

Mama Leone



SPEISEKARTE

Suppen, Salate und Vorspeisen

Fruchtige Tomatensuppe mit Basilikum und einem Schuss toskanischen Olivenöl - *Tomatosoup* 7,-

Mozzarella Caprese –Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikum, Kalamataoliven, Olivenöl 10,-
Tomato with Mozzarella cheese, basil, kalamata olives and olive oil

Bruschetta Mista –Italienisches Ciabatta mit Olivenpaste, Tomaten und Basilikumpesto 8,-
Bruschetta with mashed olives, tomato and pesto

Bruschetta Scampi –Italienisches Ciabatta mit gewürfelten Tomaten, Scampis und Rucola 12,-
Bruschetta with tomato and scampis

Carpaccio di Manzo – Carpaccio vom Argentinischen Rinderfilet mit Parmesan und Rucola- 14,-
Beef carpaccio with rocket salad and parmesan cheese

Antipasti Misto^{1,5} mit einer Auswahl an italienischen Vorspeisen- *Mixed antipasti platter* 12,-

Insalta Primavera – Salat mit Hähnchenbrustfiletstreifen und gebratenen Champignons 15,-
Mixed salad with slices of chicken breast and mushrooms

Gemischter Salatteller mit italienischem Dressing 10,-
mixed salad with italian dressing

Salat Florida –gemischter Salat mit Ananas und gekochtem Schinken^{1,5} 11,-
Mixed salad with pineapple and boiled ham

Salat Capricciosa –mit Thunfisch, Ei, Artischocken, Oliven, Gouda Käse⁴ 13,-
Mixed salad with tuna, egg, artichokes, olives and cheese

Pasta

Beilagensalat
5,-
Small salad

Lasagne – der Klassiker mit Hackfleisch und Bechamel, dazu Pizzabrötchen 13,-
With minced meat and bechamelsauce

Cannelloni – mit Spinat-Ricottafüllung, dazu Pizzabrötchen 12,-
Cannelloni filled with spinach-ricotta

Fettuccini alla Vodka – mit Norwegischem Lachsfilet, rotem Pfeffer, Vodka-Sahnesauce 16,-
Fettuccini with salm, red pepper and vodka cream sauce

Fettuccini Navona – mit Hähnchenbrustfilet, regionale Champignons, Sherry-Sahnesauce 14,-
Fettuccini with chicken breast, mushrooms and sherry cream sauce

Fettuccini con Scampis – mit sieben Scampis, Olivenöl, getrocknete Tomaten, Knoblauch 17,-
Fettuccini with scampis, olive oil, dried tomato and garlic

Spaghetti Bolognese – der Klassiker mit Rinder- und Schweinehack frisch vom Metzger 10,-
Spaghetti with beef-porc bolognese

Spaghetti Carbonara – mit Südtiroler Speck^{1,5}, Ei, Sahne 11,-
Spaghetti with bacon, egg and cream

Penne Mama Leone– mit Zucchini, Südtiroler Speck^{1,5} Tomaten-Sahnesauce 15,-
Penne with zucchini, bacon and tomato-cream sauce

Penne Fantasia – mit mediterranem Gemüse und gehobelten Parmiggiano Reggiano 13,-
Penne with mediterranean vegetables and parmesan cheese

Pizza

Rustica - Parmaschinken, geriebenen Parmesankäse, Rucola 14,-

Cheese, tomatoes, parma ham, rocket salad

Pompei – gekochtem Schinken^{11,3}, Kalamata Oliven, Paprika, frische Champignons 13,-

Boiled ham, olives, pepper, fresh mushrooms

Milano - Salami^{1,3,4}, Champignons aus der Region 12,-

Cheese, tomatoes, oregano, Salami, mushrooms

Trieste – gekochtem Schinken^{11,3}, Champignons aus der Region 12,-

Cheese, tomatoes, oregano, ham, mushrooms

Quattro Stagioni – mit Salami^{1,3,4}, Champignons, Sardellen, Paprika 12,-

With salami, mushrooms, anchovies, pepper

Tonno Cipolla – Thunfisch, Zwiebeln 11,-

Cheese, tomatoes, onions, tuna

Piemonte – Salami, gekochter Schinken^{1,3}, Spiegelei 13,-

Cheesen, tomatoes, oregano, salami, ham, fried egg

Spinacci – mit Blattspinat, Knoblauch und Pecorino (Schafskäse) 12,-

Cheese, tomatoes, oregano, spinach and goat cheese

Diavolo – mit Pikanter Sardische italienische Salami^{1,3} 11,-

Cheese, tomatoes, salami(meat)

Margherita – 9,-

Hawaii – gekochtem Schinken^{1,3} und Ananas 12,-

Cheese, tomatoes, oregano, ham, pineapple

Roma – mit Mozzarella frischen Cherrytomaten und frischem Basilikum 12,-

With mozzarella, tomato and fresh basil

Venezia – mit gek. Schinken^{1,3}, Champignons, Kalamata Oliven, Artischocken⁵ 14,-

Boiled ham, mushrooms, olives, artishokes

Pizza Speciale – mit norwegischem Lachsfilet, Blattspinat, Garnelen, Knoblauch 15,-

With salm, spinach, shrimps and garlic

Pizza Vegetaria – mit Blattspinat, Artischocken, regionale Champignons, Paprika und Oliven 13,-

With spinach, artishokes, mushrooms, sweet pepper and olives

Fisch

Seelachsfilet in der Pfanne gebraten mit Blattspinat und Kartoffeln 15,-
Coalfish with spinach and potato

Zwei Seezungenfilets in Butter gebraten, dazu Blattspinat und Kartoffeln 20,-
Filet of sole with spinach and potato

Norwegisches Lachsfilet auf der Haut gebraten mit Blattspinat und Kartoffeln 19,-
Filet of salm with spinach and potato

Calamaris in hauseigener Panade mit Remoulade, Blattspinat und Kartoffeln 14,-
Fried squids with salad and french Fries

Fleisch

Gegrilltes Lammkaree dazu Gemüse und Bratlinge 24,-
Lamb rack with spinach and potato

Scaloppa Valdostana – drei Stück Schweinefilet in dünnen Scheiben mit gekochtem Schinken^{1,3},
Käse überbacken, Salat, Pommes Frites 20,-
Porc tenderloin baked with ham and cheese salad and french fries

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Salat und Pommes Frites 16,-
Grilled Chicken breast with salad and french fries

Gegrilltes spanisches Schweinefilet (3 Stück) mit Salat und Pommes Frites 18,-
Grilled porc tenderloin with salad and french fries

Gegrilltes spanisches Schweinefilet (3 Stück) im Speckmantel mit Salat und Pommes Frites 21,-
Grilled porc tenderloin wit bacon salad and french fries

Handgeklopftes Schnitzel Wiener Art mit gemischtem Salat und Pommes Frites 15,-
Breaded porc escalope with salad and french fries

Argentinisches premium black angus Hüftsteak mit Kräuterbutter, Blattspinat und Kartoffeln 21,-
Grilled beef steak with herb butter, spinach and potato

Argentinisches Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter, Blattspinat und Kartoffeln 28,-
Grilled Argentinean Rumpsteak/Roastbeef with herb butter, spinach and potato

Argentinisches Rumpsteak mit einer großen Gamba, Blattspinat und Kartoffeln 32,-
Grilled Argentinean Rumpsteak/Roastbeef with 1 king prawn, spinach and potato

Extra Saucen

Pfeffersahnesauce oder Champignonsahnesauce 4,-

Peppersauce or Mushroomcreamsauce

Dessert

Käseplatte⁴ /cheeseplatter 8,-

Panna Cotta mit Karamell 6,-

Cassata 6,-

Tartufo⁴ 6,-

Profiteroles⁴ –Windbeutel mit Schokolade 6,-

Tiramisu hausgemacht 6,-

Für unsere Kleinen....

Bambini Schnitzel mit Pommes, Penne mit Tomatensauce oder Spaghetti Bolognese je 6,-

Aperitivi

Hugo oder Aperol Sprizz			7,-
Limoncello Sprizz – Zitronenlikör aufgegossen mit Prosecco und Limettenscheiben			7,-
Campari Orange			7,-
Campari Soda			7,-
Bombay Tonic			8,-
Prosecco Vino Spumante	0,1l	7,-	0,75l 29,-
Spritziger, Cremiger, feinperliger Spumante mit Aromen von grünen Äpfeln			

Weißwein

		0,2l		0,75l
Hauswein von Heinrich Busch	6,-		1 Liter →	25,-
Leichter und frischer Sommerwein mit Aromen von Limette, Pfirsich und Nektarine				
Heinrich Busch, Riesling „unter der Bahn“ halbtrocken	5,-			21,-
Typischer Riesling, Aromen von gelben Früchten, feinherb				
Heinrich Busch, Riesling Spätlese trocken				31,-
Rassiger Riesling mit typischen Riesling Aromen, Pfirsich und Aprikose				
Chardonnay La Trigi	6,-			
spritzig am Gaumen, Aromen von Zitrone und etwas Grapefruit				
Pinot Grigio, Fontamara	6,-			
In der Nase Aromen von Melone und Blumen; im Mund trocken, frisch und angenehm				
Marchesi di Barolo, Gavi di Gavi				38,-
Frischer, leicht mineralischer Gavi mit harmonischer Säure und Aromen von Zitrusfrüchten				
Bidoli, Pinot Grigio				26,-
Sehr eleganter Pinot Grigio mit Aromen von Zitronen und Melone				
Cono Sur Organic Chardonnay, Chile				25,-
Frischer fruchtiger säurearmer Wein, aber dennoch konzentriert, Aromen von Zitrusfrüchten und Grapefruit				

Rosé

Castillo de Robles Tempranillo Rosado	6,-			20,-
Frischer, saftiger Roséwein, mit Aromen von roten Beeren				

Rotwein

0,2l

0,75l

Hauswein, Merlot

6,-

Trockener, harmonischer, fruchtiger und idealer Rotwein. Trauben von Cabernet Sauvignon und Tempranillo

Lambrusco lieblich

5,-

21,-

Navarro Lopez, Tempranillo – Garnacha

6,-

22,-

Sanfter, halbtrockener, harmonischer Spanier mit Aromen von reifen, süßen Waldfrüchten

Itynera, Nero D' Avola / Cabernet Barrique

24,-

Körperreicher, kräftiger Sizilianer mit Aromen von Vanille und dunklen Beeren

Itynera, Primitivo Salento Barrique

7,-

22,-

Würzig und fruchtiger Wein mit viel Volumen, und Aromen von Schwarzkirsche und Leder
Sanfte Tannine, lang im Abgang

Itynera, Montepulciano D' Abruzzo Barrique

7,-

22,-

Mittelschwerer Rotwein mit eleganter Holznote und Aromen von dunklen Früchten und Zimt

AN/2 *Ánima Negra 2*- Mallorca

49,-

Intensives Bouquet, fruchtiger Duft nach roten Früchten, gepaart mit zarten Holznoten. Satte rote Beerenfrucht zeigt auch der Gaumen. Eine dichte und opulente Cuvée mit einem herrlich langen Abgang

Getränke

Biere

- 0,33l Alkoholfreies Früh Kölsch 2,80-
- 0,25l Peters Kölsch 2,40-
- 0,5l Peters Kölsch im Krug 4,90-
- 0,33l Krombacher Pils 2,60-
- 0,5l Krombacher Weizen 4,90-
- 0,5l Bananenweizen⁴ 4,90-
- 0,5l Alkoholfreies Weizen 4,90-
- 0,33l Sommersby Apple Cider 3,50-
Apfelwein

Alkoholfreie Getränke

- 0,33l Fassbrause Limette Anno 2011 3,50-
- 0,75l Selters Classic 6,50-
- 0,75l Selters Still 6,50-
- 0,25l Selters Still 2,50-
- 0,2l Tafelwasser 2,30-
- 0,2l Coca Cola ^{3,4,7} 2,40-
- 0,2l Coca Cola ^{3,4,7}ZERO 2,40-
- 0,2l Spezi ^{3,4,6,7} 2,40-
- 0,2l Fanta^{3,4} 2,40-
- 0,2l Sprite^{3,4} 2,40-
- 0,2l Apfelschorle⁴ 2,40-
- 0,2l Orangensaft, Apfelsaft⁴ 2,40-
- 0,2l Schweppes 2,40-
Ginger Ale^{4,8}, Tonic Water, Bitter Lemon⁸

Warme Getränke

- Mocambo Milchkaffee 3,40-
- Mocambo Kaffee 2,20-
- Mocambo Cappuccino 2,70-
- Mocambo Espresso 2,10-
- Mocambo Doppelter Espresso 3,90-
- Mocambo Latte Macchiato 3,90-
- Heiße Milch mit Honig 3,20-
- Amaretto mit Sahne 5,00-
- Kakao mit Sahne 3,70-
- Frische Heiße Zitrone 3,50-
- Glas Tee 2,10-
- Pfefferminze, Früchte, Schwarzer Tee, Kamillentee, Grüner Tee,*
- Irish Coffee 7,-

Grappa 2cl

- Grappa di Moscato 6,-
- Grappa di Chardonnay 6,-
- Grappa di Prosecco 6,-
- Grappa di Barolo 6,-

Cognac 2 cl und Whisky

- Glenfiddich 12Years 7,-
- Johnnie Walker Whisky 5,-
- Jameson 7,-
- Jack Daniels 5,-
- Hennesy 6,-
- Remy Martin 6,-

Spirituosen 2cl

- Fürst Bismarck 3,-
- Malteser Aquavit 3,-
- Korn 3,-
- Fernet Branca 3,-
- Vecchia Romagna 5,-
- Limoncello 3,-
- Amaretto 3,-
- Sambuca Molinari 4,-
- Jägermeister 3,-
- Gin Bombay 6,-
- Calvados 6,-
- Averna 3,-
- Ramazotti 3,-
- Tequila 3,-

Longdrinks

- Bombay Tonic 8,-
- Havanna Cola ^{3,4,7} 8,-
- Bacardi Cola^{3,4,7} 7,-
- Wodka Absolut Lemon ⁸ 8,-
- Wodka Orange⁴ 8,-
- Whisky Cola^{3,4,7} 8,-

1 Konservierungsstoffe

2 Geschmacksverstärker

3 Antioxidationsmittel

4 Farbstoff

5 Dhaehat

6 Süßungsmittel

7 Koffeinhalzig

8 Chininhalzig

9 geschwärzt

10 Ceehuwafat