

APÉRITIVI

Martini <i>bianco, rosso, extra dry</i>	5 cl	4,50
Sherry <i>medium, dry, cream</i>	5 cl	4,50
Campari ¹ -Soda <i>mit Mineralwasser</i>	5 cl	6,90
Campari ¹ -Orange <i>mit Orangensaft</i>	5 cl	7,90
Pernod ¹	5 cl	5,50
Cynar ¹ -Soda <i>mit Mineralwasser</i>	5 cl	6,40
Prosecco Valdo <i>italienischer Sekt, trocken</i>	0,10 l	6,50
Prosecco Pfirsich Spritz	0,20 l	8,90
Prosecco-Apérol ¹ Spritz	0,20 l	8,90
Prosecco-Holunder Spritz	0,20 l	8,90
Sanbitter ¹ <i>alkoholfreier Apéritif</i>	0,10 l	4,90

ANTIPASTI – VORSPEISEN

Caprese di Mozzarella di Bufala con Pomodorini e Basilico <i>Büffel Mozzarella mit Basilikum und Tomaten</i>	14,90
Formaggio di Capra <i>gebratene Ziegenkäse-Zucchini-Mantel auf Senf-Pistazien-Spiegel</i>	15,90
Carpaccio di Manzo con Insalata di Rucola e Parmigiano a Scaglie <i>Rinder-Carpaccio – Rinderfleisch aus Argentinien mit Rucola und Parmesan</i>	16,50
Vitello Tonnato <i>Feine Kalbsfleischscheiben mit Thunfisch-Sauce und Kapern</i>	13,90
Insalata di Frutti di Mare <i>Meeresfrüchtesalat</i>	18,90
Carpaccio di zucchini con pere, pinoli e parmigiano <i>Zucchini-Carpaccio mit Pinienkernen, Birnen und Parmesan</i>	10,90
Antipasto Pane e Vino <i>Büffelmilch-Mozzarella – Vitello Tonnato – Rinder-Carpaccio – gegrilltes Gemüse</i>	19,90
Formaggi Misti <i>Gemischter Käseteller</i>	17,90

INSALATE – SALATE

Insalata mista <i>Gemischter Salat</i>	8,90
Insalata con pecorino <i>Gemischter Salat mit Schafskäse</i>	10,90
Insalata di Rucola <i>Rucolasalat mit Cherrytomaten, frischen Champignons und gehobeltem Parmesankäse</i>	10,90

MINESTRE – SUPPEN

Minestrone <i>Gemüsesuppe</i>	8,50
Crema al pomodoro <i>Tomatensuppe</i>	7,50
Zuppa di pesce <i>Fischsuppe mit Edelfisch</i>	13,90

PANE
VINO

SPEISEN
GETRÄNKE

LE PIZZE – PIZZA

Margherita <i>mit Tomatensauce und Käse</i>	9,90
Salame <i>mit Salami</i>	10,90
Mozzarella di Bufala, Pomodorini e Basilico <i>mit Tomatensauce, Kirschtomaten, Büffel-Mozzarella und Basilikum</i>	15,90
Salame piccante <i>mit scharfer Salami, Gorgonzola und Zwiebeln</i>	14,50
Spinaci e Gorgonzola <i>mit Spinat und Gorgonzola</i>	11,90
Rucola e Crudo <i>mit Rucolasalat, Rohschinken und Parmesan</i>	15,90
Frutti di mare <i>mit Meeresfrüchten</i>	17,90
Scampi e salmone <i>mit Scampi, Knoblauch und Lachs</i>	17,90

BIANCHE – OHNE TOMATENSAUCE

Caprino e pere <i>mit Ziegenkäse und Birne</i>	12,90
Quattro formaggi <i>mit 4 Sorten Käse</i>	12,90

LE PASTE – NUDELGERICHTE

Spaghetti al Pomodoro <i>mit Tomatensauce und Basilikum</i>	10,90
Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino <i>mit Olivenöl, Knoblauch und frischen Peperoni, scharf</i>	12,90
Spaghetti all' Amatriciana <i>mit Speck, Zwiebeln und Petersilie in Tomatensauce</i>	12,90
Penne con Punta di Filetto e Funghi <i>kurze Nudeln mit Filetspitzen und frischen Champignons in Tomaten-Sahnesauce</i>	17,90
Spaghetti con scampi <i>mit Scampi, Cherrytomaten, Knoblauch und frischem Basilikum in leichter Tomatensauce</i>	18,90
Tagliatelle fatte in casa con salmone e sedano <i>Hausgemachte Bandnudeln mit Lachs, Sellerie und Zwiebeln in Hummer-Sahne-Sauce</i>	16,90
Tagliatelle con Maiale, Crema di Parmigiano <i>Hausgemachte Bandnudeln mit Schweinefiletspitzen, in Parmesancreme</i>	14,90
Gnocchi ripieni di caprino e tartufo in crema al parmigiano e rucola <i>Gefüllte Kartoffelgnocchi mit Ziegenkäse und Trüffel in Parmesancreme</i>	16,90

PANE
VINO

SPEISEN
GETRÄNKE

PIATTO FORTE DI PESCE – FISCH

Zu allen Fischgerichten servieren wir Tagesgemüse

Filetto di salmone alla griglia <i>frisches Filet vom norwegischen Lachs vom Grill</i>	23,50
Salmone con gamberetti in salsa di aragosta <i>frisches Filet vom norwegischen Lachs mit Krabben in Hummersauce</i>	26,50
Filetto di Salmone al Senape <i>frisches Filet vom norwegischen Lachs auf Senfsauce</i>	24,90
Scampi alla griglia <i>Großgarnelen vom Grill</i>	33,50
Scampi al forno con aglio, olio e prezzemolo <i>Großgarnelen in Olivenöl, Knoblauch – aus dem Ofen</i>	36,90

DI MAIALE – VOM SCHWEIN

Zu allen Fleischgerichten servieren wir Tagesgemüse

Filetto di Maiale con Funghi e Pepe verde <i>Schweinefiletmedaillons auf frischen Champignons in grüner Pfefferrahmsauce</i>	22,50
Involtini di Maiale <i>Schweinefiletrollchen mit Parmaschinken und Spinat in Gorgonzolasauce</i>	23,50
Saltimbocca alla Romana <i>Schweinemedillons mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce</i>	22,50

DI MANZO – VOM RIND

Black Angus (argentinisch) ca. 220 g

Filetto ai Funghi <i>Rinderfilet in Champignon-Sahnesauce</i>	39,90
Filetto al Pepe verde <i>Rinderfilet mit grüner Pfeffer-Sahnesauce</i>	39,90
Filetto al Vino Rosso <i>Rinderfilet in Rotweinsauce</i>	39,90

BEVANDE CALDE – HEISSE GETRÄNKE

Espresso		Tasse	2,90
Doppelter Espresso		Tasse	4,90
Kaffee		Tasse	3,50
Kaffee <i>koffeinfrei</i>	» UN CAFFÈ BOUNO, CAMBIA LA GIORNATA «	Tasse	3,50
Cappuccino	» EIN GUTER KAFFEE VERÄNDERT DEN TAG «	Tasse	4,50
Latte Macchiato		Glas	5,50
Tee <i>diverse Sorten</i>		Glas	2,60

DOLCI – DESSERT

Tiramisú	8,90
Panna cotta ai frutti di bosco	8,90
Tartufo affogato al caffè	9,90
Tartufo mit Eierlikör	8,90

PANE
VINO

SPEISEN
GETRÄNKE

BEVANDE FREDDE – KALTE GETRÄNKE

Coca Cola ^{1, koffeinhaltig}	Fl. 0,20 l	3,70
Coca Cola light ^{1, koffeinhaltig}	Fl. 0,20 l	3,70
Fanta ^{1, 5}	Fl. 0,20 l	3,70
Sprite ⁴	Fl. 0,20 l	3,70
Faßbrause ¹	Fl. 0,33 l	4,20
Spezi Cola ^{1, koffeinhaltig} und Fanta ^{1, 5}	Fl. 0,20 l	3,70
San Pellegrino <i>italienisches Mineralwasser</i>	Fl. 0,25 l	3,70
San Pellegrino <i>italienisches Mineralwasser</i>	Fl. 0,75 l	7,50
Stilles Mineralwasser	Fl. 0,25 l	3,70
Stilles Mineralwasser	Fl. 0,75 l	7,50
Schweppes Tonic Water ³	Fl. 0,20 l	4,30
Schweppes Bitter Lemon ³	Fl. 0,20 l	4,30
Schweppes Peach ³	Fl. 0,20 l	4,30
Schweppes Ginger Ale ¹	Fl. 0,20 l	4,30
Apfelsaft, naturtrüb	0,20 l	3,50
Orangensaft	0,20 l	3,50
Sauerkirschnektar	0,20 l	3,50
Bananennektar	0,20 l	3,50
Alle Säfte und Nektare auch als Schorle	0,20 l	3,20
Alle Säfte und Nektare auch als Schorle	0,40 l	5,90

BIRRE – BIERE

Krombacher Pils vom Fass	0,25 l	3,90
Krombacher Pils vom Fass	0,40 l	5,50
Paulaner Weißbier <i>kristall</i>	Fl. 0,50 l	6,50
Paulaner Hefeweißbier <i>hell oder dunkel</i>	Fl. 0,50 l	6,50
Paulaner Hefeweißbier <i>alkoholfrei</i>	Fl. 0,50 l	6,50
Krombacher <i>alkoholfrei</i>	Fl. 0,33 l	3,90

VINI APERTI – OFFENE ITALIENISCHE WEINE

Vino Bianchi – Weißwein	0,20 l	0,50 l	1,00 l
Pinot Grigio <i>trocken</i>	7,50	14,90	26,90
Vino Rosé – Roséwein	0,20 l	0,50 l	1,00 l
Bardolino Chiaretto <i>trocken</i>	7,50	14,90	26,90
Vino Rossi – Rotwein	0,20 l	0,50 l	1,00 l
Lambrusco Perlwein <i>lieblich</i>	6,50	12,90	22,90
Chianti <i>trocken</i>	8,90	16,90	28,90
Montepulciano <i>trocken</i>	7,50	14,90	26,90
Weinhaltige Getränke	0,20 l		
Schorle <i>weiß oder rot</i>	5,90		

**Bitte fragen Sie
nach unserer
Weinkarte**

PANE
VINO

SPEISEN
GETRÄNKE

BRANDY, WEINBRAND & COGNAC

Vecchia Romagna <i>italienischer Brandy</i>	2 cl	4,90
Rémy Martin V.S.O.P. <i>Cognac</i>	2 cl	7,50
Hennessy V.S.O.P. <i>Cognac</i>	2 cl	7,50

WHISKY

Ballantine 's ¹	4 cl	8,90
Chivas Regal ¹ <i>12 years</i>	4 cl	8,90
Jack Daniels Tennessee	4 cl	8,90
Canadian Club ¹ <i>12 years</i>	4 cl	8,90

KLARE

Wodka	2 cl	3,00
Malteserkreuz Aquavit	2 cl	3,00
Schladerer Williamsbirne	2 cl	3,00
Tequila <i>weiß oder braun</i>	2 cl	3,00

LIKÖRE & BITTER

Amaretto ¹	2 cl	2,80
Sambuca Molinari	2 cl	3,50
Baileys Irish Cream ¹	2 cl	3,50
Batida de Coco	2 cl	3,50
Amaro Averna	2 cl	3,50
Ramazotti	2 cl	3,50
Jägermeister	2 cl	3,50
Fernet Branca	2 cl	3,50

LONGDRINKS & COCKTAILS

Gin-Tonic (Hendricks)	4 cl	12,50
Gin-Tonic (Bombay)	4 cl	8,90
Cuba Libre ^{1, koffeinhaltig}	4 cl	8,90
Batida de Coco-Kirschnektar	4 cl	8,90

1) mit Farbstoff, 3) chininhaltig

4) mit Konservierungsstoffen, 5) mit Antioxydationsmittel

Alle Preise in EURO, inklusive Bedienung & Mehrwertsteuer

www.restaurant-panevino.de

Satz & Druck: Druckerei Jurisch, Bruchsaler Straße 6, 12623 Berlin