Antipasti *Vorspeisen*

Pane e Olive Condite 7,40
*Fein angemachte **Oliven[2] aus Gaeta** D.O.P. mit geröstetem italienischem Brot aus Apulien*

Bruschetta al Pomodoro e Basilico 9,80
*Geröstete Brote **(5 Stück)** mit Strauchtomaten, Knoblauch, Basilikum und Olivenöl[1]*

Tris di Bruschetta alla Toscana 11,80
*Je 2 geröstete Brote mit Strauchtomaten und Knoblauch, mit Lardo di Colonnata aus der Toskana und mit Olivenpâté **(6 Stück)***

Antipasto Rustico
*Täglich frisch zubereitete Vorspeisen aus unserer Vitrine: Eingelegte Auberginen, getrocknete Tomaten, schwarze Oliven[2], grüne Linsen, Caponatagemüse, gegrillte rote Spitzpaprika ohne Haut, Alici und **hausgemachte,** gemischte Meeresfrüchte, saisonale Änderungen möglich*
klein (als Vorspeise) **14,90**
groß (zum Teilen oder als Hauptgang) **19,90**

Sfizio vegetale *klein* **14,90**
*Eingelegte schwarze Oliven[2], Auberginen, getrocknete Tomaten, grüne Linsen und Parmigiano Sovrano di Bufala **(24 Monate gereift),** saisonale Änderungen möglich* *groß* **18,90**

Insalata di mare 19,90
***Hausgemachter** Meeresfrüchtesalat*

Bagna Cauda *Spezialität aus dem Piemont* 16,80
Gemüserohkost mit heißer, hausgemachter Sardellensauce

Mozzarella di Bufala alla caprese 15,90
***Büffelmozzarella (125g)** Campana D.O.P. auf Tomatencarpaccio und frischem Basilikum und Oregano*

Prosciutto San Daniele 15,90
*Unser Klassiker – Köstlicher San Daniele Schinken D.O.P. aus dem Friaul **(ab 18 Monate)***

Prosciutto San Daniele e Mozzarella di Bufala 17,90
*Köstlicher San Daniele Schinken D.O.P. **(ab 18 Mon.)** aus dem Friaul und **Büffelmozzarella (125g)** Campana D.O.P., mit Strauchtomaten, frischem Basilikum und Oregano*

Bresaola con Rucola e Cucunci 16,90
*Luftgetrocknete **Rinderkeule aus dem Valtellinatal** mit Kapernäpfeln und Rucola*

Antipasto del Salumiere 16,90
Frisch aufgeschnitten: Salami »Finocchiona Toscana« I.G.P., Speck »Lardo di Colonnata« I.G.P., Mortadella I.G.P. mit Pistazien aus Bologna und luftgetrocknete scharfe Edelsalami aus Kalabrien

Vitello Tonnato 16,90
Hauchdünn geschnittenes rosa Kalbfleisch in einer würzigen Thunfischcreme mit Kapernäpfeln

Carpaccio di Manzo e Grana 15,50
*Hauchdünn geschnittene **rohe Rinderlende** mit Olivenöl[1], Zitrone und gehobeltem Grana Padano D.O.P.*

Carpaccio con Rucola e Grana 16,50
*Hauchdünn geschnittene **rohe Rinderlende** mit Olivenöl[1], Zitrone, Rucolasalat und gehobeltem Grana Padano D.O.P.*

Lardo di Colonnata a Tranci con Pizza Pane 16,90
***Schmelzender schneeweißer Speck I.G.P. aus der Toskana vom Sattelschwein.** In einem Becken aus Carrara-Marmor gereift. Eine edle Delikatesse, serviert mit Pizza Pane, frisch aus dem Holzofen*

Salame Toscano »Finocchiona« 10,80
Die berühmte, würzige Fenchelsalami I.G.P. aus der Toskana

Salame Spianata Piccante 10,80
Italienische Edelsalami aus Kalabrien, luftgetrocknet, scharf

Mortadella con Pistacchi 10,80
Mortadella I.G.P. mit Pistazien aus Bologna

Formaggi *Käse*

Pecorino Fioretto Sepi 10,90
*Abgelagerter Schafmilchkäse aus Sardinien **(mindestens 6 Monate gereift)***

Gorgonzola di Montagna 10,90
Pikanter Blauschimmelkäse D.O.P. aus der Lombardei (Kuhmilch)

Parmigiano Sovrano di Bufala 10,90
*Hartkäse D.O.P. aus Büffelmilch und Kuhmilch **(24 Monate gereift)***

Piatto Misto di Formaggi 13,40
Gemischte Käsevariation (Pecorino, Gorgonzola, Parmigiano)

Insalata *Salate*

Insalata di Pomodori 8,90
Salat aus Strauchtomaten mit roten Zwiebeln und schwarzen Oliven[2] (mit Thunfisch € 2,00 extra)

Insalata Mista di Stagione *klein* **8,80**
Gemischter Salat der Saison *groß* **12,50**

Insalata di Rucola e Grana *klein* **9,90**
Rucolasalat mit Cocktailtomaten, roten Zwiebeln und gehobeltem Grana Padano D.O.P. *groß* **14,90**

Panzanella al Cortile 18,90
Spezialität aus der Toskana
*Bunter Salat mit Strauchtomaten, Gurken, roten Zwiebeln, in Olivenöl[1] gerösteten Brotstückchen und gebratenem **Bio-Maishähnchenbrustfilet***

Insalata Mediterranea *klein* **11,80**
*Bunter Salat mit Strauchtomaten, Gurken, Artischocken, Oliven[2], Kapernäpfel, roten Zwiebeln, gekochten **Bio-Eiern** und saftigem Thunfisch* *groß* **17,90**

Pourpouri d'Insalata al Cortile *klein* **11,80**
Bunter Salat mit Strauchtomaten, frischen Champignons, luftgetrocknetem Schinken, Walnüssen, Apfelscheiben, gehobeltem Grana Padano D.O.P., in Apfelessig und Olivenöl[1] *groß* **17,90**

Insalata Ricca *klein* **11,80**
*Romanasalat mit magerem Hinterschinken, Strauchtomaten, Gurken, roten Zwiebeln, **Büffelmozzarella (125g)** D.O.P. (Bocconcini), Oliven[2] und gekochten **Bio-Eiern** (mit Thunfisch € 2,00 extra)* *groß* **17,90**

Alle Vorspeisen werden mit original italienischen Brot serviert.
[1] 100 % kaltgepresstes italienisches Olivenöl (Olio Extra Vergine di Oliva)

= *vegetarisch*

Willkommen seit 2002 in der ersten Mainzer Holzofenpizzeria, dem al Cortile!

Wir verwenden für unsere Pizza ein hochwertiges, kleberreiches, naturbelassenes, italienisches Weizenmehl, welches einen besonders hohen Proteingehalt aufweist.

Durch eine sehr lange Ruhezeit von 48 bis zu 72 Stunden wird unser Pizzateig dabei besonders bekömmlich.

Nur hier wird die Pizza vor Ihren Augen auf traditionelle italienische Art, in einem speziell angefertigten Holzofen mit der Hitze brennender unbehandelter Buche und vor allem rußfrei gebacken. Damit dabei nichts anbrennt, wird die Pizza während der gesamten Backzeit langsam rotierend am Feuer vorbeigeführt, dadurch wird die Pizza besonders gleichmäßig gebacken.

Das Tomatenfruchtfleisch – ebenso wie unser Mozzarellaküse „Fior di Latte" aus reiner Kuhmilch – werden ausschließlich in Italien hergestellt.

Buon Appetito!

La Pizzeria »classica« con Forno a Legna

Die Klassiker aus dem traditionellen Holzofen

Pizza Marinara 9,30
Pizza nach Fischerart. Dies ist das Original, ideal zum Aperitif oder als Vorspeise
Tomaten, Knoblauch, Oregano und Olivenöl[1)]

Pizza Margherita 12,90
Die Königin der Pizzen, benannt nach Margarete von Savoyen, Königin Italiens von 1878 bis 1900
*Tomaten, Mozzarella **„Fior di Latte"**, frisches Basilikum*

Pizza con Mozzarella di Bufala 15,90
*Tomaten, **Büffelmozzarella (125g)** Campana D.O.P., Cocktailtomaten, frisches Basilikum und Olivenöl[1)]*

Pizza Salame 14,90
*Tomaten, Mozzarella **„Fior di Latte"** und Salami Milano*

Pizza al Salame Piccante 14,90
*Tomaten, Mozzarella **„Fior di Latte"** und luftgetrocknete scharfe Salami*

Pizza Prosciutto 14,90
*Tomaten, Mozzarella **„Fior di Latte"** und magerer Hinterschinken*

Pizza Salame e Funghi 15,90
*Tomaten, Mozzarella **„Fior di Latte"**, Salami Milano und frische Champignons*

Pizza Prosciutto e Funghi 15,90
*Tomaten, Mozzarella **„Fior di Latte"**, magerer Hinterschinken und frische Champignons*

Pizza Calabrese 15,90
*Tomaten, Mozzarella **„Fior di Latte"**, luftgetrocknete scharfe Salami und frische Champignons*

Pizza Classica 16,90
*Tomaten, Mozzarella **„Fior di Latte"**, luftgetrocknete scharfe Salami, magerer Hinterschinken und frische Champignons*

Pizza Siciliana 16,90
zubereitet mit den Bodenschätzen der Region
*Tomaten, Mozzarella **„Fior di Latte"**, Kapernäpfel, Knoblauch, schwarze Oliven[2)], Oregano, frisch aus dem Ofen mit Sardellenfilets **aus dem Mittelmeer bei Cetara/Italien** belegt*

Pizza Capricciosa 16,90
*Tomaten, Mozzarella **„Fior di Latte"**, magerer Hinterschinken, luftgetrocknete scharfe Salami, frische Champignons, Artischocken und grüne Oliven[2)]*

Pizza Quattro Stagioni 16,90
*Tomaten, Mozzarella **„Fior di Latte"**, Salami Milano, frische Champignons, Artischocken, Auberginen und gekochte **Bio-Eier***

Pizza Nostromo 16,90
*Tomaten, Mozzarella **„Fior di Latte"**, Thunfisch, Kapernäpfel und rote Zwiebeln*

Pizza Piscaria 19,90
So wie auf dem Fischmarkt von Catania
*Tomaten, Mozzarella **„Fior di Latte"**, gemischte erlesene Meeresfrüchte und Knoblauch*

Pizza Vegetariana 17,90
*Tomaten, Mozzarella **„Fior di Latte"**, Auberginen, Zucchini, frischer Blattspinat, frische Paprika, frische Champignons, goldgelber Mais, schwarze Oliven[2)] und darüber gehobelter Grana Padano D.O.P.*

Pizza ai Quattro Formaggi 17,90
*Mozzarella **„Fior di Latte"**, Gorgonzolaküse, Pecorino Romano D.O.P. und Grana Padano D.O.P.*

Pizza Diavola 16,90
*Tomaten, Mozzarella **„Fior di Latte"**, luftgetrocknete scharfe Salami, frische Paprika und grüne Peperoni*

Alle unsere Gerichte können Sie gerne auch zum Mitnehmen bestellen.

[1)] *100 % kaltgepresstes italienisches Olivenöl (Olio Extra Vergine di Oliva)*
Sprechen Sie uns an, wenn Sie Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen haben.

Le nostre Specialità con Forno a Legna

Unsere Spezialitäten aus dem traditionellen Holzofen

Pizza Burrata **16,90**
Tomaten, Mozzarella ***„Fior di Latte“****, luftgetrocknete scharfe Salami und* ***Burrata (125g)*** *I.G.P. aus Apulien*

Pizza Tazi **18,90**
Tomaten, Mozzarella ***„Fior di Latte“****, frisch aus dem Ofen belegt mit original italienischem Landschinken aus Parma, angemachtem Rucolasalat und gehobeltem Grana Padano D.O.P.*

Pizza Bruschetta **17,90**
Tomaten, Mozzarella ***„Fior di Latte“****, luftgetrocknete scharfe Salami, frisch aus dem Ofen belegt mit gewürfelten Strauchtomaten, Knoblauch, Basilikum und gehobeltem Grana Padano D.O.P.*

Pizza Buongustaio **19,90**
Mozzarella ***„Fior di Latte“****, frisch aus dem Ofen belegt mit Kapernäpfeln, roten Zwiebeln, angemachtem Rucolasalat, gehobeltem Grana Padano D.O.P., und* ***Bresaola (luftgetrocknete Rinderkeule aus dem Valtellinatal)***

Pizza Deliziosa **17,90**
Mozzarella ***„Fior di Latte“****, Mascarponekäse, frisch aus dem Ofen belegt mit original italienischem Landschinken aus Parma*

Pizza Campagnola **17,90**
Tomaten, Mozzarella ***„Fior di Latte“****, Salsiccia (ital. Bratwurst), Cima di Rapa (Stängelkohl) und Gorgonzolakäsesauce*

Pizza la Perla Jonica **18,90**
eine Hommage an Taormina
Tomaten, Mozzarella ***„Fior di Latte“****, frischer Blattspinat, Shrimps, schwarze Oliven[2)] und Knoblauch*

Pizza al Salmone **18,90**
Mascarponekäse, Mozzarella ***„Fior di Latte“****, zartes,* ***frisches Lachsfilet****, schwarze Oliven[2)] und frischer Blattspinat*

Pizza Patatona **17,90**
Mascarponekäse, Kartoffelscheiben, luftgetrocknete scharfe Salami, rote Zwiebeln und Mozzarella ***„Fior di Latte“***

Pizza Pazzesca **16,90**
Tomaten, Mozzarella ***„Fior di Latte“****, luftgetrocknete scharfe Salami, frischer Blattspinat und Knoblauch*

Pizza Golosa **16,90**
Tomaten, Mozzarella ***„Fior di Latte“****, luftgetrocknete scharfe Salami, Broccoli und darüber Gorgonzolakäsesauce*

Calzone **16,90**
Pizzatasche gefüllt mit Tomaten, Mozzarella ***„Fior di Latte“****, magerem Hinterschinken, luftgetrockneter scharfer Salami und frischen Champignons*

Pizza »al Cortile« Tris di Pizza **18,90**
Drei köstliche Variationen auf einer ganzen, runden Pizza: ***1/3 von der »Tazi«, 1/3 von der »Perla Jonica« und 1/3 von der »Campagnola«***

Focaccia alla Caprese **15,90**
Pizzabrot, frisch aus dem Ofen belegt mit Cocktailtomaten, ***Büffelmozzarella (125g)*** *Campana D.O.P., frischem Basilikum und Olivenöl[1)]*

Pizza Ganni **17,90**
Tomaten, Mozzarella ***„Fior di Latte“****, luftgetrocknete scharfe Salami, frisch aus dem Ofen belegt mit grünen Oliven[2)], angemachtem Rucolasalat und roten Zwiebeln*

Pizza Tonno e Grana **17,90**
Tomaten, Mozzarella ***„Fior di Latte“****, Thunfisch, gehobelter Grana Padano D.O.P. und rote Zwiebeln*

Pizza Tipica **16,90**
Tomaten, Mozzarella ***„Fior di Latte“****, frisch aus dem Ofen belegt mit gehobeltem Grana Padano D.O.P., Basilikum und Cocktailtomaten*

Pizza con Petto di Pollo **18,90**
Tomaten, Mozzarella ***„Fior di Latte“****, Zucchini, frische Champignons, schwarze Oliven[2)] und darüber gebratenes* ***Bio-Maishähnchenbrustfilet***

Pizzapane **6,90**
Pizzabrot mit Oregano und Olivenöl[1)]

Pizzabeläge

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir Änderungswünsche als zusätzliche Beläge, wie aufgeführt berechnen.

je Portion

Mais, Kartoffelscheiben, rote Zwiebeln, frischer Peperoncino, grüne Oliven[2)], schwarze Oliven[2)], Zucchini, grüne Peperoni **0,80**

Auberginen, frische Paprika, Broccoli, frische Champignons, gekochte ***Bio-Eier, Bio-Spiegelei*** **1,10**

gewürfelte Strauchtomaten, Cocktailtomaten, frischer Blattspinat, Rucolasalat, Artischockenherzen, Salami Milano, luftgetrocknete scharfe Salami, magerer Hinterschinken, Kapernfrucht mit Stiel **1,60**

Mozzarella ***„Fior di Latte“****, gehobelter Grana Padano D.O.P., Gorgonzolakäsesauce, Mascarponekäsesauce, Salsiccia (ital. Bratwurst)* **1,80**

Cima di Rapa (Stängelkohl aus Apulien), Gorgonzolakäse, Thunfisch, 6 Sardellenfilets ***aus dem Mittelmeer bei Cetara/Italien*** **2,00**

gebratenes ***Bio-Maishähnchenbrustfilet****, Original italienischer Landschinken aus Parma, Bresaola (luftgetrocknete Rinderkeule aus dem Valtellinatal), Shrimps* **2,80**

Büffelmozzarella (125g) *Campana D.O.P., Burrata (125g) I.G.P. aus Apulien,* **4,00**

frisches Lachsfilet*, erlesene Meeresfrüchte* **4,50**

Frischer Knoblauch auf Pizza ohne Aufpreis.

[2)] mit Säuerungsmittel = *vegetarisch* *Alle Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung*

Gutes Essen braucht Zeit

Unsere Gerichte werden aus hochwertigen Zutaten stets frisch für Sie zubereitet. Sollte es daher manchmal zu kurzen Verzögerungen kommen, bitten wir um ein wenig Geduld. Auch unsere Pasta-Spezialitäten sind nicht vorgekocht. Daher können Sie auch wählen, ob Sie gerne original italienisch »al dente«, also mit »Biss«, essen möchten. Geben Sie Ihren Wunsch einfach bei der Bestellung mit an.

Auch bereiten wir Ihre Spaghetti oder Penne gerne glutenfrei zu (Aufpreis 1,50 €).

Beste Fleisch- und frische Fischspezialitäten runden unser Angebot ab. Stöbern Sie in den köstlichen Empfehlungen unserer »cucina casalinga«. Sie werden begeistert sein.

Sprechen Sie uns an, wenn Sie Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen haben.



Pasta
Nudeln aus Hartweizen

Spaghetti al Pomodoro e Basilico 13,90
In Tomatensauce mit Cocktailtomaten und Basilikum

Spaghetti all'Arrabbiata 14,90
Mit frischem Peperoncino (scharf) und Knoblauch, in Tomatensauce und Cocktailtomaten geschwenkt

Spaghetti al Ragù di Carne 15,90
In delikater Rinderhackfleischsauce mit Tomaten

Spaghetti Carbonara al Italiana 17,90
Mit ital. Guanciale Speck, Pecorino Romano D.O.P. und ***Bio-Eiern (nach italienischem Originalrezept)***

Spaghetti con Aglio, Olio e Peperoncino 15,90
In Knoblauch, 100% kaltgepresstem italienischem Olivenöl[1)] und frischem Peperoncino (scharf) geschwenkt

Spaghetti alla Puttanesca 17,90
In schwarzen Oliven[2)], Kapern, Knoblauch, Sardellenfiletsfilets aus Cetara/Italien, Tomaten und frischem Peperoncino (scharf) geschwenkt

Mafaldine alla Pescatore 22,00
Mit erlesenen Meeresfrüchten (Sepia, Calamari, Pulpo, Shrimps und Kiwimuscheln), in Knoblauch, Tomaten und frischem Peperoncino geschwenkt

Mafaldine al Pesto Genovese 17,90
In hausgemachter Pestosauce und Pecorino Romano D.O.P. geschwenkt

Mafaldine alla Salvatore 17,90
Mit Salsiccia (ital. Bratwurst), in Knoblauch, Olivenöl[1)] und frischem Peperoncino (scharf) geschwenkt, mit Cocktailtomaten

Orecchiette alla Pugliese 17,90
Mit Cima di Rapa (Stängelkohl aus Apulien), Olivenöl[1)], Knoblauch, frischem Peperoncino (scharf) und einem Hauch von Sardellen

Orecchiette con la Rucola 17,90
Mit luftgetrocknetem Schinken, Rucola, Grana Padano D.O.P. und Knoblauch, in kräftiger Tomatensauce geschwenkt

Orecchiette alla Vesuviana 17,90
Mit luftgetrocknetem Schinken, frischem Peperoncino (scharf), Salsiccia (ital. Bratwurst) und Knoblauch in Tomatensauce geschwenkt

Raviolini Vegani con Verdure Grigliate 18,90
Vegane Bio-Ravioli *gefüllt mit Tomate, Zucchini, Paprika, Zwiebeln und Aubergine, in Olivenöl und Gemüse geschwenkt (Zucchini, Karotten, Sellerie, rote Zwiebeln, Ingwer)*

Pasta fresca all'uovo
Frische Eiernudeln

Garganelli al Pomodoro e Basilico 14,90
In Tomatensauce mit Cocktailtomaten und Basilikum

Garganelli all'Arrabbiata 16,80
Mit frischem Peperoncino (scharf) und Knoblauch, in Tomatensauce und Cocktailtomaten geschwenkt

Garganelli al Ragù di Carne 16,90
In delikater Rinderhackfleischsauce mit Tomaten

Garganelli alla Siracusana 17,90
Mit Salsiccia (ital. Bratwurst), Auberginen, Paprika, Kapern, schwarzen Oliven[2)], Knoblauch und Tomatensauce

Garganelli alla Norma con Ricotta Salata 17,90
Mit Tomatensauce, Auberginen, Knoblauch und Basilikum, darüber geraspelter, gesalzener Ricotta

Garganelli alla Boscaiola 17,90
Mit frischen Champignons, luftgetrocknetem Schinken, Knoblauch und Broccoli in Tomatensauce

Garganelli Vegetariana 17,90
Mit frischen Champignons, Spinat, Broccoli, Kartoffeln und Olivenöl[1)]

Tagliolini al Salmone 18,90
Schwarze, mit Sepiatinte gefärbte feine Bandnudeln mit Tomatensauce und ***frischem Lachsfilet***

Fettuccine della Nonna 18,90
Mit Zucchini, Tomatensauce, Knoblauch, Rucola und Shrimps

Fettuccine Delicate 17,90
Mit luftgetrocknetem Schinken, in Mascarponeküse und Sahne geschwenkt

Fettuccine della Casa 18,90
Mit ***Bio-Maishähnchenbrustfilet,*** *Broccoli und luftgetrocknetem Schinken in Safran und Sahne geschwenkt*

Fettuccine dei Doci 18,90
Mit ***Bio-Maishähnchenbrustfilet,*** *Broccoli, frischen Champignons und Shrimps, in Sahne geschwenkt*

Gnocchetti al Gorgonzola 17,90
Grüne und weiße Gnocchi in einer würzigen Gorgonzolakäsesauce

Gnocchetti alla Casareccia 17,90
Weiße Gnocchi mit Tomatensauce, Mozzarellakäse und Basilikum

[1)] 100 % kaltgepresstes italienisches Olivenöl (Olio Extra Vergine di Oliva)

Pasta fresca Ripiena
Gefüllte Eiernudeln

Tortellini all'Emiliana **16,90**
gefüllt mit Mortadella und Parmigiano Regiano D.O.P., in einer delikaten Sahnesauce mit luftgetocknetem Schinken geschwenkt

Tortellini al Ragù di Carne **17,60**
gefüllt mit Mortadella und Parmigiano Regiano D.O.P., in einer delikaten Rinderhackfleischsauce mit Tomaten

Fagottini di Carne con Burro e Salvia **17,90**
*Nudelsäckchen **mit Schmorbraten gefüllt,** in Butter, Salbei und Grana Padano D.O.P. geschwenkt*

Panzerotti con Mozzarella di Bufala al Pomodoro **17,90**
*Mit **Büffelmozzarella** D.O.P. gefüllt, in frischer Tomatensauce geschwenkt*

Ravioloni del Vinaiolo **17,90**
Gefüllt mit sonnengetrockneten Tomaten und Pilzen in kräftiger Tomatensauce mit Thymian und schwarzen Oliven[2)]

Caramelle Gustose **18,90**
Bonbon-Nudeln mit einer Walnussfarce gefüllt, in Gorgonzolakäsesauce geschwenkt

Schiaffoni al Cortile **18,90**
Riesenravioli mit Mozzarellakäse und Basilikum gefüllt, in frischer, hausgemachter Pestosauce geschwenkt, mit einem Schuss Sahne

Tortelloni di Ricotta e Ortica **17,90**
Mit Ricotta-Brennnessel-Füllung in kräftiger Tomatensauce und Pinienkernen geschwenkt

Tortelloni Mare e Monti **18,90**
Drei verschiedene Nudelarten mit Brennnesseln, Lachs und Artischocken gefüllt, in Tomaten-Zucchini-Shrimps-Sauce geschwenkt

Pasta fresca al gratinata
Gratinierte Eiernudeln

Tortellini Pasticciati **19,40**
*Frische Tortellini mit Fleischfüllung, magerem Hinterschinken, frischen Champignons und Sahne, mit Mozzarella **„Fior di Latte"** überbacken*

Garganelli alla Siciliana **19,40**
*Garganellinudeln geschwenkt in Auberginen, Tomatensauce, Basilikum und Salsiccia (ital. Bratwurst), mit Mozzarella **„Fior di Latte"** überbacken*

Garganelli all'Ortolana **19,40**
*Garganellinudeln geschwenkt in frischer Sahne mit Broccoli, Zucchini und Pinienkernen, mit Mozzarella **„Fior di Latte"** überbacken*

Extras *(zu Fisch- und Fleischspezialitäten)*

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir Extras zusätzlich, wie aufgeführt berechnen, auch wenn Sie eine andere Beilage dafür weglassen.
Rosmarinkartoffeln (3,00 €), Salzkartoffeln (3,00 €), Caponata-Gemüse (4,50 €), Linsen, frischer Blattspinat oder Broccoli (3,80 €), Spaghetti mit Butter oder Tomatensauce oder aglio e olio (4,50 €), Fettuccine in Butter oder Tomatensauce (4,80 €)

Frische Fisch- und Fleisch-Spezialitäten
aus unserer »Cucina Casalinga«

Trancio di pesce spada alla siciliana **29,90**
*Gegrillter **frischer Schwertfisch** auf sizilianische Art fruchtig angemacht mit Zitronen, Oliven[2)], Kapern, Knoblauch und Peperoncino. Dazu ein Kartoffel-Caponata-Gemüse*

Livorneser Fischeintopf **34,50**
Aus Edelfischen, Krustentieren und Muscheln mit geröstetem Knoblauchbrot
(Zubereitungszeit ca. 20 Minuten)

Trancio di salmone alla griglia **28,80**
*Gegrilltes **frisches Lachsfilet,** mit Salzkartoffeln und frischem Blattspinat*

Galletto (Nostrano) al forno **28,80**
*Ofenfrisches **Stubenküken aus Frankreich**, im Ganzen goldgelb gebacken, mit Rosmarinkartoffeln und Salat*
(Zubereitungszeit ca. 20 Minuten)

Galletto alla Diavola **28,80**
*Kross gegrilltes **Stubenküken aus Frankreich**, mit feurigem Peperoncino, Knoblauch und frischen Kräutern, mit Rosmarinkartoffeln und Salat*
(Zubereitungszeit ca. 20 Minuten)

Fettina di Vitello all Italiana **29,80**
Kalbspaillard vom Grill, dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse

Brasato di manzo al Chianti **29,60**
Toskanischer Rinderschmorbraten in Chianti Classico Rotweinsauce und Rosmarinkartoffeln

Tagliata al Cortile **29,80**
***Rumpsteak aus der Region**, gegrillt und tranchiert, mit frischen Kräutern dazu Rucola, gehobelter Grana Padano D.O.P. und Rosmarinkartoffeln*

Costate di Maialetto alla griglia **29,80**
*Gegrilltes **Spanferkelkotelett aus Deutschland** mit frischen Kräutern und Rosmarinkartoffeln*

Dolci *Desserts*

Eis *1 Kugel* **2,30**
Vanille, Schokolade, Erdbeere, Zitrone (mit Sahne € 0,70 extra)

Tartufo Affogato all'Espresso **9,40**
Trüffel-Milcheis in einem Espresso getränkt

Tartufo al Amaro S. Marzano **9,60**
Trüffel-Milcheis mit Kräuterlikör aus Apulien

Tiramisu **8,90**
***Hausgemachtes** Bisquit-Dessert*

Hausgemachtes Panna Cotta **8,90**
Gestürzte Sahnecreme mit Himbeersauce

Cassatta al pistacchio **9,60**
Vanille-Pistazien-Parfait auf Aprikosenpüree

Zabaglione **9,90**
***Von Hand aufgeschlagene** Zabaglione (enthält Alkohol) (frisch hergestellt aus **Bio-Eiern**) mit Vanilleeis*

Vin Santo Casa alle Vacche *D.O.C. '15* **8,70**
4 cl Dessertwein aus der Toskana

Vin Santo e cantuccini **9,90**
*4 cl Dessertwein dazu **5 Stück** Cantuccini-Gebäck*

[2)] *mit Säuerungsmittel* = *vegetarisch* *Alle Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung!*

Aperitivi *Aperitifs*

Le Colture

Prosecco Superiore Fagher *0,1 l* **5,90**
di Valdobbiadene D.O.C.G. Brut

Rheinhessen

Raumland Traubensecco weiß *0,1 l* **5,80**
alkoholfrei

Aperol[4] Royal *0,1 l* **6,80**
Prosecco di Valdobbiadene mit Aperol

Bellini *0,1 l* **6,90**
Prosecco di Valdobbiadene mit weißem Pfirsichmark
auch alkoholfrei erhältlich

Aperol Spritz [4] **7,90**
Aperitivo Italiano

Hugo **7,90**
Erfrischender Aperitif aus Südtirol

Martini Bianco, Rosso, Dry *5 cl* **4,40**

Sandeman Sherry Medium *5 cl* **4,70**

Sandeman Sherry Dry Seco *5 cl* **4,70**

Sandeman Porto Tawny *5 cl* **4,70**

Sanbitter [4] *pur* *0,1 l* **3,90**

Sanbitter [4] *Soda* **4,80**

Sanbitter [4] *Orange* **5,30**

Crodino [4] *pur* *0,1 l* **3,90**

Crodino [4] *Soda* **4,80**

Crodino [4] *Orange* **5,50**

Birra *Biere*

Bitburger Premium Pils *0,3 l Glas* **4,10**
vom Fass *0,5 l Glas* **6,40**

Köstrizer Schwarzbier *0,33 l Fl.* **4,00**

Bitburger *alkoholfrei 0,0%* *0,33 l Fl.* **4,00**

Paulaner Weißbier *0,5 l Fl.* **5,60**
Kristallklar

Paulaner Weißbier *0,5 l Fl.* **5,60**
Hefe naturtrüb

Paulaner Weißbier *0,5 l Fl.* **5,60**
alkoholfrei oder Zitrone alkoholfrei

Peroni NastroAzzurro *0,33 l Fl.* **4,00**
Italiens Nr. 1 Premium-Qualitäts-Bier

Neumarkter Lammsbräu *0,33 l Fl.* **4,40**
Glutenfreies Edelpils

Radler *0,3 l Glas* **3,90**
0,5 l Glas **5,90**

Cola Bier *0,3 l Glas* **3,90**
0,5 l Glas **5,90**

Longdrinks *(je 4 cl Spirituosen)*

Campari Soda [4] **5,90**

Campari Orange [4] **6,90**

Gin Tonic [5] *Thomas Henry Tonic Water*
mit ***Tanqueray London Dry Gin*** **9,80**
mit ***Malfy Gin con Arancia*** **10,50**
mit ***Monkey 47 Gin*** **12,50**

Weinschorle

Weinschorle aus *0,2 l* **3,90**
Trebbiano d'Abruzzo *0,4 l* **5,90**

Alkoholfreie Getränke

San Pellegrino *0,25 l Fl.* **3,50**
Mineralwasser *0,75 l Fl.* **7,80**

Acqua Panna *0,25 l Fl.* **3,50**
Das stille Wasser der Toskana *0,75 l Fl.* **7,80**

Pepsi [4, 6, 7] *0,2 l Glas* **3,60**
0,4 l Glas **5,40**

Pepsi Zero [1, 3, 4, 6, 7] *0,2 l Glas* **3,60**
0,4 l Glas **5,40**

Mirinda [1, 2, 4] *0,2 l Glas* **3,60**
0,4 l Glas **5,40**

Seven Up [1] *0,2 l Glas* **3,60**
0,4 l Glas **5,40**

Spezi [1, 2, 4, 7] *0,2 l Glas* **3,60**
0,4 l Glas **5,40**

Apfelsaft *0,2 l Glas* **3,60**
naturtrüb *0,4 l Glas* **5,40**

Apfelsaftschorle *0,2 l Glas* **3,60**
naturtrüb *0,4 l Glas* **5,40**

Orangensaft *0,2 l Glas* **3,90**

Orangensaftschorle *0,4 l Glas* **5,50**

Traubensaft rot *0,2 l Glas* **3,90**

Traubensaftschorle *0,4 l Glas* **5,50**

Johannisbeersaft *0,2 l Glas* **3,90**

Johannisbeersaftschorle *0,4 l Glas* **5,50**

Thomas Henry Tonic Water [5] *0,2 l Fl.* **4,30**

Thomas Henry Bitter Lemon [2, 5] *0,2 l Fl.* **4,30**

Oransoda *0,33 l Dose* **4,30**
Italienische Limonade ***mit Orangen aus Sizilien***

Lemonsoda *0,33 l Dose* **4,30**
Italienische Limonade ***mit Zitronen aus Sizilien***

AiLaike Bio-Eistee *handgemacht aus Mainz*
Zitrone-Minze *0,33 l Fl.* **4,40**

AiLaike Bio-Limonade *handgemacht aus Mainz*
Zitrone-Rosmarin *0,33 l Fl.* **4,40**

Sprechen Sie uns an, wenn Sie Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen haben.

[1] *konserviert* [2] *mit Antioxidationsmittel* [3] *enthält eine Phenylalaninquelle* [4] *mit Farbstoff*
[5] *chininhaltig* [6] *mit Süßungsmitteln* [7] *koffeinhaltig*

L'Italia dei Vini

Die Weinregionen Italiens



1. *Aostatal*
2. *Piemont*
3. *Lombardei*
4. *Südtirol-Trentino*
5. *Friaul*
6. *Venetien*
7. *Ligurien*
8. *Emilia Romagna*
9. *Toskana*
10. *Umbrien*
11. *Marken*
12. *Latium*
13. *Abruzzen*
14. *Molise*
15. *Kampanien*
16. *Apulien*
17. *Basilikata*
18. *Kalabrien*
19. *Sizilien*
20. *Sardinien*

Feiern im al Cortile

Von der gut gelaunten Geburtstagsfeier, über das Ehemaligentreffen bis hin zur großen Hochzeitsgesellschaft, im Sommer, im Winter und auch sonst – das al Cortile bietet den perfekten Rahmen für jede Gelegenheit. Sprechen Sie unsere Mitarbeiter an – wir zeigen Ihnen unsere Möglichkeiten auf und werden uns bemühen, alle Ihre Wünsche zu erfüllen.

Feiern Sie einmal im historischen Rahmen, mit der unvergleichlichen, traditionellen »cucina casalinga« und unserer original italienischen Holzofenpizza. Alles frisch und in bester Qualität. So wird jeder Anlass zu einem besonderen Erlebnis.

Für Gruppen ab 12 Personen servieren wir bindend drei verschiedene Vorspeisen für je vier Gäste in der Tischmitte zum Teilen, zusammen mit unserem original italienischem Brot (14,90 € pro Person):

– Bruschetta al Pomodoro e Basilico
– Antipasto Rustico
– Antipasto del Salumiere
(andere Vorspeisen sind auch möglich)

Die Hauptspeisen sind natürlich pro Person frei wählbar!

Vini Sfusi della Casa
Offene Weine aus unserem Hause

WEISSWEINE

FRIAUL

Braidis
Pinot Grigio *D.O.C.* — *0,2 l* **6,70** / *0,5 l* **16,20**
Strohgelb, fruchtiges Bukett, trocken und angenehm im Geschmack

Chardonnay *I.G.P.* — *0,2 l* **6,70** / *0,5 l* **16,20**
Strohgelb, intensives Bukett, mit fruchtigen und floralen Noten, elegant, trocken

ABRUZZEN

Agriverde
Trebbiano d'Abruzzo *D.O.C.* — *0,2 l* **6,60** / *0,5 l* **15,90**
strohgelb, zartes Aroma und harmonischer, herber Geschmack

LATIUM

Bigi
Orvieto Amabile *D.O.C.* — *0,2 l* **6,60** / *0,5 l* **15,90**
Lieblich, elegant, ausgeprägter Geschmack

SIZILIEN

Trovati
Grillo *D.O.C.* — *0,2 l* **6,70** / *0,5 l* **16,20**
(100% Grillo)

ROTWEINE

FRIAUL

Braidis
Merlot *I.G.P.* — *0,2 l* **6,70** / *0,5 l* **16,20**
Rubinrot, intensives Bukett nach roten Früchten und Kräutern, trocken und samtig im Geschmack

EMILIA-ROMAGNA

Chiarli (Modena)
Lambrusco *D.O.P.* — *0,2 l* **6,60** / *0,5 l* **15,90**
Rubinrot, fruchtiges und frisches Aroma mit Tönen von Beerenfrüchten, lieblich und spritzig im Geschmack

TOSKANA

Casa Vinicola Bartali
Chianti »Leda Pucci« *D.O.C.G.* — *0,2 l* **6,90** / *0,5 l* **16,70**
(Sangiovese, Canaiolo)
Lebendiges Rubinrot, fruchtiges Bukett, harmonisch, rund und elegant im Geschmack

ABRUZZEN

Agriverde
Montepulciano d'Abruzzo *D.O.C.* — *0,2 l* **6,70** / *0,5 l* **16,20**
Rubinrot, typischer und angenehmer Duft, trocken und leicht im Geschmack

SIZILIEN

Trovati
Nero d'Avola *D.O.C.* — *0,2 l* **6,80** / *0,5 l* **16,50**
Rubinrot und ausdrucksstark, geschmeidiger und samtiger Geschmack mit fruchtigem Charakter

ROSÉWEINE

ABRUZZEN

Agriverde
Cerasuolo d'Abruzzo *D.O.C.* — *0,2 l* **6,70** / *0,5 l* **16,20**
Helles Kirschrot, frisches und fruchtiges Aroma mit Tönen von Waldfrüchten, angenehm und trocken

Vini in Bottiglia
Flaschenweine

Bei Ausverkauf des angeführten Jahrgangs bieten wir Ihnen einen gleichwertigen Folgejahrgang oder aus einem ebenbürtigen Weingut an.

WEISSWEINE

PIEMONT

Fontanabianca
»Arneis Langhe« *D.O.C.* — *0,75 l* **38,50**
(100 % Arneis)

Picollo Ernesto
Gavi *D.O.C.G.* — *0,75 l* **37,50**
(Cortese)

LOMBARDEI

Marangona
Lugana *D.O.C.G.* ***Bio*** — *0,75 l* **38,50**
(100 % Trebbiano di Lugana)

FRIAUL

Altùris
Pinot Grigio *D.O.P.* — *0,75 l* **36,50**

Altùris
Sauvignon *I.G.P.* **»Venetia Giulia«** — *0,75 l* **36,50**

La Tunella
Chardonnay *D.O.C.* **»Friuli Colli Orientali«** — *0,75 l* **38,50**

TOSKANA

Cappella S. Andrea
Vernaccia di San Gimignano — *0,75 l* **38,50**
D.O.C.G. ***Bio*** *(100 % Vernaccia)*

Val di Toro
Vermentino Auramaris Maremma — *0,75 l* **38,50**
D.O.C. ***Bio*** *(85 % Vermentino, 15 % Grechetto)*

KAMPANIEN

Torricino – A.A. von Stefano Di Marzo
Fiano di Avellino *D.O.C.G.* *0,75 l* **38,50**
(100 % Fiano)

Greco di Tufo *D.O.C.G.* *0,75 l* **38,50**
(100 % Greco)

SIZILIEN

Fondo Antico
Grillo Parlante *D.O.C.* *0,75 l* **34,50**
(Grillo)

Planeta
La Segreta *D.O.C.* *0,75 l* **34,00**
(Grecanico, Chardonnay, Viognier, Fiano)

Chardonnay *D.O.C.* *0,75 l* **59,00**
12 Monate Barrique

ROSÉWEINE

TOSKANA

Val di Toro
Anna's Secret Maremma Rosato *0,75 l* **38,50**
D.O.C. ***Bio*** *(100 % Sangiovese)*

SIZILIEN

Fondo Antico
»Aprile« Rosato *0,75 l* **34,50**
D.O.C. (Nero d'Avola)

ROTWEINE

PIEMONT

C.C. Guidobono
Nebbiolo Langhe *D.O.C. '21/'22* *0,75 l* **38,50**
Barolo le Coste di Monforte *0,75 l* **69,50**
D.O.C.G. '17 (Nebbiolo)

Renato Corino
Dolcetto d'Alba *D.O.C. '21/'22* *0,75 l* **38,50**
Barbera d'Alba *D.O.C. '21/'22* *0,75 l* **44,50**
Barolo la Morra *D.O.C.G, '16/'17* *0,75 l* **78,00**

VENETIEN

Vaona
Amarone Classico della Valpolicella »Paverno« *D.O.C.G. '17/'18* *0,75 l* **77,00**
(40% Corvina, 30% Corvinone, 25% Rondinella, 5% Molinara)

SARDINIEN

Giuseppe Sedilesu
Cannonau di Sardegna »Sartiu« *0,75 l* **39,50**
D.O.C. '19 (100 % Cannonau)

TOSKANA

Castello Della Paneretta
Chianti Classico *D.O.C.G. '18* *0,75 l* **48,50**
(Sangiovese, Canaiolo)

Casanova di Neri
40jähriges Jubiläum – 1978–2018
Brunello di Montalcino *0,75 l* **84,00**
D.O.C.G. '18 (Sangiovese)

Collemattoni
Brunello di Montalcino *0,75 l* **78,00**
D.O.C.G. '16/'18 (Sangiovese Grosso)

UMBRIEN

A.A. Scacciadiavoli
Montefalco Rosso *0,75 l* **39,00**
D.O.C. '20 (Sangiovese, Sagrantino, Merlot)

MARKEN

San Giovanni
»Aurus« Rosso Piceno Superiore *D.O.P. '20/'21,* *0,75 l* **34,50**
Bio, vegan *(Sangiovese, Montepulciano)*

KAMPANIEN

Cantina Rizzo
Fiix rosso *I.G.P. '17/'19 Paestum* *0,75 l* **39,00**
(Aglianico)

APULIEN

Familia Pasqua
»Mucchietto« Primitivo Editione Speciale *0,75 l* **32,00**
I.G.T. '21/'22 (Primitivo Salento)

SIZILIEN

Planeta
La Segreta *I.G.T. '18* *0,75 l* **34,00**
3 Monate Barrique
(Nero d'Avola, Merlot, Syrah, Cabernet Franc)

Santa Cecilia *D.O.C. '15* *0,75 l* **59,00**
12 Monate Barrique
(Nero d'Avola)

Burdese *D.O.C. '15* *0,75 l* **59,00**
12 Monate Barrique
(Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc)

Bei Ausverkauf des angeführten Jahrgangs bieten wir Ihnen einen gleichwertigen Folgejahrgang oder aus einem ebenbürtigen Weingut an.

Sprechen Sie uns an, wenn Sie Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen haben.
Alle Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

Spumanti e Champagne
Sekt und Champagner

VENETIEN

Le Colture
Prosecco Superiore Fagher *0,1 l* **5,90**
di Valdobbiadene D.O.C.G. Brut *0,75 l* **39,50**

RHEINHESSEN

Raumland
Traubensecco weiß *0,1 l* **5,80**
alkoholfrei *0,75 l* **35,00**

CHAMPAGNE FRANKREICH

Laurent-Perrier Brut L-P *0,75 l* **78,00**
Chardonnay 45 %, Pinot Noir 40 %,
Pinot Menieur 15 %

Caffé

Alle unsere Kaffeespezialitäten erhalten Sie auf Wunsch auch koffeinfrei

Espresso **3,30**

Espresso Ristretto **3,30**
Besonders kurz, besonders kräftig

Espresso Macchiato **3,40**
Mit Milchschaum

Espresso Corretto **4,70**
Mit einem Schuss Grappa oder Sambuca

Espresso Doppio **4,70**

Espresso Doppio Macchiato **4,80**

Caffé Americano **3,60**

Cappuccino **4,20**
Mit geschäumter Milch

Cappuccino Corretto **5,40**
Mit geschäumter Milch und
einem Schuss Amaretto

Latte Macchiato **4,60**
Ein Glas heiße Milch mit einem Espresso

Tee **3,20**
Schwarz, Grün, Kamille, Pfefferminze, Waldfrüchte

Digestivi *Digestifs*

Amari *Kräuterliköre*

Averna Amaro Siciliano *4 cl* **4,90**

Vecchio Amaro del Capo *4 cl* **4,90**
29 Kräuter, Blüten, Früchte und Wurzeln aus Kalabrien vereinen sich zu einem intensiven Geschmackserlebnis

Ramazzotti *4 cl* **4,90**

Cynar *4 cl* **4,90**

Liquori *Liköre*

Amaretto di Saronno *2 cl* **3,90**

Sambuca Molinari *2 cl* **3,90**

Ravello Kampanien – Amalfitanische Küste – Nach einem alten Originalrezept in reiner Handarbeit hergestellt:

Limoncello *4 cl* **5,80**
Aus sonnengereiften, unbehandelten Zitronenschalen hergestellt

Finocchietto *4 cl* **5,80**
Aus wilden Fenchelkräutern

Grappe *Ausgewählte Grappe*

PIEMONT

Distilleria Della Valle
Chardonnay *2 cl* **4,90**
Grappa di Chardonnay, Villa Isa

Moscato Riserva *2 cl* **5,60**
Grappa di Moscato, Villa Isa

Affinata Barrique *2 cl* **5,80**
Grappa di Barbera Affinata, Barrique, Villa Isa

Distelleria Antonella Bocchino Selezione
Grappa di Barolo Invecchiata *2 cl* **6,90**
Destilliert aus Nebbiolo-Trauben

Distillati *Spirituosen*

Vecchia Romagna *2 cl* **4,20**
Etichetta nera (Brandy)

Tanqueray London Dry Gin *4 cl* **5,80**

Malfy Gin con Arancia *4 cl* **6,30**

Monkey 47 Gin *4 cl* **8,60**

Absolut Vodka *4 cl* **6,20**

Jack Daniels No. 7 *4 cl* **6,80**

Chivas Regal 12 Jahre *4 cl* **7,40**

Alle unsere Gerichte können Sie gerne auch zum Mitnehmen bestellen.

Sprechen Sie uns an, wenn Sie Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen haben.
Alle Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung