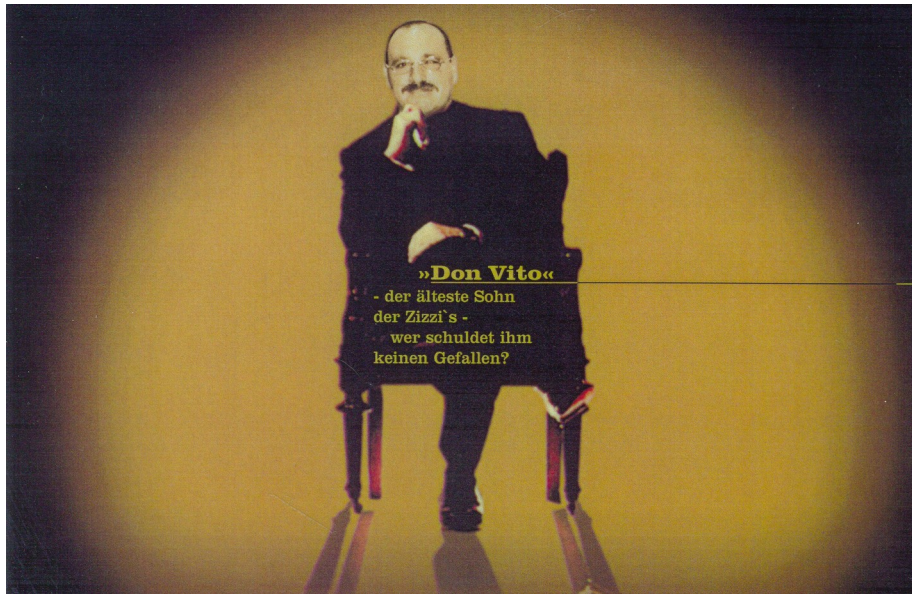


Eiscafe –Pizzeria

Don Vito Zizzi



**Celler Heerstraße 317
38122 Braunschweig -Watenbüttel
Tel.: 0531/515141**

**Öffnungszeiten:
Montag ist Ruhetag
Dienstag bis Sonntag
11:30 - 22:30Uhr**



Antipasti - Vorspeisen

- | | |
|------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| 1. Prosciutto di Parma e Melone | 11,00€ |
| Parmaschinken mit Melone | |
| 2. Mozzarella Caprese | 7,50€ |
| Mozzarella ⁶ mit frischen Tomatenscheiben, Basilikum und Olivenöl | |
| 3. Carpaccio | 11,00€ |
| Rinderfiletscheiben, dünn geschnitten, mit frisch geriebenem Parmesan | |
| 4. Bruschetta | 4,00€ |

Minestrone - Suppen

- | | |
|----------------------------------------------|--------------|
| 6. Minestrone | 4,50€ |
| italienische Gemüsesuppe | |
| 7. Zuppa di pomodoro | 4,50€ |
| Tomatensuppe mit Basilikum und Sahnehäubchen | |

Insalata - Salate

**Alle Salate servieren wir mit hausgemachtem Dressing,
Joghurt-Dressing⁸ oder mit Essig und Öl, dazu Brot**

- | | Normal |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 9. Insalata Mista | 6,50€ |
| Salat, Tomaten, Gurken | |
| 10. Insalata Tonno | 8,50€ |
| Salat, Tomaten, Gurken, Käse, Schinken ⁷ , Thunfisch, Zwiebel, Ei, Peperoni | |
| 15. Insalata Pecorina | 8,00€ |
| Salat, Tomaten, Gurken, Feta-Käse ⁶ , Peperoni, Oliven ² | |
| 15. Insalata Rucola | 8,50€ |
| Rucolasalat, Cocktailtomaten, Mozzarella ⁶ und Parmesan mit Balsamico bianco-Weißer Balsamico | |

Specialita al Forno - Überbackenes

- | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 16. Lasagne al Forno | 8,00€ |
| 19. Rigatoni al Forno
Penne mit Bolognese-Sahnesauce, Schinken ⁷ , Champignons mit Käse ¹ überbacken | 8,00€ |
| 22. Tortellini Vegetaria al Forno
mit Spinat gefüllte Nudeln in Tomaten-Sahnesauce, Champignons, Erbsen und Käse ¹ überbacken | 8,50€ |
| 23. Pasta mista al Forno
Spaghetti, Makkaroni, Tortellini in Bolognese-Sahnesauce mit Erbsen und Käse ¹ überbacken | 8,50€ |

Pasta - Nudelgerichte

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 27. Spaghetti Bolognese
mit Fleischsauce | 8,00€ |
| 28. Spaghetti aglio e olio peperoncino
mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoni (scharf) | 7,00€ |
| 29. Spaghetti Carbonara
mit Schinken ⁷ und Ei in Sahnesauce | 8,50€ |
| 30. Spaghetti sardinellam
mit Sardellen ⁸ , Champignons, Oliven ² , Kapern, Knoblauch in Tomaten-Sahnesauce | 9,00€ |
| 31. Spaghetti ai frutti di mare
gemischte Meeresfrüchte ⁸ , Knoblauch in Tomatensauce | 8,50€ |
| 36. Rigatoni ai Quattro formaggi
mit 4 Sorten Käse ¹ in Sahnesauce | 8,00€ |
| 37. Rigatoni boschetto
Schinken ⁷ , Auberginen, Champignons, Erbsen, Knoblauch, in Tomaten-Sahnesauce | 8,00€ |
| 39. Rigatoni al arrabiata
mit Sardellen, Kapern, Oliven ² , Knoblauch in Tomatensauce (scharf) | 7,00€ |

Tortellini - gefüllte Nudeln

- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 43. Tortellini alla Panna
mit Schinken ⁷ in Sahnesauce | 8,50€ |
| 44. Tortellini Broccoli e Gorgonzola
mit Broccoli in Gorgonzola-Sahnesauce | 9,00€ |

Gnocchi - Kartoffelnudeln

- | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 51. Gnocchi Italia
mit frischem Basilikum, Mozzarella ⁶ in Tomatensauce | 8,00€ |
| 52. Gnocchi Broccoli e gorgonzola
mit Broccoli in Gorgonzola-Sahnesauce | 9,00€ |

Für die kleinen Gäste

- | | |
|------------------------------------------------|--------------|
| Spaghetti Bolognese
mit Fleischsauce | 6,00€ |
| Penne Napoli
mit Tomatensauce | 5,00€ |

Pizza aus dem Ofen werden mit Käse¹ und Tomatensauce zubereitet

	Mittel	Normal
53. Pizza Margaritha mit Tomaten und Käse ¹	5,00€	7,00€
54. Pizza Salami mit Salami	6,00€	8,00€
55. Pizza funghi mit Champignons	5,50€	7,50€
57. Pizza rustica mit Salami, und Champignons	6,50€	8,50€
58. Pizza Hawaii mit Schinken ⁷ und Ananas	6,00€	8,00€
61. Pizza Mozzarella Tomatenscheiben und Basilikum	6,50€	8,50€
62. Pizza napoletana mit Sardellen, Kapern, Oliven ² , Oregano	6,50€	8,50€
66. Pizza diavolo mit Salami, Schinken ⁷ , Paprika, Peperoni scharf	6,50€	8,50€
68. Pizza tonnaro mit Thunfisch und Zwiebeln	6,50€	8,50€
72. Pizza vegetariana mit Brokkoli, Champignons, Zwiebel, Oliven ² und Peperoni	6,50€	8,50€
74. Pizza Vanessa mit Salami, Schinken ⁷ , Champignons und Paprika	6,50€	8,80€
75. Pizza frutti di mare mit Meeresfrüchten und Knoblauch		9,00€
76. Pizza speciale mit Salami, Schinken ⁷ , Champignons und Zwiebeln	6,50€	8,50€
79. Pizza bell`italia mit Salami, Schinken ⁷ , Blattspinat, Zwiebel und Ei	7,00€	9,00€
82. Pizza pecorina mit frischen Tomaten, Fetakäse ⁶ und Zwiebeln	6,50€	8,50€
83. Pizza "Don Vito" mit Salami, Schinken ⁷ , Champignons, Paprika, Peperoni, Artischocken, Oliven ² und	7,50€	9,50€
84. Pizza Cisternino mit Rucola, Parmaschinken und Parmesan	8,50€	10,50€
85. Pizza capricciosa mit Schinken ⁷ , Artischocken, Champignons und Oliven ²	6,50€	8,50€
87. Pizza calzone mit Schinken ⁷ , Salami, Champignons und ein gekochtes Ei in einer Teigtasche	0,00€	9,00€
88. Pizza Quattro formaggi mit 4 Käsesorten ¹	6,50€	8,50€
90. Pizzabrot mit Knoblauchsauce		4,00€
Extrawünsche Zuschlag		1,00€
Extrawünsche Zuschlag aus dem Meer		2,00€

Zusatzstoffe

1=Farbstoffe

2=geschwärzt

3=chininhaltig

4=koffeinhaltig

5=Süßstoffe

6=Weichkäse in Salzlake

7=Vorderschinken

8=Konserviert

Leckerer vom Grill wahlweise mit Pommes frites oder Krokette, gemischter Salat und hausgemachtes Brot

92. Pollo alla griglia	14,00€
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet	
96. Scaloppina alla griglia	14,00€
gegrilltes Schweinesteak mit Kräuterbutter ⁸	
98. Bistecca alla griglia	19,50€
gegrilltes Rumpsteak mit Kräuterbutter ⁸	
100. Bistecca alla gorgonzola	21,00€
Zartes Rumpsteak in Gorgonzolasauce und Blattspinat	

Pesce- Fischgerichte wahlweise mit Pommes frites oder Krokette, gemischter Salat und hausgemachtes Brot

102. Calamari fritti	15,00€
Frittierter Tintenfisch mit Remouladensauce ⁸	
103. Calamari alla griglia	15,00€
gegrillter Tintenfisch mit Zitrone	
107. Salmone alla griglia	19,50€
gegrillter Lachs mit Zitrone	

Getränkekarte

Heisse Getränke

116. Espresso ⁴	1,80€
118. Cappuccino ⁴ mit Milch	2,80€
119. Cappuccino ⁴ mit Sahne	2,80€
121. Tasse Kaffee ⁴	2,00€
122. Latte Macchiato ⁴	3,00€
123. Heisser Kakao	2,50€
124. Heisser Kakao mit Sahne	3,00€
125. Glas Tee Schwarz ⁴ , Pfefferminz, Kamille oder Früchtetee	2,00€

Alkoholfreie Getränke

126. Coca Cola ¹⁴ oder Coca Cola light ¹⁴⁵	0,2l	1,80€
127. Coca Cola ¹⁴ oder Coca Cola light ¹⁴⁵	0,4l	3,50€
128. Fanta ¹	0,2l	1,80€
129. Fanta ¹	0,4l	3,50€
130. Sprite	0,2l	1,80€
131. Sprite	0,4l	3,50€
132. San Pellegrino	0,25l	2,00€
133. San Pellegrino	0,75l	5,50€
Aqua Panna	0,25l	2,00€
Aqua Panna	0,75l	5,50€
138. Spezi ¹⁴	0,2l	1,80€
139. Spezi ¹⁴	0,4l	3,50€
140. Apfelschorle	0,2l	1,80€
141. Apfelschorle	0,4l	3,50€
142. Apfelsaft	0,2l	2,50€
143. Orangensaft	0,2l	2,50€

Zusatzstoffe

- 1=Farbstoffe
- 2=geschwärzt
- 3=chininhaltig
- 4=koffeinhaltig
- 5=Süßstoffe
- 6=Weichkäse in Salzlake
- 7=Vorderschinken
- 8=Konserviert

Biere

149. Wolters Pilsner Faßbier 4,9 % Vol.	0,3l	2,50€
150. Wolters Pilsner Faßbier 4,9 % Vol.	0,5l	3,50€
151. Wolters Pilsner Alkoholfrei	0,33l	2,60€
154. Paulaner Hefeweizen 5,5% Vol	0,5l	3,80€
159. Paulaner Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	3,80€
155. Vitamalz ¹ Alkoholfrei	0,33l	2,50€
156. Alsterwasser	0,3l	2,50€
157. Alsterwasser	0,5l	3,50€

Alkoholische Getränke

108. Martini 15% Vol.	5cl	3,50€
112. Fernet-Branca 39% Vol.	2cl	3,50€
113. Marsala- Wein 18% Vol.	5cl	4,00€
115. Prosecco 11% Vol.	0,2l	4,00€
160. Vecchia Romagna (Weinbrand) 38% Vol.	2cl	3,80€
161. Grappa 40% Vol.	2cl	3,50€
163. Sambuca 40% Vol.	2cl	3,50€
164. Amaretto 28% Vol.	2cl	3,50€
165. Ramazotti 30% Vol.	2cl	3,50€
166. Averna 40% Vol.	2cl	3,50€
177. Aperol Sprizz	0,2l	5,00€

Weinkarte

Weißweine

Soave 12% Vol. trocken, samtig-sanftes Aroma mit geringem Säureanteil,
passt gut zur Fisch 0,2l 4,00€

0,5l 10,00€

Pinot Grigio 12% Vol. frischer Geschmack, angenehm und
harmonisch, passt gut zur Fisch, Vorspeisen oder als Aperitif 0,2l 4,00€

0,5l 10,00€

Frascati 12,5% Vol. trocken, passt gut zu Vorspeisen wie Antipasti,
Tapas, Fisch oder als Aperitif 0,2l 4,00€

0,5l 10,00€

Rotweine

Lambrusco 11% Vol. perlender, fruchtig, passt zur traditionellen
Italienischen Küche 0,2l 4,00€

0,5l 10,00€

Chianti 13% Vol. kirschbetonten Fruchtnoten, passt zu Pizza, Pasta und
auch Kalbsfleischgerichte 0,2l 4,00€

0,5l 10,00€

Vapolicella 15% Vol. fruchtige, beerige Aromen sowie würzig 0,2l 3,80€

0,5l 10,00€

Primitivo 15% Vol. zimtige, waldfrüchtige Aromen, passt gut zu Fleisch 0,2l 4,00€

0,5l 10,00€

Dessert

Zabaione luftig leichte italienische Weinschaum-Creme, aus Eigelb, Zucker, Masala **5,00€**

Panna Cotta puddingartiges italienisches Dessert, das aus Rahm bzw. Schlagsahne besteht **4,00€**

Tiramisu Schichten von Löffelbiskuits und einer Creme aus Mascarpone, Eigelb und Eischnee. Die Löffelbiskuits werden mit kaltem Espresso beträufelt, der mit Marsala oder Amaretto verfeinert und zum Schluß mit reichlich Kakaopulver bestäubt wird. **4,00€**

Apulien

Auch als „Le Puglie“ bekannt, ist diese Region wirklich vielseitig und reich und bietet ihren Besuchern über das ganze Jahr eine Vielfalt an Natur, Geschichte, Tradition, Düfte und Spiritualität. Apulien, der Absatz des Stiefels ist eine zauberhafte Region, ein Landstreifen im Meer mit einer großen Auswahl an zauberhaften Küsten für jeden Geschmack: Von den Sandstränden Torre dell'Orso und Porto Cesario zu der Felsküste von Otranto und von Santa Maria di Leuca, wo sich das Ionische und das Adriatische Meer treffen sowie Gallipoli, die "Perle des Salento" und Gargano, der Sporn des italienischen Stiefels, dem die schönen Tremiti-Inseln vorgelagert sind. Unangefochtener Protagonist ist die Natur auch in den Nationalparks der Murge und des Gargano, im Foresta Umbra sowie in den Salinen und Seen. Einen Besuch wert sind außerdem das Naturschutzgebiet Torre Guaceto, die tiefen Klüften von Laterza und die breiten Dolinen von Altamura, die mit ihren besonders beeindruckenden Natur, die Landschaft der gesamten Region kennzeichnen. Wer zurück in die Vergangenheit eintauchen will, dem bietet Apulien eine Vielzahl historischer Stätten, die von ihrer antiken Kultur erzählen: von der Vorgeschichte über die Magna Graecia und die römische Kaiserzeit bis zur Renaissance und dem Prunk des Barocks, sichtbar an der Architektur von Lecce und des Salents. Die Trulli, beispielsweise die im Itria Tal, bieten ein beeindruckendes Zeugnis des Landlebens in der Vergangenheit dieser Region während zahlreiche Schlösser, die über die Südküsten verteilt sind, die Zeit wieder aufrufen, in denen das Meer reich an Abenteuer war. Für diejenigen, die die Musikkultur und die Tradition kennenlernen und erleben möchten sollte unbedingt die zahlreichen Feiern und Veranstaltungen besuchen, die während der Sommerzeit in den verschiedenen Dörfern, im Zeichen der traditionellen Musik, stattfinden. Die Provinzen sind: Bari (Regionalhauptstadt), Brindisi, Foggia, Lecce, Barletta-Andria-Trani und Taranto.

