



Ristorante Italiano

Partyservice

Alle Gerichte auch außer Haus

Barkholt 65 | 22927 Großhansdorf

04102 • 69 11 40

Mail: grosshansdorf@ilgrappolo.com

Web: www.ilgrappolo.com

Öffnungszeiten:

Dienstag-Sonntag 12.00-23.00 Uhr | Montags Ruhetag

Alle Preise sind in Euro angegeben und verstehen sich inklusive MwSt. und Service.

Antipasti • Vorspeisen

ANTIPASTI SPECIALE ¹¹ Gemischter Vorspeisenteller nach Art des Hauses	14,90
MOZZARELLA E POMODORI ^G Tomate mit Mozzarella und frischem Basilikum	12,90
CARPACCIO DI MANZO ^G Carpaccio aus hauchdünnem Rinderfilet mit Parmesan	14,90
VITELLO TONNATO ^D Kalbfleisch mit Thunfischsauce	14,90
PROSCIUTTO E MELONE ^{2,3} Parmaschinken mit Melone	14,90

Zuppa • Suppen

ZUPPA DI POMODORO Tomatensuppe	6,50
TORTELLINI IN BRODO ^{1,2} Rinderkraftbrühe mit Tortellini	6,50
MINISTRONE Italienische Gemüsesuppe	7,50

Insalate • Salate

INSALATA MISTA Großer gemischter Salat	7,90
INSALATA DI POMODORO Tomatensalat mit Zwiebeln	8,90
INSALATA DI MARE ^D Meeresfrüchte-Salat	15,50
INSALATA DELLA CASA ^{2,3,C,G} Salat nach Art des Hauses, mit Thunfisch, Käse und Ei	14,50

Die Erklärungen zu den Zusatzstoffen und den Allergenen finden Sie auf der letzten Seite.

Pasta • Nudeln

	klein	groß
SPAGHETTI NAPOLI ^A traditionell mit Tomatensauce	10,90	11,90
SPAGHETTI BOLOGNESE ^A mit würziger Hackfleischsauce	10,90	12,90
SPAGHETTI CARBONARA ^{2,3,A,C,G} mit Kochschinken und Ei in Sahnesauce	11,50	13,50
SPAGHETTI AGLIO E OLIO ^A mit Knoblauch in Olivenöl (scharf)	10,50	12,50
PENNE ARRABIATA ^A mit pikanter Tomatensauce und Knoblauch	10,50	12,50
PENNE ALLA CAPRESE ^{A,G} mit saftigen Tomaten, Mozzarella und Basilikum	10,90	12,90
PENNE GORGONZOLA ^{A,G} in Gorgonzolasauce	10,90	12,90
PENNE AL FORNO ^{A,G} mit Champignons, Schinken und Käse überbacken	12,90	14,90
TORTELLINI ALLA PANNA ^{2,3,A,G} mit Schinken in Sahnesauce	10,90	12,90
TORTELLINI DELLA CASA ^{2,3,A,G} mit Schinken und Champignons in Tomaten-Sahnesauce	11,90	13,90
FETTUCCINI CON SPINACI ^{2,3,A,G} Hausgemachte Bandnudeln mit Blattspinat in Sahnesauce	11,90	13,90
FETTUCCINI AL SALMONE ^{2,3,A,D,G} Hausgemachte Bandnudeln mit Lachsstückchen	15,90	17,90
FETTUCCINI MARE E MONTI ^{2,3,A,B,G} Hausgemachte Bandnudeln mit Flusskrebse und Champignons in Safransauce	15,90	17,90
LASAGNE AL FORNO ^{A,G} Hausgemachte überbackene Lasagne	12,90	14,90

Auf unserer Tageskarte finden Sie verschiedene Sorten hausgemachter Pasta.

Die Erklärungen zu den Zusatzstoffen und den Allergenen finden Sie auf der letzten Seite.

Pizze • Pizza

	Ø 26 cm	Ø 32 cm
PIZZA MARGHERITA ^{1,2,A,G} Tomatensauce, Fior di Latte und Oregano	8,90	10,90
PIZZA MOZZARELLA ^{1,2,A,G} Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum	9,90	11,90
PIZZA SALAMI ^{1,2,3,5,A} Tomatensauce, Fior di Latte und italienische Salami	10,50	12,50
PIZZA FUNGHI ^{1,2,A,G} Tomatensauce, Fior di Latte und Champignons	10,50	12,50
PIZZA PROSCIUTTO ^{1,2,A,G} Tomatensauce, Fior di Latte und Kochschinken	10,50	12,50
PIZZA AL GORGONZOLA E SPINACI ^{1,2,A,G} Tomatensauce, Fior di Latte, Spinat und Gorgonzola	10,50	12,50
PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI ^{1,2,A,G} Tomatensauce, Fior di Latte, Kochschinken und Champignons	10,90	12,90
PIZZA QUATTRO STAGIONI ^{1,2,A} Tomatensauce, Fior di Latte, Kochschinken, Pilze, Artischockenherzen und Oliven	10,90	12,90
PIZZA FRUTTI DI MARE ^{1,2,A,B,D} Tomatensauce, Fior di Latte und Meeresfrüchte	12,50	14,90
PIZZA CALZONE ^{1,2,3,A,C} Tomatensauce, Fior di Latte, Schinken, Champignons und Ei gefüllt		14,90
PIZZA VEGETARIANA ^{A,G} Tomatensauce, Fior di Latte und Gemüse	10,90	12,90
PIZZA TONNO ^{A,D} Tomatensauce, Fior di Latte, Thunfisch und Zwiebeln	10,90	12,90
PIZZA HAWAII ^{1,2,A,G} Tomatensauce, Fior di Latte, Kochschinken und Ananas	10,90	12,90
PIZZA RUCOLA ^{1,2,A,G} Tomatensauce, Fior di Latte, Rucola und Parmesan	11,90	13,90
PIZZA PROSCIUTTO DI PARMA ^{1,2,3,A,G} Tomatensauce, Fior di Latte und Parmaschinken	12,90	14,90
PIZZA NAPOLI ^{1,2,3,A,D,G} Tomatensauce, Fior di Latte, Oliven, Kapern und Sardellen	11,90	13,90
PIZZA PARMA, RUCOLA E PARMIGIANO ^{1,2,3,A,G} Tomatensauce, Fior di Latte, Parmaschinken, Rucola und Parmesan	14,50	16,50
PIZZA SCAMPI ^{2,A,D,G} Tomatensauce, Fior di Latte und Scampis	16,90 4 Scampis	18,90 6 Scampis

Carne • Fleischgerichte

SCALLOPINA AL GORGONZOLA ^G Medaillons in Gorgonzolasauce	20,50
SCALLOPINA ALLA MARSALA Medaillons in Marsalasaucce	20,50
SCALLOPINA AI FUNGHI Medaillons mit Champignons	20,50
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA ² Medaillons mit Schinken und Salbei	21,50
BISTECCA ALLA GRIGLIA Rumpsteak vom Grill	27,90
BISTECCA ALLA PIZZAIOLA Rumpsteak mit Tomaten, Oliven, Kapern und Oregano	28,90
BISTECCA ALLA GORGONZOLA ^G Rumpsteak mit Gorgonzolasauce	28,90
BISTECCA AL PEPE VERDE ^G Rumpsteak mit grüner Pfeffersauce	28,90
FILETTO ALLA GORGONZOLA ^G Rinderfilet mit Gorgonzolasauce	32,90
FILETTO ALLA GRIGLIA Rinderfilet vom Grill	30,90
FILETTO AL PEPE VERDE ^G Rinderfilet mit grüner Pfeffersauce	32,90

Zu allen Fleischgerichten servieren wir Ihnen Gemüse und Rosmarinkartoffeln.

Pesce • Fisch

CALAMARI FRITTI ^D Gebackene Tintenfischringe	21,50
CALAMARI ALLA LIVORNESE ^D Tintenfisch mit Tomaten, Oliven, Kapern und weißen Bohnen	22,50
SCAMPI ALLA GRIGLIA ^D Scampis gegrillt	26,90
SCAMPI AGLIO E OLIO ^D Scampis in Olivenöl mit Knoblauch und Paprika (pikant)	26,90
SCAMPI DELLA CASA ^{D,G} Scampis nach Art des Hauses, mit Champignons und Zwiebeln in Cognacsauce	27,90
SCAMPI ALLA LIVORNESE ^D Scampis in pikanter Tomatensauce mit Kapern und Oliven	27,90

Zu allen Fischgerichten servieren wir Ihnen Rosmarinkartoffeln und einen gemischten Salat.

Dessert

TIRAMISU ^{11,13,15,A,C,G}	8,50
PANNA COTTA ^{11,G}	7,50
CRÈME CARMEL ^{11,C,G}	7,90
TARTUFO NERO ^{11,A,C,G}	7,90
TARTUFO BIANCO ^{11,A,C,G}	7,90
CASSATA EIS ^{11,G,H}	8,50
MOUSSE AU CHOCOLAT ^{11,C,G}	9,50
ERDBEEREN MIT MASCARPONE ^{11,15,C,G}	10,90
DESSERT IL GRAPPOLO ^{11,13,15,A,C,G,H}	12,50

Die Erklärungen zu den Zusatzstoffen und den Allergenen finden Sie auf der letzten Seite.

Heiße Getränke

ESPRESSO ¹³	3,00
ESPRESSO ¹³ DOPPELT	4,90
CAPPUCCINO ¹³	3,50
TASSE KAFFEE ¹³	2,90
MILCHKAFFEE ¹³	3,90
GLAS TEE	2,80

Alkoholfreies

TAFELWASSER					
0,25 l	2,50	0,5 l	3,90	1,0 l	6,50
„SAN PELLEGRINO“					
		0,25 l	3,00	0,75 l	6,90
				0,2 l	0,4 l
COCA COLA ^{1,2,13}	2,80	4,80			
COLA LIGHT ^{1,2,9,13}					
FANTA ^{1,2}					
SPRITE ⁹					
SPEZI ^{1,2,13}					
COLA ZERO ^{1,2,9,13}					
		0,2 l	0,4 l		
APFELSAFT	2,90	4,90			
TRAUBENSAFT ^{1,2}	3,50	5,50			
BANANENNEKTAR ^{1,11,17,C}	3,50	5,50			
KIRSCHNEKTAR ^{1,2,3,11,17}	3,50	5,50			
PFIRSICHSAFT ^{1,2,3,11,17}	3,50	5,50			
ORANGENSAFT	3,50	5,50			
KIBA ^{1,2,3,4,11,17,C}	3,50	5,50			
APFELSCHORLE ³	2,80	4,80			
BITTER LEMON ^{2,9,14}	3,50				
TONIC WATER ^{9,14}	3,50				
GINGER ALE ^{1,2,9}	3,50				

Aperitifs

APEROL SPRITZ ^{1,2}	0,2 l	8,50
MARTINI - bianco, rosso, dry ¹¹	5 cl	5,50
SHERRY - dry, medium ¹¹	5 cl	5,50
CAMPARI ^{1,2} Soda	5 cl	8,90
CAMPARI ^{1,2} Orange	5 cl	8,90
KIR ROYAL	0,1 l	6,90
PROSECCO	0,1 l	6,50
PROSECCO ROSÉ	0,1 l	6,50

Fassbiere

	0,3 l	0,4 l
KÖNIG PILSENER ^A	3,90	4,90
ALSTERWASSER ^{16,17,A}	3,90	4,90
	0,3 l	0,5 l
KÖSTRIZER SCHWARZ ^A	4,20	5,90
BENEDIKTINER HEFEWEIZEN ^A	4,20	5,90

Flaschenbiere

KÖNIG ALKOHOLFREI ^A	0,33 l	3,90
WEIZEN ALKOHOLFREI ^A	0,5 l	5,90
VITA MALZ ^A	0,33 l	3,90

Die Erklärungen zu den Zusatzstoffen und den Allergenen finden Sie auf der letzten Seite.

Longdrinks

BACARDI-COLA ^{1,2,13}	9,90
WODKA-LEMON ^{2,4,9}	9,90
WHISKY-COLA ^{1,2,13}	9,90
GIN-TONIC ^{9,14}	9,90
HENDRICKS GIN-TONIC ^{9,14}	14,50
BARMASTER GIN-TONIC ^{9,14}	12,50
BOMBAY GIN-TONIC ^{9,14}	10,90

Spirituosen

GRAPPA	2 cl	4,50
SAMBUCA MOLINARI ^{1,2,11}	2 cl	4,50
AMARETTO ^{1,2,11}	2 cl	4,50
AVERNA ^{1,2,11}	2 cl	4,50
RAMAZOTTI ^{1,2,11}	2 cl	4,50
CYNAR BITTER ^{1,2,11}	2 cl	4,50
FERNET BRANCA ^{1,2,11}	2 cl	4,50
VECCHIA ROMAGNA ^{1,2,11}	2 cl	4,90

Offene Weine

WEISSWEIN	
PINOT GRIGIO	0,2l 5,90
	0,5l 12,90
	1,0l 24,90
ROTWEIN	
MONTEPULCIANO	0,2l 5,90
	0,5l 12,90
	1,0l 24,90
LAMBRUSCO	
	0,2l 5,90
	0,5l 12,90
	1,0l 24,90
ROSÉWEIN	
	0,2l 5,90
	0,5l 12,90
	1,0l 24,90
WEINSCHORLE	
	0,2l 5,90

Für Flaschenweine fragen Sie bitte nach unserer ausführlichen Weinkarte.

il Grappolo

Ristorante • Pizzeria

LIEBER GAST,

es ist unser Anliegen, Sie bei uns glücklich zu machen. Wir versuchen daher nur Lebensmittel von hoher Qualität und regionaler Herkunft zu verwenden. Es gibt jedoch Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind, aber dennoch von vielen Gästen gewünscht werden.

Zusatzstoffe sind nichts Schlechtes oder gar Gesundheitsgefährdendes, sondern übernehmen wichtige Funktionen und machen die Lebensmittel sogar sicher. Während des Produktionsprozesses eines Lebensmittels kann es trotz aller Sorgfalt zu einer unbeabsichtigten Beimischung von Spuren anderer Lebensmittel kommen. Diese Spurenanteile sind so gering vorhanden, dass sie als Menge nicht aufgeführt werden können. Hier gilt die Allergenkennzeichnung nicht.

Die Speisen und Getränke, die Zusatzstoffe bzw. Allergene enthalten, haben wir für Sie gekennzeichnet. Sie sehen das an den kleinen Buchstaben und Zahlen rechts oben:

ZUSATZSTOFFE

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 Phosphat
- 9 mit Süßungsmittel
- 10 enthält eine Phenylalaninquelle
- 11 mit Zuckerarten und Süßungsmittel
- 12 mit Zuckeraustauschstoffen
- 13 koffeinhaltig
- 14 chininhaltig
- 15 Ascorbinsäure
- 16 Säuerungsmittel E330
- 17 Zitronensäure

ALLERGENE

- A Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon)
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fisch
- E Erdnüsse
- F Soja
- G Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- H Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss)
- I Sellerie
- J Senf
- K Sesamsamen
- L Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
- M Lupinen
- N Weichtiere

Grappa und Obst-Destillate

GRAPPA DI MOSCATO SAUTERNE CASK FINISH 2 cl 12,00
Bocchino, Pirmont, Italien

In Fässern, die für die Verfeinerung des Sauternes eingesetzt werden, reift dieser Grappa di Moscato. Die Nase zeigt konzentrierte Aromen Vanille, Aprikosen und Jasmin. Der Geschmack ist rund, weich und lang anhaltend

GRAPPA DI BAROLO BAROLO CASK FINISH 2 cl 12,00
Bocchino, Pirmont, Italien

Dieser Grappa beeindruckt durch eine unglaubliche Intensität, die durch Geschmacksnoten von kandierten Orangen, getrockneten Pflaumen und weißen Blumen unterstrichen wird. Eindrücke von Zimt und Haselnüssen runden dieses köstlich elegante Destillat ab.

GRAPPA DI BARBARESCO BARBARESCO CASK FINISH 2 cl 12,00
Bocchino, Pirmont, Italien

Bernsteinfarben mit goldenen Reflexen präsentiert sich dieser intensive und kräftige Grappa. Im Mund ist er intensiv und lang anhaltend mit einem warmen Geschmack. Ein delikater Grappa von unvergleichlicher Eleganz.

SARPA DI POLI "BIG MAMA" 2 cl 5,50
Jacopo Poli, Venetien, Italien

Klar und transparent in der Farbe. Duft nach frischen Kräutern, Minze und feinen blumigen Noten von Rose und Geranienblüte. Im Geschmack rustikal und kraftvoll. Ein ehrlicher Grappa ohne Schnickschnack für den puren Genuss.

SARPA BARRIQUE DI POLI "BIG MAMA" 2 cl 6,50
Jacopo Poli, Venetien, Italien

Warm glänzendes Gold in der Farbe. Duft nach exotischen Früchten und Zitrone, Lakritz und feiner Vanille. Am Gaumen traumhaft mild mit weicher Fülle und warmen Würzaromen.

WILDKIRSCH NO. 1 2 cl 12,00
Ziegler, Deutschland

Wildkirschen - rar und versteckt, gereift nach den Gesetzen der Natur, eigenwillig, nachhaltig im Abgang. Elegant, mit einem Hauch von Süße. Für eine Flasche á 0,75 l benötigt man 15 kg Kirschen.

MIRABELLENBRAND 2 cl 7,50
Ziegler, Deutschland

Einzigartig duftende Mirabellen aus Reinheessen. Zart und delikater am Gaumen, ein Kleinod unter den Obstbränden.

WILLIAMSBIRNENBRAND 2 cl 7,50
Ziegler, Deutschland

Handverlesene Birnen aus den Hochlagen des Wallis, des Vintschgau und der Steiermark, rein im Duft, von dichter Geschmeidigkeit mit betörender Frucht, die Verkörperung von Williams Christ.