





BENVENUTI – EINE KULINARISCHE REISE NACH ITALIEN

Mit Leidenschaft, Tradition und echter italienischer Gastfreundschaft heißen wir Sie herzlich willkommen. Im Ristorante Don Marcello verbinden wir klassische italienische Küche mit italischer Leidenschaft – frisch zubereitet, sorgfältig ausgewählt und mit viel Liebe zum Detail.

Unsere Gerichte entstehen aus hochwertigen Zutaten, die an die kulinarischen Regionen Italiens erinnern. Beste Pasta, besondere Fleisch- und Fische Spezialitäten, knusprige Pizza aus dem Steinofen und saisonale Empfehlungen warten darauf, von Ihnen entdeckt zu werden.

Genießen Sie Ihren Aufenthalt und lassen Sie sich von uns auf eine kleine Reise nach Italien mitnehmen.

Grazie e buon appetito – Ihr Don Marcello Team





APERITIVO

APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, Soda **8.50**

SARTI SPRITZ

Sarti Rosa, Prosecco, Soda **8.50**

CAMPARI SPRITZ

Campari, Prosecco, Soda **8.50**

LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello, Prosecco, Soda **8.50**

LILLET WILDBERRY

Lillet Blanc, Beeren, Minze,
Wild Berry **8.50**

AMALFI SPRITZ

Campari, Prosecco, Grapefruit Tonic **8.50**

NEGRONI

Campari, Gin, Vermouth **9.90**

CAMPARI-O

Campari, Orangensaft **9.90**

SANBITTER-O

Sanbitter, Orangensaft **7.90**

CRODINO SPITZ

Cordino, Soda **6.90**

PROSECCO

0.1l **6.50** | 0.75l **25.90**

PROSECCO AUF EIS

7.90

BIRRE

VELTINS

0.4l **4.90** | 0.25l **3.90**

MAISEL'S WEISSE

0.5l **5.00**
auch alkoholfrei

VELTINS 0.0%

alkoholfrei 0.33l **3.60**

BOLTEN ALT

0.33l **3.60**

PERONI

0.33l **4.50**

BIRRA MORETTI

0.33l **4.50**

PERONI 0,0%

0.33l **4.50**

BIRRA MORETTI LIMONE

0.33l **4.90**

BEVANDE

AQUA PANNA

0.75l **7.50** | 0.2l **3.20**

SAN PELLEGRINO

0.75l **7.50** | 0.2l **3.20**

COLA & FRIENDS

Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Mezzo Mix 0.33l **3.80**

VIO SCHORLEN

Apfelschorne, Johannesbeer, Rhabarbar 0.2l **3.90**

FUZETEA

Zitrone, Pfirsich 0.33l **4.20**

SAN PELLEGRINO LIMONADE

0.2l **4.50**

SÄFTE

Orangensaft, Apfelsaft, Maragujasaft 0.2l **3.20**
auch als Schorle möglich

SUCCO DI FRUTTO

1l. Fruchtsaft 0.1l **1.90**





ANTIPASTI

Traditionell starten wir mit unserem Brot- und Olivenölservice, wahlweise auch mit Aioli. Dieser wird Ihnen zu Beginn kostenfrei an den Tisch serviert.

FOCACCIA CLASSICA [Ⓜ]

Hausgemacht Focaccia mit Olivenöl, Rosmarin und Meersalz **10.50**

FOCACCIA POMODORO [Ⓜ]

Hausgemacht Focaccia mit fruchtigen Kirschtomaten, Knoblauch, frischem Basilikum und Olivenöl **16.00**

FOCACCIA MEDITERRANEA [Ⓜ]

Hausgemacht Focaccia mit Olivenöl, Knoblauch, Chili, Petersilie und italienischen Kräutern verfeinert **17.00**

BRUSCHETTA [Ⓜ]

Geröstetes Ciabatta mit marinierten Kirschtomaten, roten Zwiebeln, Knoblauch und Olivenöl **8.50**

CAPRESE DI BUFALA [Ⓜ]

Büffelmozzarella mit aromatischen Kirschtomaten, Basilikum und bestem Olivenöl **13.90**

VERDURA MISTA [Ⓜ]

Gegrilltes mediterranes Gemüse mit Kräutern, Olivenöl und Knoblauch **16.90**

PARMIGIANA DI MELANZANE [Ⓜ]

Hausgemachter Auberginenaufbau mit Tomatensauce, Mozzarella, Parmesan und Basilikum **16.90**

BROT ODER PIZZABRÖTCHEN

mit Aioli oder Kräuterbutter **4.50**

CARPACCIO DI MANZO

Hauchdünnes geschnittenes Rinderfilet mit Rucola, Parmigiano und feinem Zitronen-Öl **16.90**
(mit Trüffel-Nudeln on top + 12.00)

VITELLO TONNATO

Zartes Kalbfleisch mit cremiger Thunfischsauce und Kapern **16.90**

DUETTO ITALIANO

Carpaccio vom Rinderfilet & Vitello Tonnato – zwei Klassiker auf einem Teller. **17.90**

BLACK TIGER GAMBERONI

Black Tiger Garnelen vom Grill, verfeinert mit Knoblauch, Zitrone und Olivenöl **6 Stk. 35.90**

Everybody's Darling

ANTIPASTI DON MARCELLO

Eine Auswahl unserer beliebtesten italienischen Vorspeisen – ideal zum Teilen und Genießen **20.90**

GEBRATENE GAMBAS

Gegrillte Garnelen mit Knoblauch, Chili, Kirschtomaten und mediterranen Kräutern

10 Stk. 19.50 | 15 Stk. 26.50

SALADS

INSALATA [Ⓜ] MISTA

Wildsalat und Rucola mit Fenchel, Kirschtomaten, Mais und feinem Hausdressing **10.50**

INSALATA DON MARCELLO

Wildsalat und Rucola mit Fenchel, Kirschtomaten, Mais, Thunfisch, Ei und Schinken-Käseröllchen **16.50**

INSALATA MISTA CON GAMBERI

Wildsalat und Rucola mit Fenchel, Kirschtomaten, Mais und gebratenem Garnelen **19.50**

INSALATA [Ⓜ] DI POMODORINI

Kirschtomaten mit roten Zwiebeln, Basilikum und Olivenöl **9.50**

INSALATA MISTA CON POLLO

Wildsalat und Rucola mit Fenchel, Kirschtomaten, Mais und gebratenem Hähnchen **16.50**

INSALATA CON FILETTO

Wildsalat und Rucola mit Fenchel, Kirschtomaten, Mais, Parmesan und zarten Rinderfiletspitzen **19.50**





Everybody's Darling

BREZZA

0.2l 6.50 | 0.75l 22.50

SANTA CHRISTINA

0.2l 6.50 | 0.75l 22.50

LUGANA SANTA CHRISTINA

0.75l 39.50

VINI

PINO GRIGO

0.2l 6.50

CHARDONNAY

0.2l 6.50

PRIMITIVO

0.2l 6.50

MONTEPULCIANO

0.2l 6.50

LUGANA

0.2l 8.50

DIGISTIV

RAMAZZOTTI / AVERNA / FERNET BRANCA

2cl 3.50

LIMONCELLO/ MELLONCELLO

2cl 3.50

BALLYS

2cl 3.90

SAMBUCA

2cl 3.90

GRAPPA DEL CASA

2cl 4.50

GRAPPA POLLI

0.2l 6.50

LET THE NIGHT BEGIN

TANQUERAY LONDON DRY GIN

47,3 % | ENGLAND

Eine Harmonie aus Wacholderbeeren,
Zitrusfrüchten, Koriander und Zimt. 4cl **8.95**
*Empfehlung: mit Fever-Tree Premium Indian Tonic
Water*

MALFY GIN ROSA

41 % | ITALIEN

Herb-fruchtige, frische Noten von Grapefruit und Wa-
cholder, ergänzt durch leicht säuerliche Komponenten
und einer eleganten Würze.. 4cl **8.95**
Empfehlung: mit Fever-Tree Elderflower Tonic Water

BOMBAY SAPPHIRE GIN

40 % | ENGLAND

Eine weiche und harmonische Mischung aus
Wacholderbeeren, reifen Orangen und
einem Hauch Lavendel. 4cl **8.95**
*Empfehlung: mit Fever-Tree Premium Indian Tonic
Water*

GIN MARE

42,7 % | SPANIEN

Ein mediterraner Gin, geprägt von Arbequina-Oliven,
Basilikum, Rosmarin, Thymian, Zitrusfrüchten, Korian-
der und Kardamom. 4cl **8.95**
Empfehlung: mit Fever-Tree Mediterranean Tonic Water





PRIMI PIATTI

Classica

SPAGHETTI NAPOLI [Ⓜ]

Klassische Tomatensauce aus Tomaten und Basilikum **12.90**

SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO [Ⓜ]

Olivenöl, Knoblauch und frische Chili **13.90**
(mit Garnelen & Kirschtomaten + 8.00)

SPAGHETTI BOLOGNESE

Hausgemachte Hackfleischsauce aus
Dry Aged Rinderfleisch **14.90**
(vegetarisches + 1.00)

PENNE ALL'ARRABBIATA [Ⓜ]

Tomatensauce mit Knoblauch,
Chili und Basilikum **12.90**

PENNE ALL'AMATRICIANA

Tomatensauce mit mit Guanciale, Tomatensauce,
Parmesan und schwarzem Pfeffer **15.50**

Cremosa

PENNE POLLO E SPINACI

Tomaten-Sahnesauce mit gebratener Hähnchenbrust, Spinat,
Knoblauch und Kirschtomaten **15.90**

PENNE AL TONNO

Thunfisch, Kirschtomaten und Frühlingszwiebeln
in feiner Tomaten-Sahnesauce **15.90**

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

Eigelb-Parmesan, Guanciale und Pfeffer – klassisch
nach römischer Art **18.90**

TAGELLINI FRUTTI DI MARE

Frische Tagellini mit Meeresfrüchten in
leichter Weißwein-Knoblauch-Sauce **21.90**

TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO

Gefüllte Pasta in cremiger Sahnesauce mit Prosciutto und
Parmesan **15.90**

Signature

TAGLIOLINI E TARTUFO FRESCO

Frische Tagliolini in feiner Trüffelsauce
mit frisch gehobeltem Trüffel ~~20.50~~
(mit Rinderfiletspitzen + 8.00)

TAGLIOLINI CON FILETTO DI MANZO AL LIMONE

Frische Tagliolini mit zarten Rinderfiletspitzen
in einer leichten Zitronen-Butter-Sauce **24.90**

GNOCCHI TARTUFO E GAMBERI

Gefüllte Kartoffelgnocchi mit Garnelen,
Knoblauch und Kirschtomaten in feiner
Trüffelsahnesauce und frischen Trüffel **22.50**

Tradizionale

GNOCCHI AL GORGONZOLA [Ⓜ]

Kartoffelgnocchi in cremiger
Gorgonzolasauce **15.90**

GNOCCHI ALLA SORRENTINA [Ⓜ]

Kartoffelgnocchi in Tomatensauce mit Basilikum
und geschmolzenem Mozzarella **15.90**

GNOCCHI AL PESTO [Ⓜ]

Kartoffelgnocchi mit frischem Basilikum-Pesto,
Pinienkernen und Parmesan **15.90**

LASAGNE

Hausgemachte Lasagne mit Dry Aged Rinderfleisch,
Béchamelsauce und Mozzarella, goldbraun überbacken. **17.90**
(vegetarisches + 1.00)

alle Penne oder Spaghetti Gerichte
auch mit glutenfreien Nudel (+ 1.00)

PIZZA

72-hour aged pizza dough

Classica

MARGHERITA [Ⓜ]

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella **10.50**

SALAMI

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Salami **12.50**

PROSCIUTTO

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Prosciutto **12.50**

PROSCIUTTO E FUNGHI

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Champignons ,
Prosciutto **13.50**

Vegetariana

FUNGHI [Ⓜ]

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella,
frische Champignons **12.00**

VERDURE [Ⓜ]

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella,
gegrilltes Gemüse **14.50**

SPINACI [Ⓜ]

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella,
Spinat und Knoblauch **13.50**

CAPRESE [Ⓜ]

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Büffelmozzarella,
Kirschtomaten, Basilikum **16.90**

Mare

GAMBERI

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Garnelen, Knoblauch,
Kirschtomaten und Petersilie **20.50**

FRUTTI DI MARE

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Garnelen, Oktopus,
Tintenfisch, Muscheln und Knoblauch **20.50**

TONNO E CIPOLLA

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella,
Thunfisch und rote Zwiebeln **14.50**

Signature

PIZZA VAFFANCULO

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, frischen Tomaten, Rucola,
kaltem Thunfisch, gehobeltem Parmigiano
und einer feinen Schärfe **19.50**

PIZZA VITELLO

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, zartes Kalbfleisch,
cremiger Thunfischcreme und Rucola **21.50**

Speciale

PARMA E RUCOLA

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella,
Prosciutto di Parma, Rucola, Parmigiano **17.50**

CALABRESE

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella,
scharfe Salami und Chili **14.50**

SPECK E MASCARPONE

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Speck,
Mascarpone und Petersilie **16.90**

DON MARCELLO

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Prosciutto, Thunfisch,
scharfe Salami und Chili **16.90**

CALZONE

Gefüllte Pizza mit Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella,
Prosciutto, Salami und Thunfisch **15.90**





DOLCE

PANNA COTTA

hausgemachte Sahnecreme nach italienischer Tradition,
serviert mit fruchtiger Erdbeersauce 7.00

TIRAMISU DELLA CASA

Zarte Löffelbiskuits, getränkt in Espresso und Amaretto,
geschichtet mit luftiger Mascarponecreme 8.50

TIRAMISÙ AL PISTACCHIO

Zarte Löffelbiskuits, geschichtet mit luftiger
Pistazien-Mascarponecreme 8.50

TORTINO AL CIOCCOLATO

Warmes Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern,
serviert mit Araenakirchen 9.50

CASSATA SICILIANA

Sizilianische Eisspezialität mit kandierten Früchten
und feiner Ricottacreme 8.50

TARTUFO NERO

Feines Schokoladeneis mit zartem Schokoladenkern,
ummantelt mit Kakao. 7.90

TARTUFO BIANCO

Vanille- und Haselnusseis mit cremigem Kern,
umhüllt von weißer Schokolade 7.90

SEMIFREDDO AL CAFFÈ

Halbgefrorenes Kaffee-Dessert, verfeinert mit frisch gebrühtem
Espresso 8.90

CAFE

ESPRESSO

2.90

ESPRESSO DOPPIO

3.90

ESPRESSO MACCHIATO

3.20

ESPRESSO DOPPIO MACCHIATO

4.30

CAFFÈ CREMA

3.20

CAPPUCCINO

3.80

LATTE MACCHIATO

4.30

CAFFÈ LATTE

4.30

TEE

3.50



