



Speisekarte

il forno Ristorante



Liebe Gäste,

herzlich willkommen in unserem familiär geführten Restaurant. Bei uns sollen sich Einheimische wie auch Gäste aus der Ferne rundum wohl fühlen. Genießen Sie unsere Gastfreundschaft und die mediterrane Küche.

Wir verwenden täglich frische und auserlesene Produkte. Für unsere original italienischen Pizzen wird unser hausgemachter Teig jeden Tag frisch und mit viel Liebe für Sie zubereitet. Unsere Pizzen werden an der offenen Pizza-Station für Sie zubereitet und anschließend im Steinofen gebacken. Dafür verwenden wir nur ausgewähltes Buchenholz, welches unseren Gerichten einen einzigartigen Geschmack verleiht.

Unser Team ist mit Freude bei der Arbeit. Gerne gehen wir auf Ihre persönlichen Vorlieben bei der Zubereitung unserer Speisen ein.

Ein Teil unseres Angebotes ist natürlich auch für Allergiker geeignet und wenn nicht, passen wir es gerne für Sie an. Gluten frei, Laktose frei, ... Sprechen Sie uns einfach an.

Gluten freie Pizza bitte einen Werktag vorher anmelden.

Wir freuen uns, dass Sie unsere Gäste sind!

Ihr il forno Team



Übersicht

Vorspeisen	Seite 4
Salate	Seite 4
Pizza aus dem Steinbackofen	Seite 5
Nudeln - Penne	Seite 6
Nudeln - Spaghetti	Seite 6
Nudeln - Ravioli	Seite 6
Nudeln - Tagliatelle	Seite 6
Nudeln - Gnocchi	Seite 7
Nudeln - Tortellini	Seite 7
Nudeln - al Forno	Seite 7
Reis - Risotto	Seite 7
Fischgerichte	Seite 8
Gerichte mit Putenfleisch	Seite 8
Gerichte mit Schweinefleisch	Seite 8
Gerichte mit Rindfleisch	Seite 9
Für unsere kleinen Gäste	Seite 9
Desserts	Seite 9
Getränke	Seite 10 - 11

Bitte wenden Sie sich an unser Team, wenn Sie Fragen zu Allergenen oder verwendeten Zusatzstoffen haben. Wir beantworten Ihnen gerne Ihre Fragen und bringen Ihnen die Übersichtskarte „Allergene und verwendete Zusatzstoffe“.

VORSPEISEN - SUPPEN

1. **Zwiebelsuppe** - mit Zwiebeln, Käse und Brot **4,50 Euro**
2. **Tomatensuppe** - mit Sahne **4,50 Euro**
3. **Straciatella** - Fleischbrühe mit geschlagenem Ei, Parmesan, Tortellini **4,50 Euro**
4. **Minestrone** - klassische italienische Gemüsesuppe **4,50 Euro**
5. **Zuppa di Pollo** - klassische italienische Gemüsesuppe mit Reis und Hühnerfleisch **4,50 Euro**

VORSPEISEN - ANTIPASTI

6. **Bruschetta (3 Stück)** - mit Tomaten, Olivenöl, Oregano, Basilikum **4,50 Euro**
7. **Mozzarella „Caprese“** - mit Tomaten, Olivenöl, Mozzarella, Oregano, Basilikum **7,90 Euro**
8. **Carpaccio „di Salmone“** - mit Orange, Zitrone, Zwiebeln, Pfeffer und Olivenöl **11,00 Euro**
9. **Carpaccio „di Manzo“** - mit Zitrone, Pfeffer, Olivenöl, Rucola, Champignons und Parmesan **11,50 Euro**
10. **Gemischte Antipasti „Italiano“** - eine traditionelle italienische Vorspeise **11,50 Euro**

VORSPEISEN - AL FORNO (überbacken)

11. **Crostini di Mozzarella** - mit Parmaschinken, Tomaten, Olivenöl, Mozzarella, Oregano, Basilikum **8,90 Euro**
12. **Lumache „Vino“** - Weinbergschnecken in Weißweinsauce mit Brot und Kräuterbutter **8,90 Euro**
13. **Lumache „Provinciale“** - Weinbergschnecken in Tomatensauce mit Champignons, Zwiebeln, Brot und Kräuterbutter **8,90 Euro**

SALATE

Unsere frischen, saisonalen Salate mit hausgemachtem Dressing haben folgende Zutaten: Käse, Oliven, Paprika, Tomaten, Gurken, gekochte Eier, Karotten und Zwiebeln

14. **Salat Vegetaria** - mit Artischocken **8,50 Euro**
15. **Salat Italia** - mit gekochtem Schinken **9,00 Euro**
16. **Salat Tropicana** - mit gekochtem Schinken, Käse, Ananas und Mais **9,50 Euro**
17. **Salat Pollo** - mit gebratenem Hähnchen **9,90 Euro**
18. **Salat Tonno** - mit Thunfisch **9,90 Euro**
19. **Salat Salmone** - mit geräucherter Lachs, Mozzarella, Artischocken **10,50 Euro**
20. **Salat di Manzo** - mit gebratenen Rinderstreifen **10,90 Euro**

Die Salate servieren wir nach Wunsch mit Essig & Öl, Cocktailsauce, Joghurt-Dressing oder „natur“ und dazu unser hausgemachtes Brot aus dem Steinbackofen.

21. **Cocktail di Gamberetti** - Krabbencocktail mit Krabben, Salat, Ananas, Zitrone, Orange, Cocktail-Sauce, Brot **9,40 Euro**

PIZZA - AUS DEM STEINOFEN

- | | |
|--|------------|
| 25. Pizzabrot - mit Knoblauch | 5,50 Euro |
| 26. Margherita - Tomatensauce und Mozzarella | 6,50 Euro |
| 27. Funghi - frische Champignons und Mozzarella | 7,50 Euro |
| 28. Salame - Salami | 8,50 Euro |
| 29. Peperoni - Peperoniwurst | 8,50 Euro |
| 30. Tonno - Thunfisch und Zwiebeln | 8,50 Euro |
| 31. Prosciutto - gekochter Schinken | 8,50 Euro |
| 32. Hawai - gekochter Schinken und Ananas | 8,90 Euro |
| 33. Mia - Peperoniwurst, frische Champignons und Zwiebeln | 8,90 Euro |
| 34. Casa - Salami, Peperoniwurst und frische Champignons | 9,50 Euro |
| 35. Nostrana - Salami, Peperoniwurst, Sardellen und Oliven (scharf) | 9,50 Euro |
| 36. „ il forno “ - Peperoniwurst, frische Champignons und Gorgonzola | 9,90 Euro |
| 37. 4-Jahreszeiten - gekochter Schinken, Salami, frische Champignons und Artischocken | 9,90 Euro |
| 38. Quattro Formaggi - Gorgonzola, Mozzarella, Schafskäse, Emmentaler | 9,90 Euro |
| 39. Speciale - Krabben, Spinat, Zwiebeln und Oliven | 9,90 Euro |
| 40. Diavola - Peperoniwurst „scharf“, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch | 9,90 Euro |
| 41. Frutti di Mare - Meeresfrüchten, Knoblauch | 10,50 Euro |
| 42. Primavera - Krabben, Sardellen, Artischocken, Knoblauch und Oliven | 10,50 Euro |
| 43. Vegetaria - Auberginen, Zucchini, Artischocken, Oliven und Knoblauch | 10,50 Euro |
| 44. Crudaiola - Mozzarella, Tomatenscheiben, Rucola und Parmesan | 10,50 Euro |
| 45. Carpaccio - Rindfleisch, Rucola und Parmesan | 11,50 Euro |
| 46. Charly - Bolognesesauce (mit Rinderhackfleisch), Spiegelei, Rucola grüne Peperoni, Mozzarella | 11,90 Euro |
| 47. Parma - Parmaschinken, Rucola, Parmesan | 11,90 Euro |
| 48. Salmone - Lachs und Rucola | 12,90 Euro |
| 49. Scampi - Scampi, Rucola, Knoblauch | 13,90 Euro |

ÄNDERUNGS- | ERGÄNZUNGSWÜNSCHE

Für Änderungs- oder Ergänzungswünsche berechnen wir zusätzlich:

0,50 – 3,00 Euro

NUDELN - PENNE

50. **Penne alla Arrabiata** - mit Tomatensauce, Oliven, Knoblauch (scharf) **8,70 Euro**
51. **Penne Gorgonzola** - mit Gorgonzola **8,90 Euro**
52. **Penne alla Nino** - Speck, Zwiebeln, Zucchini, Sahnesauce, Parmesan **9,90 Euro**

NUDELN - SPAGHETTI

53. **Spaghetti Aglio e Olio** - mit Tomaten, Petersilie, Olivenöl, Knoblauch **8,90 Euro**
54. **Spaghetti alla Amatriciana** - Tomatensauce, Speck, Zwiebeln und Pfeffer **8,90 Euro**
55. **Spaghetti Carbonara** - mit Speck, Zwiebeln, Eier, Sahne, Pfeffer und Parmesan **9,00 Euro**
56. **Spaghetti alla Marinara** - mit Meeresfrüchten, Kirschtomaten, Olivenöl und Knoblauch **11,90 Euro**
57. **Spaghetti Puttanesca** - mit Tomatensauce, Sardellen, Kapern, Oliven **12,90 Euro**

NUDELN - RAVIOLI

58. **Ravioli Ciociara** - Spinat, Mascarpone, Parmesan, Knoblauch **11,90 Euro**
59. **Ravioli Pugliese** - Tomatensauce, Schafskäse, Kirschtomaten, Rucola, Knoblauch **11,90 Euro**
60. **Ravioli Chef** - Tomaten-Sahnesauce, Zwiebeln, Champignon, Knoblauch, Rucola **11,90 Euro**
61. **Ravioli Salmone** - Tomatensauce, Lachs, Zwiebeln, Sahne, Knoblauch **12,50 Euro**

NUDELN - TAGLIATELLE

62. **Tagliatelle alla Bolognese** - Bolognesesauce (mit Rinderhackfleisch) **8,50 Euro**
63. **Tagliatelle bella Italia** - Krabben, Tomaten, Weißwein, Sahnesauce, Petersilie, Knoblauch **9,50 Euro**
64. **Tagliatelle al Broccoli** - Broccoli, Hähnchen, Zwiebeln, Sahnesauce, Knoblauch **10,50 Euro**
65. **Tagliatelle al Funghi** - frische Champignons, Braten- und Sahnesauce, Knoblauch **10,90 Euro**
66. **Tagliatelle Mari e Monti** - Krabben, Zwiebeln, Zucchini, Sahnesauce, frische Champignons, Knoblauch **12,90 Euro**

NUDELN - GNOCCHI

70. **Gnocchi Sorento** - Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum **8,90 Euro**
71. **Gnocchi Gorgonzola** - Gorgonzola-Sauce **9,50 Euro**
72. **Gnocchi alla Romana** - mit Butter, Salbei, Parmesan **9,50 Euro**

NUDELN - TORTELLINI

73. **Tortellini Bolognese** - Bolognesesauce (mit Rinderhackfleisch) **8,50 Euro**
74. **Tortellini Panna** - Sahnesauce, gekochter Schinken **9,00 Euro**
75. **Tortellini Remo** - Sahnesauce, gekochter Schinken, Erbsen, Pfeffer **9,90 Euro**
76. **Tortellini Campagnola** - Zwiebeln, frische Champignons, Sahnesauce Artischocken, Erbsen **10,00 Euro**

NUDELN - AI FORNO

77. **Lasagne al Forno** - Bolognesesauce (mit Rinderhackfleisch) Béchamel-Sauce **9,50 Euro**
78. **Combinazione Bolognese** - Béchamel-Sauce, Spaghetti, Penne, Bolognesesauce (mit Rinderhackfleisch), Tortellini **9,50 Euro**
79. **Cannelloni** - Tomatensauce, Béchamel-Sauce, Mozzarella **9,50 Euro**
80. **Penne Rusticana** - Tomatensauce, Auberginen, Zucchini, Zwiebeln, Knoblauch Sahne, Mozzarella **9,90 Euro**
81. **Penne Primavera** - Krabben, Zucchini, Zwiebeln, Knoblauch, Sahnesauce **10,50 Euro**

REIS - RISOTTO

90. **Risotto Scampi** - Tomatensauce, Scampi, Kirschtomaten, Knoblauch, Petersilie **12,90 Euro**
91. **Risotto Frutti di Mare** - Tomatensauce, Meeresfrüchten, Knoblauch **12,90 Euro**

FISCHGERICHTE

100. **Calamari fritti** - frittierter Tintenfisch mit Knoblauch-Sauce **12,50 Euro**
101. **Schollenfilet alla Pizzaiola** - Schollenfilet mit Tomatensauce, Kapern, Oliven, Knoblauch Oregano **15,90 Euro**
102. **Schollenfilet alla Crema** - Schollenfilet mit Weißwein, Zitrone, Butter **15,90 Euro**
103. **Salmone alla Griglia** - gegrilltes Lachssteak mit Knoblauch und Zitrone **16,90 Euro**
104. **Salmone alla Pepe Verde** - Lachs mit Sahnesauce, Senf, Pfefferkörnern **18,90 Euro**
105. **Scampi alla Griglia** - Scampi mit Knoblauch-Sauce und Petersilie **19,50 Euro**
106. **Scampi alla Diavola** - Scampi mit Tomatensauce, Champignons, Knoblauch (scharf) **20,50 Euro**
107. **Scampi alla Crema** - Scampi, Sahnesauce, Zucchini, Knoblauch **21,50 Euro**

Dazu Servieren wir Ihnen einen Beilagensalat und Reis.

GERICHTE MIT PUTENFLEISCH

110. **Scaloppina alla Griglia** - gegrilltes Putenfleisch **11,90 Euro**
111. **Scaloppina Tacchino e Limone** - gebratenes Putenfleisch mit cremiger Zitronensauce **13,50 Euro**
112. **Scaloppina a Modo Mio** - gebratenes Putenfleisch mit gebratenen Zwiebeln, Paprika, Zucchini, frischen Champignons **13,90 Euro**

Dazu Servieren wir Ihnen einen Beilagensalat sowie Pommes frites oder Kroketten.

GERICHTE MIT SCHWEINEFLEISCH

120. **Schnitzel** - paniert - nach Wiener Art **9,90 Euro**
121. **Scaloppina Valdostana** - unpaniertes Schnitzel mit Sahnesauce, Käse, und gekochtem Schinken **11,90 Euro**
122. **Scaloppina Funghi** - paniertes Schnitzel mit Champignonsauce **12,40 Euro**
123. **Scaloppina alla Gorgonzola** - paniertes Schnitzel mit Gorgonzolasauce **12,50 Euro**
124. **Scaloppina Zingara** - paniertes Schnitzel mit Zigeunersauce, Zwiebeln, Paprika, Champignons **12,90 Euro**
125. **Scaloppina alla Pepe Verde** - paniertes Schnitzel mit Pfeffersauce **12,90 Euro**
126. **Scaloppina Parmigiani** - unpaniertes Schnitzel mit Bolognesesauce (mit Rinderhackfleisch), gekochter Schinken, Parmigiano, Sahne, Mozzarella, Basilikum, überbacken **13,50 Euro**
- al forno -
127. **Scaloppina alla Romana** - unpaniertes Schnitzel mit Weißwein, Parmaschinken und Salbei **13,50 Euro**

Dazu Servieren wir Ihnen einen Beilagensalat sowie Pommes frites oder Kroketten.

GERICHTE MIT RINDFLEISCH

130. **Bistecca alla Griglia** - gegrilltes Steak mit Kräuterbutter **17,90 Euro**
131. **Bistecca Ai Funghi Trifolati** - gegrilltes Steak mit gebratenen Champignons, Petersilie, Knoblauch **18,50 Euro**
132. **Bistecca Cipolla** - gegrilltes Steak mit gebratenen Zwiebeln **18,50 Euro**
133. **Bistecca alla Pepe Verde** - gegrilltes Steak mit Pfeffersauce **18,50 Euro**
134. **Bistecca Pizzaiola** - gegrilltes Steak mit Tomatensauce, Kapern, Oliven, Knoblauch, Oregano **18,90 Euro**
135. **Bistecca Gorgonzola** - gegrilltes Steak mit Gorgonzola-Sauce **18,90 Euro**
136. **Bistecca alla Chef** - gegrilltes Steak mit gebratenen Champignons, Tomatenwürfeln, Basilikum, Olivenöl, Knoblauch **19,90 Euro**

Dazu Servieren wir Ihnen einen Beilagensalat sowie Pommes frites oder Kroketten.

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

140. **Penne Napoli** - mit Tomatensauce **4,50 Euro**
141. **Penne Panna** - mit gekochtem Schinken, Käse und Sahnesauce **4,50 Euro**
142. **Spaghetti Bolognese** - mit Rinderhackfleisch-Sauce **4,50 Euro**
143. **Pommes frites** **3,90 Euro**
144. **Pizza „Micky Maus“** - mit Tomatensauce und Mozzarella **4,90 Euro**
145. **Pizza „Micky Maus“** - mit Tomatensauce und gekochtem Schinken **4,90 Euro**
146. **Pizza „Micky Maus“** - mit Tomatensauce und Salami **4,90 Euro**
147. **Chicken Nuggets** - panierte Hähnchenfleischstücke **6,50 Euro**

DESSERTS

150. **Tiramisu** - mit Biskuit, Mascarponecreme, Mandellikör und Kakao **4,90 Euro**
151. **Panna Cotta** - eine fruchtige Verführung mit Erdbeersauce **4,90 Euro**

APERITIVI

Aperol „Spritz“		4,90 Euro
Campari Soda/Orange		4,90 Euro
Prosecco	0,2 l Glas	4,90 Euro
Prosecco Bottiglia	0,75 l Flasche	22,90 Euro

BIER

Bier „Bitburger“ vom Fass	0,3 l	2,70 Euro	0,4 l	3,20 Euro
Bier „Bitburger“ - „alkoholfrei“		0,33 l Flasche		2,70 Euro
Radler „Bitburger“ - Bier mit Zitronenlimonade	0,3 l	2,70 Euro	0,4 l	3,20 Euro
Radler „Bitburger“ - alkoholfreies Bier mit Zitronenlimonade		0,33 l Flasche		2,70 Euro
Weißbier „Benediktiner“	0,5 l Flasche			3,90 Euro
Weißbier „Benediktiner“ - „alkoholfrei“	0,5 l Flasche			3,90 Euro

OFFENE WEINE

	Glas 0,2 l	Karaffe 0,5 l
Italienische Weißweine		
Frascati - weiß - trocken	4,20 Euro	9,00 Euro
Soave - weiß - trocken	4,20 Euro	9,00 Euro
Pinot Grigio - weiß - trocken	4,20 Euro	9,00 Euro
Italienische Rot- & Roséweine		
Chianti - rot - trocken, kräftig	4,20 Euro	9,00 Euro
Montepulciano - rot - trocken	4,20 Euro	9,00 Euro
Valpolicella - rot - trocken	4,20 Euro	9,00 Euro
Rossato-Rosé - rosé - trocken	4,20 Euro	9,00 Euro
Bardolino - rosé - trocken	4,20 Euro	9,00 Euro
Bardolino - rot - halbtrocken	4,20 Euro	9,00 Euro
Barbera - rot - halbtrocken	4,20 Euro	9,00 Euro
Lambrusco - rot - lieblich - kalt	4,20 Euro	9,00 Euro
Moselweine		
Moselriesling - weiß - feinherb	4,40 Euro	9,20 Euro
Moselriesling - weiß - trocken	4,40 Euro	9,20 Euro
Spätburgunder - rosé - feinherb	4,40 Euro	9,20 Euro
Spätburgunder - rot - trocken	4,40 Euro	9,20 Euro

DIGESTIVA

Amaretto, Sambuca, Ramazotti, Mafiosi
Williams Birne, Averna, Grappa

2cl 3,00 Euro

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca-Cola - Classic - Light	0,3 l	2,50 Euro	0,4 l	3,20 Euro
Spezi	0,3 l	2,50 Euro	0,4 l	3,20 Euro
Fanta	0,3 l	2,50 Euro	0,4 l	3,20 Euro
Sprite	0,3 l	2,50 Euro	0,4 l	3,20 Euro
Apfelsaft-Schorle	0,3 l	2,90 Euro	0,4 l	3,40 Euro

Bitter Lemon 0,2 l Flasche 2,90 Euro

Gerolsteiner - Classic	0,25 l Flasche	2,50 Euro	0,75 l Flasche	4,70 Euro
Gerolsteiner - Medium	0,25 l Flasche	2,50 Euro	0,75 l Flasche	4,70 Euro
Gerolsteiner - Naturell	0,25 l Flasche	2,50 Euro	0,75 l Flasche	4,70 Euro

HEISSE GETRÄNKE

Espresso	1,90 Euro
Espresso - Macchiato	2,00 Euro
Doppio - Espresso	3,40 Euro
Kaffee	2,20 Euro
Cappuccino	2,60 Euro
Latte Macchiato	2,80 Euro
Tee - verschiedene Sorten	2,00 Euro



Telefon 06502 - 40 34 20 1

Brückenstrasse 17 | 54338 Schweich

info@il-forno-schweich.de

www.il-forno-schweich.de

**Täglich 11.30 – 14.00 Uhr
17.30 – 22.30 Uhr**

Mittwoch ist Ruhetag !