

Da Lorenzo

MEINE GESCHICHTE



Meine Herkunft

Ich komme aus Sizilien, genauer gesagt aus Palma di Montechiaro. Meine Wurzeln, meine Familie und meine Heimat sind für mich immer eine große Kraft und eine besondere Verbindung.

Der Anfang in Deutschland

Mit 16 Jahren bin ich nach Deutschland gekommen. Hier habe ich nicht nur eine neue Sprache, sondern auch eine neue Zukunft gefunden.

Meine ersten Schritte

Ich habe im Restaurant Monticchio angefangen zu arbeiten. Nach fünf Jahren hatte ich mein erstes eigenes Restaurant eröffnet. Bis heute sind es insgesamt 4 Lokale.

Die Zeit bis heute

Seitdem ich mein erstes Restaurant eröffnet habe, bin ich weitergewachsen, habe viele wertvolle Erfahrungen gesammelt und meinen Traum Schritt für Schritt verwirklicht.

Carmen – Meine große Liebe

Carmen war zu dieser Zeit unten in Palma di Montechiaro. Sie hatte dort einen sehr bekannten Friseursalon und ihr Leben war gut und erfolgreich.

Doch sie hat alles hinter sich gelassen, ihre Arbeit, ihre Sicherheit und ist mit mir gekommen. Sie hat an mich geglaubt – und gemeinsam haben wir hier unseren Traum verwirklicht.

Unser neues Kapitel

Im Jahr 2023 haben wir zusammen dieses neue Restaurant eröffnet. Mit viel Liebe, harter Arbeit und einem großen Herzen für gutes Essen und unsere Gäste. Danke, dass ihr Teil dieser Geschichte seid.



Da Lorenzo
mit Carmen
♥

ZWEI HERZEN - EIN TRAUM

ANTIPASTI - VORSPEISEN

Mozzarella e Pomodoro ^G <i>Mozzarella, Tomaten und Basilikum</i>	12,70€
Carpaccio di Filetto di Manzo ^A <i>Rindercarpaccio aus Rinderfilet mit gehobeltem Parmesan und Rucola</i>	19,20€
Mozzarella alla Griglia e Rucola ^A <i>Geröstetes Brot mit Tomaten, Rucola und Knoblauch</i>	17,40€
Insalata della Casa ^{A,C} <i>mit Thunfisch, Oliven, Ei, Mozzarella und Zwiebeln</i>	13,50€

ZUPPE - SUPPEN

Minestrone di Verdure ^L <i>Gemüsesuppe</i>	7,70€
Crema di Pomodoro ^L <i>Tomatencremesuppe</i>	7,70€

INSALATE - SALATE

Pomodori e Cipolla <i>Tomaten und Zwiebeln</i>	7,50€
Verde ^L <i>Grüner Salat</i>	5,90€
Mista <i>Gemischter Salat</i>	7,20€
Rucola, Pomodorini e Parmigiano ^A <i>Rucola, Kirschtomaten und gehobelter Parmesan</i>	8,80€
Insalata della Casa ^{A,C} <i>mit Thunfisch, Oliven, Ei, Mozzarella und Zwiebeln</i>	13,50€



ALLE PREISE INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER

Pasta - Nudlgerichte

Spaghetti alla Carbonara 4,6,10 mit Ei, Speck und Käse	15,50€
Spaghetti con Pomodoro e Basilico 4,1 mit Tomaten und Basilikum	13,20€
Spaghetti mit Zedefischen 4,6,10,14 mit Meeresfrüchten	20,90€
Spaghetti al Pesto 4,8 mit frischem hausgemachtem Basilikumpesto	15,40€
Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino 4 mit Olivenöl und Knoblauch, scharf	12,10€
Spaghetti all'Amatriciana 4,6 mit Zwiebeln, Speck und Tomatensauce	16,50€
Penne all'Arrabbiata 4 mit Tomaten und Basilikum	15,40€
Penne alla Bolognese 4,10 mit Fleischsauce	15,40€
Fettuccine Emiliana 4,6,10 mit Erbsen, Vorderschinken und Champignons in Sahnesoße	16,50€
Lasagna 1,4 mit Fleischsauce und Käse überbacken	16,50€



Pizza

Pizza Pane 4 Pizzabrot mit Tomaten, Oregano und Knoblauch	6,60€
Pizza Margherita 4,6 mit Mozzarella und Tomaten	11,50€
Pizza Prosciutto 4,6 mit Mozzarella, Tomaten und Vorderschinken	14,50€
Pizza Salami 4,6 mit Mozzarella, Tomaten und Salami	14,90€
Pizza Funghi 4,6 mit Mozzarella, Tomaten, frischen Champignons	15,40€
Pizza Tonno e Cipolla 4,10 mit Mozzarella, Tomaten, Thunfisch und Zwiebeln	15,00€
Pizza Carciofi 4,6 mit Mozzarella, Tomaten und Artischocken	15,00€
Pizza Frutti di Mare 4,10,14 mit frischen Meeresfrüchten	16,80€
Pizza Parma 4,6 mit Mozzarella, Tomaten, Parmaschinken, Rucola und Parmesankäse	16,80€
Pizza Capricciosa 4,6 mit Mozzarella, Tomaten, Vorderschinken, Champignons, Peperoni und Oliven	15,40€
Pizza Diavola 4,6 mit Mozzarella, Tomaten, scharfer Salami und Peperoni	14,90€



Alle Pizza mit glutenfrei extra 4,50 €



ALLE PREISE INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER

PESCE ALLA GRIGLIA

Alle Fischgerichte werden mit Salat serviert

Salmone alla Griglia ^D 28,00€
Lachs vom Grill

Gamberoni alla Griglia ^B 32,00€
Riesengarnelen vom Grill

Grigliata mista di Pesce ^{B,D,E} 33,00€
Gemischter Fischteller

Da Lorenzo
RISTORANTE

CARNE - FLEISCHGERICHTE

Alle Fleischgerichte werden mit Beilagen des Tages serviert

Paillard alla Griglia con Burro Aromatico ^C 28,00€
Kalbsschnitzel natur vom Grill mit Kräuterbutter

Scaloppina ai Funghi ^C 28,00€
Kalbsschnitzel aus Kalbfleisch mit Champignons in Sahnesoße

Scaloppina al Limone ^C 28,00€
Kalbsschnitzel aus Kalbfleisch in Zitronensoße

Saltimbocca alla Romana ^{A,G} 28,00€
Kalbsschnitzel aus Kalbfleisch mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce

Straccetti di Manzo su Rucola ^G 31,00€
Rinderfilet-Medaillons auf Rucola mit Parmesan – leicht scharf

Rinderfilet vom Grill ^G oder Al Pepe ^{A,G,M} 37,50€



ALLE PREISE INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER

FORMAGGI - KÄSE

Gorgonzola e Pere ^F
Gorgonzola und Birnen

8,50€

Parmigiano e Uva ^G
Parmesan und Weintrauben

9,50€

Formaggio Misto con Uva e Pere ^G
gemischten Kästeller mit Weintrauben und Birnen

11,00€



NACHSPEISEN - DOLCI

Tartufo al Cioccolato ^{C,E,G,H}
Eistrüffel

8,50€

Tortino al Cioccolato mit Allergenen ^{C,G,H}
Schokolörtchen - Hausgemacht 15min servierzeit

9,50€

Pannacotta ai Frutti di Bosco ^{G,D}
Pannacotta mit Waldbeeren - Hausgemacht

8,50€

Mousse al Cioccolato ^{C,E,G,H}
Mousse au chocolat - Hausgemacht

8,50€

Dessert Misto ^{A,C,E,G,H}
Gemischte Nachspeise - Hausgemacht

11,00€

Tiramisù ^{C,E,G,H}
Tiramisu

8,00€



ALLE PREISE INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER

A=Gluten C=Eier D=Fisch E=Erdnüsse F=Milch G=Sellerie H=Senf

APERITIVI - APERITIFS

Prosecco °	0,10 l	6,00 €
Campari ¹ Orange	4 cl	8,00 €
Campari ¹ Soda	5 cl	8,00 €
Martini Bianco °	5 cl	6,50 €
Martini Rosso °	5 cl	6,50 €
Crodino ¹ (Alkoholfrei)	0,10 l	5,00 €
Sanbitter ¹ (Alkoholfrei)	0,10 l	5,00 €

OFFENE WEINE

Bianco delle Venezie IGT ° - Friulano - Altoirisi - Friuli	0,2 l	7,50 €
Lugana Santa Cristina DOC ° - Zenato - Veneto	0,2 l	11,50 €
Rosso delle Venezie IGT ° - Merlot - Altoirisi - Friuli	0,2 l	7,50 €
Lambrusco DOC ° - Riunite - Emilia Romagna	0,2 l	7,00 €



BIRRA - BIER

Helles ⁴	0,50 l	5,10 €
Weissbier ⁴	0,50 l	5,10 €
Dunkles Weissbier ⁴	0,50 l	5,10 €
Pils ⁴	0,33 l	4,10 €
Alkoholfreies Bier ⁴	0,50 l	5,10 €
Leichtes Weissbier ⁴	0,50 l	5,10 €



ALLE PREISE INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER

Alkoholfreie Getränke

Fiordilino Mineralwasser Naturale	0,50 l		5,20 €
Fiordilino Mineralwasser Frizzante	0,70 l		7,90 €
	0,50 l		5,20 €
Coca Cola ¹	0,70 l		7,90 €
Fanta ¹	0,20 l	3,50 €	4,60 €
Spezi ^{1,10,12}	0,20 l	3,50 €	4,60 €
Orangensaft	0,20 l	3,50 €	4,60 €
Traubensaft		0,20 l	3,90 €
Apfelschorle		0,20 l	3,90 €
	0,20 l	3,50 €	0,40 l 4,60 €

Warme Getränke

Espresso		2,60 €
Espresso Corretto		5,50 €
Doppelter Espresso		5,50 €
Tasse Kaffee		4,30 €
Cappuccino ¹		4,60 €
Latte Macchiato ¹		4,90 €
Glas Tee		3,90 €



Spirituose

Vecchia Romagna	2 cl	6,50 €
Sambuca	2 cl	6,50 €
Amaretto	2 cl	6,50 €
Ramazzotti	2 cl	6,50 €
Amaro Averna	2 cl	6,50 €
Fernet Branca	2 cl	6,50 €
Amaro Montenegro	2 cl	6,50 €
Grappa della Casa	2 cl	6,50 €



ALLE PREISE INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER

WEISS-WEINE

Lugana Bulgarini <i>aus Gardasee</i>	33,00 €
Ribolla Gialla Alturis <i>aus Friaul</i>	33,00 €
Sauvignon Alturis <i>aus Friaul</i>	33,00 €
Planeta La Segreta <i>aus Sizilien</i>	33,00 €
Vermentino Costa Molino <i>aus Sardinien</i>	33,00 €
Gavi di Gavi <i>Piemont</i>	36,00 €
Chardonnay <i>aus Apulien leicht Barrique</i>	49,00 €

ROT-WEINE

Primitivo <i>aus Apulien</i>	33,00 €
Appassimento <i>aus Apulien</i>	30,00 €
Cabernet Sauvignon <i>aus Friaul</i>	33,00 €
Cannonau <i>aus Sardinien</i>	30,00 €
Amarone Zenato <i>aus Gardasee</i>	60,00 €
Brunello di Montalcino <i>Toscana</i>	83,00 €
Donnan Fugata <i>Sizilien</i>	31,00 €

BOLLICINE

Ferrari Weiß oder Rosé	58,00 €
Prosecco Valdo	37,00 €



FÜR ALLE ANDERE WEIN BITTE UNSERE KELLNER NACHFRAGEN

ALLE PREISE INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER



ALLERGIEN



- a) glutenhaltiges Getreide
(namentlich Weizen, Roggen,
Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder
Hybridstämme davon sowie
Erzeugnisse daraus nennen)
- b) Krebstiere und daraus gewonnene
Erzeugnisse
- c) Eier und Eierzeugnisse
- d) Fisch und Fischerzeugnisse
- e) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- f) Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse
- g) Milch und Milcherzeugnisse
- h) Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse
(namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse,
Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse,
Pistazien, Macadamia oder Queenslandnüsse
sowie daraus hergestellte Erzeugnisse nennen)
- i) Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- j) Senf und Senferzeugnisse
- k) Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
- l) Schwefeldioxid und Sulphite
- m) Lupinen und Lupinenerzeugnisse
- n) Weichtiere und Weichtiererzeugnisse



Grazie per la vostra attenzione!

Ferrari
Prosecco

FÜ