

Il Nonnino

Vino bianco WEISSWEIN

	0,25l	0,5l	1l
Pinot Grigio ^{TT}	6,50 EUR	10,50 EUR	20,50 EUR
Vino bianco aus Sardinien ^{TT}	7,50 EUR	11,50 EUR	20,50 EUR
Rosé ^{TT}	7,50 EUR	11,50 EUR	19,50 EUR
Wein-Schorle ^{TT}	6,80 EUR		

Vino rosso ROTWEIN

	0,25l	0,5l	1l
Cannonau di Sardegna ^{TT}	7,50 EUR	11,50 EUR	20,50 EUR
Montepulciano d'Abruzzo ^{TT}	6,80 EUR	10,50 EUR	19,50 EUR

Prosecco SCHAUMWEIN

	0,1l	0,75l
Prosecco ^{TT}	5,50 EUR	22,50 EUR
Prosecco Aperol ^{TT, F}	0,2l 7,50 EUR	

Birre BIERE

Bier vom Fass	0,3l 4,50 EUR	0,4l 5,50 EUR
Alsterwasser	0,3l 4,50 EUR	0,4l 5,50 EUR
Jever Fun (Alkoholfrei)		0,33l-Flasche 4,70 EUR
Erdinger Weizen (Hefe)		0,5l-Flasche 5,50 EUR
Erdinger Weizen (Alkoholfrei)		0,5l-Flasche 5,50 EUR

Alcolici SPIRITUOSEN

Martini (5 cl)	5,50 EUR
Cynar (5 cl) ^F	5,50 EUR
Aperol (5 cl) ^F	7,50 EUR
Campari (5 cl) ^F	5,50 EUR
Averna (2 cl)	4,90 EUR
Ramazotti (2 cl)	4,50 EUR
Fernet-Branca (2 cl) ^F	5,50 EUR
Jägermeister (2 cl)	5,50 EUR
Amaretto (2 cl)	5,50 EUR
Sambuca (2 cl)	3,50 EUR
Mirto aus Sardinien (2 cl) ^F	5,50 EUR
Limoncello (4 cl) ^F	4,90 EUR
Grappa (2 cl)	5,50 EUR
Grappa Stravecchia Riserva (2 cl)	6,50 EUR
Vecchia Romagna (2 cl)	7,50 EUR
Grappa Nonnino	7,50 EUR



Il Nonnino

Senza alcol ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Aqua Minerale – San Pellegrino	0,25l 3,50 EUR	0,75l 6,90 EUR
Coca Cola / Coca Cola light ^{C, F, K, S}	0,2l 3,50 EUR	0,4l 4,90 EUR
Fanta / Sprite ^{F, K}	0,2l 3,50 EUR	0,4l 4,90 EUR
Orangensaft	0,2l 3,90 EUR	0,4l 4,90 EUR
Apfelsaft	0,2l 3,90 EUR	0,4l 4,90 EUR
Kirschsafte	0,2l 3,90 EUR	0,4l 4,90 EUR
Alle Säfte als Schorle	0,2l 3,00 EUR	0,4l 4,90 EUR
Rhababerschorle		0,33l 3,90 EUR
Bionade (Holunder)		0,33l 3,90 EUR

Bevande calde HEISSE GETRÄNKE

Caffe	2,90 EUR
Espresso	2,90 EUR
Espresso doppio	3,90 EUR
Cappuccino ⁶	3,90 EUR
Latte macchiato ⁶	3,90 EUR



Allergenkennzeichnung:

1a) Weizen und daraus gewonnene Erzeugnisse, 1b) Gerste und daraus gewonnene Erzeugnisse, 2) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, 3) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, 4) Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse, 5) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, 6) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, 7a) Haselnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, 8) Sellerie und daraus gewonnene Produkte, 9) Senf und daraus gewonnene Produkte, 10) Weichtiere und daraus gewonnene Produkte, 11) Schwefeldioxid und Sulphite

Zusatzstoffe:

C) koffeinhaltig, F) mit Farbstoff, G) geschwärzt, K) mit Konservierungsstoff, P) mit Phosphat, S) Süßungsmittel/n

Il Nonnino

Telefon: 040/35734600 • E-Mail: info@il-nonnino.de

Öffnungszeiten: Täglich durchgehend von 12:00 – 23:00 Uhr

Besuchen Sie uns auch im Internet unter www.il-nonnino.de

Il Nonnino



Speisekarte



Italienische & sardische Spezialitäten

Il Nonnino

Antipasti VORSPEISEN

Bruschetta Ciabatta mit Tomaten, Oliven, Knoblauch und Basilikum, Parmesan ^{1a, 11, 6}	6,90 EUR
Mozzarella pomodoro Mozzarella, Tomaten und Basilikum ^{6, 11}	9,00 EUR
Formaggio di capra Karamelisierter Ziegenkäse auf Rote Bete Carpaccio mit Birnenstreifen und Honig ^{6, 11, K}	11,50 EUR
Carpaccio di manzo con parmigiano Hauchdünnes Rinderfilet mit Rucolasalat und Parmesan-Raspel ^{6, 11}	12,50 EUR
Vitello tonnato Kalbfleischschnitz in feiner Thunfischsauce ^{3, 4, 6, K}	12,50 EUR
Antipasti della casa Eine Variation typisch italienischer Vorspeisen ^{1a, 2, 3, 4, 6, 8, 10, 11}	13,50 EUR
Antipasti vegetariani Eine Variation vegetarischer Vorspeisen ^{1a, 3, 6, 8, 11}	11,50 EUR

Zuppe SUPPEN

Minestrone Feine Gemüsesuppe ^{7b, 3, 5, 6, 8}	6,50 EUR
Crema pomodoro Fruchtige Tomatensuppe ^{7b, 3, 5, 6, 8}	5,50 EUR



Insalate SALATE

Insalata mista Knackiger, gemischter Salat ^{9, 11}	6,90 EUR
Insalata rucola parmigiano e pomodoro Rucolasalat mit frischen Tomaten, Parmesan und Oliven ^{6, 9, 11}	8,90 EUR
Insalata tonno Frischer Salat mit Thunfisch, Zwiebeln und Oliven ^{4, 9, 11}	10,50 EUR
Insalata Il Nonnino Frischer Salat mit Rindfleischstreifen ^{9, 11}	13,50 EUR
Insalata della casa Frischer Salat mit Scampi ^{9, 11}	15,50 EUR

*Beachten Sie bitte auch unsere Tageskarte
mit vielen weiteren Köstlichkeiten*

Pizze PIZZEN

Pizza Margherita Pizza mit Tomaten, Mozzarella und Oregano ^{1a, 6}	9,50 EUR
Pizza Salami Pizza belegt mit Salami und leckeren Gewürzen ^{1a, 6, K}	11,50 EUR
Pizza Tonno Pizza mit Thunfisch und Zwiebeln ^{1a, 4, 6}	11,50 EUR
Pizza Prosciutto Pizza mit Schinken ^{1a, 6, K, P}	11,50 EUR
Pizza Spinaci e Gorgonzola Pizza mit Tomatensauce, Käse, Spinat und Gorgonzola ^{1a, 6}	12,50 EUR
Pizza Quattro stagioni Schinken, Oliven, Champignons und Artischocken ^{1a, 6, K, P, S}	12,50 EUR
Pizza Parma e rucola Pizza mit Parmaschinken, Rucola und Parmesan ^{1a, 6, 11, K}	13,50 EUR
Pizza Vegetaria Verschiedene Gemüse der Saison ^{1a, 6}	11,50 EUR
Pizza del Nonnino Thunfisch, Cherry-Tomaten, Basilikum, rote Zwiebeln, Rucola ^{1a, 4, 6}	12,50 EUR
Pizza Fomaggio di capra Pizza belegt mit Ziegenkäse und Honig ^{1a, 6}	14,50 EUR

Paste NUDELGERICHTE

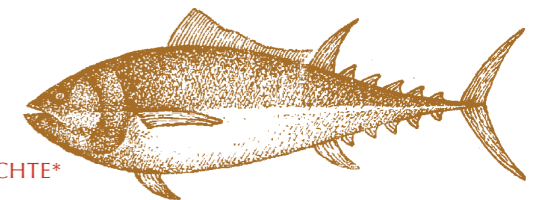
Spaghetti carbonara Spaghetti mit ital. Speck, Ei und Sahnesauce ^{1a, 3, 6, K}	11,50 EUR
Spaghetti bolognese Spaghetti mit Hackfleisch und Tomatensauce ^{1a, 8}	10,50 EUR
Lasagna Lasagne überbacken ^{1a, 6, 8}	11,50 EUR
Tagliatelle punte Tagliatelle mit Rinderfleischstreifen ^{1a, 3, 6, 8}	14,90 EUR
Tagliatelle della casa Tagliatelle mit Garnelen, Cherrytomaten und Rucola ^{1a, 2, 3, 6, 8}	16,50 EUR

Paste vegetariana VEG. NUDELGERICHTE

Spaghetti aglio e olio  Spaghetti mit Knoblauch und Olivenöl ^{1a}	9,90 EUR
Penne all arrabiata  Penne-Nudeln mit scharfer Tomatensauce ^{1a, 8}	9,90 EUR
Spaghetti rucola Spaghetti mit Rucola, Cherrytomaten, Parmesan und Oliven ^{1a, 6, 8}	10,50 EUR
Penne con verdura mista  Penne-Nudeln mit gemischtem Gemüse ^{1a, 6, 8}	11,50 EUR
Tagliatelle del Nonnino Getrocknete Tomaten, Rucola, Peperoni, Oliven, Parmesan ^{1a, 6, 8}	12,50 EUR

Carne FLEISCHGERICHTE*

Filetto alla gorgonzola Rinderfilet in Gorgonzolasauce ^{7b, 3, 5, 6, 8, K}	25,90 EUR
Filetto di manzo con porcini Saftiges Rinderfilet (200g) mit Steinpilzen ^{7b, 3, 5, 6, 8, K}	26,90 EUR
Scaloppine al limone Fleischmedaillon in fruchtig-frischer Zitronen-Sauce ^{7b, 3, 5, 6, 8}	17,50 EUR
Scaloppine al gorgonzola Fleischmedaillon in Gorgonzolasauce ^{7b, 3, 5, 6, 8, K}	19,50 EUR
Scaloppine ai funghi e panna Fleischmedaillon mit Pilzen in Sahnesauce ^{7b, 3, 5, 6, 8, K}	19,50 EUR
Saltimbocca alla romana Zarter Kalbsrücken, mit Parmaschinken und Salbei gebraten, auf leichter Weißweinsauce ^{7b, 3, 5, 6, 8, K}	22,50 EUR



Pesce FISCHGERICHTE*

Garnelen aglio olio e peperoncino Garnelen mit Olivenöl, Knoblauch und Peperonie (scharf) ²	26,90 EUR
Garnelen al cognac Garnelen mit Champignons in Cognac-Sauce ^{2, 6, 8}	26,90 EUR
Salmone pepe verde Lachsfilet mit grünem Pfeffer ^{4, 6, 8}	22,50 EUR

***Zu allen Fleisch- und Fischgerichte servieren wir als Beilage
wahlweise tagesfrisches Gemüse oder einen kleinen gemischten Salat.**

Dolci DESSERTS

Fantasia Dessert-Variationen für 2 Personen ^{1a, 3, 6, 7a, F}	13,50 EUR
---	-----------

**Fragen Sie bitte auch nach unserer Tageskarte, auf der wir Ihnen typisch
italienische Dessert-Klassiker anbieten, die wir täglich frisch für Sie zubereiten.**

Spezialitäten aus Sardinien

Malloreddus alla salsiccia Ein typisches sardisches Nationalgericht: Gnocchetti sardi mit Salsiccia-Wurst ^{1a, 3, 4, 5, 6, 8, 9}	14,90 EUR
---	-----------