

Ristorante Italiano



Rodolfo



**Mitglied von FIC**  
Federazione Italiana Cuochi



**Mitglied von Slow Food - Italien**

Slow Food wurde 1989 gegründet und ist eine öko-gastronomische, von Mitgliedern unterstützte Non-Profit-Organisation. Wir versuchen dem Fast Food und dem Fast Life, dem schnellen Leben, entgegenzuwirken. Wir wollen verhindern, daß lokale Esstraditionen in Vergessenheit geraten. Wir setzen uns ein gegen das schwindende Interesse der Menschen an der Nahrung, die sie zu sich nehmen, woher sie kommt und wie sie schmeckt und öffnen Ihre Augen dafür, inwiefern die Wahl unseres Essens auch den Rest der Welt beeinträchtigt.



# Rodolfo

Ristorante Italiano

**Chef:**

**Rodolfo - Mitglied FIC - Verband italienischer Profiköche**

**Credit/Debit Card:**

MASTER / VISA

**Kinderteller (2-7 Jahre):**

Kleine Pasta: 5,30€ - Service fragen

**Allergien:**

gegen Mehl, Zwiebeln, Knoblauch  
Bitte Rodolfo oder Service anfragen

**Letzte Bestellung:**

23.00 Uhr für die Küche

**Im Preis enthalten:**

Aperitif trocken oder süßer Sherry.  
Das 1. Brot sowie die spezielle  
Tomatencreme

**Preise:**

in Euro, Preise incl. MWST - IVA 7%

*Unsere Zutaten werden täglich geliefert, bitte verstehen Sie, wenn nicht immer alle angebotenen Gerichte verfügbar sind.*

# Kalte Vorspeisen

---

<b>Rodolfo's Spezial</b> Vorspeisenteller mit 6-8 Vorspeisen für 3-4 Person	32.00 €
<b>Bruschetta</b> Knoblauchbrot	5.00 €
<b>Vitello tonnato</b> Dünne Rindfleischscheiben, überzogen Majonäse, Kapern, Tunfisch	8.00 €
<b>Roast beef</b> Zartes Rindfleisch, rosa mit Niedertemperatur gebraten und dünn aufgeschnitten	8.00 €
<b>Affetato italiano</b> Aufschnittteller mit italienischem Speck und Salami	8.00 €
<b>Carpaccio mediterrane</b> Geräucherter, gekochter Rinderschicken Tomaten, Balsamico	8.00 €
<b>Prosciutto of Parma</b> Parmaschinken, je nach Jahreszeit mit Melone	8.00 €
<b>Arrosto di maiale</b> Dünne Scheiben von Schweinebraten mit Senfcreme, serviert auf Salat	8.00 €
<b>Caprino fresco</b> Frischer Ziegenkäse serviert Ruccola, Creme aus grünen Oliven od. Mostarta	8.00 €
<b>Caprese</b> Mozzarella, Tomaten, Basilio mit oder ohne Knoblauch	8.00 €
<b>Insalata Rodolfo</b> Frischer Salat, Tomaten, Gurken, Käse, Karotten, gekochtes Ei. Nach Wahl: gekochter Schinken vom Huhn od. Schwein. Tunfisch sowie Knoblauch, Zwiebel	8.00 €
<b>Insalata di arance</b> Frische Orangen, Zwiebeln, Pinienkerne, Zitronendressing	8.00 €
<b>Insalata mista</b> Frischer Salat, Tomaten, Gurken. Nach Wahl: Knoblauch, Zwiebeln	7.00 €
<b>Pasta insalata</b> Nudelsalat mit frischem Tomaten, Zucchini, grüne Oliven, Mozzarella Nach Wahl: gekochter Schinken vom Huhn od. Schwein. Tunfisch sowie Knoblauch, Zwiebel	8.00 €
<b>Bresaola carpaccio</b> (Bündnerfleisch) auf Salat mit gehobelten Parmesan	11.70 €
<b>Bresaola / Parmaschinken</b> Bündnerfleisch auf Ruccola mit gehobelten Parmesan, Parmaschinken mit Melone	11.70 €
<b>Carpaccio classico</b> Frisches, rohes Rinderfilet auf Salat, mit gehobeltem Parmesan	11.70 €
<b>Tartar from Fillet</b> (handgehackt) mit Avocado und Sojasoße, kandierten Tomaten.	13.90 €

## Vorspeisen mit Fisch

---

<b>Geräucherter Lachs</b> auf Salat, Zwiebelringen, Oliven, gehobelter Parmesan	9.00 €
<b>Avocado</b> Avocados, Shrimps, geräucherter Lachs	11.70 €
<b>Salat von Shrimps u. Spargel</b> serviert mit gekochtem Ei und Mayonnaise	11.70 €
<b>Porto Fino</b> Salat mit Avocados , Melone, Shrimps und einer Creme aus Melone, Calvados und Avocado	11.70 €
<b>Carpaccio von frischem Thunfisch</b> mit Orangen und gerösteten Mandeln, Vinaigrette aus Öl und Orangensaft	11.70 €
<b>Land und Meer</b> Frischer Thunfisch, Parmaschinken, Mozzarella und Melone, parfümiert mit Kräuteröl	11.70 €
<b>Carpaccio von frischem Schwertfisch</b> mit Orangen mit gerösteten Pistazien und Avocados	11.70 €
<b>Carpaccio von Tun- und Schwertfisch</b> auf Ruccola mit einer Vinaigrette von Olivenöl und Reissessig, Parmesan gehobelt	11.70 €

## Vorspeisen empfohlen vom Chef Rodolfo

---

<b>Gebrautes Lendenstück vom Iberischen Schwein</b> serviert mit gerösteten Auberginenscheiben und Pistazien	9.00 €
<b>Hähnchenbrust gefüllt mit Parmaschinken</b> lauwarm mit einer Ricotta-Melonen-Creme serviert	9.00 €
<b>Foie gras (Micuit) mit Hühnerleber</b> parfümiert mit Knoblauch und Kräutern, serviert auf knusprigem Brot	11.70 €

## Warme Vorspeisen

---

<b>Frischer, grüner Spargel</b> serviert mit Parmesan Zabaione	9.00 €
<b>Tomatensuppe</b> hausgemachte Tomatensuppe	8.00 €
<b>Minestrone italiano</b> Gemüsesuppe aus ausschließlich tagesfrischen Gemüse	8.00 €
<b>Focaccia Italiana</b> Pizza mit Knoblauch, Origano, Olivenöl. <b>zu Wahl:</b> mit Tomate	8.00 €
<b>Pizza frita</b> Pizza in 4 Teilen, gefüllt mit Bacon, Mozzarella und Salami, frittiert	9.60 €
<b>Mozzarella frita</b> Mozzarella Käse, paniert und frittiert	8.00 €
<b>Omelette</b> Bacon, Kartoffeln oder Parmesan, Zucchini - <b>Wahl:</b> Knoblauch, Zwiebeln	9.00 €
<b>Sardine fritte</b> Frische, paniert und frittierte Sardinen	8.00 €
<b>Sauté di Vongole e scampi</b> Sauté mit frischen Muscheln und Scampi	13.90 €

## Vorspeisen mit Pasta

---

<b>Lasagnetta</b> - Klassisch mit Ragù / Bechamell	8.00 €
<b>Cannelone verdura</b> - Füllung Spinat und Käse, serviert Bechamell oder mix <b>Cannelone carne</b> - Füllung Fleisch Gemüse, serviert Bechamell (oder mix)	8.00 €
<b>Kleine Pasta</b> - (nur als Vorspeise möglich) Auswahl von verschiedenen Pastazubereitungen (Bitte Service fragen)	7.00 €

## Hauptgericht - Risotto

---

(Zubereitung ca. 40 Min.) min. 2 Personen pro Risotto. Preis pro Person

<b>Risotto ai 4 Formaggi</b> Risotto mit 4 Käsesorten	15.50 €
<b>Risotto ai Funghi</b> Risotto mit Pilzen	15.50 €
<b>Risotto alle verdure</b> Risotto mit frischem Gemüse	15.50 €
<b>Risotto al pesce</b> Risotto Muscheln und Shrimps	15.50 €
<b>Risotto al asparago</b> Risotto mit frischem grünen Spargel	15.50 €

*Unsere Zutaten werden täglich geliefert, bitte verstehen Sie, wenn nicht immer alle angebotenen Gerichte verfügbar sind.*

# Hauptgerichte mit Fleisch

---

<b>Hühnerbrust</b> an Zitrone od. Weiswein, od. paniert frittiert. Beilage: Kartoffeln od. Tagliatelle	13.90 €
<b>Fettine di vitello</b> - Dünne Kalbfleischscheiben: an Zitrone, an Weißwein, Milanese(paniert und frittiert) Beilage: Tagliatelle od. Kartoffeln	16.00 €
<b>Fettine di vitello e funghi</b> Kalbfleischscheiben mit Pilzen und Tagliatelle	17.60 €
<b>Saltimbocca alla romana</b> Kalbfleischscheiben Beilage: Tagliatelle in Butter oder Kartoffeln	16.00 €
<b>Lammkoteletts natur</b> Beilage: Tagliatelle in Butter, Kartoffeln oder Salat	16.00 €
<b>Ossobuco alla milanese (Beinscheibe)</b> Beilage: Kartoffeln oder Tagliatelle	16.00 €
<b>Lamm Ossobuco</b> Beilage: Tagliatelle oder Kartoffeln	16.00 €
<b>Kaninchen</b> Kaninchen zubereitet mit Kartoffeln, Oliven und Paprika	13.90 €
<b>Kalbsleber</b> venezianisch mit Zwiebeln oder an Weißwein Beilage: Tagliatelle oder Kartoffeln	16.00 €
<b>Rinderlende (ausschließlich Freilandrind)</b> serviert mit Kartoffeln und gedämpften Gemüsestreifen <b>zur Wahl:</b> Senf.- oder Gorgonzola.- oder Knoblauchsoße	23.50 €
<b>Ochsenchwanz</b> römischer Art, serviert mit gekochten Kartoffeln oder Tagliatelle	16.50 €
<b>Schweinelende</b> serviert mit Kartoffeln und gedämpften Gemüsestreifen <b>zur Wahl:</b> Senf.- oder Gorgonzola.- oder Knoblauchsoße	16.00 €
<b>Spanisches Freilandschwein (Cerdo iberico)</b> Kotelett natur, serviert auf Salatblättern mit Ofenkartoffeln	16.00 €

## Spezialitäten von 'Rodolfo'

---

<b>Rinderschmorbraten in Rotwein</b> serviert mit Kartoffeln	16.00 €
<b>Gemischter Braten vom Iberischem Schwein und Rind</b> im eigenen Saft, serviert mit Gemüse und Kartoffeln	16.00 €
<b>Bollito Misto vom Rind, Schwein und Huhn, (gesottenes Fleisch)</b> mit Salzkartoffeln und Gemüse sowie verschiedenen Würzsauces zum Fleisch (Mayonnaise, Senf, PetersilienPesto)	16.00 €
<b>Trippa alla fiorentina</b> Kutteln, gekocht mit Schweinefüßchen, in Tomate mit Parmasankäse	16.00 €

## Hauptgerichte mit Fisch

---

<b>Baccalà Pomodoro</b> Entsalzter Stockfisch in Tomatensauce und Tagliatelle oder Kartoffeln	16.50 €
---	---------

Die selbstgemachte Pasta besteht aus Eigelb und 3 Mehlsorten. Die Pastaarten sind: Tagliatelle, Tagliolini, Ravioli

## Spezielle Pastagerichte ausgewählt vom Chef Rodolfo

<b>Carbonara romana</b> Carbonara mit Ei, Käse, Guanciale romano (durchwachsener Speck), Spaghetti	11.70 €
<b>Spaghetti Gorgonzola</b> Gorgonzola mit grünem Spargel	16.00 €
<b>Tagliatelle Funghi</b> mit Pilzen, Knoblauch, Rosmarin <b>Wahl:</b> mit Sahne	16.00 €
<b>Tagliatelle Verona</b> Zwiebel, frische Paprika, Tomaten, Schweinefilet in Streifen	16.00 €
<b>Tagliatelle Toscana</b> Knoblauch, Auberginen, Tomaten, Rinderfilet in Streifen, Chianti	16.00 €
<b>Tagliatelle Aosta</b> Knoblauch, Pilzen, Sahne und in Streifen geschnittenes Kalbfleisch	16.00 €
<b>Tagliatelle Terra/Mare</b> Mit Pilzen, Knoblauch und Krevetten	16.00 €
<b>Tagliatelle Garda</b> mit Rinder und Schweinefilet, Kirsch - Tomaten, Krevetten, Knoblauch, Rucola	16.00 €
<b>Tagliatelle Asti</b> mit Hühnerbrust, frischen Kirschtomaten, Zucchini, Knoblauch, Basilikum und Ruccola. <b>Zur Wahl:</b> auch mit Krevetten, Sahne	16.00 €
<b>Lamborghini</b> Bolognese Sauce vom Lamm, serviert mit Tagliatelle oder Spaghetti	16.00 €
<b>Cannelloni mit Auberginen</b> und Ziegenkäsefüllung, geschwenkt in Butter, Pesto	16.00 €
<b>Gnocchi ai Funghi</b> mit Pilzen, Knoblauch, Rosmarin	16.00 €
<b>Handgemachte Ravioli gefüllt mit Gorgonzola</b> serviert mit einer Crème auch frischem Sellerie oder an Butter	15.00 €
<b>Ziegenkäse od. Taleggio - Ravioli</b> handherstellt gefüllt mit Ziegenkäse oder Taleggio, in Butter geschwenkt	15.00 €
<b>Zucchini Lasagne</b> Lasagne mit Béchamel und frischen Zucchini	12.80 €
<b>Lasagne orange</b> Tomaten/Basilico/Parmesan Lasagne serviert mit einer Sauce von frischen Orange	12.80 €
<b>Tagliatelle Tartufo</b> mit schwarzem Trüffel	16.00 €
<b>Tagliatelle Foie gras</b> mit Foie gras (Micuit) und schwarzem Trüffel	19.20 €
<b>Pastazubereitung mit Fisch</b>	
<b>Salmone</b> Tagliolini mit einer leichten Bechamel und geräucherten Lachs	10.70 €
<b>Spaghetti e gambas</b> Krevetten, Knoblauch, Zwiebel, frische Tomate, Petersilie, <b>Wahl:</b> scharf und Brandy	16.00 €
<b>Tagliatelle Rimini</b> frische Kirsch-Tomaten, Krevetten, Knoblauch und Rucola	16.00 €
<b>Spaghetti Acciughe</b> mit Sardellen, Zwiebel. <b>Zur Wahl:</b> Scharf	13.30 €
<b>Tagliatelle Amalfi</b> mit Gamberi, Zucchini, Knoblauch, Tomate	16.00 €
<b>Spaghetti alle vongole</b> Venusmuscheln, Knoblauch, Tomate in Alufolie	16.00 €

# Die Pasta

---

Die **selbstgemachte Pasta** besteht aus Eigelb und 3 Mehlsorten. Die Pastaarten sind: Tagliatelle Tagliolini, Lasagne, Cannelloni, Gnocchi, Ravioli

**Getrocknete Pasta:** Spaghetti und kurze Pasta 'Penne' nur Wasser und Mehl

**MEHLFREIE PASTA:** Verfügbar ist auch eine italienische Reis - Pasta. (+ 2,00 €)

*Bitte beachten Sie: Mit Ausnahme Bolognese oder Tomatensoße, wird jedes Pastagericht je nach Bestellung zubereitet. Es gibt also KEINE Soßen, sondern Zubereitungsarten.*

## Die Soßen und Pasta - Zubereitungsarten

---

(Bitte wählen Sie aus den **PASTA-ARTEN: Tagliatelle, Tagliolini, Spaghetti/kurze 'Penne'**)

<b>Carbonara</b>	Ei, Parmesan Käse, Zwiebeln und Bacon	9.60 €
<b>Bolognese (Ragú)</b>	mageres Rind und Schweinefleisch, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch usw	9.60 €
<b>Tomato</b>	Klassische Tomatensoße mit Basilikum, Knoblauch, Zwiebeln	9.60 €
<b>Matriciana</b>	Tomaten, schwarze Oliven, Kapern und Bacon, Zwiebeln	9.60 €
<b>Tonno</b>	Tunfisch, schwarze Oliven und Tomate	9.60 €
<b>Pica</b>	Zwiebeln, Oliven, Knoblauch, Kapern, Tomatestücke und rote Pfefferschoten	9.60 €
<b>Arrabiata</b>	scharfe und gut gewürzte Tomatensoßen mit Knoblauch, Oliven	9.60 €
<b>Napoli</b>	Tomaten, Knoblauch und Basilico, Mozzarella	9.60 €
<b>Vegetable</b>	Frisches Gemüse z.B. Auberginen, Paprika, Zucchini, Tomatensoße	9.60 €
<b>Burro</b>	Zerlassene Butter mit frischer Salvia	9.60 €
<b>Gorgonzola</b>	mit echtem Gorgonzola Käse und Sahne	10.70 €
<b>Panna/prosciutto</b>	mit Schicken, Zwiebel und Sahne	10.70 €
<b>Pesto</b>	Olivenöl, Pinienkerne, Knoblauch, Parmesan und frisches Basilikum	10.70 €
<b>Ravioli</b>	(Zubereitung siehe oben - oder Service anfragen)	10.70 €
<b>Fleisch:</b>	gefüllt mit 3 Fleischarten, <b>Gemüse:</b> gefüllte mit Spinat und Ricotta	

## Cannelloni, Lasagne, Gnocchi

---

<b>Gefüllte Cannelloni</b>	Überbacken mit Bechamel oder Tomatensoße, auch gemischt Bechamel + Tomate. <b>Fleisch:</b> gefüllt mit 3 Fleischarten, <b>Gemüse:</b> gefüllte mit Spinat und Ricotta	10.70 €
<b>Lasagne</b>	Klassisch, mit Fleischsoße und Bechamel überbacken	10.70 €
<b>Lasagne Pesto</b>	mit Pesto und Tomatensoße überbacken	12.30 €
<b>Kartoffel -Gnocchi</b>	Hausgemachte Kartoffeln - Gnocchi. Zubereitung bitte Service anfragen	12.30 €

# Die Pizza von Rodolfo

Selbst erstellter Pizzateig mit 36 Std. Naturgärung

## Die klassische italienische PIZZA

1	<b>Margherita</b> Tomate, Mozzarella, Oregano	8.50 €
2	<b>Pugliese</b> Tomate, Mozzarella, Oregano, Parmesan + Zwiebel	8.50 €
3	<b>Napoletana</b> Tomate, mozzarella, oregano + Sardellen	9.60 €
4	<b>Prosciutto</b> Tomate, Mozzarella, Oregano + Schinken	9.60 €
5	<b>Prosciutto Funghi</b> Tomate, Mozzarella, Oregano + Schinken und Pilze	10.00 €
6	<b>Funghi</b> Tomate, Mozzarella, Oregano, Parmesan + Pilze	10.00 €
7	<b>Tonno</b> Tomate, Mozzarella, Oregano + Tunfisch, Oliven	10.00 €
8	<b>Gorgonzola</b> Tomate, Oregano, Gorgonzola + Ruccola	10.00 €
9	<b>Salami</b> Tomate, Mozzarella, Oregano + Salami italiano	10.00 €
10	<b>Capricciosa</b> Tomate, Mozzarella, Oregano + Schinken, Pilze, Artichoken, schwarze Oliven	10.70 €
11	<b>Salami Funghi</b> Tomate, Mozzarella, Oregano + Pilze	10.70 €
12	<b>Bacon Funghi</b> Tomate, Mozzarella, Oregano + Pilze	10.70 €
13	<b>Salami Bacon</b> Tomate, Mozzarella, Oregano	10.70 €
14	<b>Verdura</b> Tomate, Mozzarella, Oregano + Gemüse	10.70 €
15	<b>Caprese</b> Tomate, Mozzarella, Oregano + Oliven, Basilikum	10.70 €
16	<b>Pesto</b> Tomate + Pesto und Parmesan	10.70 €
17	<b>Rustica</b> Tomate, Mozzarella, Oregano + Parmesan, geräucherter Rinderschinken	10.70 €
18	<b>Ananas</b> Tomate, Mozzarella, Oregano + Schinken, Ananas	10.70 €
19	<b>Pollo</b> Tomate, Mozzarella, Oregano + Frische Hühnerbrust und Ruccola	11.70 €
20	<b>Tutto affettato</b> Tomate, Mozzarella, Oregano + Salami, Schinken, Bacon, Pilze + Salami	11.70 €
21	<b>Rodolfo special</b> Tomate, Mozzarella, Oregano + Bresaola, Parmaschinken, Ruccola	12.80 €
22	<b>CALZONE</b> nur für Pizza 4 bis 18	10.70 €

## The creative Pizza

30	<b>4 Formaggi</b> Tomate, Mozzarella, Oregano + Gorgonzola, Taleggio, Parmesan, Ruccola	11.70 €
32	<b>Parma</b> Tomate, Mozzarella, Oregano, Parmesan + Parmaschinken, Ruccola	11.70 €
33	<b>Bresaola</b> Tomate, Mozzarella, Oregano, Parmesan + Bresaola, Ruccola	11.70 €
34	<b>Caprino</b> Tomate, Oregano + Ziegenkäse, Ruccola	11.70 €
35	<b>Trento</b> Tomate, Mozzarella, Oregano, Parmesan gekochte geräucherter Rinderschinken, Bacon	11.70 €
36	<b>Tirolo</b> Tomate, Mozzarella, Oregano, Parmesan + geräucherter Speck, Ruccola	11.70 €
37	<b>Genua</b> Tomato, Pesto + Ziegenkäse	11.70 €
38	<b>Siena</b> Tomate, Mozzarella, Oregano, Parmesan + Rinderfilet, Knoblauch, Ruccola	13.30 €
52	<b>Salmone Gambas</b> Tomate, Mozzarella, Oregano + geräucherter Lachs, Shrimps	12.80 €

### Mögliche zusätzliche Belegung der Pizza, Mehrpreise pro Produkt:

Oliven (schwarze und grüne), Kapern, Zwiebeln	0.50 €
Schinken, Bacon, Käse, Sardinen, Rucola, Ei, Pilze	0.90 €

# Die Getränke

---

## Hauswein rot, weiß, rosé

---

Flasche 0.75l	13.90 €
0.25l	4.80 €
0.50l	9.60 €

## Andere Getränke

---

Coca usw	2.10 €
Säfte	2.60 €
Wasser (0.50 l)	2.60 €
<b>Bier klein</b>	2.10 €
Bier groß	3.70 €
Bier Flasche (0.33l)	3.90 €
<b>Standard Long Drink</b>	5.30 €
Kaffee - Tee	2.10 €
Kaffe + Brandy	3.20 €
Normaler Brandy	2.70 €

## Unsere Hausweine sind:

---

Rotwein: **Rioja - Zuazo Gaston Tempranillo**  
Trauben: tempranillo 100%

Weißwein: **Valencia - Murviedro**  
Trauben: Machen, Merseguera, Moscatel

Roséwein: **Penedès - Ros de Pacs**  
Trauben: Cabernet - Merlot

Bier in Flaschen 0.33l: **Maho, Nastro Azzurro (Italy), Heineken, San Miguel, San Miguel 00**

*Bitte verlangen Sie bitte unsere Weinkarte  
Hervorragende Weine aus Italien wie Barolo, Chianti, Amarone,  
Brunello, Pinot Grigio usw. und Weine aus Spanien*

