



Ristorante

Partyservice

Alle Gerichte auch außer Haus

Eilbergweg 2 | 22927 Großhansdorf

04102 | 2195533

Mail: info@ristorante-bosco.de

Web: ristorante-bosco.de

Öffnungszeiten:

Montag-Sonntag 12.00-23.00 Uhr

Dienstag Ruhetag

Alle Preise sind in Euro angegeben und verstehen sich inklusive MwSt. und Service.

Antipasti ◦ Vorspeisen

ANTIPASTI DELLA CASA ¹¹ Gemischter Vorspeisenteller nach Art des Hauses (vegetarisch)	14,50
CARPACCIO DI MANZO ^G Carpaccio aus hauchdünnem Rinderfilet mit Parmesan	14,90
VITELLO TONNATO ^D Kalbfleisch mit Thunfischsauce	14,90
CALAMARETTI ^{1,2,3,D} Tintenfischtuben mit Oliven und Kapern	16,90
CAPRESE ^G mit Büffelmozzarella und Kirschtomaten	13,90
AVOCADO TATAR ^{1,2,3} auf Rote Bete Carpaccio	14,90
CARPACCIO DI PESCE ^D Fisch-Carpaccio	14,90
ANTIPASTI BOSCO AB 2 PERSONEN ¹¹ Gemischte kalte und warme Vorspeisen	p. Ps. 18,50

Zuppe • Suppen

ZUPPA DI POMODORO Tomatensuppe	6,90
MINISTRONE Italienische Gemüsesuppe	7,90

Insalate • Salate

INSALATA MISTA Gemischter Salat	6,90
INSALATA CASA Gemischter Salat, Avocado, Rote Bete, Grüne Bohnen, Paprika	9,90
INSALATA TONNO ^{C,D} Gemischter Salat, Thunfisch, Ei, Rosmarinkartoffeln, Grüne Bohnen, Mozzarella	13,90
INSALATA BOSCO ^{G,H} Gemischter Salat, Ziegenkäse und Walnüsse karamellisiert, Cherrytomaten	15,90
Dazu extra:	
Scampi	9,90
mit Rindfleischstreifen	9,90
Lachsfilet	9,90
Hähnchenbrust	7,90

Pasta • Nudeln

SPAGHETTI BOLOGNESE ^A Spaghetti mit würziger Hackfleischsauce vom Rind	13,90
SPAGHETTI CARBONARA ^{2,3,A,C,G} Spaghetti mit Kochschinken und Ei in Sahnesauce	13,90
SPAGHETTI AGLIO E OLIO ^A Spaghetti mit Knoblauch in Olivenöl (scharf)	12,90
	mit Scampi ^D 19,90
PENNE ARRABIATA ^A Maccheroni mit pikanter Tomatensauce und Knoblauch	12,90
	mit Rinderstreifen 22,90
TORTELLINI ALLA PANNA ^{2,3,A,G} Tortellini mit Schinken in Sahnesauce	13,90
FETTUCCINI AL SALMONE ^{2,3,A,D,G} Bandnudeln mit Lachs in Zitronen-Sahnesauce	17,90
LASAGNE AL FORNO ^{A,G} Lasagne überbacken, nach Art des Hauses, Rinderhackfleisch	14,90
SPAGHETTI FRUTTI DI MARE ^{1,2,A,B,D,G} Spaghetti mit Meeresfrüchten	19,90

Für Kinder Pasta nach Wahl, kleinere Portion

Pizze • Pizza

Grundbelag: Tomatensauce und Mozzarella

PIZZA MARGHERITA ^{1,2,A,G} Classica	10,90
PIZZA SALAMI ^{1,2,3,5,A,G} mit Scheiben von italienischer Salami	12,50
PIZZA FUNGHI ^{1,2,A,G} mit Champignons	12,50
PIZZA PROSCIUTTO ^{1,2,A,G} mit Kochschinken	12,50
PIZZA VEGETARIANA ^{A,G} mit Gemüse	12,90
PIZZA TONNO ^{A,D,G} mit Thunfisch und Zwiebeln	13,50
PIZZA AL GORGONZOLA E SPINACI ^{1,2,A,G} mit Gorgonzola und Blattspinat	13,50
PIZZA QUATTRO STAGIONI ^{1,2,A,G} mit Kochschinken, Pilzen, Artischockenherzen und Oliven	13,50
PIZZA HAWAII ^{1,2,11,A,G} mit Kochschinken und Ananas	13,90
PIZZA CAPRESE ^{2,A,D,G} mit Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Rucola	14,90
PIZZA PARMA, RUCOLA E PARMIGIANO ^{1,2,3,A,G} mit Parmaschinken, Rucola und Parmesan	16,50
PIZZA MARE E MONTI ^{1,2,3,A,B,G} mit Meeresfrüchten und Champignons	16,50
PIZZA VITELLO TONNATO ^{1,2,3,A,D,G} mit Kalbfleisch und Thunfischsauce	18,90

Weiterer Belag nach Wunsch je 2,00

Für Kinder Pizza nach Wahl, kleinere Portion

Die Erklärungen zu den Zusatzstoffen und den Allergenen finden Sie auf der letzten Seite.

Carne • Fleischgerichte

SCALOPINA DI VITELLO AL GORGONZOLA ^G Kalbsmedaillons in Gorgonzolasauce	25,50
SALTIMBOCCA DI VITELLO ALLA ROMANA ² Kalbsmedaillons mit Schinken und Salbei	26,50
FILETTO AL PEPE VERDE ^G Rinderfilet mit grüner Pfeffersauce	34,90
FEGATO DI VITELLO ^G Kalbsleber in Butter und Salbei	24,90
PUNTE DI FILETTO DI MANZO ^G Rinderfiletspitzen in Cognac-Champignonsauce	32,90

Pesce • Fisch

SCAMPI AGLIO E OLIO ^D in Olivenöl mit Knoblauch und Paprika (pikant)	27,50
SCAMPI BOSCO ^{D,G} nach Art des Hauses, mit Champignons und Zwiebeln in Cognacsauce	27,50
ORATA ALLA GRIGLIA ^D Dorade vom Grill	25,90
FILETTO DI SALMONE ^D Lachsfilet in rosa Pfeffersauce	27,90

Zu allen Fleisch- und Fischgerichten servieren wir Ihnen unser Tagesgemüse.
Weitere Extra Beilage nach Wunsch je 4,50

Biere

BITBURGER PREMIUM PILS ^A	0,25 l	3,40
	0,4 l	4,90
BENEDIKTINER WEIZEN ^A	0,3 l	4,20
	0,5 l	5,90
ALSTERWASSER ^{16,17,A}	0,25 l	3,30
	0,4 l	4,50
BITBURGER alkoholfrei ^A	0,33 l Fl.	3,90
BENEDIKTINER WEIZEN alkoholfrei ^A	0,5 l Fl.	5,90

Alkoholfrees

AQUA PANNA (STILL)	0,25 l	3,00	0,75 l	6,90
„SAN PELLEGRINO“	0,25 l	3,00	0,75 l	6,90
COCA COLA ^{1,2,13}		Fl.	0,33 l	4,50
COLA LIGHT ^{1,2,9,13} / FANTA ^{1,2} / SPRITE ⁹ / MEZZO-MIX ^{1,2,13} / COLA ZERO ^{1,2,9,13}				
APFELSAFT			0,2 l	3,00
TRAUBENSAFT ^{1,2}			0,2 l	3,50
BANANENNEKTAR ^{1,11,17,C}			0,2 l	3,50
KIRSCHNEKTAR ^{1,2,3,11,17}			0,2 l	3,50
PFIRSICHSAFT ^{1,2,3,11,17}			0,2 l	3,50
ORANGENSAFT			0,2 l	3,50
BITTER LEMON ^{2,9,14}			0,2 l	3,50
TONIC WATER ^{9,14}			0,2 l	3,50
GINGER ALE ^{1,2,9}			0,2 l	3,50
KIBA ^{1,2,3,4,11,17,C}	0,2 l	3,50	0,4 l	4,90
APFELSCHORLE ³	0,2 l	2,90	0,4 l	4,90

Die Erklärungen zu den Zusatzstoffen und den Allergenen finden Sie auf der letzten Seite.

Heiße Getränke

ESPRESSO ¹³	3,00
ESPRESSO ¹³ DOPPELT	4,90
CAPPUCCINO ¹³	3,50
TASSE KAFFEE ¹³	2,90
MILCHKAFFEE ¹³	3,90

Longdrinks

BACARDI-COLA ^{1,2,13}	9,90
WODKA-LEMON ^{2,4,9}	9,90
WHISKY-COLA ^{1,2,13}	9,90
BOMBAY GIN-TONIC ^{9,14}	9,90
HENDRICK'S GIN-TONIC ^{9,14}	14,50
MARE GIN-TONIC ^{9,14}	14,90

Spirituosen

GRAPPA	2 cl	4,50
SAMBUCA ^{1,2,11}	2 cl	4,50
AMARETTO ^{1,2,11}	2 cl	4,50
AVERNA ^{1,2,11}	2 cl	4,50
RAMAZZOTTI ^{1,2,11}	2 cl	4,50
CYNAR BITTER ^{1,2,11}	2 cl	4,50
FERNET BRANCA ^{1,2,11}	2 cl	4,50
VECCHIA ROMAGNA ^{1,2,11}	2 cl	4,90

Die Erklärungen zu den Zusatzstoffen und den Allergenen finden Sie auf der letzten Seite.

Aperitifs

APEROL SPRITZ ^{1,2}	0,2 l	8,50
NONINO SPRITZ Kräuterlikör, Tonic Water ^{1,2,11,17}	0,2 l	8,50
SANBITTÈR SPRITZ alkoholfrei ^{1,2,11,17}	0,2 l	8,50
LILLET WILD BERRY ^{1,2}	0,2 l	8,50
HUGO ^{1,2}	0,2 l	8,50
BELSAZAR ROSÉ, Himbeeren, Tonic Water ^{1,2,14,17}	0,1 l	9,00
RIVERA - Martini Rosato, Crémant, Himbeere ^{1,2}	0,1 l	8,00
PISCO SOUR		
Pisco, Zitrone, Eiweiß, Angostura ^{1,2,17,C}		10,90
BOSCO MARTINI		
Wodka, Maracuja, Vanille, Crémant ^{1,2,17,C}		12,90
HOLUNDERBLÜTEN COLLINS		
Gin, Holunderblütensirup, Zitrone, Soda ^{1,2,17}		11,90
NEGRONI SPAGLIATO		
Gin, Campari, Roter Vermouth, Tonic Water ^{1,2,14,17}		10,90
ESPRESSO MARTINI		
Wodka, Kahlua, Espresso ^{1,2,13}		11,90
MARTINI - bianco, rosso, dry ¹¹	5 cl	5,50
SHERRY - dry, medium ¹¹	5 cl	5,50
CAMPARI ^{1,2} Soda	5 cl	8,90
CAMPARI ^{1,2} Orange	5 cl	8,90
CYNAR BITTER ^{1,2,11}	2 cl	4,80

Die Erklärungen zu den Zusatzstoffen und den Allergenen finden Sie auf der letzten Seite.



Ristorante

LIEBER GAST,

es ist unser Anliegen, Sie bei uns glücklich zu machen. Wir versuchen daher nur Lebensmittel von hoher Qualität und regionaler Herkunft zu verwenden. Es gibt jedoch Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind, aber dennoch von vielen Gästen gewünscht werden.

Zusatzstoffe sind nichts Schlechtes oder gar Gesundheitsgefährdendes, sondern übernehmen wichtige Funktionen und machen die Lebensmittel sogar sicher. Während des Produktionsprozesses eines Lebensmittels kann es trotz aller Sorgfalt zu einer unbeabsichtigten Beimischung von Spuren anderer Lebensmittel kommen. Diese Spurenanteile sind so gering vorhanden, dass sie als Menge nicht aufgeführt werden können. Hier gilt die Allergenkennzeichnung nicht.

Die Speisen und Getränke, die Zusatzstoffe bzw. Allergene enthalten, haben wir für Sie gekennzeichnet. Sie sehen das an den kleinen Buchstaben und Zahlen rechts oben:

ZUSATZSTOFFE

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 Phosphat
- 9 mit Süßungsmittel
- 10 enthält eine Phenylalaninquelle
- 11 mit Zuckerarten und Süßungsmittel
- 12 mit Zuckeraustauschstoffen
- 13 koffeinhaltig
- 14 chininhaltig
- 15 Ascorbinsäure
- 16 Säuerungsmittel E330
- 17 Zitronensäure

ALLERGENE

- A Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon)
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fisch
- E Erdnüsse
- F Soja
- G Milch und Milchprodukte (einschl. Laktose)
- H Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss)
- I Sellerie
- J Senf
- K Sesamsamen
- L Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
- M Lupinen
- N Weichtiere

Aperitifs

PROSECCO	0,1 l	6,50
APEROL SPRITZ ^{1,2}	0,2 l	8,50
LILLET WILD BERRY ^{1,2}	0,2 l	8,50
HUGO ^{1,2}	0,2 l	8,50
MARTINI - bianco, rosso, dry ¹¹	5 cl	5,50
SHERRY - dry, medium ¹¹	5 cl	5,50
CAMPARI ^{1,2} Soda	5 cl	8,90
CAMPARI ^{1,2} Orange	5 cl	8,90
CYNAR BITTER ^{1,2,11}	2 cl	4,80
SANBITTÈR SPRITZ ^{1,2,11,17}	2 cl	8,50
SANBITTÈR SPRITZ alkoholfrei ^{1,2,11,17}	2 cl	8,50
GRAPPA	2 cl	4,50
SAMBUCA ^{1,2,11}	2 cl	4,50
AMARETTO ^{1,2,11}	2 cl	4,50
AVERNA ^{1,2,11}	2 cl	4,50
RAMAZZOTTI ^{1,2,11}	2 cl	4,50
CYNAR BITTER ^{1,2,11}	2 cl	4,50
FERNET BRANCA ^{1,2,11}	2 cl	4,50
VECCHIA ROMAGNA ^{1,2,11}	2 cl	4,90

Die Erklärungen zu den Zusatzstoffen und den Allergenen finden Sie auf der letzten Seite.