

Alitalia

RISTORANTE - PIZZERIA - BAR

Lunch, Dinner, After Work, Events & Catering

*Speisekarte
Mittagskarte
Getränkete
Weinkarte*

Öffnungszeiten:
Montag-Freitag: 12-14:30 & 18 - 22 Uhr
Samstag: 17 – 22 Uhr
Feiertag: geschlossen
Events: nach Vereinbarung

Mittagstisch
von Montag bis Freitag

Unser Mittagstisch wechselt wöchentlich. Bitte schauen Sie auf unsere Website unter „Mittagstisch“, um den aktuellen Mittagstisch einzusehen.

Jedes Mittagsgericht wird mit einer Suppe oder einem kleinen Salat serviert.

*Empfehlungskarte
von Montag bis Freitag*

Unsere Empfehlungskarte wechselt wöchentlich. Bitte schauen Sie auf unserer Website unter „Empfehlungskarte“, um die aktuellen Empfehlungen unseres Chefkochs einzusehen.

Antipasti e Insalate

<i>Bruschetta</i>	8,50 €
GERÖSTETE BROTSCHIEBEN MIT TOMATEN UND KNOBLAUCH	
<i>Insalata Mista</i>	8,50 €
GEMISCHTER SALAT	
<i>Antipasti della Casa</i>	13,00 €
GEMISCHTE VORSPEISE, VEGETARISCH, KLEIN	
<i>Antipasti Speciale^{6,7}</i>	17,00 €
GEMISCHTE VORSPEISE SPEZIALE	
<i>Mozzarella Caprese</i>	13,50 €
MOZZARELLA MIT TOMATEN UND BASILIKUM	
<i>Insalata Gamberoni</i>	21,00 €
GEMISCHTER SALAT MIT GEGRILLTEN RIESENGARNELEN & GEHOBELTEM PARMESAN	
<i>Carpaccio di Manzo⁶</i>	16,50 €
RINDERCARPACCIO MIT PARMESAN UND CHAMPIGNONS	
<i>Insalata di Tacchino</i>	16,50 €
GEMISCHTER SALAT MIT PUTENBRUSTSTREIFEN	
<i>Insalata Nizza</i>	15,50 €
GEMISCHTER SALAT MIT THUNFISCH UND EI	
<i>Insalata Contadina^{6,7}</i>	15,50 €
GEMISCHTER SALAT MIT SCHAFSKÄSE, OLIVEN UND PEPERONI	

Zuppa

<i>Minestrone</i> ⁵	9,00 €
ITALIENISCHE GEMÜSESUPPE	
<i>Zuppa di Pomodoro</i>	9,00 €
TOMATENSUPPE	
<i>Stracciatella alla Romana</i> ⁵	9,00 €
FLEISCHBRÜHE MIT PARMESAN UND EI	

Pizza

<i>Pizza Margherita</i> ^{1,6}	13,00 €
MIT TOMATE UND KÄSE	
<i>Pizza Funghi</i> ^{1,6}	14,00 €
MIT CHAMPIGNONS	
<i>Pizza Salami</i> ^{1,6}	14,50 €
MIT SALAMI	
<i>Pizza Prosciutto</i> ^{1,4,6,9}	14,50 €
MIT SCHINKEN	
<i>Pizza Tonno</i> ^{1,6}	14,50 €
MIT THUNFISCH UND ZWIEBELN	
<i>Pizza Prosciutto e Funghi</i> ^{1,6}	15,00 €
MIT SCHINKEN UND CHAMPIGNONS	
<i>Pizza Spinaci e Gorgonzola</i> ^{1,6}	15,00 €
MIT SPINAT UND GORGONZOLA	
<i>Pizza Quattro Stagioni</i> ^{1,4,6,9}	16,50 €
MIT SCHINKEN, CHAMPIGNONS, SALAMI UND ARTISCHOCKEN	
<i>Pizza Salmone</i> ^{1,6}	17,50 €
MIT LACHS	
<i>Pizza Parma, Rucola e Parmigiano</i> ^{1,6}	18,00 €
MIT PARMASCHINKEN, RUCOLA UND PARMESAN	

Pasta

<i>Spaghetti Napoli</i> IN TOMATENSAUCE	13,00 €
<i>Spaghetti Aglio e Olio</i> MIT KNOBLAUCH, OLIVENÖL UND PEPERONCINO	13,50 €
<i>Penne all'Arrabbiata</i> IN SCHARFER TOMATENSAUCE	14,00 €
<i>Penne Gorgonzola⁶</i> IN GORGONZOLASAUCE	14,50 €
<i>Spaghetti Bolognese¹</i> MIT HACKFLEISCHSAUCE	15,00 €
<i>Spaghetti Carbonara⁴</i> MIT SPECK UND EI	15,00 €
<i>Tortellini alla Panna^{4,9}</i> MIT SCHINKEN IN SAHNESAUCE	15,00 €
<i>Lasagne al Forno^{1,6}</i> NUDELAUFLAUF	16,50 €
<i>Penne con Tacchino</i> MIT PUTENBRUST UND CHAMPIGNONS	16,50 €
<i>Spaghetti Marinara</i> MIT MEERESFRÜCHTEN	19,50 €
<i>Tagliatelle al Salmone</i> MIT LACHS IN TOMATEN-SAHNESAUCE	19,50 €
<i>Spaghetti Gamberoni Pomodoro</i> MIT RIESENGARNELEN IN TOMATENSAUCE	23,50 €
<i>Spaghetti Gamberoni Aglio e Olio</i> MIT RIESENGARNELEN, KNOBLAUCH, OLIVENÖL UND PEPERONCINO	23,50 €

Pesce

<i>Calamari Livornese⁶</i>	26,50 €
TINTENFISCHRINGE MIT KAPERN UND TOMATENSAUCE	
<i>Calamari Rusticana</i>	26,50 €
TINTENFISCHRINGE MIT ZWIEBELN UND CHAMPIGNONS	
<i>Salmone alla Griglia</i>	30,50 €
LACHS VOM GRILL	
<i>Salmone al Pepe</i>	32,50 €
LACHS AUF BLATTSPINAT, MIT PFEFFERSAUCE	
<i>Gamberoni alla Griglia</i>	30,50 €
RIESENGARNELEN VOM GRILL	
<i>Gamberoni Rusticana</i>	31,50 €
RIESENGARNELEN MIT ZWIEBELN UND CHAMPIGNONS	
<i>Gamberoni al Aglio</i>	31,50 €
RIESENGARNELEN MIT KNOBLAUCH UND OLIVENÖL	

Jedes Fleisch- und Fischgericht wird mit der Tagesbeilage oder einem kleinen Salat serviert.

Carne

<i>Scaloppine al Gorgonzola</i> ^{1,6} FLEISCHMEDALLIONS IN GORGONZOLASAUCE	28,00 €
<i>Scaloppine al Funghi</i> FLEISCHMEDALLIONS IN CHAMPIGNONSAUCE	28,00 €
<i>Saltimbocca alla Romana</i> ^{1,5} KALBSMEDAILLONS MIT PARMASCHINKEN UND SALBEI	30,00 €
<i>Bistecca alla Griglia</i> RUMPSTEAK VOM GRILL	31,50 €
<i>Bistecca al Pepe Verde</i> ^{1,5} RUMPSTEAK IN GRÜNER PFEFFERSAUCE	33,00 €
<i>Bistecca al Gorgonzola</i> ⁶ RUMPSTEAK IN GORGONZOLASAUCE	33,00 €
<i>Filetto alla Griglia</i> RINDERFILET VOM GRILL	37,50 €
<i>Filetto al Pepe Verde</i> ^{1,5} RINDERFILET IN GRÜNER PFEFFERSAUCE	39,00 €
<i>Filetto al Gorgonzola</i> ⁶ RINDERFILET IN GORGONZOLASAUCE	39,00 €

Jedes Fleisch- und Fischgericht wird mit der Tagesbeilage oder einem kleinen Salat serviert.

Dessert

<i>Tiramisu</i>	8,50 €
<i>Cassata Siciliana</i>	8,00 €
<i>Tartufo</i>	8,00 €
<i>Gelato Misto</i>	7,50 €
<i>Crème Caramel</i>	8,50 €

Heißgetränke

<i>Espresso</i>	3,50 €
<i>Doppio Espresso</i>	5,00 €
<i>Cappuccino</i>	5,00 €
<i>Tasse Kaffee</i>	5,00 €
<i>Latte Macchiato</i>	6,00 €
<i>Tee, verschiedene Sorten</i>	5,00 €

Aperitifs

<i>Martini Dry, Bianco 5cl</i>	5,50 €
<i>Campari^{1,3} 4cl</i>	6,00 €
<i>Aperol Orange^{1,3} 0,25l</i>	8,50 €
<i>Aperol Spritz^{1,3} 0,25l</i>	10,00 €
<i>Longdrinks ab</i>	11,00 €

Grappa

2cl

<i>Grappa Stravecchia</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Nonino Il Merlot „Monovitigno“</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Nonino Lo Chardonnay „Monovitigno“</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Nonino Il Moscato „Monovitigno“</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Nonino Il Prosecco „Monovitigno“ Riserva</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Nonino Ûe di Sauvignon „Monovitigno“</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Nonino Amaro Quintessentia</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Nonino Grappa Nonino Riserva 115th Anniversary</i>	<i>12,00 €</i>

Spirituosen

2cl

<i>Amaretto</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Sambuca</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Averna</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Whiskey Jack Daniel's</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Rum Havana Club 3 Años</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Gin Gordon</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Gin Tanqueray</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Vodka Absolut</i>	<i>7,00 €</i>

Getränke

<i>Purezza Premium Tafelwasser mit oder ohne Kohlensäure</i>		0,35l 4,00 €	0,75l 6,00 €
<i>San Pellegrino</i>		0,25l 4,50 €	0,75l 8,00 €
<i>Acqua Panna</i>		0,25l 4,50 €	0,75l 8,00 €
<i>Coca Cola^{1,2}, Fanta^{1,6}, Coca Cola zero^{1,2,8}, Sprite¹, Spezi^{1,2,6}</i>		0,2l 3,00 €	0,4l 4,00 €
<i>Schweppes Bitter Lemon^{3,6}, Tonic Water³, Ginger Ale¹</i>			0,2l 4,50 €
<i>Klindworth Fruchtsäfte</i>		0,2l 3,00 €	0,4l 4,50 €
APFEL, ORANGE, CRANBERRY, RHABARBER, MARACUJA			
<i>Alle Säfte auch als Schorle</i>		0,2l 3,00 €	0,4l 4,50 €
<i>Flensburger Pils vom Fass</i>		0,3l 4,00 €	0,4l 5,00 €
<i>Alsterwasser</i>		0,3l 4,00 €	0,4l 5,00 €
<i>Schneider Weisse Weizenbier</i>			0,5l 5,50 €
<i>Schneider Weisse alkoholfreies Weizenbier</i>			0,5l 5,50 €
<i>Flensburger alkoholfreies Bier</i>			0,33l 4,00 €
<i>Weinschorle</i>			0,25l 5,00 €

Prosecco / Champagner

	<i>Glas 0,1l</i>	<i>Flasche 0,75l</i>
<i>Zonin Prosecco Spumante (Venetien)</i>	5,00 €	30,00 €

GLANZKLARE FARBE MIT FRISCHEN, GELBLICHEN REFLEXEN. KLASSISCH FRISCH, HARMONISCH, SPRITZIG UND SAFTIG MIT FRUCHTIGER NASE

<i>Champagner Veuve Clicquot</i>	----	149,00 €
----------------------------------	------	----------

VON ALLERHÖCHSTER QUALITÄT MIT EINEM GROSSEN ANTEIL VON GRANDS UND PREMIERS CRUS. FEINER, LEBHAFTER CHARAKTER, AUSGEZEICHNETE STRUKTUR, ELEGANT UND FINESSENREICH

<i>Champagner Taittinger Rosé</i>	----	199,00 €
-----------------------------------	------	----------

LEUCHTENDE ROSÉFARBE, IM DUFT UND IM GESCHMACK FEINE, SUBTILE FRUCHT VON ELEGANTER INTENSITÄT, AROMEN VON ROTEN FRÜCHTEN, FEINE ANHALTENDE PERLAGE

<i>Champagner Dom Perignon</i>	----	499,00 €
--------------------------------	------	----------

EINE GOLDGELBE FARBE MIT KUPFERNEN REFLEXEN. IM BOUQUET GEHEN DIE ANFÄNGLICHEN NUANCEN VON FRISCHEN MANDELN UND GRAPEFRUIT SANFT IN AROMEN VON CASHEWNÜSSEN UND GEWÜRZEN ÜBER. DIE AROMEN VIBRIEREN IN EINEM LANGEN FINALE NACH, UNTERSTRICHEN VON EINER KAUM SPÜRBAREN BITTERNOTE (SCHALEN UND KNOSPEN VON ZITRUSFRÜCHTEN)

Rosé

	<i>Glas 0,2l</i>	<i>Flasche 0,75l</i>
<i>Lungarotti Brezza Rosado (Umbrien)</i>	9,00 €	28,00 €

FRISCH, BLUMIG UND ZART FRUCHTIGES AROMA, ZARTE AROMEN VON ROSEN, GLYZINIEN UND STERNANIS AROMEN VON HIMBEERE UND MARASCHINO-KIRSCHEN. EIN AUSGEWOGENER, UNKOMPLIZIERTER WEIN

Weisswein

	<i>Glas 0,2l</i>	<i>Flasche 0,75l</i>
<i>Matile Pinot Grigio (Umbrien)</i>	<i>7,00 €</i>	<i>21,00 €</i>
KRÄFTIGE, GELBE FARBE. BLUMIGES BOUQUET MIT ZARTER FRUCHT. LEICHT UND FRISCH, SEHR AROMATISCH UND KOMPLEX, ELEGANT MIT AUSGEWOGENER UND MILDER SÄURE. EIN WEIN MIT VIEL TRINKSPASS		
<i>Rocco Chardonnay (Venetien)</i>	<i>7,00 €</i>	<i>21,00 €</i>
IN DER NASE WUNDERSCHÖNES CHARDONNAY- FRUCHTBOUQUET. AM GAUMEN FRUCHTIG, VOLLMUNDIG UND ZARTAROMATISCH MIT ANKLÄNGEN VON ZITRUSFRÜCHTEN		
<i>Lungarotti Brezza (Umbrien)</i>	<i>9,00 €</i>	<i>28,00 €</i>
LEICHTE, ETWAS SPRITZIGE, UNKOMPLIZIERTE CUVÉE AUS GRECHETTO, CHARDONNAY UND PINOT GRIGIO – DER WEIN FÜR SOMMER-PARTYS SCHLECHTHIN		
<i>Gavi Serre dei Roveri (Piemont)</i>	<i>10,00 €</i>	<i>32,00 €</i>
DIE JUGENDLICHE FRISCHE MIT SAFTIGER FRUCHT VON ÄPFELN, BIRNEN UND KIWIS BEGLEITET VON MINZE UND FRISCHEN GARTENKRÄUTERN SOWIE FILIGRANER MINERALITÄT MIT ZITRUSGEPRÄGTEM NACHHALL EROBERN DIE GENIESSERHERZEN IM STURM		

Rotwein

	<i>Glas 0,2l</i>	<i>Flasche 0,75l</i>
<i>Matile Merlot (Umbrien)</i>	7,00 €	21,00 €
REBSORTENTYPISCHES BLUMIGES BOUQUET. DIESER LEICHTE, BLUMIGE MERLOT GEFÄLLT MIT SEINER SAMTIGEN, FRUCHTIGEN UND UNKOMPLIZIERTEN ART		
<i>Ruinite Lambrusco Reggiano</i> <i>(Emila-Romagna)</i>	7,00 €	21,00 €
AROMATISCHES BOUQUET, AM GAUMEN SPRITZIG, VOLLMUNDIG UND HARMONISCH, GEKÜHLT		
<i>Bella Luna Primitivo (Apulien)</i>	8,00 €	25,00 €
INTENSIVE AROMEN VON KIRSCH UND PFLAUME. AM GAUMEN WEICH UND VOLLMUNDIG MIT KIRSCH- UND PFLAUMENAROMEN		
<i>Rocco Chianti Riserva (Toskana)</i>	9,00 €	28,00 €
HARMONISCHE CUVÉE AUS DEN TRADITIONELLEN REBSORTEN, BEHUTSAM IN EICHENFÄSSERN GEREIFT. LEBHAFTE RUBINROTE FARBE, DELIKATES BOUQUET. AM GAUMEN RUND UND WÜRZIG MIT SAMTIGEM ABGANG		
<i>Lavignone Barbera d' Asti (Mombaruzzo)</i>	10,00 €	32,00 €
RUBINROT. DUFTIGES BOUQUET, FRUCHTIGER GESCHMACK, AROMATISCH UND LEICHT ZUGÄNGLICH.		
<i>Firriato Chiaramonte Nero d' Avola (Sizilien)</i>	----	39,00 €
DICHTE INTENSIVE, FAST VIOLETTE FARBE. INTENSIVE DUFTNOTEN VON ROTEN BEEREN UND GEWÜRZEN. AM GAUMEN RUND UND AUSGEWOGEN MIT GROSSER HARMONIE		
<i>Masi Campofiorin (Venetien)</i>	----	49,00 €
TIEF RUBINROTE FARBE, WÜRZIGE AROMEN UND NOTEN VON REIFEN ROTEN FRÜCHTEN, ROSINEN UND GEWÜRZEN. IM MUND VOLUMINÖS UND KOMPLEX.		
MAGNUM 1,5L 119,00 €		

Antinori Le Volte dei Ornellaia (Toskana) ----- 69,00 €

10 MONATE IM BARRIQUE AUSGEBAUT. DUNKLE PURPURROTE FARBE. DIE NASE PRÄSENTIERT SICH INTENSIV FRUCHTBETONT, MIT NOTEN VON KLEINEN WALDBEEREN UND SÜSSEN GEWÜRZEN. AM GAUMEN VOLL UND DICHT MIT SPÜRbareM, DOCH PERFEKT EINGEBUNDENEM UND WEICHEM TANNIN. DER LANG ANHALTENDE ABGANG KLINGT MIT FRUCHTIGEN NOTEN UND SCHÖNER LEBHAFTIGKEIT IN EINEM EINDRUCK VON GROSSER FRISCHE AUS.

MAGNUM 1,5L 149,00 €

3,0L 299,00 €

Tommasi Amarone Classico (Venetien) ----- 109,00 €

TIEFDUNKLES LEUCHTENDES RUBINROT, VIELSCHICHTIGE FEINWÜRZIGE AROMEN VON KAFFEE, TABAK, VANILLE UND REIFEN SCHWARZEN BEERENFRÜCHTEN. ANKLÄNGE VON SCHOKOLADE, HERZHAFTE FRUCHTFÜLLE, LEBENDIGE FESTE TANNINSTRUKTUR.

Pio Cesare Barolo (Piemont) ----- 139,00 €

LEUCHTEND GRANATROT, VOLLE AROMEN VON BACKPFLAUMEN, SCHATTENMORELLEN, EIN HAUCH VON SCHOKO, ZIMT UND GEWÜRZNELKE. MITTELSCHWERE ELEGANTE STRUKTUR, VOLLE SAFTIGKEIT, FEINES TANNIN UND SÄUREGERÜST, LANGES LAGERPOTENZIAL

Antinori Tignanello (Toskana) ----- 199,00 €

12 MONATE IM BARRIQUE AUSGEBAUT. DUFTIGE NOTEN REIFER, ROTER FRUCHT UND GEWÜRZE ENTFALTEN SICH GUT AUSGEWOGEN IN DER NASE. IM GESCHMACK ZEIGT ER EINE OPTIMALE STRUKTUR, MIT AUSGEWOGENEN, SANFTEN TANNINEN UND LANGEM NACHHALL. ÄUSSERST ELEGANT UND KOMPLEX

Alitalia

RISTORANTE - PIZZERIA - BAR

Betreiber
Tresor Gastronomie GmbH
Hammerbrookstr. 93
20097 Hamburg

Telefon: +49 40 23 26 60
E-Mail: info@ristorante-alitalia.de

FRITZ!Box WLAN Gastzugang / Privater Hotspot

Die WLAN-Verbindung zum FRITZ!Box Gastzugang können Sie entweder mit Eingabe des Namens des Funknetzes (SSID) und des WLAN-Netzwerkschlüssels oder bequem mit dem QR-Code einrichten:

WLAN-Funknetz (SSID)	ALITALIA_HOTSPOT
WLAN-Netzwerkschlüssel	Alitalia
Verschlüsselungsart	WPA2 (CCMP)

Dieser QR-Code vereinfacht die Einrichtung des WLAN-Gastzugangs in Smartphones. Für eine besonders komfortable Nutzung des QR-Codes wird die App "[FRITZ!App WLAN](#)" (Android) empfohlen.



LEGENDE ZUSATZSTOFFE:

- ¹ mit Farbstoff
- ² koffeinhaltig
- ³ chininhaltig
- ⁴ mit Konservierungsstoff oder mit Nitritpökelsalz
- ⁵ mit Geschmacksverstärker
- ⁶ Antioxidationsmittel
- ⁷ geschwärzt
- ⁸ mit einer Art von Süßungsmittel (Saccharin, Cyclamat, Aspartam, Acesulfam)
- ⁹ mit Phosphat
- ¹⁰ gentechnisch verändert
- ¹¹ geschwefelt

Auf Wunsch erhalten Sie gerne vom Kellner unsere Allergenen-Karte.

Stand 01.2024