

Speisekarte

RISTORANTE ST. GIORGIO

Feiern im perfekten Ambiente – für jeden Anlass!

Ob Hochzeit, Geburtstag, Jubiläum, Weihnachtsfeier, Konfirmation oder andere besondere Anlässe – wir machen Ihre Feier unvergesslich!

Unser stilvoll eingerichtetes Restaurant bietet Platz für Veranstaltungen mit bis zu 60 Personen. Für größere Gesellschaften können wir zusätzliche Räumlichkeiten anmieten, sodass wir Feiern mit bis zu 120 Gästen realisieren können.

Lassen Sie sich von unserer vielseitigen Küche verwöhnen: Ob Fisch, Fleisch, Suppen oder verführerische Desserts – wir zaubern Gerichte, die Ihre Gäste begeistern werden. Auch individuelle Menüwünsche setzen wir gerne um.

Besondere Highlights:

- *Weihnachtsfeiern im festlichen Ambiente*
- *Betriebsfeiern, die Ihre Mitarbeiter begeistern*
- *Individuelle Beratung und Planung für Ihre Veranstaltung*

Kontaktieren Sie uns und lassen Sie uns gemeinsam Ihre Feier planen. Wir freuen uns darauf, Ihre besonderen Momente mitzugestalten!



ANTIPASTI | VORPEISEN

31. *Carpaccio Tradizionale* 15.50
hauchdünne Rinderfiletscheiben mit Zitrone, Olivenöl, Parmesan ^{1,2} und Rucola
32. *Caprese Emiliana* 10.50
Mozzarella ¹ mit frischen Tomaten, Basilikum und Balsamico ^{L,1,3}
33. *Bruschetta Tradizionale* 9.50
Röstbrotsscheiben ^A mit frischen Tomaten, Knoblauch, Basilikum und Olivenöl
34. *Involtini Mozzarella* 14.50
Gegrillte Parmaschinken-Röllchen mit Mozzarella auf Salatbett
35. *Antipasti Misto Grande* ^{C,G,I,J,M,2,3} 19.50
gemischter Vorspeisenteller
36. *Gebackener Fetakäse* ^I 9.50
mit Gemüse, Fetakäse ¹, Tomate, Kräutern und Knoblauch
37. *Pizzabrot alla Toscana* 8.50
Pizzabrot nach toskanischer Art mit Knoblauch, Oliven Öl und Origano



INSALATE | SALATE

Dressing nach Wahl:

Essig und Olivenöl, Grünesauce oder Joghurtsauce¹

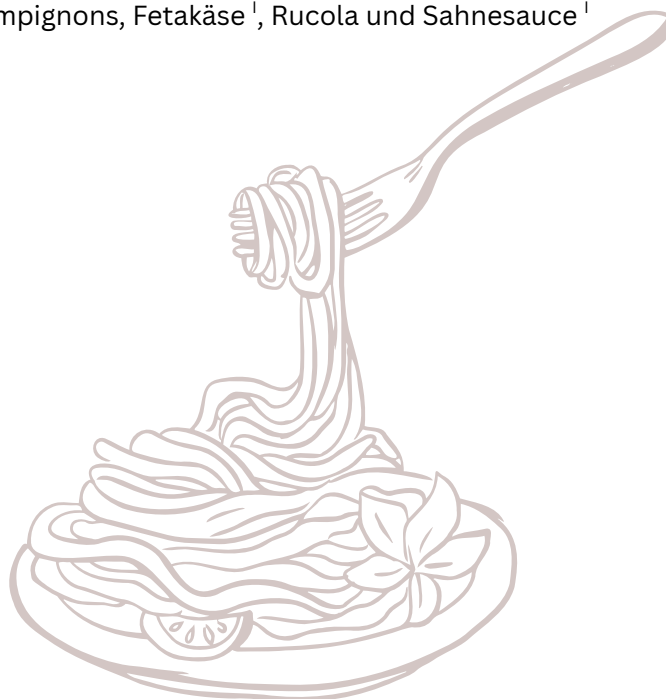
- | | | |
|-----|--|-------|
| 61. | <i>Beilagensalat</i> | 7.50 |
| | kleiner gemischter Salat mit Tomaten und Gurken | |
| 62. | <i>Insalata Rumpsteak</i> | 17.50 |
| | gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Rumpsteakstreifen | |
| 63. | <i>Insalata di Stagione</i> | 16.50 |
| | gemischter Salat mit Tomaten, Gurken und gebratenem Lachs ^J | |
| 64. | <i>Insalata della Casa</i> | 15.00 |
| | gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Thunfisch ^J , Oliven und Fetakäse ¹ | |
| 65. | <i>Insalata St. Giorgio</i> | 16.00 |
| | gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, gebratenen Hähnchenstreifen und Champignons | |
| 66. | <i>Insalata di Gamberoni</i> | 16.50 |
| | gemischter Salat mit Tomaten, Gurken und gebratenen Gambas ^G | |
| 67. | <i>Insalata Rucola</i> | 13.50 |
| | mit Tomaten, Gurken, Rucola, Cherrytomaten und Parmesankäse ^{1,2} | |

MINESTRE | SUPPEN

- | | | |
|-----|--------------------------|-------|
| 50. | <i>Tomatensuppe</i> | 8.50 |
| 51. | <i>Minestrone</i> | 8.50 |
| | italienische Gemüsesuppe | |
| 52. | <i>Zuppa di Pesce</i> | 12.50 |
| | Fischsuppe (Lachssuppe) | |

PASTA | NUDELN

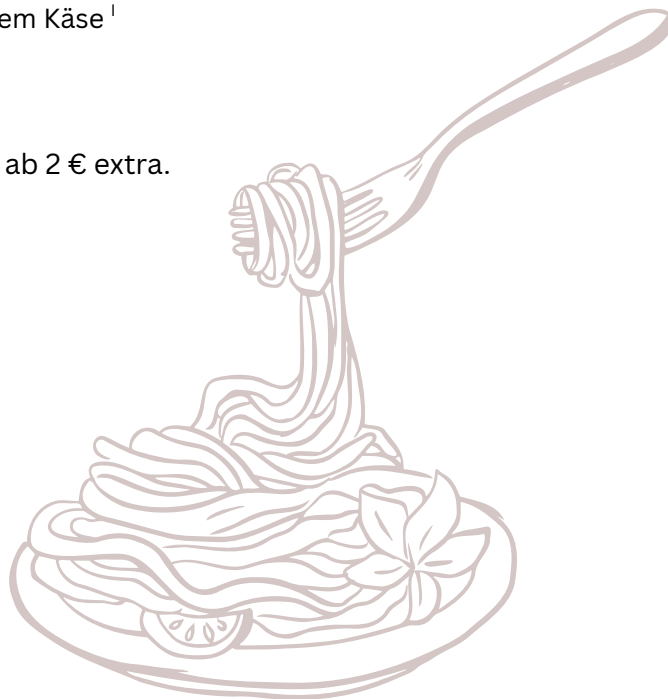
201. *Spaghetti al Tartufo*^{A,H,K} 18.50
Spaghetti in cremiger Trüffelsauce, serviert im knusprigen Parmesannetz
202. *Spaghetti Bolognese*^{A,H,K} 15.50
Spaghetti mit herzhaft-würziger Tomaten-Hackfleisch-Sauce
203. *Spaghetti Carbonara*^{A,H,K} 15.50
Carbonara mit Speck^{2,3}, Ei^F und cremiger Sahnesauce^I
205. *Spaghetti Gambari*^{A,H,K} 17.50
Spaghetti mit saftigen Gambas^G in würziger Tomatensauce
206. *Gnocchi al Salmone e Spinaci*^{A,H,K} 17.50
Kartoffelgnocchi mit zartem Lachs und frischem Blattspinat in Sahnesauce
207. *Rigatoni di Manzo*^{A,H,K} 18.50
mit zarten Rinderstreifen und Gorgonzolasauce.
208. *Tagliatelle Salmone*^{A,H,K} 17.50
Bandnudeln mit zartem Lachs^J und Spinat in cremiger Sahnesauce^I
209. *Rigatoni Pecorino*^{A,H,K} 15.50
mit Zucchini, Champignons, Fetakäse^I, Rucola und Sahnesauce^I



PASTA | NUDELN

210. *Tagliatelle al Nero*^{A,H,K} 21.50
Schwarze Bandnudeln mit edler Hummerbutter, cremiger Sahnesauce[!] garnelen und feinem Lachs
211. *Gnocchi Formaggi*^{A,H,K} 15.50
Kartoffelgnocchi in cremiger Käsesauce mit einer feinen Auswahl italienischer Käsesorten
212. *Tagliatelle Gorgonzola*^{A,F,N,H,K} 15.50
Bandnudeln in einer cremigen Gorgonzolasauce[!] und frischem Spinat
213. *Rigatoni di Filetto*^{A,F,N,H,K} 17.50
mit Schweinefiletstreifen, Champignons, Zwiebeln und Tomatensauce
214. *Tagliatelle Julia*^{A,F,N,H,K} 16.50
Bandnudeln mit zartem Hähnchenbrustfilet, Brokkoli und Sahnesauce[!]
215. *Tris al Forno*^{A,F,H,K} 15.50
Drei verschiedene Nudelsorten mit Hackfleischsauce, Sahnesauce[!] und überbackenem Käse[!]
216. *Lasagne*^{A,F,H,K} 15.50
Hausgemachte Lasagne mit Hackfleischsauce, Sahnesauce[!] und überbackenem Käse[!]

Zusätzliche Wünsche ab 2 € extra.



PIZZA | PIZZEN

Alle Pizzen haben einen Durchmesser von ca. 30 cm

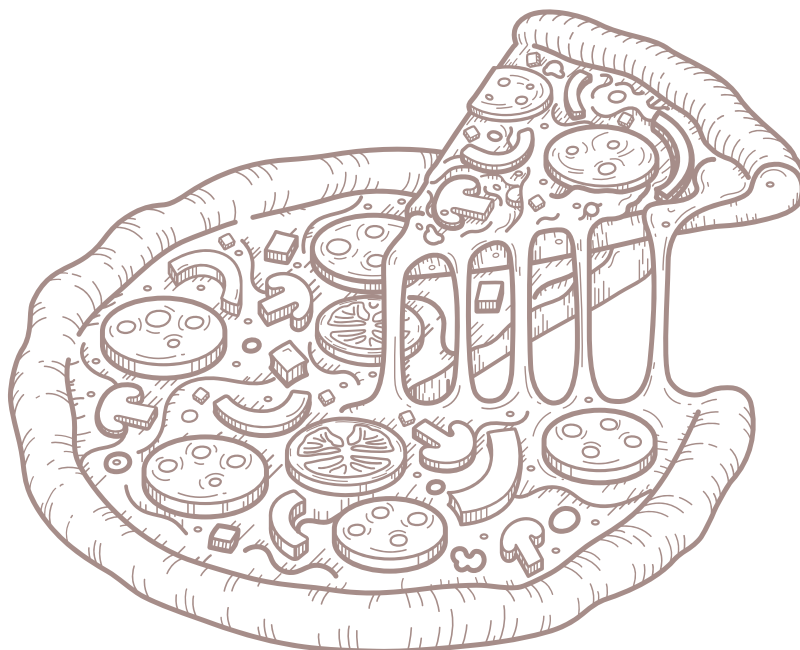
- | | | |
|------|--|-------|
| 101. | <i>Pizza Margherita</i> ^A
mit Tomatensauce und Käse ^l | 11.50 |
| 102. | <i>Pizza Salame</i> ^A
mit Tomatensauce, Käse ^l und Salami ^{K,1,2,3} | 14.50 |
| 103. | <i>Pizza Funghi</i> ^A
mit Tomatensauce, Käse ^l und frischen Champignons | 13.50 |
| 105. | <i>Pizza Tonno el Cipolla</i> ^A
mit Tomatensauce, Käse ^l , Thunfisch ^J und Zwiebeln | 15.50 |
| 106. | <i>Pizza Genovese</i> ^A
mit Tomatensauce, Käse ^l , Schinken ^{2,3} und frischen Champignons | 14.50 |
| 107. | <i>Pizza Hawaii</i> ^A
mit Tomatensauce, Käse ^l , Schinken ^{2,3} und Ananas | 14.50 |
| 108. | <i>Pizza Diavolo</i> ^A
mit Tomatensauce, Käse ^l , Salami ^{K,1,2,3} , Champignons
und scharfen Peperoni | 15.50 |
| 109. | <i>Pizza Calzone</i> ^A
gefüllte Pizza mit Tomatensauce, Käse ^l , Schinken ^{2,3} und Champignons | 15.50 |
| 110. | <i>Pizza Pollo</i>
mit Tomatensauce, Käse ^l , Hähnchenbrustfilet und Brokoli | 16.50 |
| 113. | <i>Pizza Bruschetta</i>
mit Käse, Parmesan, Tomatensauce, Knoblauch, Tomaten,
Basilikum und Rucola | 14.50 |
| 114. | <i>Pizza Vegetaria</i> ^A
mit frischem Tagesgemüse | 15.50 |

PIZZA | PIZZEN

Alle Pizzen haben einen Durchmesser von ca. 30 cm

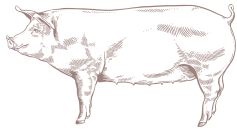
116. *Pizza St. Giorgio*^A 15.50
mit Tomatensauce, Käse¹, Knoblauchwurst, Fetakäse¹, Zwiebeln und scharfe Peperoni
125. *Pizza Rucola*^A 16.50
mit Tomatensauce, Käse¹, Parmaschinken, Rucola und Parmesan^{1,2}
126. *Pizza Lachs*^A 17.50
mit Tomatensauce, Käse¹, Lachs¹, Spinat und Knoblauch
127. *Pizza 4 Stagione*^A 15.50
mit Tomatensauce, Käse¹, Schinken^{2,3}, Artischocken, Champignons und Salami^{K,1,2,3}
129. *Pizza Burrata*^A 15.50
mit Tomatensauce, Käse¹, Büffel Mozzarella¹, Rucola, Cherrytomaten und Grünesauce
130. *Pizza Gorgonzola*^A 14.50
Tomatensauce, Käse, Gorgonzola, Spinat

Zusätzliche Wünsche ab 2 € extra.



CARNE | FLEISCHGERICHTE

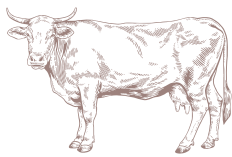
vom Schwein



300. *Scaloppina Sophia Loren* 25.50
Schweinefiletmedaillons mit Parmaschinken und Mozzarella in Weißweinsauce
301. *Scaloppina con Funghi* 24.50
Schweinefiletmedaillons mit frischen Champignons und Sahnesauce ^{F,I,K}
303. *Scaloppina al Pepe* 25.50
Schweinefiletmedaillons und Pfeffer-Sahnesauce ^{F,I,K}
304. *Scaloppina del Contadino* 25.50
Schweinefiletmedaillons mit frischen Champignons und Zwiebeln
305. *Saltimbocca alla Romana* 25.50
Schweinefiletmedaillons mit Salbei, Parmaschinken und Weißweinsauce

Alle Fleischgerichte werden mit Drillinge Kartoffeln und Gemüse der Saison serviert!

vom Rind



310. *Bistecca alla Griglia* 29.50
ca. 250 g gegrilltes Rumpsteak mit Kräuterbutter ¹
311. *Bistecca del Contadino* 31.50
ca. 250 g gegrilltes Rumpsteak mit frischen Champignons und Zwiebeln
312. *Bistecca di Manzo* 31.50
ca. 250 g gegrilltes Rumpsteak im Sesammantel
313. *Bistecca alla Gorgonzola* 31.50
zart gegrilltes Rumpsteak, serviert mit einer cremigen Gorgonzolasauce

Alle Fleischgerichte werden mit Drillinge Kartoffeln und Gemüse der Saison serviert!

vom Geflügel



330. *Petto di Pollo* 19.50
Hähnchenbrustfilet mit frischen Champignons und Sahnesauce ^{F,L,K}
331. *Petto alla Griglia* 18.50
Gegrilltest Hähnchenbrustfilet

Alle Fleischgerichte werden mit Drillinge Kartoffeln und Gemüse der Saison serviert!

PESCE | FISCHGERICHTE



403. *Gamberoni Griglia* 29.50
6 Gambas ^G vom Grill
406. *Zander dello Chef* 24.50
gebratenes Zanderfilet ^J mit frischen Tomaten, Basilikum,
Knoblauch und Olivenöl
409. *Zander alla Michelangelo* 25.50
Zanderfilet ^J mit Orangensauce ^A
415. *Salmone Griglia* 28.50
zart gegrilltes Lachsfilet ^J mit Knoblauch und Olivenöl
417. *Salmone Parigi* 29.50
zart gebratenes Lachsfilet in cremiger Dijon-Senfsauce

Alle Fleischgerichte werden mit Drillinge Kartoffeln und Gemüse der Saison serviert!

MENÙ PER BAMBINI | KINDERKARTE

- | | | |
|-----|---|-------|
| 91. | <i>Pinocchio Pizza Margarita</i> ^A | 9.50 |
| 92. | <i>Pinocchio Pizza Salami</i> ^A | 10.50 |
| 93. | <i>Gina Spaghetti</i> ^{A,H,K}
mit Tomatensauce | 8.50 |
| 94. | <i>Gina Bolognese</i> ^{A,H,K}
Spaghetti mit herzhaft-würziger Tomaten-Hackfleisch-Sauce | 9.50 |

DOLCE | DESSERT

- | | | |
|-----|--|------|
| 21. | <i>Panna Cotta</i> ^I
italienisches Puddingdessert | 7.50 |
| 22. | <i>Tiramisu</i> ^{F,I,10}
Mascarpone-Dessert mit Kaffeearoma | 7.50 |
| 23. | <i>Tartufo Classico</i> ^I
italienische Eisspezialität mit Schokolade | 7.50 |
| 24. | <i>Sorbetto al Limone (Zitroneneis)</i>
Erfrischendes Zitroneneis, serviert in der natürlichen Zitronenschale | 8.50 |
| 25. | <i>Tartufo Pistacio</i>
cremiges Pistazieneis mit Pistazienkernen | 8.50 |



GETRÄNKE

Softdrinks

Mineralwasser San Pellegrino (Still)	0,25l 3.90	0,75l 8.50
Mineralwasser San Pellegrino (Sprudel)	0,25l 3.90	0,75l 8.50
Coca Cola, -Zero, Fanta, Sprite, Spezi ^{1,5,10}	0,20l 3.90	
Schweppes ^{1,5}	0,20l 3.90	
Bitter Lemon, Ginger Ale, Indian Tonic Water		
Eistee Pfirsich ¹	0,40l 5.50	
Vitamalz ^A	0,33l 4.50	

Limonata

Limonade (Zitrone)	0,40l 5.50	
Wild Berry Limonade	0,40l 5.50	

Säfte

Apfelsaft	0,30l 4.50	0,40l 5.50
Orangensaft	0,30l 4.50	0,40l 5.50
Maracujasaft	0,30l 4.50	0,40l 5.50
KiBa (Kirschsafte- und Bananennektar-Mix)	0,30l 4.50	0,40l 5.50
Rhabarbersaft	0,30l 4.50	0,40l 5.50

Alle Säfte auch als Schorle erhältlich!

Biere

- König Pilsener ^A
- König Pilsener alkoholfrei ^A
- Köstritzer Schwarzbier ^A
- Benediktiner Hell ^A
- Benediktiner Weizen ^A
- Benediktiner Weizen alkoholfrei ^A
- Alster ^A



0,25l	4.00	0,40l	5.00
0,33l	4.50		
0,33l	4.50		
0,50l	6.50		
0,50l	6.00		
0,50l	6.00		
0,25l	4.00	0,40l	5.00

Aperitifs

- Prosecco
- Hugo
- Aperol Spritz
- Lillet Wild Berry
- Limoncello Spritz
- Sarti Spritz

0,10l	4.50
0,30l	7.50
0,30l	7.50
0,30l	7.50
0,30l	7.50
0,30l	7.50

Spirituosen

- Grappa
- Wodka
- Tequila
- Korn
- Ouzo
- Als Longdrink

2 cl	3.50
2 cl	3.50
2 cl	3.50
2 cl	3.50
2 cl	3.50
0,20l	7.50

Whisky

- Jack Daniels
- Johnnie Walker
- Ballantines
- Als Longdrink

2 cl	4.50
2 cl	3.50
2 cl	3.50
0,20l	7.50

Offene Weine

Weißweine:

Lugana (Trocken) ^L	0,20l	9.50
Pinot Grigio (Trocken) ^L	0,20l	7.50
Chardonnay (Trocken) ^L	0,20l	7.50
Soave (Halbtrocken) ^L	0,20l	7.50
Frizzantino (Lieblich) ^L	0,20l	7.50
Weinschorle ^L	0,20l	7.00

Rotweine:

Chianti (Trocken) ^L	0,20l	7.50
Merlot (Trocken) ^L	0,20l	7.50
Primitivo (Trocken) ^L	0,20l	7.50
Lambrusco (Lieblich) ^L	0,20l	7.50



Rosé Wein:

Rosé Della Casa (Trocken) ^L	0,20l	7.50
--	-------	------

Fragen Sie nach unseren Flaschenweinen!

Liköre und Magenbitter

Averna	2 cl	3.50
Amaretto ^D	2 cl	3.50
Bailey's ^I	2 cl	3.50
Ramazotti	2 cl	3.50
Sambuca	2 cl	3.50
Marsala ^L	2 cl	3.50
Fernet Branca	2 cl	3.50
Frangelico ^D	2 cl	3.50
Jägermeister	2 cl	3.50
Limoncello ^L	2 cl	3.50
Aquavit	2 cl	4.50
Gin ^{1,2,4}	2 cl	4.50

Warme Getränke

Doppelte Espresso ¹⁰	4.00
Espresso ¹⁰	3.00
Cafè ¹⁰	3.50
Capuccino ¹⁰	4.00
Latte Macchiato ¹⁰	4.50
Tee ¹⁰	3.50
Frischer Tee (Minze o. Zitrone) ¹⁰	4.50
Heiße Schokolade (Kakao) ¹⁰	4.50



*Bitte sprechen Sie unser Personal an,
falls Sie Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen haben.*



RISTORANTE
ST. GIORGIO

Am Eichkamp 16 · 27367 Sottrum

info@ristorante-st-giorgio.de · www.ristorante-st-giorgio.de

Instagram: /ristorante.st.giorgio · Facebook: /ristorante.st.giorgio

ALLERGENE

- A. Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse · B. Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse · D. Nüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse · F. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse · H. Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
- I. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) · J. Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse · L. Schwefeldioxid/Sulfite · M. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Zusatzstoffe

- 1. mit Farbstoff · 2. mit Konservierungsstoff · 3. mit Antioxidationsmittel
- 4. mit Geschmacksverstärker · 5. mit Süßungsmitteln · 6. geschwärzt · 7. mit Phosphat · 8. gewachst · 9. chininhaltig
- 10. koffeinhaltig. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen

Gemäß den gesetzlichen Vorschriften informieren wir Sie über die in unseren alkoholischen Getränken enthaltenen Zusatzstoffe und Allergene:

Biere: König Pilsener, König Pilsener alkoholfrei, Schwarzbier, Benediktiner Hell, Benediktiner Weizen, Benediktiner Weizen alkoholfrei, Alster – enthält Gluten (A)

Weine & weinhaltige Getränke: Frascati (trocken), Pinot Grigio (trocken), Chardonnay (trocken), Soave (halbtrocken), Frizzantino (lieblich), Weinschorle Chianti (trocken), Valpolicella (trocken), Montepulciano (trocken), Merlot (trocken), Primitivo (trocken), Lambrusco (lieblich), Rosé Della Casa (trocken)

Alle enthalten Sulfite

Aperitifs & Cocktails: Hugo, Aperol Spritz, Lillet Wild Berry, Limoncello Spritz

Können Sulfite enthalten

Spirituosen: Grappa, Wodka, Tequila, Korn, Ouzo, Jack Daniel's, Johnnie Walker, Ballantine's, Gin, Aquavit

Enthalten in der Regel keine deklarationspflichtigen Allergene oder Zusatzstoffe

Liköre & Digestifs: Averna, Amaretto, Bailey's, Ramazzotti, Sambuca, Marsala, Fernet Branca, Frangelico, Jägermeister, Limoncello, Bailey's enthält Milch, Frangelico und Amaretto enthalten Nüsse, Marsala und Limoncello enthalten Sulfite