



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	10,50
CARPACCIO DI MANZO ^G Carpaccio aus hauchdünnem Rinderfilet mit Parmesan	13,50
VITELLO TONNATO ^D Kalbfleisch mit Thunfischsauce	13,50
PROSCIUTTO E MELONE ^{2,3} Parmaschinken mit Melone	13,50

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	6,90
INSALATA DI POMODORO Tomatensalat mit Zwiebeln	7,90
INSALATA DI MARE ^D Meeresfrüchte-Salat	13,50
INSALATA DELLA CASA ^{2,3,C,G} Salat nach Art des Hauses, mit Thunfisch, Käse und Ei	12,50

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

Pasta • Nudeln

	klein	groß
SPAGHETTI NAPOLI ^A Spaghetti mit Tomatensauce	7,90	9,90
SPAGHETTI BOLOGNESE ^A Spaghetti mit würziger Hackfleischsauce	8,90	10,90
SPAGHETTI CARBONARA ^{2,3,A,C,G} Spaghetti mit Kochschinken und Ei in Sahnesauce	9,50	11,50
SPAGHETTI AGLIO E OLIO ^A Spaghetti mit Knoblauch in Olivenöl (scharf)	8,90	10,90
PENNE ARRABIATA ^A Maccheroni mit pikanter Tomatensauce und Knoblauch	9,50	11,50
PENNE ALLA CAPRESE ^{A,G} Maccheroni mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum	9,50	11,50
PENNE GORGONZOLA ^{A,G} Maccheroni mit Gorgonzolasauce	9,50	11,50
PENNE AL FORNO ^{A,G} Maccheroni mit Champignons, Schinken und Käse überbacken	10,90	12,90
TORTELLINI ALLA PANNA ^{2,3,A,G} Tortellini mit Schinken in Sahnesauce	9,90	11,90
TORTELLINI DELLA CASA ^{2,3,A,G} Tortellini mit Schinken und Champignons in Tomaten-Sahnesauce	9,90	11,90
FETTUCCINI CON SPINACI ^{2,3,A,G} Bandnudeln mit Blattspinat in Sahnesauce	9,90	11,90
FETTUCCINI AL SALMONE ^{2,3,A,D,G} Bandnudeln mit Lachsstückchen	13,90	16,90
FETTUCCINI MARE E MONTI ^{2,3,A,B,G} Bandnudeln mit Flusskrebse und Champignons in Safran-Sahnesauce	15,90	17,90
LASAGNE AL FORNO ^{A,G} Lasagne überbacken, nach Art des Hauses	10,90	12,90

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} Pizza mit Tomaten, Käse und Oregano	7,90	9,90
PIZZA MOZZARELLA ^{1,2,A,G} Pizza mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum	8,90	10,90
PIZZA SALAMI ^{1,2,3,5,A} Pizza mit Scheiben von italienischer Salami	9,50	11,50
PIZZA FUNGHI ^{1,2,A,G} Pizza mit Champignons	9,50	11,50
PIZZA PROSCIUTTO ^{1,2,A,G} Pizza mit Kochschinken	9,50	11,50
PIZZA AL GORGONZOLA E SPINACI ^{1,2,A,G} Pizza mit Gorgonzola und Blattspinat	9,50	11,50
PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI ^{1,2,A,G} Pizza mit Kochschinken und Champignons	9,90	11,90
PIZZA QUATTRO STAGIONI ^{1,2,A} Pizza „Vier Jahreszeiten“ (Kochschinken, Pilze, Artischockenherzen, Oliven)	9,90	11,90
PIZZA FRUTTI DI MARE ^{1,2,A,B,D} Pizza mit Meeresfrüchten	10,50	13,50
PIZZA CALZONE ^{1,2,3,A,C} Pizzatasche mit Schinken, Champignons und Ei gefüllt		12,90
PIZZA VEGETARIANA ^{A,G} Pizza mit Gemüse	9,90	11,90
PIZZA TONNO ^{A,D} Pizza mit Thunfisch und Zwiebeln	9,90	11,90
PIZZA HAWAII ^{1,2,A,G} Pizza mit Kochschinken und Ananas	9,90	11,90
PIZZA RUCOLA ^{1,2,A,G} Pizza mit Rucola und Parmesan	9,90	11,90
PIZZA PROSCIUTTO DI PARMA ^{1,2,3,A,G} Pizza mit Parmaschinken	11,90	13,90
PIZZA NAPOLI ^{1,2,3,A,D,G} Pizza mit Oliven, Kapern und Sardellen	9,90	11,90
PIZZA PARMA, RUCOLA E PARMIGIANO ^{1,2,3,A,G} Pizza mit Parmaschinken, Rucola und Parmesan	12,50	14,90
PIZZA SCAMPI ^{2,A,D,G} Pizza mit Scampis	14,90 4 Scampis	16,90 6 Scampis

Carne • Fleischgerichte

SCALLOPINA AL GORGONZOLA ^G Medaillons in Gorgonzolasauce	18,50
SCALLOPINA ALLA MARSALA Medaillons in Marsalasaucce	18,50
SCALLOPINA AI FUNGHI Medaillons mit Champignons	18,50
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA ² Medaillons mit Schinken und Salbei	19,50
BISTECCA ALLA GRIGLIA Rumpsteak vom Grill	25,90
BISTECCA ALLA PIZZAIOLA Rumpsteak mit Tomaten, Oliven, Kapern und Oregano	26,90
BISTECCA ALLA GORGONZOLA ^G Rumpsteak mit Gorgonzolasauce	26,90
BISTECCA AL PEPE VERDE ^G Rumpsteak mit grüner Pfeffersauce	26,90
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	18,90
CALAMARI ALLA LIVORNESE ^D Tintenfisch mit Tomaten, Oliven, Kapern und weißen Bohnen	19,90
SCAMPI ALLA GRIGLIA ^D Scampis gegrillt	24,90
SCAMPI AGLIO E OLIO ^D Scampis in Olivenöl mit Knoblauch und Paprika (pikant)	25,90
SCAMPI DELLA CASA ^{D,G} Scampis nach Art des Hauses, mit Champignons und Zwiebeln in Cognacsauce	26,90
SCAMPI ALLA LIVORNESE ^D Scampis in pikanter Tomatensauce mit Kapern und Oliven	26,90

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

Dessert

TIRAMISU ^{11,13,15,A,C,G}	7,50
PANNA COTTA ^{11,G}	6,90
CRÈME CAMEL ^{11,C,G}	7,50
TARTUFO NERO ^{11,A,C,G}	7,50
TARTUFO BIANCO ^{11,A,C,G}	7,50
CASSATA EIS ^{11,G,H}	7,50
MOUSSE AU CHOCOLAT ^{11,C,G}	8,50
ERDBEEREN MIT MASCARPONE ^{11,15,C,G}	8,90
DESSERT IL GRAPPOLO ^{11,13,15,A,C,G,H}	10,50

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

Heiße Getränke

ESPRESSO ¹³	2,80
ESPRESSO ¹³ DOPPELT	4,50
CAPPUCCINO ¹³	3,20
TASSE KAFFEE ¹³	2,80
MILCHKAFFEE ¹³	3,90
GLAS TEE	2,40

Alkoholfreies

TAFELWASSER		
0,25 l 2,50	0,5 l 3,90	1,0 l 5,50
„SAN PELLEGRINO“		
0,25 l 2,80	0,5 l 4,80	0,75 l 6,50
	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	7,50
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	3,70	4,50
ALSTERWASSER ^{16,17,A}	3,70	4,50
KÖSTRIZER SCHWARZ ^A	3,90	5,50
BENEDIKTINER HEFEWEIZEN ^A	3,90	5,50

Flaschenbiere

KÖNIG ALKOHOLFREI ^A	0,33 l	3,60
WEIZEN ALKOHOLFREI ^A	0,5 l	5,50
VITA MALZ ^A	0,33 l	3,50

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

Longdrinks

BACARDI-COLA ^{1,2,13}	8,90
WODKA-LEMON ^{2,4,9}	8,90
WHISKY-COLA ^{1,2,13}	8,90
GIN-TONIC ^{9,14}	8,90

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	5,50

Offene Weine

WEISSWEIN	
PINOT GRIGIO	0,2l 5,90
	0,5l 11,90
	1,0l 22,90

ROTWEIN	
MONTEPULCIANO	0,2l 5,90
	0,5l 11,90
	1,0l 22,90

LAMBRUSCO	0,2l 5,50
	0,5l 11,50
	1,0l 21,90

ROSÉWEIN	0,2l 5,90
	0,5l 11,90
	1,0l 22,90

WEINSCHORLE	0,2l 5,50
-------------	-----------

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