

SEIT 1989

Franco
RISTORANTE RIVIERA

speisesenkarte



Salute a tutticin...cin, herzlich willkommen!

Seit 1989 ist FRANCO Ristorante Riviera der Treffpunkt für Liebhaber italienischer Esskultur. Traditionelle italienische Gerichte „alla Mamma“, eine wechselnde Wochenkarte mit saisonalen Spezialitäten und ein gepflegtes Sortiment hervorragender italienischer Weine zeichnen unser Restaurant aus. Alle Gerichte werden frisch und à la minute für Sie zubereitet.

Im Sommer bewirten wir Sie – wenn Sie möchten, und das Wetter es zulässt – in unserem **mediterranen Garten**.

Selbstverständlich bereiten wir **alle Speisen auch zum Mitnehmen** für Sie zu.

Auf Wunsch richten wir auch Ihre privaten oder geschäftlichen Feierlichkeiten aus. In unseren Räumlichkeiten, in unserem Garten oder auch als **individuelles Buffet für zu Hause**. Sprechen Sie uns an. Wir beraten Sie gerne.

Ihre Familie Patitucci

clao

Aperitivo | Aperitif

aperitivo

San Bitter * (alkoholfrei) | **San Bitter-Orange** * (alkoholfrei)

Campari-Soda* | **Aperol-Sprizz** (Prosecco, Aperol, Soda)

Prosecco di Valdobbiadine "Lorenzet"

Tocco Rosso* (Prosecco, Campari, Soda) | **Hugo** (Prosecco, Holunder, Soda)

Martini Bianco (rosso oder dry) | **Cynar**

Sherry (medium oder dry)

Wodka-Martini

Insalata | Salate

insalata

Insalata mista | Gemischter Salat

Insalata di contorno | Gemischter Beilagensalat

Insalata capriciosa | Gemischter Salat mit Tomaten, Zwiebeln, Gurken, Artischocken, Paprika, Ei und Thunfisch

Insalata con ricotta di pecora e peperoni | Gemischter Salat mit Schafskäse und milder Peperoni

Insalata riviera | Blattsalate, Tomaten, Zwiebeln, Gurken, Artischocken, Paprika, Mais, Ei, Schinken und Käse

Insalata italiana | Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Schinken, Käse und Krabben in feiner Cocktailsauce

Insalata con Tacchino | Salat mit Putenfleisch

Blattsalate, frisch gebratene Putenbruststreifen, Tomaten, Zwiebeln, Gurken, Mais und Paprika (wahlweise mit Joghurt oder Essig/Öl-Dressing)

(Bei dieser Zubereitung bitten wir um etwas Geduld, da besonders dieser Salat etwas Zeit in Anspruch nimmt!)

Alle Salate werden mit Essig/Öl zubereitet und mit Pizzabrötchen serviert. Weitere Dressings auf Nachfrage.

Alle Preise verstehen sich als Euro-Preise inkl. der gesetzlichen MwSt. und Bedienungsgeld.

Alle Gerichte, die mit einem * gekennzeichnet sind, enthalten Zusatzstoffe.

Die Liste der Zusatzstoffe ist im Thekenbereich ausgelegt. Bitte erkundigen Sie sich bei unserem Personal.

Antipasti freddi | Kalte Vorspeisen

Mari e Monti | Berge und Meer

Diese Vorspeise lässt keine Wünsche offen: verschiedene italienische Spezialitäten vom Berg und aus dem Meer

Vitello tonnato | Kalbsfleischscheiben in Thunfischsauce*

Pomodore e mozzarella di bufala | Tomaten mit Büffel-Mozzarella

Carpaccio di manzo | Carpaccio vom Rinderfilet

Antipasto per vegetari | Kalte Vorspeise mit Tomaten und Mozzarella, Zucchini, Auberginen und weiteren vegetarischen Leckereien

Antipasti caldi | Warme Vorspeisen

Carciofini al forno | Überbackene Artischocken

Verdure gratinate | Gratinierte Gemüse der Saison

Lumache della casa | Gratinierte Weinbergschnecken mit Champignons in Weinbrand-Sahnesauce

Lumache al burro e erbe | Sechs Weinbergschnecken in Kräuterbutter und in Schneckenhäuschen serviert

Zuppa | Suppen

Zuppa cipolla | Zwiebelsuppe

Minestrone | Italienische Gemüsesuppe

Zuppa di pomodoro | Tomatensuppe

Zuppa pavese | Fleischbrühe mit pochiertem Ei

Alle Preise verstehen sich als Euro-Preise inkl. der gesetzlichen MwSt. und Bedienungsgeld.

Alle Gerichte, die mit einem * gekennzeichnet sind, enthalten Zusatzstoffe.

Die Liste der Zusatzstoffe ist im Thekenbereich ausgelegt. Bitte erkundigen Sie sich bei unserem Personal.

Specialità | Spezialitäten

Hausgemachte Lasagne al forno tradizionale

Combinazione | Drei Nudelsorten überbacken

Tagliatelle gamberetti e verdure mit Garnelen, Gemüsestreifen und Champignons in Tomatensauce

Tagliatelle melanzane e ricotta mit Auberginen, Tomaten und Ricottakäse

Tagliatelle della casa mit Garnelen und Champignons in Sahnesauce

Maccheroni quattro formaggi mit vier Käsesaucen

Maccheroni con verdure mit Saisongemüse, Pilzen und Tomatensauce

Gnocchi mit Mozzarellakäse und Tomatensauce

Carni | Fleischgerichte

Scaloppina al vino | Feine Kalbsschnitzel in Weinsauce

Saltimbocca alla Romana | Feine Kalbsschnitzel mit luftgetrocknetem Schinken und Salbei-Weinsauce

Scaloppina alla pizzaiola | Feine Kalbsschnitzel in Tomatensauce mit Oliven und Mozzarella

Cotoletta Bolognese | Panierte Schweineschnitzel mit Hackfleisch und Käse überbacken

Tacchino alla diavola | Saftige Putenbrust mit einer herzhafter Sauce

Bistecca alla griglia | Gegrilltes Rinderrückensteak ohne Schwarte mit Kräuterbutter

Filetto alla griglia | Gegrilltes Rinderfiletsteak mit Kräuterbutter

Fegato alla Veneziana | Geschnetztes von der Rinderleber mit Kräuter-Zwiebeln in Weinsauce

Saucen: Champignon Rahmsauce | Diavolasauce | Gorgonzolasauce | Pfeffersauce

Zu allen Fleischgerichten servieren wir Marktgemüse mit Kartoffeln aus der Pfanne, Beilagen-Salat und Brot.

Pesci | Fischgerichte

Calamari fritti | Frittierter Tintenfisch mit Remouladen-Dipp, Beilagen-Salat und Brot

Gamberoni griglia | Gegrillte Riesengarnelen mit Dipp und Beilagen-Salat

Erkundigen Sie sich auch nach unseren tagesaktuellen Fischgerichten!

Alle Preise verstehen sich als Euro-Preise inkl. der gesetzlichen MwSt. und Bedienungsgeld.

Alle Gerichte, die mit einem * gekennzeichnet sind, enthalten Zusatzstoffe.

Die Liste der Zusatzstoffe ist im Thekenbereich ausgelegt. Bitte erkundigen Sie sich bei unserem Personal.

Pizza aus dem Steinbackofen

Pizza Crudaiola Bianca | Ohne Tomatensauce aber saftig und würzig!
Frische gehackte Tomaten, Mozzarella, luftgetrockneter Landschinken,
Rucola und gehobelter Parmesan

Pizza Rucola | Tomatensauce, Mozzarella und Rucola
und gehobelter Parmesan

Pizza Margarita | Tomatensauce und Käse*, **klassisch**

Pizza Mista | Tomatensauce, Käse*, Salami*, Schinken*,
frische Champignons und Thunfisch*

Pizza Paesana | Spinat, Broccoli, frische Champignons,
Zwiebel und Knoblauch, **vegetarisch**

Pizza Frutti di Mare | Tomatensauce, Meeresfrüchte, Käse* und Knoblauch

Pizza Mozzarella | Tomatensauce, Mozzarella, frische Tomaten und Basilikum

Pizza Gamberoni | Tomatensauce, Meeresfrüchte, Käse*,
3 Riesengarnelen, Rucola und Knoblauch

Pizza Fantasia | Frische Paprika, Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch

Pizza Chef | Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch*, Kapern*,
Champignons, Rucola und gehobelter Parmesan

Bitte haben Sie Verständnis, dass ein Austauschen der Zutaten nicht verrechnet werden kann.

Gestalten Sie individuell Ihre eigene Pizza

Zutaten: Ananas | Artischocken | Broccoli | frische Champignons | Ei-Scheiben
Gorgonzola | Kapern* | Käse* | Knoblauch | Krabben | Meeresfrüchte | Mozzarella
Oliven | frische Paprika | gehobelter Parmesan | Parmaschinken | Peperoni Lombardi
scharfe Peperoncini | 1 Riesengarnele | Rucola | Salami* | Salsiccia | Sardelle
Shrimps | Schafskäse* | Schinken* | Spinat | Thunfisch | Tomaten | Zwiebeln

Alle Preise verstehen sich als Euro-Preise inkl. der gesetzlichen MwSt. und Bedienungsgeld.

Alle Gerichte, die mit einem * gekennzeichnet sind, enthalten Zusatzstoffe.

Die Liste der Zusatzstoffe ist im Thekenbereich ausgelegt. Bitte erkundigen Sie sich bei unserem Personal.

Dolci e Gelati | Dessert und Eis

Tiramisù | Original italienische Kuchenspezialität

Pannacotta | Gestürzte Sahne mit Schoko- oder Karamelsauce

Ape | Eisbiene | Je eine Kugel Vanille-Eis und Erdbeer-Eis,
bunt garniert zu einer Biene mit Schokolinsen und Fächerwaffeln

Coppa Vaniglia | Cremiges Vanilleeis garniert mit Sahne und Schokosauce

Gemischtes Eis mit Sahne und fruchtigen Saucen

Heißgetränke

Espresso | Kaffee | Tee verschiedene Sorten

Espresso corretto | con Amaretto | con Sambuca | con Grappa

Cappuccino | Latte macchiato | Heiße Schokolade mit Milch

Mineralwasser

San Pellegrino Mineralwasser

Acqua Panna | Stilles Mineralwasser

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola* | Cola Light* | Fanta*

Spezi* | Sprite | Apfel-Schorle

Apfelsaft | Orangensaft

Schweppes | Bitterlemon* | Ginger Ale* | Tonic Water*

Radler alkoholfrei

Krombacher Weizen alkoholfrei

Krombacher Pils alkoholfrei

Krombacher Vitamalz | Fassbrause Holunder oder Zitrone

Alle Preise verstehen sich als Euro-Preise inkl. der gesetzlichen MwSt. und Bedienungsgeld.

Alle Gerichte, die mit einem * gekennzeichnet sind, enthalten Zusatzstoffe.

Die Liste der Zusatzstoffe ist im Thekenbereich ausgelegt. Bitte erkundigen Sie sich bei unserem Personal.

Bier | Bier-Mixgetränke

Krombacher Pils

Radler | Alsterwasser | Cola-Bier | Krefelder

Paulaner Hefe Weißbier naturtrüb oder dunkel

Krombacher hell

Krombacher dunkel

Diebels Alt

Vini bianchi | Weißweine

Cirò Bianco | Cirò Marina, Kalabrien, trocken

Prosecco | Valdobbiadine, trocken

Pinot Grigio | Friaul, trocken

Lambrusco Bianco | Emilia Romagna, lieblich

Vini rosato | Roséweine

Cirò Rosato | Cirò Marina, Kalabrien, trocken

Vini rossi | Rotweine

Cirò Rosso | Cirò Marina, Kalabrien, trocken

Lambrusco | Emilia Romagna, lieblich

Chianti | Ponte Vecchio, Toscana, trocken

Weitere Weine finden Sie in unserer Weinkarte.

Alle Preise verstehen sich als Euro-Preise inkl. der gesetzlichen MwSt. und Bedienungsgeld.

Alle Gerichte, die mit einem * gekennzeichnet sind, enthalten Zusatzstoffe.

Die Liste der Zusatzstoffe ist im Thekenbereich ausgelegt. Bitte erkundigen Sie sich bei unserem Personal.

Amari e Liquori | Magenbitter und Liköre

Fernet Branca | Magenbitter

Amaro Averna | Halbbitter

Ramazotti | Kräuterlikör

Cynar | Likör aus Artischocken

Baileys auf Eis | Creamlikör aus irischem Whiskey und Sahne

Sambuca Molinari con la Mosca | mit Kaffeebohnen

Cognac | Weinbrand | Whisky

Vecchia Romagna Brandy | Italienischer Brandy

Bellantines | Scotch Whisky

Johnny Walker | Scotch Whisky

Remy Martin | Französischer Cognac

Hennessy | Französischer Cognac

Jack Daniel's | Tennessee-Whiskey

Aquavit | Obstler | Grappa

Doornkaat | Deutscher Korn

Malteser | Aquavit

Linie Aquavit | in Eichenholzfässern gelagerter Aquavit

Schladerer Williams | Destillat (Brand) aus Williams-Birnen

Grappa friulana | Tresterbrand aus dem Friaul

Il Grappino Villa Isa | Tresterbrand aus dem Piemont

Grappa Moscato Riserva Terre Antiche della valle

Tresterbrand aus Moscato-Trauben

Wir haben weitere, hochwertige Grappa in unserem Sortiment – sprechen Sie uns an.

Alle Preise verstehen sich als Euro-Preise inkl. der gesetzlichen MwSt. und Bedienungsgeld.

Alle Gerichte, die mit einem * gekennzeichnet sind, enthalten Zusatzstoffe.

Die Liste der Zusatzstoffe ist im Thekenbereich ausgelegt. Bitte erkundigen Sie sich bei unserem Personal.