

LA DOLCE VITA – Wir versüßen Ihr Leben!

Herzlich Willkommen.

Gemeinsam mit meinen Mitarbeitern freue ich mich, Ihnen auch in diesem Jahr zum vierundzwanzigsten Mal wieder ein gutes Stück Italien näher bringen zu dürfen. Genießen Sie das Beste der lukullischen Jahreszeiten in Begleitung exzellenter Weine!

Ein hohes gastronomisches Niveau ist unser wichtiges Anliegen. Wir verwenden frische, reine Zutaten und bereiten die Speisen immer frisch zu! Das bedeutet, dass es manchmal ein wenig länger dauern kann, bis Ihnen die gewünschten Speisen serviert werden können. Ich bitte Sie herzlich um Ihr Verständnis dafür, denn Ihnen werden dafür gesunde Speisen nach originalen Rezepten angeboten.

Ristorante da Vito ist das Einzige aus Leipzig stammende Mitglied in der weltweiten Vereinigung echter Italiener in der alle italienischen Gastronomen zur Pflege der italienischen Gastfreundschaft und zur Bewahrung der traditionsreichen Küche Italiens stehen.

Gerne stehen wir Ihnen für besondere Familien- und Firmenfeiern zur Verfügung und besprechen mit Ihnen individuell alle Einzelheiten.

Einen rundum angenehmen Aufenthalt im Ristorante da Vito wünscht Ihnen

Ihr

Vito Signorello



EINE TYPISCHE ITALIENISCHE MENÜABFOLGE IST WIE FOLGT

(Empfehlung von VITO SIGNORELLO)

Antipasti

Warme & kalte Vorspeisen

1. Gang Primi Piatti

Pasta

2. Gang Secondi Piatti

Fisch- & Fleischgerichte

Dolce

Nachtisch

Speisekarte

ZUPPE/SUPPEN

Euro

PAPPA DI POMODORO ^g

Tomatensuppe mit Büffelmozzarella verfeinert

5,90

ZUPPA PAVESE ^{a,c,g,i}

Brot-Suppe aus Pavia, Brühe mit Ei und Croutons

5,90

STRACCIATELLA ALLA ROMANA ^{a,c,g,i}

Italienische Suppe mit Ei und Parmesan

5,90

ANTIPASTI/VORSPEISEN

BRUSCHETTA ORIGINALE ^{a,g}

Geröstetes Weißbrot mit Tomaten, Knoblauch und Basilikum

6,50

ANTIPASTO AL ITALIANA ¹⁶

Verschiedene eingelegte Saisongemüse, italienische Wurst- und Käsespezialitäten

10,50

VITELLO TONNATO ^{cd}	
Kalbfleisch mit Kapern in Thunfischsauce	14,50
BRESAOLA ^g	
Luftgetrocknetes Rindfleisch italienischer Art mit Rucola und Parmesan	14,50
CARPACCIO DI MANZO CLASSICO, RUCOLA, PARMIGIANO ^g	
Carpaccio vom Rind mit Rucola und Parmesankäse	13,50
CARPACCIO DI SALMONE	
Lachscarpaccio mit rotem Pfeffer und roten Zwiebeln	14,50
INSALATA DI POLIPO	
Oktopussalat auf Rucolabett in Knoblauch-Sauce	15,50
PROSCIOTTO DI PARMA E MELONE ¹	
Parmaschinken dünn geschnitten mit Melone	14,00
LUMACHE ALLA PROVENZALE	
Weinbergschnecken mit frischen Kräutern der Provence	9,50
INSALATA/SALATE	
INSALATA MISTA	
Gemischter Salat der Saison	5,90
INSALATA POMODORE CIPOLLA ROSSA	
Salat von Strauchtomaten und roten Zwiebeln und Basilikum	5,90
CAPRESE ^g	
Salat aus Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum und Olivenöl	11,00
INSALATA DI RUCOLA	
Knackiger Rucola mit gerösteten Pinienkernen, Kirschtomaten und Grana Padano-Hobel	12,90
- mit Rinderfilet	15,50
INSALATA TONNO ^{d 1 13}	
Gemischter Salat mit Thunfisch und Zwiebeln	13,90

PASTA/NUDELGERICHTE

SPAGHETTI AGLIO E OLIO ²

Spaghetti mit Chilli, Olivenöl und Knoblauch 8,50

SPAGHETTI AL PESTO ^a

Spaghetti mit hausgemachtem Pesto aus frischem Basilikum und Pinienkernen 9,00

SPAGHETTI MARINARA

Spaghetti mit frischen Meeresfrüchten in leichter Tomaten-Weißweinsauce und Petersilie 11,90

SPAGHETTI ALL'ARRABIATA

Spaghetti mit frischen Chilischoten und Parmesan 12,50

SPAGHETTI ALL VITO ^{a,g} (Empfehlung des Hauses)

Frische Spaghetti mit Möhren, Zwiebeln, Zucchini, Auberginen, Basilikum und Parmesan 11,50

SPAGHETTI AI GAMBERI E RUCOLA ^{a,b}

Spaghetti mit Shrimps, Rucola und frischen Tomaten 12,00

RIGATONI ALLA NORMA PICCANTE ^{a,g}

Röhrennudeln mit Auberginen, Tomaten und geriebenen Schafskäse und Basilikum 12,50

RIGATONI ALL ARRIMINATI PICCANTE ^{a,c,1,2}

Röhrennudeln mit Schinkenspeck, Brokkoli, Rosinen, und Pinienkernen 13,00

TORTELLONI AURORA ^{a,c,g,1,2}

Gefüllte Tortelloni mit Schinken in Tomaten-Sahnesauce 11,00

RAVIOLI CON SPINACI

Teigtaschen gefüllt mit Spinat und Ricotta in Butter Salbei und Parmesan 14,50

TAGLIOLINI AL GONDOLIERE ^{a,d,1,6} (Empfehlung des Hauses)

Dünne Bandnudeln mit Gemüsestreifen, Crevetten, Scampi, Erbsen In Cognac geschwenkt 16,50

TAGLIATELLE AL SALMONE ^{a,c,d,g}	
Bandnudeln mit Räucherlachs, Zwiebeln und Tomaten-Sahnesauce	14,50
TAGLIATELLE CON PORCINI ^{a,g}	
Frische Bandnudeln mit Steinpilzen und Sahnesauce	15,50
RAVIOLI AI PORCINI ^{a,d,16}	
Gefüllte Teigsäckchen mit Steinpilzen, Pinienkernen und Spinat-Sahnesauce	15,50
LASAGNE AL FORNO	
Hausgemachter Nudelauf, Hackfleischsugo Bolognese, Tomaten, gekochter Schinken, mit Mozzarella überbacken	12,00
CANNELLONI RICOTTA E SPINACI	
Cannelloni im Ofen gebacken, gefüllt mit Spinat und Ricotta mit Tomatensauce und Mozzarella	14,00
SECONDI DI CARNE/FLEISCHGERICHTE	
SCALOPPINA GORGONZOLA	
Kalbsmedaillons in cremiger Gorgonzola-Sauce	21,00
SCALOPPINA EL LIMONE	
Kalbsmedaillons mit Zitronensauce	24,50
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA ^{a,1}	
Kalbsmedaillons mit Parmaschinken, Salbei in Weißweinsauce	22,50
PAILLARD DI VITELLO	
Kalbsschnitzel, Olivenöl-Salz Pfeffer-und-Zitrone mit Blattsalaten	19,50
FILETTO ALLA GRIGLIA	
Feines Rinderfilet gegrillt	26,00
FILETTO CON PORCINI	
Rinderfilet mit frischen Steinpilzen und Kirschtomaten	27,50
STRACCETTI ^a	
Zarte Rinderfiletscheiben mit Parmaschinken auf Rucola Mit Knoblauch, etwas scharf	23,50

COTOLETTA D'AGNELLO

Lammkotelett gegrillt mit Tomaten, Rosmarin
und Knoblauch, verfeinert mit sizilianischem Olivenöl 23,50

COTOLETTA ALLA MILANESE

Paniertes gebratenes Kotelett aus Kalbfleisch (Vorbild des Wiener Schnitzel) 23,50

Zu unseren Fleischgerichten servieren wir Ihnen zwei frische Tagesbeilagen.

SECONDI DI MARE/MEERESFRÜCHTE

SCAMPI ALLA GRIGLIA

Garnelen vom Lavastein-Grill, mariniert mit Olivenöl, Knoblauch, Zitrone
und Rosmarin 23,50

SOGLIOLA ALLA GRIGLIA

Gegrillte Seezunge, mit Knoblauch verfeinert 28,00

ORATA ALLA GRIGLIA ^d

Dorade gegrillt mit Knoblauch verfeinert und Zitrone 21,00

BRANZINO ALLA GRIGLIA ^d

Seebarsch gegrillt mit Knoblauch verfeinert und Zitrone 21,00

PESCE SPADA ALLA MAMMA SANTISSIMA ^d

Schwertfisch mit Tomaten, Oregano, Kapern und Oliven 19,50

PESCE SPADA ALLA GRIGLIA ^d

Schwertfisch gegrillt mit Knoblauch verfeinert 19,50

FILETTO DI SALMONE AL VINO ^{a d}

Lachsfilet mit Zwiebeln und Karotten in Weißwein-Sauce 21,00

Zu unseren Fischgerichten servieren wir Ihnen zwei frische Tagesbeilagen.

KINDERGERICHTE

SPAGHETTI BOLOGNESE

Spaghetti mit leckerer Hackfleischsauce 5,50

SPAGHETTI AL POMODORO

Spaghetti mit fruchtiger Tomatensauce 5,50

PIZZA SALAMI ^{1,3,4}

Salami, Tomatensauce, Mozzarella 7,50

PIZZA (Änderung der Beläge gegen Aufpreis möglich)

MARGHERITA ^{a,g}

Tomate und Mozzarella 9,00

SICILIANA ^{a,g,1}

Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern und Oliven 10,50

PROSCIUTTO E SALAMI ^{a,g,1,2}

Tomaten, Mozzarella, Schinken und Salami 10,50

PROSCIUTTO E FUNGHI ^{a,g,1,2}

Tomaten, Mozzarella, Schinken und Champignons 11,50

QUATTRO STAGIONI ^{a,g,1,2}

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Salami, Pilze, Artischocken 12,00

PIZZA MARE ^{a,b,d,g}

Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte 11,50

TONNO E CIPOLLA ^{a,d,g,1}

Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebel 11,50

VEGETARIANA ^{a,d}

Tomaten, Mozzarella, verschiedene Gemüse 10,00

PROSCIUTTO DI PARMA ^{a,d,1,16}

Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken und Rucola 14,00

PIZZA SALSICCIA ^{1,6}

Pizza mit hausgemachter sizilianischer Wurst 14,00

DESSERT

HAUSGEMACHTES TIRAMISÙ^{11,15}

Lockerer Biskuit mit Amaretto und cremiger Mascarpone 6,50

PANNA COTTA⁹

Feines hausgemachtes Sahnedessert auf Fruchtspiegel 5,50

TARTUFO LIMONCELLO^{c,g,2,11}

Trüffeleis mit Zitronenlikör 5,50

CASSATA SICILIANA^{c,g,h,2,11}

Italienische Eisvariation mit kandierten Früchten 6,50

FREDDO E CALDO⁹

Vanilleeis mit heißen Waldfrüchten, im Ofen gebacken 7,50

GELATO AL LAMPONE⁹

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne 7,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

San Pellegrino	0,25l	2,60
Mineralwasser medium	0,5l	3,70
	1l	6,00
Acqua Panna still	0,25l	2,60
	0,5l	3,70
Tonic Water**	0,25l	2,90
Ginger Ale*	0,25l	2,90
Bitter Lemon	0,25l	2,90
Fanta*, Sprite, Coca Cola**	0,25l	2,50
Fanta*, Sprite, Coca Cola**	0,4l	4,50
Sanbitter	0,1l	3,20

FRUCHTSÄFTE

Apfel / Orange / Banane / Kirsch / Pfirsich / Tomate

je 0,2l	2,70
je 0,4l	4,50

WARME GETRÄNKE

Espresso***		2,20
Espresso Macchiato***		2,20
Doppelter Espresso***		3,00
Kaffee***		2,20
Cappuccino***		2,70
Latte Macchiato***		2,70
Tee (verschiedene Sorten)	je	2,80
Amaretto Mafioso		3,50

* enthält Farbstoff, ** enthält Chinin, *** enthält Coffein

MILCHSHAKE

Schoko/ Mokka/ Erdbeer/ Vanille	je	4,00
---------------------------------	----	------

FASSBIERE

König Pilsener	0,25l	3,20
	0,40l	4,20
Radler/Diesel	0,25l	3,20
	0,40l	4,20
Hefeweizen (hell/ schwarz)	0,50l	4,70
Alkoholfreies	0,30l	3,40
Schwarzbier (Köstritzer)	0,50l	4,70

APERITIFS- Bevore Dinner Drinks

Prosecco	10 cl	4,50
Sherry dry	5 cl	4,50
Pernod	2 cl	2,70
Campari*	4 cl	4,20
Campari Soda*	4 cl	4,70
Campari Orange*	4 cl	5,50
Cynar*	4 cl	5,00
Martini (rosso, bianco, dry)	5 cl	4,00
Aperol Sprizz*	10 cl	6,50

*enthält Farbstoff

KRÄUTERLIKÖR UND BITTER 2cl

Ramazotti	2,70
Averna	2,70
Fernet Branca	2,70
Fernet Menta	2,70

LIKÖRE UND SPIRITUOSEN 2cl

Baileys	3,50
Cointreau	3,50
Amaretto di Saronno	3,50
Sambuca Molinari	3,50
Frangelico	3,50
Wodka	3,00
Poire Williams	3,50

WHISKEY & WEINBRAND 2 cl

Vecchia Romagna - Weinbrand aus der Emilia Romagna	4,00
Cognac Martell V.S.O.P.	5,50
Chivas Regal Blended Scotch Whiskey 12 Years Old	6,00
Johnnie Walker Red Label Blended Scotch Whiskey	4,00
Johnnie Walker Green Label - 15 Years Old	6,50
For Rouses- Bourbon Whiskey	5,50
Jack Daniel's Tennessee Whiskey	4,50
Jim Beam- Bourbon Whiskey	4,00
Glenmorangie Highland Single Malt- 10 Years Old	5,00

LONG DRINKS

Gin Tonic*	5,00
Wodka Orange	5,00
Whisky Cola***	5,00
Bacardi Cola***	4,70
Bacardi Orange	5,50

*enthält Farbstoffe, ** enthält Chinin, *** enthält Coffein

OFFENE WEINE

ROTWEINE

Montepulciano	0,2l	4,50
	0,5l	9,00
	0,75l	17,00
Lambrusco Donelli (lieblich)	0,2l	4,50
	0,5l	9,00
	0,75l	17,00

WEISSWEINE

Pinot Grigio (trocken)	0,2l	4,50
	0,5l	9,00
	0,75l	17,00

ROSEWEINE

Bardolino	0,2l	4,50
	0,5l	9,00
	0,75l	17,00

LISTE DER INHALTSSTOFFE

- 1 Konservierungsstoff
- 2 Farbstoff
- 3 Antioxidationsmittel
- 4 Sacharin
- 5 Cyclamat
- 6 Aspartam, enth. Phnylalaninquelle
- 7 Acesulfam
- 8 Phosphat
- 9 geschwefelt
- 10 chininhaltig
- 11 koffeinhaltig
- 12 Geschmacksverstärker
- 13 geschwärzt
- 14 gewachst
- 15 Gentechnisch verändert

ALLERGENE

- a Glutenhaltiges Getreide
- b Krebstiere
- c Eier
- d Fisch
- e Erdnüsse
- f Sojabohnen
- g Milch
- h Schalenfrüchte
- i Sellerie
- j Senf
- k Sesamsamen
- l Lupinen
- m Weichtiere
- n Schwefeldioxid

Alle Angaben ohne Gewähr, Änderungen vorbehalten, Stand: 07/2019

INFORMATION

UEBER DIE GONDELFAHRTEN AUF DER WEISSEN ELSTER

- Die Gondelfahrten dauern circa eine Stunde
- In einer Gondel können, unabhängig des Preises, bis 5 Personen fahren
- Der Preis für die Gondelfahrt, unabhängig von der Personenzahl, beträgt **85 €**.
- Die Reservierung für die Gondelfahrten erfolgt nur telefonisch unter **+49 (0) 341-480 26 26** (während unserer täglichen Öffnungszeiten)
- Bei der Reservierung ist die Angabe einer Mobilfunknummer erforderlich (zur Absprache bei Witterungsänderungen o.ä)
- Auf Wunsch stellen wir Ihnen gern Gutscheine aus (Anfrage erfolgt per e-mail an **info@da-vito-leipzig.de** mit der Angabe Ihrer Anschrift)
- Das Team vom Ristorante da Vito freut sich auf Ihren Besuch und wünscht eine angenehme Gondelfahrt.

