



ALLAGO

RESTAURANT & PIZZA



Folgt uns auf Instagram



APERITIF / SPRITZ / DRINKS

Aperol Spritz ^{1, 13}	Aperol, Secco, Soda	7,80
Limoncello Spritz	Limoncello, Secco, Soda	7,80
Sarti Spritz	Sarti, Secco, Soda	7,80
Aperol-Maracuja Spritz ³	Aperol, Maracujasaft, Secco	7,80
Lillet Wild Berry	Lillet, Wild Berry, Waldbeeren	7,80
Campari Orange ^{1, 13}	Campari, Orangensaft	7,80
Negroni ^{1, 13}	Campari, Gin, Martini Rosso UNSER TIPP!	8,90
Martini Bianco ²	5cl mit Eis und Zitrone	5,00
Martini Rosso ²	5cl mit Eis	5,00
Amore 43	43er, Lillet, Apfel, Secco, Soda, Zitrone	8,50
Tramonto 43	43er, Aperol, Zitronenlimonade, Soda, Orange	8,00
Maracuja d'Oro	43er, Maracujasaft, Zitrone	7,80
Rosato Spritz	Ramazotti Rosato, Secco, Soda, Zitrone	7,80
Rosato Bella	Ramazotti Rosato, Wild Berry, Zitrone	7,80
Gin Tonic	mit Zitrone oder Orange	7,50

ALKOHOLFREI

Crodino Biondo ¹	Zitrus- und Orangennote	7,00
Orange Spritz	Orange Spritz Sirup, Tonic Water, Minze	6,90
Wild Berry Spritz	Wildberry, Waldbeeren, Zitrone, Minze	6,90
Rosso di Lago	Erdbeere, Maracuja, Zitrone, Minze	6,90
Villa Mango	Mango- und Orangensaft, Kokossirup, Soda	7,00
Pizzolato Prosecco	duftet nach weißem Steinobst und Apfel	7,80
Martini Floreale ^x	5cl, zarte Blütennoten, Eis und Zitrone	5,00
Martini Floreale Apfel Spritz ^x	Martini Floreale, Apfelsaft, Soda	7,80
Nero Lago	Johannisbeersaft, Orangensaft, Schokoladensirup	7,80

WASSER / SOFTDRINKS

Flasche Tafelwasser	0,35 l	3,00
gezapft, medium oder still	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 vom Fass	0,30 l	3,90
Peroni - Nastro Azzurro Birra Flasche	0,33 l	4,00
Benediktiner Weißbier Hefe	0,50 l	5,50
Benediktiner Weißbier 0,0%	0,50 l	5,50
Bitburger Pils oder Radler 0,0%	0,33 l	3,90

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

Glas 0,4 l 5,90
Mango Minze / Erdbeer Hibiskus /
Maracuja Iced Tea

SCHORLEN SÄFTE

Glas 0,30 l
Apfel, Johannisbeere, Maracuja,
Mango, Erdbeere, Orange

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>	6,80	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> <i>Ein fruchtiger und aromatischer Klassiker!</i> <i>Pinot Grigio begeistert mit feiner, säurearmer Frische und einer trockenen Note.</i>	23,50
Cà dei Frati Pratto <i>fruchtig, frisch, fruchtig, trocken</i> <i>Der Cà dei Frati Brolettino Lugana zeigt sich in einem mittleren Goldgelb mit grünen Reflexen.</i> <i>Der Lugana duftet intensiv nach Anklängen von Pfirsich, Golden Delicious Apfel und Grapefruit.</i>	46,00
Pradio Sobaja Sauvignon Blanc <i>fruchtig, aromatisch, trocken</i> <i>Der Sobaja aus Venezien begeistert mit seiner strahlenden Fruchtigkeit, feinen Kräuternoten und seiner perfekten Balance zwischen lebendiger Säure und intensiver Frucht.</i>	25,00

AUSGEWÄHLTE FLASCHENWEINE ROT

Primitivo di Manduria <i>würzig, fruchtig, trocken</i> <i>Die alten Primitivo-Reben wachsen zwischen Olivenhainen und Mandelbäumen.</i> <i>Die Aromen von Zwetschge, wilder Brombeere, Schwarzkirsche entführen Ihre Sinne.</i>	39,00
Lupo Meraviglia Tre di Tre <i>würzig, fruchtig, halbtrocken</i> <i>Die Kombination aus Negroamaro, Primitivo und Aglianico bringt eine faszinierende Komplexität, die sich in dunklen Beeren und würzigen Noten ausdrückt.</i>	22,50
Zenato Bardolino Rosso <i>würzig, harmonisch, trocken</i> <i>Der Zenato Bardolino Rosso duftet delikat nach einem Zusammenspiel aus fruchtigen und floralen Aromen. Diese erinnern an Kirsche, Holunder und Veilchen.</i>	23,00

PROSECCO / SECCO / CHAMPAGNER

Flasche Prosecco <i>trocken</i> <i>In der Region Venetien beheimatet.</i>	0,75 l	25,00
Secco, Glas	0,10 l	4,50
Veuve Clicquot Brut <i>Die emblematische Cuvée von Veuve Clicquot. Clicquot Yellow Label ist wahrhaftig das Aushängeschild des Hauses.</i> <i>Sie vereint alle vier Dimensionen, die den Stil von Veuve Clicquot ausmachen.</i>	0,75 l	109,00

ANTIPASTI

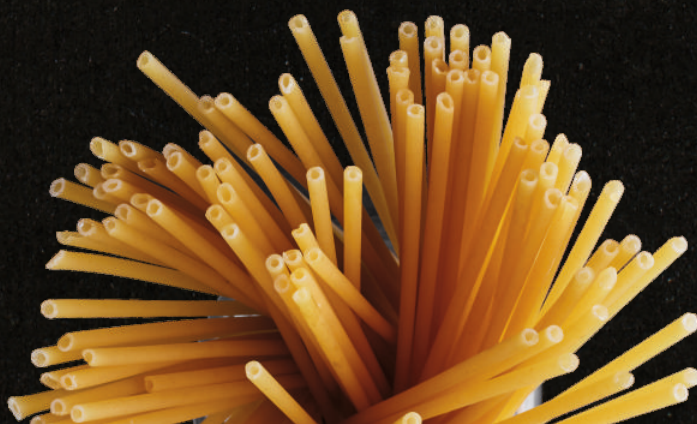
Pappa al pomodoro ^A	7,00
<i>Original dickflüssige Tomaten-Brotsuppe der toskanischen Küche</i>	
Carpaccio vom Rinderfilet ^L	15,90
<i>Kapern, gehobelter Parmesan, Rucola, Zitrone</i>	
Bruschetta classica ^A	7,50
<i>Tomaten, Rucola, Olivenöl, Knoblauch - 4 Stück-</i>	
Vitello tonnato ^{I, K, 2}	14,90
<i>Kalbfleischscheiben, Thunfischcreme, Kapern, Ciabatta</i>	
Eleganza di Manzo in Due Atti ^{L, K, 2}	15,50
<i>Vitello Tonnato & Carpaccio vom Rinderfilet, Ciabatta</i>	
Trilogia di creme italiane ^{L, X, 6}	7,00
<i>Olivenpaste, Knoblauchcreme, Tomatenpaste, Ciabatta</i>	
Pizza all'aglio ^A	10,90
<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} UNSER TIPP!	15,90
<i>Vitello tonnato, 2 Bruschetta, Olivenpaste & Knoblauchcreme, Ciabatta</i>	
Gambas all'aglio ^G	13,50
<i>Gambas, Olivenöl, Knoblauch, Weißwein</i>	

SALATE

Insalata di Capra ^L	17,90
<i>Gemischte Blattsalate, Ziegenfrischkäse, Oliven, Walnüsse, Ahornsirup, Joghurtdressing</i>	
Insalata Tonno ^{6, L, V, I}	17,90
<i>Gemischte Blattsalate, Thunfisch, Zwiebeln, Oliven mit Joghurtdressing</i>	
Insalata Al Lago ^{G, L, V}	18,90
<i>Rucola, Blattsalate, kalte Kalbfleischscheiben, Zwiebeln, Kapern, gehobelter Parmesan mit Joghurtdressing</i>	

PASTA

Ravioli ^{L, A, H}	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}	17,90
<i>Sahne, Salsiccia, Parmesan, Knoblauch</i>	
Gnocchi Gorgonzola ^{L, A, H}	17,50
<i>Gorgonzola, Sahne, Parmesan</i>	
Ragù alla Bolognese ^{U, L, H}	16,90
<i>Tagliatelle, Hackfleisch, Tomatensauce, Parmesan</i>	
Spaghetti Porcini ^{L, 8, A, H}	19,50
<i>Steinpilze, Sahne, Salsiccia, Knoblauch, Parmesan</i>	
Tagliolini Gambas ^{H, G, A}	19,80
<i>Gambas, Tomatensauce, Chili, Knoblauch</i>	
Gnocchi Sardegna ^{A, H, 8}	17,90
<i>Salsiccia, Chili, Knoblauch, Tomatensauce, Parmesan</i>	



PIZZA

Al Lago ^{L, A}	UNSER TIPP!	19,50
Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Burrata, Kirschtomaten, gehobelter Parmesan		
Margherita ^{L, A}		13,90
Tomatensauce, Mozzarella, Basilikumöl		
Buffalina ^{L, A}		18,50
Tomatensauce, Mozzarella, Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Rucola		
Salami ^{L, A, 1, 2, 3}		16,90
Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Zwiebeln		
Diavola ^{L, A}		17,90
Tomatensauce, Mozzarella, pikante Salami, Zwiebeln, Peperoni, schwarze Oliven		
Tonno ^{L, A, 1, 6}		17,90
Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Kapern, schwarze Oliven, Zwiebeln		
Prosciutto ^{L, A, 2, 3, 8}		17,20
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, Salsiccia, Gorgonzola		
Salsiccia ^{L, A, 8}		17,90
Tomatensauce, Mozzarella, Salsiccia, Champignons		
Salmone ^{L, A, 1}		18,90
Weiße Pizza mit Mascarponecreme, frischer Lachs, Knoblauch, Zwiebeln, Mozzarella		
Hawaii ^{A, L, L, A, G, O, 5, 6, 7, 4, 5, R, I, E, D, E, N}		120,00
Sie polarisiert, spaltet Familien und Freundschaften. Nichts für Puristen.		

FLEISCH Zu allen Fleischgerichten servieren wir unsere Tagesbeilage

Saltimbocca alla romana ^A	26,50
mehliertes Kalbsschnitzel, Salbei, Parmaschinken, Weißwein- Zitronensauce	
Scaloppine ^A	24,90
mehliertes Kalbsschnitzel, Weißwein- Zitronensauce	
Rumpsteak aus Argentinien	32,00
vom Angus Rind ca. 220 g, medium, Gorgonzola- ^L oder Pfeffersauce	
Rinderleber venezianische Art	19,90
Butter, Salbei, Zwiebeln, Weißwein	

NUR FÜR KINDER

Spaghetti al pomodoro ^A	8,50
Spaghetti mit Tomatensauce	
Ragù alla bolognese ^{A, U}	9,50
Tagliatelle, Hackfleisch, Tomatensauce	
Pizza Salami ^{L, A, 1, 2, 3}	8,50
Tomatensauce, Mozzarella, Salami	
Pizza Margherita ^{L, A}	7,50
Tomatensauce, Mozzarella	



DESSERT

Dessert Al Lago ^{L, H, 2}	UNSER TIPP!	9,50
<i>Tiramisu, Panna Cotta, Zitronensorbet, mit einem Espresso serviert</i>		
Tiramisu Classico ^{L, H, 14, 15, A}		6,50
<i>Mascarponecreme, Löffelbiscuit, Kakao, Amaretto</i>		
Panna Cotta ^{L, H, 2}		6,50
<i>mit Karamellsauce</i>		
Affogato ^{L, 14}		4,70
<i>Vanilleeis mit Espresso übergossen</i>		
Affogato con gelato al pistacchio. ^{L, 14}		5,80
<i>Affogato mit Pistazieneis</i>		
Ein Kugel Vanilleeis ^L		5,50
<i>mit Baileys oder Eierlikör, Sahne</i>		
Espresso Martini ¹⁴	UNSER TIPP!	8,90
<i>After-Dinner-Drink, alkoholhaltiger, kalter Cocktail aus Wodka, Espresso, Kaffeeликör und Zuckersirup</i>		
Sorbetto al limone con Prosecco ¹⁴		6,50
<i>Zitronensorbet mit Secco</i>		
Gelato al pistacchio con salsa al caramello		5,80
<i>1 Kugel Pistazieneis mit Karamellsauce</i>		

EISBECHER

Amarenabecher ^{1, 2, 3, L}	7,50
<i>Vanilleeis, Amarenakirschen, Sahne</i>	
Krokantbecher ^{15, L}	7,50
<i>Vanille- und Schokoladeneis, Krokantstreusel, Kaffeeликör, Sahne</i>	
Erdbeerbecher ^L	7,50
<i>(nur in der Saison) Frische Erdbeeren, Vanilleeis, Sahne</i>	
Schokoladenbecher ^L	7,50
<i>Vanille- und Schokoladeneis, Schokoladensauce, Sahne</i>	

CAFE / ESPRESSO

Espresso	2,80
Doppelter Espresso	4,50
Espresso Macchiato ^L	3,30
Lungo / Café Creme	3,50
Latte Macchiato ^L	4,50
Cappuccino ^L	4,00
Café Amaretto	4,50
Tee im Glas	3,50
<i>schwarz, grün, Minze, Früchte, Kamille</i>	



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
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 Kaffeeликör <i>Molinari Bertagnolli</i>	4,00
Schokoladenlikör <i>Liquore al Cioccolato</i>	4,50
Pistazienlikör <i>Crema Pistacchio</i>	4,90
Kaffeeликör <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



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

