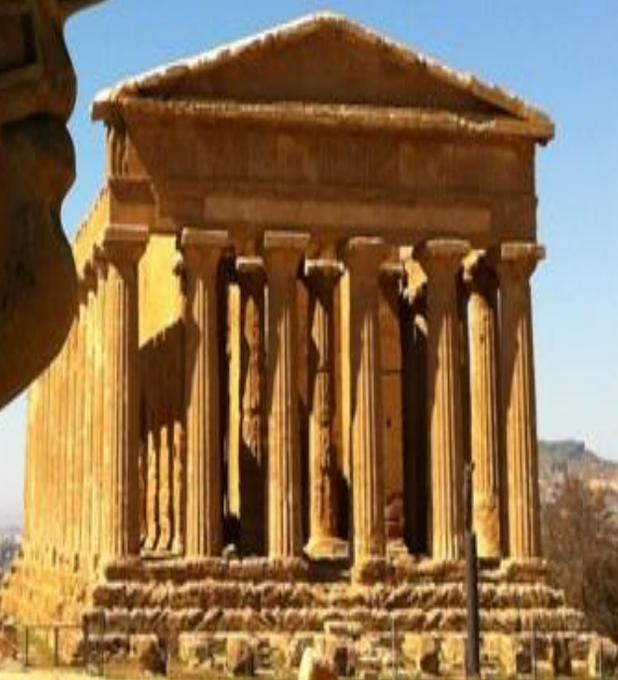


# RISTORANTE Mediterraneo



## VORSPEISEN

### Caprese

Mozzarella mit Tomaten und  
Basilikum 6,50 €

### Bruschette

Ciabatta mit marinierten  
Tomaten 4,50 €

### Carpaccio di Manzo

Hauchdünn geschnittes  
Rindfleisch mit Zitrone, Olivenöl  
und frischem Parmesan 10,50 €

Dazu  
empfehlen  
wir:

Pizzabrot  
3,50 €

Knoblauch  
-brot  
2,70 €

## SUPPEN

### 8) Tomatensuppe

Hausgemacht mit Basilikum 3,90 €

<sup>1</sup> mit Farbstoff, konserviert

<sup>2</sup> mit Phosphat

<sup>3</sup> mit Nitritpökelsalz

# SALATE

## Tomatensalat

(mit Zwiebeln) € 4,30

## Gurkensalat

€ 3,70

## Gemischter Salat

Grüner Salat, Gurken und  
Tomaten € 4,50

## Insalata Primavera

Grüne Salate, Gurken, Tomaten,  
Mais, Ei und Zwiebeln € 6,50

## Insalata Toscana

Verschiedene grüne Salate, Tomaten,  
Pinienkerne, Champignons,  
Parmaschinken und frisch  
geriebener Parmesan,  
Balsamico € 10,90

## Insalata Gambero

Verschiedene grüne Salat mit  
gegrillten Riesengarnelen  
und frisch geriebenem Parmesan  
mit Balsamico € 13,50

Dazu  
empfehlen  
wir:

Pizzabrot  
3,50 €

Knoblauch  
-brot  
2,70 €

## EXTRAS

Salat Nr. 11-14 mit  
Vinaigrette-Dressing  
(Essig und Öl)  
Weitere Extras finden  
Sie bei den Pizzen

Thunfisch  
(zum Salat) € 1,20  
Ciabatta € 0,90  
Crema di balsamico  
€ 0,50

# PASTA

## **Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino**

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino, sehr scharf € 6,90

## **Spaghetti Bolognese**

Spaghetti mit Rinderhackfleisch-Tomaten - Sauce € 9,60

## **Spaghetti Carbonara**

Spaghetti mit Eigelb, Speck, Sahne und Parmesan € 9,60

## **Spaghetti all'amatriciana**

Spaghetti mit Speck, frischen Tomaten und Zwiebeln, leicht scharf € 8,90

## **Spaghetti mari e monti**

Spaghetti mit Cocktaigarnelen<sup>2</sup>, frischen Champignons in Sahnesauce mit einem Hauch Tomate € 9,80

## **Spaghetti ai frutti di mare**

Spaghetti mit Meeresfrüchten<sup>2</sup> in leichten Tomatensauce mit Knoblauch € 10,50

## **Penne all'arrabbiata**

Röhrennudeln in Tomatensauce, Knoblauch und Peperoncino, sehr scharf € 8,30

**Dazu  
empfehlen  
wir:**

Gemischter  
Salat  
€ 4,50

Insalata  
Primavera  
€ 6,50

# PASTA

**Vorher  
empfehlen  
wir:**

**Bruschette  
€ 4,50**

**Insalata  
Toscana  
€ 10,90**

## **Penne alla palermitana**

Röhrennudeln mit Tomatensauce  
und Auberginen, Knoblauch,  
leicht scharf € 9,50

## **Pappardelle al filetto**

Breite Bandnudeln in Tomatensauce mit  
frischen Tomaten und Rinderfilet,  
leicht scharf € 10,90

## **Pappardelle al salmone**

Breite Bandnudeln mit Lachs und Spinat  
in Sahne-Sauce und ein Hauch  
Tomatensauce € 10,70

## **Gnocchi al gorgonzola**

Gnocchi in Gorgonzola-Sahne-Sauce €  
9,60

## **Maccheroni al Forno**

Röhrennudeln in einer Sauce aus  
Rinderhackfleisch und Sahne mit  
Mozzarella und gekochtem Schinken<sup>1</sup>  
€ 9,90

<sup>1</sup> mit Farbstoff, konserviert

<sup>2</sup> mit Phosphat

<sup>3</sup> mit Nitritpökelsalz

# FISCH

## **Salmone alla griglia**

Lachsfilet vom Grill € 17,90

**Dazu  
empfehlen  
wir:**

**Pinot Grigio  
oder  
Chardonnay**

**0,25l  
€ 4,50**

**0,5l  
€ 8,70**

## **Salmone alle arance**

Lachsfilet in einer Sauce  
aus Orangen € 19,00

## **Gamberi all'agrigenina**

Riesengarnelen in einer  
Weißweinsauce mit frischen  
Tomaten, Petersilie und  
Knoblauch € 19,50

## **Gamberi alla griglia**

Riesengarnelen vom Grill  
€ 18,90

Bei allen Fischgerichten sind die  
Beilagen im Preis inbegriffen

# FLEISCH

## Scaloppine al gorgonzola

Medaillons\* vom Kalbsrücken in einer  
Sahnesauce mit Gorgonzola € 18,50

## Scaloppine al limone

Medaillons\* vom Kalbsrücken in einer  
Sauce aus Zitrone € 18,00

## Saltimbocca alla romana

Medaillons\* vom Kalbsrücken mit  
Parmaschinken und Salbei € 18,90

## Filetto alla griglia

Rinderfilet vom Grill € 21,90

## Filetto al pepe verde

Rinderfilet in Cognac-Sahne-Sauce  
mit grünem Pfeffer € 22,90

## Scaloppine al Marsala

Medaillons\* vom Schweinerücken in  
einer Sauce aus Marsala und  
Salbei € 14,90

Dazu  
empfehlen  
wir:

**Chianti**  
oder

**Merlot**

0,25l

€ 4,50

0,5l

9,00

\* Medaillons bezeichnen den Schnitt des Fleisches in kleiner runder Form aus dem jeweiligen Rückenstück, nicht aus dem Filet.

Bei allen Fleischgerichten sind die Beilagen im Preis  
inbegriffen

# PIZZA

Dazu  
empfehlen  
wir:

Alle Pizzen mit Tomatensauce und Käse  
(Edamer und Mozzarella)

	Ø 26 cm	Ø 30 cm
<b>Pizza Napoli</b>	€ 6,50	€ 8,00
<b>Pizza Salami</b>	€ 7,50	€ 9,00

**Pils**  
0,2l  
€ 2,30

0,4l  
€ 3,10

Salami<sup>1</sup>

**Pizza Prosciutto e Funghi** € 8,20 € 9,70

Schinken<sup>2</sup> und frische Champignons

**Pizza Mista** € 8,90 € 10,40

Salami<sup>1</sup>, Schinken<sup>2</sup>, Champignons und  
Peperoni

**Pizza Quattro Formaggi** € 8,30 € 9,80

Vier verschiedene Käsesorten

**Pizza Diavola** € 9,20 € 10,70

Salami Piccante<sup>3</sup> (scharfe Salami),  
Schinken<sup>2</sup>, Champignons, Peperoni und  
Knoblauch

<sup>1</sup> mit Farbstoff, konserviert

<sup>2</sup> mit Phosphat

<sup>3</sup> mit Nitritpökelsalz

# PIZZA

Dazu  
empfehlen  
wir:

**Kellerbier**

0,2l  
€ 2,40

0,5l  
€ 3,50

Ø 26 cm    Ø 30 cm

**Pizza Mediterranea** € 8,70    € 10,20

Frische Tomaten, Champignons,  
Kapern und Zwiebeln

**Pizza Parma** € 9,90    € 11,40

Parmaschinken

## Unsere Extras für eine individuelle Pizza

Champignons	€ 1,00
Parma-Schinken	€ 1,70 p. Stück
Riesengarnelen <sup>2</sup>	€ 4,00 p. Stück
Gekochter Schinken/Salami	€ 1,90
Thunfisch	€ 1,50
Pepperoni, Oliven grün	€ 0,80
Kapern	€ 0,80
Artischocken	€ 1,70
Sardellen	€ 0,90
Zwiebeln, Knoblauch	€ 0,60
Meeresfrüchte <sup>2</sup>	€ 4,30

für grosse Pizza jeweils zusätzlich € 0,80 pro Belag  
Andere Extras auf Anfrage

# DESSERT

**Tartufo Nero** € 4,90

Schokoladeneis gefüllt mit Haselnuss- und Bitterschokoladeneis, überzogen mit Kakao

**Tartufo Bianco** € 4,90

Vanilleeis gefüllt mit Kaffeeis und -creme, überzogen mit Biskuitkörnern und weisser Schokolade

**Cassata** € 5,50

Vanille-, Schokoladen- und Ricottaeis

**Mandelparfait** € 5,50

Selbstgemachtes Halbgefrorenes mit karamellisierten Mandeln

**Panna Cotta** € 4,20

Sahnedessert (enthält Likör) mit Waldfrüchten

## ESPRESSO UND MEHR...

**Espresso/Espresso ohne Koffein** € 2,20/€3,20

**Espresso doppio** € 3,50

**Espresso macchiato** € 2,30

**Cappuccino** € 2,70

**Latte Macchiato** € 2,90

**Kaffee** € 2,20

**Tee** € 2,00



# BIERE

Kellerbier vom Fass	0,5 l	€ 3,50
Kellerbier vom Fass	0,2 l	€ 2,40
Pilsner vom Fass	0,2 l	€ 2,30
Pilsner vom Fass	0,4 l	€ 3,10
Alkoholfreies Pils	0,5 l	€ 3,50
Dunkles	0,5 l	€ 3,50
Radler	0,5 l	€ 3,30
Hefe Weizen	0,5 l	€ 3,50
Weizen Light	0,5 l	€ 3,50
Weizen Alkoholfrei	0,5 l	€ 3,50
Cola Weizen	0,5 l	€ 3,50

# ALKOHOLFREIES

	0,2 l	0,4 l
Coca Cola <sup>1,2</sup> /Cola Light <sup>1,2,3</sup>	€ 2,10	€ 3,10
Fanta <sup>1,4</sup>	€ 2,10	€ 3,10
Sprite	€ 2,10	€ 3,10
Spezi <sup>2,1</sup>	€ 2,10	€ 3,10
Apfelschorle	€ 2,00	€ 3,00
Orangensaft	€ 2,00	€ 3,00
Tafelwasser / still	0,25 l	€ 2,00
Tafelwasser /still	0,5 l	€ 2,90
Acqua Val Verde	0,25 l	€ 2,30
Acqua Val Verde	0,75 l	€ 4,50
Acqua Val Verde still	0,50 l	€ 3,10

<sup>1</sup> Farbstoffe

<sup>4</sup> Antioxidationsmittel

<sup>2</sup> Koffeeinhaltig

<sup>3</sup> mit Süßstoffen

# WEINE

0,25 l 0,5 l

**Chianti** (trocken) € 4,70 € 9,40

**Merlot** (trocken) € 4,50 € 9,00

Rot-  
wein

**Montepulciano**

d' Abruzzo (trocken) € 4,30 € 8,60

**Nero d'avola** (trocken) € 4,50 € 9,00

**Bardolino** (trocken) € 4,30 € 8,60

**Lambrusco** (lieblich) € 4,00 € 8,00

0,25 l 0,5 l

**Pinot Grigio** (trocken) € 4,70 € 9,40

**Chardonnay** (trocken) € 4,50 € 9,00

**Lambrusco** (lieblich) € 4,00 € 8,00

**Rosé** (trocken) € 4,50 € 9,00

Weiß-  
wein

**Prosecco** (trocken) 0,1 l € 3,00

**Weinschorle** 0,25 l 0,5 l

€ 3,50 € 7,00

**1/8 Wein** (0,125l) € 2,50

Unsere Qualitätsweine (DOCG; DOC; IGT) stammen ausschließlich aus Italien.

## APERITIF

<b>Campari<sup>1</sup> Soda</b>	4 cl	€ 3,20
<b>Campari<sup>1</sup> Orange</b>	4 cl	€ 3,50
<b>Martini Bianco/Rosso</b>	4 cl	€ 3,20
<b>Martini alkoholfrei</b>	4 cl	€ 3,50
<b>Sherry medium</b>	4 cl	€ 3,20
<b>Sherry dry</b>	4 cl	€ 3,20
<b>Amaretto</b>	4 cl	€ 3,20

<sup>1</sup> Farbstoffe

## DIGESTIF

<b>Amaro Averna</b>	2 cl	€ 3,00
<b>Ramazzotti</b>	2 cl	€ 3,00
<b>Sambuca</b>	2 cl	€ 3,00
<b>Fernet Branca</b>	2 cl	€ 3,00
<b>Grappa</b>	2 cl	€ 3,00

# Liebe Gäste,

herzlich willkommen im Ristorante Mediterraneo.

Wir möchten Ihnen in unserem Restaurant die mediterrane Küche und Gastlichkeit ein wenig näher bringen.

Unsere Speisen werden stets frisch und mit viel Liebe selbst zubereitet, allerdings benötigt dies auch seine Zeit und besonders bei Hochbetrieb kann es schon mal zu Wartezeiten kommen. Dafür bitten wir um Verständnis.

Wir leben derzeit alle in einer außergewöhnlichen und nie dagewesenen Zeit. Dies erfordert von uns allen Kompromisse und Einschnitte in unserem Zusammenleben. Deswegen möchten wir **Sie bitten sich zu Ihrem und unserem Schutz an die gesetzlich vorgeschriebenen Regeln zu halten**, so wie wir dies auch zu Ihrer Sicherheit tun.

Dadurch kann es sein, dass Sie länger als üblich warten müssen, da viele zusätzliche Schutzmaßnahmen nötig sind, um Ihnen den Aufenthalt so sicher wie möglich zu gestalten.

**Außer am Platz herrscht überall (auch auf der Terrasse) FFP 2 Masken Pflicht.**

Wir sind verpflichtet bei jedem Gast die **Kontaktdaten aufzunehmen**  
Bitte beachten Sie **Laufwege und Abstandsregeln**

Unsere Preise verstehen sich incl. der gesetzl. MWST. .

Ihre

**Tina und Enzo  
Iacono Manno**

*Bettina und Vincenzo*

*Iacono Manno*

*ristorante.mediterraneo@gmail.com*

*Bahnhofstr. 13*

*95444 Bayreuth*

**Tel.: 09 21/78 77 44 7**

**Unsere Öffnungszeiten:**

Montag - Samstag

11:30 Uhr - 14:00 Uhr

ab 17:30 Uhr

Sonntag Ruhetag