

ANTIPASTI

Vorspeisen / Appetizers

Bruschette

mit gereiften Tomaten, Basilikum, Olivenöl extra vergine (Vegan) 4,90
toasted slice of bread with fruity tomatoes, olive oil and basil

Crostini

mit Sardellen, getrockneten Tomaten, Mozzarella und Oliven 6,90
toasted slice of bread with anchovies, mozzarella, olives, dried tomatoes

Caprese

Das Original, Büffelmozzarella aus Kampanien mit Tomaten Basilikum 12,90
tomatoes with the original mozzarella and basil

Rote Bete – Carpaccio

mit lauwarmen Honig-Ziegenkäse 11,90

Vitello Tonnato

dünne Kalbsfleischscheiben mit Thunfischcreme und Apfelkapern 13,90
Slow cooked thinly sliced veal filet served with a caper sauce
and fresh tuna cream

Carpaccio

Rinderfilet Hauchdünn, mit Rucola, frisch gehobeltem Parmesan 13,90
und geröstete Pinienkerne
fine sliced beef fillet with spicy parmesan cheese and rocket

Antipasto all'Italiana ^{5,6,7}

Mediterrane Vorspeisenteller mit Parmaschinken, Salami gegrillte Gemüse 15,90
Büffelmozzarella, Bruschetta, gereifter Käse, Oliven, getrocknete Tomaten
Grissini

– auch als Vegetarische oder Vegane Variante –

Mediterranean Appetizer – also vegetarian options ¹
mixed house appetizers

12,90

Trüffelkarte

*Frischer Trüffel aus den Marken
servieren wir Ihnen zu folgende Gerichte:*

Der Klassiker

drei Spiegeleier mit gehobeltem Parmesan 15,90

*Carpaccio vom Rinderfilet 17,90
Hauchdünngeschnittene Rinderfilet, frische Champignons, Parmesan*

*Jakobsmuscheln 19,90
in Butter gebraten mit Haselnüssen auf Rote-Bete Carpaccio*

*Gnocchi 15,90
in cremige Burrata-sauce*

*Linguine al burro 15,90
feine Bandnudeln in Butter geschwenkt*

*Filetti di Spigola 27,90
Wolfsbarschfilet in feiner Prosecco-Safransauce
dazu frisches Marktgemüse*

*Rosette di vitello 27,90
Kalbsrückenmedaillons in cremige Parmesansauce
dazu frisches Marktgemüse und Rosmarinkartoffeln*

Degustationsmenü

Spiegeleier mit gehobeltem Parmesan

Linguine in Butter geschwenkt

Wolfsbarschfilet

oder

Kalbsrückenmedaillons

Schokoladen Soufflé

55,00

Zuppe

Suppen / soups

Pastina in brodo 4,90
Nudelsuppe (Vegan)
bouillon with noodles

Minestrone 5,90
Gemüsesuppe (Vegan)
bouillon with fresh vegetables

Crema di Pomodoro 5,90
Frische Tomatencremesuppe
fresh cream of tomato soup

INSALATE / Salads

Insalata Mista / bunter Marktsalat / mix Salad 5,90

Rucolasalat 7,90

-mit Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan
rocket salad with cherry tomatoes and parmesan cheese

Tomatensalat 6,90 / 7,90

- mit Zwiebeln und Basilikum / mit Thunfisch
tomatoes salad with onions and basil / with tuna

-mit gegrilltem Honig-Ziegenkäse / with grilled goat's cheese 11,90

-mit Thunfisch, Mozzarella und Oliven with tuna, mozzarella and olives 12,90

-mit gebratenen Hähnchenbrust, Champignons Croutons Parmesan 12,90
-with fried chicken, mushrooms, croutons and Parmesan cheese

-mit gebratene Garnelen / with grilled prawns 13,90

-mit gebratenen Steinpilzen und krossem Speck 12,90
-with fried porcini mushrooms and bacon

oder mit Steinpilzen und Sonnenblumenkerne (Vegan)

PASTA

Nudeln/Noodles

Spaghetti ai Pomodorini	10,90
mit sonnengereiften Kirschtomaten und Basilikum (Vegan) with cherry tomatoes sauce and basil	
Spaghetti Carbonara	11,90
mit luftgetrocknetem Speck und Ei /with eggs and bacon	
Spaghetti „o Sole mio “	12,90
mit frischen Tomaten und Büffelmozzarella, Basilikum with fruity tomatoes, original mozzarella, basil	
Spaghetti al Parmigiano	11,90
im Parmesanlaib geschwenkt mit Butter und Trüffelessenz with parmesan cream and truffle oil)	
mit schwarzem Trüffel (Saisonbedingt) with fresh truffle	16,90
Spaghetti Amalfitana	13,90
mit Frischkäse und Knoblauchgarnelen with creamy cheese and garlic prawns	

PASTA

Nudeln/Noodles

Gnocchi Bellucci	12,90
mit Blattspinat, Gorgonzolasauce und gerosteten Pinienkerne with spinach, gorgonzola cheese and pine nuts	
Gnocchi Sorrentina	12,90
mit Büffelmozzarella in fruchtiger Tomatensauce with mozzarella and tomatosauce	
Tagliatelle alla Bolognese	11,90
Hausgemachte Bandnudeln mit Rind und Kalbs-Hackfleisch with minced-beef sauce	
Tagliatelle Piemontese	12,90
Hausgemachte Bandnudeln mit Steinpilzen in leichter Trüffelcremesauce ¹ with porcini mushrooms and truffle sauce	
Tagliatelle Isolabella	13,90
Hausgemachte Bandnudeln mit Garnelen, in würziger Kirschtomatensauce with prawns, cherry tomatoes	

Pesce

Fisch

Seppie alla Griglia Tintenfisch vom Grill / grilled cuttlefish on rocket salad	18,90
Lucioperca Arrosto Zanderfilet krossgebraten / crispy pikeperch	22,90
Filetto di Branzino al vino bianco Wolfsbarschfilet in Weißweinsauce / sea bass fillet in white wine sauce	22,90
Grigliata di Pesce Fischplatte vom Grill / mixed grilled fish	33,00
Gamberoni selvatici alla Griglia Königsgarnelen vom Grill an leichter Kräuter – Olivenöl Marinade grilled king prawns	33,00

zu alle Fischgerichte servieren wir frisches Marktgemüse

Carni

Fleisch / meat

Pollo alla Cacciatora

17,90

Hähnchenbrust mit Oliven und Kapern in würziger Tomatensauce
chicken breast with olives and caper in tomato sauce

Salt'in bocca alla Romana

23,90

Kalbsrückenmedaillons mit Parmaschinken und Salbei
in feiner Weißweinsauce
veal paillard with parma ham and sage in white wine sauce

Piccata alla Milanese

24,90

Kalbsrückenmedaillons in Ei-Parmesanhülle
dazu Spaghetti in Tomatensauce
veal cutlet Milanese style

Tagliata di Manzo

24,90

aufgeschnittenes Rumpsteak (250gr.) vom Grill auf Rucola
mit Kirschtomaten und Parmesanspänen
grilled Rumpsteak slices, on Rocket salad cherry tomatoes and parmesan cheese

Bistecca Medici

24,90

Rumpsteak (250gr.) mit Zwiebeln in leckere Rotweinsauce
stewed steak with onions and red wine sauce

zu alle Fleischgerichte servieren wir frisches Marktgemüse und Rosmarinkartoffeln

STEINOFEN – PIZZA

Focaccia	5,90
Pizzabrot mit Rosmarin und Olivenöl Extravergine pizza bread with rosemary und olive oil	
.....	
Focaccia Trapanese	7,90
Pizzabrot, frische Tomatenwürfeln, Basilikum, Olivenöl (Vegan) pizza bread, fresh tomato cubes, basil, olive oil	
Parma	12,90
Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola Kirschtomaten und Parmesan ¹ tomato sauce, mozzarella, Parma ham , rocket salad cherry tomato und parmesan cheese	
Capricciosa	12,90
Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Hinterschinken, Champignons, Artischocken Oliven ^{1.7.8} tomato sauce, mozzarella, salami, ham, champignons, artischocks und olives	
Tartufo (Saisonbedingt)	16,90
Tomatensauce, Mozzarella, Kartoffelscheiben und schwarzem Trüffel tomato sauce, mozzarella, fine sliced potatoes and fresh truffle	
Saporita	12,90
Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Steinpilze ^{1.7} tomato sauce, mozzarella, spicy salami, porcini mushrooms	
Pirata	13,90
Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Garnelen, Knoblauch tomato sauce, mozzarella, spicy prawns and garlic	

STEINOFEN – PIZZA

Siciliana	10,90
Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Oliven und Kapern tomato sauce, mozzarella, anchovis ,olives,caper	
Valtellina	11,90
Tomatensauce, Mozzarella, Blattspinat, Gorgonzola tomato sauce, mozzarella, spinach, gorgonzola cheese	
Prosciutto e Funghi	11,90
Tomatensauce, Mozzarella, Hinterschinken ¹ , Champignons tomato sauce, mozzarella, ham, champignons	
Regina Margherita	11,90
Tomatensauce, original Büffelmozzarella, Basilikum tomato sauce, original mozzarella, basil	
Lombarda	11,90
Tomatensauce, Mozzarella, Salami und Gorgonzola tomato sauce, mozzarella, salami, gorgonzola cheese	
Diavolo	11,90
Tomatensauce, Mozzarella, scharfer Salami ¹ tomato sauce, mozzarella, spicy salami	
Vegetariana (auch als Vegane Variante)	11,90
Tomatensauce, Mozzarella, frisches Gemüse tomato sauce, mozzarella, fresh vegetables	

Selezione di Salumi

Prosciutto Crudo stagionato 24 mesi Aufgeschnittener roher Schinken ¹ 24 Monate gereift thin sliced 24 months cured and matured ham	14,90
Salame e Pecorino Aufgeschnittene Salami und Pecorinokäse ¹ thin sliced Italian salami with pecorino cheese ¹	11,90
Misto di Affettati Gemischte Salamiplatte ¹ selection of Italian ham and salami ¹	16,90

Formaggi / Käse/ cheese

mit Feigensenf serviert
with fig's mustard

Parmigiano Reggiano reifer Parmesankäse ripe parmesan cheese	7,90
Pecorino Romano reifer Römischer Schafskäse sheep's cheese	7,90
Selezione di Formaggi Käseauswahl von herzhaft bis lieblich hergerichtet mit Früchten Nüsse und Oliven, raffiniert arrangiert cheese selection with fig's mustard fruits and olives	13,90

Für die Kleinen / for the younger guests

Pizza Margherita mini	6,00
Spaghetti mit Tomaten oder Bolognese Sauce spaghetti with tomato or minced beef sauce	6,00
Spaghetti in Butter und Parmesansauce spaghetti with butter und parmesan cheese	6,00
Kalbsschnitzel Natur mit Butternudeln veal paillard nature style with butter spaghetti	11,90

Dolci / Dessert

Tiramisu´	5,90
Panna Cotta mit Waldbeerensauce ¹ / with forest berry sauce	5,90
Tartufo Bianco affogato Tartufo Eis im Kaffee ertrunken ¹ / zabaglione eiscream on coffee	5,90
Cassata Siciliana flambe´ Sizilianische Eistorte mit Sambuca flambiert ¹ / eiscream-cake with Sambuca liqueur	6,90
Tortino al Cioccolato Schookoladensoufflé auf Vanille Sauce ¹ / chocolate soufflé with vanilla sauce	6,90
Sorbetto al limoncello Limoncellosorbet ¹ / lemon sorbet	8,90

Zusatzstoffe Speisen und Getränke

1 Konservierungsstoffe 2 Farbstoff 3 Coffeinhaltig, 4 Chininhaltig 5 Taurinhaltig 6 Süßungsmittel

7 Cyclamat 8 Phenylalaninquelle 9 Süßungsmittel, Acesulfam 10 Phosphor 11 geschwefelt

12 Antioxidationsmittel 13 Geschwärtzt 14 Gewächst 15 SO₂/Sulfid

Geschenkidee

Gutscheine bei uns erhältlich

sprechen Sie uns an

Verschenken Sie Freude mit dem Raffaello's Gutschein

Schenken Sie Ihren Freunden und Bekannten etwas Besonderes: Dolce Vita auf höchstem Niveau.

Ein Aufenthalt im Raffaello

kann ein unvergesslicher Abend werden.

Die Höhe des Gutscheins ist frei wählbar.

Nehmen Sie Kontakt mit uns auf

und fordern Sie Ihren Wunschgutschein an

Reservierung

Möchten Sie einen Gutschein bei uns Reservieren erreichen Sie uns unter

0711 69 3438 96

oder per e-mail an restaurant-raffaello@mail.de

www.restaurant-raffaello.de