

Antipasti / Vorspeisen

Sardellen (aus dem Schwarzen Meer) _D mit Salat	16,50 €
Antipasti Misto kleine oder große Portionen	17,50 / 22,50 €
Gemischte Vorspeisen nach Art des Hauses	
Carpaccio di Manzo _G	14,50 €
Hauchdünnes Rindfleisch mit Rucolasalat und geraspelten Parmesankäse	
Vitello Tonnato _{D, G}	14,50 €
Hauchdünnes Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern	
Caprese Classico _G	9,50 €
Mozzarella auf Tomaten mit Basilikum und Olivenöl	
Bruschetta _A	9,50 €
Geröstetes Brot mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Basilikum, Olivenöl	
Gamberoni Aglio e Olio _D	15,50 €
in Knoblauch gebr. Gamberoni mit Gemüse	
Jakobsmuscheln mit Pernotsauce _D	17,50 €
Calamari frittiert mit Aioli _D	10,50 €
Frittierte Kartoffelchips mit Kräuterquark _{C, G}	7,50 €
Oliventeller mit geröstetem Brot und Oliven	9,50 €
Aioliteller mit geröstetem Brot und Aioli	8,50 €
Fischsuppe nach Art des Hauses _{D, N, 1, 2, 5}	12,50 €
Suppe des Tages	8,50 €

Salate

Salat mit Ziegenkäse _G	12,50 €
Insalata al Salmone _{D,1}	16,50 €
frische gem. Salat mit Lachsstreifen	
Insalata Capricciosa _{1,2,5,6,C,D,G}	14,50 €
frischer gem. Salat mit Schinken, Ei, Tonno Käse	
Gamberoni Salat	18,50 €
frischer gem. Salat mit Gamberoni	
Hildener Speciale	16,50 €
frischer gem. Salat, gebr. Rinderfiletstreifen, Champignon	
Insalata Toscana	15,50 €
frischer gem. Salat, gebr. Hähnchenbruststreifen	
Champignon. getr. Tomaten	
Insalata Mista	7,50 €
frischer gem. Salat	
Insalata frutti di Mare _D	14,50 €
frischer gem. Salat mit Meeresfrüchten	

Alle Salate werden mit hauseigenen fruchtigem Dressing _{G,J,1,2,5,7} serviert.

Auf Wunsch bringen wir Ihnen gerne Essig und Öl an den Tisch

Markt 8
Cucina-Italiana in Hilden
Pizza aus dem Steinofen

Margherita mit Goudakäse <small>A, G, 1, 2</small>	9,50 €	Mit Mozzarella	10,50 €
Pizza Salami <small>A, G, 1, 2, 5, 6</small>			12,00 €
Funghi mit frischem Champignon <small>A, G, 1, 2</small>			10,00 €
Bollywood Pizza <small>A, G, 1, 2, 5</small>			16,00 €
mit Hähnchenstreifen, Zwiebeln, frischen Tomaten und indische Gewürze			
Pizza Markt 8 <small>A, G, 1, 2</small>			18,50 €
mit Rumpsteakstreifen, Champignons und Zwiebeln			
Pizza Frutti di Mare <small>A, G, 1, 2, 5, 6</small>			15,00 €
Prosciutto mit Schinken <small>A, G, 1, 2, 5, 6</small>			12,00 €
Pizza Salmone <small>A, G, 1, 9, D</small> Lachs, Spinat, Zwiebeln			18,50 €
Parma Rucola e Parmigiano <small>A, G, 1, 2, 5, 6</small>			15,50 €
Mit Parmaschinken, frischem Rucola und Parmesankäse			
Tonno e Cipolla mit Thunfisch und Zwiebeln <small>A, G, 1, 2, 5, 6, D</small>			12,50 €
Signorita Salami, Thunfisch, Zwiebeln <small>A, G, 1, 2, 5, 6, D</small>			14,00 €
Zola mit Spinat und Schafskäse <small>A, G, 1, 2</small>			12,50 €
Signor mit Schinken, Thunfisch, Zwiebeln			14,00 €
Pizza Salsiccia mit Zwiebeln und Peperoni – pikant <small>A, G, 1, 2, 5, 6</small>			15,00 €
Pizza Vegetaria mit gebratenem Gemüse und Gorgonzola <small>A, G, 1, 2</small>			14,00 €
Pizza Hawaii mit Schinken und Ananas <small>A, G, 1, 2</small>			12,50 €
Pizza Quattro stagioni			14,50 €
Salami, Artischocken, Schinken, Spinat			
Pizza Quattro formaggi mit 4 Käsesorten			14,50 €

Jede Pizza (30cm) mit Tomatensauce, Oregano und Goudakäse

Pasta / Nudeln

Spaghetti A.O.P. <small>A, 2, 5</small>	10,50 €
mit Knoblauch, Olivenöl und Chili-Scharf	
Spaghetti Carbonara oder Bolognese	12,50 €
Spaghetti alle Vongole mit Muscheln <small>A</small>	16,00 €
Spaghetti Mari e Monti <small>A, D</small>	15,00 €
in Sahncsauce mit Krabben und Champignons	
Penne al Salmone <small>A, D</small>	17,50 €
mit Lachs Cherry Tomaten und Zwiebeln in Weißwein-Tomaten-Sauce	
Tagliatelle al Salmone <small>A, D</small>	17,50 €
mit Lachs Cherry Tomaten und Zwiebeln in Mascarpone-Sahne Sauce	
Tagliatelle con Gamberoni <small>A, D</small>	18,50 €
mit Garnelen und Cherry Tomaten in Weißwein-Sauce	
Tagliatelle Salsiccia <small>A, 1, 2, 5</small>	15,00 €
mit Knoblauch, scharfer Salsiccia Salami u. Zwiebeln in Tomatensauce	
Rigatoni Curry <small>A, 1, 2, 5</small>	14,50 €
mit gebr. Hähnchenbruststreifen, frischem Gemüse in Currysahnesauce	
Tortelloni Ricotta <small>A, B, G, 1, 2</small>	13,50 €
mit Spinat in Gorgonzola-Sahnesauce	
Tortelloni Ricotta a la Markt 8 <small>A, G, 5</small>	14,50 €
mit gebratenen Hähnchenfilets und Chamapignons in Sahnesauce	
Penne all' Arabbiata <small>A, 1, 5</small>	12,50 €
mit Oliven, Knoblauch, Ziwebeln und frische Minze in pikanter Tomatensauce	
Tortelloni Porcini mit Steinpilzen in Trüffelsauce <small>A, G, 1, 2</small>	16,50 €
Schwarze Tortellini, mit Rosé-Soße und Krabben	17,50 €

Carne / Fleisch – Pesce / Fisch

Lammkotelett	22,50 €
Filetto Di Manzo akka Griglia	29,50 €
Argentinisches Rinderfilet vom Grill mit Pfeffersauce	
Rumpsteak vom Grill mit Pfeffersauce	27,50 €
Hausgemachte Frikadellen nach Mama's Rezept	14,50 €
Vom Grill	
Lachssteak vom Grill mit cremiger Kräutersauce	22,50 €
Filetto di orate	21,50 €
Doraden Filet	
Gemischter Fischteller	26,50 €

Alle Fisch- und Fleischgerichte werden mit Tagesbeilage serviert

Überbackenes aus dem Steinofen

Vegetario al forno mit Penne _{A, G}	14,50 €
Rigatoni mit Gamberetti, Zucchini _{A, G}	16,50 €
Penne Gamberetti al Forno _{A, G, D}	16,50 €
Gemüse, Krabben	
Lasagne Classica	14,50 €
Bolognese und Besciamellasauce	
Gambas überbacken Champions, Paprika und Krabben	18,50 €

Fragen Sie nach unserer vielfältigen Tageskarte und Salate

Dessert

Hausgemachte Tiramisu	7,50 €
Tartufo Eis mit Schoko oder Bianco	7,50 €

Weine

Chardonnay trocken	0.20 l	5,50 €
Pinot Griogo trocken	0.20 l	5,50 €
Cabernet Sauvignon	0.20 l	6,50 €
Potpouri halbtrocken / Rose o Weiß	0.20 l	6,50 €
Potpouri halbtrocken / Rose o Weiß	0.75 l	22,00 €
Grauer Burgunder trocken	0.20 l	6,50 €
Grauer Burgunder trocken	0.75 l	22,00 €
Regaleali trocken	0.20 l	7,50 €
Regaleali trocken	0.75 l	24,00 €
Primitivo trocken	0.20 l	7,00 €
Sauvignon blanc trocken	0.20 l	7,00 €
Primitivo quota 29	0.20 l	8,00 €
Primitivo quato 29	0.75 l	27,00 €
Merlot trocken	0.20 l	6,50 €
Rosé	0.20 l	6,50 €
Weinschorle	0.20 l	6,00 €

Zusatzstoffe

1 – Farbstoffe

5 – Koffeinhaltig

2 – Konservierungsmittel

6 – Chininhaltig

3 – Antioxidationsmittel

7 – Milchweiß

4 – Süßungsmittel

Alle Speisen können Allergene, Gluten und Weizen enthalten.

Bitte fragen Sie uns nach der Informationsmappe zu Allergenen und Zusatzstoffen

Zusatzstoffe

- | | | |
|--------------------------|---------------------------------|-------------------------|
| 1 – Farbstoffe | 8 – Phenylalaninquelle | 15 – Taurin |
| 2 – Konservierungsstoffe | 9 – Geschwefelt | 16 – Krebsfleischimitat |
| 3 – Nitritpökelsalz | 10 – Geschwärzt | 17 – Säuerungsmittel |
| 4 – Phosphat | 11 – Koffeinhaltig | 18 – Stabilisatoren |
| 5 – Geschmacksverstärker | 12 – Chininhaltig | 19 – Geräuchert |
| 6 – Antioxidationsmittel | 13 – Genetisch verändert | |
| 7 – Süßungsmittel | 14 – formfleisch-Vorderschinken | |

A – Glutenhaltiges Getreide

A₁ – enthält Weizen
10mg/kg

A₂ – enthält Roggen

So₂, die

A₃ – enthält Gerste

Anweisungen

B – Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

C – Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

D – Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse

E – Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

F – Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

G – Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse einschl.

Laktose

H – Schalenfrüchte

I – Sellerie und draus gewonnene Erzeugnisse

J – Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

K – Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

L – Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentration von mehr als 0.10 mg/l als insges. Vorhandenes für verzehrfertige o. gemäß des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu bereichern

M – Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

N – Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Bei bekannten Allergien oder Unverträglichkeiten bitten wir Sie, das Personal zu informieren, um Unannehmlichkeiten vermeiden zu können.