AZZOLINI

RISTORANTE

SPEISEKARTE

INSALATE

INSALATA CAPRICCIOSA A1,C,G
Grüner Salat, Gurken, Tomaten, Thunfisch, Paprika,
Formfleischvorderschinken und Käse - 9^{90}

INSALATA PAESANA A1,C,D,G
Tomaten, Zwiebeln, Oliven, Sardellenfilets, Oregano mit Vinaigrette Sauce - 12^{90}

INSALATA ITALIANA A1,G
Großer gemischter Salat mit diversem Gemüse und
Mozzarella mit Vinaigrette Sauce - 10^{90}

Alle Salate werden mit Mayonnaise - Dressing
oder Balsamico Essig und Olivenöl zubereitet

ZUPPE

ZUPPA DI POMODORO A1,C,G
Tomatencremesuppe - 4^{50}

MINESTRONE A1,C,D,G
Gemüsesuppe - 5^{50}

ANTIPASTI

Dazu empfehlen wir:
PINOT GRIGIO | VENETIEN
0,25l 5^{00} 0,5l 10^{00}

Tipp!

ANTIPASTO MISTO A1
Gemischte Vorspeisenplatte - 15^{90}

BRUSCHETTA CLASSICA A1
Pizzabrot Olivenöl, Cherrytomaten, Knoblauch und Oregano - 7^{00}

MOZZARELLA ALLA CAPRESE A1,G
Weichkäse mit Olivenöl, Tomaten, Basilikum, Salz und Pfeffer - 9^{50}

INVOLTINI DI MELANZANE A1,G
Gerollte Auberginenscheiben mit Käse und Schinken gefüllt - 9^{50}

GAMBERI ALL'AGLIO A1,B
mit Knoblauch, Olivenöl, Peperoni und Weißwein - 13^{90}

FUNGHI RIPIENI A1,G
Champignons mit Krabben gefüllt und mit Bechamel, Tomatensauce und Käse überbacken - 9^{00}

Wir kochen...
ausschließlich mit Salz, Pfeffer & frischen Kräutern

PASTA SPECIALE

LINGUINE ZUCCHINI E GAMBERI A1,G
Schmale lange Nudeln mit gebratenen Garnelen, Zucchini & Olivenöl in Weißweinsauce, verfeinert mit Knoblauch, frischen Tomaten und Peperoni - 17^{90}

PENNE ALL ARRABBIATA A1,G
Kurze Nudeln in scharfer Tomatensauce mit Speck und Zwiebeln - 9^{50}

PENNETTE AI GAMBERI A1,B
Kurze Nudeln mit Garnelen und Krabben in Rahmsauce - 17^{90}

LINGUINE VERDE A1,G
Schmale lange Nudeln mit Krabben und Bohnen in Rahmsauce - 16^{90}

SPAGHETTI CARBONARA A1,C,G
mit Speck, Ei und Parmesan - 14^{90}

PASTA A MANO

PAPPARDELLE PUNTE DI FILETTO A1
Breite Bandnudeln mit Rinderfiletspitzen in würziger Tomatensauce - 21^{90}

TORTELLONI G
mit Ricotta und Spinat gefüllt in Steinpilz-Rahmsauce - 16^{90}

AGNOLOTTI G
mit Mascarpone und Walnüssen gefüllt, an grünem Spargel und Lachs in Rahmsauce - 19^{90}

PAPPARDELLE AL SALMONE A1,B
Breite Bandnudeln mit Lachsfilet in rosa Rahmsauce - 19^{90}

FLEISCHGERICHTE

Dazu empfehlen wir:
ROMA D.O.C
CONTE CARLO ENTICO
0,25l 5^{00} 0,5l 10^{00}

BISTECCA AI FERRI [G]
Argentinisches Rumpsteak mit Knoblauch und Rosmarin - 25^{50}

BISTECCA AL PEPE VERDE [G]
Argentinisches Rumpsteak in Pfeffer-Rahmsauce verfeinert mit grünem Pfeffer - 26^{50}

BISTECCA AI FUNGHI [A1,B]
Argentinisches Rumpsteak mit Champignons in Rahmsauce - 26^{50}

ALLE FLEISCHGERICHTE MIT TAGESBEILAGE, GEMÜSE, ODER SALAT

Fleischgerichte bis auf Weiteres nur auf Vorbestellung

PIZZE

ORIGINAL ITALIENISCH!

MOZZARELLA E POMODORI A1,G
Mozzarella, Tomaten, Basilikum und Olivenöl - 11^{00}

MEDITERRANEO A1,G
Meeresfrüchte, Knoblauch - 13^{50}

PAESANA A1,G
Sardellenfilets, Kapern, Mozzarella & Tomaten - 13^{90}

SALMONE A1,D,G
Mit frischem Lachs, Petersilie & Knoblauch - 16^{90}

MARE E MONTI A1,G
mit frischen Champignons & Krabben- 13^{90}

TUTTI E TIPI A1,G
Frische Champignons, Tomaten, Oliven, Basilikum & Mozzarella - 17^{90}
+ SALAMI MILANO 2,3,8 + 1^{90}

FUNGHI E SPINACI A1,G
Frische gebratene Champignons, Spinat, Knoblauch & Olivenöl - 11^{90}

RUCOLA A1,G
Rucola, Parmaschinken, Parmesansplitter und Olivenöl - 14^{50}

GAMBERONI A1,B,G
Garnelen, Krabben und Knoblauch in der Pfanne zubereitet - 17^{90}

Original Italienisch?
alle Pizzen bekommst du auch mit Mozzarella +1^{90}

= vegetarisch

DESSERT

SÜSSE VERFÜHRUNG

TIRAMISÚ A1,C,G,I
Selbstgemachter Mokkakuchen - 6,50

CASSATA A1,C,G
Italienische Eistorte - 5,50

TARTUFO A1,C,G,I
Trüffeleis in Kaffee und Mandellikör schwimmend, mit Sahne garniert - 5,50

SCHOKOLADENSOUFFLÉ A1,C,G,I
- 5,50

DESSERT MISTO A1,C,G,I
Gemischtes Dessert - 11,50

CAFÉ & CO

ESPRESSO 17 2,50

ESPRESSO DOPPIO 17 5,00

ESPRESSO MACCHIATO G,17 3,00

ESPRESSO CORRETTO 17 4,50

CAFÉ CREME 17 3,00

CAPPUCCINO G,17 3,50

LATTE MACCHIATO G,17 4,00

AMARETTO MIT SAHNE G 5,50

= vegetarisch

ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE:

A: Glutenhaltiges Getreide/Erzeugnisse u.a. A1 Weizen, A4 Gerste, B: Krebstiere/-Erzeugnisse, C: Eier/-Erzeugnisse, D: Fisch/-Erzeugnisse, E: Erdnüsse/-Erzeugnisse, F: Soja/-Erzeugnisse, G: Milch/-Erzeugnisse, H: Schalenfrüchte/-Erzeugnisse, I: Sellerie/-Erzeugnisse, J: Senf/-Erzeugnisse, K: Sesam/-Erzeugnisse, L: Schwefeldioxid und Sulphite,
M: Lupinen/-Erzeugnisse, N: Weichtiere/-Erzeugnisse // 1: mit Farbstoffen, 2: mit Konservierungsstoffen, 3: mit Antioxidationsmittel, 4: mit Geschmacksverstärker, 5: geschwefelt, 6: gewachst, 7: geschwärzt, 8: mit Phosphat, 9: mit Milcheiweiß, 10: mit Süßungsmittel, 11: einer Zuckerart, 12: chininhaltig, 13: Säuerungsmittel, 14: Stabilisator Xanthan 15: Nitrit
16: kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 17: koffeinhaltig, 18: erhöhter Tauringehalt, 19: bestrahlt, 20: mit Jodsalz, 21: gentechnisch verändert, 22: enthält eine Phenylalaniquelle.
Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

TENNISCLUB GRÜN WEISS NEUSS 1963

AZZOLINI
RISTORANTE

Sportpark Restaurant Azzolini

Jean-Pullen-Weg 0 | 41464 Neuss

Telefon: +49 2131 45412
E-Mail: Sportparkrestaurant-azzolini@gmx.de

www.sportparkrestaurant-azzolini.eatbu.com