



Ristorante
MARANELLO

Gusto del Maranello

Probiert Euch zu zweit durch das Maranello!

Parmesan Knoblauch Brot, Degustazione de Salumi

•

Cremige Burrata

•

Drei verschiedene kleine Pasta nach Wahl

•

Zwei Desserts des Tages

49 € p.p.

Antipasti & Sharing

Zum Teilen am Tisch und genießen
wie bei Nonna zu Hause

Degustazione de Salumi für zwei

Mortadella | Trüffelsalami | Bresaola | Prosciutto Crudo | Oliven (A,F,G,L,2,3)

18.90 €

Parmesan Knoblauch Brot

Oliven | Dip (A,G,K,2)

9.90 €

Bruschetta alla Maranello

Kirschtomaten | rote Zwiebeln | Rucola | Parmesan (A,F,G,K,L)

11.90 € / 15.90 €

Cremige Burrata

halbgetrocknete Tomaten | Rucola | Pinienkerne | Olivenöl | Balsamico (G,H,K,L)

13.90 €

Vitello Tonnato

Kalbfleisch | Thunfischcreme | Kapern (C,D,G,L,J)

16.50 €

Carciofi alla Romana

gegrillte Artischocken | Italian Chimichurri | Parmigiano Reggiano (G,L,2)

14.50 €

Gamberi all'Aglio e Olio

Riesengarnelen | Knoblauch | Chili | Kirschtomaten | Olivenöl (A,B,L)

20.50 €

Insalate

Insalata Mista

saisonale Blattsalate | Ahorn-Balsamico-Dressing (L,J,1,2)

10.90 €

wahlweise mit:

US Rinderstreifen (G) 7.90 €

Kikok Hähnchenstreifen (G) 6.90 €

Riesengarnelen (je Stück) (B,G) 2.50 €

Insalata Ziegenkäse

karamellisierter Ziegenkäse | Walnüsse | Feige | Ahorn-Balsamico-Dressing
(L,J,1,2,H)

16.50 €

Insalata con Gamberetti

Shrimps | Mango | Sesam | Ponzu-Dressing (B,F,L,J,K,1,2,4)

19.50 €

Zuppe

Fruchtige Tomatensuppe

Ricottaschaum | Basilikum (G)

7.- €

Pasta

Wie bei Nonna in Italien

Taglierini Carbonara

Guanciale (Schwein) | Eigelb | Parmigiano Reggiano | schwarzer Pfeffer (A-C-G)

15.90 €

Taglierini A.O.P.

Chili | Knoblauch | Petersilie | Olivenöl | Parmigiano Reggiano (A-C-G-5)

12.90 €

Taglierini al Tartufo

Vellutata di Tartufo | Parmigiano Reggiano (A-C-G)

19.50 €

Penne Bolognese

Hausgemachtes Rinder Ragù, 6 Stunden geschmort | Parmigiano Reggiano
(A-B-C)

15.50 €

Strozzapreti alla Zozzona

Hausgemachte Salsiccia (Schwein) | Guanciale (Schwein) | Eigelb |
Tomatensauce | Parmigiano Reggiano (A-C-G-5)

16.90 €



Pasta

Wie bei Nonna in Italien

Penne Zurheide

US Rinderstreifen | Kirschtomaten | rote Zwiebeln | Pfeffer Jus |
Sahne | Parmigiano Reggiano (A-C-G-I-L)

22.50 €

Ravioli Porcini e Salsiccia

Steinpilzfüllung | hausgemachte Salsiccia (Schwein) | Ricotta |
Parmigiano Reggiano (A-C-G)

18.90 €

Penne alla Vodka e Gamberetti

Vodka | Shrimps | Tomatensugo | Knoblauch | rote Zwiebeln |
Babyspinat | Ricotta Espuma (A-B-C-2-3)

18.90 €

Strozzapreti KIKOK

KIKOK Hähnchenstreifen | Guanciale (Schwein) | Weißwein | grüner Spargel |
Kirschtomaten | Sahne | Parmigiano Reggiano (A-C-G-2-3)

18.90 €



Gnocchi

Gnocchi con Pistacchio e Stracciatella

Pistazienpesto | Kirschtomaten | Stracciatella (A-G-J-H)

16.90 €

Gnocchi al Forno

Hausgemachtes Rinder Ragù | Fior di Latte (A-J-G)

14.90 €

Risotto

Risotto Funghi

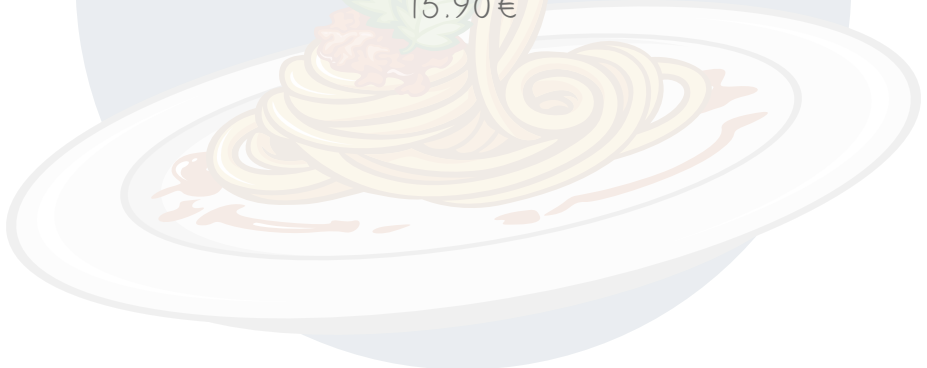
gebratene Pilze | Pangritata | Zitrone | Knoblauch | rote Zwiebeln |
Parmigiano Reggiano (A-G-L)

15.90 €

Risotto Piselli e Guanciale

Erbsencreme | Guanciale (Schwein) | Stracciatella (A-C-G-L)

15.90 €



Pinsa

aus unserem 350°C Steinofen
Achtung, könnte heiß sein!

Margherita

San Marzano Tomaten | Fior di Latte | Oregano (A-F-G-L)

normal 9.90 € groß 13.90 €

Tonno e Cipolla

San Marzano Tomaten | Fior di Latte | Thunfisch | rote Zwiebeln (A-D-F-G-L)

normal 12.90 € groß 16.50 €

Toscana

San Marzano Tomaten | Fior di Latte | pikante italienische Salami |
rote Zwiebeln (A-F-G-L)

normal 12.90 € groß 16.50 €

Prosciutto e Funghi

San Marzano Tomaten | Fior di Latte | Prosciutto Cotto | braune Champignons (A-F-G-L)

normal 12.90 € groß 16.50 €

Giardino

San Marzano Tomaten | Fior di Latte | Spinat | bunte Paprika | Artischocken (A-F-G-L)

normal 12.90 € groß 16.50 €

Nduja e Burrata

San Marzano Tomaten | Fior di Latte |
Nduja (pikante kalabrische Wurst vom Schwein) | Burrata (A-F-G-L)

normal 13.90 € groß 17.50 €

Parma

San Marzano Tomaten | Fior di Latte | Parmaschinken | Rucola |
Parmigiano Reggiano (A-F-G-L)

normal 14.50 € groß 18.50 €

Secondi

Fleisch & Fisch

KIKOK Supreme

Maispoulardenbrust sous vide gegart mit Kräutern (G)

19.50 €

Rinderfilet von der deutschen Färse 200g

dazu Kräuterbutter oder Pfeffersauce (G)

36.50 €

Scaloppine al Limone

Kalbsschnitzelchen (mehliert) in Zitronen-Buttersauce (AG)

24.50 €

Loup de Mer

Filets vom Wolfsbarsch in Olivenöl, Knoblauch
und frischen Kräutern gebraten (G)

21.50 €

Lachssteak

Lachsfilet in Zitronen-Kapern-Butter (G-L)

19.50 €



Contorni

Beilagen

Gemüse der Saison (G-L)

6.50 €

Kräuter-Drillinge (G)

5.- €

Getrüffeltes Kartoffelpüree (G)

10.- €

Beilagensalat (J-L)

6.- €

Pilzrisotto (G-L)

7.- €

Safranrisotto (G-L)

8.- €

Die angebotenen Beilagen verstehen sich als Ergänzung zu unseren Hauptgerichten.
Eine separate Bestellung ist gegen einen Aufpreis von 2,- möglich.



Dolci

Ein süßer Abschluss, damit der Abend in Erinnerung bleibt

Tiramisu

Der Klassiker – im Weckglas serviert (A-G-H-11)

6.50 €

Panna Cotta

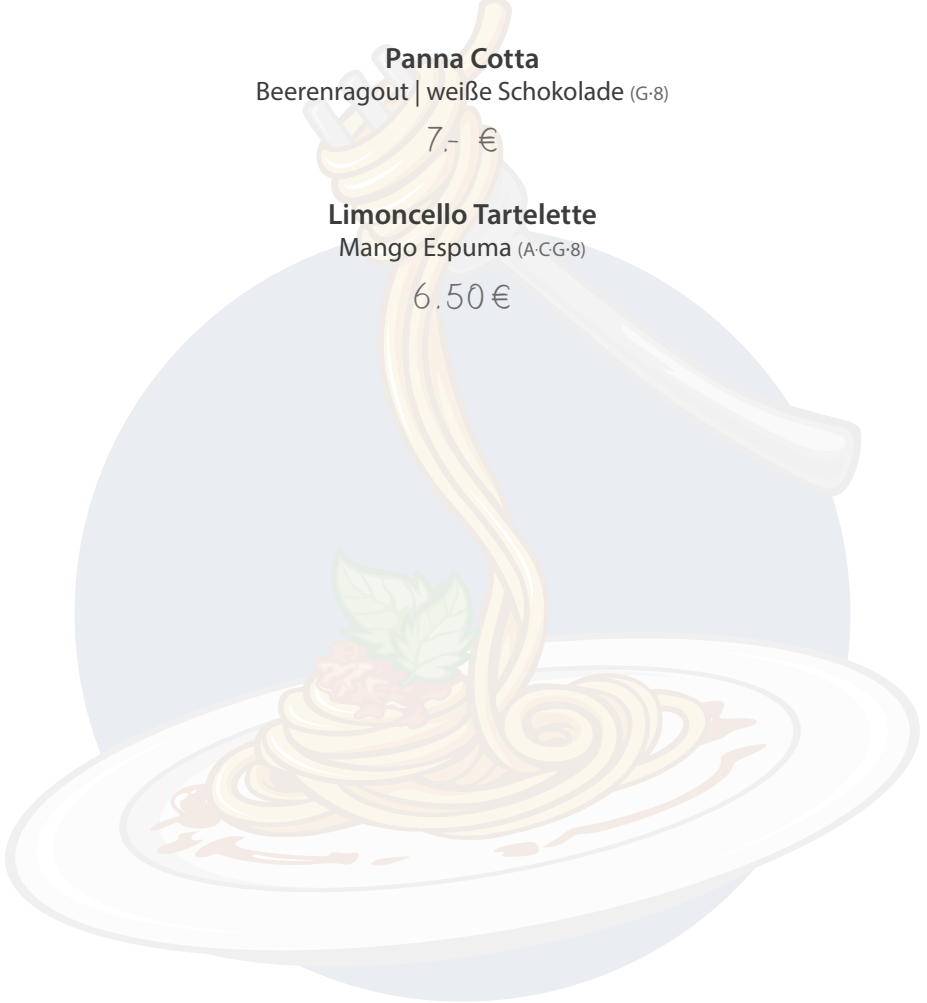
Beerenragout | weiße Schokolade (G-8)

7,- €

Limoncello Tartelette

Mango Espuma (A-C-G-8)

6.50 €



Heißgetränke

Caffè Crema

2.70 €

Espresso

2.50 €

Espresso Doppio

4.10 €

Latte Macchiato

4.10 €

Milchkaffee

4.10 €

Cappuccino

3.60 €

Caffè Corretto

Caffè Crema | Grappa (CH-G)

4.90 €

Hamburger Tee Speicher

Earl Grey | China Jasmin

2.80 €

Tee

Frische Minze

4.10 €

Alkoholfreie Getränke

Rheinfels Mineralwasser

Naturell oder Sprudel

0,25L 2.60 € 0,75L 6.50 €

Limonaden

Coca-Cola,
Coca-Cola Zero Sugar, Fanta Orange,
o. Sprite

0,2L 2.80 €

VIO Apfelschorle o. Johannisbeerschorle

0,25L 3.20 €

Schweppes Bitter Lemon, Ginger Ale,
Tonic Water o. Wild Berry

0,2L 2.90 €

Van Nahmen Säfte

Orangensaft

0,2L 3.20 €

Apfelsaft

0,2L 3.50 €

Aqua Coffea

Himbeer-Zitrone, Ingwer-Limette o. Holunder-Zitrone

0,25L 2.90 €

Biere

Schlüssel Alt

Gezapft vom Fass

0,2L 3,- €

Bitburger

Pils | Radler

0,33L 3.20 €

Bitburger

Alkoholfrei

0,33L 3.20 €

Paulaner Weißbier

Weizen

0,5L 5.50 €

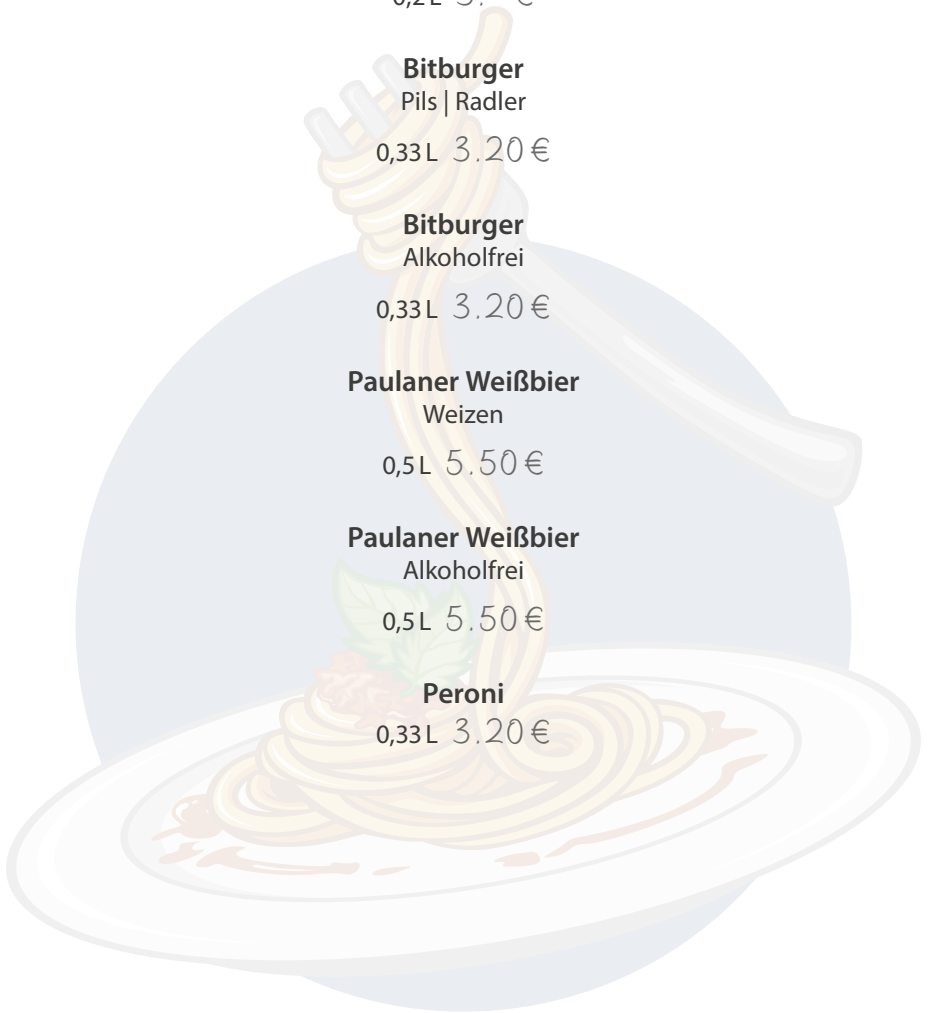
Paulaner Weißbier

Alkoholfrei

0,5L 5.50 €

Peroni

0,33L 3.20 €



Weine

Weiß

Zurheide Grauburgunder

Deutschland | Baden

0,15L 5.90 € 0,75L 22.90 €

Ca dei Frati Lugana

Italien | Veneto

0,15L 7.90 € 0,75L 28.90 €

Scaia Garganega Chardonnay

Italien | Veneto

0,15L 7.90 € 0,75L 28.90 €

Pecorino

Italien | Terre de Chieti Abruzzen

0,15L 6.90 € 0,75L 25.90 €

Rot

Orsus Fosso Corno

Montepulciano | Italien | Abruzzen

0,15L 8.50 € 0,75L 30.- €

Primitivo di Manduria

Italien | Apulien

0,15L 9.50 € 0,75L 35.- €

Borgo al Pascolo

Chianti | Italien | Toskana

0,15L 9.50 € 0,75L 22.90 €

Weine

Rosé

Ca dei Frati Rosé

Cuvée, Barbera | Italien | Veneto

0,15L 7.90 € 0,75L 28.90 €

Vino Rosé Tenuta Ulisse

Merlot & Montepulciano | Italien | Abruzzen

0,15L 8.50 € 0,75L 30.- €

Aperitif

Prosecco Rotari Cuvée 28 Brut

0,1L 6.50 € 0,75L 30.50 €

Limoncello Tonic

Limoncello | Tonic | Soda

0,15L 8.50 €

Aperol Spritz

Aperol | Follador Prosecco | Soda

0,15L 8.50 €

Campari

4cl 4.50 €

Aperitif

Martini Bianco

4cl 4.50 €

Aperitif alkoholfrei

Nozeco Vegan

Gropello, Marzemino, Sangiovese, Barbera | Italien | Veneto

0,15L 4.50 € 0,75L 22.50 €

Digestif

Grappa 5 Years

Nonino Reserva | Italien

2cl 4.90 € 4cl 6.50 €

Grappa 8 Years

Nonino Reserva | Italien

2cl 7.20 € 4cl 9.50 €

Limoncello

Villa Massa | Italien

4cl 4.50 €

Ramazotti

4cl 6.- €

Killepitsch

4cl 4.90 €

Longdrinks

Johnnie Walker Black Label Whisky

4cl 5.50 €

Absolut Vodka

4cl 4.90 €

Hendrick's Gin

4cl 5.50 €

+ Softdrinks

**Coca-Cola,
Coca-Cola Zero Sugar, Fanta Orange
o. Sprite**

0,2L 2.80 €

**Schweppes Bitter Lemon, Ginger Ale,
Tonic Water o. Wild Berry**

0,2L 2.90 €

Van Nahmen Orangensaft

0,2L 3.20 €

Hinweise zu den Allergenen und Zusatzstoffen

A	Glutenhaltiges Getreide	1	Farbstoffe
B	Krebstiere	2	Konservierungsstoffe
C	Eier	3	Antioxidationsmittel
D	Fisch	4	Geschmacksverstärker
E	Erdnüsse	5	Geschwefelt
F	Soja	6	Geschwärzt
G	Milch (einschl. Laktose)	7	Gewachst
H	Schalenfrüchte (Nüsse)	8	Süßungsmittel
I	Sellerie	9	Aspartam-Phenylalaninquelle
J	Senf	10	Phosphate
K	Sesamsamen	11	Koffeinhaltig
L	Schwefeldioxid und Sulfite	12	Cheninhaltig
M	Lupinen		
N	Weichtiere		

Alle unsere Gerichte können Spuren von glutenhaltigem Getreide, Krebstieren, Eiern, Fisch, Erdnüssen, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Lupinen, Weichtieren, Schwefeldioxid und Sulphiten enthalten.

Bei Fragen zu den allergenen Stoffen wenden Sie sich bitte an unser Service- oder Küchenpersonal.