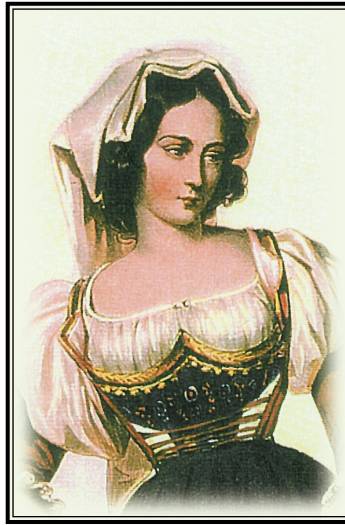


RISTORANTE
La Montanara



· Seit 1978 ihr Italiener in Lankwitz ·

Täglich geöffnet von
12.00 bis 24.00 Uhr

Alle Speisen auch zum Mitnehmen



Aperitivi

San Bitter ⁴ alkoholfrei	0,10 l	2,50
Martini rosso, bianco oder dry	5 cl	3,00
Sherry dry, medium	5 cl	3,00
Campari ⁴ -Soda	4 cl	3,90
Campari ⁴ -Orange	4 cl	4,50
Prosecco ital. trockener Sekt	0,10 l	3,50
	Fl. 0,75 l	22,00
Fragolino ⁴ Prosecco mit Walderdbeeren	0,10 l	3,90

Alle Speisen auch zum Mitnehmen

Antipasti

Bruschetta	2,00	Insalata Frutti di Mare	8,90
Geröstetes Brot mit Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch (4 Stück)		Meeresfrüchtesalat	
Antipasto Casa	9,80	Ruola e Fegato	8,90
Gegrilltes und eingelegtes Gemüse, ital. Aufschnitt und Käse		Kalbsleber mit Zwiebeln auf Ruola mit Balsamico-Vinaigrette	
Mozzarella Caprese	6,90	Carpaccio Cipriani	9,50
Mozzarella mit Tomaten und Basilikum		hauchdünne Scheiben vom rohen Rinderfilet mit Ruola und Parmesan mit Zitronensauce	

Insalate

wahlweise mit hausgemachtem Dressing¹ oder Balsamico-Essig und Olivenöl „Extra vergine“

Insalata Mista	4,90	Insalata di Ruola	7,50
gemischter Salat mit Ei		Ruolasalat mit Kirschtomaten und Parmesan (Essig und Olivenöl)	
Insalata Tonno	5,90	Insalata Cardinale	8,50
gemischter Salat mit Thunfischstücken		gemischter Salat mit kross gebratenem Hähnchenbruststreifen und Champignons	
Insalata Pecora	5,90		
gemischter Salat mit Fetakäse			

Zuppe

Zuppa d' Aglio	3,90	Crema di Pomodoro	3,90
Knoblauchsuppe		Tomaten-Cremesuppe mit Sahne ²	
Zuppa di Cipolle	3,90	Zuppa di Fagioli	4,50
Zwiebelsuppe mit Käse überbacken		Bohnensuppe (Borlotti) mit Speck nach ital. Art (pikant)	

1) mit Konservierungsstoffen, 2) mit Stickstoffoxid
3) mit Antioxidationsmitteln, 4) mit Farbstoff,
5) chininhaltig, 6) mit Süßungsmitteln,
7) mit Cyclamat und Aspartam, enthält Phenylalanin

Alle Preise inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer

La Grande Pizza

Alle Pizzen werden mit Tomaten und Mozzarella belegt

Pizza Margherita mit Mozzarella und Basilikum	5,00	Pizza quattro Formaggi mit Mozzarella, Gorgonzola, Fetakäse und Parmesan	6,90
Pizza Salame mit Salami	5,90	Pizza Montanara mit Salami, Champignons, Peperoni und Artischocken	6,90
Pizza Prosciutto mit gek. Vorderschinken*1	5,90	Pizza Contadino mit frischem Gemüse und Rucola	7,50
Pizza Sicilia mit Zwiebeln, Sardellen, Knoblauch, Kapern und Petersilie	5,90	Pizza Italiana mit Kirschtomaten, Rucola und Parmesan	7,90
Pizza Tonno e Cipolla mit Thunfischstücken und Zwiebeln	6,50	Pizza Diavola mit pikanter Salami und Paprika (scharf)	8,90
Pizza Capricciosa mit gek. Vorderschinken*1, Artischocken, Oliven**, Champignons & Oregano	6,50	Pizza Parma mit ital. Landschinken, Rucola und Parmesan	8,90
Pizza Partana mit gek. Vorderschinken*1, Salami, Champignons, Peperoni und Zwiebeln	6,90	Pizza Pazza mit ital. Landschinken, hausgemachte Salsiccia und Frischkäse	8,90
Pizza Calzone gefüllte Pizza mit Salami, Champignons und gek. Vorderschinken*1	6,90	Pizza Pescatore mit Meeresfrüchten und Knoblauch	8,90
Pizza Veneta mit Gorgonzola und Blattspinat	6,90	Pizza Scampi mit Großgarnelen, Knoblauch und Petersilie	9,50
Pizza Taddeo mit Paprika, Salami, Fetakäse und Rucola	6,90	Pizza Incredibile mit Lachs, Scampi, Rucola und Creme Fraîche	9,80

Jede Pizza auch als Familien-Pizza erhältlich!

*) wir verwenden gek. Formfleisch-Vorderschinken,
aus Schulterteilen zusammengefügt

**) geschwärzt

1) mit Konservierungsstoffen

La Pasta

Spaghetti Aglio, Olio mit Knoblauch, Olivenöl und frischen Peperoncini (scharf)	5,90	Tagliatelle Leccabaffi Bandnudeln mit Schweinefiletspitzen, Champignons und grünem Pfeffer in Cognac-Sahnesauce	7,50
Spaghetti Carbonara mit Speck, Ei und Sahne	6,50	Tagliatelle al Salmone Bandnudeln mit frischen Lachsstücken und Spinat in Hummer-Sahnesauce	7,90
Spaghetti Mona Lisa mit Rinderfiletspitzen und Champignons in rosa Cognac-Sahnesauce	8,50	Gnocchi al Pomodoro Kartoffelnudeln mit Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum	6,90
Penne all' Arrabiata mit Zwiebeln und Paprika in scharfer Tomatensauce	6,50	Gnocchi alla Parigina Kartoffelnudeln mit gek. Vorderschinken*, Rahmsauce und Parmesan im Ofen überbacken	6,90
Penne Pizzaiola mit Tomaten, Basilikum und Mozzarella im Ofen überbacken	6,50	Linguine Mare schmale Bandnudeln mit Meeresfrüchten	9,80
Penne al Gorgonzola mit Hähnchenbrust und Gorgonzola	7,50	Linguine con Scampi schmale Bandnudeln mit Großgarnelen in Tomatensauce	9,80
Lasagne al Forno Nudelaufbau mit Hackfleisch und Mozzarella im Ofen überbacken	6,90		

handgemachte Pasta

Ravioli alla Panna e Noci Teigtaschen mit Ricotta und Spinatfüllung mit Walnuss-Sahnesauce	9,50	Orecchiette ai Broccoli mit Fetakäse, Knoblauch, Olivenöl, Brokoli und Peperoncini (scharf)	7,90
Fusilli ai Porcini mit Steinpilzen, Kirschtomaten und Parmesan	9,50	Strascinati con Salsiccia mit Tomatensauce und original italienischer Wurst (scharf)	9,50
Cavatelli Fagioli e Salsiccia p.P. original italienische Nudelsuppe mit Borlotti Bohnen und Salsiccia (scharf) (ab 2 Personen)	7,50	Pasta Mista fresca Pastavariation, dreifach lecker!!! (ab 2 Personen)	p.P. 11,00

Alle Preise inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer

Carne

Alle Fleischgerichte werden mit Tagesgemüse,
Kartoffeln und Salat serviert, außer***

Medaglioni ai Funghi Schweinefilet mit Champignons in Sahnesauce	13,90	Involtini Principessa mit Schinken und Käse gefüllte Schweine- fleischröllchen mit Champignons in Sahnesauce	12,90
Medaglioni alla Senape Schweinefilet mit Senf-Sahnesauce	13,90	Milanese paniertes Schweinefilet Wiener Art	11,50
Medaglioni Gorgonzola Schweinefilet mit Gorgonzolasauce	13,90		
Bistecca alla Griglia Rindersteak vom Grill mit Kräuterbutter	12,90	Filetto alla Griglia Rinderfilet vom Grill mit Kräuterbutter	17,90
Bistecca Pizzaiola*** Rindersteak mit Kapern, Oliven** in würziger Tomatensauce mit Spaghetti und Salat	13,90	Filetto al Pepe Verde Rinderfilet mit grünem Pfeffer in Sahnesauce	18,90
Fegato con Cipolla Kalbsleber mit gerösteten Zwiebeln	13,90	Grigliata Mista Variation von verschiedenen Fleischsorten vom Grill (ab 2 Personen)	p.P. 15,90

Pesce e Crostaci

Alle Fischgerichte werden mit Tagesgemüse,
Kartoffeln und Salat serviert, außer***

Calamari Fritti e Dorati*** Tintenfischringe frittiert mit Zitrone und Remouladensauce, dazu Salat	8,50	Scampi al Forno*** Großgarnelen mit Knoblauch und Olivenöl im Ofen gebacken, dazu Salat	16,90
Pangasius alla Livornese Pangasiusfilet mit Kapern, Oliven** in würziger Tomatensauce	12,90	Scampi alla Griglia*** Großgarnelen mit Schale gegrillt mit Remouladensauce ¹ , dazu Salat	16,90
Salmone e Gamberetti Lachsfilet mit Shrimps in Hummer-Sahnesauce	13,90	Scampi alla Buzzara*** Großgarnelen mit Knoblauch in pikanter Tomaten-Kräutersauce im Ofen gebacken, dazu Salat	17,90
Lucio Perca alle Erbe Zanderfilet mit Kräutern in Weißwein-Sauce	14,50		

Besuchen Sie uns auch im Internet unter:
www.montanara.de

Dessert

Bitte fragen Sie nach weiteren Desserts

Tiramisu Klassisch hausgemacht	4,50	Tartufo Trüffel-Eis ⁴	4,50
Gelato Misto con Panna gemischte Milch- und Fruchtspeiseeis ^{4,6} mit Sahne ²	4,50	Krokant-Becher Schoko- und Nusseiscreme ^{4,6} , Krokant und Sahne ²	4,90
Cassata alla Siciliana Eiscreme nach sizilianischer Art	4,50	Frutti di Bosco con Gelato heiße Waldfrüchte mit Vanille-Eiscreme ^{4,6} und Sahne ²	5,90



Warme Getränke

Espresso	Tasse	1,60	Kaffee	Tasse	1,90
Cappuccino	Tasse	2,20	Latte Macchiato	Glas	2,50
Heiße Schokolade kakaohaltiges Milchgetränk mit Sahne	Glas	2,50	Tee Schwarz, Pfefferminz, Früchte oder Kamille	Glas	1,60

Erfrischungsgetränke

Acqua Minerale	Fl. 0,33 l	2,10	Sprite ⁴	0,20 l	1,70
	Fl. 0,75 l	4,90		0,40 l	3,10
Acqua Panna	Fl. 0,25 l	1,70	Fassbrause ^{6,7} vom Fass	0,20 l	1,70
Stilles Wasser	Fl. 0,75 l	4,50		0,40 l	3,10
Coca-Cola ⁴	0,20 l	1,70	Apfelschorle	0,20 l	1,70
koffeinhaltig	0,40 l	3,10		0,40 l	3,10
Coca-Cola Light ^{4,7}	0,20 l	1,70	Schweppes	Fl. 0,20 l	2,30
koffeinhaltig	0,40 l	3,10	Bitter Lemon ⁵ , Tonic Water ⁵ , Ginger Ale ⁴		
Fanta ^{3,4}	0,20 l	1,70	Kraftmalz	Fl. 0,33 l	2,30
	0,40 l	3,10			

1) mit Konservierungsstoffen, 2) mit Stickstoffoxid, 3) mit Antioxidationsmitteln,
4) mit Farbstoff, 5) chininhaltig, 6) mit Süßungsmitteln,
7) mit Cyclamat und Aspartam, enthält Phenylalanin

Alle Preise inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer

Säfte

Apfelsaft	0,20 l	1,90	Banane	Fl. 0,20 l	1,90
Orangensaft	0,20 l	1,90	Johannisbeere	Fl. 0,20 l	1,90
Tomatensaft	0,20 l	1,90	KiBa	nur 0,40 l	3,50
Sauerkirsch	Fl. 0,20 l	1,90			



Biere

Jubiläums-Pilsener	0,30 l 0,50 l	2,30 3,30	Schöffelhofer Kristall, Hefe, dunkles Hefe, Hefe Alkoholfrei	Fl. 0,50 l	3,30
Märkischer Landmann	0,30 l 0,50 l	2,30 3,30	Berliner Weiße mit Schuss rot ⁴ oder grün ⁴	Fl. 0,33 l	2,50
			Clausthaler Alkoholfrei	Fl. 0,33 l	2,50
			Jever Fun Alkoholfrei	Fl. 0,33 l	2,50

Liköre & Bitter

Amaretto ⁴	2 cl	1,90
Sambuca	2 cl	1,90
Ramazzotti	2 cl	2,50
Amaro Averna	2 cl	2,50
Fernet Branca	2 cl	2,50

Spirituosen

Grappa Hausmarke	2 cl	2,00
Malteserkreuz Aquavit	2 cl	2,50
Wodka	2 cl	2,50
Fürst Bismarck	2 cl	2,50
Williams Birne	2 cl	2,50

Cognac & Whisky

Vecchia Romagna Brandy	2 cl	3,50
Jim Beam Bourbon	2 cl	3,50
Ballantines ⁴ Scotch	2 cl	3,50
Johnnie Walker ⁴ Scotch	2 cl	3,50
Rémy Martin Cognac	2 cl	4,90
Chivas Regal ⁴ Scotch 12 years	2 cl	4,90

Longdrinks

Bacardi-Cola ^{4,koffeinhaltig}	4 cl	6,90
Jim Beam-Cola ^{4,koffeinhaltig}	4 cl	6,90
Gin-Tonic ⁵	4 cl	6,90
Wodka-Lemon ⁵	4 cl	6,90

Offene Weine

Rot	0,25 l	0,50 l	1,00 l
Landwein halbtrocken, vom Fass	3,90	7,80	15,20
Chianti trocken	4,40	8,80	17,20
Montepulciano d'Abruzzo trocken	5,50	11,00	--,--
Lambrusco Perlwein, lieblich	3,90	7,80	15,20
Rosé	0,25 l	0,50 l	1,00 l
Rosé trocken	4,40	8,80	17,20
Weiß	0,25 l	0,50 l	1,00 l
Bianco della Casa trocken, vom Fass	3,90	7,80	15,20
Pinot Grigio trocken	4,40	8,80	17,20
Trebbiano d'Abruzzo trocken	5,50	11,00	--,--
Bianco Amabile Perlwein, lieblich	3,90	7,80	15,20

Flaschen Weine 0,75 l

Rot		
Montepulciano d'Abruzzo (Abruzzo)	Fl. 0,75 l	15,00
Cabernet (Friuli)	Fl. 0,75 l	21,00
Aglianico (Basilicata)	Fl. 0,75 l	27,00
Nero d'Avola (Sicilia)	Fl. 0,75 l	25,00
Rosso di Montalcino (Toscana)	Fl. 0,75 l	29,00
Chianti Riserva (Toscana)	Fl. 0,75 l	46,00
Brunello di Montalcino (Toscana)	Fl. 0,75 l	68,00
Weiß		
Trebbiano d'Abruzzo (Abruzzo)	Fl. 0,75 l	15,00
Chardonnay (Veneto)	Fl. 0,75 l	19,00
Torre di Giano (Toscana)	Fl. 0,75 l	19,00
Vernaccia di San Gimignano (Toscana)	Fl. 0,75 l	22,00
Gavi di Gavi (Piemonte)	Fl. 0,75 l	25,00
Greco di Tufo (Campania)	Fl. 0,75 l	29,00