

## unsere **Weinempfehlung**

*aus Veneto / Sizilien*

---

### **Weißwein**

<b>Sizilien I.G.T.</b>	<b>2019</b>	0,25 l	<b>8,90 €</b>
<b>Grillo</b>		0,5 l	<b>16,90 €</b>
<i>delikates, charakteristisches, angenehmes Bukett; im Geschmack samtig, herb, Harmonisch.</i>		0,7 l	<b>22,90 €</b>

### **Rotwein**

<b>Veronese I.G.T.</b>	<b>2019</b>	0,25 l	<b>8,90 €</b>
<b>Corvina</b>		0,5 l	<b>16,90 €</b>
<i>ziemlich intensives Rubinrot; charakteristischer, angenehmer Duft, an Gaumen herb, abgerundet; mit Kräuter- Nuancen, harmonisch.</i>		0,7 l	<b>22,90 €</b>

Wir versuchen Ihnen alle  
möglichen und "unmöglichen"  
Wünsche zu erfüllen.

Ihr Pantalone-Team

Für nähere Informationen in welchen Speisen Sie Allergene finden, wenden Sie sich Bitte an unser Personal oder fragen Sie Bitte nach unserer Allergen Speisekarte.

## Aperetivi

---

<b>Prosecco</b>	0,1 l	<b>6,50 €</b>
<b>Kir Royal</b>	0,1 l	<b>8,90 €</b>
<b>Aperol Prosecco</b>	0,1 l	<b>6,50 €</b>
<b>Martini</b>	5 cl	<b>5,50 €</b>
<b>Sherry</b>	5 cl	<b>5,80 €</b>
<b>Campari 1) Orange od. Soda</b>	4 cl	<b>9,00 €</b>
<b>Sprizz Prosecco Apreol</b>	0,2 l	<b>6,90 €</b>
<b>Hugo</b> <i>Prosecco, Limette, Holunder, Minze</i>	0,2 l	<b>6,90 €</b>
<b>San Bitterino</b> <i>alkoholfrei</i>	0,1 l	<b>5,80 €</b>

## Cocktail's

---

<b>Caipirinha</b>	<i>Cachaca, brauner Zucker, Limetten</i>	<b>11,00 €</b>
<b>Mojito</b>	<i>Havana Rum, Minze, br. Zucker, Zitronensaft</i>	<b>11,50 €</b>
<b>Pina Colada</b>	<i>Havana Rum, Kukosnußcreme Ananassaft, Sahne</i>	<b>12,50 €</b>
<b>Planters Punch</b>	<i>Meyer's Rum, Orangensaft, Zitrone, Grenadine</i>	<b>12,00 €</b>

## Cocktail's ohne Alkohol

---

<b>Cinderella</b>	<i>Grenadine, Kokossirup, Sahne Orangensaft, Ananassaft</i>	<b>8,80 €</b>
<b>Speedy Gonzales</b>	<i>Curacao Blau 1), Maracujanektar Bananen, Grapefruitsaft</i>	<b>8,80 €</b>
<b>Baby Pina Colada</b>	<i>Kokossirup, Sahne, Ananassaft</i>	<b>9,80 €</b>
<b>Virgin Mojito</b>	<i>Minze, Limette, brauner Zucker, Maracuja, Ginger Ale</i>	<b>9,80 €</b>
<b>Virgin Italy</b>	<i>Maracujasirup, Grapefruitsaft Orangensaft, Zitronensaft, Ginger Ale</i>	<b>9,80 €</b>

## Antipasti

---

<b>Antipasti della Vetrina</b> <i>Vorspeisen aus der Vitrine</i>	<b>14,90 €</b>
<b>Burrata alla Caprese</b> <i>Mozzarella Frischkäse mit Olivenöl auf Strauchtomaten und Basilikum</i>	<b>9,90 €</b>
<b>Prosciutto di Parma con Melone</b> <i>Parmaschinken mit Melone</i>	<b>10,90 €</b>
<b>Carpaccio della Casa</b> <i>Fein geschlagenes Rinderfilet am Tisch mariniert mit unserer Knoblauch-Kräutersauce, gehobelten Champignons und Parmesan</i> <i>oder</i> <i>mit Steinpilzen und einer Pommerysenfmarinade</i>	<b>14,90 €</b>  <b>15,90 €</b>
<b>Antipasto Frutti di Mare</b> <i>Unser Meeresfrüchtesalat mit Pulpo, Seppia, Shrimps, Grünschalmuscheln und Flusskrebsschwänzen abgerundet mit Zitrone und etwas Knoblauch</i>	<b>15,90 €</b>
<b>Carpaccio Misto di Pescatrice e Salmone</b> <i>roh marinierter Lachs und Seeteufel in Citronette-Sauce</i>	<b>11,90 €</b>
<b>Vitello Tonnato</b> <i>Kalbfleisch aus der Kugel, feingeschnitten mit Thunfischcreme und Kapern</i>	<b>12,90 €</b>

## Zuppe

---

<b>Minestrone</b> <i>Gemüsesuppe, mit frischem Gemüse aus der Region</i>	<b>6,90 €</b>
<b>Zuppa di Pomodoro</b> <i>Tomatensuppe mit Gin verfeinert</i>	<b>6,50 €</b>
<b>Zuppa di Pesce</b> <i>Fischsuppe aus Edelfischen wie Lachs, Zander, Shrimps, Seeteufel, Grünschalmuschel uvm.</i>	<b>10,80 €</b>

# Insalate

---

<b>Insalatina Selvatica con Formaggio Caprino</b> <i>Ein Wildkräutersalat mit Ziegenfrischkäse mariniert mit einer Himbeer-Honigvinaigrette</i>	<b>9,90 €</b>
<b>Insalata Paradiso</b> <i>gemischter Salat mit Meeresfrüchten und Früchten der Saison</i>	<b>13,90 €</b>
<b>Insalata Gran Sasso</b> <i>gemischter Salat nach Saison mit gegrillten Speck, frischen gebratenen Champignons und Mozzarellawürfeln</i>	<b>13,90 €</b>
<b>Insalata Mista</b> <i>gemischter Salat der Saison</i>	<b>8,90 €</b>
<b>Insalata Tonno</b> <i>Gemischter Salat mit Thunfisch und Ei</i>	<b>13,90 €</b>
<b>Insalata di Rucola con Parmiggiano</b> <i>Rucolasalat mit Parmesankäse u. Kirschtomaten</i>	<b>9,90 €</b>

**Bitte wählen Sie Ihr Dressing**

Himbeerdressing, Kräuterdressing oder Balsamicovinaigrette

# Pasta Pantalone

*Nudeln aus hauseigener Herstellung*

---

*Fisch, Fleisch und...*

<b>Spaghetti Pantalone</b>	<b>15,90 €</b>	
<i>mit Filetspitzen und Waldpilzen in einer Pantalone Spezialsauce</i>		
<b>Spaghetti allo Scoglio</b>	<b>16,90 €</b>	
<i>nach Seemannsart mit Meeresfrüchten, Kirschtomaten und Knoblauch</i>		
<b>Spaghetti alla Putanesca</b>	<b>14,90 €</b>	
<i>Thunfisch, Kapern, Oliven und Strauchtomaten in der Pfanne geschwenkt</i>		
<b>Tagliatelle al Salmone</b>	<b>15,90 €</b>	
<i>Bandnudeln mit Lachs in einer Spinat- Hummercremesauce</i>		
<b>Tortellini alla Panna</b>	<b>13,90 €</b>	
<i>Mit Fleisch gefüllte Nudelteigtasche mit einer Schinkencremesauce</i>		
<b>Linguine con Polpettine D'Agnello e Melanzane</b>	<b>15,90 €</b>	
<i>Dünne Bandnudeln mit Lammfleischbällchen, Aubergine und Rosinen in einer Tomaten-Lorbeer-Sauce</i>		
<b>Ravioli gigante privi di Glutine</b>	<b>VV, G</b>	<b>16,90 €</b>
<i>Riesen Ravioli aus Ackerbohne und Hafer gefüllt mit Gemüse, getrockneten Tomaten, Walnuss und Sonnenblumenkerne auf einem Rucolapesto und Kirschtomaten</i>		
<b>Tagliatelle senza glutine con Tartufata</b>	<b>VV, G</b>	<b>16,90 €</b>
<i>Glutenfreie Tagliatelle aus Hafer und Rote Linsenmehl in einer Champignon-Trüffelsauce mit Rucola und Kirschtomaten</i>		

**V = Vegetarisch, G = Glutenfrei, VV = Vegan**

# Pasta Pantalone

*Nudeln aus hauseigener Herstellung*

---

*Vegetarisch / Vegan / Glutenfrei*

<b>Spaghetti Aglio e Olio</b> V <i>mit Knoblauch und Öl (scharf)</i>	<b>9,90 €</b>
<b>Cannelloni Vegetaria</b> V <i>mit Ricotta und Blattspinat gefüllt, auf einer Strauchtomatensauce und im Ofen gratiniert mit Parmesan</i>	<b>12,90 €</b>
<b>Panzerotti ai Funghi prataioli e Ricotta</b> V <i>Große runde Teigtaschen gefüllt mit Champignons und Ricotta auf einer Creme Fraiche- Petersiliensauce vollendet mit Parmesanspänen und Chilifäden</i>	<b>14,90 €</b>
<b>Spaghetti quadri Mafiosi</b> V <i>Viereckige Chili-Spaghetti in der Pfanne geschwenkt mit Strauchtomaten, Knoblauch, Peperoncini etwas Oregano und Creme Fraiche</i>	<b>13,90 €</b>
<b>Gnocchi ripieni con Tartufo alla Marchiggiana</b> V <i>Kartoffelgnocchi gefüllt mit Ziegenkäse und Trüffel in einer Kirschtomatensauce</i>	<b>15,90 €</b>
<b>Penne con Ricottina e Pomodori di Collina</b> V <i>Penne Rigate mit Ricotta und Chili in einer Basilikum-Kirschtomatensauce</i>	<b>12,90 €</b>
<b>Pasta Mista</b> <i>Suchen Sie sich Ihre drei Lieblings Pastasorten aus.</i>	<b>15,50 €</b>
<b>Pasta Mista</b> <i>für 2 Person, wie oben</i>	<b>29,90 €</b>

**V = Vegetarisch, G = Glutenfrei, VV = Vegan**

# Pizze

---

<b>Pizza Napoli</b> <i>mit Tomaten und Mozzarella und Basilikum</i>	<b>8,80 €</b>
<b>Pizza Pantalone</b> <i>mit Tomaten, Mozzarella, Salami, Schinken, Champignons, Oliven, Peperoni und Artischocken</i>	<b>13,90 €</b>
<b>Pizza Tonno e Cipolla</b> <i>mit Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln</i>	<b>12,90 €</b>
<b>Pizza Frutti di Mare</b> <i>mit Tomaten, Mozzarella und Meeresfrüchten</i>	<b>15,90 €</b>
<b>Pizza Scampi</b> <i>mit Tomaten, Mozzarella und Großgarnelen</i>	<b>15,90 €</b>
<b>Pizza Vegetaria</b> <i>mit Tomaten, Mozzarella und Saisongemüse</i>	<b>11,90 €</b>
<b>Pizza la Maiella</b> <i>mit Tomaten, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken und Parmesan</i>	<b>13,90 €</b>



# Pesce

---

<b>Scampi Forno</b> <i>Großgarnelen mit Öl und Knoblauch gegart</i>	<b>24,90 €</b>
<b>Scampi alla Griglia</b> <i>Großgarnelen vom Grill mit Spinat</i>	<b>24,90 €</b>
<b>Scampi alla Livornese</b> <i>Großgarnelen in Weißwein-Tomaten-Sauce</i>	<b>24,90 €</b>
<b>Sogliola alla Mugnaia</b> <i>Seezunge gebraten nach Müllerin-Art</i>	<b>Tagespreis</b>
<b>Sogliola alla Griglia</b> <i>Seezunge vom Grill</i>	<b>Tagespreis</b>
<b>Salmone alla Griglia</b> <i>Lachsfilet vom Grill mit Spinat</i>	<b>22,90 €</b>
<b>Salmone alla Crema D'Aragosta</b> <i>Lachsfilet auf Hummercreme– Shrimpssauce dazu Salzkartoffeln</i>	<b>23,90 €</b>
<b>Pesce Misto</b> <i>gemischte Fischplatte ab 2 Personen</i>	<b>Tagespreis</b>

**Alle Fischgerichte werden mit Salat serviert.**

# Carne

---

<b>Cotelett d´Agnello all´ Casareccia</b> <i>gebratene Lammkoteletts mit Rosmarin, Paprika, Oliven und Kirschtomaten</i>	<b>23,90 €</b>
<b>Scaloppina al Funghi e Pepe Verde</b> <i>Schweinefilet mit Champignons und Madagaskar Pfeffersauce</i>	<b>21,90 €</b>
<b>Scaloppina Contadino</b> <i>Schweinefilet mit Gorgonzola</i>	<b>21,90 €</b>
<b>Scaloppa Milanese</b> <i>Schweineschnitzel vom Schweinefilet paniert gebraten</i>	<b>17,90 €</b>
<b>Scaloppa alla Bolognese</b> <i>Schweineschnitzel vom Filet paniert mit Käse, Tomaten und Schinken überbacken</i>	<b>21,90 €</b>
<b>Saltimbocca alla Romana</b> <i>Schweinefilet mit Parmaschinken und Salbei</i>	<b>21,90 €</b>
<b>Fegato di Vitello alla Toscana</b> <i>Kalbsleber in Olivenöl gebraten mit Knoblauch, Zwiebeln und frischem Salbei</i>	<b>19,90 €</b>
<b>Filetto allo Spiedo</b> <i>Rinderfilet am Spieß mit Speck, Paprika und Zwiebeln, scharf</i>	<b>24,90 €</b>
<b>Filetto al Abruzzese</b> <i>Rinderfilet 200g mit viel Knoblauch, Tomaten, Artischocken, Champignons und Salbei</i>	<b>29,90 €</b>
<b>Filetto alla Griglia</b> <i>Argentinisches Rinderfilet 200g vom Grill</i>	<b>29,90 €</b>

Alle Fleischspezialitäten servieren wir mit Ofenkartoffeln nach Art des Hauses und Salat

# Dolci

---

<b>Panna Cotta</b> <i>gestürzte Sahne im Glas mit frischen Früchten Kompott</i>	<b>8,90 €</b>
<b>Crespelle alla Vaniglia</b> <i>Vanille Crepe´s gefüllt mit Banane auf einer Orangensauce mit Pistazien</i>	<b>7,90 €</b>
<b>Mousse di Cioccolata Scura con mini Arance</b> <i>Ein Mousse von Dunkler Schokolade mit einem Kompott von Mini Orangen</i>	<b>8,90 €</b>
<b>Gelato alla Cioccolata Bianca con Crema di Espresso</b> <i>Hausgemachte Eiscreme von Weißer Schokolade auf einer Espressosauce mit Haselnusskrokant</i>	<b>8,90 €</b>
<b>Tiramisu di Pantalone</b> <i>Spezialität des Hauses</i>	<b>8,40 €</b>
<b>Sorbetto al Limoncello</b> <i>Zitronensorbet vollenden wir an Ihrem Tisch mit Limoncino und Prosecco</i>	<b>9,90 €</b>
<b>Gelato Misto con panna</b> <i>Ein gemischtes Eis nach Ihrer Wahl, mit Sahne</i>	<b>6,90 €</b>

**Joghurt, Schokolade, Erdbeere, Vanille, Stracciatella, Zitrone,.....**

*Eis für die Kleinen finden Sie in der Kinderkarte*

## Bevande

---

<b>San Pellegrino</b>	0,2 l	<b>3,00 €</b>
<b>San Pellegrino</b>	0,7 l	<b>6,50 €</b>
<b>Acqua Panna stilles Wasser</b>	0,5 l	<b>4,50 €</b>
<b>Fanta<sup>1</sup> / Sprite</b>	0,2 l	<b>3,00 €</b>
<b>Coca Cola / Coca Cola light<sup>2+1+4</sup></b>	0,2 l	<b>3,00 €</b>
<b>Fassbrause</b>	0,2 l	<b>3,00 €</b>
<b>Apfelsaft (aus Konzentrat)</b>	0,2 l	<b>3,00 €</b>
<b>Orangensaft</b>	0,2 l	<b>3,00 €</b>
<b>frisch gepresster Orangensaft</b>	0,2 l	<b>5,50 €</b>
<b>Grapefruitsaft (aus Konzentrat)</b>	0,2 l	<b>3,00 €</b>
<b>Maracuja Saft</b>	0,2 l	<b>3,00 €</b>
<b>Bananennektar</b>	0,2 l	<b>3,00 €</b>
<b>Ananassaft (aus Konzentrat)</b>	0,2 l	<b>3,00 €</b>
<b>Tomatensaft</b>	0,2 l	<b>3,00 €</b>
<b>Tonic Water<sup>3</sup></b>	0,2 l	<b>3,00 €</b>
<b>Bitter Lemon<sup>3</sup></b>	0,2 l	<b>3,00 €</b>
<b>Ginger Ale<sup>3+1</sup></b>	0,2 l	<b>3,00 €</b>
<b>Malzbier</b>	0,33 l	<b>3,60 €</b>
<b>Alkoholfreies Bier</b>	0,33 l	<b>3,60 €</b>

## Bevande Calde

---

<b>Espresso<sup>2</sup></b>	<b>2,90 €</b>
<b>Espresso Doppio<sup>2</sup></b>	<b>5,50 €</b>
<b>Cappuccino<sup>2</sup></b>	<b>3,40 €</b>
<b>Kaffee<sup>2</sup></b>	<b>3,20 €</b>
<b>Tee</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Latte Macchiato<sup>2</sup></b>	<b>3,90 €</b>
<b>Kakao</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Milchkaffee</b>	<b>3,90 €</b>

*1 = mit Farbstoff 2 = koffeinhaltig 3 = chininhaltig 4 = Phenylalaninquelle*

## Birre

---

<b>Stauderpilz</b>		0,3 l	<b>4,00 €</b>
<b>König Ludwig Dunkel</b>		0,3 l	<b>4,00 €</b>
<b>König Ludwig Weissbier Kristall</b>	<b>Flasche</b>	0,5 l	<b>5,50 €</b>
<b>König Ludwig Weissbier hell</b>	<b>Flasche</b>	0,5 l	<b>5,50 €</b>

## Digestivi

---

<b>Ramazotti</b>		2 cl	<b>3,90 €</b>
<b>Amaro Averna</b>		2 cl	<b>3,90 €</b>
<b>Fernet Branca</b>		2 cl	<b>3,90 €</b>
<b>Fernet Menta</b>		2 cl	<b>3,90 €</b>
<b>Campari<sup>1</sup></b>		2 cl	<b>3,90 €</b>
<b>Cynar<sup>1</sup></b>		2 cl	<b>3,90 €</b>
<b>Pernod<sup>1</sup></b>		2 cl	<b>3,90 €</b>
<b>Meyers Rum<sup>1</sup></b>		2 cl	<b>3,90 €</b>
<b>Grappa Bocchino</b>		2 cl	<b>4,00 €</b>
<b>Grappa Sasso</b>		2 cl	<b>4,90 €</b>
<b>Grappa Villa Massari</b>		2 cl	<b>6,90 €</b>
<b>Sambuca</b>		2 cl	<b>3,90 €</b>
<b>Baileys<sup>1</sup></b>		2 cl	<b>3,90 €</b>
<b>Curacao Bols<sup>1</sup></b>		2 cl	<b>3,90 €</b>
<b>Amaretto</b>		2 cl	<b>3,90 €</b>
<b>Malteser Akvavit</b>		2 cl	<b>3,90 €</b>
<b>Linie Akvavit</b>		2 cl	<b>3,90 €</b>
<b>Wodka</b>		2 cl	<b>3,90 €</b>
<b>Williams Birne</b>		2 cl	<b>4,90 €</b>
<b>Vecchia Romagna</b>		2 cl	<b>3,90 €</b>
<b>Remy Martin VSOP</b>		2 cl	<b>4,90 €</b>
<b>Calvados Gilbert<sup>1</sup></b>		2 cl	<b>4,90 €</b>
<b>Calvados Calvador XO</b>		2 cl	<b>9,90 €</b>

*1 = mit farbstoff 2 = coffeinhaltig 3 = chininhaltig 4=Phenylalaninquelle*

## Vini offene Weine

---

<b>Weißwein :</b>	<b>0,1 l</b>	<b>0,25 l</b>	<b>0,5 l</b>
<b>Riesling</b>	<b>3,40 €</b>	<b>6,50 €</b>	<b>12,40 €</b>
<b>Chardonnay</b>	<b>3,40 €</b>	<b>6,50 €</b>	<b>12,40 €</b>
<b>Weißburgunder</b>	<b>3,60 €</b>	<b>6,90 €</b>	<b>12,90 €</b>
 <b>Rotwein :</b>			
<b>Montepulciano</b>	<b>3,20 €</b>	<b>6,20 €</b>	<b>11,60 €</b>
<b>Chianti</b>	<b>3,60 €</b>	<b>6,90 €</b>	<b>12,90 €</b>
<b>Nero d'Avola</b>	<b>3,40 €</b>	<b>6,50 €</b>	<b>12,40 €</b>
 <b>Rosewein:</b>			
<b>Bardolino Chiaretto</b>	<b>3,40 €</b>	<b>6,50 €</b>	<b>12,40 €</b>