

Antipasti Vorspeisen

♥ **Pane e Olive Condite** 7,40
Fein angemachte **Oliven²⁾ aus Gaeta D.O.P.** mit geröstetem italienischem Brot aus Apulien

♥ **Bruschetta al Pomodoro e Basilico** 8,80
Geröstete Brote (5 Stück) mit Strauchtomaten, Knoblauch, Basilikum und Olivenöl¹⁾

Tris di Bruschetta alla Toscana 10,80
Je 2 geröstete Brote mit Strauchtomaten und Knoblauch, mit Lardo di Colonnata aus der Toscana und mit Olivenpâté (6 Stück)

Antipasto Rustico

Täglich frisch zubereitete Vorspeisen aus unserer Vitrine: Eingelegte Auberginen, getrocknete Tomaten, schwarze Oliven²⁾, 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 Oliven²⁾, Auberginen, groß 18,60
getrocknete Tomaten, grüne Linsen und Parmigiano Soprano di Bufala (24 Monate gereift), saisonale Änderungen möglich

Insalata di mare 18,90
Hausgemachter Meeresfrüchtesalat

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

♥ **Mozzarella di Bufala alla caprese** 15,80
Büffelmozzarella (125g) Campana D.O.P. auf Tomaten-carpaccio 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 15,30
Hauchdünn geschnittene **rohe Rinderlende** mit Olivenöl¹⁾, Zitrone und gehobeltem Grana Padano D.O.P.

Carpaccio con Rucola e Grana 16,40
Hauchdünn geschnittene **rohe Rinderlende** mit Olivenöl¹⁾, 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 Toscana 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 Toscana

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 Soprano 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 Oliven²⁾ (mit Thunfisch € 2,00 extra)

Insalata Mista di Stagione klein 7,90 ♥
Gemischter Salat der Saison groß 12,30

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 Toscana
Bunter Salat mit Strauchtomaten, Gurken, roten Zwiebeln, in Olivenöl¹⁾ gerösteten Brotstückchen und gebratenem **Bio-Maishähnchenbrustfilet**

Insalata Mediterranea klein 10,90
Bunter Salat mit Strauchtomaten, groß 17,90
Gurken, Artischocken, Oliven²⁾, Kapernäpfel, roten Zwiebeln, gekochten **Bio-Eiern** und saftigem Thunfisch

Pourpouri d'Insalata al Cortile klein 10,90
Bunter Salat mit Strauchtomaten, groß 17,90
frischen Champignons, luftgetrocknetem Schinken, Walnüssen, Apfelscheiben, gehobeltem Grana Padano D.O.P., in Apfelessig und Olivenöl¹⁾

Insalata Ricca klein 10,90
Romanasalat mit magerem Hinterschinken, Strauchtomaten, Gurken, roten Zwiebeln, groß 17,90
Büffelmozzarella (125g) D.O.P. (Bocconcini), Oliven²⁾ und gekochten **Bio-Eiern** (mit Thunfisch € 2,00 extra)

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 rufsfrei** 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 Mozzarellakäse „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 Olivenöl¹⁾



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 Olivenöl¹⁾

Pizza Salame 14,70
Tomaten, Mozzarella „Fior di Latte“ und Salami Milano

Pizza al Salame Piccante 14,70
Tomaten, Mozzarella „Fior di Latte“ und luftgetrocknete scharfe Salami

Pizza Prosciutto 14,70
Tomaten, Mozzarella „Fior di Latte“ und magerer Hinterschinken

Pizza Salame e Funghi 15,60
Tomaten, Mozzarella „Fior di Latte“, Salami Milano und frische Champignons

Pizza Prosciutto e Funghi 15,60
Tomaten, Mozzarella „Fior di Latte“, magerer Hinterschinken und frische Champignons

Pizza Calabrese 15,60
Tomaten, Mozzarella „Fior di Latte“, luftgetrocknete scharfe Salami und frische Champignons

Pizza Classica 16,40
Tomaten, Mozzarella „Fior di Latte“, luftgetrocknete scharfe Salami, magerer Hinterschinken und frische Champignons


Pizza Siciliana 16,60
zubereitet mit den Bodenschätzen der Region
Tomaten, Mozzarella „Fior di Latte“, Kapernäpfel, Knoblauch, schwarze Oliven²⁾, 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 Oliven²⁾

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 Oliven²⁾ und darüber gehobelter Grana Padano D.O.P.

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

Pizza Diavola 16,70
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 18,80
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 17,80
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 18,80
eine Hommage an Taormina
Tomaten, Mozzarella „Fior di Latte“, frischer Blattspinat, Shrimps, schwarze Oliven²⁾ und Knoblauch

Pizza al Salmone 18,90
Mascarponekäse, Mozzarella „Fior di Latte“, zartes, frisches Lachsfilet, schwarze Oliven²⁾ und frischer Blattspinat


Pizza Patatona 17,80
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 Olivenöl¹⁾

Pizza Ganni 17,90
Tomaten, Mozzarella „Fior di Latte“, luftgetrocknete scharfe Salami, frisch aus dem Ofen belegt mit grünen Oliven²⁾, 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 16,80 
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 Oliven²⁾ und darüber gebratenes Bio-Maishähnchenbrustfilet

Pizzapane 6,90 
Pizzabrot mit Oregano und Olivenöl¹⁾

Pizzabeläge

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

je Portion

Mais, Kartoffelscheiben, rote Zwiebeln, 0,80
frischer Peperoncino, grüne Oliven²⁾, schwarze Oliven²⁾, Zucchini, grüne Peperoni

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

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

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

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

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

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

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** 13,80
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** 15,60
In delikater Rinderhackfleischsauce mit Tomaten
- Spaghetti Carbonara al Italiana** 17,80
Mit ital. Guanciale Speck, Pecorino Romano D.O.P. und Bio-Eiern (nach italienischem Originalrezept)
-  **Spaghetti con Aglio, Olio e Peperoncino** 15,70
In Knoblauch, 100% kaltgepresstem italienischem Olivenöl¹⁾ und frischem Peperoncino (scharf) geschwenkt
- Spaghetti alla Puttanesca** 17,90
In schwarzen Oliven²⁾, 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, Olivenöl¹⁾ und frischem Peperoncino (scharf) geschwenkt, mit Cocktailtomaten
- Orecchiette alla Pugliese** 17,90
Mit Cima di Rapa (Stängelkohl aus Apulien), Olivenöl¹⁾, 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)

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

Pasta fresca all'uovo Frische Eiernudeln

- Garganelli al Pomodoro e Basilico** 14,90 
In Tomatensauce mit Cocktailtomaten und Basilikum
- Garganelli all'Arrabbiata** 16,40 
Mit frischem Peperoncino (scharf) und Knoblauch, in Tomatensauce und Cocktailtomaten geschwenkt
- Garganelli al Ragù di Carne** 16,80
In delikater Rinderhackfleischsauce mit Tomaten
- Garganelli alla Siracusana** 17,90
Mit Salsiccia (ital. Bratwurst), Auberginen, Paprika, Kapern, schwarzen Oliven²⁾, Knoblauch und Tomatensauce
- Garganelli alla Norma con Ricotta Salata** 17,80 
Mit Tomatensauce, Auberginen, Knoblauch und Basilikum, darüber geraspelter, gesalzener Ricotta
- Garganelli alla Boscaiola** 17,80
Mit frischen Champignons, luftgetrocknetem Schinken, Knoblauch und Broccoli in Tomatensauce
- Garganelli Vegetariana** 17,80 
Mit frischen Champignons, Spinat, Broccoli, Kartoffeln und Olivenöl¹⁾
- Tagliolini al Salmone** 18,90
Schwarze, mit Sepiatinte gefärbte feine Bandnudeln mit Tomatensauce und frischem Lachsfilet
- Fettuccine della Nonna** 18,80
Mit Zucchini, Tomatensauce, Knoblauch, Rucola und Shrimps
- Fettuccine Delicate** 17,90
Mit luftgetrocknetem Schinken, in Mascarponekäse 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 
Weißer Gnocchi mit Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum

Pasta fresca Ripiena Gefüllte Eiernudeln

- Tortellini all'Emiliana** 16,90
gefüllt mit Mortadella und Parmigiano Regiano D.O.P., in einer delikaten Sahnesauce mit luftgetrocknetem Schinken geschwenkt
- Tortellini al Ragù di Carne** 17,40
gefüllt mit Mortadella und Parmigiano Regiano D.O.P., in einer delikaten Rinderhackfleischsauce mit Tomaten
- Fagottini di Carne con Burro e Salvia** 17,60
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 Oliven²⁾
- ♥ **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-Shrimpsauce geschwenkt

Pasta fresca al gratinata Gratinierte Eiernudeln

- Tortellini Pasticciati** 19,30
Frische Tortellini mit Fleischfüllung, magerem Hinterschinken, frischen Champignons und Sahne, mit Mozzarella „Fior di Latte“ überbacken
- Garganelli alla Siciliana** 19,30
Garganellinudeln geschwenkt in Auberginen, Tomatensauce, Basilikum und Salsiccia (ital. Bratwurst), mit Mozzarella „Fior di Latte“ überbacken
- ♥ **Garganelli all'Ortolana** 19,30
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, Oliven²⁾, Kapern, Knoblauch und Peperoncino. Dazu ein Kartoffel-Caponata-Gemüse
- Livorneser Fischeintopf** 34,00
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** 28,80
Kalbspaillard vom Grill, dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse
- Brasato di manzo al Chianti** 28,80
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 Maialeto 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** 9,20
Trüffel-Milcheis in einem Espresso getränkt
- Tartufo al Amaro S. Marzano** 9,40
Trüffel-Milcheis mit Kräuterlikör aus Apulien
- Tiramisu** 8,90
Hausgemachtes Bisquit-Dessert
- Hausgemachtes Panna Cotta** 8,90
Gestürzte Sahnecreme mit Himbeersauce
- Cassatta al pistacchio** 9,40
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** 8,40
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 5,40
alkoholfrei

Aperol⁴ Royal 0,1 l 6,60
Prosecco di Valdobbiadene mit Aperol

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

Aperol Spritz⁴ 7,90
Aperitivo Italiano

Hugo 7,90
Erfrischender Aperitif aus Südtirol

Martini Bianco, Rosso, Dry 5 cl 4,20

Sandeman Sherry Medium 5 cl 4,70

Sandeman Sherry Dry Seco 5 cl 4,70

Sandeman Porto Tawny 5 cl 4,70

Sanbitter⁴ pur 0,1 l 3,90

Sanbitter⁴ Soda 4,80

Sanbitter⁴ Orange 5,30

Crodino⁴ pur 0,1 l 3,90

Crodino⁴ Soda 4,80

Crodino⁴ Orange 5,30

Birra *Biere*

Bitburger Premium Pils 0,3 l Glas 4,10
vom Fass 0,5 l Glas 6,20

Köstritzer 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. 4,30
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 Soda⁴ 5,90

Campari Orange⁴ 6,90

Gin Tonic⁵ 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. 3,40
Mineralwasser 0,75 l Fl. 7,60

Acqua Panna 0,25 l Fl. 3,40
Das stille Wasser der Toskana 0,75 l Fl. 7,60

Pepsi^{4, 6, 7} 0,2 l Glas 3,50
0,4 l Glas 5,40

Pepsi Zero^{1, 3, 4, 6, 7} 0,2 l Glas 3,50
0,4 l Glas 5,40

Mirinda^{1, 2, 4} 0,2 l Glas 3,50
0,4 l Glas 5,40

Seven Up¹ 0,2 l Glas 3,50
0,4 l Glas 5,40

Spezi^{1, 2, 4, 7} 0,2 l Glas 3,50
0,4 l Glas 5,40

Apfelsaft 0,2 l Glas 3,50
naturtrüb 0,4 l Glas 5,40

Apfelsaftschorle 0,2 l Glas 3,40
naturtrüb 0,4 l Glas 5,30

Orangensaft 0,2 l Glas 3,80

Orangensaftschorle 0,4 l Glas 5,50

Traubensaft rot 0,2 l Glas 3,80

Traubensaftschorle 0,4 l Glas 5,50

Johannisbeersaft 0,2 l Glas 3,80

Johannisbeersaftschorle 0,4 l Glas 5,50

Thomas Henry Tonic Water⁵ 0,2 l Fl. 4,30

Thomas Henry Bitter Lemon^{2, 5} 0,2 l Fl. 4,30

Oransoda 0,33 l Dose 4,20
Italienische Limonade mit Orangen aus Sizilien

Lemonsoda 0,33 l Dose 4,20
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



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 6,50

Strohgelb, fruchtiges Bukett, trocken
und angenehm im Geschmack 0,5 l 15,90

Chardonnay I.G.P. 0,2 l 6,50

Strohgelb, intensives Bukett, mit
fruchtigen und floralen Noten, elegant, trocken 0,5 l 15,90

ABRUZZEN

Agriverde

Trebbiano d'Abruzzo D.O.C. 0,2 l 6,40

strohgelb, zartes Aroma und
harmonischer, herber Geschmack 0,5 l 15,80

LATIUM

Bigi

Orvieto Amabile D.O.C. 0,2 l 6,40

Lieblisch, elegant, ausgeprägter
Geschmack 0,5 l 15,80

SIZILIEN

Trovati

Grillo D.O.C. 0,2 l 6,50

(100% Grillo) 0,5 l 15,90

ROTWEINE

FRIAUL

Braidis

Merlot I.G.P. 0,2 l 6,50

Rubinrot, intensives Bukett nach roten
Früchten und Kräutern, trocken und
samtig im Geschmack 0,5 l 15,90

EMILIA-ROMAGNA

Chiarli (Modena)

Lambrusco D.O.P. 0,2 l 6,40

Rubinrot, fruchtiges und frisches
Aroma mit Tönen von Beerenfrüchten,
lieblich und spritzig im Geschmack 0,5 l 15,80

TOSKANA

Casa Vinicola Bartali

Chianti »Leda Pucci« D.O.C.G. 0,2 l 6,70

(Sangiovese, Canaiolo) 0,5 l 16,40

Lebendiges Rubinrot, fruchtiges Bukett,
harmonisch, rund und elegant im Geschmack

ABRUZZEN

Agriverde

Montepulciano d'Abruzzo D.O.C. 0,2 l 6,50

Rubinrot, typischer und angenehmer Duft,
trocken und leicht im Geschmack 0,5 l 15,90

SIZILIEN

Trovati

Nero d'Avola D.O.C. 0,2 l 6,60

Rubinrot und ausdrucksstark,
geschmeidiger und samtiger
Geschmack mit fruchtigem Charakter 0,5 l 16,30

ROSÉWEINE

ABRUZZEN

Agriverde

Cerasuolo d'Abruzzo D.O.C. 0,2 l 6,50

Helles Kirschrot, frisches
0,5 l 15,90

und fruchtiges Aroma mit Tönen von
Waldfrüchten, angenehm und trocken

Vini in Bottiglia

Flaschenweine

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

WEISSWEINE

PIEMONTE

Fontanabianca

»Arneis Langhe« D.O.C. 0,75 l 38,50

(100 % Arneis)

Piccolo 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

Altüris

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

Altüris

Sauvignon I.G.P. 0,75 l 36,50

»Venetia Giulia«

La Timella

Chardonnay D.O.C. 0,75 l 38,50

»Friuli Colli Orientali«

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 0,75 l 38,50

Maremma

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

PIEMONTE

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

SARDINIEN

- Giuseppe Sedilesu
Cannonau di Sardegna 0,75 l **39,50**
»Sartiu«
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 0,75 l **34,50**
- Piceno Superiore** D.O.P. '20/'21,
Bio, vegan (Sangiovese, Montepulciano)

KAMPANIEN

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

APULIEN

- Familia Pasqua
»Mucchetto« Primitivo 0,75 l **32,00**
Editione Speciale
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.

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 5,40
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 3,20

Espresso Ristretto 3,20
Besonders kurz, besonders kräftig

Espresso Macchiato 3,30
Mit Milchschaum

Espresso Corretto 4,70
Mit einem Schuss Grappa oder Sambuca

Espresso Doppio 4,60

Espresso Doppio Macchiato 4,70

Caffé Americano 3,40

Cappuccino 4,00
Mit geschäumter Milch

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

Latte Macchiato 4,50
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

Ramazotti 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

PIEMONTE

Distilleria Della Valle

Chardonnay 2 cl 4,90
Grappa di Chardonnay, Villa Isa

Moscato Riserva 2 cl 5,40
Grappa di Moscato, Villa Isa

Affinata Barrique 2 cl 5,60
Grappa di Barbera Affinata, Barrique, Villa Isa

Distilleria Antonella Bocchino Selezione

Grappa di Barolo Invecchiata 2 cl 6,80
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*