



CARTA DEI CIBI E DELLE BEVANDE
SPEISEN & GETRÄNKEKARTE

Italienische Spezialitäten seit 1983



Lieber Gast,

seit vielen Jahren ist unser Restaurant ein Ort der Begegnung, der Freude und des Genusses. Mit großer Freude führen wir diese besondere Tradition weiter und möchten Sie auch weiterhin mit herzlicher Gastfreundschaft und italienischen Spezialitäten verwöhnen.

Über viele Jahrzehnte hat Antonio unser Restaurant mit Leidenschaft, Herzlichkeit und viel Liebe zur italienischen Küche geprägt. Diese Werte sind für uns Verpflichtung und Inspiration zugleich.

Unter der Leitung von Aniello führen wir diese Tradition mit derselben Hingabe, Qualität und Liebe zum Detail fort.

Freuen Sie sich auf frisch zubereitete Speisen, vertraute Gastlichkeit und viele genussvolle Momente bei uns.

Ciao, a presto

Ihr Aniello Cella mit Familie



Unsere Salate – Le nostre insalate

- 1 • Rucola-Salat mit Parmesan und Balsamico-Creme 7,90
- 2 • Rucola-Salat mit gebratenen Garnelen und Balsamico-Creme 13,90
- 3 • Rucola-Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und Balsamico-Creme 12,90

- 6 • Gemischter Salat mit Thunfisch, Schafskäse, Schinken .. klein / groß 12,00 / 14,00
- 7 • Gemischter Salat mit Thunfisch, Schafskäse klein / groß 11,00 / 13,00
- 8 • Gemischter Salat mit Schafskäse klein / groß 9,50 / 11,50

- 10 • Artischockensalat..... 7,50
- 12 • Salat Caprese klein / groß 8,00 / 11,00
- 16 • Beilagensalat 4,50

Unsere Vorspeisen - Le nostre Antipasti

- 17 • Carpaccio vom Rind mit gehobelem Parmesan klein / groß 8,50 / 11,00
- 18 • Bruschetta mit Tomaten und Mozzarella überbacken..... 4,50
- 19 • Pizzabrot mit oder ohne Knoblauch..... 4,50
- 20 • Pizzabrot mit Gorgonzola, mit oder ohne Knoblauch..... 5,50

Kinderteller – Piatti per bambini

- 245 • Paniertes Schnitzel mit Pommes 7,00
- 246 • Lasagne Bolognese überbacken 6,50
- Wahlweise mit: Schinken oder Champignons je 7,00
- 250 • Kinderpizza (20 cm) – Belag nach Wahl (max. 3), je weiterer Belag 0,50 5,00

da Carmelo



Unsere Pizza-Klassiker – Le nostre pizze classiche

Klein (24cm) / Groß (28cm) / Steinofen (~36cm)

25 • Margherita	6,50 / 8,50 / 11,00
26 • Salami	7,00 / 8,50 / 11,00
27 • Schinken	7,00 / 8,50 / 11,00
28 • Champignons	7,00 / 8,50 / 11,00
32 • Salami und Schinken	7,50 / 9,00 / 11,50
68 • Thunfisch und Zwiebel	7,50 / 9,00 / 11,50
37 • Salami, Schinken und Champignons	8,00 / 9,50 / 12,00
40 • Salami, Schinken, Champignons und Zwiebel	8,50 / 10,00 / 12,50
51 • Salami, Schinken, Champignons, Zwiebel und Peperoni	9,00 / 10,50 / 13,50
81 • Salami, Schinken, Champignons, Zwiebel, Peperoni, Thunfisch	9,70 / 11,50 / 14,50
83 • Mare alla Carmelo – Sardellen, Thunfisch, Muscheln, Garnelen	8,50 / 10,80 / 13,80
59 • Spinat, Gorgonzola	8,00 / 10,00 / 13,50
68 • Thunfisch, Zwiebel	8,00 / 10,00 / 13,50
35 • Pizza Bolognese	7,50 / 10,00 / 13,00
45 • Pizza Hawaii – Vorderschinken, Ananas	8,00 / 10,00 / 13,50
66 • Pizza Calzone – Salami, Schinken, Champignons	8,00 / 10,50 / 13,00

Zutaten Standard – Klein 0,70 • Groß 1,00 • Steinofen 1,20

Oliven, Artischocken, Champignons, Schinken, Salami, Zwiebel, Ananas, Rucola, Kapern, Paprika (eingelegt), frische Tomaten, Zucchini, Aubergine, Spinat, Brokkoli, Mais

Zutaten Spezial – Klein 0,90 • Groß 1,20 • Steinofen 1,40

Thunfisch, Garnelen, Muscheln, Gorgonzola, Emmentaler, Mozzarella, Salsiccia, Spianata Romana, Sardellen, Parma-Schinken, Hähnchenbruststreifen, Bolognese, Ei

da Carmelo



Pizza Speciale vom Steinofen – Pizza cotta in forno di pietra

330 • Pizza Salsiccia	13,80
Fruchtige Tomatensoße, Emmentaler, pikante Salsiccia	
333 • Pizza Parma Classica	13,80
Fruchtige Tomatensoße, Emmentaler, Parma-Schinken	
344 • Pizza Parma Rusticale	15,50
Fruchtige Tomatensoße, Emmentaler, Parma-Schinken, Rucola, gehobelter Parmesan	
29 • Pizza Speciale	14,50
Fruchtige Tomatensoße, Emmentaler, pikante Salsiccia, Schinken, Champignons, Paprika, Peperoni	
347 • Pizza Vegetaria	15,20
Fruchtige Tomatensoße, Emmentaler, gegrillte Zucchini, gegrillte Aubergine, Rucola	
43 • Pizza Quattro Stagioni	13,50
Fruchtige Tomatensoße, Emmentaler, Salami, Schinken, Champignons, Artischocken	
339 • Pizza Romana	14,50
Fruchtige Tomatensoße, Emmentaler, Spianata Romana, Rucola, gehobelter Parmesan	
47 • Pizza Quattro Formaggi	13,50
Fruchtige Tomatensoße, Emmentaler, Gorgonzola, Parmesan, Mozzarella	
346 • Pizza Funghi Rustico	13,50
Fruchtige Tomatensoße, Emmentaler, Rucola, Champignons, gehobelter Parmesan	

Alle Spezialitäten sind auch als klassische Pizza erhältlich

Ø ca. 24 cm – 5,00 günstiger

Ø ca. 28 cm – 3,00 günstiger

da Carmelo



Pasta-Spezialitäten – Specialità di pasta

206 • Penne Carmelo	13,90
Mit Garnelen in hausgemachter Tomaten-Chili-Soße	
168 • Spaghetti Frutti di Mare	14,90
Meeresfrüchte-Mix in herzhafter Tomaten-Knoblauchsoße	
170 • Spaghetti Carbonara	13,90
Mit Speck, Eigelb, Sahne, ital. Hartkäse	
220 • Tagliatelle Aglio e Olio con Gamberi	13,90
Mit Garnelen in Knoblauch-Olivenöl-Soße	
172 • Spaghetti Gamberi e Gorgonzola	14,90
Garnelen in hausgemachter Gorgonzola-Soße	
188 • Rigatoni alla Romana al Forno	12,90
Hausgemachte Bolognese mit Schinken, Peperoni, Champignons, eingelegter Paprika, mit Käse überbacken	
213 • Tagliatelle con Panna e Salmone	14,90
Mit Lachs in Sahnesoße und gehobelter Parmesan	
209 • Penne Prosciutto Cotto e Broccoli	12,90
Mit gekochtem Schinken und Brokkoli-Röschen in Sahnesoße	
203 • Tortellini Prosciutto e Funghi al Forno	12,90
Mit Schinken und Champignons in Tomaten-Sahnesoße, mit Käse überbacken	

*Auf Wunsch können alle nicht überbackenen Pasta-Gerichte gegen
einen Aufpreis von 2,00 € mit Käse überbacken werden.*

da Carmelo



Unsere Pasta-Klassiker – I nostri classici di pasta

160 • Spaghetti Bolognese 10,80

Mit hausgemachter Tomatenhackfleischsoße

207 • Penne Arrabbiata 10,50

Pikante Tomaten-Knoblauchsoße

162 • Spaghetti Aglio e Olio 9,90

In Knoblauch-Olivenöl

198 • Tortellini Prosciutto e Panna 11,90

In Schinken-Sahnesoße

181 • Rigatoni Bolognese Al Forno 11,50

Mit Käse überbacken

184 • Rigatoni Prociutto e Gorgonzola 11,90

Mit Schinken und hausgemachter Gorgonzola-Soße

225 • Hausgemachte Lasagna Bolognese al Forno 11,50

Mit Käse überbacken, wahlweise mit Schinken oder Champignons je 1,00

231 • Hausgemachte Cannelloni al Forno 11,50

Mit Käse überbacken und Hackfleischfüllung

wahlweise mit Schinken oder Champignons je 1,00

Für unsere Vegetarier – Per i nostri vegetariani

161 • Spaghetti Napoli – Vegan 10,50

Mit fruchtiger Tomatensoße und Basilikum

229 • Lasagna Vegetaria 11,50

Mit fruchtiger Tomatensoße, wahlweise mit Spinat, Champignons oder Brokkoli je 1,00

*Auf Wunsch können alle nicht überbackenen Pasta-Gerichte gegen
einen Aufpreis von 2,00 € mit Käse überbacken werden.*

da Carmelo



Gerichte vom Schwein – Piatti di maiale

95 • Schnitzel Wiener Art	16,50
97 • Schnitzel Wiener Art in Rahmsoße	18,00
102 • Cordon Bleu mit Schinken und Käse gefüllt	18,00
98 • Schnitzel Bolognese mit Schinken und Käse überbacken	19,00
96 • Schnitzel Champignons – vom Grill mit Champignons in Rahmsoße	17,50
99 • Toni's Teufelchen – in pikanter Rahmsoße	17,50
101 • Schnitzel Caprese – fruchtige Tomatensoße,	17,50
Tomatenscheiben, mit Mozzarella überbacken	
108 • Schnitzel Gorgonzola – Naturschnitzel in Gorgonzola-Soße	18,50
104 • Schnitzel Pizzaiola – pikante Tomaten-Knoblauchsoße	18,50

Schweinelendchen – Filetto di maiale

110 • Vom Grill mit Kräuterbutter	18,00
109 • In Champignon-Rahmsoße	19,50
111 • Mit Gorgonzola-Soße	19,50
112 • Mit grünem Pfeffer in Rahmsoße	19,50

*Zu allen Fleischgerichten werden wahlweise Steakhouse-Pommes oder Kroketten
sowie ein Beilagensalat gereicht.*

da Carmelo



Gerichte vom Rind – Piatti di manzo

124 • Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter	24,90
120 • Rumpsteak mit Champignons in Rahmsoße	26,90
121 • Rumpsteak Bolognese mit Schinken und Käse überbacken	26,90
122 • Rumpsteak Pizzaiola – pikante Tomaten-Knoblauchsoße	26,90
125 • Rumpsteak Gorgonzola	26,90
126 • Rumpsteak mit grünem Pfeffer in Rahmsoße	26,90
127 • Rumpsteak mit gerösteten Zwiebeln und Rahmsoße	26,90
123 • Rumpsteak „Surf and Turf“ - mit gebratenen Garnelen und Knoblauchsoße	28,90

Gerichte vom Kalb – Piatti di vitello

114 • Wiener Schnitzel	19,50
115 • Vom Grill mit Kräuterbutter	21,00
117 • In Champignon-Rahmsoße	23,00
118 • Mit gebratenen Champignons	22,50
119 • Kalbsleber vom Grill mit glasierten Zwiebeln	21,50
116 • Saltimbocca alla Romana	22,50
Naturschnitzel in Salbei-Weißweinsauce mit Parma-Schinken, dazu Spaghetti	

*Zu allen Fleischgerichten werden wahlweise Steakhouse-Pommes oder Kroketten
sowie ein Beilagensalat gereicht.*

da Carmelo



Unsere Fisch-Spezialitäten – Le nostre specialità di pesce

- 149 • Garnelen-Spieß** 21,50
2 Garnelen-Spieße vom Grill mit hausgemachter Knoblauchsoße,
frischen Brokkoli-Röschen und Beilagensalat
- 150 • Calamari gebacken** 19,00
Gebackene Tintenfischringe mit hausgemachter Cocktailsoße,
frischem Weißbrot und Beilagensalat
- 151 • Calamari alla Marinara** 21,50
Tintenfischringe in fein abgeschmeckter Tomaten-Knoblauchsoße,
frischem Weißbrot und Beilagensalat
- 152 • Zanderfilet** 21,50
In Zitronen-Weißweinsoße, dazu Spinat und Beilagensalat

da Carmelo



Warme Getränke - Bevande calde

Tasse Kaffee	2,50
Espresso	2,50
Doppelter Espresso	4,00
Cappuccino	3,50
Latte Macchiato	4,00
Glas Tee	3,00

Alkoholfreie Getränke - Bevande analcoliche

Afri Cola.....	0,2 l	2,20
Afri Cola	0,4 l	3,80
Coca Cola Zero	0,2 l	2,20
Coca Cola Zero	0,4 l	3,80
Bad Brambacher Orangenlimonade	0,2 l	2,20
Bad Brambacher Orangenlimonade	0,4 l	3,80
Bad Brambacher Zitronenlimonade	0,2 l	2,20
Bad Brambacher Zitronenlimonade	0,4 l	3,80
Bad Brambacher Bitter Lemon / Tonic Water / Ginger Ale	0,25 l	3,00
Bad Brambacher Bitter Lemon / Tonic Water / Ginger Ale	0,5 l	5,80
Bad Brambacher Naturell	0,5 l	4,00
Bad Brambacher Spritzig	0,5 l	4,00
Höllen-Sprudel Mineralwasser	0,25 l	2,20
San Pellegrino Mineralwasser	0,5 l	4,20

da Carmelo



Säfte - Succhi di frutta

Apfelsaft / Orangensaft / Birnensaft / Johannisbeersaft / Aprikosensaft / Pfirsichsaft

Saft	0,2 l	3,00
Saft	0,4 l	5,80
Saftschorle	0,2 l	2,40
Saftschorle	0,4 l	4,20

Biere - Birre

Mönchshof Pils vom Fass	0,25 l	2,40
Mönchshof Pils vom Fass	0,4 l	3,80
Mönchshof Kellerbier	0,5 l	4,20
Mönchshof Schwarzbier	0,5 l	4,20
Zoigl vom Fass	0,5 l	4,20
Kapuziner Weißbier Schwarz	0,5 l	4,20
Kapuziner Hefeweizen Hell vom Fass	0,5 l	4,20
Colaweizen	0,5 l	4,20
Mönchshof Radler Naturtrüb vom Fass	0,4 l	3,80
Kara Malz	0,5 l	3,40

Alkoholfreie Biere - Birre analcoliche

Kapuziner Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	4,20
Kulmbacher 0,0 %	0,5 l	4,00

da Carmelo



Offene Weine - Vini al calice

Rot / Rosé 0,25 l ... 5,50 0,5 l ... 11,00

Bardolino (halbtrocken)

Chianti (trocken)

Montepulciano (trocken)

Lambrusco (lieblich)

Rosato (halbtrocken)

Weiß 0,25 l ... 5,50 0,5 l ... 11,00

Frascati

Pinot Grigio / Chardonnay

Frizzantino (lieblich)

Weinschorle Weiß / Rot 0,25 l ... 3,90 0,5 l ... 7,50

da Carmelo



Aperitif - Aperitivo

Martini Bianco	0,2 l	4,00
Campari Soda	0,2 l	6,00
Campari Orange	0,2 l	6,00
Glas Sekt	0,1 l	3,50
Aperol Spritz	0,2 l	6,90
Lillet Wild Berry	0,2 l	7,90

Spirituosen - Spiriti

Rammazotti	2 cl	3,50
Haus Grappa	2 cl	3,50
Averna	2 cl	3,50
Fernet Branca	2 cl	3,50
Amaretto	2 cl	3,50
Limoncello	2 cl	3,50

*„Alle angegebenen Preise verstehen sich in Euro und
beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.
Ebenso ist die Bedienung bereits im Preis inbegriffen.“*

da Carmelo



Italienische Spezialitäten seit 1983