

# Le Cinque Terre

Le Cinque Terre ist nicht einfach ein Ort zum Essen,  
sondern eine kulinarische Reise durch fünf Orte,  
die für Genuss, Lebensfreude und Tradition stehen.

\* Ischia \* Vairano \* Roma \* Pesaro \* Fulda \*

Hier wird Gastronomie mit Hingabe gelebt.  
Mit jedem Teller Pasta, jedem Glas Wein und  
einem herzlichen Service möchten wir Ihnen  
das Gefühl geben, bei uns ganz zu Hause zu sein.

So entsteht im Le Cinque Terre eine Reise durch die Aromen Italiens:  
vom Wein der Insel Ischia über  
die Mozzarella di Bufala aus Vairano,  
die römische Küche und die biologischen Weine  
der Hügel von Pesaro bis hin zu  
regionalen Spirituosen und Bier aus Fulda.

Herzlich Willkommen

# Vorspeisen – Antipasti

## **Carpaccio di Manzo**

*Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan*

**14,80**

## **Vitello Tonnato**

*Kalbfleisch mit Thunfischcreme und Kapern*

**14,80**

## **Antipasto di Verdure**

*Gemischte Gemüsevariation*

**13,50**

## **Carpaccio di Salmone**

*Lachscarpaccio mit Zitrone*

**14,80**

## **Parmigiana**

*Auberginenaufauf mit Mozzarella und Parmesan*

**14,50**

## **Antipasto "Le Cinque Terre" (2 persone)**

*Gemischte Vorspeisenplatte für 2 Personen*

**24,80**

# Crostini

## Bruschetta

*3 geröstete Brotscheiben mit Tomatenwürfeln,  
Knoblauchöl und Basilikum*

**6,80**

## Tris di Crostini

*Crostini-Variation*

**9,50**

## Crostini Vegani

*Crostini mit verschiedenem Gemüse*

**7,80**

## Zingara Ischitana

*Gegrilltes Brot mit Mozzarella, Parmaschinken,  
frischem Salat, Tomaten & Mayonnaise*

**14,50**

# Salate – Insalate

## **Piccola Insalata Mista**

*Kleiner gemischter Salat*

**6,00**

## **Insalata Pollo**

*Gemischter Blattsalat mit Hähnchenstreifen*

**15,50**

## **Insalata Bufala Caprese**

*Büffelmozzarella mit Tomaten, Olivenöl und Basilikum*

**14,50**

## **Insalata di Carne**

*Gemischter Salat mit Rinderstreifen*

**17,50**

## **Insalata Scampi**

*Gemischter Blattsalat mit Garnelen*

**17,50**

## **Insalata Verdure**

*Gemischter Blattsalat mit Gemüsevariation*

**14,50**

## Suppen – Zuppe

### **Zuppa di Pomodoro**

*Herzhaft-fruchtige Tomatensuppe*

**6,50**

### **Zuppa dello Chef del Giorno**

*Suppe des Tages*

## Risotto

### **Risotto alla Milanese**

*Safranrisotto nach Mailänder Art*

**16,80**

### **Risotto alla Pescatora**

*Risotto mit Meeresfrüchten*

**19,50**

## Erste Gänge – Primi Piatti

### **Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino**

*In Olivenöl verfeinert mit Petersilie und Chili (+ 5 Gambas 6,50 €)*

**13,50**

### **Tonnarelli Cacio e Pepe (Roma Art)**

*Mit Pecorino Romano und schwarzem Pfeffer*

**15,50**

### **Fettuccine alla Bolognese**

*Breite Bandnudeln mit Rinderhackfleisch*

**15,50**

### **Rigatoni Amatriciana**

*In Tomatensoße mit Guanciale und Pecorino Romano*

**15,80**

### **Lasagna**

*Mit Rinderhackfleisch*

**15,50**

### **Cannelloni Ricotta e Spinaci**

*Mit Ricotta- und Spinatfüllung*

**15,50**

# Erste Gänge – Primi Piatti

## **Pennette al Salmone**

*Mit Kirschtomaten in Lachssahnesoße*

**16,50**

## **Gnocchi alla Sorrentina**

*Überbacken mit fruchtiger Tomatensoße, Mozzarella und Basilikum*

**14,50**

## **Spaghetti Carbonara (Roma Art)**

*Mit Guanciale, Ei und Pecorino Romano*

**16,50**

## **Penne all'Arrabbiata**

*In scharfer Tomatensoße mit Knoblauch und Petersilie*

**13,50**

## **Tagliatelle "Le Cinque Terre"**

*Mit Gambas, Kirschtomaten und Rinderstreifen*

**19,50**

## **Linguine alla Puttanesca**

*Kapern, Oliven, Sardellen, Knoblauch, San Marzano Tomaten*

**15,50**

Alle Nudelgerichte sind auf Wunsch auch in  
glutenfreier Variante erhältlich (+3,00 €).

# *Fleischspezialitäten – Specialità di Carne*

## **Bistecca alla Griglia**

*Rumpsteak vom Grill*

**28,50**

## **Saltimbocca alla Romana**

*Kalbfleisch mit Parmaschinken umhüllt, in Weißweinsauce mit Salbei*

**24,50**

## **Scaloppina "Le Cinque Terre"**

*Schweinefilet mit Gorgonzola und Walnüssen*

**24,50**

## **Scaloppina al Limone**

*Schweinefilet mit Zitronensauce*

**23,50**

## **Surf and Turf**

*Entrecote, Garnelen und Jacobsmuscheln gegrillt*

**34,50**

*Alle Fleischgerichte werden mit Ofenkartoffeln und Gemüse serviert.*

*Eine Liste für Allergene und Zusatzstoffe liegt bei unserem Servicepersonal für Sie bereit...*

# *Fischspezialitäten – Specialità di Pesce*

## **Calamari alla Griglia**

*Gegrillte Calamari*

**24,50**

## **Scampi Aglio e Peperoncino**

*Riesengarnelen vom Grill mit Knoblauch und Chili*

**24,50**

## **Frittura di Pesce**

*Frittierte Fischvariation*

**25,50**

## **Misto di Pesce "Le Cinque Terre"**

*Gemischte Fischvariation*

**28,50**

## **Orata all'acqua Pazza**

*Doradenfilet in Weißweinsauce, Cherry Tomaten, Zwiebeln und Oliven*

**27,50**

*Alle Fischgerichte werden mit gemischtem Salat serviert.*

# Desserts – Dolci

## Tiramisù

*Tiramisu*

**7,00**

## Tartufo

*Tartufo*

**7,50**

## Dessert dello Chef del Giorno

*Dessert des Tages*

## *Aperitivi (Alkoholisch)*

Prosecco	0,1 l	6,50 €
Aperol Spritz		7,90 €
Sarti Spritz		7,90 €
Limoncello Spritz		7,90 €
Hugo		7,90 €
Lillet Wildberry		7,90 €
Ramazzotti Rosato		7,90 €
Martini Pomegranate		8,50 €
Martini Bianco / Rosso	4 cl	5,50 €
Campari Spritz / Orange / Soda		8,50 €
Negroni		9,50 €

## *Aperitivi (Alkoholfrei)*

Aperitivo Le 5 Terre	7,90 €
Crodino Spritz	7,90 €
San Bitter Lemon Spritz	7,90 €
Martini Pomegranate Florale	7,90 €

## Alkoholfreie Getränke

Rhön Sprudel (Classic / Naturell / Medium)	0,25 l	3,20 €
	0,7 l	6,80 €
Eistee Fuze Tee (Pfirsich / Zitrone)	0,25 l	4,20 €
Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Fanta / Spezi / Sprite	0,3 l	3,60 €
Bionade (Holunder / Litschi)	0,3 l	3,80 €
Schweppes (Bitter Lemon / Ginger Ale / Tonic / Wildberry)	0,3 l	3,80 €

## Bauer Säfte & Schorlen

Säfte pur	0,3 l	4,50 €
Schorle	0,3 l	3,50 €

Sorten: Apfel, Orange, Pfirsich, Johannisbeere, Maracuja

## *Biere vom Fass*

Hochstift Pils	0,3 l	3,80 €
	0,5 l	4,90 €
Radler Hochstift	0,3 l	3,80 €
	0,5 l	4,90 €
Cola Bier	0,3 l	3,80 €
	0,5 l	4,90 €
Pilgerstoff	0,5 l	5,20 €

## *Flaschenbiere*

Pilgerstoff Alkoholfrei	0,3 l	3,80 €
Alkoholfrei Radler	0,5 l	4,90 €
Weizen Will-Bräu	0,5 l	5,20 €
Weizen Alkoholfrei / Cola / Russ	0,5 l	5,20 €

## Vini Bianchi (Weiss- & Roséweine)

Pinot Grigio	0,2 l	7,50 €
	Flasche	27,50 €
Grillo	0,2 l	8,50 €
	Flasche	29,50 €
Bacchus (halbtrocken)	0,2 l	7,00 €
	Flasche	27,00 €
Lugana	0,2 l	9,50 €
	Flasche	33,00 €
Frizzantino (lieblich)		6,50 €
Rosé	0,2 l	7,50 €

## Vini Rossi (Rotweine)

Chianti	0,2 l	7,50 €
	Flasche	27,50 €
Montepulciano	0,2 l	7,50 €
	Flasche	27,50 €
Lagrein	0,2 l	8,50 €
	Flasche	32,50 €
Primitivo	0,2 l	8,90 €
	Flasche	33,50 €
Nero d'Avola	0,2 l	9,50 €
	Flasche	34,50 €
Lambrusco (lieblich)		6,50 €

Eine Liste für Allergene und Zusatzstoffe liegt bei unserem Servicepersonal für Sie bereit...

## Longdrinks & Cocktails

Cuba Libre	8,90 €
Whisky Cola	8,90 €
Mojito	8,90 €
Gin Tonic	10,50 €
Ipanema (alkoholfrei)	8,50 €
Gin Tonic (alkoholfrei)	8,50 €
Virgin Mojito (alkoholfrei)	8,50 €

## Rum & Whisky

Don Papa	2 cl	4,80 €
	4 cl	8,90 €
Jack Daniel's	2 cl	4,80 €
	4 cl	6,80 €
Talisker	2 cl	6,50 €
	4 cl	9,80 €
Bushmills	2 cl	6,50 €
	4 cl	9,80 €

## Schlitzer Destillerie (Obstbrände)

Himbeere	3,90 €
Williams Birne	3,90 €
Haselnuss	3,90 €
Marille	3,90 €
Zwetschge	3,90 €

## Digestifs

Averna	2 cl	3,50 €
Ramazotti	2 cl	3,50 €
Sambuca	2 cl	3,50 €
Limoncello	2 cl	3,50 €
Amaro Del Capo	2 cl	3,50 €
Baileys	2 cl	3,50 €
Fernet	2 cl	3,50 €
Frangelico	2 cl	3,50 €
Amaro Montenegro	2 cl	3,50 €
Vecchia Romagna	2 cl	5,50 €
Grappa Bianca	2 cl	5,50 €
Barricata	2 cl	5,50 €

## Heissgetränke

Espresso	2,80 €
Espresso Macchiato	3,50 €
Caffè Crema	3,80 €
Doppio Espresso	3,80 €
Cappuccino	3,90 €
Latte Macchiato	4,50 €
Tee (Grün / Schwarz / Kräuter / Früchte)	3,90 €
Tee Frische Minze	4,50 €

Eine Liste für Allergene und Zusatzstoffe liegt bei unserem Servicepersonal für Sie bereit...