



APERITIVI

1. CRODINO SPRITZ alkoholfrei	6,00€
2. APEROL SPRITZ	8,00€
3. LIMONCELLO SPRITZ	8,00€
4. RAMAZZOTTI ROSATO SPRITZ	8,00€
5. CAMPARI ORANGE O SODA	8,00€
6. PROSECCO	7,00€
7. SARTI SPRITZ	8,00€

Frisch zubereitet – mit Liebe gekocht

ANTIPASTI

8. TRIS DI BRUSCHETTE CON POMODORI, ACCIUGHE E CAPPERI, SALMONE E RUCOLA BRUSCHETTA TRIO MIT TOMATEN, SARDELEN KAPERN, LACHS UND RAUKE	12,00€
9. CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA E GRANA HAUCHDÜNNE RINDERSCHEIBEN MIT RUCOLA UND GRANA PADANO	14,50€
10. GAMBERI ALL'AGLIO GARNELEN MIT KNOBLAUCH IN OLIVENÖL EXTRA VERGINE	14,50€
11. ANTIPASTO MISTO per 2, VERUDURE GRIGLIATE E SALUMI MISTI ANTIPASTI-MIX MIT GRILLGEMÜSE UND VERSCHIEDENE AUFSCHNITTE	19,50€
12. CAPRESE CON MOZZARELLA POMODORO, OLIO DI OLIVA E BASILICO TOMATEN, MOZZARELLA, OLIVENÖL UND BASILIKUM	9,00€



ZUPPE

- | | |
|--|-------|
| 13. MINISTRONE ZUPPA DI VERDURE
GEMÜSESUPPE | 8,50€ |
| 14. ZUPPA DI CIPOLLE AL FORNO
ZWIEBELSUPPE ÜBERBACKEN | 9,50€ |
| 15. ZUPPA DI POMODORO
HAUSGEMACHTE TOMATENSUPPE VERFEINERT MIT SAHNE | 7,50€ |

INSALATE

- | | |
|--|--------|
| 16. INSALATA MISTA
GEMISCHTER SALAT | 7,50€ |
| 17. INSALATA CAPRICCIOSA CON TONNO UOVA E CAPPERI
GEMISCHTER SALAT MIT THUNFISCH, EI UND KAPERN | 14,50€ |
| 18. INSALATA BUON CIBO GAMBERI E SALMONE
GEMISCHTER SALAT MIT GEGRILLTE GARNELEN, LACHS MIT KNOBLAUCH UND PETERSILLIE | 17,50€ |
| 19. INSALATA DI STRACETTI DI MANZO , RUCOLA E GRANA
GEMISCHTER SALAT SAFTIGE RINDERSTREIFEN RUCOLA, BALSAMICO, OLIVENÖL EXTRA VERGINE CHERRYTOMATEN UND GRANA PADANO | 17,50€ |

Alle unsere Gerichte werden **frisch** und mit Sorgfalt zubereitet. Das braucht manchmal ein wenig Zeit – dafür genießen Sie beste Qualität und vollen Geschmack.



PIZZE auf Stein gebacken

***FIOR DI LATTE MOZZARELLA**

- | | |
|---|--------|
| 20. PIZZA MARGHERITA
PIZZA TOMATENSAUCE, FIOR DI LATTE UND BASILIKUM | 10,50€ |
| 21. PIZZA SALMONE E SPINACI
PIZZA TOMATENSAUCE, LACHS, SPINAT, FIOR DI LATTE UND KNOBLAUCH | 15,50€ |
| 22. PIZZA TONNO E CIPOLLA
PIZZA TOMATENSAUCE THUNFISCH, FIOR DI LATTE UND ZWIEBEL | 13,50€ |
| 23. PIZZA SALSICCIA E PORCINI CON RUCOLA
PIZZA MIT TOMATENSAUCE ITAL. WURST, STEINPILZE FIOR DI LATTE UND RAUKE | 16,50€ |
| 24. PIZZA PUGLIESE SARDELLE CIPOLLA E CAPPERI
PIZZA MIT TOMATENSAUCE, SARDELLEN, ZWIEBELN, FIOR DI LATTE UND KAPERN | 14,50€ |
| 25. PIZZA FRUTTI DI MARE
PIZZA MIT TOMATENSAUCE UND MEERESFRÜCHTE OHNE KÄSE | 15,50€ |
| 26. PIZZA DIAVOLA SALAME PICCANTE, CIPOLLA, PEPERONE, OLIVE
PIZZA MIT TOMATENSAUCE, SCHARFER SALAMI, ZWIEBEL, PAPRIKA, FIOR DI LATTE UND OLIVEN | 15,50€ |
| 27. PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI
PIZZA MIT TOMATENSAUCE SCHINKEN, FIOR DI LATTE UND CHAMPIGNONS | 13,50€ |
| 28. PIZZA BUON CIBO PANCETTA, UOVA, POMODORINI
FIOR DI LATTE E GRANA
PIZZA MIT CHERRYTOMATEN, BAUCHSPECK, EI, FIOR DI LATTE UND GRANA PADANO | 15,50€ |

Alle unsere Gerichte werden **frisch** und mit Sorgfalt zubereitet. Das braucht manchmal ein wenig Zeit – dafür genießen Sie beste Qualität und vollen Geschmack.



PASTE

- | | |
|--|--------|
| 29. PASTA AL POMODORO
NUDELN MIT TOMATENSAUCE UND BASILIKUM | 11,00€ |
| 30. SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO
SPAGHETTI MIT KNOBLAUCH SCHARFER PEPERONI UND OLIVENÖL EXTRA VERGINE | 11,50€ |
| 31. PASTA ALLA BOLOGNESE
NUDELN IN HACKFLEISCHSAUCE | 12,50€ |
| 32. BUCATINI ALL'AMATRICIANA
BUCATINI MIT GUANCIALE, RÖMISCHER PECORINO IN TOMATENSAUCE
<small>Bucatini sind dicke, lange Pasta-Röhren, die in der Mitte ein kleines Loch haben – wie Spaghetti mit einer Öffnung. Sie sind besonders beliebt in der römischen Küche und nehmen Saucen gut auf.</small> | 15,50€ |
| 33. SPAGHETTI ALLA CARBONARA CON GUANCIALE UOAVA E PECORINO ORIGINALE
SPAGHETTI CARBONARA MIT GUANCIALE, PECORINO UND EI NACH ORIGINALREZEPT | 15,50€ |
| 34. SPAGHETTI FRUTTI DI MARE
SPAGHETTI MIT MEERESFRÜCHTE | 15,50€ |
| 35. MACCHERONI ALLA PUTTANESCA
PENNE MIT OLIVEN, SARDELLEN, KAPERN UND TOMATENSAUCE | 15,50€ |
| 36. PENNE ALLA NORMA MELANZANE E RICOTTA SALATA
PENNE MIT AUBERGINEN UND SALZIGER RICOTTA | 15,50€ |
| 37. PENNE AL SALMONE POMODORO E PANNA
PENNE MIT LACHS IN TOMATENSAHNESAUCE | 15,50€ |

Alle unsere Gerichte werden **frisch** und mit Sorgfalt zubereitet. Das braucht manchmal ein wenig Zeit – dafür genießen Sie beste Qualität und vollen Geschmack.



PASTE FRESCHE

- | | |
|---|--------|
| 38. TAGLIARINI BABY CALAMARI CAPPERI E OLIVE
FRISCHE PASTA MIT BABY TINTENFISCH, KAPERN UND OLIVEN | 17,00€ |
| 39. ORECCHIETTE CON SALSICCIA E BROCCOLI
FRISCHE PASTA MIT ITAL. WURST UND FRISCHER BROKKOLI | 16,50€ |
| 40. TORTELLINI ALLA PANNA
GEFÜLLTE TORTELLINI IN SAHNESAUCE | 12,50€ |
| 41. TAGLIATELLE AI PORCINI E GUANCIALE
FRISCHE PASTA MIT STEINPILZEN UND GUANCIALE | 18,00€ |
| 42. RAVIOLI AL BASILICO IN BURRO, SALVIA E GRANA
FRISCHE RAVIOLI GEFÜLLT MIT RICOTTA UND BASILIKUM IN SALBEIBUTTER UND
GEHOBELTEM GRANA PADANO | 14,50€ |
| 43. GNOCCHI AI 4 FORMAGGI
KARTOFFELGNOCCHI MIT 4 SORTEN KÄSE | 14,50€ |

Alle unsere Gerichte werden **frisch** und mit Sorgfalt zubereitet. Das braucht manchmal ein wenig Zeit – dafür genießen Sie beste Qualität und vollen Geschmack.



PIATTI GRATINATI

- | | |
|--|--------|
| 44. LASAGNE AL FORNO hausgemacht
LASAGNE ÜBERBACKEN | 14,50€ |
| 45. CANNELLONI CON CARNE AL FORNO
KALBSFLEISCH GEFÜLLTE FRISCHE CANELLONI IN TOMATENSAHNESAUCE MIT
MOZZARELLA ÜBERBACKEN | 14,50€ |
| 46. TORTELLINI GRATINATI PISELLI E FUNGHI
GEFÜLLTE TORTELLINI ÜBERBACKEN MIT ERBSEN UND CHAMPIGNONS MIT
MOZZARELLA ÜBERBACKEN | 14,50€ |
| 47. RAVIOLI SCAMORZA AFFUMICATA AL FORNO
FRISCHE RAVIOLI GEFÜLLT MIT RICOTTA UND BASILIKUM MIT GERÄUCHERTEM KÄSE
ÜBERBACKEN | 15,50€ |
| 48. PACCHERI ALLA BOSCAIOLA CON PANCETTA, FUNGHI, PISELI E SCAMORZA
AFFUMICATA AL FORNO
HOHLNUDELN MIT BAUCHSPECK, CHAMPIGNONS UND ERBSEN ÜBERBACKEN MIT
GERÄUCHERTEM KÄSE | 16,00€ |
| 49. MACCHERONI GRATINATI CON PROSCIUTTO PISELLI FUNGHI E UOVA SODA
PASTA MIT SCHINKEN, ERBSEN, CHAMPIGNONS UND GEKOCHTEM EI ÜBERBACKEN | 16,00€ |

Alle unsere Gerichte werden **frisch** und mit Sorgfalt zubereitet. Das braucht manchmal ein wenig Zeit – dafür genießen Sie beste Qualität und vollen Geschmack.



SECONDI DI CARNE ca. 250g

- | | |
|---|--------|
| 50. SCALOPPA ALLA MILANESE E INSALATA | 18,50€ |
| FRISCH PANIERTES SCHNITZEL DAZU POMMES oder KARTOFFELN AUS DEM OFEN | |
| 51. SCALOPPA AL VINO BIANCO CON PATATE AL FORNO E VERDURE | 19,50€ |
| DÜNNE SCHNITZEL, IN MEHL GEWENDET, MIT WEISSWEINSAUCE DAZU
OFENKARTOFFELN UND GEMÜSE | |
| 52. SCALOPPA AL LIMONE CON PATATE AL FORNO E VERDURE | 19,50€ |
| DÜNNE SCHNITZEL, IN MEHL GEWENDET, MIT ZITRONENSAUCE DAZU
OFENKARTOFFELN UND GEMÜSE | |
| 53. SALTIMBOCCA ALLA ROMANA CON PATATE AL FORNO E VERDURE | 25,00€ |
| DÜNNE SCHNITZEL, IN MEHL GEWENDET, MIT SCHINKEN UND SALBEI DAZU
OFENKARTOFFEL UND GEMÜSE | |
| 54. BISTECCA AI FERRI OLIO AROMATISATO CON PATATE AL FORNO E VERDURE | 27,50€ |
| Arg. RUMPSTEAK DAZU OFENKARTOFFEL UND GEMÜSE | |
| 55. BISTECCA AL PEPE VERDE CON PATATE AL FORNO E VERDURE | 29,50€ |
| Arg. RUMPSTEAK IN GRÜNER PFEFFERSAUCE DAZU
OFENKARTOFFEL UND GEMÜSE | |
| 56. BISTECCA ALLA GORGONZOLA CON PATATE AL FORNO E VERDURE | 29,50€ |
| Arg. RUMPSTEAK IN EINER CREMIGEN GORGONZOLASAUCE DAZU
OFENKARTOFFEL UND GEMÜSE | |

Alle unsere Gerichte werden **frisch** und mit Sorgfalt zubereitet. Das braucht manchmal ein wenig Zeit – dafür genießen Sie beste Qualität und vollen Geschmack.



SECONDI DI PESCE

- | | |
|---|---------|
| 57. SALMONE AL FORNO CON INSALATA E PATATE
LACHS IM OFEN GEBACKEN DAZU BEILAGESALAT UND
OFENKARTOFFELN | 25,50 € |
| 58. SCAMPI ALLA GRIGLIA CON INSALATA
GEGRILLTE GARNELEN DAZU BEILAGESALAT | 25,50€ |
| 59. CALAMARI FRITTI CON INSALATA
CALAMARI FRITTIERT DAZU BEILAGESALAT | 18,50€ |



PASTA CON ASTICE (HUMMER)

PASTA MIT TAGESFRISCHEM HUMMER

Feine Pasta mit tagesfrischem Hummer, schonend zubereitet in aromatischer Butter-Weißwein Sauce– ein exklusiver Genuss für besondere Anlässe.

Nur auf Vorbestellung möglich!

79,00 € (für 2 Personen)

Alle unsere Gerichte werden **frisch** und mit Sorgfalt zubereitet. Das braucht manchmal ein wenig Zeit – dafür genießen Sie beste Qualität und vollen Geschmack.



DOLCI

- | | |
|---|-------|
| 60. TIRAMISÚ FATTO IN CASA (CON ALCOL) hausgemacht | 8,50€ |
| CREMIGE MASCARPONE TRIFFT AUF AROMATISCHEN ESPRESSO, LUFTIGE BISKUITS,
FEINEN KAKAO- HARMONISCH ABGERUNDET MIT EINEM HAUCH LIKÖR | |
| 61. CASSATA SICILIANA | 7,50€ |
| TRADITIONELLE SIZILIANISCHE EISSPÄZIALITÄT VERFEINERT MIT KANDIERTEN
FRÜCHTEN | |
| 62. LIMONE RIPIENO | 7,50€ |
| FEINES, SÄUERLICH-FRISCHES ZITRONENSORBET, SERVIERT IN EINER ECHTEN ZITRONE | |
| 63. TARTUFO | 7,50€ |
| VANILLEEIS MIT SCHOKOLADENKERN, UMHÜLLT VON FEINEM
SCHOKOLADENTRÜFFEL | |

CAFFÈ, TÉ

- | | |
|---|-------|
| 64. ESPRESSO | 2,50€ |
| 65. ESPRESSO MACCHIATO | 3,00€ |
| 66. ESPRESSO DOPPIO | 3,50€ |
| 67. ESPRESSO AFFOGATO MIT VANILLEEIS | 5,00€ |
| 68. CAPPUCCINO | 3,50€ |
| 69. LATTE MACCHIATO | 4,50€ |
| 70. TASSE TEE (FRISCHE PFEFFERMIZE, FRISCHER SALBEI) | 3,50€ |



BIBITE (ERFRISCHUNGSGETRÄNKE)

COCA COLA, FANTA, SPRITE, COCA COLA ZERO, SPEZI (0,2 L) 2,80 €

APFELSAFT | RHABARBERSAFT, JOHANNISSBEERSAFT (0,2 L) 3,50€

ALLE SÄFTE ALS SCHORLE ERHÄLTICH (0,2 L).....3,50€

ORANGENSAFT (0,2 L) 3,50 €

EISTEE PFIRSICH | ZITRONE (0,2 L) 2,80 €

GINGER ALE | BITTER LEMON | TONIC WATER (0,2 L) 3,50 €

S. PELLEGRINO (0,75 L / 0,25 L) 7,00 € / 3,50 €

AQUA PANNA (0,75 L / 0,25 L) 7,00 € / 3,50 €

BIRRA (BIER)

PETERS KÖLSCH 0,2 L | 0,4 L (VOM FASS) 2,20 € / 4,10 €

RADLER, KÖLSCH COLA, ALSTER 0,2 L | 0,4 L 2,80 € / 4,80 €

SCHUSS 0,2 L | 0,4 L 2,80 € / 4,80 €

ALLGÄUER BÜBBLE WEIZEN 0,5 L 4,80 €

ALLGÄUER BÜBBLE WEIZEN 0,5 L ALKOHOLFREI 4,80 €

FRÜH KÖLSCH 0,33 L ALKOHOLFREI 3,50 €

BIRRA PERONI PILS AZZURO 0,33 L 3,50 €



AFTER DINNER DRINKS

Gin Tonic – klar, frisch & elegant8,50€

Vodka Lemon – spritzig, leicht & trocken..... 8,50€

Whisky pur (CHEF SELECTED) – intensiv, vollmundig 2CL8,00€

Tequila Sunrise – fruchtig, mild & weich8,50€



VINI LA CANOVA DI BARBERO PIERO

Das familiengeführte Weingut La Canova unter der Leitung von Piero Barbero steht für authentische Weine mit Seele. Mit großer Hingabe, traditionellem Handwerk und Respekt vor der Natur entstehen charaktervolle Tropfen, die das einzigartige Terroir von Calosso Piemont widerspiegeln. Jede Flasche erzählt von Leidenschaft, Herkunft und echter piemontesischer Weinkultur.



ROTWEINE

Barbera d'Asti La Canova (*halbtrocken*) Saftig und charmant mit intensiven Aromen reifer Kirschen und Pflaumen, lebendige Säure und ein angenehm weicher Abgang.

0,2 L | 0,75 L 8,50 € | 24,00 €

Montepulciano d'Abruzzo (*trocken*) Kraftvoll und vollmundig, mit dunklen Beeren, feinen Gewürznoten und samtigen Tanninen – ein Wein mit Tiefe und Wärme.

0,2 L | 0,5 L 6,50 € | 12,50 €

Langhe Nebbiolo La Canova (*trocken*) Elegant und charakterstark, mit feinen Tanninen, Noten von reifer Kirsche, erdigen Nuancen und einem langen, edlen Finale.

0,75 L 38,00 €

Rosé Capusco Veneto (*trocken*) Frisch und lebendig, mit saftigen Beerenaromen, feiner Zitrusfrische und einem angenehm weichen, unkomplizierten Trinkfluss.

0,2 L | 0,5 L 6,50 € | 12,50 €

Barbera d'Asti Superiore Barrique La Canova (*trocken*) Komplex und ausdrucksstark, mit reifen Fruchtaromen, feiner Würze und eleganten Röstaromen aus dem Barrique – vollmundig und harmonisch.

0,2 L | 0,75 L 11,50 € | 32,00 €



WEIßWEINE

Chardonnay Fermo La Canova (*trocken*) Vollmundig und elegant, mit frischer Zitrusnote, feinem Schmelz und dezenten Butternuancen im Abgang.

0,1 L | 0,2 L | 0,75 L 8,50 € | 24,00 €

Langhe Arneis La Canova (*halbtrocken*) Duftig und leicht, mit floralen Noten, frischer Frucht und eleganter Leichtigkeit – perfekt zu Fisch und Meeresfrüchten.

0,2 L | 0,75 L 8,00 € | 23,00 €

Pinot Grigio Friuli (*trocken*) Erfrischend und klar, mit knackiger Säure, feiner Frucht und lebendiger Leichtigkeit.

0,2 L | 0,5 L 6,50 € | 12,50 €

Moscato d'Asti La Canova (*lieblich*) Verführerisch süß und aromatisch, mit intensiven Trauben- und Pfirsichnoten, fein prickelnd und herrlich leicht.

0,2 L | 0,75 L 8,00 € | 23,00 €



DIGESTIVO

Limoncello hausgemacht 2 cl	4,00 €
Grappa 2 cl	4,00 €
Amaretto 2 cl	4,00 €
Ramazzotti oder Averna mit Eis & Zitrone 4 cl	4,50 €
Vecchio Amaro del Capo 2 cl	4,00 €
Molinari Sambuca 2 cl	4,00 €
Fernet Branca 2 cl	4,00€

La cucina di Flori Duica – Willkommen!

Position: Küchenchefin im Ristorante *Buon Cibo* in Köln-Zündorf (Porz)

Erfahrung: Jahre lange Expertise in authentischer italienischer Küche [Kölner Stadt-Anzeiger](#)

Besonderheit: Bereitet echte Carbonara nach traditionellem Rezept zu – ganz ohne Sahne und mit Guanciale

Charakter: Verbindet italienische Kochkunst mit Leidenschaft und sorgt dafür, dass jedes Gericht mit Herz und Authentizität zubereitet wird

Unsere Küchenchefin Flori, mit ihrer langjährigen Leidenschaft für die italienische Kochkunst, verzaubert dich mit originaler Carbonara – cremig, aromatisch und ganz ohne Sahne, dafür mit hochwertigem Guanciale. Ihre Gerichte sind nicht nur Speisen, sondern pure italienische Lebensfreude auf deinem Teller. Buon Appetito – buon umore, wünscht euch das *Buon Cibo*-Team!



„Kochen ist für mich wie Musik – voller Gefühl und Leidenschaft.“

In der Küche geht's bei Flori oft heiß her – wortwörtlich! Doch egal, wie groß der Ansturm ist:

Jedes einzelne Gericht wird frisch und mit Hingabe zubereitet.

Das ist ihr Versprechen – und das Herzstück ihres kulinarischen Konzepts.

BEI ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN WENDEN SIE SICH BITTE AN
UNSER SERVICEPERSONAL.

Grazie di cuore!

Flori und das *Buon Cibo*-Team wünschen dir
einen genussvollen Aufenthalt und Buon Appetito!