

Antipasti

Bruschetta classica  Geröstetes Ciabattabrot mit Tomaten, Knoblauch, Olivenöl 5,00


Knoblauchbrot  geröstet 2,50

Bruschetta Parma Tomaten, Parmaschinken und gehobelter Parmigiano 6,50



Minestrone vegetariano  Italienische Gemüsesuppe, mit Parmigiano 5,50

Zuppa di pomodoro  Tomatensuppe mit Croutons 5,00

Mozzarella Caprese di Bufala DOP  Italienischer Büffelmozzarella aus Kampanien, mit Fleischtomaten und Basilikum 11,00

Prosciutto di Parma DOP Original DOP Parmaschinken, 18 Monate gereift, serviert mit Melone 12,50



Vorspeise pasta Wählen Sie eine Portion Nudeln aus unserer Pasta Selektion 7,00

Tris di pasta Dreierlei Pasta Variation 9,50


Antipasto misto della casa Eine Auswahl von mariniertem Gemüse, Parmaschinken, Meeresfrüchte und Mozzarella 13,00

Frutti di mare Meeresfrüchtesalat in unserer würzigen Marinade 11,75

Carpaccio – di Manzo Hauchdünnes Steakfleisch mit kalt gepresstem Olivenöl, Zitrone und gehobeltem Parmigiano 12,50

Carpaccio – di Salmone Lachs, hauchdünns geschnitten, mit Rosalin Pfefferkörner, Schnittlauch und Sherry-Essig Vinaigrette 11,50




Dazu empfehlen wir **Pizzabrot**  – Tomatensauce, Knoblauch *oder* Olivenöl, Rosmarin, Meeressalz 5,50

Insalate

Mista piccola  Kleiner gemischter Salat mit Dressing nach Wahl 5,00


Tacchino Bunte Salatmischung mit gegrillten Putenbruststreifen, Tomaten, Paprika und rote Zwiebeln. Dressing nach Wahl 12,00

Caprina Gebratener Ziegenkäse⁸ im Parmaschinkenmantel, serviert auf Salatmischung mit Vinaigrette 12,50

Greca  Bunte Salatmischung mit Schafskäse, Paprika, Tomaten, Gurken, rote Zwiebeln, Peperoni^{2,11} und Oliven^{1,3}. Dressing nach Wahl 11,00

Tonno Bunte Salatmischung mit Thunfisch, rote Zwiebeln, Bio-Ei, Tomaten und Oliven^{1,3}. Dressing nach Wahl 11,50

Nudelbrett Bunte Salatmischung mit Hinterschinken^{2,3}, Tomaten, Bio-Ei, Schafskäse, Gurken, Paprika und Oliven^{1,3}. Dressing nach Wahl 11,00

Rucola e pomodorini  Gehobelter Parmigiano mit Kirschtomaten, serviert auf Rucola-Salat. Dressing nach Wahl 11,25

 = Vegetarische Gerichte

Vitalsalat  Blattsalate mit Avocado, Rote Beete, Cannelli Bohnen, getrocknete Bio-Feigen, Walnüsse, süsse Peperoni-Tropfen⁵ und Bio Chia Samen, mit Vinaigrette 11,50

Dressings ~ Senfsauce Nudelbrett ~ Balsamico^{1,15} ~ Joghurt



La Pasta

mit unseren hausgemachten Saucen.



Spaghetti al pomodoro

Typische italienische Tomatensauce mit Basilikum 8,95

Fettuccine al pesto e pinoli

Weißer Eierbandnudeln, dazu frische Basilikumsauce, garniert mit Pinienkernen 10,25

Penne all'arrabbiata

Scharfe Tomatensauce mit Peperoncino und Knoblauch 9,50

Tagliatelle al gorgonzola

Grüne Eierbandnudeln, dazu Gorgonzola-Cremesauce, garniert mit Walnüssen 10,25

Spaghetti alla bolognese

Kraftvolle und würzige Sauce aus reinem Rinderhackfleisch 9,75

Bio-Tagliatelle alla vegetariana

Bio Dinkel-Vollkorn-Eierbandnudeln, serviert mit Gemüse in einer leicht pikanten Tomatensauce 10,00

Tagliatelle alla boscaiola

Grüne Eierbandnudeln, dazu Steinpilzsauce, zubereitet mit Sahne und Weißwein 10,50

Spaghetti aglio olio e peperoncino

Knoblauch, Peperoncino, Olivenöl und Petersilie 9,50

Nudelbrett Favoriten

Trio alla Nudelbrett

Dreierlei Pasta Variation, zusammengestellt nach Art des Hauses 12,50

Auf Wunsch  egetarisch

Lasagne al Forno

Hausgemachte Lasagne mit Bolognese aus reinem Rinderhackfleisch und Béchamelsauce, überbacken 10,50

Gnocchi di Patata

Leicht bekömmliche **Kartoffel-Klößchen**, *wahlweise* mit einer unserer folgenden **Saucen**: **pomodoro, gorgonzola, vegetariana, bolognese, boscaiola, pesto, arrabbiata** 9,75

Gefüllt und köstlich

Panzerotti alle erbette

Nudelteigtaschen mit Ricotta- und Spinatfüllung, *wahlweise* mit zerlassener Butter und Parmigiano *oder* Tomatensauce mit Parmigiano 10,75

Tortellini alla boscaiola

Kleine Nudelteigtaschen mit Fleischfüllung⁴, serviert mit Steinpilzsauce 10,00

Fiocchi all'arrabbiata

Nudelteigpäckchen gefüllt mit feinem Käse und Birnenstückchen, serviert mit einer scharfen Tomatensauce 10,25

Tortelli di zucca e gorgonzola

Nudelteigtaschen mit Kürbis, Amaretti und Parmesanfüllung, serviert mit Gorgonzola-Cremesauce 10,50



Glutenfrei - Pasta

Wahlweise mit einer der folgenden Saucen:

pomodoro, arrabbiata, vegetariana, pesto 9,75

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten. Bitte haben Sie dafür Verständnis.




La Pizza

Warum ist unsere Pizza so einzigartig! Weil der Teig bekömmlich und knusprig, aber locker und köstlich ist. Belegt wird sie mit erstklassigen, frischen Produkten. – ca. 32 cm

„Pizza kombiniert mit einem Salat, ist eine gesunde Alternative für eine komplette Mahlzeit.“ **Salat** 5,00

la Margherita

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Origano, Basilikum 
8,95

ai Funghi

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, frische Champignons 
9,50

al Prosciutto

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Hinterschinken^{2,3}
10,50

al Salame

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Salami^{2,3,4}
10,95

al Tonno e Cipolla

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebeln, Knoblauch
11,50

la Vegetariana

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Gemüse der Saison, rote Zwiebeln 
10,50

la Capricciosa

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Hinterschinken^{2,3}, Artischocken, Oliven^{1,3}
11,75


la Quattro Formaggi

Fior di Latte Mozzarella, Gorgonzola, Ricotta, Parmigiano 
11,25

la Romana

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Sardellen, Kapern
10,00

al Gorgonzola e Porcini

Fior di Latte Mozzarella, Gorgonzola, Steinpilze 
10,75

al Salamino piccante

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, pikante Salamino^{2,3,4}
12,00

Hawaii

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Hinterschinken^{2,3}, Ananas
11,50




passione per... *La Pizza*



"Ein einzigartiges Gericht, das man auf der ganzen Welt liebt!"

la Vegana

Leicht pikante Tomatensauce, Gemüse-Variationen, geröstete Pinienkerne 
11,00

al Prosciutto e Funghi

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Hinterschinken^{2,3}, frische Champignons
11,50

la Quattro stagioni

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Hinterschinken^{2,3}, frische Champignons, Artischocken, Sardellen
12,50

di Parma

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Original Parmaschinken, Rucola
14,00


la Val d'Aosta

Fior di Latte Mozzarella, Fontina-Käse, Steinpilze, italienisches Bündnerfleisch
12,50

ai Frutti di mare

Tomatensauce, verschiedene Meeresfrüchte in Knoblauch-Olivenöl-Marinade (ohne Käse)
13,00

la Bufalita

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Büffelmozzarella, Basilikum 
11,75


al Pesto

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Basilikum Pesto, Kirschtomaten, Pinienkerne 
10,25

la Spinaci

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Blattspinat mit Zwiebeln, Schafskäse, Peperoncino 
11,00

ai Bocconcini

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Kirschtomaten, Mozzarella Bällchen,
Oliven^{1,3}, Rucola, Zitronen-Olivenöl 
11,25

la Diavola

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, pikante Salamino^{2,3,4}, Peperoni^{2,11}
12,50

il Calzone

Fior di Latte Mozzarella, Hinterschinken^{2,3}, pikante Salamino^{2,3,4}, Artischocken, Ricotta
13,00

Amici


Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Hinterschinken^{2,3}, pikante Salamino^{2,3,4}, Champignons, Paprika, rote Zwiebeln
15,00



Aperitivi

Aperol ¹ Spritz	0,2 l	6,00	Holunder Spritz	0,2 l	6,00
Sherry Tio Pepe	5 cl	4,00	Campari ¹ Soda / Orange	5 cl	5,50
Martini Rosso, Bianco ¹⁵	5 cl	4,50	Gin and Tonic ¹⁰	4 cl	6,50


Biere

Augustiner Hell vom Fass		0,50l	4,40
Augustiner Dunkel vom Fass		0,50l	4,50
Augustiner Edelstoff		0,33l	3,70
Augustiner Pils		0,33l	3,70
Radler		0,50l	4,40
Erdinger Urweisse vom Fass		0,50l	4,50
Erdinger Weißbier leicht		0,50l	4,50
Erdinger Weißbier alkoholfrei		0,50l	4,50
Russn		0,50l	4,50
Clausthaler alkoholfrei		0,33l	3,70

Mineralwasser

S. Pellegrino		0,25l	3,00
S. Pellegrino		0,50l	4,70
S. Pellegrino		0,75l	6,40
TLOSE natürliches Mineralwasser		0,25l	3,00
ohne Kohlensäure, leicht und salzarm		0,50l	4,70

Heiße Getränke

Espresso		2,30
Espresso macchiato		2,40
Espresso corretto (mit Grappa)		3,60
Espresso doppio		3,60
Cappuccino		3,00
Latte macchiato		3,40
Tasse Kaffee		2,60
Tasse entkoffeinierter Kaffee		2,50
Glühwein		3,50
Tee-Variationen (Schwarz, Grün, Pfefferminz, Kräuter, Früchte, Kamille)		3,50
Heiße Zitrone		2,40
ERACLEA – Italienische Heiße Schokolade		4,00
- sinnlich, üppig, cremig -		

Spirituosen

Chivas Regal 12 Jahre	4 cl	8,00
Johnnie Walker Red Label	4 cl	6,00
Grey Goose Vodka	2 cl	7,00
Moskovskaya Wodka	2 cl	4,00
Kirschwasser	2 cl	3,50
Williamsbirne	2 cl	3,50
Vecchia Romagna	2 cl	5,00

Fruchtsäfte/Nektar

Wolfra – Apfelsaft	0,30l	3,70
Wolfra – Johannisbeersaft	0,30l	3,70
Wolfra – Maracujasaft	0,30l	3,80
Wolfra – Orangensaft	0,30l	3,70
Wolfra – Tomatensaft	0,20l	3,50
Frisch gepresster Orangensaft	0,20l	4,00

Fruchtsaft/Nektar-Schorlen

Apfel-Schorle	0,30l	3,30	0,50l	4,40
Johannisbeer-Schorle	0,30l	3,40	0,50l	4,50
Maracuja-Schorle	0,30l	3,40	0,50l	4,50
Orangen-Schorle	0,30l	3,40	0,50l	4,50
Rhabarber-Schorle	0,30l	3,40	0,50l	4,50
Holunder-Schorle	0,30l	3,40	0,50l	4,50

Soft Drinks

Fanta ^{1,3}	0,30l	3,30	0,50l	4,50
Paulaner Spezi ^{1,3,9}	0,30l	3,30	0,50l	4,50
Coca Cola ^{1,3,9}	0,30l	3,30	0,50l	4,50
Coca Cola Zero/Light ^{1,3,9,11,12}	0,30l	3,30	0,50l	4,50
Zitronenlimonade ²	0,30l	3,30	0,50l	4,50
Eistee ^{5,9}	0,30l	3,30	0,50l	4,50
Schwepes Bitter Lemon ^{3,5,10}			0,20l	3,10
Schwepes Tonic Water ^{5,10}			0,20l	3,10
Schwepes Ginger Ale ^{1,5}			0,20l	3,10
BIONADE – Holunder/Ingwer Orange	0,33l	3,50		

Liköre

Rucolino	4 cl	6,00
Limoncello	4 cl	4,50
Averna	2 cl	3,50
Ramazotti	2 cl	3,50
Sambuca	2 cl	3,50
Fernet Branca	2 cl	3,50
Amaretto di Saronno	2 cl	3,50
Bailey's Irish Cream ^{1,9}	2 cl	3,50

Le Grappe

Barolo	2 cl	6,00	Brunello	2 cl	6,00
Amarone	2 cl	4,50	Prosecco	2 cl	4,50



Hier fehlt unsere aktuelle
Wein Empfehlung.

La Dolce Vita

Chianti Classico - Fiasco DOC 2016

Toscana – Castelli del Grevepesa 1 Liter € 29,50

Rosé

Rosalita IGP 2017/18

Puglia – Cantine due Palme 0,20l 6,50
Trocken, fruchtig, samtig 0,75l 22,00

Rotweine

Barbera D'Alba DOC 2016

Piemonte – Renato Ratti 0,20l 7,00
Trocken, fruchtig, vollmundig, samtweich 0,75l 23,00

Chianti Classico DOCG 2016

Toscana – Castellare 0,20l 7,00
Trocken, harmonisch, samtig, körperreich 0,75l 23,00

Lambrusco IGT 2017

Emilia Romagna 0,20l 5,95
Lieblich, leicht moussierend, kühl 0,75l 18,00

Primitivo del Salento IGP 2016/17


Puglia – Cantine due Palme 0,20l 6,75
Trocken, vollmundig, harmonisch 0,75l 23,00

Prosecco

Prosecco Brut DOC

Veneto – Adami 0,10l 4,50
Feinperlig, fruchtig, frisch 0,75l 25,00

Weißweine

Gavi DOCG 2017/18  BIO

Piemonte – Tenuta San Pietro 0,20l 7,00
Fruchtig, frisch, leicht 0,75l 23,00

Lugana DOC 2017/18

Lombardia – Cà dei Frati 0,20l 7,75
Trocken, elegante Fruchtstruktur, aromatisch 0,75l 28,00

Pinot Grigio IGT 2017/18

Friuli – Villa Vitas 0,20l 6,75
Fruchtig, trocken, körperreich 0,75l 23,00

Chardonnay IGT 2017/18

Lazio – Fallesco 0,20l 7,00
Frische, fruchtige Aromen, reiches Bouquet 0,75l 23,00

Weinschorle Weiß/Rot 0,20l 4,75

Spumante Rosé Melarosa

Puglia – Cantine due Palme

0,10l 4,00 / 0,20l 6,00 / 0,75l 22,00

Morellino di Scansano DOCG 2016

Toscana – Terenzi 0,75l 23,00

Barolo Marcenasco DOCG 2014

Piemonte – Renato Ratti 0,75l 49,00

Amarone della Valpolicella Classico

DOC 2013/14 **Veneto** – Tedeschi 0,75l 54,50

Soave Classico DOC 2017/18

Veneto – Azienda Agricola Inama 0,75l 25,00

Falanghina del Sannio DOP 2017

Campania – Fontanavecchia 0,75l 23,00

Grillo Sciare di Est IGT 2017

Sicilia – Antichi Vinai 1877 0,75l 22,00

IL PIACERE DI MANGIARE
LA CUCINA ITALIANA
SEMPLICE E BUONA



Bambini Menu für unsere kleinen Gäste bis 10 Jahren!

1 Nudelteller *oder* Pizza nach Wahl
+ 1 Getränk (0.20l)
+ 1 Kinder-Eis **€ 8,50**



Stifte und die Bambini-Karte zum Ausmalen bekommt Ihr von unserem Servicepersonal.

Täglich durchgehend warme Küche ab 11 Uhr

Unsere Spitzenweine gibt es alle zu günstigen Preisen für Sie zum Mitnehmen!

Dolce Finale

Torta Frutti di Bosco

Mürbeteigboden bedeckt mit Creme, belegt mit reichlich gemischten Beeren.
€ 5,00

Soufflé al Cioccolato

Warmes Schokoladensoufflé mit einem flüssigen Schokoladenkern, serviert mit Vanillesauce. € 5,50

Panna Cotta con Caramello

Italienisches Sahne-Dessert mit Karamellsauce. € 5,95

Limone Ripieno

Natürliche Zitronenschale gefüllt mit Zitronensorbet. € 5,75



Cassata al Pistacchio

Traditionelle Eiscremespezialität nach sizilianischer Art mit Pistazien, kandierten Früchten und Haselnussstückchen. € 5,50

Tartufo Classico

Halbgefrorener Eistrüffel aus Zabaione- und Schokoladencreme, bedeckt mit Kakao und kleinen, kandierten Haselnussstückchen. € 5,00



Tiramisù con Savoiard

Feiner Biskuitteig mit Mascarponecreme und mit Kaffee getränkten Löffelbiskuits. Besiebt mit Kakaopulver. € 5,50

Profiteroles Scuro

Mit Creme gefüllte und mit Schokoladencreme überzogene Brandteigkugeln. je Stück € 1,85

Torta Mousse Cioccolato

Kakaobiskuitboden mit Schokoladenmousse bedeckt, als Topping eine dünne Schicht Kakaopulver. € 5,00



Dolce Tris

Eine verführerische Kombination aus 3 verschiedenen italienischen Desserts, ideal für 2 oder mehr Personen. € 9,75

Gelato misto

3 Kugeln Premium-Eis serviert mit Schlagsahne und Eiswaffeln. € 4,75

Affogato al Caffè

Espresso serviert mit einer Kugel Vanille-Eiscreme. € 3,60

Apfelstrudel

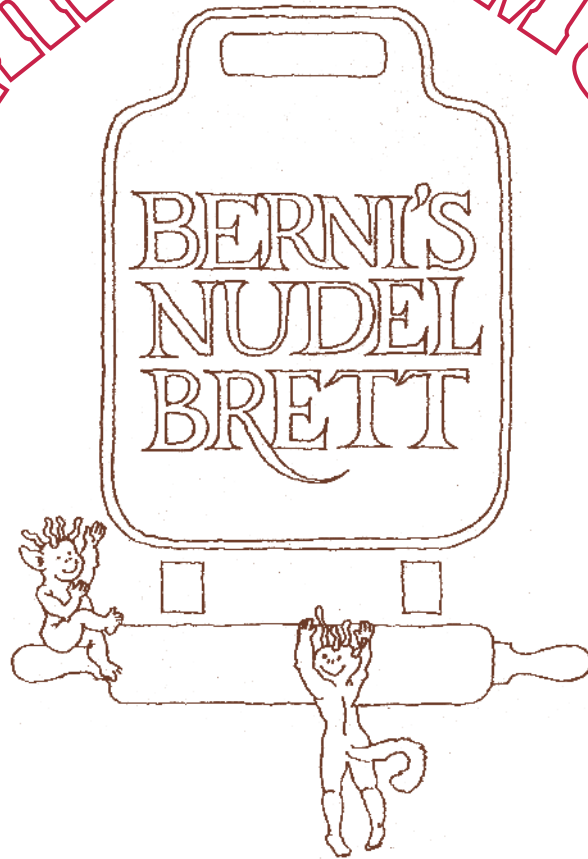
Warmer Apfelstrudel, serviert mit Vanillesauce oder Vanille-Eiscreme. € 5,75

Formaggio

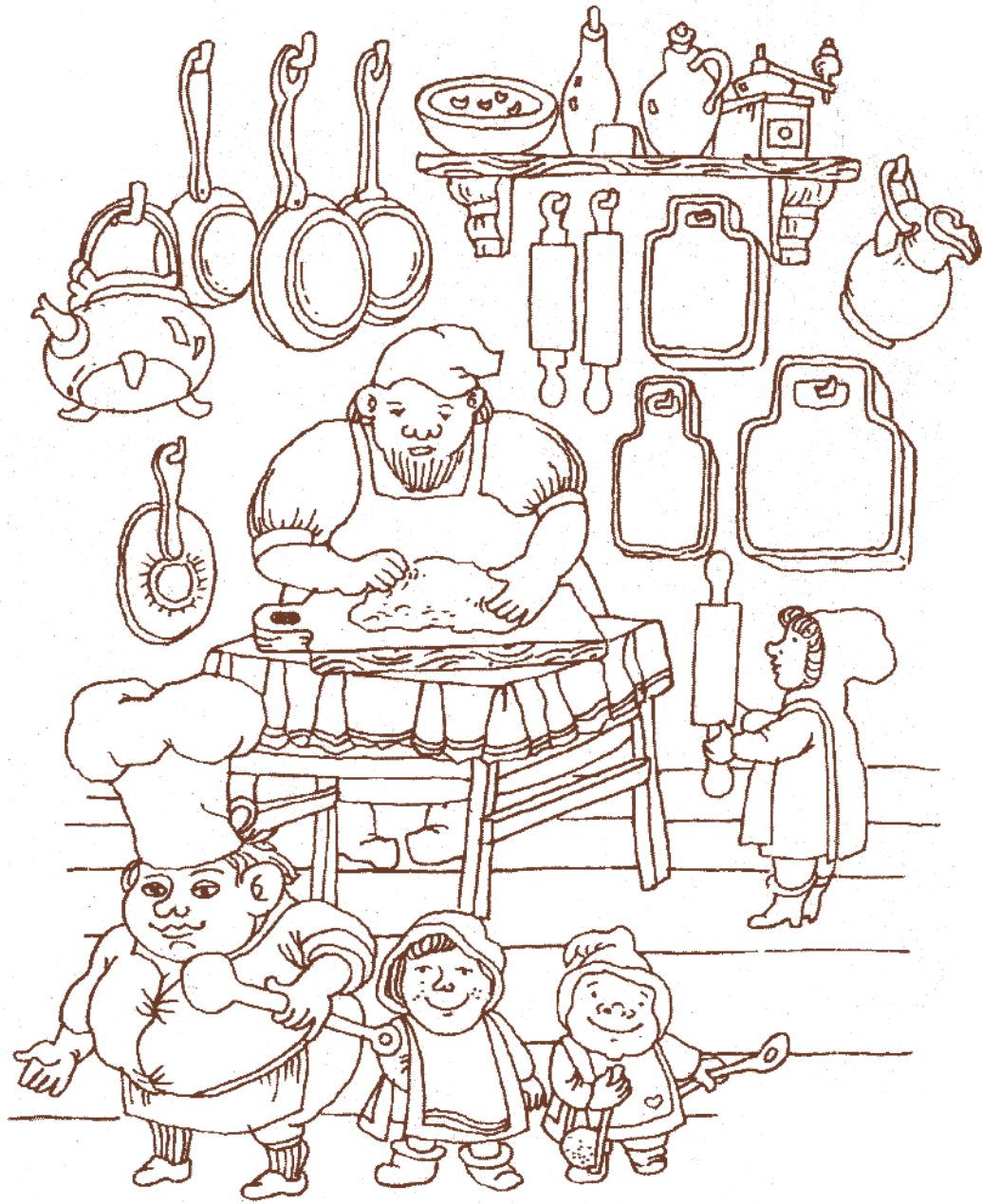
Käseplatte € 8,00



Bambini Menu



für unsere kleinen Gäste bis 10 Jahre



1 Nudelteller *oder* Pizza nach Wahl
+ 1 Getränk (0.2*) + 1 Kindereis

€ 8,50

Spaghetti Pomodoro

Lange, dünne Nudeln mit Tomatensauce

Spaghetti Bolognese

Lange, dünne Nudeln mit Fleischsauce

Penne Gorgonzola

Röhrchennudeln mit Gorgonzola-Cremesauce

Tortellini Pomodoro

Nudeln mit einer Fleischfüllung⁴ und Tomatensauce

Mini Pizza Margherita

Tomatensauce und Mozzarella Käse

Mini Pizza Salami

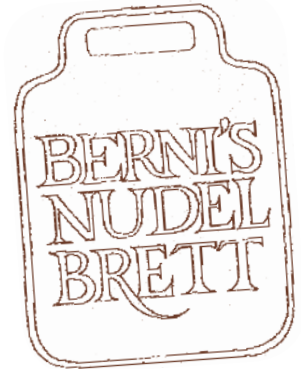
Tomatensauce, Mozzarella Käse und Salami^{2,3,4}

Mini Pizza Schinken

Tomatensauce, Mozzarella Käse und Schinken^{2,3}

Lasagne al Forno

Teigplatten mit Bolognesesauce und Bechamel-Creme,
überbacken mit Parmesan Käse



* Apfelschorle, Cola,^{1,3,9} Orangenlimonade,^{1,3} Spezi,^{1,3,9} Zitronenlimonade,² Wasser

1: mit Farbstoff, 2: mit Konservierungsstoff, 3: mit Antioxidationsmittel, 4: mit Geschmacksverstärker, 9: koffeinhaltig



*Wir organisieren auch gerne
Deine Geburtstagsfeier!*

www.bernisnudelbrett.de