

CIAO

FRANCESCO

MENU

CIAO FRANCESCO



Vino Spumante

Weinschorle 0,3 4,50

Prosecco di Valdobbiadene 2017 0,1 | 0,75 5,40 | 37,00
DOCG Prior Spumante Brut
Bortolomiol, Venetien

Riesling Sekt Brut 0,1 | 0,75 7,80 | 45,00
Andres & Mugler, Pfalz (Deutschland)

Aperitivi je 6,90

Aperol Spritz

Aperol | Prosecco | Soda | Orange

Hugo

Holunderblütensirup | Prosecco | Soda | Minze

Campari Tocco Rosso

Campari | St. Germain | Prosecco | Soda | Orange

Lillet Vive

Lillet Blanc | Tonic Water | Gurke

Lillet Berry

Lillet Blanc | Russian Wild Berry | Beeren

CIAO FRANCESCO



Insalata | Salate

BUON GIORNO IM
CIAO FRANCESCO
KNUSPRIGE PIZZA
AUS DEM STEINOFEN –
HAUSGEMACHTE
SALATE ...
WIE EIN KURZURLAUB
IN ITALIEN!
GENIESSEN SIE IHR ESSEN
IM LUITPOLDPARK.

Insalatina 3,50
Beilagensalat

Insalata Mista 8,50
Gemischter Salat | Tomate | Gurke | Paprika | Italienisches Dressing

Insalata Caprese 8,50
Tomate | Mozzarella | Basilikum

Ceasar Salad 10,50
grüner Salat | Parmesan | Brotwürfel | Dressing
mit Hähnchen + 3,50
mit Garnelen + 4,50

Antipasti | Vorspeisen

Antipasto Misto piccolo | grande 7,50 | 12,50
Gemischter italienischer Vorspeisenteller aus unserer Antipasti-Vitrine

Gamberetti All'Aglio e Prezzemolo 12,50
Garnelen | Knoblauch | Olivenöl | Petersilie

Carpaccio di Manzo 13,80
Rinder-Carpaccio | Rucola | Parmesan

Focaccia 5,50
Weißes Pizzabrot | Knoblauchöl | Gewürze

Pizza Pane 5,90
Pizzabrot | Tomatensugo | Knoblauchöl



CIAO FRANCESCO



Pizze

Margherita 7,40
Tomatensugo | Mozzarella

Funghi 8,90
Tomatensugo | Mozzarella | Champignons

Salame 9,80
Tomatensugo | Mozzarella | Salami

Prosciutto 9,80
Tomatensugo | Mozzarella | Schinken

Delizia 9,80
Tomatensugo | Mozzarella | Kirschtomaten |
Rucola | Parmesan

Regina 10,40
Tomatensugo | Mozzarella | Schinken |
Champignons | Knoblauchöl

Diavola 10,40
Tomatensugo | Mozzarella | scharfe Salami | Peperoni

Tonno e Cipolla 10,40
Tomatensugo | Mozzarella | Thunfisch | Zwiebeln



CIAO FRANCESCO



Pizze

Napoli 10,90

Tomatensugo | Kapern | Sardellen | Oliven

Verdure Grigliate 10,90

Tomatensugo | Mozzarella | gegrilltes Gemüse

4 Stagioni 11,90

Tomatensugo | Mozzarella | Champignons | Schinken | Peperoni | Oliven

Capricciosa 11,90

Tomatensugo | Mozzarella | Champignons | Schinken | Artischocken | Oliven

Francesco 11,90

Tomatensugo | Mozzarella | Schinken | scharfe Salami | Artischocken | Rucola | Parmesan

San Daniele 12,90

Tomatensugo | Mozzarella | Parmaschinken | Rucola | Parmesan

Scampi 13,50

Tomatensugo | Mozzarella | Kirschtomaten | Scampi | Rucola



Gerne versuchen wir gegen einen kleinen Aufpreis auch ihre Extrawünsche bei ihrer Pizza zu berücksichtigen.

CIAO FRANCESCO



Paste

Burro e Salvia 7,50
Butter | Salbei

Aglio e Olio 8,50
Olivenöl | Knoblauch | Chili | Petersilie

Pomodoro 9,00
Tomatensugo | Sellerie | Zwiebel | Karotten

All' Arrabbiata 9,50
Tomatensugo | Chili | Knoblauch

Amatriciana 10,50
Tomatensugo | Pancetta | Kirschtomaten | Zwiebeln

Carbonara 10,50
Pancetta | Ei | Parmesan | Pfeffer

Bolognese 10,50
Ragú vom Rind und Schwein

Lasagna Classica 11,50
Ragú | Bechamél | Mozzarella

Gamberoni e Zucchini 13,50
Garnelen | Zucchini | Kirschtomaten | Weisswein

Vongole 13,90
Venusmuscheln | Kirschtomaten | Knoblauch | Petersilie | Weisswein



CIAO FRANCESCO



Carne | Fleisch

Entrecôte alla Griglia 23,00
gegrilltes Entrecôte vom Deutschen Weiderind
Dry Aged | 8 Wochen gereift
leicht nussiger Geschmack

Pesce | Fisch

Branzino alla Griglia 22,00
gegrillte Wolfsbarschtranche

Contorno | Beilage nach Wahl

Patate al Rosmarino | Rosmarinkartoffel
Verdure | Gemüse
Insalatina | Salat



Auf Vorbestellung:
Pesce in Crosta di Sale 27,00 p.P.
Fisch in Salzkruste
Kartoffeln | Gemüse
ab 4 Personen

CIAO FRANCESCO



Vini al Bicchiere |
offene Weine

Vini Bianchi | Weisswein 0,1 | 0,2

2016 Cipriano Pinot Grigio Veneto IGP 2,80 | 4,80
Cantine Francesco Minini, Venetien
unkompliziert, fruchtig-frisch

2017 Chardonnay Laguna Secca DOC 3,10 | 5,80
Mandarossa, Sizilien
fruchtig, harmonisch, nachhaltig

2016 Alcamo DOC (Cat, Grae, Ch) 3,30 | 6,20
Cusumano, Sizilien
zarte Mandelaromen, feine Säure, Mineralität

Vino Rosato | Rosé-Wein 0,1 | 0,2

2017 Pinotage Rosè 3,10 | 5,80
Delheim, Südafrika
appetitlich fruchtig, rund



Vini Rossi | Rotwein 0,1 | 0,2

2016 Nero D'Avola Terre Siciliane IGT 2,80 | 4,80
Terre di Montelusa, Sizilien
konzentrierte Frucht und Gewürznoten

2016 Altopiano Primitivo Puglia IGT 3,10 | 5,80
Terre di Montelusa, Apulien
dicht und samtig, reife Frucht und würzige Holznoten

2015 Merlot DOC 3,30 | 6,20
Cantine Francesco Minini, Trentino
viel Frucht, harmonisch, weich

CIAO

FRANCESCO

Bevande



Alkoholfreie Getränke

Adelholzener 0,25 0,75	2,70 6,70
Classic Naturell	
Tafelwasser 0,5	3,40
Spezi 0,4	4,00
Zitronenlimonade 0,4	3,60
Coca-Cola 0,33	3,60
Classic Light Fanta	
Schweppes 0,2	3,20
Bitter Lemon Tonic Water Ginger Ale	
Red Bull 0,3	3,50

Säfte 0,2	2,70
Schorlen 0,2 0,4	2,70 4,20
Apfel Orange Johannisbeere Mango Maracuja Rhabarber Cranberry	

Biere

Augustiner Hell vom Fass 0,5	3,90
Radler 0,5	3,90
Augustiner Dunkel 0,5	3,90
Augustiner Edelstoff 0,5	4,10
Augustiner Pils 0,33	3,30
Augustiner Weißbier 0,5	4,10
Russn 0,5	4,10
König Ludwig Weißbier 0,5	4,20
alkoholfrei leicht dunkel	
Clausthaler alkoholfrei 0,5	3,90



Heißgetränke

Espresso	2,60
Doppio	3,90
Espresso Macchiato	3,00
Caffé Americano	3,20
Cappuccino	3,80
Latte Macchiato	3,80
Heiße Schokolade	3,70
Tee von Whittington	3,60
Früchte Kamille-Mix Minze & Verbene Darjeeling	