

Liebe Gäste!

Informationen über Zutaten und Stoffe in unseren Speisen, die **Allergien** oder **Unverträglichkeiten** auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Personal.

Ihr Grappolo-Team

Aperitif

Prosecco ²¹	4, 10 €	0,1L
Prosecco mit Holundersirup ²¹	5, 10 €	0,2L
Prosecco Aperol ^{1,21}	5, 10 €	0,2L
Aperolino ^{1,21} Prosecco mit Aperol und weißem Pfirsichpüree	6, 10 €	0,2L
Bellini ^{3,21} Prosecco und weißes Pfirsichpüree	5, 90 €	0,2L
Rossini ^{3,21} Prosecco mit Erdbeerpüree	5, 90 €	0,2L
Aperol Spritz ^{1,21}	6, 30 €	0,25L
Hugo ²¹	6, 30 €	0,25L
Campari ¹ Orange oder Soda 4cl	5, 20 €	0,2L
Martini Rot ¹ oder Weiss ²¹	5, 20 €	0,2L

Champagner

Moët & Chandon Brut Imperial ²	79, 00 €	0,75L
---	----------	-------



Antipasti – Vorspeisen

Bruschetta Classica geröstetes Weißbrot, klassisch mit Tomatenstücken und Knoblauch belegt	4, 50 €
Antipasto Prosciutto e Melone Cantaloupe-Melone mit italienischem Landschinken	9, 90 €
Antipasto Caprese frische Tomaten mit Mozzarella und Basilikum	9, 50 €
Vitello tonnato fein geschnittenes Kalbfleisch an feiner Thunfisch-Salsa und Kapern	10, 80 €
Carpaccio di Manzo Rindercarpaccio mit Parmesan und Rucola	11, 50 €
Antipasto Grappolo gemischter Vorspeisenteller nach Art des Hauses	12, 90 €
Antipasto Grappolo per 3-4 Persone gemischte Vorspeisenplatte für 3-4 Personen nach Art des Hauses	39, 90 €
Antipasto Frutti di Mare Meeresfrüchte	13, 90 €

Zu allen Vorspeisen servieren wir Ihnen hausgebackenes Brot.
Als Alternative bieten wir Ihnen ofenfrisches Pizzabrot an (Aufpreis 3,20 €).



Insalate – Salate

Insalata di Pomodori Tomatensalat mit frischen Rote Zwiebeln	4, 80 €
Insalata mista gemischter Salat und Balsamicodressing	4, 90 €
Insalata di Rucola Rucolasalat mit Cherrytomaten und Parmesan	8, 20 €
Insalata Fantasia Salatteller mit Putenstreifen, Melone, Mozzarella und Balsamicodressing	10, 50 €
Insalata Mediterranea Salatteller mit geräuchertem Lachs, Fetakäse, grünen Oliven und Parmesanraspel	11, 50 €
Insalata Grappolo Salatteller mit Melone, italienischem Landschinken, mariniertes Gemüse, Mozzarella und Parmesanraspel	11, 80 €
Insalata Nizzarda Mit Thunfisch, Rote Zwiebeln, Ei und Käse	12, 50 €

Zuppe – Suppen

Zuppa di Pomodoro Tomatencremesuppe mit Sahne	4, 50 €
Tortellini in Brodo ^{2,3} Tortellini in Rinderbrühe	5, 50 €
Stracciatella alla Romana Gemüsebrühe mit Ei und Parmesan	4, 50 €
Minestrone di Verdure Gemüsesuppe	5, 90 €

Zu allen Vorspeisen servieren wir Ihnen hausgebackenes Brot.
Als Alternative bieten wir Ihnen ofenfrisches Pizzabrot an (Aufpreis 3,20 €).

Pasta – Teigwaren

Fettucine all' Emiliana mit Streifen vom italienischen Landschinken, Champignons, Öl, Weißweinsauce und Parmesanraspel	9, 90 €
Fettucine Grappolo al Cartoccio mit Kalbsspitzen, Steinpilzen, Hinterkochschinken an feiner Rahmsauce in Alufolie	12, 80 €
Tagliatelle al Curry mit Champignons, Curry-Sahnesauce, gerösteten Mandeln und Garnelen	10, 50 €
Tagliatelle al Salmone mit frischen Lachswürfeln, Cherrytomaten an feiner Weißweinsauce	12, 90 €
Pennette Gamberi e Zucchine mit Garnelen und Zucchini an feiner Weißweinsauce	9, 90 €
Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino mit Knoblauch, Öl und Chili	7, 50 €
Spaghetti al Basilico e Pomodoro mit Cherrytomatensauce, Knoblauch und Basilikum	7, 80 €
Spaghetti alla Bolognese nach italienischer Art mit Hackfleisch-Tomatensauce	8, 00 €
Gnocchi Caprese ^{2,3} Kartoffelnocken mit frischem Mozzarella, Cherrytomaten und Basilikum	8, 80 €
Gnocchi Mimosa ^{2,3} Kartoffelnocken mit Gorgonzola, Spinat, Knoblauch an feiner Rahmsauce	9, 30 €
Pennetti del Süd mit Auberginen, Knoblauch, Cherrytomaten, Mozzarella und Basilikum	9, 20 €
Pennetti alla Verdure Nudeln mit gemischtem Gemüse	8, 50 €
Spaghetti Mare Mit Meeresfrüchten, Tomaten und Weißweinsauce	14, 90 €
Spaghetti Carbonara Mit Speck, Sahnesauce und Eigelb	8, 90€
Penne Matriciana Mit Speck, Zwiebeln und Tomatensauce	9, 20 €
Risotto ala Pescatora Mit Meeresfrüchten	13, 90 €



Pasta al Forno – Überbackene Teigwaren

Lasagne Casareccia frische hausgemachte Lasagne nach Art des Hauses	8, 90 €
Tortellini Aurora al Forno ^{2,3,9} mit Hinterschinken Erbsen und Rosésauce im Ofen überbacken	8, 50 €
Penette al Forno ^{2,3,9} mit Hinterkochschinken, Erbsen, Champignons, Bolognesesauce und Sahne im Ofen überbacken	8, 80 €
Spaghetti al Forno ^{2,3,9} mit Hinterschinken, Erbsen, Bolognesesauce und Sahne überbacken	8, 70 €
Tortellini Grappolo ^{2,3,9} mit Gorgonzola, Knoblauch und Rosésauce	8, 50 €
Rigatoni al Forno ^{2,3,9} mit Bolognesesauce, Hinterkochschinken und Ei	9, 50 €

2 KONSERVIERUNGSTOFFE 3 ANTIOXIDATIONSMITTEL 9 PHOSPHAT





Piatti per Bambini – Kinderteller

Pasta – Teigwaren

Spaghetti mit Tomatensauce	4, 20 €
Penne Bolognese	5, 00 €
Cotoletta alla Milanese	
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites	8, 20 €
Pommes frites	3, 80 €
Tortellini Pana e prosciutto ^{2,3} Mit Hinterkochschinken und Sahnesuce	6, 50 €
Penne Panna e Prosciutto ^{2,3} Mit Hinterkochschinke und Sahnesuce	6, 20 €

Pizza a forma di Micky Maus

Pizza Margherita mit Tomaten und Mozzarella	6, 50 €
Pizza Salame ^{1,2,3,9} mit Tomaten, Mozzarella und Salami	7, 00 €
Pizza Prosciutto ^{2,3,9} mit Tomaten, Mozzarella und Hinterkochschinken	7, 00 €
Pizza Funghi mit Tomaten, Mozzarella und frischen Champignons	7, 00 €
Extra Zutaten Hinerkochschinken, Salami, Kirschtomaten, Rucola, Paprika, Ei, Gemüse, Ananas, Zwiebeln, Mozzarella, Parmesanraspel, Fisch	1, 50 €



Pizze

Pizza Pane Rossa Mit Tomaten, Oregano und Olivenöl	4, 90 €
Pizza Pane Pizzabrot mit Oregano und Olivenöl	4, 50 €
Pizza Margherita mit Tomaten und Mozzarella	8, 00 €
Pizza Funghi mit Tomaten, Mozzarella und frischen Champignons	8, 90 €
Pizza Salame ^{1,2,3,9} mit Tomaten, Mozzarella und Salami	8, 80 €
Pizza Prosciutto ^{2,3,9} mit Tomaten, Mozzarella und Hinterkochen	8, 90 €
Pizza Hawaii ^{2,3,9} mit Tomaten, Mozzarella, Hinterkochen und Ananas	9, 50 €
Pizza Carciofini mit Tomaten, Mozzarella, Artischocken und Oliven	8, 90 €
Pizza Roma ^{2,3,9} mit Tomaten, Mozzarella, Hinterkochen und frischen Champignons	9, 00 €
Pizza Quattro Formaggi mit Tomaten und vier verschiedenen Käsesorten	8, 90 €
Pizza Siciliana mit Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Oliven und Kapern	9, 80 €
Pizza Tonno e Cipolle mit Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln	10, 50 €
Pizza Vegetariana mit Tomaten, Mozzarella, Gemüse und Knoblauch	9, 30 €
Pizza Gorgonzola e Spinaci mit Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola und Blattspinat	9, 60 €
Pizza Speciale ^{1,2,3,9} mit Tomaten, Mozzarella, Hinterkochen, Salami und frischen Champignons	9, 50 €



Pizze

Pizza Capricciosa ^{2,3,9}

mit Tomaten, Mozzarella, Hinterkochschinken, Artischocken, Oliven und frischen Champignons

9, 90 €

Pizza Quattro Stagioni ^{1,2,3,9}

mit Salami, Hinterkochschinken, Artischocken und frischen Champignons

9, 60 €

Pizza Rucola

mit Tomaten, Mozzarella, Rucola, Kirschtomaten und Parmesanraspel

9, 50 €

Pizza Salsiccia Piccante ^{2,3}

mit Tomaten, Mozzarella und scharfer Salami

9, 90 €

Pizza Salmone

mit Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, geräuchertem Lachs und Rucola

12, 50 €

Pizza Parma e Rucola

mit Tomaten, Mozzarella, italienischem Landschinken, Rucola und Parmesanraspel

10, 90 €

Pizza Gamberetti e Rucola

mit Tomaten, Mozzarella, Garnelen, Rucola, Kirschtomaten und Knoblauch

11, 90 €

Pizza ai Frutti di Mare

mit Tomaten, Mozzarella, frischen Meeresfrüchten und Knoblauch

11, 80 €

Pizza Grappolo ^{2,3,9}

Mit Tomaten, Mozzarella, Hinterkochschinken, Zwiebel, Erbsen und Ei

10, 90 €

Extra Zutaten

Schinken, Salami, Ei, Kirschtomaten, Rucola, Gemüse, Paprika, Ananas, Zwiebeln, Mozzarella, Parmesanraspel

1, 50 €

Extra Zutaten „Speciale“

Scharfe Salami, Thunfisch, Trüffelöl, Garnelen, luftgetrockneter italienischer Schinken

2, 00 €



Carni – Fleischgerichte

Bistecca di Manzo alla Griglia Rumpsteak vom Grill (ca. 200g)	20, 90 €
Scaloppina di Maiale al Vino Bianco Schweinemedallions an feiner Weißweinsauce, Champignons	16, 00 €
Tacchino al Limone Putenmedallions an feiner Zitronencreme-Sauce	15, 20 €
Tacchino Emiliana Putenmedallions Eipaniertes Sahne Dunkelsauce	16, 80 €
Saltimbocca alla Romana Kalbsmedallions mit Salbei, Parmaschinken, Weißweinsauce und Spaghetti	16, 50 €

Pesce – Fischgerichte

Calamari alla Griglia gegrillte Tintenfischtuben mit Spaghetti Aglio e Olio als Beilage	17, 50 €
Calamari alla Pizzaiola Mit Oliven, Kapern, Knoblauch, Tomaten, Weißweinsauce Spaghetti Aglio e Olio als Beilage	18, 90 €
Seppia alla Griglia gegrillte Tintenfischtuben mit Spaghetti Aglio e Olio als Beilage	17, 50 €
Seppia alla Veneziana Mit Erbsen, Zwiebeln, Weißwein, Tomatensauce und Gemüse als Beilage	19, 50 €
Gamberoni alla Griglia gegrillte Riesengarnelen mit Olivenöl und feiner Kräutersauce	24, 50 €
Grigliata di Pesce Misto Gemischte gegrillte Fische (für 1 Person) Gemüse als Beilage	23, 50 €

Zu jedem Fleisch- oder Fischgericht servieren wir Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse.
Jede weitere oder andere Beilage berechnen wir mit 2,50 € Aufpreis.

Dessert – Nachtisch

Panna Cotta		4, 50 €
Gelato di Tartufo Bianco ^{1,8}		
gefüllte Vanilleeiskugel mit einer Schicht aus Schokoladeneis umhüllt und mit Kakao bestäubt		4, 90 €
Gelato di Tartufo Nero ^{1,8}		
gefüllte Schokoladeneiskugel mit einer Schicht aus Schokoladeneis umhüllt und mit Kakao bestäubt		4, 90 €
Gelato di Tartufo Limone		
gefüllte Zitroneneiskugel mit einer Schicht aus Limoncello		4, 90 €
Tortino Cuore Cioccolato Caldo ⁸		
Törtchen mit warmem Herz aus Schokolade		4, 90 €
Gelato Misto (gemischtes Eis)		
Erdbeere, Vanille, Schokolade, Pistazie, Nuss	pro Kugel	1, 10 €
Esspressoparfait ⁴		
halbgefrorenes Espresso-Speiseeis		4, 90 €
Tiramisù ⁴		5, 30 €
Prugne al Barbera con Gelato di Vaniglia ⁸		
Pflaumen in Rotweinsauce mit zwei Kugeln Vanilleeis		6, 50 €
Variazione di Dessert al Grappolo		
gemischter Dessertteller nach Art des Hauses		7, 50 €
für 2 Personen		14, 20 €

1 FARBSTOFF 4 KOFFEIN 8 SÜSSUNGSMITTEL





Vini aperti – offene Weine

Rotweine	0,1l	0,2l
Chianti ²¹ DOC Toskana Italien, Sangiovese, Canaiolo, 13 % Vol. trocken, weich und körperreich	2, 30 €	4, 60 €
Montepulciano d'Abruzzo ²¹ DOC Abruzzen Italien, Montepulciano, 12,5 % Vol. trocken, kräftig und erdigem Bouquet	2, 30 €	4, 60 €
Valpolicella ²¹ DOC Veneto Italien, Corvina, Rondinella, Molinara, 12,5 % Vol. trocken, saftig und weich, mit geschmeidiger Vollmundigkeit	2, 10 €	4, 20 €
Primitivo di Manduria ²¹ typisch Italienisch, 13,5 % Vol.	2, 60 €	5, 20 €
Weissweine		
Pinot Grigio ²¹ DOC Friuli Aquileia Italien, Pinot Grigio, 12 % Vol. trocken, leicht mit elegantem Bouquet	2, 10 €	4, 20 €
Chardonnay ²¹ DOC Friuli Aquileia Italien, Chardonnay, 12,5 % Vol. trocken, frisch und fruchtig	2, 10 €	4, 20 €
Roséweine		
Rosato Gota di Oro ²¹ DOC Veneto Italien, 10,05 % Vol. trocken, spritzig, fruchtiges Bouquet	2, 10 €	4, 20 €
Lambrusco ²¹ DOC Vino frizzante Suss, typisch Italienisch	2, 10 €	4, 20 €

**Liebe Gäste, falls Sie Flaschenweine wünschen,
fragen Sie bitte nach unserer Weinkarte.**

Bevande Calde – warme Getränke

Espresso ⁴	2, 00 €
Espresso Doppio ⁴	3, 10 €
Espresso Macchiato ⁴	2, 00 €
Espresso Corretto ⁴	4, 00 €
Tasse Kaffee ⁴	2, 20 €
Tasse Kaffee koffeinfrei	2, 30 €
Cappuccino mit Milchschaum ⁴	3, 20 €
Latte Macchiato ⁴	3, 30 €
Tasse Tee	2, 90 €

⁴ KOFFEIN





Bevande Analcolice – Alkoholfreie Getränke

	0,2l	0,4l
Tafelwasser	1, 90 €	2, 80 €
Afri Cola ^{1,4}	2, 60 €	3, 10 €
Cola light ^{1,4,9}	2, 60 €	3, 10 €
Bluna Orange ^{1,9,24}	2, 60 €	3, 10 €
Schwip Schwap ^{1,4,9}	2, 60 €	3, 10 €
Sprite ²⁴	2, 60 €	3, 10 €
Schweppes Bitter Lemon ^{1,7}	3, 10 €	4, 20 €
Schweppes Ginger Ale ¹	3, 10 €	4, 20 €
	0,5l	0,75l
Teinacher Gourmet medium		4, 50 €
Teinacher Gourmet still	3, 90 €	
San Pellegrino	5, 50 €	6, 50 €
	0,2l	0,4l
Apfelsaftschorle	2, 50 €	3, 20 €
Orangensaftschorle	2, 50 €	3, 20 €
Johannisbeersaftschorle	2, 50 €	3, 80 €
Kirschschaftschorle	2, 50 €	3, 80 €
Apfelsaft	2, 80 €	4, 10 €
Orangensaft	2, 80 €	3, 10 €
Kirschfruchtsaftgetränk	3, 10 €	4, 50 €
Maracjasaft	2, 80 €	3, 10 €
Johannisbeer Nektar schwarz	3, 90 €	4, 50 €
Maracujaschorle	2, 80 €	3, 10 €



Birre – Biere

	0,3l	0,5l
Barfüßer Blonde	2, 30 €	3, 10 €
Barfüßer Blonde Radler süß	2, 30 €	3, 10 €
Barfüßer Blonde Radler sauer	2, 10 €	3, 10 €
Barfüßer Schwarze	2, 40 €	3, 20 €
Barfüßer Schwarze Radler süß	2, 40 €	3, 20 €
Barfüßer Schwarze Radler sauer	2, 40 €	3, 20 €
Barfüßer Weiße	2, 40 €	3, 20 €
Barfüßer Weiße Ruß süß	2, 50 €	3, 20 €
Barfüßer Weiße Ruß sauer	2, 50 €	3, 20 €
Barfüßer Weiße Cola	2, 50 €	3, 20 €
Leichtes Weizen		3, 20 €
Alkoholfreies Weizen		3, 20 €

Alcolici e Liquori – Spirituosen und Liköre

Vecchia Romagna (ital. Brandy)	2cl	3, 20 €
Grappa Stravecchia Riserva	2cl	3, 20 €
Ramazzotti	2cl	3, 20 €
Averna	2cl	3, 20 €
Fernet Branca	2cl	2, 80 €
Grappa “Marzadro“ Le 18 Lune	2cl	5, 90 €
Grappa “Barricata“	2cl	5, 30 €
Limoncello	2cl	3, 20 €
Baileys ^{1,4}	0,1L	4, 20 €