



ALLAGO

RESTAURANT & PIZZA



APERITIF & SPRITZ

Aperol Spritz ^{1, 13}	7,80
Limoncello Spritz	7,80
Sarti Spritz	7,80
Aperol-Maracuja Spritz ³	7,80
Lillet Wildberry	7,80
Campari Orange ^{1, 13}	7,80
Negroni ^{1, 13} Campari, Gin, Martini Rosso UNSER TIPP!	8,50
Martini Bianco, 5cl ²	5,00
Martini Rosso, 5cl ²	5,00

APERITIF / PROSECCO ALKOHOLFREI

Crodino Biondo ¹	0,20 l	7,00
<i>Zitrus- und Orangennote</i>		
Venezio Bitter Spritz	0,20 l	7,00
<i>kirschrot & leicht bitter</i>		
Venezio Orange Spritz	0,20 l	7,00
<i>erfrischend mit Orangengeschmack</i>		
Pizzolato Prosecco	0,20 l	7,80
<i>duftet nach weißem Steinobst und Apfel</i>		
Martini Floreale ^x	5 cl	5,00
<i>auf Eis & Zitrone, mit zarten Blumennoten</i>		

WASSER / SOFTDRINKS

Flasche Tafelwasser <i>gezapft, medium / still</i>	0,35 l	3,00
	0,70 l	5,90
San Pellegrino Flasche	0,75 l	7,50
Afri Cola ¹ , Afri Cola Zero ^{1, 9} Glas	0,30 l	3,80
Spezi ^{1, 9} Glas	0,30 l	3,80
Bluna Limonade ^{1, 3} Glas, Orange oder Zitrone	0,30 l	3,80
Tonic Water ¹³ Flasche	0,20 l	3,80

BIERE

Bitburger Pils <i>vom Fass</i>	0,30 l	3,80
Peroni - Nastro Azzurro Birra Flasche	0,33 l	4,00
Benediktiner Weißbier <i>Hefe</i>	0,50 l	5,50
Benediktiner Weißbier 0,0%	0,50 l	5,50
Bitburger Pils 0,0%	0,33 l	3,90
Bitburger Radler 0,0%	0,33 l	3,90

SÄFTE / SCHORLEN

Glas 0,30 l	4,50
<i>Apfel, Johannisbeere, Maracuja, Mango, Erdbeere, Orange</i>	

GIN / SECCO / PROSECCO

Gin Tonic <i>mit Zitrone oder Orange</i>		7,00
Glas Secco	0,10 l	4,50
Secco mit Pfirsichlikör	0,10 l	5,50
Flasche Prosecco trocken	0,75 l	25,00
<i>In der Region Venetien beheimatet.</i>		

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

Glas 0,4 l 5,50

*Mango Minze / Erdbeer Hibiskus /
Maracuja Iced Tea*

lecker & erfrischend

UNSERE WEINE AUS ITALIEN

WEIßWEINE & ROSÉ

	Glas 0,2 l	Fl. 0,75l
Chardonnay <i>frisch, fruchtig, mineralisch, trocken</i>	6,50	nur offen
Pino Grigio <i>fruchtig, säurearm, trocken</i>	6,50	nur offen
Lugana vom Gardasee <i>frisch, fruchtig, aromatisch, trocken</i>	8,50	29,00
Rosato Rosé, <i>belebende Säure, halbtrocken</i>	6,80	23,50

ROTWEINE

	Glas 0,2 l	Fl. 0,75l
Chianti <i>würzig, fruchtig, trocken</i>	6,50	21,50
Primitivo <i>reife Früchte, kräftig, halbtrocken</i>	6,80	23,50
Montepulciano <i>aus Abruzzan, würzig, trocken</i>	6,80	23,50
Lambrusco <i>fruchtig, perlender Rotwein, süß</i>	6,50	21,50

AUSGEWÄHLTE FLASCHENWEINE WEIß

Pino Grigio <i>fruchtig, harmonisch, trocken</i>	23,50
--	-------

Ein fruchtiger und aromatischer Klassiker!

Pinot Grigio begeistert mit feiner, säurearmer Frische und einer trockenen Note, die zugleich vollmundig und opulent wirkt.

Cà dei Frati Pratto <i>fruchtig, frisch, fruchtig, trocken</i>	46,00
--	-------

Der Cà dei Frati Brolettino Lugana zeigt sich in einem mittleren Goldgelb mit grünen Reflexen.

Der Lugana duftet intensiv nach Anklängen von Pfirsich, Golden Delicious Apfel und Grapefruit.

Ein Charakterwein vom Gardasee.

Pradio Sobaja Sauvignon Blanc <i>fruchtig, aromatisch, trocken</i>	25,00
--	-------

Der Sobaja aus Venezien begeistert mit seiner strahlenden Fruchtigkeit,

feinen Kräuternoten und seiner perfekten Balance zwischen lebendiger

Säure und intensiver Frucht.

AUSGEWÄHLTE FLASCHENWEINE ROT

Primitivo di Manduria <i>würzig, fruchtig, trocken</i>	39,00
--	-------

Die alten Primitivo-Reben wachsen zwischen Olivenhainen und

Mandelbäumen. Die Aromen von Zwetschge, wilder Brombeere, saftiger

Schwarzkirsche, frischem Zimt und buntem Pfeffer entführen Ihre Sinne.

Lupo Meraviglia Tre di Tre <i>würzig, fruchtig, halbtrocken</i>	22,50
---	-------

Die Kombination aus Negroamaro, Primitivo und Aglianico bringt eine faszinierende

Komplexität, die sich in dunklen Beeren und würzigen Noten ausdrückt.

Am Gaumen wirkt der Wein samtig und doch strukturiert.

Zenato Bardolino Rosso <i>würzig, harmonisch, trocken</i>	23,00
---	-------

Der Zenato Bardolino Rosso duftet delikat nach einem Zusammenspiel

aus fruchtigen und floralen Aromen. Diese erinnern an Kirsche, Holunder und

Veilchen. Am Gaumen ist der Rotwein aus der Gardasee-Region frisch und saftig.

CHAMPAGNER VEUVE CLICQUOT BRUT

109,00

Die emblematische Cuvée von Veuve Clicquot. Clicquot Yellow Label ist wahrhaftig das Aushängeschild des Hauses.

Sie vereint alle vier Dimensionen, die den Stil von Veuve Clicquot ausmachen: Frische, Kraft, aromatische Fülle und Geschmeidigkeit.

ANTIPASTI

Pappa al pomodoro ^A	6,80
<i>Original dickflüssige Tomaten-Brotssuppe der toskanischen Küche</i>	
Carpaccio vom Rinderfilet ^L	15,90
<i>Kapern, gehobelter Parmesan, Rucola, Zitrone</i>	
Bruschetta classica ^A	7,00
<i>Tomaten, Rucola, Olivenöl, Knoblauch - 4 Stück-</i>	
Vitello tonnato ^{I, K, 2}	14,90
<i>Kalbfleischscheiben, Thunfischcreme, Kapern, dazu Ciabatta</i>	
Oliven & Knoblauchcreme ^{6, A}	6,00
<i>dazu Ciabatta</i>	
Pizza all'aglio ^A	10,50
<i>weiße Pizza mit Olivenöl, Knoblauch, Rosmarin</i>	
Piccola insalata mista ^{L, V}	7,00
<i>Gemischter Vorspeisensalat</i>	
Antipasti Al Lago ^{I, K, 2, 6, A}	15,00
<i>Vitello tonnato, 2 Bruschetta, Oliven & Knoblauchcreme, dazu Ciabatta</i>	
Gambas all'aglio	12,90
<i>Gambas, Olivenöl, Knoblauch, Weißwein</i>	

SALATE

Insalata Mista ^{L, V}	14,90
<i>Gemischte Blattsalate mit Joghurtdressing</i>	
Insalata Tonno ^{6, L, V, I}	16,90
<i>Gemischte Blattsalate, Thunfisch, Zwiebeln, schwarze Oliven mit Joghurtdressing</i>	
Insalata Al Lago ^{G, L, V}	18,90
<i>Rucola, Blattsalate, kaltes Roastbeef, Zwiebeln, Kapern, gehobelter Parmesan mit Joghurtdressing</i>	

PASTA

Ravioli ^{L, A}	18,50
<i>gefüllt mit Ricotta & Spinat, Salbeibutter, Parmesan</i>	
Tagliatelle Salmone ^{L, H, I}	19,50
<i>Lachs, Sahne, Zwiebeln, Zitrone</i>	
Tagliatelle Salsiccia ^{L, H, 8}	17,50
<i>Sahne, Salsiccia, Parmesan</i>	
Gnocchi Gorgonzola ^{L, A, H}	17,50
<i>Gorgonzola, Sahne</i>	
Ragù alla Bolognese ^{U, L}	16,90
<i>Tagliatelle, Hackfleisch, Tomatensauce, Parmesan</i>	
Spaghetti Porcini ^{L, 8, A}	19,50
<i>Steinpilze, Sahne, Salsiccia, Knoblauch</i>	
Tagliolini Gambas ^{H, G, A}	19,50
<i>Gambas, Tomatensauce, Chili, Knoblauch</i>	



PIZZA

Al Lago ^{L, A}	UNSER TIPP!	18,90
Tomatensauce, Parmaschinken, Rucola, Burrata, Mozzarella, Kirschtomaten, gehobelter Parmesan		
Margherita ^{L, A}		13,90
Tomatensauce, Mozzarella, Basilikumöl		
Buffalina ^{L, A}		17,90
Tomatensauce, Mozzarella, Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Rucola		
Salami ^{L, A, 1, 2, 3}		16,90
Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Zwiebeln		
Diavola ^{L, A}		16,90
Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Zwiebeln, Peperoni, schwarze Oliven		
Tonno ^{L, A, 1, 6}		17,20
Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Kapern, schwarze Oliven, Zwiebeln		
Prosciutto ^{L, A, 2, 3, 8}		16,90
Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken, Champignons		
Napoli ^{L, A, 6}		16,90
Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern, schwarze Oliven, Oregano		
Gambas ^{L, A, 1, G}		19,00
Tomatensauce, Mozzarella, Gambas, Kirschtomaten		
Marinara ^{L, A}		16,00
Tomatensauce, Knoblauch, Oregano, Olivenöl		
Vulcano ^{L, A, 1, 2, 3}		17,90
Tomatensauce, Mozzarella, pikante Salami, Paprika, Zwiebel		
Gorgonzola ^{L, A, 1, 2, 3, 8}		17,50
Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Salsiccia, Gorgonzola		
Salsiccia ^{L, A, 8}		17,90
Tomatensauce, Mozzarella, Salsiccia, Champignons		

FLEISCH

Saltimbocca alla romana ^{L, A}	26,50
mehliertes Kalbsschnitzel, Salbei, Parmaschinken, Weißwein- Zitronensauce, Blattspinat, Kartoffel- Möhrenpüree	
Scaloppine ^{L, A}	24,90
mehliertes Kalbsschnitzel, Weißwein- Zitronensauce, Blattspinat, Kartoffel- Möhrenpüree	
Rumpsteak aus Argentinien	29,50
vom Angus Rind ca. 220 g, medium, Gorgonzola- ^L oder Pfeffersauce, Blattspinat, Kartoffel- Möhrenpüree	
Rinderleber venezianische Art	19,90
Butter, Salbei, Zwiebeln, Weißwein, Kartoffel-Möhrenpüree, gemischter Salat	

NUR FÜR KINDER

Spaghetti al pomodoro ^A	6,90
Spaghetti mit Tomatensauce	
Ragù alla bolognese ^{A, U}	8,90
Tagliatelle, Hackfleisch, Tomatensauce	
Pizza Salami ^{L, A, 1, 2, 3}	8,00
Tomatensauce, Mozzarella, Salami	
Pizza Margherita ^{L, A}	7,00
Tomatensauce, Mozzarella	



GRAPPA Glas 2cl

40 Bertagnolli di Amarone Barrique Riserva	7,00
41 Marcati Riserva „Il Bacio delle Muse“	5,50
42 Marcati Amarone Affinata in Carati di Rovere	5,50
43 Marcati Grappa Riserva	5,00

DEGISTIV CLASSICO Glas 2cl

Sambuca	4,00
Averna <i>mit Zitrone & Eis</i>	4,50
Ramazotti <i>mit Zitrone & Eis</i>	4,50
Limoncello	4,00
Fernet Branca	4,00
Baileys <i>Glas 4cl</i>	4,00

FEINE HOLZFASSGEREIFTE SPIRITUOSEN Glas 2cl

Alte Williams Christ Birne	5,00
Alte Himbeere	5,00
Alte Kirsche	5,00
Alte Marille	5,00

LIKÖRSPEZIALITÄTEN AUS ITALIEN Glas 2cl

Anis Kaffeelikör <i>Molinari Bertagnolli</i>	4,00
Schokoladenlikör <i>Liquore al Cioccolato</i>	4,50
Pistazienlikör <i>Crema Pistacchio</i>	4,90
Kaffeelikör <i>Crema Alpina Caffè</i>	4,50
Heidelbeerlikör <i>Liquore al Mirtillo</i>	4,50
Olivenlikör <i>Olia Del Garda</i>	6,00
Kamillenlikör <i>auf Grappabasis</i>	6,00

ITALIENISCHE BRANDYS / WHISKEY / RUM Glas 2cl

Vecchia Romagna Etichetta Nera Brandy	4,00
Vecchia Romagna Riserva, Tre Botti Brandy	6,50
The Dalmore 15 Jahre Single	9,50
Ron Zacapa XO Gran Reserva	10,50

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Servicepersonal nach unserer Allergentabelle.



AL LAGO

RESTAURANT & PIZZA

Im AL LAGO wird echter italienischer Genuss großgeschrieben. Ob leckere Pasta, handgemachte Pizza aus dem Steinofen oder traditionelle Spezialitäten aus den verschiedenen Regionen Italiens – hier kommen alle Liebhaber der mediterranen Küche voll auf ihre Kosten.

Abgerundet wird das kulinarische Erlebnis durch eine erlesene Auswahl an italienischen Weinen, feinsten Likören und Grappas, die perfekt auf die Gerichte abgestimmt sind.

Marian Porumboiu & Team

**Tischreservierungen
& Gutscheine**



Restaurant AL LAGO

Waldseestrasse 1a
D-56745 Rieden am Waldsee

Tel.: +49-2655 - 640 999 2
info@allago-restaurant.de

www.allago-restaurant.de

