Speisekarte

Taglieri

Original italienische Servierbretter (Tagliere = Hackbrett) belegt mit landestypischen Spezialitäten und je nach Tagliere serviert mit unserem hausgemachten roten Pesto aus sonnengetrockneten Tomaten oder unserer berühmten und selbstgemachten roten Zwiebelmarmelade, welche Du außerdem auch glasweise für Zuhause bei uns erwerben kannst.
Die exquisiten Zutaten für unsere Taglieri beziehen wir ausnahmslos aus Italien.

Tagliere Misto | Diverse italienische Aufschnittdelikatessen — 19,80€
Unsere klassische, gemischte Tagliere ist belegt mit einer Auswahl an köstlichen italienischen Aufschnittdelikatessen und einer feinen Käsevariation.
Dazu reichen wir 1x frisches Ciabatta Brot, unser hausgemachtes rotes Pesto, sowie unsere selbstgemachte rote Zwiebelmarmelade.

Tagliere Formaggi | Italienische Käsedelikatessen — 19,80€
Unsere edle Käse-Tagliere ist belegt mit einer Auswahl an verschiedenen, delikaten italienischen Käsevariationen.
Dazu reichen wir 1x frisches Ciabatta Brot und unsere selbstgemachte rote Zwiebelmarmelade, die wir eigens für die perfekte Käsebegleitung kreiert haben und auch glasweise verkaufen.

Tagliere Prosciutto Crudo e Melone | Italienische Schinkendelikatessen — 19,80€
Unsere exquisite Schinken-Tagliere ist mit feinstem Mattonella-Schinken aus Bella Italia belegt und wird von saftiger Melone begleitet.
Dazu reichen wir 1x frisches Ciabatta Brot.

Frisches Ciabatta Brot — 2,00€
Ab dem 2. Korb
Unser Ciabatta wird von Hamburgs letzter italienischer Bäckerei gebacken und nach altem Familienrezept von Hand hergestellt.

Olive Verdi (grüne, mittelgroße Oliven) — 3,80€
Bella di Cerignola - mit Kern - in Salamoia (in Salzlake)

Taglieri-Upgrades

Trüffel Love — +6,00€
Füge jeder Tagliere frischen, á la minute gehobelten, italienischen Trüffel hinzu und genieße den luxuriösen und einzigartigen Geschmack Italiens!

Burrata Love — +6,00€
Füge jeder Tagliere eine cremig frische Burrata hinzu und spare mit unserem Spezialangebot für echte Italienliebhaber!

Frische Pasta

Pasta Pesto Verde (vegetarisch) | Mit klassisch hausgemachtem Basilikumpesto — 14,80€
Frische Pasta serviert mit unserem hausgemachten grünen Basilikumpesto.

Pasta Pesto Rosso (vegetarisch) | Mit hausgemachtem Pesto aus sonnengetrockneten Tomaten — 14,80€
Frische Pasta serviert mit unserem hausgemachten roten Pesto aus sonnengetrockneten Tomaten.

Pasta Antipasti (vegan) | Mit traditioneller Tomatensoße und Antipasti — 16,80€
Frische Pasta serviert mit selbstgemachtem Antipasti-Gemüse in traditioneller Tomatensoße.

Pasta Gorgonzola (vegetarisch) | Mit cremiger Gorgonzola Soße — 16,80€
Frische Pasta serviert mit unserer cremigen Gorgonzola Soße und crunchigen, in hausgemachtem Trüffelhonig karamellisierten Walnüssen.

Cacio e Pepe (vegetarisch) | Die Mutter aller römischen Pasta — 16,80€
Fragt man echte Italienerinnen und Italiener, was ihre ist absolute Lieblingspasta ist, lautet die Antwort überragend oft: Cacio e Pepe!
Frische Pasta serviert mit echtem Pecorino Romano, gesalzenem Pastawasser und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer.

Attenzione: Unser Pecorino Romano ist ein authentischer, salziger Schafsmilchkäse aus Rom. Bitte beachtet, dass Cacio e Pepe ein sehr würziges Gericht ist. Wir verwenden zwar kein extra Salz, dennoch weisen wir dich darauf hin, dass eine authentische Cacio e Pepe ein besonderes Geschmacksprofil aufweist.

Ragù alla bolognese | Original italienische Bolognese — 16,80€
Frische Pasta mit original italienischem Ragù alla bolognese, mind. 4 Stunden auf offener Flamme und nach traditionellem Rezept aus Bologna gekocht. Das echte Ragù alla bolognese wird niemals mit Spaghetti serviert, sondern mit breiten Pastasorten, damit das Ragù besonders gut haften kann.
Hier findet ihr das originale Rezept, wie es bei der Handelskammer in Bologna hinterlegt ist.

Italian Meatballs | New York Style — 16,80€
Beste Spaghetti aus der Bronze-Form mit traditioneller Tomatensoße und klassischen Meatballs, getoppt mit cremigem Ricotta.
Nach einem original Familienrezept aus „Little Italy" in New York.

Lasagna | Original italienische Lasagne — 16,80€
Selbst gemachte Lasagne nach traditionellem Rezept mit klassischer Béchamelsauce und unserem mind. 4 Stunden gekochten Ragù alla bolognese.

Pasta Carbonara | Original römische Carbonara — 16,80€
Wir bereiten unsere Carbonara auf original römische Art zu:
Beste Spaghetti aus der Bronze-Form, echter Pecorino Romano, authentischer Guanciale (getrockneter Backenspeck), cremiges Bio-Eigelb und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer.

Attenzione: Unser Pecorino Romano ist ein authentischer, salziger Schafsmilchkäse aus Rom. Bitte beachtet, dass eine echte Carbonara ein sehr würziges Gericht ist. Auch die verwendete, klassische Guanciale ist salzig. Wir verwenden zwar kein extra Salz, dennoch weisen wir dich darauf hin, dass die originale Carbonara ein besonderes Geschmacksprofil aufweist.

Pasta al pesto di pistacchi (vegetarisch) | Cremige Pistazienpasta mit feinsten Zutaten — 21,80€
Beste Spaghetti aus der Bronze-Form mit unserem selbstgemachten Pistazienpesto, seidige Pistaziencreme aus reinen Pistazien und dazu crunchige Granatapfelkernen.
Wir empfehlen zu diesem feinen Gericht unser Burrata-Love-Upgrade (+6,00€), um den Geschmack nochmals zu verfeinern und die maximale Cremigkeit zu genießen!

Pasta Gamberoni | Mit edlen Black Tiger Garnelen — 21,80€
Beste Spaghetti aus der Bronze-Form mit unserer traditionellen Marinarasoße, aromatischen Datteltomaten und edlen Black Tiger Gamberoni.
Wir in Italien genießen jegliche Meeresfrüchte-Pasta traditionell niemals mit Käse, daher lasst es uns bitte ausdrücklich wissen, falls Ihr Parmesan auf Eure Pasta wünscht!

Trüffel Pasta (vegetarisch) | Mit frischen, à la minute gehobelten, italienischen Trüffeln — 24,80€
Frische Pasta serviert mit unserer cremigen Trüffelsoße, die wir nach einem sehr alten, traditionellen Rezept aus Umbrien, einer der Hauptregionen für den besten italienischen Trüffel, ganz ohne künstliches Trüffelaroma herstellen.

Frisches Ciabatta Brot im Korb — 2,00€
Unser Ciabatta Brot wird von Hamburgs letzter italienischer Bäckerei gebacken und nach altem Familienrezept von Hand hergestellt.

Parmigiano Reggiano (24 mesi) im Schälchen — 2,00€
Bei uns erhaltet Ihr ausschließlich authentischen, 24 Monate gereiften Parmigiano Reggiano, den wir selbst hobeln.
Da all unsere Speisen handgemacht und nach traditionellem Rezepten zubereitet sind, haben wir uns entschlossen, nur echten Parmigiano Reggiano zum Verfeinern anzubieten, da wir unserem Konzept treu bleiben und keine minderwertigen Produkte verwenden wollen.

Wie ihr wisst, ist es bei uns in Italien von sehr großer Bedeutung, welche Pasta man zu welchem Gericht serviert. Um unserer traditionellen, italienischen Pasta-Kultur gerecht zu werden und euch absolut authentische Gerichte aus unserer Heimat servieren zu können, ist es bei uns daher nicht möglich, die Pasta-Sorte auszutauschen.

Pasta-Upgrades

Trüffel Love — +6,00€
Füge jeder Pasta frischen, à la minute gehobelten, italienischen Trüffel hinzu und genieße den luxuriösen und einzigartigen Geschmack Italiens!

Burrata Love — +6,00€
Füge jeder Pasta eine cremig frische Burrata (100g) hinzu und spare mit unserem Speizialangebot für echte Italienliebhaber!

Gamberoni Love — +6,00€
Füge jeder Pasta 5 frisch gebratene Gamberoni hinzu!

Chicken Love — +6,00€
Füge jeder Pasta frisch gebratenes Hähnchenfilet aus ökologischem Anbau hinzu!

Panini

Erst belegt, dann heiß und geröstet direkt vom Grill in frisch gegrilltem Brot!
All unsere Panini werden mit feinstem italienischen Olivenöl Extra-Vergine beträufelt, mit frischem Rucola belegt und bestem Mozzarella di Bufala Campana gegrillt.

Vegetale (vegetarisch)

#1 - Mozzarella Verde — 7,80€
Mozzarella - grünes Pesto

#2 - Mozzarella Rosso — 7,80€
Mozzarella - rotes Pesto

#3 - Olivia — 8,50€
grüne, schwarze, oder gemischte Oliven - getrocknete Tomaten - grünes Pesto

#4 - Carciofo — 8,50€
Artischocken - frische Datteltomaten - grünes Pesto

#5 - Antipasti — 8,50€
Antipasti (Zucchini, Aubergine, Paprika) - Räucherkäse - rotes Pesto

Carne (Fleisch)

#7 - Salame — 9,50€
Salami - getr. Tomaten - rotes Pesto

#8 - Prosciutto Cotto — 9,50€
Kochschinken - Kapern - frische Datteltomaten - rotes Pesto

#9 - Mortadella — 9,50€
Mortadella aus Bologna mit Pistazien - Zucchini - rotes Pesto

#10 - Prosciutto Crudo — 9,50€
Schinken (roh) - getr. Tomaten - rote Zwiebelmarmelade

Pesce (Fisch)

#6 - Tonno — 9,50€
Thunfisch - rote Zwiebeln - rote Zwiebelmarmelade

Signature

#11 - Caesar Deluxe — 9,80€
Hähnchen - Römersalat statt Rucola - frische Datteltomaten - selbstgemachte Caesar-Salad-Mayo

#12 - New-York-Meatball — 9,80€
Meatballs - traditionelle Tomatensoße - Petersilie

Burrata-Bowls

Integriert ist bereits eine 100g Burrata zu jeweils 6€.

Burrata-Bowl Vegetale (Vegetarisch) | Mit einer cremig frischen Burrata (100g) in der Mitte — 17,80€
Base: Italienischer Salat der Saison
Toppings: Wähle 4 verschiedene vegetarische Toppings
Dressing: Wähle 1 Dressing
Crunch: Wähle 1 Crunch

Burrata-Bowl Pesce (Fisch) | Mit einer cremig frischen Burrata (100g) in der Mitte — 17,80€
Base: Italienischer Salat der Saison
Toppings: Wähle 3 verschiedene vegetarische Toppings und 1 Topping aus der Kategorie „Pesce"
Dressing: Wähle 1 Dressing
Crunch: Wähle 1 Crunch

Burrata-Bowl Carne (Fleisch) | Mit einer cremig frischen Burrata (100g) in der Mitte — 17,80€
Base: Italienischer Salat der Saison
Toppings: Wähle 3 verschiedene vegetarische Toppings und 1 Topping aus der Kategorie „Carne"
Dressing: Wähle 1 Dressing
Crunch: Wähle 1 Crunch

Frisches Ciabatta im Brotkorb — 2,00€
Unser Ciabatta wird von Hamburgs letzter italienischer Bäckerei gebacken und nach altem Familienrezept von Hand hergestellt.

Toppings

Vegetale (vegetarisch)

Getrocknete Tomaten

Frische Datteltomaten

Oliven (grün, schwarz oder gemischt)

Kapern

Parmesan

Artischocken

Zucchini
Als Antipasti gegrillt, mit Kräutern und Öl mariniert

Aubergine
Als Antipasti gegrillt, mit Kräutern und Öl mariniert

Paprika
Als Antipasti gegrillt, mit Kräutern und Öl mariniert

Champignons
Als Antipasti gegrillt, mit Kräutern und Öl mariniert

Carne (Fleisch)

Luftgetrockneter Schinken (roh)

Kochschinken (gekocht)

Mortadella

Salami

Hähnchenbruststreifen — +6,00€

Pesce (Fisch)

Thunfisch

5 frisch gebratene Gamberoni — +6,00€

Dressing

Italian (Essig/Öl/Kräuter)

Trüffeldressing

Jack Daniels-Honig-Senf

Olivenöl Extra-Vergine

Crunch

Sesam

Granatapfel

Pistazie

Burrata-Bowl Upgrades

Trüffel Love — +6,00€
Füge jeder Burrata-Bowl frischen, à la minute gehobelten, italienischen Trüffel hinzu und genieße den luxuriösen und einzigartigen Geschmack Italiens!

Burrata Love

Wir servieren unsere Burrata Gerichte auf eigens entwickelten Spezialtellern mit Trockeneis und 2 Scheiben geröstetem Ciabatta Brot.

Burrata Fresca — 16,80€
100g cremige Burrata aus frischer Kuhmilch, begleitet von süßen Erdbeeren, frischen Blutorangenfilets, crunchigen Granatapfelkernenund nussiger Pistazie.

La Bomba — 21,80€
100g cremige Burrata aus frischer Kuhmilch gepaart mit feinstem, 24 Monate gereiftem Parmaschinken, getoppt mit unserem hausgemachten Basilikumpesto und echtem Trüffeldressing.

Burrata Extravaganxa — 24,80€
Unser Tagliere e Vino Signature-Dish:
100g erlesene Burrata traditionell aus frischer Kuhmilch mit cremigem Pistazienkern und gespickt mit frisch gehobelten Tüffeln.

Burrata-Upgrades

Trüffel Love — +6,00€
Füge jedem Antipasti-Gericht frischen, à la minute gehobelten, italienischen Trüffel hinzu und genieße den luxuriösen und einzigartigen Geschmack Italiens!

Antipasti (warm & kalt)

Bruschetta Classica | Richtig gesprochen: Brus-ketta — 7,80€
Geröstetes Ciabattabrot - frische marinierte Datteltomaten - rote Zwiebeln - Basilikum - selbst geriebener Parmesan

Bruschetta Classica | Falsch gesprochen: Brus-schetta — 8,80€
Ist das gleiche wie Brus-ketta nur falsch ausgesprochen und kostet deshalb 1€ mehr. Aus Respekt für die Kultur und die respektvolle Lebensmittelverwendung.

Antipasti Misti (Vegan) — 14,80€
Gegrilltes, in Öl & Kräutern eingelegtes Gemüse (Zucchini, Aubergine, Paprika, Champignons)

Warme Prosciutto-Gorgonzola-Datteln — 14,80€
Getrockente Datteln mit Gorgonzola-Füllung - umwickelt mit knusprigem Mattonella-Schinken - Zitronenzeste - direkt aus dem Ofen.

Warmer Ziegenkäse — 14,80€
Mit Trüffelhonig garnierter Ziegenkäse direkt aus dem Ofen - warmes Ciabattabrot - Thymian - Zitronenzeste

Padella de Gamberi (Black Tiger Garnelenpfanne) — 14,80€
Fünf edle Black Tiger Gamberoni in bestem Olivenöl Extra-Vergine mit aromatischem Knoblauch, glatter Petersilie, frischer Zitronenzeste und vollmundigen Datteltomaten in unserer traditionellen Marinarasoße.

Antipasti-Upgrades

Trüffel Love — +6,00€
Füge jedem Antipasti-Gericht frischen, à la minute gehobelten, italienischen Trüffel hinzu und genieße den luxuriösen und einzigartigen Geschmack Italiens!

Insalata (Salate)

Insalata Sinatra — 14,80€
Italienischer Salat der Saison - frische sowie sonnengetrocknete Tomaten - Artischocken - grüne und schwarze Oliven - Parmesan - mit einem unserer hausgemachten Dressings

+ frische, saftige Hähnchenbruststreifen — +6,00€

+ 5 frisch gebratene Gamberoni — +6,00€

Dressing

Italian (Essig/Öl/Kräuter)

Trüffeldressing

Jack Daniels-Honig-Senf

Olivenöl Extra-Vergine

Insalata-Upgrades

Trüffel Love — +6,00€
Füge jedem Salat frischen, à la minute gehobelten,italienischen Trüffel hinzu und genieße den luxuriösen und einzigartigen Geschmack Italiens!

Dolce (Dessert)

Nutella-Tiramisu — 12,80€
Mascarpone - Biscuit - Nutella

Unser einzigartiges Nutella-Tiramisu schmeckt jedem, egal ob klein oder groß! Ohne Alkohol, ohne Kaffee, dafür mit ganz viel Liebe und natürlich, wie alles im Tagliere e Vino, handgemacht! Mit original ITALIENISCHEM Nutella!

Bueno-Mascarpone-Creme — 12,80€
Bueno-Creme - Mascarpone - selbstgemachte Himbeersoße

Schmeckt so lecker wie es klingt: Wir haben den unverkennbaren Bueno-Geschmack nachgebaut und mit luftiger Mascarpone-Creme verbunden. In Kombination mit unserer selbstgemachten Himbeersoße hat dieses Dessert Suchtpotenzial!

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen halten wir entsprechende Informationen bereit.