	/		
	Antipasti - Vorspeisen		
1	Lumache al Pomodoro Weinbergschnecken in Kräutertomatensauce	5,00	
2	Lumache alla Gorgonzola Weinbergschnecken in Gorgonzolasauce	5,00	
3	Antipasti Vegetariano eingelegte Zucchini, Champignons, Paprika und Auberginen	10,00	
4	Mozzarella Caprese Mozzarella mit Tomaten, Olivenöl und Basilikum	9,50	
5	Insalata di Mare Meeresfrüchtes <mark>al</mark> at mit <mark>B</mark> alsamicocreme	11,00	
6	Prosciutto e Melone Parmaschinken mit Honigmelone	11,00	
7	Carpaccio hauchdünnes mariniertes Rinderfilet mit Olivenöl, Zitrone, Champignons und frischem Parmesan	12,00	
8	Carpaccio <mark>di Sa</mark> lmone hauchdünner marinierter Lachs mit Olivenöl, Balsamico und Knoblauch	12,00	
9	Vitello Tonnato Kalbsfleich mit Thunfischsauce	12,50	Chamern
10	Letto di Rucola e Carpaccio hauchdünnes mariniertes Rinderfilet mit Olivenöl, Zitrone, Champignons und frischen Parmesan auf Rucolabett	12,50	ICIWEIIUEUSI INDE DUMEI TUTAMIT NEW NATUR





	Zuppe – Suppen	
15	Zuppa di Cipolla Zwiebelsuppe mit Toast und Käse überbacken	5,00
16	Crema di Pomodori Tomatencremesuppe	5,50
	Insalate – Salate	
20	Insalata Mista gemischter Salat mit Tomaten	6,00
21	Insalata di Pomodori Tomatensalat m <mark>it</mark> roten <mark>Z</mark> wiebe <mark>ln u</mark> nd Oliven <mark>öl</mark>	7,00
22	Insalata di Carciofini Artischockensalat mit Knoblauch und Olivenöl	9,00
23	Insalata Spontanea Tomaten-Artischockensalat mit Schafskäse und roten Zwiebeln	9,50
in enthlten.	Insalata Pollo gemischter Salat mit Tomaten, Kidneybohnen, Hähnchenbruststreifen und Croutons	11,00
m verwendeten Käse ist der Farbstoff Beta Carotin enthlien.	Insalata Nizza gemischter Salat mit Schinken, Ei, Thunfisch und Käse	10,50
Jeten Käse ist der	Insalata Rucola Rucolasalat mit Kirschtomaten und Parmesan	7,50
Іт verwen	Zu Ihrem Sa <mark>lat wäh</mark> len Sie zwischen Essig und Öl ode <mark>r Haus</mark> dressing	



Accessoires für Innen & Außen

Inh. Christina Schulze
Burgstr. 58 • 29410 Salzwedel • Tel./Fax 03901/307165

	Lasta – Nudelspezialitäten	
32	Bavette Aglio, Olio e Peperoncino mit Knoblauch, Olivenöl und scharfer Peperoni	9,00
33	Bavette ai Frutti d <mark>i</mark> Mare mit Meeresfrüchten und Knoblauch in leichter Tomatensauce	11,00
36	Bavette Carrettiera mit frischen Tomaten, K <mark>n</mark> oblauch, Oli <mark>venöl u</mark> nd Basilikum	10,00
37N	Bavette al Salmone mit frischem Lachs und <mark>Ruc</mark> ola in Sa <mark>hnes</mark> auce	12,50
38N	Bavette al Cartoccio mit frischem Lachs, Krabben, Oliven, Kapern und Knoblauch in pikanter Tomatensauce	12,50
39	Penne all' <mark>Ar</mark> abiata mit Champig <mark>no</mark> ns, Zwiebeln, Knoblauch und scharfer Pep <mark>ero</mark> ni in Tom <mark>ate</mark> nsauce	11,00
40	Maccheroni al Salmone e Spinaci mit frischem Lachs und Blattspinat in Tomatensahnesauce	12,50
41	Maccheroni dello Chef mit Schinken, Champignons und Erbsen in Bolognesesahnesauce	11,00
42	Maccheroni Nizzarra mit Pfifferlingen und Knoblauch in Cognacsahnesauce	11,00
44	Maccheroni ai <mark>Spinaci</mark> mit Blattspinat und Gorgonzola in Sahnesauce	11,00
48	Tagliatelle ai Pentiti mit Zucchini, Champignons, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl und Süss Sauer gehobeltem Parmesan	11,00
55	Tortellini dello Chef mit Schinken, Champignons und Erbsen in Tomatensauce	11,00



Wir bewegen den Regen
... Hausgartenberegnung durch moderne Technik
Rufen Sie uns an - Tel. 03901 422110

Lasta al Forno – Überbackene Nudelspezialitäten

60	Lasagne	11,00
	mit Fleischsauce, Schinken und Käse überbacken	,
61	Pasta Tris	11,00
	3 Nudelsorten mit Fleischsauce, Schinken	,
	und Käse überbacken	
62	Bayette alla Verdure	11,50
	mit Broccoli und Spinat in Tomatensahnesauce,	
	mit Käse überbacken	
	THE THREE GROWN CO.	
63	Bavette ai Gamberi	12,50
	mit Krabben und Knoblauch	
	in Tomatensahnesauce, mit Käse überbacken	
64	Tagliatelle al Forno	11,50
	mit Schinken, Champignons und Mais	
	in Tomatensahnesauce, mit Käse überbacken	
65	Tortellini al Forno	11,50
	mit Schinken, Champignons und Erbsen	-
	in Tomatensahnesauce, mit Käse überbacken	
68	Maccheroni al Forno	11,50
	mit Schinken und Champignons	
	in Bolognesesauce, mit Käse überbacken	
70	Tagliatelle Vegetari	11,50
	mit Blattspinat, Champignons und Mais	
	in Currysahnesauce, mit Käse überbacken	

verwendeten Käse ist der Farbstoff Beta Carotin enthlten.





	Lizza		
80	Margheritha mit Tomatensauce, Käse und Oregano	9,00	
81	Salami mit Salami	10,00	
82	Prosciutto mit Schinken	10,00	
83	Funghi mit Champignons	10,00	
84	Hawaii mit Schinken und Ananas	10,50	
85	Prosciutto Crudo mit Parmaschinken	11,00	
86	Mafiosa mit Salami, Zwiebeln und scharfer Peperoni	11,00	
87	Quattro Formaggis mit 4 Käsesorten, Gorgonzola, Edamer, Mozzarella und Mascarpone	11,00	
88	Vegetaria mit Auberginen, Zucchini, Paprika und Champignons	10,50	
89	O Sole Mio mit Rucola, Kirschtomaten, Mascarpone, Mozzarella und Parmesan	12,50	Im verwendeten Käse ist der Farbstoff Beta Carotin enthlten.
90	Siciliana mit Sardellen, Oliven, Kapern und Knoblauch	11,50	er Farbstoff Be
91	Frutti di Mare mit Meeresfrüchten und Knoblauch	11,50	deten Kāse ist d
			Im verwen

Salzwedel ohne Da Gaetano, ist wie Mailand ohne MODE!



Im verwendeten Käse ist der Farbstoff Beta Carotin enthlten.

92	Pescatora	11,50
	mit Krabben und Knoblauch	
93	Tonno e Cipolla	11,00
	mit Thunfisch und Zwiebeln	
94	Mista	11,00
	mit Salami, Schinken, Paprika, Champignons und Ei	
95	Caprese	11,00
	mit frischen Tomaten, Mozzarella und Basilikum	
96	Pollo	12,00
	mit Hähnchenbrustfilet, Broccoli, Paprika und Zwiebeln	
97	Salami Prosciutto e Funghi	11,00
	mit Salami, Sc <mark>hin</mark> ken u <mark>nd</mark> Champignons	80 (
98	Romana	11,00
	mit Schinke <mark>n, C</mark> hampign <mark>on</mark> s, Artisch <mark>ocken</mark> und Oliven	
99	Spinaci	11,00
	mit Blattspinat und Gorgonzola	
100	Cafone	11,00
	mit Salami, Sch <mark>afskäse</mark> , Peper <mark>oni (mi</mark> ld) und O <mark>live</mark> n	
101	Salmone e Spinaci	12,50
	mit frischem Lachs, Blattspinat und Knoblauch	
103	Calzone	11,00
	mit Schinken, Thunfisch und Champignons	,
	Wir bereiten gerne alle Salate, Pizzen und Nudelgerichte	
	als kleine Portion zum halben Preis zu – zuzüglich 1,50 €.	



Specialitá del Mare –	
Spezialitäten aus dem Me	eer

111	Calamari alla Griglia gegrillte Tintenfischtuben mit Olivenölknoblauchsauce	19,50
112	Calamari Livornese Tintenfischringe mit Oliven, Kapern und Knoblauch in Tomatensauce (sehr scharf)	19,50
117	Scampi alla Griglia gegrillte Garnelen mit Olivenölknoblauchsauce	21,00
119	Scampi ai Gamberi mit Garnelen Krabben, roten Zwiebeln und Knoblauch in Sahnesauce	23,00
122	Salmone ai Spinaci Lachsfilet mit Spi <mark>n</mark> at in Sahne <mark>sau</mark> ce	21,50
123	Salmone ai Gamberetti Lachsfilet mit Krabben in Safranwodkasauce	23,00

Specialitá di Carne – Spezialitäten für Feinschmecker

Vom Schwein

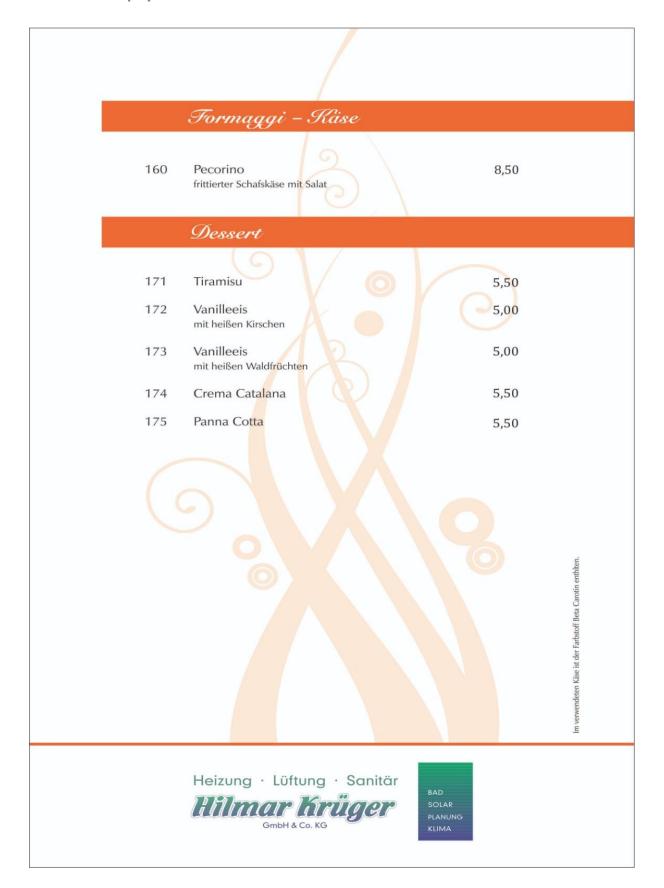
134	Scaloppine al Gorgonzola Schweinemedaillons in Gorgonzolasahnesauce	19,50	nthlten.
136	Scaloppine Nizzarra Schweinemedaillons mit Pfifferlingen in Cognacsahnesauce	21,00	stoff Beta Carotin enthlten
137	Picata Romana Schweinefiletmedaillons mit frischen Tomaten und Schinken in Käsesahnesauce mit Käse überbacken	18,50	Im verwendeten Käse ist der Farbstoff Beta



Reparaturen und Restaurierung alter Bücher Anfertigung von Speisekarten, Fotoalben, Gästebüchern, Kassetten, Repräsentationsgeschenke

mit Champig	e Toskana 19,50 weinefiletmedaillons nons, frischen Tomaten, Basilikum
Vom Ri	nd
140 Bistecca a gegrilltes Rur	
	izzaiola nit Oliven, Kapern, Zwiebeln, iomatensauce
	' Aglio 28,50 adaillons mit Olivenöl, mid Weißwein
143 Filetto alla gegrilltes Ri <mark>n</mark>	
	Gorgonzola 30,50 ak in Gorgonzolasahnesauce
146 Filetto Niz Rinderfiletste	zarra 30,50 ak mit Pfifferlingen in Cognacsahnesauce
Vom Lai	nm
151 Filetto d'	Agnello al Rosmarino 26,50 t Rosmarin und Knoblauch sauce
153 Filetto d' /	Agnello Nizzarra 27,50 t Pfifferlingen in Cognacsahnesauce
zwischen Ka	schgerichten wählen Sie bitte Ihre Beilage rtoffelspalten, Broccoli, Nudeln, Salat en. Extra Beilage 3,00 €
=	





Alkoholfreie Getränke

Coca Cola	0,2L	2,90	0,4L	4,50
Fanta	0,2L	2,90	0,4L	4,50
Sprite	0,2L	2,90	0,4L	4,50
Spezi	0,2L	2,90	0,4L	4,50
Bitter Lemon	0,2L	2,90	0,4L	4,50
Tonic Water	0,2L	2,90	0,4L	4,50
Ginger Ale	0,2L	2,90	0,4L	4,50
San Pellegrino	0,25L	3,00	0,75L	5,50
Orangensaft	0,2L	2,90	0,4L	4,50
Apfelsaft	0,2L	2,90	0,4L	4,50
Bananensaft	0,2L	2,90	0,4L	4,50
Kirschsaft	0,2L	2,90	0,4L	4,50
Kiba	0,2L	2,90	0,4L	4,50
Apfelschorle	0,25L	2,90	0,5L	4,50
Kirschschorle	0,25L	2,90	0,5L	4,50
Traubensaftschorle /	0,25L	2,90	0,5L	4,50
Rhabarberschorle	0,25L	2,90	0,5L	4,50
Ice Tea Zitrone	0,2L	2,90	0,4L	4,50
Ice Tea Pfirsich	0,2L	2,90	0,4L	4,50

Warme Getränke

Espresso	2,20
Cappuccino	3,00
Kaffee	2,90
Milchkaffee	3,50
Tee	2,50
Heiße Schokolade mit Sahne	3,90
Latte Macchiato	3,90

Salzwedel 81111

Taxi- und Mietwagenbetrieb

Salzwedel • An der Ritzer Brücke 6