

# Pranzo e cena

Speisen



## Zuppa

Suppe

<b>Zuppa di Pomodoro</b>	7.50€
Tomatensuppe	
<b>Minestrone</b>	7.50€
Italienische Gemüsesuppe	
<b>Zuppa di Pesce</b>	15.50€
Fischsuppe	

## Insalata

Salat

<b>Beilagensalat</b>	4.90€
<b>Insalata Mista</b>	7.90€
Gemischter Salat der Saison	
<b>Insalata Rucola</b>	12.90€
Rucolasalat mit Pinienkernen, Kirschtomaten und Parmesan	
<b>Insalata Greca</b>	12.90€
Griechischer Salat mit Gurken, Tomaten, Oliven, Schafskäse und Paprika	
<b>Insalata Pollo</b>	17.90€
Salat der Saison mit Hähnchenbruststreifen, Champignons und Caesar-Dressing	
<b>Insalata Frutti di Mare</b>	17.90€
Meeresfrüchtesalat	
<b>Insalata Polpo</b>	18.90€
Salat der Saison mit gegrilltem Oktopus	
<b>Insalata Gamberoni</b>	19.90€
Salat der Saison mit 4 Garnelen und Knoblauch	

## Antipasto

Vorspeise

<b>Bruschetta</b>	<b>7.90€</b>
Geröstetes Brot mit Tomatenwürfeln, Rucola, Basilikum, Parmesan, Knoblauch, Kapern und Zwiebeln	
<b>Caprese</b>	<b>13.90€</b>
Tomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum	
<b>Gegrillte Austernpilze</b>	<b>13.90€</b>
<b>Gegrillte Austernpilze</b>	<b>14.90€</b>
Mit Gorgonzolasauce	
<b>Melanzane alla Parmigiana</b>	<b>14.50€</b>
Auberginenauflauf mit Tomate, Mozzarella und Parmesan	
<b>Vitello Tonnato</b>	<b>14.90€</b>
Gekochtes, dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern	
<b>Rinder-Carpaccio</b>	<b>15.90€</b>
Hauchdünn geschnittenes Rinderfleisch	
<b>Formaggio Misto</b>	<b>15.90€</b>
Käseplatte mit Oliven und Honig	
<b>Tagliere Rustico</b>	<b>17.50€</b>
Rustikales Holzbrett mit italienischen Wurstvariationen, Käse und Oliven	
<b>Antipasto Misto Divino</b>	<b>18.50€</b>
Gemischter Vorspeiseteller mit Vitello Tonnato, Carpaccio, Bruschetta, Oliven, gegrilltem Gemüse und Caprese	

## Pizza

<b>Pizzabrot</b>	<b>6.90€</b>
Mit Kräutern oder Tomaten Eine Portion Aioli +2.00€	
<b>Pizza Marinara</b>	<b>7.90€</b>
Mit Tomatensauce, Knoblauch und Oregano	
<b>Pizza Margherita</b>	<b>9.90€</b>
Mit Tomatensauce, Fior di Latte Käse und Basilikum	

## Pizza

<b>Pizza Salami</b>	<b>11.90€</b>
Mit Tomatensauce und Salami	
<b>Pizza Tonno</b>	<b>12.90€</b>
Mit Tomatensauce, Fior di Latte Käse, Thunfisch und Zwiebeln	
<b>Pizza Napoli</b>	<b>12.90€</b>
Mit Tomatensauce, Fior di Latte Käse, Sardellen, Oliven, Oregano und Kapern	
<b>Pizza Italia</b>	<b>12.90€</b>
Mit Tomatensauce, Fior di Latte Käse, frischen Tomaten und Rucola	
<b>Pizza Calzone</b>	<b>13.50€</b>
Mit Tomatensauce, Fior di Latte Käse, gefüllt mit Salami und Schinken	
<b>Pizza Vegetaria</b>	<b>13.90€</b>
Mit Tomatensauce, Fior di Latte Käse, mediterranem Gemüse und Zwiebeln	
<b>Pizza Romana</b>	<b>13.90€</b>
Mit Tomatensauce, Fior di Latte Käse, gekochtem Schinken und Champignons	
<b>Pizza Salame Piccante e Gorgonzola</b>	<b>14.90€</b>
Mit Tomatensauce, Fior di Latte Käse, scharfer Salami und Gorgonzola	
<b>Pizza Autunno</b>	<b>14.90€</b>
Mit Tomatensauce, Fior di Latte Käse, Austernpilzen, Knoblauch und frischen Champignons	
<b>Pizza 4 Stagioni</b>	<b>15.90€</b>
Mit Tomatensauce, Oliven, Champignons, gekochtem Schinken und Salami	
<b>Pizza Bresaola</b>	<b>16.90€</b>
Mit Tomatensauce, Fior di Latte Käse, Rinderschinken, Rucola und Büffel-Mozzarella	
<b>Pizza Parma</b>	<b>16.90€</b>
Mit Tomatensauce, Fior di Latte Käse, Parmaschinken, Rucola und Parmesan	

## Pizza

<b>Pizza Spinaci e Salmone</b>	<b>16.90€</b>
Mit Tomatensauce, Fior di Latte Käse, Spinat und frischem Lachs	
<b>Pizza Bianca con Rucola, Pomodorini e Burrata</b>	<b>17.90€</b>
Ohne Tomatensauce mit Fior di Latte Käse, Rucola, Kirschtomaten und Burrata	
<b>Pizza Frutti di Mare</b>	<b>18.90€</b>
Mit Tomatensauce, Fior di Latte Käse und Meeresfrüchten	

## Pasta Nudeln

Schon gewusst?  
Alle Nudeln sind aus unserer eigenen Manufaktur handwerklich hergestellt. Besuchen Sie uns gerne in der **La Fabbrica Divina**, Obernstr. 44, 33602 Bielefeld.

<b>Tagliolini alla Genovese</b>	<b>14.50€</b>
Schmale Bandnudeln mit Basilikum-Pesto und Pinienkernen	
<b>Lasagna Classica</b>	<b>14.90€</b>
Italienischer Nudelauflauf mit Hackfleisch vom Kalb	
<b>Rigatoni alla Norma</b>	<b>15.90€</b>
Röhrennudeln mit Auberginen und Ricotta-Käse in Tomatensauce	
<b>Rigatoni Divino</b>	<b>15.90€</b>
Röhrennudeln mit Austernpilzen, Walnüssen und Pinienkernen in Tomatensauce	
<b>Tagliolini con Pollo</b>	<b>17.90€</b>
Schmale Bandnudeln mit Hähnchenbruststreifen und Gemüse in Tomaten-Sahne-Sauce	
<b>Ravioli Ricotta e Spinaci</b>	<b>16.90€</b>
Teigtaschen mit einer Füllung aus Ricotta-Käse und Spinat in Butter-Salbei-Sauce	
<b>Paccheri con Broccolie e Salsiccia Pomodori</b>	<b>17.90€</b>
Große Röhrennudeln mit Broccoli und Salsiccia in Tomatensauce	

## Pasta Nudeln

<b>Spaghetti alla Vongole</b>	<b>18.90€</b>
Nudeln mit Venusmuscheln in Knoblauch-Olivenöl	
<b>Tagliolini al Filetto</b>	<b>19.90€</b>
Schmale Bandnudeln mit Rinderfleischstückchen und frischen Champignons in Tomatensauce	
<b>Paccheri col Polpo alla Pizzaiola</b>	<b>19.90€</b>
Große Röhrennudeln mit Oktopus sowie einer würzigen Tomaten-Oliven-Kapern-Sauce	
<b>Tagliolini con Gamberoni e Zucchini</b>	<b>19.90€</b>
Schmale Bandnudeln mit Garnelen, Kirschtomaten und Zucchini in Knoblauch-Olivenöl	
<b>Rigatoni al Salmone</b>	<b>19.90€</b>
Röhrennudeln mit geräuchertem Lachs und Zwiebeln in Sahne- und Tomatensauce	

## Carne Fleisch

<b>Scaloppina alla Milanese</b>	<b>23.90€</b>
Kalbsschnitzel mit Gemüse der Saison und Kartoffeln	
<b>Saltimbocca alla Romana</b>	<b>25.90€</b>
Kalbfleisch mit Salbei und Schinken in Weißweinsauce	
<b>Filetto alla Griglia</b>	<b>36.90€</b>
250g Rinderfilet mit Kräuterbutter	
Dazu servieren wir Gemüse und Kartoffeln.	
- Sahnesauce mit grünem Pfeffer	+3.90€
- Rotweinsauce	+4.90€
- Austernpilze in Zwiebel-Sahnesauce	+4.90€

## Pesce Fisch

<b>Salmone alla Griglia</b>	<b>26.90€</b>
Gegrilltes Lachssteak	
<b>Gamberoni alla Griglia</b>	<b>26.90€</b>
Sechs gegrillte Garnelen	
Dazu servieren wir Spaghetti aglio olio und Gemüse.	

## Dolce

Dessert

Panna Cotta	6.90€
Tiramisu	7.50€
Tiramisu al Pistacchio	7.50€
Cassata Siciliana	7.50€
Andere Desserts auf Empfehlung.	



# Bevande

Getränke



## Alkoholfreie Getränke

### Acqua Margherita

Italienisches Mineralwasser mit Kohlensäure oder naturell

0.275l 2.50€                      0.8l 6.40€

### Coca Cola<sup>1,4</sup>, Coca Cola Light, Sprite<sup>1,4,5,6,7</sup>, Fanta Orange<sup>1,3</sup>

0.2l 3.10€

### Apfelsaft, Orangensaft, Maracujasaft, Rhabarbernektar

0.2l 2.40€

### Bitter Lemon<sup>8</sup>, Ginger Ale<sup>1</sup>, Tonic<sup>8</sup>

0.2l 3.20€

### Apfelschorle, Maracujaschorle, Rhabarberschorle

0.4l 3.90€

## Bier

<b>Bitburger Pils</b>	0.3l	3.50€
<b>Bitburger Pils</b>	0.4l	4.60€
<b>Bitburger Alster</b>	0.3l	3.50€
<b>Bitburger Alster</b>	0.4l	4.60€
<b>Bitburger Alkoholfrei</b> Alkoholfreies Bier oder Alster	0.3l	3.40€
<b>Benediktiner Weissbier</b> Naturtrüb vom Fass	0.3l 0.5l	3.70€ 5.10€
<b>Benediktiner Weissbier</b> Dunkel	0.3l 0.5l	3.70€ 5.10€
<b>Benediktiner Weissbier</b> Alkoholfrei	0.3l 0.5l	3.70€ 5.10€
<b>Birra Moretti</b>	0.33l	3.50€
<b>Birra Moretti Limone</b> Alster	0.33l	3.50€

## Aperitifs

<b>Weinschorle</b>	0.2l	4.90€
<b>Hugo</b> Alkoholfrei		7.50€
<b>Hugo</b> Prosecco mit Holundersirup, Soda und frischer Minze		7.90€
<b>Aperol Spritz<sup>2</sup></b> Aperol mit Prosecco und Soda		7.90€
<b>Lillet Wild Berry</b>		7.90€
<b>Campari pur<sup>2,13</sup></b>	5cl	5.90€
<b>Campari orange<sup>2,13</sup></b>	5cl	6.50€
<b>Campari soda<sup>2,13</sup></b>	5cl	5.90€

## Digestif

Martini bianco	5cl	4.90€
Martini dry	5cl	4.90€
Martini rosso	5cl	4.90€
Amaretto	2cl	3.90€
Averna	2cl	3.90€
Cynar Fernet-Branca	2cl	3.90€
Fernet-Menta	2cl	3.90€
Limoncello	2cl	3.90€
Mirto di Sardegna	2cl	3.90€
Montenegro	2cl	3.90€
Ramazotti	2cl	3.90€
Sambuca	2cl	3.90€
Baileys	2cl	3.90€
Vecchia Romagna	4cl	5.90€
Grappa della casa	2cl	3.90€
Grappa di Moscato Terre Antiche	2cl	5.90€

## Kaffee

<b>Espresso<sup>11</sup></b>	2.30€
<b>Espresso macchiato<sup>11,g</sup></b>	2.50€
<b>Espresso doppio<sup>11</sup></b>	4.20€
<b>Espresso doppio macchiato<sup>11,g</sup></b>	4.60€
<b>Espresso corretto<sup>11</sup></b> Mit Grappa oder Veccia Romagna	4.90€
<b>Kaffee Crema<sup>11</sup></b>	2.30€
<b>Cappucino<sup>11,g</sup></b>	2.70€
<b>Cappucino<sup>11,g</sup></b> Mit Mandelmilch	3.40€
<b>Milchkaffee<sup>11,g</sup></b>	3.50€
<b>Milchkaffee<sup>11,g</sup></b> Mit Mandelmilch	4.30€
<b>Latte macchiato<sup>11,g</sup></b>	3.50€
<b>Latte macchiato<sup>11,g</sup></b> Mit Mandelmilch	4.30€
<b>Tee</b> Verschiedene Sorten	3.00€
<b>Schokolade<sup>g</sup></b>	3.50€

Aus Liebe  
zum Genuss

Unser Restaurant Piacere Divino steht für die traditionelle, italienische Küche wie bei Mama, die uns am Herzen liegt.

Lassen Sie sich kulinarisch von uns verwöhnen und genießen Sie in moderner und gemütlicher Atmosphäre unsere Speisen.

Wir heißen Sie herzlich Willkommen.

**Piacere**  
divino

Die zugelassenen, kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe sind wie folgt kenntlich gemacht:

1) mit Konservierungsstoffen 2) mit Farbstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Süßungsmittel Saccharin 5) mit Süßungsmittel Cyclamat 6) mit Süßungsmittel Aspartam, enthält Phenylanunquelle 7) mit Süßungsmittel Acesulfam 8) mit Phosphat 9) geschwefelt 10) chininhaltig 11) coffeinhaltig 12) mit Geschmacksverstärker 13) geschwärzt 14) gewachst 15) gentechnisch verändert

a) Glutenhaltiges Getreide 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 h) Schalenfrüchte i) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse j) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse k) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse l) Schwefeldioxid und Sulphite m) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse n) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Bei Fragen zu den kennzeichnungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen, fragen Sie bitte das Personal nach unserer detaillierten Aufstellung.