



🇩🇪 **STEINHOFEN VORSPEISEN** 🇩🇪

🍷 <i>Knoblauchbrot mit butter und Evo Öl</i>	€ 3,20
🍷 <i>Knoblauchbrot mit Käse und tomate</i>	€ 3,70
🍷 <i>Bruschetta mit Tomate, Evo Öl und Basilikum</i>	€ 3,90
🍷 <i>Focaccia mit Evo Öl und Rosmarin</i>	€ 7,00
🍷 <i>Pesto Bruschetta mit Mozzarella Bufala und Schinken</i>	€ 7,60
<i>Bruschetta mit Lachs, Avocado und Garnelen</i>	€ 7,60

🇩🇪 **ITALIANISCHE ANTIPASTI AUS UNSERE KÜCHE** 🇩🇪

🍷 <i>“Burrata Infernal” Italienischer Burrata Käse mit Pesto, Cherrytomaten und etrocknete Oliven</i>	€ 8,90
<i>Fleisch-Carpaccio mit Parmesan, Rucola, Zitrone und Evo Öl</i>	€ 13,50
<i>Lachs-Carpaccio mit Zwiebel, Kapern, Evo Öl und geriebenen Oliven</i>	€ 13,50

🇩🇪 **TYPISCHE KANARISCHE ANTIPASTI** 🇩🇪

🍷 <i>Pommes frites</i>	€ 4,90
🍷 <i>Papas arrugadas typisch kanarisch: kleine Kartoffeln gekocht in ein wening Wasser und serviert mit Allioli und grünen und roten Mojos</i>	€ 6,00
🍷 <i>Frischer Ziegenkäse aus Lanzarote mit Knusperpanade, frittiert oder gegrillt mit hausgemachter Mojo Sauce</i>	€ 9,50
🍷 <i>Knoblauch Garnelen</i>	€ 10,50

🇩🇪 **SALATE** 🇩🇪

<i>“Posillipo” Gemischter Salat mit Thunfisch, Salat, Tomaten, Zwiebel, Karroten, Eir, Oliven und Mais</i>	€ 8,30
🍷 <i>“Un bacio a Capri” Capri Salat mit frischer Mozzarella Bufala, Tomaten, alles mit hausgemachtem, romatisiertem Brot</i>	€ 8,90
<i>“Livio Salat” gemischter Salat mit Avocado, Cherrztomaten, Garnelen, Pinienkernen, Ziegenkäse und Soße der Chefs</i>	€ 11,90



FRISCHE NUDEL

<i>Bolognese Lasagne mit Fleisch</i>	€ 11,00
<i>“Don Carlo Ravioli”</i> : Ravioli mit Fleischfüllung, serviert mit Butter, Salbei Rosinen, Porto und Parmesan	€ 11,90
🍷 <i>Vegetarische Ravioli mit Ricotta und Spinat Füllung, mit Nuss Soße und Trüffel Öl</i>	€ 11,90
🍷 <i>Gnocchi mit Pesto und Parmesano, Basilikum, Evo Öl</i>	€ 11,50
🍷 <i>Gnocchi alla Sorrentina Mit Tomatensoße Knoblauch-Baslikum des Chefs</i>	€ 11,50
🍷 <i>Gnocchi al gorgonzola mit köstlicher Blaubeeren Sauce</i>	€ 11,50
<i>Lachs Tagliatelle mit cremiger Soße der Chefs und Räucherlachs</i>	€ 12,50
<i>Prosecco Tagliatelle mit Garnelen, Pilzen, Cherrztomaten und Burrata (frischer Sahnekäse aus Suditalien)</i>	€ 15,50

Nudel

<i>Bolognese Spaghetti mit Fleisch Soße</i>	€ 11,00
<i>Carbonara Spaghetti (Sahne Zusatz möglich)</i>	€ 11,00
🍷 <i>Amatriciana Spaghetti: Tomatensoße, Zwiebeln, Bauchspeck und Chili</i>	€ 11,00
🍷 <i>Penne Arrabiata, Tomaten, Knoblauch und Chili</i>	€ 11,00
🍷 <i>Penne quattro formaggi: penne mit verschiedenen Käse Arten und Trüffel Öl</i>	€ 11,50
<i>Spaghetti frutti di mare</i>	€ 14,50
<i>Lachs Tagliatelle....mit gewünschter Soße (0,50 Euro mehr für einige Soßen)</i>	

Zöliakische Nudel

Spaghetti oder Penne....mit gewünschter Soße (2 Euro mehr für einige Soßen)

Risotti

<i>Risotto Mediterraneo mit Kürbis und Garnelen</i>	€ 12,90
🍷 <i>Risotto mit Steinpilze in Parmesan</i>	€ 13,90
<i>Risotto frutti di mare Mit saftigen Meeresfrüchte und Kräuter</i>	€ 15,50



FLEISCH

<i>Gegrilltes Hähnchen</i>	€ 11,00
<i>Dreifarbige Hähnchen: Hähnchen mit Bauschspeck Füllung, Käse, Basilikum, gratiniert mit Tomaten und Mozzarella Käse</i>	€ 13,00
<i>Gegrilltes Hähnchen in sahniger Currysauce und Ananas</i>	€ 13,00
<i>Gegrilltes Rinderfilet</i>	€ 18,00
<i>“Dolce Amaro” Gegrilltes Rinderfilet Süß saures Rinderfilet mit Datteln und Moscato</i>	€ 19,50
<i>Gegrilltes Rinderfilet mit grüner Pfeffer sauce, Pilz sauce oder Gorgonzola Käse</i>	€ 19,50
<i>Gegrilltes Entrecote vom Rind</i>	€ 15,00
<i>“Saltimbocca alla Romana” Kalbsfleisch, Serrano Schinken, Salbei und Weißwein</i>	€ 19,00
<i>Lamm Keule gekocht bei niedriger Temperatur</i>	€ 22,00

FISCH

<i>Gegrilltes Lachsfilet</i>	€ 15,90
<i>Gegrilltes Sohle</i>	€ 14,90
<i>“Solea” Sohle mit candierte Garnelen des Chefs</i>	€ 15,90
<i>Frischer Lachs und Gemüse in Vermentino Sauce</i>	€ 17,00

FÜR DIE KINDER

<i>Bolognese Spaghetti oder Penne</i>	€ 6,00
<i>Carbonara Spaghetti oder Penne</i>	€ 6,00
<i>“Ironman”, paniertes Hähnchen mit Pommes Frites</i>	€ 6,00
<i>“Surfero”, paniertes Fischfilet mit Pommes Frites</i>	€ 6,00

 Würzig  Vegetarische



PIZZE GOURMET ITALIENICHE

- PULCINELLA: margherita mit Mozzarella Bufala, Basilikum
und Parmesan € 14,50*
- BURRATINA: margherita mit frischem italienischem
Burrata Käse € 15,50*
- ELEGANTE: margherita mit In unserem Ofen getrocknete Tomaten,
Ziegenkäse, schwarze Oliven aus Neapel
und Basilikum € 15,00*
- TRICOLORE: margherita mit Stracciatella, Rucola und geräuchertem
Schinken, tomaten und Parmesan € 16,50*
- PARMIGIANA: margherita mit Frittierte Auberginen, Schinken,
Burrata und Parmesan € 16,50*
- AVOCADO: margherita mit Räucherlachs, Avocado, Burrata und
scharfes Öl € 17,50*
- TOP: Mozzarella Bufala, italienische Wurst, rote Zwiebeln,
Knoblauch, Paprika und Chiasamen € 16,50*



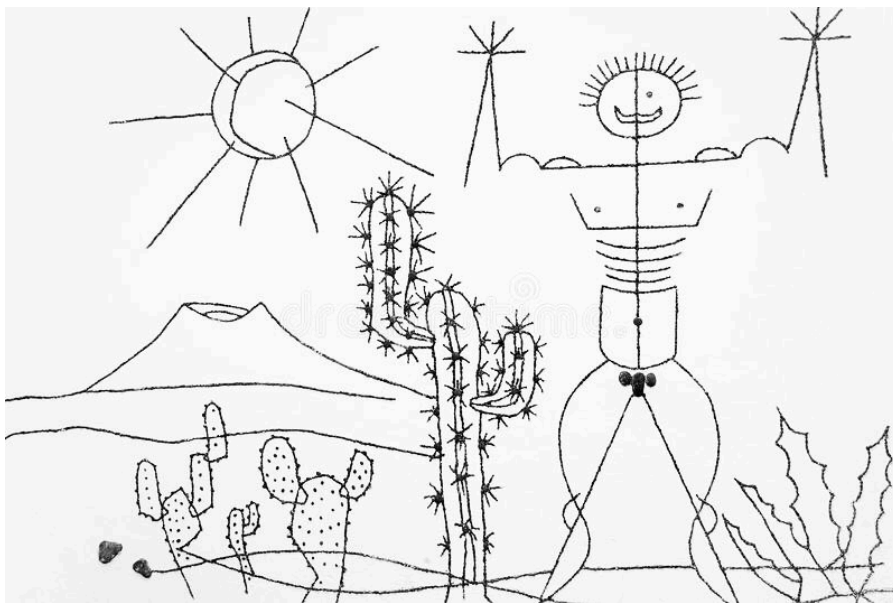
PIZZE GOURMET LANZAROTE

Unsere Wiederherstellung der traditionellen Pizza Napoletana mit Zutaten der Insel für eine einzigartige gastronomische Erfahrung

CHORIZO: margherita Rote Zwiebeln und kanarischer Chorizo € 15,00

4 QUESOS: margherita mit Käse von Lanzarote, Walnüsse und eine leckere Zitronen sauce mit oder ohne Tomatensoße € 16,50

PATA NEGRA: frische Tomatensauce mit Knoblauch, Mozzarella Bufala Käse und Pata Negra Schinken € 19,50



César Manrique



PIZZA (holzofen)

<i>Pizza Margherita, Tomatensoße und Käse</i>	€ 9,00
<i>Pizza Napoli, Tomatensoße, Käse, Kapern und Sardellen</i>	€ 10,00
<i>Pizza Patatas, Tomatensoße, Käse und Pommes Frites</i>	€ 10,00
<i>Pizza Tonno, Tomatensoße, Käse, Zwiebel und Thunfisch</i>	€ 10,50
<i>Pizza Pollo, Tomatensoße, Käse, Hähnchen und Barbecue-Soße</i>	€ 11,50
<i>Pizza Bismark, Tomatensoße, Käse, Schinken und Ei</i>	€ 10,50
<i>Pizza Capricciosa, Tomatensoße, Käse, Oliven, Schinken, Pilze und Artischocken</i>	€ 11,50
<i>Pizza Vesuvio, frische Tomatensoße, Käse, Knoblauch, Zwiebel und Paprika</i>	€ 10,00
<i>Pizza Hawaii, Tomatensoße, Käse, Schinken und Ananas</i>	€ 11,00
<i>Pizza Quattro formaggi, mit verschiedenen Käsen</i>	€ 11,50
<i>Pizza Serrano, Tomatensoße, Käse und Serrano Schinken</i>	€ 11,50
<i>Pizza Regina, Tomatensoße, Käse, Pilze und Schinken</i>	€ 11,00
<i>Pizza Pepperoni, Tomatensoße, Käse und Pepperoni (scharfe Salami)</i>	€ 11,50
<i>Pizza Siciliana, Tomatensoße, Käse, Oliven, Zwiebel, Sardellen und Paprika</i>	€ 10,50
<i>Pizza Indivolata, Tomatensoße, Käse, Zwiebel, Kapern, Gongorzola Käse und Chili</i>	€ 10,50
<i>Pizza Pesto, Cherrztomaten, Pesto, Schinken und Parmesan Käse</i>	€ 11,50
<i>Pizza Mare, Tomatensoße, Käse, Thunfisch, Krebs, Miesmuscheln und Kalmar</i>	€ 11,50
<i>Pizza Lanzarote, Tomatensoße, Bacon, Ziegenkäse und Datteln</i>	€ 11,50
<i>Calzone mit Tomatensoße, Käse und Schinken</i>	€ 10,50
<i>Calzone mit Tomatensoße, Käse, Schinken, Salami und Ricotta Käse</i>	€ 11,50

NACHSPEISEN

<i>Hausgemachte Das Tagesgericht</i>	€ 5,50
<i>Hausgemacht Tiramisù</i>	€ 5,50
<i>Hausgemacht Panna Cotta mit bavarese</i>	€ 5,50
<i>Hausgemacht Eis – verschiedene Aromen (3 Kugeln)</i>	€ 5,50
<i>Nutellone, Pizza mit Nutella</i>	€ 6,50
<i>Probeteller der hausgemachten Nachspeisen</i>	€ 15,00

LESEN BEVOR BESTELLEN

ALLERGIEN

- Muschelfische, Krustentiere und derivate
- Nüsse und derivate
- Eier und derivate
- Fish und derivate
- Nüsse, Erdnüsse, Haselnüsse und Dörrobst
- Senf
- Gewürze
- Mollusken

UNVERTRÄGLICHKEIEN

Gluten:

Pasta (Nudel), Getreide, Mehl

Laktose:

Käse, Sahne und Derivate

*WEGNEHMEN
ODER WECHSELN
VON UNSEREM
MENU*

**JEDER WECHSEL KOSTET VON
€ 0,50 BIS € 4,00**

FRAGEN SIE UNS

*- FÜHLEN SIE SICH FREI, DAS
PERSONAL ZU FRAGEN*

- *WIR KÖNNEN IHNEN UND
IHRER FAMILIE DIE BESTE
WAHL EMPFEHLEN*
- *WENN SIE GEGEN ETWAS
ALLERGISCH SIND ODER AN
UNVERTRÄGLICHKEITEN
LEIDEN ODER AUF EINER
BESONDEREN DIÄT SIND,
SAGEN SIE UNS BEVOR SIE
BESTELLEN*



WEIN VON LANZAROTE

<i>Famara weißwein rotwein, Rose', trocken oder lieblich (Flasche)</i>	€ 22,00
<i>Bermejo weiß, trocken oder lieblich (Flasche)</i>	€ 25,00
<i>Vulcano weißwein rotwein, trocken oder lieblich (Flasche)</i>	€ 25,00

ITALIANISCHER WEIN

<i>Prosecco Sprudelwein (Flasche) "Mionetto"</i>	€ 22,00
<i>Pinot grigio weißwein lieblich (Flasche)</i>	€ 22,00
<i>Chianti Rotwein (Flasche)</i>	€ 22,00
<i>Barbera d'Asti Rotwein (Flasche)</i>	€ 22,00
<i>Lambrusco Rotwein (Flasche)</i>	€ 20,00

SPANISCHER WEIN

<i>Viña Sol Weißwein (Flasche)</i>	€ 18,00
<i>Viña Sol Weißwein (½Flasche)</i>	€ 9,00
<i>San Valentín Weißwein (Flasche)</i>	€ 18,00
<i>San Valentín Weißwein (½Flasche)</i>	€ 9,00
<i>Torres de Casta rosé (Flasche)</i>	€ 18,00
<i>Torres de Casta rosé (½Flasche)</i>	€ 9,00

WEIN DES HAUSES

<i>Hauswein rot, weiß oder lieblich (Flasche)</i>	€ 16,00
<i>Hauswein rot, weiß oder lieblich (½Flasche)</i>	€ 8,00



WEIN IM GLAS

<i>Famara weißwein rotwein, Rose´, trocken oder lieblich</i>	€ 4,50
<i>Viña Sol weißwein, San Valentín weißwein, Torres de Casta Rose´</i>	€ 4,00
<i>Wein des Hauses weißwein rotwein, Rose´, trocken oder lieblich</i>	€ 3,50
<i>Vulcano, Bermejo trocken oder lieblich</i>	€ 5,50

SANGRIA

<i>1 liter di Sangria</i>	€ 15,00
<i>½ liter di Sangria</i>	€ 8,00
<i>Glas Sangria</i>	€ 6,00

GETRÄNKE

<i>Wasser mit oder ohne Kohlensäure (½ liter)</i>	€ 2,50
<i>Großes Getränk</i>	€ 3,50
<i>Großes Bier</i>	€ 3,50
<i>Kleines Bier</i>	€ 2,80
<i>Flaschenbier (Dorada, Tropical 0,0% , 1906 rotes, Tropical zitrone, Peroni)</i>	€ 3,00
<i>Flaschensäfte</i>	€ 2,50
<i>Frisch gepresste Apfelsinen</i>	€ 3,50
<i>Appletaiser</i>	€ 2,70
<i>Koppenberg o Magners</i>	€ 6,00
<i>Cocktail & Mixes (Aperol Spritz, Negroni, Mojito, Piñacolada, Tequila Sunrise St-Germain Hugo, Gin Tonic, Vodka Tonic, Sex on the beach, Espresso Martini, Cococunt Spritz)</i>	€ 7,00
<i>Likör im Glas</i>	€ 6,00
<i>Karaffen Likör</i>	€ 3,10



🇩🇪 *WARME GETRÄNKE* 🇩🇪

<i>Espresso Kaffee</i>	€ 1,60
<i>Espresso Kaffee mit Milch</i>	€ 1,70
<i>Espresso mit Likör</i>	€ 2,10
<i>Kaffee mit Schlagsahne</i>	€ 2,10
<i>Amerikanischer Kaffee</i>	€ 2,00
<i>Cappuccino</i>	€ 2,50
<i>Cappuccino mit Schlagsahne</i>	€ 2,70
<i>Milch und Milch (Kondensmilch, Kaffee und Heißer Milch)</i>	€ 1,90
<i>Heißer Tee</i>	€ 1,60
<i>Kräutertee</i>	€ 1,60
<i>“Barraquito” (Kondensmilch, Likör 43, Kaffee, Heißer Milch, Zimt, Zitronenschale)</i>	€ 6,00
<i>Irish Coffee</i>	€ 6,00

Ink. 7/Mehrwertsteuer