



## 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* 6  
(L)

### Minestrone

*Italienische Gemüsesuppe* 6  
(L)

### Zuppa di Pesce

*Fisch- und Meeresfrüchtesuppe* 12  
(B/D/R)

## INSALATE

### Insalata Verde

*Grüner Salat mit Balsamico Dressing* 4

### Insalata Mista

*Gemischter Salat mit Balsamico Dressing* 5

### Insalata Rucola

*Rucola mit Kirschtomaten, Parmesan und Balsamico Dressing* 7  
(G)

### Insalata con Pollo

*Gemischter Salat mit gebratenen Hühnerstreifen, Croutons und Balsamico Dressing* 10

### Insalata Scampi

*Gemischter Salat mit gegrillten Riesengarnelen und Balsamico Dressing* 13  
(B)



## ANTIPASTI

### Vitello tonnato

*Dünn geschnittener Kalbsbraten mit Thunfischsauce und Kapern* 11  
(C/D)

### Carpaccio di Manzo con Rucola e Parmigiano

*Rindercarpaccio auf Rucolasalat mit Parmesan* 11  
(G)

### Tatar di Manzo

*Rinder-Tartar mit Trüffel-Mayonnaise und Wachtelei* 13

### Cozze al vino bianco

*Miesmuscheln in Weißweinsauce* 12  
(R)

### Caprese di Bufala

*Büffelmozzarella, Pesto, Kirschtomaten und Rucola* 12  
(B)

### Antipasto della Casa

*Gemischter Vorspeisenteller für eine Person/ 2 Personen* 11/ 19  
(B/D/G/R)

## PANE

### Bruschette Classica

*Drei geröstete Brotscheiben mit Tomaten, Knoblauch und Basilikum* 6  
(A)

### Focaccina

*Hauchdünner Pizzateig mit frischem Rosmarin & Olivenöl* 4,5  
(A)

### Pizza Pane

*Pizzastange mit Knoblauch* 4,5  
(A)



## PIZZA

### **Margherita (A/G)**

*Tomaten, Mozzarella 8*

### **Prosciutto (A/G)**

*Tomaten, Mozzarella, Schinken 9*

### **Prosciutto Funghi (A/G)**

*Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignon 10*

### **Salame (A/G)**

*Tomaten, Mozzarella, Salami 9*

### **Diavola (A/G)**

*Tomaten, Mozzarella, pikante Salami, milde Pfefferoni 10*

### **Spinaci (A/G)**

*Tomaten, Mozzarella, Spinat, Schafskäse 10*

### **Tonno (A/G)**

*Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel 10*

### **Frutti di Mare (A/G/B/R)**

*Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte, Knoblauch 14*

### **Quattro Formaggi (A/G)**

*Tomaten, Mozzarella, Gogonzola, Schafskäse, Parmesan 11*

### **Quattro Stagioni (A/G)**

*Tomaten, Mozzarella, Schinken, Artischocken, Champignons, Oliven 11*

### **Capricciosa (A/D/G)**

*Tomaten, Mozzarella, Schinken, Artischocken, Champignons, Oliven, Sardellen 12*

### **Vegetariano (A/D/G)**

*Tomaten, Mozzarella, Gemüse 11*

### **Siciliana (A/G)**

*Tomaten, Mozzarella, getrocknete Tomaten, Kapern, Oliven, Oregano 11*

### **Il Vulcano (A/G)**

*Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Kirschtomaten, Grana 13*

### **Provinciale (A/G)**

*Tomaten, Mozzarella, Schinken, Speck, milde Pfefferoni, Mais 11*

### **Rusticana (A/C/G)**

*Tomaten, Mozzarella, Speck, Schinken, Ei 11*

### **Bufala (A/G)**

*Tomaten, Mozzarella, Rucola, Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Oregano 14*



## PASTA

### Spaghetti piccanti ai Gamberetti

*Spaghetti mit Shrimps, Knoblauch, Olivenöl, Chili und geriebener Zitrone* 12  
(A/B)

### Spaghetti Carbonara

*Spaghetti mit Speck, Ei und Rahmsauce* 11  
(A/C/G)

### Tagliatelle al Salmone e Broccoli

*Bandnudeln mit Lachs, Brokkoli und Rahmsauce* 13  
(A/D/G)

### Risotto Pollo e Porcini

*Risotto mit Hühnerstreifen und Steinpilzsauce* 13  
(G)

### Spaghetti ai Frutti di Mare

*Spaghetti mit Meeresfrüchten, Kirschtomaten und Knoblauch* 16  
(A/B/D/R)

### Tagliatelle il Vulcano

*Bandnudeln mit Riesengarnelen, Zucchini und Kirschtomaten* 15  
(A/B)

### Penne con Straccetti di Manzo

*Penne mit Rindfleischstreifen in Tomaten-Rotweinsauce* 14  
(A/O)

### Spaghetti Vongole al Vino Bianco

*Spaghetti mit Venusmuscheln, Weißwein, Olivenöl und Knoblauch* 13  
(A/O/R)

### Ravioli ai Funghi Porcini

*Hausgemachte Ravioli mit Steinpilzfüllung und Nuss-Rahm-Sauce* 13  
(A/E/G)

### Lunette al Tartufo

*Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Trüffelcreme dazu Oberstrüffelsauce* 16  
(A/G)

### Penne o Spaghetti:

*All'arrabbiata / Pomodoro / Aglio Olio e Peperoncino* 10

*Glas frisch geriebener Parmesan* 1,00 €  
*frisches Knoblauch Öl im Glas / frisches Chili Öl im Glas* 0,70€



## PESCE

### **Calamari alla griglia**

*Calamari vom Grill mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffel 16*  
(R)

### **Branzino alla griglia**

*Wolfsbarsch vom Grill mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffel 20*  
(D)

### **Filetto al Salmone**

*Lachsfilet vom Grill mit mediterranem Gemüse und Süßkartoffelpüree 18*  
(D)

### **Gamberoni alla griglia**

*Riesengarnelen vom Grill mit Tomaten – Risotto 23*  
(B)

### **Grigliata di Pesce**

*Gegrillte Fischteller mit mediterranem Gemüse 25*  
(D/B/R)

### **Sogliola alla Griglia**

*Seezunge vom Grill mit mediterranem Gemüse & Rosmarinkartoffel 27*  
(D)

### **Branzino alla Griglia per due**

*Wolfsbarsch vom Grill für 2 Personen mit mediterranem Gemüse & Rosmarinkartoffel 50*  
(D)

### **Branzino al Sale per due**

*Wolfsbarsch in Salzkruste für 2 Personen mit mediterranem Gemüse & Rosmarinkartoffel  
(45 Min. Wartezeit) 55*  
(D)



## CARNE

### Saltimbocca alla Romana

*Kalbsschnitzel mit Salbei, Parmaschinken, Weißweinsauce, mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffel* 20  
(A/O)

### Piccata Milanese

*Kalbsschnitzel mit Parmesanpanade und Tomaten-Spaghetti* 19  
(A/O)

### Tagliata di Manzo

*200g Rinderfiletsteak fein geschnitten auf Rucola mit Parmesan & Kirschtomaten* 25  
(G)

### Filetto di Pollo con Salsa di Funghi

*Gegrilltes Hühnerfilet mit Champignonsauce und Risotto* 18  
(G)

### Filetto di Manzo

*200g / 300g Rinderfiletsteak mit Kräuterbutter* 20 / 30

### Surf & Turf

*Rinderfiletsteak 200 Gramm mit Drei Riesengarnelen & Kräuterbutter* 29

### Vulcano Burger 11,5

*100 % Rindfleisch, Cheddar, gegrillter Speck, Essiggurke, Salat, Tomate, Zwiebel mit Wasabi-Dip und Steak Fries*

### Italian Burger 11,5

*100 % Rindfleisch, Mozzarella, Rucola, Tomate, gegrillte Melanzani, Pesto dazu Cocktailsoße und Steak Fries*

### Salsa di Porcini / Tartufo / Pepe

*Steinpilz- / Trüffel- / Pfeffersauce* 3

\*\*\*\*\*

### Beilagen:

<i>Blattsalat</i>	3	<i>Kräuterbutter</i>	1
<i>Mediterranes Gemüse</i>	3	<i>Weißwein Risotto</i>	4
<i>Rosmarinkartoffel</i>	3	<i>Tomaten Risotto</i>	4
<i>Steak Fries</i>	3	<i>Süßkartoffelpommes</i>	4



## DOLCE

### Panna Cotta

*Mit Schlagobers und Waldbeerensauce*

4,5

### Vulcano al Cioccolato

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

7,5

### Crème Brûlée

*Leckeres Creme Brûlée mit karamellisierten Braunen Zucker*

5,5

### Tiramisu

*Hausgemachte Tiramisu mit Schlagobers und Schokoladensauce*

5,5

### Tris de Dolce

*Gemischte Desserts von Chef Koch*

12,9

### Sorbetto al Limone

*Zitroneneis mit Prosecco*

5,9

### Formaggi Misti

*Gemischte Käseplatte*

11,9