

# Herzlich willkommen!



Ich heiße Giuseppe Donadio und bin seit über 35 Jahren Koch aus Leidenschaft. Ich bin in Italien geboren und aufgewachsen und habe früh gelernt, gutes und frisches Essen schtzen und lieben zu lernen. Da habe ich meine Freude am Kochen entdeckt.



Mein Team und ich heißen Sie recht herzlich in der **Pizzeria-Gifhorn** willkommen. Seit September 2013 bieten wir Ihnen in unserem gemütlichen Restaurant die typische und traditionelle italienische Küche an. Verwöhnen Sie Ihren Gaumen mit köstlichen Antipasti, Pizza, Pasta, erstklassigen Fleischgerichten und edlen Fischspezialitäten und alles natürlich charmant in unserem Restaurant serviert.

**Buon Appetito!**

# Antipasti

<b>Carpaccio di Manzo</b> Filetscheiben von rohem Rinderfilet mit Rucola und Parmesan <sup>1,J</sup>	15,00 €
<b>Antipasto Vegetario</b>  Kalter Gemüseteller	10,00 €
<b>Bruschetta</b>  Brot <sup>A</sup> mit frischen Tomaten und Knoblauch	6,00 €
<b>Antipasto Misto</b> Carpaccio, Vitello Tonnato, gegrilltes Gemüse, Tomate und Mozzarella <sup>1,J</sup>	16,00 €
<b>Mozzarella Caprese</b>  Frische Tomaten mit Mozzarella <sup>1,J</sup> , Olivenöl und Basilikum	10,00 €
<b>Gamberi all'Aglio e Olio</b> 10 Garnelen <sup>E</sup> in Knoblauchöl	13,50 €
<b>Vitello Tonnato</b> Kalbsfleisch in Thunfischcreme <sup>G</sup>	15,00 €






# Insalata

<b>Insalata Rucola</b>  Rucolasalat mit Cherrytomaten, Parmesan <sup>1,J</sup> , Olivenöl und Balsamicoessig	11,00 €
<b>Insalata di Pollo</b> Gemischter Salat mit Hähnchenfleisch, Olivenöl und Balsamicoessig	14,50 €
<b>Insalata al Gamberi</b> Gemischter Salat mit Garnelen <sup>E</sup> , Olivenöl und Balsamicoessig	16,00 €
<b>Insalata Mista</b>  Gemischter Salat mit Ei <sup>F</sup> , Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Weißkraut und Dressing	8,00 €
<b>Insalata Nizza</b> Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Ei <sup>F</sup> , Zwiebeln, Mais, Peperoni, Paprika, Rucola, Käse-Hinterschinken-Röllchen <sup>1,2,3,4,J</sup> und Thunfisch <sup>G</sup> mit hausgemachtem Dressing	12,00 €

# ZUPPA

<b>Zuppa di Pomodoro</b>  Tomatensuppe mit Gin	7,00 €
<b>Zuppa di Stracciatella</b> Brühe mit Ei <sup>F</sup>	6,50 €
<b>Zuppa di Broccoli</b>  Broccolisuppe mit Knoblauch	8,00 €


# Pasta Speciale

<b>Ravioli<sup>A,F</sup> alla Rucola</b>  Mit Käse <sup>1,J</sup> und Spinatfüllung in Rucola-Tomatensauce	15,00 €
<b>Ravioli<sup>A,F</sup> Porcini</b>  Mit Käse <sup>1,J</sup> -Trüffel­füllung und Steinpilzen in Tomatensauce	16,50 €
<b>Ravioli<sup>A,F</sup> al Tartufo</b>  Mit Käse <sup>1,J</sup> -Trüffel­füllung in Champignon-Sahnesauce <sup>J</sup>	17,00 €
<b>Gnocchi<sup>A,F</sup> alla Gorgonzola</b>  Kartoffelklößchen in Gorgonzolasauce <sup>1,J</sup>	14,00 €
<b>Gnocchi<sup>A,F</sup> alla Fiorentina</b>  Kartoffelklößchen in Tomatensauce mit Basilikum und Mozzarella <sup>1,J</sup>	13,50 €
<b>Tortellini alla Panna</b> Tortellini <sup>A</sup> (Rindfleischfüllung) mit Hinterschinken <sup>2,3,4</sup> in Sahnesauce <sup>J</sup>	13,50 €
<b>Tortellini ai Broccoli</b> Tortellini <sup>A</sup> (Rindfleischfüllung) mit Broccoli in Gorgonzolasauce <sup>1,J</sup>	14,50 €
<b>Tortellini alla Bolognese</b> Tortellini <sup>A</sup> (Rindfleischfüllung) <in Hackfleisch <sup>2,3,4</sup> - Tomatensauce	13,00 €

# Pasta

<b>Spaghetti al Pomodoro</b> 	10,00 €
Spaghetti <sup>A</sup> in Tomatensoße	
<b>Spaghetti alla Carbonara</b>	13,00 €
Spaghetti <sup>A</sup> mit Bauchspeck <sup>2,3</sup> , Ei <sup>F</sup> und Parmesan <sup>1,J</sup>	
<b>Spaghetti al Gamberi</b>	16,00 €
Spaghetti <sup>A</sup> mit Garnelen <sup>E</sup> , frischen Tomaten, Knoblauch und Olivenöl	
<b>Spaghetti Aglio e Olio</b> 	12,00 €
Spaghetti <sup>A</sup> mit Knoblauch und Olivenöl	
<b>Spaghetti Bolognese</b>	12,00 €
Spaghetti <sup>A</sup> in Hackfleisch-Tomatensoße (Bolognesesoße)	
<b>Spaghetti Frutti di Mare</b>	16,00 €
Spaghetti <sup>A</sup> mit Meeresfrüchten <sup>E</sup> und Knoblauch in Tomatensoße	
<b>Tagliatelle al Salmone</b>	16,50 €
Bandnudeln <sup>A</sup> mit Lachs <sup>G</sup> in Tomaten-Sahnesoße <sup>J</sup>	
<b>Tagliatelle all'Ortolana</b> 	13,50 €
Bandnudeln <sup>A</sup> mit verschiedenem frischem saisonalem Gemüse	
<b>Tagliatelle al Porcini</b> 	14,50 €
Bandnudeln <sup>A</sup> mit Steinpilzen in Steinpilzsoße	
<b>Tagliatelle alla Panna</b>	12,50 €
Bandnudeln <sup>A</sup> mit Hinterschinken <sup>2,3,4</sup> in Sahnesoße <sup>J</sup>	
<b>Penne all'Arrabiata</b> 	12,50 €
Penne <sup>A</sup> mit Knoblauch, Parmesan <sup>1,J</sup> und Chili (scharf) in Tomaten-Basilikumsoße	
<b>Penne alla Rucola</b> 	12,50 €
Penne <sup>A</sup> mit Rucola und Tomatensoße	
<b>Penne Quattro Formaggi</b> 	13,50 €
Penne <sup>A</sup> mit vier Sorten Käse <sup>1,J</sup>	
<b>Penne al Pollo</b>	14,50 €
Penne <sup>A</sup> mit Hähnchenfleisch, Champignons und Paprika in Tomaten-Sahnesoße <sup>J</sup>	
<b>Penne Caruso</b>	13,50 €
Penne <sup>A</sup> mit Paprika und Parmesanstückchen <sup>1,J</sup> in Bolognese-Sahnesoße <sup>J</sup>	

# AL FORNO - Überbackene Gerichte

<b>Tortellini al Forno</b>	<b>15,00 €</b>
Tortellini <sup>A</sup> (Rindfleischfüllung) mit Hinterschinken <sup>2,3,4</sup> und Champignons in Bolognese-Sahnesoße <sup>J</sup> mit Mozzarella <sup>1,J</sup> überbacken	
<b>Penne al Forno</b>	<b>13,00 €</b>
Penne <sup>A</sup> mit Hinterschinken <sup>2,3,4</sup> und Champignons in Bolognese-Sahnesoße <sup>J</sup> mit Mozzarella <sup>1,J</sup> überbacken	
<b>Carciofi al Forno</b> 	<b>13,00 €</b>
Artischocken mit Knoblauch in Tomaten-Sahnesoße <sup>J</sup> mit Mozzarella <sup>1,J</sup> überbacken	

## Pizza

<b>Pizza Margherita</b> <sup>A</sup> 	<b>10,00 €</b>
Mit Tomatensoße und Mozzarella <sup>1,J</sup>	
<b>Pizza Napoletana</b> <sup>A</sup>	<b>12,00 €</b>
Mit Tomatensoße, Kapern, Sardellen <sup>G</sup> und Mozzarella <sup>1,J</sup>	
<b>Pizza Salame</b> <sup>A</sup>	<b>12,50 €</b>
Mit Tomatensoße, Salami <sup>2,3,4</sup> und Mozzarella <sup>1,J</sup>	
<b>Pizza Funghi</b> <sup>A</sup> 	<b>11,50 €</b>
Mit Tomatensoße, Champignons und Mozzarella <sup>1,J</sup>	
<b>Pizza Rustica</b> <sup>A</sup>	<b>13,00 €</b>
Mit Tomatensoße, Salami <sup>2,3,4</sup> , Pilzen und Mozzarella <sup>1,J</sup>	
<b>Pizza Prosciutto</b> <sup>A</sup>	<b>13,00 €</b>
Mit Tomatensoße, Hinterschinken <sup>2,3,4</sup> , Champignons und Mozzarella <sup>1,J</sup>	
<b>Pizza Tonno</b> <sup>A</sup>	<b>13,50 €</b>
Mit Tomatensoße, Thunfisch <sup>G</sup> und Mozzarella <sup>1,J</sup>	
<b>Pizza Garibaldi</b> <sup>A</sup>	<b>14,00 €</b>
Mit Tomatensoße, Thunfisch <sup>G</sup> , Zwiebeln und Mozzarella <sup>1,J</sup>	
<b>Pizza Quattro Stagioni</b> <sup>A</sup>	<b>13,50 €</b>
Mit Tomatensoße, Artischocken, Peperoni, Hinterschinken <sup>2,3,4</sup> , Champignons und Mozzarella <sup>1,J</sup>	

# Pizza

<b>Pizza Gamberi<sup>A</sup></b> Mit Tomatensoße, Garnelenschwänze <sup>E</sup> , Cherrytomaten, Rucola und Mozzarella <sup>1,J</sup>	<b>17,00 €</b>
<b>Pizza Caprese<sup>A</sup></b>  Mit Tomatensoße, Tomatenscheiben, Basilikum und Mozzarella <sup>1,J</sup>	<b>14,00 €</b>
<b>Pizza Parma<sup>A</sup></b> Mit Tomatensoße, Parmaschinken <sup>2</sup> , Rucola, Parmesan <sup>1,J</sup> und Mozzarella <sup>1,J</sup>	<b>14,00 €</b>
<b>Pizza Salmone<sup>A</sup></b> Mit Tomatensoße, Lachs <sup>G</sup> , Cherrytomaten, Rucola und Mozzarella <sup>1,J</sup>	<b>17,00 €</b>
<b>Pizza Hawaii<sup>A</sup></b> Mit Tomatensoße, Hinterschinken <sup>2,3,4</sup> , Ananas und Mozzarella <sup>1,J</sup>	<b>13,00 €</b>
<b>Pizza Vegetaria<sup>A</sup></b>  Mit Tomatensoße, verschiedenem saisonalem Gemüse und Mozzarella <sup>1,J</sup>	<b>12,50 €</b>
<b>Pizza Gorgonzola<sup>A</sup></b> Mit Tomatensoße, Hinterschinken <sup>2,3,4</sup> , Gorgonzola <sup>1,J</sup> und Mozzarella <sup>1,J</sup>	<b>13,50 €</b>
<b>Pizza alla Calabrese<sup>A</sup></b> Mit Tomatensoße, Salsiccia (scharfe Salami <sup>2,3,4</sup> ), Broccoli, Gorgonzola <sup>1,J</sup> , Knoblauch und Mozzarella <sup>1,J</sup>	<b>14,50 €</b>
<b>Pizza Frutti di Mare<sup>A</sup></b> Mit Tomatensoße, Meeresfrüchte <sup>E</sup> , Knoblauch und Mozzarella <sup>1,J</sup>	<b>16,50 €</b>
<b>Pizza Calzone<sup>A</sup></b> Gefüllte Pizza mit Tomatensoße, Hinterschinken <sup>2,3,4</sup> , Salami <sup>2,3,4</sup> , Champignons, Artischocken und Mozzarella <sup>1,J</sup>	<b>14,00 €</b>

# Carne di Pollo - Hähnchenfleisch

**Tacchino alla Griglia** 20,00 €  
Hähnchenbrust vom Grill

**Tacchino al Funghi** 22,00 €  
Hähnchenbrust in Champignon-Sahnesoße<sup>1</sup>

*Alle Fleischgerichte werden mit Beilagen (Rosmarinkartoffeln und Broccoli) serviert.*

# Carne di Manzo - Rindfleisch (ca.250g)

**Bistecca alla Griglia** 26,00 €  
Rumpsteak vom Grill

**Bistecca con Funghi** 29,00 €  
Rumpsteak mit gebratenen Champignons

**Bistecca al Pepe Verde** 29,00 €  
Rumpsteak in Pfeffersoße

**Bistecca al Gorgonzola** 29,00 €  
Rumpsteak in Gorgonzolasoße<sup>1,2</sup>

**Tagliata di Manzo** 29,00 €  
Geschnittenes Rumpsteak mit Rucola und Parmesan<sup>1,2</sup>





*Alle Fleischgerichte werden mit Beilagen (Rosmarinkartoffeln und Broccoli) serviert.*

# Pesce

<b>Gamberoni alla Griglia</b> Gegrillte Scampi <sup>E</sup> in Knoblauchöl	<b>26,00 €</b>
<b>Salmone alla Griglia</b> Gegrillter Lachs <sup>G</sup> in Knoblauchöl	<b>26,00 €</b>
<b>Salmone alla Pizzaiola</b> Lachs <sup>G</sup> in hausgemachter Pizzaiolasoße	<b>28,00 €</b>
<b>Salmone al Limone</b> Lachs <sup>G</sup> in Zitronenbuttersoße	<b>27,00 €</b>
<b>Frische Muscheln (Saisonales Produkt)</b> Muscheln in scharfer Tomatensoße mit Knoblauch	<b>18,00 €</b>
Muscheln in scharfer Weißweinsauce mit Knoblauch	<b>16,00 €</b>
Spaghetti mit Muscheln in Tomatensoße	<b>16,00 €</b>

*Alle Fischgerichte werden mit einem Beilagensalat (Insalatina) serviert.*

# Dessert

<b>Panna Cotta</b> Cremiges Vanilledessert <sup>J</sup> mit fruchtiger Erdbeersauce <sup>2,J,F,K</sup>	<b>7,00 €</b>
<b>Cassata</b>  Italienische Eistorte <sup>F,J,A</sup>	<b>9,50 €</b>
<b>Tiramisu</b>  Klassisches italienisches Dessert <sup>A,F</sup> mit Mascarpone <sup>J</sup> , Espresso <sup>11</sup> und Kakaopulver	<b>7,00 €</b>
<b>Tartufo al cioccolato</b>  Vanilleeis <sup>J</sup> in einer Hülle aus Kakao mit Schokoladensauce <sup>2,J,F,K</sup>	<b>7,00 €</b>
<b>Tartufo al cioccolato Baileys</b>  Vanilleeis <sup>J</sup> in einer Hülle aus Kakao mit Baileys <sup>J</sup>	<b>10,00 €</b>

# Bevande Fredde

Mineralwasser	0,3 l	3,00 €	0,75 l	7,00 €
Stilles Wasser	0,3 l	3,00 €	0,75 l	7,00 €
Vita Malz <sup>1,C</sup>	0,33 l	4,00 €		
Coca Cola <sup>1,8,11</sup>	0,3 l	4,00 €	0,5 l	5,50 €
Coca Cola light <sup>1,2,6,8,11</sup>	0,3 l	4,00 €	0,5 l	5,50 €
Coca Cola zero <sup>1,2,6,8,11</sup>	0,3 l	4,00 €	0,5 l	5,50 €
Fanta <sup>1,2,3</sup>	0,3 l	4,00 €	0,5 l	5,50 €
Sprite <sup>2</sup>	0,3 l	4,00 €	0,5 l	5,50 €
Spezi <sup>1,2,3,8,11</sup>	0,3 l	4,00 €	0,5 l	5,50 €
Apfelschorle	0,3 l	4,00 €	0,5 l	5,50 €
Apfelsaft	0,3 l	4,00 €	0,5 l	5,50 €
Orangensaft	0,3 l	4,00 €	0,5 l	5,50 €
Bitter Lemon <sup>3,10</sup>	0,3 l	4,00 €	0,5 l	5,50 €

# Bevande Calde

Espresso <sup>11</sup>	2,50 €
Cappuccino <sup>11,J</sup>	4,00 €
Caffè Crema <sup>11,J</sup>	3,50 €
Doppelter Espresso <sup>11</sup>	4,50 €

# Spiriti

Averna <sup>A</sup>	38% vol	2 cl	4,00 €
Ramazotti <sup>A</sup>	38% vol	2 cl	4,00 €
Grappa	40% vol	2 cl	4,80 €
Vecchia Romanga <sup>A</sup>	38% vol	2 cl	4,80 €
Sambucca <sup>A</sup>	49% vol	2 cl	4,00 €
Marsala <sup>A</sup>	28% vol	2 cl	3,50 €

## VINO ROSSO

Montepulciano d'Abruzzo <sup>V</sup>	0,2 l	7,00 €		
Aglianico del Vulture <sup>V</sup> (DOC)	0,2 l	9,00 €	0,75 l	26,00 €
Lambrusco Dell'Emilia <sup>V</sup>	0,2 l	7,00 €		
Primitivo <sup>V</sup>	0,2 l	7,00 €		
Rosé <sup>V</sup>	0,2 l	7,00 €		

## VINO BIANCO

Pinot Grigio <sup>V</sup>	0,2 l	7,00 €		
Vermentino di Sardegna <sup>V</sup>	0,2 l	8,00 €		
Frizzantino <sup>V</sup>	0,2 l	7,00 €		
Maddalena <sup>V</sup> (12,5 % vol)	0,2 l	9,00 €	0,75 l	26,00 €
Weinschorle <sup>V</sup>	0,2 l	7,00 €		

## Birra

Pilsener vom Fass <sup>C</sup>	0,3 l	4,00 €	0,5 l	6,00 €
Alster <sup>C</sup>	0,3 l	4,00 €	0,5 l	6,00 €
Erdinger Hefeweizen <sup>A,C</sup>			0,5 l	6,00 €
Erdinger Dunkel <sup>A,C</sup>			0,5 l	6,00 €
Erdinger Alkoholfrei <sup>A,C</sup>			0,5 l	6,00 €
Gilde Alkoholfrei <sup>C</sup>	0,33 l	4,00 €		

## Aperitivi

Prosecco <sup>V</sup>	4,00 €
Aperol Spritz <sup>C</sup> alkoholfrei	6,00 €
Aperol Spritz <sup>A,C</sup> Prosecco, Aperol, Eiswürfel und Mineralwasser	7,00 €
Campari Orange <sup>A,C</sup> Campari mit Orangensaft	7,00 €
Crodino Biondoc <sup>C</sup> alkoholfrei	4,00 €
Sanbittèr <sup>C</sup>	4,00 €

## DEKLARATIONSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE

### Zusatzstoffe:

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker
- 5) geschwärzt
- 6) mit Süßungsmitteln
- 7) Enthält eine Phenylalaninquelle
- 8) mit Phosphat
- 9) gewachst
- 10) chininhaltig
- 11) koffeinhaltig
- 12) konserviert mit Thiabendazol
- 13) genetisch verändert

### Allergene:

- A) Glutenhaltiges Weizen
- B) Glutenhaltiger Roggen
- C) Glutenhaltige Gerste
- D) Glutenhaltiger Hafer oder Hybridstämme davon
- E) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G) Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- I) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- J) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- K) Schalenfrüchte Mandeln
- L) Schalenfrüchte Haselnüsse
- M) Schalenfrüchte Walnüsse
- N) Schalenfrüchte Cashewnüsse
- O) Schalenfrüchte Pecanüsse
- P) Schalenfrüchte Paranüsse
- Q) Schalenfrüchte Pistazien
- R) Schalenfrüchte Macadamia- oder Queenslandnüsse
- S) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- T) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- U) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- V) Schwefeldioxid und Sulphit
- W) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- X) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Änderungen vorbehalten, Kreuzkontaminationen aller Allergene, sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen einzelner Produkte sind nicht auszuschließen.