bitte fragen Sie unser Personal nach der Allergen- & Zusatzstoffübersicht | Alle Preise sind in Euro & inkl. der gesetzlichen MwSt. von 7 bzw. 19% ausgezeichnet.

pane e olio

UN SALUTO DALLA CUCINA
Unsere Begrüßung für Sie: 3,00
Frisches hausgemachtes Brot, kaltgepresste Olivenöl , Meersalz, 15 Jahre alter Aceto Balsamico und ein köstlicher Gruß aus der Küche

antipasti

ANTIPASTI DI VERDURE 11,90
Gegrilltes Gemüse der Saison heiß aus dem Ofen

BRUSCHETTE AL POMODORO E BASILICO 8,50
geröstete Brotscheiben mit Tomatenwürfeln, Knoblauch, Basilikum und Olivenöl

CARPACCIO DI MANZO classico **16,50**
Carpaccio vom Rind mit Rucola und gehobeltem Parmesankäse

VITELLO TONNATO 15,90
Dünn geschnittener Kalbsbraten mit Thunfischcreme und Kapern

BURRATINA CON DATTERINO 16,50
Frische Burrata mit Datteltomaten und Basilikum

antipasti

primavera
ITALIAN CUISINE

ANTIPASTI für 2 Pers. 22,40
Komposition unserer klassischen italienischen Vorspeisen

FORMAGGIO DI CAPRA 16,90
Frische Blattsalate, Himbeeren, Avocado & karamellisierter Ziegenkäse

BATTUTA AL COLTELLO DI MANZO 18,50
Tatar vom Rind

insalate e minestrone

INSALATA DI STAGIONE 10,50
Gemischter Salat der Saison

+ Huhn	14,90
+ Kräutergarnelen	16,90

RUCOLA CON PARMIGIANO 14,90
Rucola mit gehobeltem Parmesan, Kirschtomaten & Balsamicoessig

MINESTRONE DI VERDURE 11,50
Italienische Gemüsesuppe mit Borlotti-Bohnen
und kaltgepresstem Olivenöl

Wählen Sie nach Belieben zu Ihrem Salat ein hausgemachtes Salatdressing
Rhabarber-Mohn-Dressing oder Essig und Olivenöl

pasta

LINGUINE ALL‘ AGLIO *scharf* **12,50**
Linguine in Knoblauch, Peperoncino
und kaltgepresstem Olivenöl geschwenkt

PENNE RIGATE ALL‘ ARRABBIATA *scharf* **13,50**
Kurze Nudeln in pikanter Knoblauch-Kirschtomaten-Sauce
mit Basilikum und Kapern

PENNE ARTIGIANALI ALLA NORMA **16,50**
Frische Nudeln mit Tomatensauce, gebratenen Zucchiniwürfeln
und Ricotta

LINGUINE GAMBERI **20,50**
Linguine mit Garnelen, Datteltomaten, Zucchini und Pinienkerne
in Olivenöl geschwenkt

LINGUINE DI TARTUFO **22,90**
Linguine mit Butter, Trüffel und gehobeltem Parmesan

TORTELLINI GORGONZOLA **15,50**
Tortellini mit Ricotta-Spinat-Füllung, dazu Birnenspalten und karame-
liserte Walnüsse in einer würzigen Gorgonzolakäsesauce geschwenkt

primavera
ITALIAN CUISINE

pasta

LINGUINE CON MANZO E FUNGHI 18,90
Linguine mit zarten Rindersteakstreifen, Champignons
und geschmolzenen Tomaten in delikater Rosésauce geschwenkt

LINGUINE RAGÙ DI CARNE 10,90
Linguine in geschmorter Rinderfleischsauce und Tomaten

pesce

CALAMARI ALLA GRIGLIA 22,90
gegrillte Calamari auf Rucolabett mit Limetten-Vinaigrette

SALMONE SU INSALATA DI FINOCCHIO 23,90
Gebratener Lachs auf Fenchelsalat mit Limette und Avocado

GAMBERETTI IN SALSA AL VINO BIANCO 17,90
Riesengarnelen mit einer mediterranen Sauce
aus frischem Chili, Knoblauch, Weißwein und Olivenöl

ORATA ALLA GRIGLIA 23,90
frische Dorade im Ganzen – mit geschmolzenen Cherrytomaten,
Rosmarinkartoffeln und knackigem Salat

Alle Grillgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln oder Salat serviert.

carne

FEGATO DI VITELLO 21,50
In Butter und Salbei gebratene Kalbsleber mit Röstzwiebel und Kartoffelpüree

SALTINBOCCA ALLA ROMANA 25,50
Gebratene Kalbsmedaillons mit Parmaschinken, Salbei in Weißweinsauce, dazu Gemüsebeilage

TAGLIATA DI MANZO 25,90
„Tagliata“ vom Deutschen Rind mit Rucolasalat und Datteltomaten, gehobeltem Parmesan und Trüffelöl

POLLO AL GORGONZOLA 19,80
Zartes Maishähnchen mit Champignons in einer würzigen Gorgonzolasauce

BISTECCA ALLA GRIGLIA 24,50
250g gegrilltes Rumpsteak
+ Gorgonzolasauce 27,50

CARRÉ D‘AGNELLO 32,50
Lammkarree auf Kartoffelpüree, mit grünen Bohnen und Knoblauch-Rosmarinsauce

Alle Grillgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln oder Salat serviert.

pizza

primavera
ITALIAN CUISINE

FACCIA DI VECCHIA 7,90
Pizzabrot mit Oregano, Fenchelsamen
und kaltgepresstem Olivenöl

MARGHERITA 10,50
Tomaten, Mozzarella und Basilikum

SALAME 12,00
Tomaten, Mozzarella, Salami, Olivenöl *Extra Vergine*
+ Salsiccia 13,50

TONNO 14,50
Tomaten, Mozzarella, Kapern, Oliven und Thunfisch, Zwiebeln,
Olivenöl *Extra Vergine*

QUATTRO STAGIONI 14,50
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Salami, Artischocken, frische
Champignons, Olivenöl *Extra Vergine*

GAMBERETTI E SPINACI 17,50
Mozzarella, frischer Blattspinat, Shrimps, Knoblauch,
Olivenöl *Extra Vergine*

pizza

VERDURA DELLA STAGIONE 15,50
Tomaten, Mozzarella, Gemüse der Saison, Schafskäse, Aceto Balsamico, Olivenöl *Extra Vergine*

GORGONZOLA E SALAME 14,50
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Gorgonzola, Olivenöl *Extra Vergine*

SALMONE 16,00
Mozzarella, norwegischer Räucherlachs, Rucola und Aceto Balsamico

PROSCIUTTO E FUNGHI 12,50
Tomaten, Mozzarella, Schinken und frische Pilzen

RUCOLA E PARMA 18,00
Mozzarella, zarter original Parmaschinken, obendrauf angemachter Rucolasalat, gehobelter Parmesankäse und Aceto Balsamico

contorni

ROSMARINKARTOFFELN	**3,50**
POMMES FRITES	**5,50**
KARTOFFELPÜREE	**3,50**
GESCHMORTES GEMÜSE	**5,80**
IN BUTTER GESCHWENKTER SPINAT & PARMESAN	**5,50**

dolci

primavera
ITALIAN CUISINE

TARTUFO CLASSICO 8,50
auf fruchtigen Saucenspiegel

TIRAMISÙ ALLA BOBBY 8,50
mit Espresso und Amaretto aromatisierte Löffelbiskuits
in Mascarpone-Creme

SOFFIO DI CIOCCOLATO 9,00
lauwarmes Schokoladenküchlein mit Vanilleeis und Früchten der Saison

CASSATA 9,90
Halbgefrorene Cremespeise mit verschiedenen Eislagen
und kandierten Früchten

bambini

SPAGHETTI mit Bolognese 9,80

FISCHSTÄBCHEN mit Gemüse und Pommes Frites 12,50

HÄHNCHENSCHNITZEL mit Pommes 10,50

Egal ob **STRANDHOCHZEIT, SOMMERFEST, JUBILÄUM** oder **GEBURTSTAG** - wir machen dein Event zu einem ganzbesonderen Erlebnis.
JETZT ANFRAGEN

aperitivo

primavera
ITALIAN CUISINE

APEROL SPRITZ	Aperol, Prosecco, Soda, Orange	8,00
LILLET WILD BERRY	Lillet, Prosecco, Wild Berry, Früchte	8,00
RHABARBER SPRITZ	Pampelle, Prosecco, Soda, Grapefruit	8,00
LIMONCELLO SPRITZ	Limoncello, Tonic Water, Zitronenlimo, Soda, Zitrone	8,00
HUGO	Holundersirup, Prosecco, Soda, Minze	8,00
SARTI SPRITZ	Sarti, Tonic Water, Bitter Lemon	8,00
SANDDORN SPRITZ	Andalö, Prosecco, Soda, Mangosaft	8,00
SANDDORN BASIL	Andalö, Basilikum Limonade, Limette	8,50
SECCO auf Eis 0,1l.		6,50

alkoholfrei

HIBISKUS SPRITZ	Tonic, Limette, Soda, Beeren	8,50
MARTINI FLOREALE	Martini, Tonic Water	8,00
VOLÉE TONIC	Grapefruit, Pfirsich, Holunder, Tonic Water	8,00

softdrinks

	0,2l.	0,75l.
Mineralwasser	2,50	7,50
	0,2l.	0,4l.
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Mezzo-Mix, Fanta, Sprite	2,80	5,00
FRUCHTSÄFTE	0,2l.	
Orange, Rhabarber, Maracuja, Mango, Apfel, Kirsche, Banane	3,00	
SAFTSCHORLE	0,4l.	
Orange, Rhabarber, Apfel, Maracuja, Mango, Kirsche	5,00	
HOMEMADE LEMONADE	0,4l.	
Wechselnde Rezepte	6,50	
	0,2l.	
Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon	3,60	

birra

primavera
ITALIAN CUISINE

VOM FASS

	0,25l.	0,4l.
Krombacher Pils	3,10	4,70
Alsterwasser	3,10	4,70

	0,2l.	0,4l.
Krombacher Kellerbier	3,10	4,80

		0,5l.
Starnberger		5,00

FLASCHENBIER

	0,33l.
Krombacher alkoholfrei	3,20
Estrella Damm	4,10

	0,5l.
Krombacher Weizen	4,80
Krombacher Weizen alkoholfrei	4,80

gin tonic

4CL. GIN + TONIC WATER 2,50 €

Gin Mare	12,50
Bombay Sapphire	10,90
Gin Sul	12,90
Opihr Oriental	11,50
Illusionist	12,50
Whitley Neill Rhubarb & Ginger Gin	11,80
Tanqueray London Dry Gin	10,50
Knut Hansen	11,90
Gin alkoholfrei	10,50

rum

Rum Malecon 25Y	4cl.	10,50
Botucal Reserva	2cl.	7,50
Angostura Caribbean Rum	4cl.	10,00
Pampero Aniversario	4cl.	10,50
Ron Piet XO	4cl.	8,50
Plantation Barbados	4cl.	8,00

primavera
ITALIAN CUISINE

whisky

Talisker Storm	4cl.	9,50
Rock Island	4cl.	8,50
Scallywag	4cl.	7,50
Togouchi	4cl.	10,50
Woodford Reserve	4cl.	10,50
Jeffersons Ocean Aged at Sea	4cl.	12,50
Jeffersons Classic	4cl.	11,00
Jeffersons Mastersons	4cl.	14,90

spiriti

Jägermeister	2cl.	4,50
Vodka Beluga	2cl.	4,50
Vodka Ciraoc	2cl.	4,00
Baileys Original	2cl.	4,00
Grappa Nonino 5 Y	2cl.	7,50
Grappa Nonino Prosecco	2cl.	5,50
Tequila Don Julio	2cl.	5.50
Averna	2cl.	4,00
Ramazzotti	2cl.	4,00
Sambuca	2cl.	4,00
Ziegler-Brände	2cl.	7,50

vino bianco

Grauburgunder „Blossom Beach Edition“ QbA trocken

Weingut Winter Deutschland, Rheinhessen

Der Grauburgunder vom Weingut Winter sprüht nur so vor Trinkfluss und sein Geschmack nach saftigen gelben Früchten, feinem Schmelz und leichter Würze macht einfach Lust auf mehr. Cheers!

Fl. 0,75l. 33,90 | 0,2l. 8,50

Cellar Selection Sauvignon Blanc, trocken

Sileni Estates Neuseeland, Marlborough

Der Cellar Selection Sauvignon Blanc von Sileni Estate ist ein rebsortenreiner, stilvoller und sortentypischer Weißwein aus dem neuseeländischen Weinanbaugebiet Marlborough. Dieser Wein glänzt leuchtend Hellgelb mit zarten grünlichen Reflexen im Glas. Schon in der Nase einladende opulente Aromen von exotischen Früchten. Verführerisch duften Cassis, Maracuja und Stachelbeeren. Am Gaumen spürt man einen eleganten Körper mit feingliedriger Säure, die gut eingebunden ist und diesem neuseeländischen Weißwein Frische verleiht.

Fl. 0,75l. 29,50 | 0,2l. 7,00

Weissburgunder, trocken

Balthasar Ress Deutschland, Rheinhessen

Leicht und trocken auf der Zunge, wieder mit fruchtigen Akzenten von Zitrusfrüchten und Steinobst, die von einer feinen Säurestruktur untersetzt wird. Dieser Weißburgunder stammt aus Hattenheim im Rheingau. Ausgebaut wird der Wein im Edelstahltank, anschließend erfolgt die Gärung auf der Vollhefe für ca. 3 Monate.

Fl. 0,75l. 30,00 | 0,2l. 7,00

primavera
ITALIAN CUISINE

prosecco

Blossom Beach Secco
Grande Cuvée 1531 de Aimery
Der Crémant von Gratien & Meyer besitzt eine zartgelbe, glänzende Weinfarbe und ein üppiges, feinperlendes Mousseux. Seine feine und elegant betörenden Aromen dringen fruchtig in die Nase. Der geschmeidige Abgang, erfrischt durch eine cremige Schaumkrone, geprägt von der Lebhaftigkeit des Chenins.

Fl. 0,75l. 39,90 | 0,1l. 6,50

vino rosato

Pinot Noir Rosé, QbA trocken
Emil Bauer & Söhne Deutschland, Pfalz
Himbeeren, Erdbeeren, Grapefruit, Mandarinen, Blutorangen, Pfirsich, Mandeln, Rosen und ein Hauch von Pfeffer - am Gaumen saftig, frisch, mittelgewichtig, schönes Spiel, feiner Schmelz, hoher Spaßfaktor und ein schöner Nachhall.

Fl. 0,75l. 31,50 | 0,2l. 7,90

vino rosso

La Rioja Alta, trocken

Finca San Martín Spanien, Rioja

In einem leuchtenden Kirschrot mit einem feinen himbeerroten Rand erstrahlt er sehr klar und sauber im Glas. Im Bouquet finden sich reife Früchte, Erdbeeren, rote Johannisbeere mit einem schönen Gegenpart von balsamischen Noten, Anis, Lakritz und Zedernholz, der von der Barriquereife herrührt. Am Gaumen sehr ausgewogen mit sehr angenehmer Struktur und feingeschliffenen Tanninen. Im langen Finale bilden nochmals die würzigen Aspekte den aparten Charakter des Weines.

Fl. 0,75l. 36,90 | 0,2l. 8,50

SUD Primitivo Merlot, halbtrocken

Cantine San Marzano Italien, Apulien

Der trockene, tief-rubinrote San Marzano Sud Primitivo Merlot erscheint im Bouquet mit Aromen reifer, roter Früchte und einen Hauch von Zimt. Am Gaumen überrascht er mit einem langen aromatischen Nachhall.

Fl. 0,75l. 33,90 | 0,2l. 7,90

Gran Maestro Appassimento Rosso, trocken

Baron de Ley Italien, Apulien

Aufgrund der hohen Konzentration benötigt das Bouquet etwas Zeit, um sich zu öffnen. Dann folgt eine große aromatische Vielfalt mit Rauch- und Graphitnoten, gefolgt von roten Früchten und Beeren. Fruchtgeschmack von Waldbeeren und Lakritze. Dazu Vanille- und Gewürznoten.

Fl. 0,75l. 28,90 | 0,2l. 7,40