

HERZLICH WILLKOMMEN

Das Ristorante Il Vulcano wird bald der neue Treffpunkt für alle Freunde der italienischen Küche werden.

Begeben Sie sich bald auf eine kulinarische Reise durch die verschiedenen Regionen Italiens und genießen Sie die familiäre Atmosphäre bei uns.

Wir stellen höchste Ansprüche an die Qualität jeder einzelnen Zutat und servieren Ihnen Fisch und Meeresfrüchte nur dann, wenn wir uns persönlich von der Frische der Produkte überzeugt haben.

Frische, geschmacksintensive Zutaten sind für uns ein Absolutes Muss und werden zu Gerichten komponiert, die den Jahreszeiten folgen.

Unser Fokus liegt auf der klassischen italienischen Küche, ebenso wie auf der Zubereitung ausgefallener Spezialitäten einzelner Regionen Italiens.

Bei uns gilt die Devise des Mittelmeeres; Tiere in Paarungszeiten nicht zu verzehren. Die Verwendung von Fertigprodukten und Geschmacksverstärken kommt bei uns nicht in Frage – darauf geben wir Ihnen unser Wort!

Für Gruppen, Firmenfeiern und private Feste bieten wir Ihnen gerne den passenden Rahmen.

Wir freuen uns Sie bald begrüßen zu dürfen.

Il Vulcano

MINESTRE

Zuppa di Pomodoro

Tomatensuppe mit frischem Basilikum 7
(L)

Minestrone

Italienische Gemüsesuppe 7
(L)

Zuppa di Pesce

Fisch- und Meeresfrüchtesuppe 17
(B/D/R)

INSALATE

Insalata Verde

Grüner Salat mit Balsamico Dressing 5

Insalata Mista

Gemischter Salat mit Balsamico Dressing 6

Insalata Rucola

Rucola mit Kirschtomaten, Parmesan und Balsamico Dressing 8
(G)

Insalata di Pomodori

Tomaten, rote Zwiebel, frische Basilikum und Balsamico Dressing 6

ANTIPASTI

Vitello tonnato

Rosa Kalbsbraten | Thunfischsoße | Kapern 16
(C/D/G)

Tatar di Manzo

Rinder-Tartar | Trüffel-Mayonnaise | Wachtelei 18
(C/G)

Cozze al Vino Bianco

Miesmuscheln | Weißweinsauce | Zitrone 16
(R)

Caprese di Bufala

Büffelmozzarella | Pesto | Kirschtomaten | Rucola 13
(G)

Carpaccio di Manzo

fein geschnittenes Rinderfilet | Rucolabett | Parmesan | extra Virgin Olivenöl 17
(G)

Carpaccio di Polpo

fein geschnittener Oktopus | Sellerie | extra Virgin Zitronenöl | Rucolabett 18
(R/L)

Focaccina

frischer Rosmarin | extra Virgin Olivenöl 7,5
(A)

PINSA ROMANA

Margherita (A/G)

Tomaten, Mozzarella 10

Salame (A/G)

Tomaten, Mozzarella, Salami 13

Vegetariano (A/D/G)

Tomaten, Mozzarella, Gemüse 13

Spinaci (A/G)

Tomaten, Mozzarella, Spinat, Schafskäse 14

Diavola (A/G)

Tomaten, Mozzarella, pikante Salami, milde Pfefferoni 14

Il Vulcano (A/G)

Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Kirschtomaten, Grana 17

Bufala (A/G)

Tomaten, Mozzarella, Rucola, Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Oregano 16

Frutti di Mare (A/G)

Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte, Knoblauch 18

PASTA

Linguine piccanti ai Gamberetti

Shrimps | Knoblauch | Chili | Zitronenzeste 16
(A/B)

Risotto Pollo e Porcini

Hühnerstreifen | cremige Steinpilzsoße 17
(G)

Spaghetti ai Frutti di Mare

Gemischte Meeresfrüchte | Knoblauch | Tomaten-Weißweinsoße 19
(A/B/D/R)

Spaghetti Carbonara

Guanciale | Eidotter | Pecorino | schwarzer Pfeffer 15
(A/B/D/R))

Tagliatelle al Salmone

Gegrillte Lachsstückchen | Kirschtomaten | Rosasoße 17
(A/G)

Spaghetti al Vongole

Venusmuscheln | Weißwein | Kirschtomaten | Olivenöl | Knoblauch 19
(A/O/R)

Linguine al Tartufo

Cremige Trüffelsoße | extra Virgin Trüffelöl 16
(A/G)

Glutenfrei:

Penne oder Spaghetti für Sie gerne möglich +2,00

Glas frisch geriebener Parmesan 2,00

frisches Knoblauch Öl im Glas / frisches Chili Öl im Glas 1,00

PESCE

Calamari alla griglia

Calamari vom Grill 22

(R)

Branzino alla griglia

Wolfsbarsch vom Grill 25

(D)

Filetto al Salmone

Lachsfilet vom Grill | milde Orangensoße 25

(D)

Gamberoni alla griglia

Riesengarnelen vom Grill 27

(B)

Grigliata di Pesce

Gemischter Fischteller 29

(D/B/R)

Branzino alla Griglia per due

Wolfsbarsch vom Grill für 2 Personen 70

(D)

Branzino al Sale per due

Wolfsbarsch in Salzkruste für 2 Personen

(45 Min. Wartezeit) 75

(D)

Beilagen:

Rosmarinkartoffel 5

Mediterranes Gemüse 5

Butterspinat mit Knoblauch 5

Weißweinrisotto 6

CARNE

Saltimbocca alla Romana

Kalbsschnitzel | Salbei | Parmaschinken | Weißweinsauce 25
(O)

Tagliata di Manzo

200g Rinderfiletsteak fein geschnitten | Rucola | Parmesan | Kirschtomaten 31
(G)

Involtini di Pollo

Gefüllte Hühnerbrust | Spinat | Schafskäse | Tomaten-Rahmsoße 23
(G)

Filetto di Manzo

200g / 300g Rinderfiletsteak vom Grill 27 / 37

Surf and Turf

200 Gramm Rinderfiletsteak mit drei Riesengarnelen 39
(B)

Salsa di Aglio / Tartufo / Pepe

Knoblauch- / Trüffel- / Pfeffersauce 4
(G)

Beilagen:

<i>Kräuterbutter</i>	1
<i>Rosmarinkartoffel</i>	5
<i>Mediterranes Gemüse</i>	5
<i>Butterspinat mit Knoblauch</i>	5
<i>Weißweinrisotto</i>	6

DOLCE

Panna Cotta

Mit Schlagobers und Waldbeerensauce

7,9

Vulcano al Cioccolato

*Schokoladen Soufflé mit einem flüssigen Kern dazu
Schlagobers und Vanilleeis*

10,9

Crème Brûlée

Leckeres Creme Brûlée mit karamellisierten Braunen Zucker

8,5

Tiramisu

Hausgemachte Tiramisu mit Schlagobers und Schokoladensauce

8,5

Sorbetto al Limone

Zitroneneis mit Prosecco und Wodka

9,9