

# BENVENUTO

## D'ITALY

Willkommen im **D'ITALY** – wo die Traditionen der italienischen Küche auf eine moderne und ansprechende Weise zum Leben erweckt werden.

Genießen Sie bei uns authentische italienische Spezialitäten und Klassiker wie hausgemachte Pasta oder unsere geschätzte Pizza.

---

### APERITIVI

01	APEROL SPRITZ <sup>2,5,10</sup>	7,50 €
02	CAMPARI SPRITZ <sup>G,3,5</sup>	7,50 €
03	CAMPARI AMALFI <sup>G,3,5</sup>	7,50 €
04	PROSECCO	5,10 €
05	SARTI SPRITZ <sup>2</sup>	7,90 €
06	SARTI LEMON <sup>2</sup>	7,90 €
07	LIMONCELLO SPRITZ <sup>2</sup>	7,90 €
08	GIN & TONIC <sup>2,10</sup>	8,90 €
09	MARTINI BIANCO <sup>3,5</sup>	5,10 €
10	HUGO <sup>3,5</sup>	7,50 €
11	CRODINO   alkoholfrei	6,90 €
12	LAVANDA SPRITZ   alkoholfrei	6,90 €
13	LIMOADE SPRITZ   alkoholfrei	6,90 €

# PER INIZIARE

## ANTIPASTI

- 100 CARPACCIO DIE MANZO** 14,50 €  
Rindercarpaccio, Rucola,  
Parmesanscheiben <sup>G,1</sup>
- 101 VITELLO TONNATO** 14,50 €  
Kalbfleisch, Thunfischsoße,  
Kapern <sup>A, G, 1, 3, 13</sup>
- 102 FORMAGGIO DI CAPRA** 14,90 €  
gebratener Ziegenkäse mit Honig  
und Walnüssen auf Rucola <sup>G, 1, 3, 7, H2</sup>
- 103 ANTIPASTO DELLA CASA** 19,50 €  
gemischter Vorspeisenteller <sup>G,1</sup>
- 104 CAPRESE DIE BUFALA** 12,50 €  
Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum <sup>G,1</sup>
- 105 BRUSCHETTA CLASSICA** 6,50 €  
mit Tomaten- und Zwiebelwürfeln <sup>G,1</sup>
- 106 BRUSCHETTA CAPRESE** 6,90 €  
mit Tomatenwürfeln und Mozzarella <sup>G,1</sup>

## INSALATE

- 111 INSALATA TONNO** 11,50 €  
Salat mit Thunfisch, roten Zwiebeln,  
Oliven, milden Lombardi Peperoni <sup>G, D, 13</sup>
- 112 INSALATA CAPRICCIOSA** 12,90 €  
gem.Salat mit Schinken, Ei, Artischocken,  
Mozzarella und Oliven <sup>1, 3, C, G, 13</sup>
- 115 INSALATA DI POLLO** 14,90 €  
gemischter Salat mit  
gebratenen Hähnchenstreifen <sup>1, 3</sup>
- 116 INSALATA MISTA** 6,50 €  
gemischter Salat

Alle Salate werden mit unserem  
hausgemachten Dressing serviert.

## TARTARE

- 117 TARTARE DI MANZO** 18,50 €  
Black Angus Tatar  
mit Eigelb und Senf auf Rucola <sup>A, G, C, 1, 3</sup>
- 118 TARTARE DI SALMONE** 16,50 €  
Lachs-Tatar, saisonale Früchte <sup>D, 1, 3</sup>

## ZUPPA

- 120 ZUPPA DI POMODORO** 7,50 €  
Tomatensuppe <sup>2</sup>
- 121 MINISTRONE** 7,50 €  
Gemüsesuppe <sup>2</sup>

# PRIMI PIATTI

*Die Pasta ist der nächste Gang eines italienischen Menüs.  
Der erste Hunger ist damit schon einmal gestillt.*

<b>200 SPAGHETTI AGLIO OLIO E PERONCINO</b>	<b>9,50 €</b>
Knoblauch, Öl und Peperoncino (pikant) <sup>A, G</sup>	
<b>201 PENNE ARRABIATA</b>	<b>12,00 €</b>
Knoblauch, Peperoncino (pikant) und Tomatensoße <sup>A, G, 1, 3</sup>	
<b>202 TAGLIATELLE AL RAGÙ</b>	<b>12,50 €</b>
italienische Fleischsoße	
<b>203 SPAGHETTI ALLA CARBONARA</b>	<b>12,90 €</b>
Guanciale-Speck, Eier und Pecorino <sup>A, G, C, 1, 3</sup>	
<b>204 SPAGHETTI DEL PESCATORE</b>	<b>16,90 €</b>
Garnelen, Oktopus und Venusmuscheln in Tomatensoße <sup>A, G, B, 1</sup>	
<b>205 RISOTTO STRACCIATA DI BUFALA E PORCINI</b>	<b>16,90 €</b>
Steinpilze, Büffelmozzarella <sup>A, G, H</sup>	
<b>206 GNOCCHI ALLA SORRENTINA</b>	<b>12,00 €</b>
Nocken in Tomatensoße mit Mozzarella <sup>A, 9, 1</sup>	
<b>207 FILEJA ALLA MONZESE</b>	<b>19,90 €</b>
hausgemachte Pasta mit Salsiccia (ital. Fenchel-Wurst), Safran, Sahne <sup>1, 4, A, C, G</sup>	
<b>208 RAVIOLI BURRATA</b>	<b>18,90 €</b>
hausgemachte Pasta gefüllt mit Ricotta und Spinat, dazu Kirschtomaten, frische Burrata und Garnelen <sup>A, G, 1, 3</sup>	
<b>209 RAVIOLI PERE E GORGONZOLA</b>	<b>16,50 €</b>
hausgemachte Pasta gefüllt mit Ricotta und Spinat, Sahnesoße, Gorgonzola, Birne und Walnuss <sup>A, G, H2, 1, 3</sup>	
<b>210 FILEJA MANZO E RUCOLA</b>	<b>18,00 €</b>
hausgemachte Pasta, Tomatensoße, Streifen vom Angus Rind, Rucola <sup>A, G, 1, 3</sup>	
<b>211 LASAGNE</b>	<b>12,90 €</b>
nach Großmutter's Art <sup>A, G, 1, 3</sup>	
<b>212 SPAGHETTI AI GAMBERI</b>	<b>16,50 €</b>
Garnelen, Knoblauchöl, gelbe Kirschtomaten <sup>A, D, G, 1, 3</sup>	
<b>213 TAGLIATELLE SALMONE</b>	<b>14,90 €</b>
frischer Lachs, Aurorasoße (Variante der Sauce Béchamel mit Tomaten) <sup>A, D, G, 1, 3</sup>	
<b>214 PENNE ALLA CACCIATORA</b>	<b>14,50 €</b>
Hähnchenstreifen, Champignons, Paprikacreme, Sahne <sup>A, D, G, 1, 3</sup>	
<b>215 SPAGHETTI PUTTANESCA CON TONNO</b>	<b>14,90 €</b>
Tomatensoße, Sardellen, Kapern, Oliven, Thunfisch <sup>A, D, G, 1, 3, 13</sup>	

Übrigens isst man Spaghetti – wie jede Pasta – in Italien nur mit einer Gabel.

# PIZZA

*Aus Rom kommt der originale und leckere Pizzastil, Pizza Romana.  
Eine sehr dünne und knusprige Pizza mit einem kleinen Rand.*

<b>300 MARGHERITA</b>	<b>9,50 €</b>
Basilikum, Tomatensoße, Mozzarella <sup>A, G, 1</sup>	
<b>301 SALAME</b>	<b>9,90 €</b>
Salami, Tomatensoße, Mozzarella <sup>A, G, 1, 3</sup>	
<b>302 PROSCIUTTO E FUNGHI</b>	<b>11,50 €</b>
Schinken, Champignons, Tomatensoße, Mozzarella <sup>A, G, 1, 3</sup>	
<b>304 PARMIGIANA</b>	<b>11,90 €</b>
Auberginen, Parmesan, Basilikum, Tomatensoße, Mozzarella <sup>A, G, 1, 3</sup>	
<b>305 SALSICCIA</b>	<b>14,90 €</b>
italienische Fenchelwurst, Champignons, Zwiebeln, Tomatensoße, Mozzarella <sup>A, G, 1, 3</sup>	
<b>306 VEGETARIANA</b>	<b>12,50 €</b>
Grillgemüse, Tomatensoße, Mozzarella <sup>A, G,</sup>	
<b>307 DIAVOLA</b>	<b>12,50 €</b>
Calabrese (scharfe Salami), Tomatensoße, Mozzarella <sup>A, G, 1, 3</sup>	
<b>308 SFIZIOSA</b>	<b>14,00 €</b>
Gorgonzola, Champignons, Calabrese (scharfe Salami), Tomatensoße, Mozzarella <sup>A, G, 1</sup>	
<b>309 BUFALINA</b>	<b>16,50 €</b>
Parmaschinken, Rucola, Büffelmozzarella, Tomatensoße, Mozzarella <sup>A, G, 1, 3</sup>	
<b>310 RUSTICA</b>	<b>12,90 €</b>
Salami, Schinken, milde Peperoni, Tomatensoße, Mozzarella <sup>A, G, 1, 3</sup>	
<b>312 LE QUATTRO STAGIONI</b>	<b>13,90 €</b>
Schinken, Champignons, Artischocken, Oliven, Tomatensoße, Mozzarella <sup>A, G, 1, 3, 13</sup>	
<b>313 QUATTRO FORMAGGI</b>	<b>12,90 €</b>
vier Käsesorten, Tomatensoße, Mozzarella <sup>A, G, 1,</sup>	
<b>314 SALMONE</b>	<b>14,90 €</b>
Zucchini, Räucherlachs, Balsamico-Glasur, Tomatensoße, Mozzarella <sup>A, G, D, 1, 3</sup>	
<b>315 D'ITALY</b>	<b>12,90 €</b>
Rucola, Parmesan, Kirschtomaten, Tomatensoße, Mozzarella <sup>A, G, 1,</sup>	
<b>316 ZOLA E PARMA</b>	<b>13,90 €</b>
Gorgonzola, Parmaschinken, Tomatensoße, Mozzarella <sup>A, G, 1, 3</sup>	
<b>317 TONNO E CIPOLLA</b>	<b>12,50 €</b>
Thunfisch, Zwiebeln, Tomatensoße, Mozzarella <sup>A, G, D, 1, 3</sup>	

# SECONDI PIATTI

## *Fisch- und Fleischhauptgerichte*

Alle Hauptgerichte werden mit der Tagesbeilage serviert.

### DI CARNE

<b>400 SALTIMBOCCA ALLA ROMANA</b>	<b>25,50 €</b>
Kalbsmedallions mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce <sup>1,3</sup>	
<b>401 FILETTO ALLA GRIGLIA</b>	<b>32,00 €</b>
Argentinisches Rinderfilet (ca. 270 g) vom Grill <sup>1,3</sup>	
<b>402 FILETTO AL PEPE VERDE</b>	<b>33,00 €</b>
Argentinisches Rinderfilet (ca. 270 g) vom Grill mit grüner Pfeffersauce <sup>1,3</sup>	
<b>403 POLLO ALLA GRIGLIA</b>	<b>21,00 €</b>
gegrillte Hähnchenbrust <sup>1,3</sup>	
<b>404 CARRÉ DI AGNELLO</b>	<b>29,50 €</b>
Lammkarree vom Grill <sup>1,3</sup>	
<b>405 ENTRECÔTE DI MANZO</b>	<b>29,90 €</b>
Argentinisches Entrecôte (ca. 280 g) vom Grill <sup>1,3</sup>	

### PESCE

<b>406 SALMONE ALLA GRIGLIA</b>	<b>25,50 €</b>
frischer Lachs vom Grill <sup>D,1,3</sup>	
<b>407 POLPO ALLA GRIGLIA</b>	<b>27,50 €</b>
frischer Oktopus vom Grill <sup>B,1,3</sup>	

Fragen Sie nach dem Fischgericht des Tages

# DOLCI

*hausgemachte Desserts*

<b>415 TIRAMISÙ</b> <small>A, G, C, 2, 11</small>	<b>6,50 €</b>
<b>416 PANNA COTTA</b> <small>A, C, H, F</small>	<b>6,50 €</b>
<b>417 TORTINO AL CIOCCOLATO</b> <small>A, C, F</small> Schokoladentörtchen	<b>6,50 €</b>
<b>418 CRÈME BRÛLÉE</b> <small>G, C, 2</small>	<b>6,90 €</b>



ditaly.leipzig

## D'ITALY

www.ditaly.de



D'italy Ristorante & Pizzeria

#### Allergene und Zusatzstoffe:

- 1 mit Konservierungsstoff
- 2 mit Farbstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 Süßungsmittel Saccharin
- 5 Süßungsmittel Cyclamat
- 6 Süßungsmittel Aspartam, enthält Phenylalaninquelle
- 7 Süßungsmittel Acesulfat-K
- 8 mit Phosphat
- 9 geschwefelt
- 10 chininhaltig
- 11 koffeinhaltig
- 12 mit Geschmacksverstärker
- 13 geschwärzt
- 14 gewachst

- A glutenhaltiges Getreide (A1 Weizen, A2 Gerste, A3 Hafer)
- B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
- H Schalenfrüchte (H1 Haselnüsse, H2 Walnüsse, H3 Pistazien)
- I Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- J Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L Schwefeldioxid und Sulphite
- M Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

# BEVANDE

## ANALCOLICHE

alkoholfreie Getränke	0,25l	0,75l
<b>AQUA PANNA (STILL)</b>	<b>2,90 €</b>	<b>6,00 €</b>
<b>SAN PELLEGRINO (MEDIUM)</b>	<b>2,90 €</b>	<b>6,00 €</b>
Softdrinks	0,2l	0,4l
<b>COCA COLA</b> <sup>2, 5, 11</sup>	<b>2,90 €</b>	<b>4,90 €</b>
<b>SPRITE</b> <sup>5, 6</sup>	<b>2,90 €</b>	<b>4,90 €</b>
<b>FANTA</b> <sup>2, 3, 5</sup>	<b>2,90 €</b>	<b>4,90 €</b>
<b>SPEZI</b> <sup>2, 3, 5, 11</sup>	<b>2,90 €</b>	<b>4,90 €</b>
<b>GINGER ALE</b> <sup>2, 5</sup>	<b>2,90 €</b>	<b>4,90 €</b>
<b>TONIC WATER</b> <sup>5, 10</sup>	<b>2,90 €</b>	<b>4,90 €</b>
<b>BITTER LEMON</b> <sup>3, 5, 10</sup>	<b>2,90 €</b>	<b>4,90 €</b>

Fruchtsäfte	0,2l	0,4l
<b>BANANENSAFT</b> <sup>2, 3, 5</sup>	<b>2,80 €</b>	<b>4,90 €</b>
<b>ORANGENSAFT</b> <sup>2, 3, 5</sup>	<b>2,80 €</b>	<b>4,90 €</b>
<b>KIRSCHSAFT</b> <sup>2, 3, 5</sup>	<b>2,80 €</b>	<b>4,90 €</b>
<b>APFELSAFT</b> <sup>2, 3, 5</sup>	<b>2,80 €</b>	<b>4,90 €</b>
<b>RHABARBERSAFT</b> <sup>2, 3, 5</sup>	<b>2,80 €</b>	<b>4,90 €</b>
<b>JOHANNISBEERSAFT</b> <sup>2, 3, 5</sup>	<b>2,80 €</b>	<b>4,90 €</b>
<b>KIBA</b> <sup>2, 3, 5</sup>	<b>2,80 €</b>	<b>4,90 €</b>

Alle Säfte auch als Schorle möglich.

## BIRRA

vom Fass	0,3l	0,5l
<b>PAULANDER PILS</b> <sup>A2, 5</sup>	<b>3,20 €</b>	<b>5,20 €</b>
<b>PAULANER WEISSBIER</b> <sup>A1, A2, 5</sup>	<b>3,20 €</b>	<b>5,20 €</b>
<b>RADLER</b> <sup>A2, 5</sup>	<b>3,20 €</b>	<b>5,20 €</b>
Flaschenbiere	0,33l	0,5l
<b>PAULANER HEFEWEIZEN DUNKEL</b>	<b>5,20 €</b>	
<b>PAULANER PILS</b> alkoholfrei	<b>3,20 €</b>	
<b>PAULANER WEISSBIER</b> alkoholfrei	<b>5,20 €</b>	

## VINI

Hausweine	0,2l
<b>ROTWEIN</b> <sup>J, 5</sup> trocken	<b>5,90 €</b>
<b>WEISSWEIN</b> <sup>J, 5</sup> trocken	<b>5,90 €</b>
<b>ROSÉ</b> <sup>J, 5</sup> trocken	<b>5,90 €</b>
<b>FRIZZANTINO</b> weiß, lieblich	<b>5,90 €</b>
<b>LAMBRUSCO</b> <sup>J, 5</sup> rot, lieblich	<b>5,90 €</b>
<b>WEISSWEINSCHORLE</b> <sup>J, 5</sup>	<b>5,90 €</b>
<b>PRIMITIVO</b> <sup>J, 5</sup> rot, trocken, Apulien	<b>6,90 €</b>
<b>CHIANTI CLASSICO</b> <sup>J, 5</sup> rot, tr., Toskana	<b>6,90 €</b>
<b>CHARDONNAY</b> <sup>J, 5</sup> weiß, halbtr., Sizilien	<b>6,90 €</b>
<b>PINOT GRIGIO</b> <sup>J, 5</sup> weiß, trocken, Venedig	<b>6,90 €</b>

## DIGESTIVI

	2 cl	4 cl
<b>GRAPPA</b>	<b>3,60 €</b>	<b>5,90 €</b>
<b>LIMONCELLO</b> <sup>2</sup>	<b>3,60 €</b>	<b>5,90 €</b>
<b>AVERNA</b>	<b>3,60 €</b>	<b>5,90 €</b>
<b>RAMAZOTTI</b>	<b>3,60 €</b>	<b>5,90 €</b>
<b>AMARO DEL CAPO</b>	<b>3,60 €</b>	<b>5,90 €</b>
<b>SAMBUCA</b> <sup>2</sup>	<b>3,60 €</b>	<b>5,90 €</b>
<b>FERNET BRANCHA</b>	<b>3,60 €</b>	<b>5,90 €</b>

## CAFFETERIA

<b>CAFFE</b>	<b>3,00 €</b>
<b>CAPPUCCINO</b>	<b>3,50 €</b>
<b>LATTE MACCHIATO</b>	<b>3,50 €</b>
<b>ESPRESSO</b>	<b>2,70 €</b>
<b>ESPRESSO DOPPIO</b>	<b>4,50 €</b>
<b>ESPRESSO MACCHIATO</b>	<b>2,90 €</b>
<b>TEE</b>	<b>3,50 €</b>