



# HERZLICH WILLKOMMEN BENVENUTO

Im alten Rom waren **Gladiatoren** Berufskämpfer,  
die in öffentlichen Schaustellungen zur Unterhaltung  
gegeneinander kämpften.

*„Die Besten von ihnen wurden zu Legenden!“*



Doch bevor die „**Gladiator**“ ein kaiserliches Privileg wurde,  
finanzierten vor allem reiche Privatleute diese Veranstaltungen,  
welche meist mit einem prunkvollen Mahl ihren Abschluss fanden.

.....

Nun - wir sind weder Verfechter von Gewalt, noch davon sie zur  
Schau zu stellen - aber ein **prunkvolles Mahl** klingt doch gut, oder?

Aus diesem Grund erwartet Sie bei uns ein ganzes **Team von**  
**„RESTAURANT-GLADIATOREN“**

die täglich ihr Bestes geben, Sie mit allerlei  
Köstlichkeiten der italienischen Küche zu verwöhnen  
und einem aufmerksamen Service glücklich zu machen.

Bei unseren Speisen achten wir daher besonders auf die traditionelle  
Zubereitung, die Liebe zum Detail und auf qualitativ hochwertige  
Zutaten von regionalen Lieferanten.

Und sollten Sie Fragen oder besondere Wünsche haben,  
sprechen Sie uns gerne darauf an.

**Wir freuen uns über Ihren Besuch und wünschen Ihnen nun  
viel Spaß bei der Auswahl, einen angenehmen Aufenthalt  
und natürlich einen guten Appetit.**



## ANTIPASTI || VORSPEISEN

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 01. | <b>Antipasto IL GLADIATORE</b><br>Gemischter italienischer Vorspeisenteller   | 16,50 € |
| 02. | <b>Antipasto di Salumi Misti</b><br>Diverser italienischer Aufschnitt   | 14,50 € |
| 03. | <b>Pizza Bruschetta 32 cm</b><br>Pizzabrot mit frischen geschnittenen Tomaten,<br>garniert mit Olivenöl, Oregano, Knoblauch und Basilikum | 7,50 €  |
| 04. | <b>WEISS</b><br>Pizzakuchen (Foccacia) mit Kirschtomaten, Rucola und Oliven <sup>9</sup>  | 9,50 €  |
| 05. | <b>Formaggio al Forno</b><br>Schafskäse <sup>1,G</sup> überbacken   | 8,50 €  |
| 06. | <b>Mozzarella di Bufala alla Caprese</b><br>Büffelmozzarella <sup>G</sup> auf Rucola, Kirschtomaten und Balsamico                         | 13,50 € |
| 07. | <b>Vitello Tonnato</b><br>Kalbsscheiben mit Thunfischsauce <sup>D</sup> und Kapern  | 11,00 € |
| 08. | <b>Carpaccio di Manzo</b><br>Dünne Streifen vom Rinderfilet mit Champignons<br>und gehobeltem Parmesan                                    | 12,00 € |
| 09. | <b>Carpaccio di Salmone al Mango</b><br>Lachscarpaccio <sup>D</sup> mit Mango, rosa Pfeffer und frischer Minze                            | 14,00 € |
| 10. | <b>Parma e Melone</b><br>Parmaschinken <sup>1,3,5</sup> mit Melone  | 11,50 € |
| 11. | <b>Insalata di Polipo e Patate</b> (auf Anfrage)<br>Oktopussalat <sup>N</sup> mit Kartoffeln „á la Julienne“ geschnitten                  | 15,50 € |
| 12. | <b>Cocktail di Gamberi</b> (auf Anfrage)<br>Shrimps-Cocktail <sup>B</sup>   | 10,50 € |

## ZUPPA || SUPPEN

- |     |  |        |
|-----|--|--------|
| 21. | <b>Zuppa di Pomodoro</b><br>hausgemachte Tomatencrèmesuppe               | 6,00 € |
| 22. | <b>Minestrone</b><br>hausgemachte Gemüsesuppe <sup>1,1</sup>             | 6,50 € |
| 23. | <b>Tortellini in Brodo</b><br>Tortellini in Hühnerbrühe <sup>A,1,2</sup> | 6,00 € |



## INSALATE || SALAT

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 31. | <b>Kleiner Beilagensalat</b><br>gemischter Salat mit Gurken, Tomaten, Peperoni <sup>1</sup> , Zwiebel<br>Olive <sup>9</sup> und Hausdressing <sup>G,1</sup>  | 4,50 €  |
| 32. | <b>Insalata di Pomodori</b><br>Rucola, Tomaten in Scheiben, rote Zwiebeln, Olivenöl<br>und Balsamico   | 7,50 €  |
| 33. | <b>Insalata Caprese</b><br>Tomaten und Mozzarella mit Basilikum und Balsamico <sup>A,G,1</sup>   | 8,00 €  |
| 34. | <b>Insalata Mista</b><br>gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln,<br>Oliven <sup>9</sup> , Peperoni <sup>1</sup> , Karotten und Hausdressing <sup>G,1</sup>   | 7,00 €  |
| 35. | <b>Insalata Italia</b><br>gemischter Salat, mit Ei <sup>C</sup> , Gurken, Tomaten, Karotten,<br>Zwiebeln, Oliven <sup>9</sup> , Schinkenrolle <sup>1,3,5</sup> mit Käsefüllung <sup>1,G</sup><br>und Hausdressing <sup>G,1</sup> | 9,50 €  |
| 36. | <b>Insalata Colosseo</b><br>gemischter Salat mit Thunfisch <sup>D</sup> , Ei <sup>C</sup> , Gurken, Tomaten,<br>Karotten, Zwiebeln, Oliven <sup>9</sup> und Hausdressing <sup>G,1</sup>  | 9,00 €  |
| 37. | <b>Insalata César</b><br>gemischter Salat mit Puten-Streifen, Tomaten,<br>Gurke, Zwiebeln, Peperoni <sup>1</sup> und Hausdressing  | 10,50 € |
| 38. | <b>Insalata „IL GLADIATORE“</b><br>gemischter Salat mit gebratenen Entrecote-Streifen, Rucola, Mais,<br>Champignons, Büffelmozzarella, Kirschtomaten und Essig & Öl  | 14,50 € |

## PRIMI PIATTI DI PASTA || NUDELN

- 
- 
41. **Spaghetti Pomodoro e Basilico**  
mit Tomatensauce und Basilikum <sup>A,G,1</sup> 7,00 €
42. **Spaghetti Carbonara**  
mit Ei<sup>C</sup>, Guancia und Parmesan <sup>A,G,1</sup> 11,50 €
43. **Spaghetti ai Gamberi**  
mit Shrimps<sup>B</sup>, Petersilien-Pesto und Knoblauch <sup>A,D,G,1</sup> 11,50 €
44. **Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino**  
mit Knoblauch, Olivenöl<sup>9</sup> und gehackten Chilischoten <sup>A,G,1</sup> 8,50 €
45. **Tagliatelle Bolognese**  
mit Hackfleischsauce <sup>A,G,1</sup> 9,00 €
46. **Tagliatelle Vegetariana**  
mit verschiedenem gebratenen Gemüse der Saison <sup>A,G,1</sup> 9,50 €
47. **Tagliatelle al Salmone**  
mit frischem Lachs<sup>D</sup> und Sahnesauce <sup>A,G,1</sup> 12,50 €
48. **Penne Arrabbiata**  
mit pikanter Tomatensauce und Oliven <sup>9,A,G,1</sup> 9,00 €
49. **Penne alla Boscaiola**  
mit Tomatensauce, Champignons, Erbsen und Speck <sup>A,G,1</sup> 9,50 €
50. **Penne Gorgonzola**  
mit Gorgonzolasauce <sup>A,G,1</sup> 9,50 €
51. **Penne all' Amatriciana**  
mit Tomatensauce, Zwiebeln und Guancia <sup>A,G,1</sup> 11,50 €
52. **Spaghetti alla Puttanesca**  
mit Sardinen<sup>B</sup>, Kapern, Oliven<sup>9</sup> und Kirschtomaten 10,50 €

## PRIMI PIATTI DI PASTA || NUDELN

61. **Tortellini alla Panna** 8,50 €  
mit Schinken<sup>1,3,5</sup> und Sahnesauce <sup>A,G,1</sup>
62. **Linguine alla Carrettiera** 10,00 €  
mit Thunfisch<sup>D</sup>, frischen Tomaten, Olivenöl<sup>9</sup> und Basilikum <sup>A,G,1</sup>
63. **Linguine allo Scoglio** 15,50 €  
mit Meeresfrüchten<sup>1,B,D,N</sup>
64. **Paccheri „Nico Gladiator“** 17,50 €  
Breite flache Nudeln mit Rinderstreifen,  
Kirschtomaten und Basilikum

## AL FORNO || ÜBERBACKENES

71. **Parmegiana di Melanzane** <sup>(Vegetarisch)</sup> 11,50 €  
Auberginen, Mozzarella<sup>G</sup>, Tomatensauce, Parmesan  
und Basilikum <sup>A,G,1</sup>
72. **Lasagne** 10,50 €  
Nudelplatten mit Hackfleischsauce und Besciamella,  
überbacken mit Käse <sup>A,G,1</sup>
73. **Tortellini al forno** 9,50 €  
mit Bolognesesauce, überbacken mit Käse <sup>A,G,1</sup>
74. **Combinazione** <sup>(Vegetarisch)</sup> 12,50 €  
Drei verschiedene Nudelsorten, überbacken mit Käse <sup>A,G,1</sup>
75. **Cannelloni al forno** 14,50 €  
gefüllte Teigrollen mit Ricotta, Spinat und Gorgonzolasauce,  
überbacken mit Käse <sup>A,G,1</sup>

## SECONDI DI CARNE || FLEISCH

### DI MAIALE || VOM SCHWEIN

81. **Impanata Milanese** 11,00 €  
Paniertes Schnitzel<sup>A</sup> mit Pommes<sup>A,C</sup>
82. **Jägerschnitzel** 13,00 €  
Paniertes Schnitzel<sup>A</sup> mit frischen Champignons,  
Bratensauce und Pommes<sup>A,C,1,4</sup>
83. **Rahmschnitzel** 12,50 €  
Paniertes Schnitzel<sup>A</sup> mit Rahmsauce und Pommes<sup>A,C,G,1,4</sup>
84. **Paprikaschnitzel** 14,50 €  
Paniertes Schnitzel<sup>A</sup> mit Paprikasauce,  
Champignons, Zwiebeln und Pommes<sup>A,C,G,1,4</sup>
85. **Piccata Bolognese** 14,50 €  
Paniertes Schnitzel<sup>A</sup> mit Hackfleischsauce und Schinken<sup>1,3,5</sup>  
mit Käse überbacken und Spaghetti
86. **Filetto di Maiale al Mascarpone** 16,50 €  
Schweinefilet in Mascarponesauce, Pinienkerne  
und Gemüse<sup>A,C,G,1</sup>
87. **Filetto di Maiale ai Funghi** 15,50 €  
Schweinefilet mit Champignonsauce und Nudeln<sup>A,C,G,4</sup>

ALLE UNSERE FLEISCH- UND FISCHGERICHTE  
WERDEN MIT BEILAGENSALAT SERVIERT.

### DI VITELLO || VOM KALB

88. **Scaloppina al Vino bianco** 18,00 €  
in Weizenmehl leicht paniertes Kalbsschnitzel<sup>A</sup> in  
Weißweinsauce mit Tagliatelle<sup>A,C,G</sup>
89. **Scaloppina Gorgonzola** 18,50 €  
in Weizenmehl leicht paniertes Kalbsschnitzel<sup>A</sup>  
in Gorgonzolasauce<sup>G</sup> mit Tagliatelle<sup>A,C,G</sup>
90. **Saltimbocca alla Romana** 19,50 €  
in Weizenmehl leicht paniertes Kalbsschnitzel<sup>A</sup> in  
Weißweinsauce mit Parmaschinken<sup>1,3,5</sup>, Salbei und Tagliatelle<sup>A,C,G</sup>

### DI MANZO || VOM RIND

91. **Bistecca alla Griglia** 19,50 €  
Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter  
und Bratkartoffeln
92. **Bistecca al Pepe Verde** 21,50 €  
Argentinisches Rumpsteak mit grüner Pfefferrahmsauce  
und Bratkartoffeln<sup>G,H</sup>
93. **Bistecca al Gorgonzola** 22,50 €  
Argentinisches Rumpsteak mit Gorgonzolasauce<sup>G</sup>  
und Bratkartoffeln<sup>G,H</sup>
94. **Bistecca alle Cipolle** 21,50 €  
Argentinisches Rumpsteak mit gebratenen Zwiebeln  
und Bratkartoffeln
95. **Bistecca al Funghi** 21,50 €  
Argentinisches Rumpsteak mit frischen Champignons  
und Bratkartoffeln
96. **Bistecca alla Pizzaiola** 21,50 €  
Argentinisches Rumpsteak mit Tomatensauce, Oliven<sup>9</sup>,  
Kapern, Oregano und Bratkartoffeln
97. **Filetto di Manzo con Cipolla Caramellata** 27,50 €  
Argentinisches Rinderfilet mit Röstzwiebeln  
und Bratkartoffeln

## PESCE || FISCH

101. **Calamari alla Griglia** 18,50 €  
Tintenfisch<sup>N</sup> vom Grill mit Gemüse
102. **Calamari Fritti** 16,50 €  
Frittierte Tintenfischringe<sup>B,N</sup> mit Gemüse
103. **Salmone alla Griglia** 17,50 €  
Gegrillter Lachs<sup>D</sup> mit Salzkartoffeln
104. **Salmone In salsa di Zafferano e Gamberetti** 19,50 €  
Lachs<sup>D</sup> in Safran-Ingwer-Sauce mit Shrimps<sup>B</sup> und Salzkartoffeln
105. **Scampi alla griglia** 22,50 €  
Scampi<sup>B</sup> vom Grill mit Gemüse
106. **Grigliata Mista di Pesce** 33,50 €  
gemischter Fischteller mit Beilage nach Wahl

VERPASSEN SIE NICHT UNSERE WECHSELNDEN

**TAGESEMPFEHLUNGEN**

AUF DER AKTIONSTAFEL

ODER FRAGEN SIE EINFACH IHRE SERVICEKRAFT.

## PER I BAMBINI || KINDER

111. **Spaghetti Bambini** 5,50 €  
mit Tomaten-, Bolognese- oder Schinken-Sahnesauce<sup>G,1,3,5</sup>
112. **Tortellini Obelix** 6,50 €  
mit Tomaten-, Bolognese- oder Schinken-Sahnesauce<sup>G,1,3,5</sup>
113. **Pizza Asterix** 6,50 €  
mit Tomatensauce, Käse<sup>A,G,1</sup> und Salami<sup>4</sup>
114. **Kleine Pizza Margherita** (Vegetarisch) 6,00 €  
mit Tomatensauce und Käse<sup>A,G,1</sup>
115. **Piccolo Gladiatore** 7,00 €  
Kleines paniertes Schnitzel<sup>A</sup> mit Pommes und Ketchup

## CONTORNI || BEILAGEN

121. **Pommes frites** 4,00 €
122. **Gemüse (nach Saison)** 4,00 €
123. **Rosmarinkartoffeln** 4,00 €
124. **Salzkartoffeln** 4,00 €
125. **Spaghetti Aglio Olio é Peperoncino** 6,00 €



# PIZZERIA IL GLADIATORE

- 201. Pane Bianca oder Rossa\*** 5,00 €  
Pizzabrot, Olivenöl<sup>9</sup>, Oregano und Knoblauch  
\*auf Wunsch mit Tomatensauce
- 202. Margherita** 8,00 €  
mit Tomatensauce, Basilikum und Mozzarella<sup>G</sup>
- 203. Napoli** 8,50 €  
mit Tomatensauce, Sardellen<sup>D</sup>, Kapern  
und Oliven<sup>9</sup>
- 204. Salami** 8,50 €  
mit Tomatensauce, Mozzarella<sup>G</sup> und Salami<sup>4</sup>
- 205. Prosciutto e Funghi** 9,00 €  
mit Tomatensauce, Mozzarella<sup>G</sup> Schinken<sup>1,3,5</sup> Champignons
- 206. Speciale** 9,50 €  
mit Tomatensauce, Mozzarella<sup>G</sup>, Schinken<sup>1,3,5</sup>,  
Salami<sup>4</sup> und Champignons
- 207. Montanara** 9,50 €  
mit Tomatensauce, Mozzarella, Salami<sup>4</sup>, Paprika,  
Oliven<sup>9</sup> und Artischocken
- 208. Quattro Stagioni** 9,50 €  
mit Tomatensauce, Mozzarella<sup>G</sup>, Schinken<sup>1,3,5</sup>, Champignons,  
Artischocken und Oliven
- 209. Quattro Formagi** 10,00 €  
mit Sahnesauce und vier Käsesorten

- 210. Rustica** 10,00 €  
mit Tomatensauce, Mozzarella<sup>G</sup>, Schinken<sup>1,3,5</sup>,  
rote Zwiebeln, Ei<sup>C</sup>, Champignons, Knoblauch und Paprika
- 211. Vegetariana** 9,50 €  
mit Tomatensauce oder Sahnesauce, Mozzarella<sup>G</sup> und  
mediteranem Grillgemüse
- 212. Spinaci** 8,50 €  
mit Tomatensauce, Mozzarella<sup>G</sup>, Blattspinat und Knoblauch
- 213. Bufala** 11,50 €  
mit Tomatensauce, mit frischem Büffelmozzarella<sup>G</sup>,  
Kischtomaten und Basilikum
- 214. Salmone** 10,50 €  
mit Tomatensauce, Mozzarella<sup>G</sup>, Lachs<sup>D</sup>, Rucola,  
Kirschtomaten und Knoblauch
- 215. Tonno** 9,00 €  
mit Tomatensauce, Mozzarella<sup>G</sup>, Thunfisch<sup>D</sup> und Zwiebeln
- 216. Oceano** 12,50 €  
mit Tomatensauce, Meeresfrüchten<sup>1,B,D,N</sup> und Knoblauch
- 217. Baronessa** 10,50 €  
mit Tomatensauce, Mozzarella<sup>G</sup>, Champignons,  
Salami<sup>4</sup> (pikant) und Gorgonzola<sup>G</sup>
- 218. Calzone** 9,50 €  
mit Tomatensauce, Mozzarella<sup>G</sup>, Schinken<sup>1,3,5</sup>, Salami<sup>4</sup>  
und Champignons
- 219. Calzone fritto** 11,50 €  
gebratener Mozzarella<sup>G</sup> und Tomatensauce und  
eine Zutat nach Wahl



- 220. Parma Rucola** 12,50 €  
mit Tomatensauce, sowie Mozzarella<sup>G</sup>, Parmaschinken<sup>1,3,5</sup>, Rucola, Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan
- 221. Chef** 10,00 €  
mit Tomatensauce, Mozzarella<sup>G</sup>, Salami<sup>4</sup>, rote Zwiebeln, Paprika und Knoblauch
- 222. Capricciosa** 10,00 €  
mit Tomatensauce, Mozzarella<sup>G</sup>, Schinken<sup>1,3,5</sup>, Oliven<sup>9</sup>, Ei<sup>C</sup> und Würstchen
- 223. Diavola** 10,00 €  
mit Tomatensauce, Mozzarella<sup>G</sup>, Salami<sup>4</sup> (pikant) und Oliven
- 224. IL GLADIATORE** 13,50 €  
mit Tomatensauce, Garnelen<sup>B</sup>, sowie Büffelmozzarella<sup>G</sup>, Rucola, Champignons, Pesto und Kirschtomaten
- 225. Parmigiana** 12,50 €  
mit Tomatensauce, Mozzarella, gegrillten Auberginen, Parmesan, Bruschetta und Schinken
- 226. SARDEGNA, geformt wie eine Sardine** 11,50 €  
4 Käsesortensauce mit 4 Oliven wie die 4 Provinzen
- 300. IL RE** 14,50 €  
mit Sahnesauce, Garnelen<sup>B</sup>, Zucchini, Sesam<sup>K</sup> und Chilifäden, gefüllter Rand mit Spinat, Schaftkäse, Mozzarella und gereiftem Käse<sup>G</sup>

Unsere Pizzen werden alle nach traditioneller Art mit ausgewählten Zutaten zubereitet.

Lust auf das gewisse Extra?

Wählen Sie nach Herzenslust aus einer Vielzahl von Extra-Beilagen auf der nächsten Seite.

## EXTRA BEILAGEN FÜR IHRE PIZZA

### FLEISCH

Salami	1,00 €
Salami (pikant)	2,00 €
Schinken	1,00 €
Parmaschinken	2,50 €
Hähnchenstreifen	2,00 €
Bolognese	1,00 €
Speck	1,00 €
Würstchen	1,00 €
Meeresfrüchte	2,50 €

### FISCH

Thunfisch	1,00 €
Sardellen	1,50 €
Shrimps	2,00 €

### KÄSE

Büffelmozzarella	3,00 €
Gorgonzola	2,00 €
Schäfskäse	1,50 €
Mozzarella	1,50 €

### SONSTIGES

Paprika	1,00 €
Zwiebeln	1,00 €
Oliven	1,00 €
Ruccola	1,00 €
Bruschetta	3,00 €
Erbsen	1,00 €
frische Tomaten	1,50 €
Kirschtomaten	1,00 €
Brokkoli	1,00 €
Peperoni	1,00 €
Artischocken	1,00 €
Spinat	1,00 €
Champignons	1,00 €
Mais	1,00 €
Ananas	1,00 €
Kapern	1,00 €
Knoblauch	0,50 €
Ei, gekocht	1,00 €
Spiegelei	1,00 €



## DESSERTS || NACHTISCH

401. **TIRAMISÚ** 5,50 €  
Klassisches Dessert mit Biskuits  
und Mascarpone <sup>4,11,C,G</sup>
402. **PANNA COTTA** 5,00 €  
Traditionelles puddingartiges Dessert <sup>4,C,G</sup>
403. **PARFAIT DI MANDORLE** 7,00 €  
Halbgefrorenes mit Mandeln <sup>4,C,G</sup>
404. **PIZZA SORRISO** 7,00 €  
Süße Pizza mit Nutella,  
Nüsse und Smarties <sup>4,G,H,F</sup>
405. **TARTUFO NERO CLASSICO** 6,50 €  
Schokotrüffel mit Eierlikörfüllung und Kakao <sup>4,C,G</sup>
406. **CASSATA SICILIANA** 6,50 €  
Halbgefrorenes mit süßem Ricotta mit  
kandierte Früchten und Pistazien <sup>4,C,G,H</sup>
407. **SORBETTO AL LIMONE** 7,00 €  
Italienisches Zitronensorbet <sup>G</sup>

### AB ZWEI UND MEHR PERSONEN

408. **DESSERT IL GLADIATORE** 9,50 €  
gemischter Dessertteller für mindestens 2 Personen <sup>4,C,G,H</sup> pro Person
409. **SFINCI IL GLADIATORE** 8,50 €  
Traditionelle frittierte Teigkugeln mit Zucker und Zimt,  
garniert mit Vanilleeis, Schokosauce,  
Honig und viel Liebe <sup>4,C,G,H</sup> pro Portion

## GETRÄNKE | BEVANDE

### WARME GETRÄNKE<sup>7</sup>

501. Espresso 2,00 €
502. Doppio Espresso 3,00 €
503. Kaffee 2,50 €
504. Milchkaffee<sup>G</sup> 3,50 €
505. Cappuccino<sup>G</sup> 3,00 €
506. Latte Macchiato<sup>G</sup> 3,50 €
507. Tee (diverse Sorten, bitte umblättern) 2,50 €

### WASSER

508. „Classic“ mit Kohlensäure 0,25l 2,50 €
509. „Classic“ Flasche 0,70l 5,00 €
510. „Naturelle“ still 0,25l 2,50 €
511. „Naturelle“ Flasche 0,70l 5,00 €

### SOFTDRINKS

- |      |  | Klein 0,2l | Groß 0,4l |
|------|--|------------|-----------|
| 512. | Coca Cola <sup>4,7</sup>                   | 2,50 €     | 4,00 €    |
| 513. | Coca Cola light <sup>4,6,7</sup>           | 2,50 €     | 4,00 €    |
| 514. | Fanta <sup>3,4</sup>                       | 2,50 €     | 4,00 €    |
| 515. | Spezi <sup>3,4,7</sup> (Coca Cola + Fanta) | 2,50 €     | 4,00 €    |
| 516. | Sprite <sup>3</sup>                        | 2,50 €     | 4,00 €    |
| 517. | Bitterlemon <sup>8</sup>                   | 2,50 €     | 4,00 €    |
| 518. | Bitterlemonschorle <sup>8</sup>            | 2,50 €     | 4,00 €    |

# Unsere Teesorten<sup>7</sup> von **FLORAGOLD**

pro Tasse 2,50 €

- 601 BIO Waldkobold Tee
- 602 BIO Beerenkuss Tee  
Früchtetee mild, aromatisiert Gartenbeeren
- 603 BIO Japan Sencha Tee  
Grüntee
- 604 BIO Orange Tee  
Grüntee mit Orangenschalen, aromatisiert
- 605 BIO Pfefferminzblätter Tee  
Kräutertee
- 606 BIO Großmutter 's Kräuter Tee  
Kräutertee, aromatisiert Zitrone-Kamille
- 607 BIO Kamillenblüten Tee  
Kräutertee, Kamillenblüten ganz
- 608 BIO Terra Tee Lemon-Ingwer  
Rooibos Kräutertee, aromatisiert
- 609 Assam „Mokalbari“ Tee  
Schwarztee
- 610 BIO Earl Grey Tee  
Schwarztee, aromatisiert

## SÄFTE

	Klein 0,2l	Groß 0,4l
701. Apfelsaft	2,50 €	4,00 €
702. Apfelsaftschorle	2,50 €	4,00 €
703. Orangensaft	2,50 €	4,00 €
704. Orangensaftschorle	2,50 €	4,00 €
705. Johannisbeersaft	2,50 €	4,00 €
706. Johannisbeersaftschorle	2,50 €	4,00 €
708. Maracujasaft	2,50 €	4,00 €
709. Maracujasaftschorle	2,50 €	4,00 €

## BIER<sup>11,A</sup>

710. Bitburger Pils vom Fass, klein	0,3l	3,00 €
711. Bitburger Pils vom Fass, groß	0,5l	4,00 €
712. Benedikter Weizen vom Fass	0,3l	3,00 €
713. Benedikter Weizen vom Fass	0,5l	4,00 €
714. Benedikter Hell	0,5l	4,50 €
715. Köstritzer Schwarzbier	0,3l	4,50 €
716. Weizen Radler	0,5l	4,00 €
717. Radler, klein	0,3l	3,00 €
718. Radler, groß	0,5l	4,00 €
719. Benedikter Weizen (alkoholfrei)	0,5l	4,00 €
720. Bitburger Pils , klein (alkoholfrei)	0,3l	3,00 €

## SPIRITUOSEN<sup>11</sup>

801. Grappa della Casa	2cl	3,50 €
802. Limoncello	2cl	3,50 €
803. Ramazzotti	2cl	4,00 €
804. Averna	2cl	4,00 €
805. Fernet Branca	2cl	4,00 €
806. Ouso	2cl	3,50 €
807. Williams	2cl	3,50 €
808. Vecchia Romagna	2cl	4,50 €
809. Sambuca	2cl	4,50 €
810. Amaro del Capo	2cl	4,00 €
811. Baileys	4cl	4,00 €

## APERITIVI<sup>11</sup>

821. Hugo	0,4l	5,00 €
822. Aperol Spritz	0,4l	5,00 €
823. Nico Gladiator Spritz	0,4l	6,50 €
824. Prosecco	0,1l	4,50 €
825. Prosecco Orange	0,2l	5,00 €
826. Campari Soda	0,4l	4,50 €
827. Capari Orange	0,4l	4,50 €
828. Bitterino	0,2l	3,50 €
829. Martini	0,3l	4,50 €

Bianco oder Rosso

## VINOTECA - WEINE<sup>11</sup>

### ITALIENISCHER ROTWEIN

901. Vino della Casa	0,25l	4,00 €
902. Lambrusco	0,25l	4,50 €
903. Chianti	0,25l	5,00 €
904. Merlot	0,25l	5,00 €
905. Nero d'Avola	0,25l	5,00 €

### ITALIENISCHER WEIßWEIN

906. Pinot Grigio	0,25l	5,00 €
907. Frascati	0,25l	5,00 €

### ITALIENISCHER ROSÉ

908. Bardolino Chiaretto	0,25l	5,00 €
--------------------------	-------	--------

### DEUTSCHER WEIN

909. Riesling	0,25l	4,00 €
910. Rieslingschorle	0,5l	4,50 €
911. Weißherbst	0,25l	4,00 €
912. Weißherbstschorle	0,5l	4,50 €

Haben Sie Interesse an anderen Weinen? Fragen Sie bitte Ihre Servicekraft.

## ZUSATZSTOFFE & ALLERGENE

### ZUSATZSTOFFE

- 1= mit Konservierungsstoff
- 2= mit Geschmacksverstärker
- 3= mit Antioxidationsmittel
- 4= mit Farbstoff
- 5= mit Phosphat
- 6= mit Süßungsmittel
- 7= koffeinhaltig
- 8= chininhaltig
- 9= geschwärzt
- 10= enthält Phenylalaninquelle
- 11= enthält Alkohol

### ALLERGENE

**A = glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Hybridstämme). \*Betrifft alle Speisen mit Teig z.B. Pizza, Nudeln**

- B = Krebstiere**
- C = Eier**
- D = Fisch**
- E = Erdnüsse**
- F = Soja**

**G = Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)**

**H = Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss)**

- I = Sellerie**
- J = Senf**
- K = Sesamsamen**

**L = Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l**

- M = Lupinen**
- N = Weichtiere**

Sollten Sie sich unsicher sein oder Fragen haben, wenden Sie sich bitte an unserer Servicepersonal.

UNSERE HOMEPAGE

[www.IL-RE.com](http://www.IL-RE.com)

## ÖFFNUNGSZEITEN

Montags Ruhetag

Dienstag bis Freitag 17:00 - 22:30 Uhr

Samstags 11:30 - 22:30 Uhr

Sonntags 11:30 - 22:30 Uhr

## UNSER QUALITÄTSVERSPRECHEN

Traditionelle Zubereitung

Regionale Lieferanten

Täglich frische Waren

Viele hausgemachte Zutaten

Ständige Qualitätskontrollen

## UNSERE SERVICES FÜR SIE

Reservierung per Telefon

Feierlichkeiten im Restaurant

Speisen zum Abholen

Veranstaltungen

**Interessiert?**

Fragen Sie gerne unser Servicepersonal im Restaurant oder schreiben Sie uns an:

[service@il-re.com](mailto:service@il-re.com)



**Ristorante**

**„IL GLADIATORE“**

**Bruchhäuser Weg 42  
69124 Heidelberg**

**Tel. 06221 / 98 57 999**

**service@il-re.com  
www.IL-RE.com**