




Ca'Doro

CULTURA ITALIANA

Genuine Italian cuisine.

*pietro*design

APERITIVI & COCKTAILS

NEGRONI 2.0 ^{m|1} „Signature Drink“ 13
Tanqueray Ten Gin | Campari | Carpano Antica Formula 1786 | Geformte Eiskugel | Orangenzeste

ROSATO TONIC 9.50
Ramazzotti Rosato | Fever Tree Indian Tonic Water | Limette | Minze

AMARETTO SOUR ^{m|1} 13
Disaronno Amaretto | Frischer Zitronensaft | Zuckersirup | Maraschino Kirsche | Schaumkrone (vegan)

DIRTY MARTINI ^{2|8} 13
Noilly Prat | London Dry Gin | Olivenlake | Cerignola Olive

ITALIAN GIN TONIC 13
Malfy Arancia Gin | Campari | Tonic Water | Orange | Olive | Basilikum



APEROL ^{m|1|8} 9.50
Aperol | Prosecco | Soda | Orange

LIMONCELLO ^{m|1} 11.50
Limoncello | Prosecco | Soda | Zitrone | Minze

ITALICUS ^m 10.50
Italicus Bergamotten Likör | Prosecco | Soda | Cerignola Olive | Zitronenzeste

HUGO ^m 9.50
Prosecco | Holunderblütensirup | Lime | Minze | Soda

CAMPARI ^{m|1} 9.50
Campari | Prosecco | Soda | Orange

MOCKTAIL **FLORIAN** 9.50
Martini Floreale | Fever Tree Indian Tonic Water | Orange

MOSCOW MULE 13
Vodka | Frisch gepresster Limettensaft | Spicy Ginger Beer *Virgin 10*

MOJITO 13
Rum | Limettensaft | Minze | Weißer Rohrzucker | Soda *Virgin 10*

GIN BASIL SMASH 13
Tanqueray 10 | Basilikum | Frisch gepresster Zitronensaft | Zuckersirup *Virgin 10*

OLD FASHIONED 13
Bulleit Bourbon | Zucker | Angostura Bitters | Orangenzeste | Luxardo Maraschinokirsche | Grosser Eiskwürfel

ESPRESSO MARTINI ⁹ 13
Vodka | Espresso | Zuckersirup | Kahlúa | 3 Fliegen

COSMOPOLITAN 13
Vodka | Cointreau | Frischer Limettensaft | Cranberry

APEROL SOUR ^{m|1|8} „Tipp!“ 13
Aperol | Zitronensaft | Zuckersirup | Frisch gepresster Orangensaft | Schaumkrone (vegan) | Geformte Eiskugel

IN ANTICIPO

AUGUSTA ^{k|m}

Gemischter Salat | Tomaten | Gurke | Paprika | Rote Zwiebeln | Zitronen-Olivenöl-Honig Vinaigrette | Crostino

11

Speciale BRUSCHETTE

Hausgemachtes krosses Weißbrot aus dem Kuppelofen, verfeinert mit den italienischen besties

BURRA & POMO ^{a1|g}

15

Burrata Herz | Tomaten Konfit | Basilikum | Essenz

RICO & MASCA ^{a1|g}

12

Ricotta & Mascarpone Creme | Grill Gemüse | Zitronen-Olivenöl

ANTIPASTI

BURRATA CAPRESE ^{g|a1}

18

Cremige Burrata di Campana Mozzarella vom Büffel | Tomaten | Rucola | Kräuter | Pesto | Olivenöl Extra Vergine

+ Parmaschinken

6

VITELLO TONATO ^{c|d}

22

Dünn gelegte Kalbsbratenscheiben, in einer cremigen hausgemachten Thunfisch-Sauce mit Kapern verfeinert

CALAMARI FRITTI ^{a1|d|o|b}

21

Frittierte Tintenfischringe | Aioli hausgemacht | Zitrone

PARMIGIANA ^{a1|g}

22

Warmes, sizilianisches Auberginengratin | San Marzano Tomatensauce | Parmesan | Mozzarella | Basilikum

SAUTE DI COZZE E VONGOLE ^{a1|o|m} (Nur so lange der Vorrat reicht!)

23

Venus,- und Miesmuscheln | Weisswein-Tomatensauce | Knoblauch | Kirschtomaten | Petersilie

CARPACCIO CIPRIANI 1950 - Das Original Rezept ^{c|g|k}

22

Carpaccio vom Rind | Cipriani Sauce hausgemacht | Kapernäpfel | Parmigiano | Rucola | Schwarzer Pfeffer

AMICI

Nette Begleiter zu Antipasti

PANE ALL'AGLIO ^{a1,g} } Hausgemachtes Brot, geröstet, mit Butter und Petersilie 8.50

PANE AL ROSMARINO ^{a1} } Hausgemachtes Weißbrot, geröstet mit Olivenöl & Rosmarin 6

FOCACCIA ^{a1} } Pizzabrot | Knoblauch | Rosmarin 10.50

PASTA FRESCA

„Pasta fatta in casa“ - Hausgemachte Pasta, gepresst durch Bronze und Amore



Pasta Naturale

„Pasta fatta in casa“ mit natürlichen Produkten

POMODORINI & STRACCIATELLA <small>a1 c g h</small>	18.50
Gnocchi hausgemacht Cocktailtomaten Rucola Stracciatella di Burrata Pesto Basilikum	
+ Parmaschinken	6
CAPPELLETTI TARTUFO <small>a1 c g</small>	26
Cappelletti hausgemacht Trüffel, Ricotta, Taleggio, Grano Padano Füllung Trüffelbuttersauce Gegrillte Porcini	
+ Ricotta salata frisch gerieben	4.50



Pasta con Pesce

Leckere „Pasta fatta in casa“ mit Meeresfrüchten und Fisch

SCAMPI E RUCOLA <small>a1 c o m</small>	23
Tagliatelle hausgemacht Scampi Knoblauch Kirschtomaten Weißwein Peperoncino (Chili) Rucola	
LUCA <small>a1 c b d o m</small>	24
Spaghetti Chittara hausgemacht Meeresfrüchte Knoblauch Kirschtomaten Weißwein Petersilie Chili	



Pasta con Carne

„Pasta fatta in Casa“ mit Fleisch

BRASATO <small>a1 c g m</small>	23
Paccheri hausgemacht Arg. Rinder Steak geschmorrt Rotwein Kirschtomaten Petersilie Ricotta salata	
LA FIGLIA DEL GENERALE <small>a1 c</small>	23
Spaghetti Quadrato hausgemacht Knoblauch Chili Kirschtomaten Petersilie Rinds Streifen v. Grill Rucola frittiert	
CARBONARA ROMANA - Das Original Rezept! <small>a1 c g</small>	22
Spaghetti Quadrato hausgemacht Pecorino Romano Parmesan Guanciale (Schweinebacke) Ei Pfeffer	

SECONDI

Carne

Fleisch

TAGLIATA POMME DE TERRE ^{m|g|k|d} ~ 300g · 42
Argentinisches Rinds Roastbeef Steak | Salsa Verde Sauce | Hausgemachte getrüffelte Parmesan Pommes

RIB-EYE NATURALE ~ 300g · 36
Rib-Eye Steak vom Grill | Fleur de sel | Rosmarin

STEAK AU POIVRE ^{m|g|k} ~ 300g · 45
Pfeffersteak auf französische Art | Entrecôte | Pfefferkornsauce | Hausgemachte Pommes



Pesce

Fisch

LAXASTEIK ^{d|g} ~ 300g · 33
Frisches Lachssteak aus der Pfanne | Limettensauce | Knoblauch | Rosmarin

FILETTO DI BRANZINO ALLA MUGNAIA ^{b|d|o} 32
Wolfsbarschfilet in Zitronen-Buttersauce | Butterkartoffeln mit Petersilie | Sautierter Spinat

CALAMARUS ^{d|o|g} 35
Calamari vom Grill | Butterkartoffeln mit Petersilie | Sautierter Spinat



CONTORNI*

Extra Beilagen

PATATE AL ROSMARINO } ROSMARINKARTOFFELN 7.70

VERDURE GRILL } MEDITERRANES GEMÜSE VOM GRILL 7.70

PATATINE FATTI IN CASA } HAUSGEMACHTE POMMES FRITTES 9.90

PIZZA NAPOLETANA

Neapolitanischer Pizzateig - San Marzano Tomaten & Fior di Latte di Napoli
Gebacken im neapolitanischen Kuppelofen - ca. 30 cm Zentimeter voller Geschmack

MARINARA ^{a1}	11
San Marzano Tomaten Frischer Knoblauch Basilikum Oregano Olivenöl Extra Vergine	
MARGHERITA ^{a1 g}	12.50
Fior di Latte Mozzarella San Marzano Tomaten Basilikum Olivenöl Extra Vergine	
+ Bufala ^g - Büffelmozzarella - Belegt vor dem Backen	5
SALAME NAPOLI ^{a1 g 3}	16
San Marzano Tomaten Fior di Latte Mozzarella Edel Salami aus Neapel	
COTTO E FUNGHI ^{a1 g}	17
San Marzano Tomaten Fior di Latte Mozzarella Vorderschinken Frische Champignons Olivenöl Extra Vergine	
L' OPÈRA ^{a1 g}	17
San Marzano Tomaten Provola Affumicata Pancetta arrotoata (Edel-Speck) Ricotta salata gerieben	
BURRATONE ^{a1 g}	19
San Marzano Tomaten Stracciatella di Burrata Tomatenconfit Basilikum-Pesto Olivenöl Extra Vergine	
+ Parmaschinken	6
ZIA LUISA ^{a1 g}	18
San Marzano Tomaten Fior di Latte Mozzarella Pikante luftgetrocknete Salsiccia Nduja	
<hr/>	
GIANNA ^{a1 g d}	15
San Marzano Tomaten Fior di Latte Mozzarella Sardellenfilets Kapern Knoblauch Oregano	
CAPRICCIOSA ^{a1 g 3}	17
San Marzano Tomaten Fior di Latte Mozzarella Vorderschinken Champignons Oliven Artischocken Salamino	
COCCODRILLO ^{a1 g 3}	17
San Marzano Tomaten Fior di Latte Mozzarella Thunfisch-Filets Zwiebeln Oregano	
<hr/>	
NUMBER ONE ^{a1 g}	18
San Marzano Tomaten Mozzarella Fior di Latte Rucola Parmaschinken Parmesan Pomodorini	
MAREMARE ^{a1 g 3 o}	19.90
San Marzano Tomaten Fior di Latte Mozza. Frische Meeresfrüchte an Knoblauch & Petersilie Zitronenöl	
BOMBA RAGAZZI ^{a1 g}	18
San Marzano Tomaten Fior di Latte Mozzarella Frische Salsiccia Steinpilze Trüffel-Öl	
BURRATA E RUCOLA ^{a1 g}	18
San Marzano Tomaten Fior di Latte Mozzarella Rucola Burrata Kirschtomaten Zitronen-Olivenöl	
TRE PUGNI ^{a1 g}	18
San Marzano Fior di Latte Mozzarella Mediterranes Gemüse vom Grill Ricotta Salata (geriebener Frischkäse)	

Artigianale

Pizza Verfeinerung

+ **Bufala** ^g / Büffelmozzarella - Belegt vor dem Backen 5 | + **Stracciatella di Burrata** ^g / Burrata-Herz (v. Büffel) ... 5
+ **Burrata Kugel** ^g / Cremige Mozzarella mit sahnigen Kern im ganzen vom Büffel - Belegt nach dem Backen ... 6
+ **Provola Affumicata** ^g / Geräucherter Provola Käse aus Süditalien ... 5.60 | + **Fior di Latte Mozzarella** ^g 3.50
+ **Salsiccia Fresca** / Frische Salsiccia ... 5 | + **Trüffelöl** 3.50