

RISTORANTE
IL GLADIATORE

SPEISEKARTE



Äussere Uferstrasse 49
86156 AUGSBURG
Tel. 0821 34 34 590
www.il-gladiatore.com

Antipasti - Vorspeisen

Euro

21	Insalata di mare, Meeresfrüchtesalat	8,00
22	Bruschetta napoletana, mit Tomaten und Mozzarella	6,00
23	Caprese, mit Mozzarella, Tomaten und Basilikum	5,50
24	Vitello Tonnato, kalte Kalbsnuss mit Thunfischsauce	8,00
25	Carpaccio di manzo, rohe Rinderlende mit Parmesan	8,00
26	Carpaccio di Salmone, Lachscarpaccio	8,00
27	San Daniele con Melone, San Daniele Parmaschinken mit Melone	8,00
28	Gamberetti all' Americana, Krabbencocktail	7,00
29	Antipasto misto, gemischter Vorspeisenteller	9,00

Minestre - Suppen

Euro

49	Pastina in brodo, Nudelsuppe	2,50
50	Minestrone di Verdura, Gemüsesuppe	3,00
51	Zuppa di Cipolla, Zwiebelsuppe	3,00
52	Zuppa di Pomodoro, Tomatensuppe	4,00
53	Minestra di spinaci, Spinatcremsuppe mit Chilibohnen	4,00
54	Zuppa di Patate, Kartoffelsuppe mit Trüffelöl	4,00

Pizze - Pizza

Euro

1	Margherita, mit Mozzarella und Tomaten	5,00
2	Salame, mit Rohsalami	6,00
3	Prosciutto, mit Vorderschinken°	6,00
4	Roma, mit Rohsalami und Pilze	6,50
5	Colosseo, mit Rohsalami, Pilze und Peperoni	6,50
6	Quattro Stagioni, mit Rohsalami, Pilze, Peperoni und Sardellen	6,50
7	Italia, mit Vorderschinken°, Rohsalami, Pilze, Peperoni, Artischocken und Oliven	7,00
8	Veneto, mit Vorderschinken°, Pilze und Peperoni	6,50
9	Regina, mit Vorderschinken° und Pilze	6,50
10	Vegetariana, mit Pilze, Peperoni, Artischocken und Oliven	6,50
11	Tonno e Cipolla, mit Thunfisch und Zwiebeln	6,50
12	Marinara, mit Meeresfrüchten	7,50
13	Hawaii, mit Vorderschinken° und Ananas	6,50
14	Pugliese, mit Kapern, Sardellen und Zwiebeln	6,50
15	Quattro Formaggi, mit vier verschiedenen Käsesorten	6,00
16	Ligure, mit Shrimps, Petersilie und Knoblauch	7,50
17	Parma, mit Mozzarella, Parmaschinken und Rucola	7,50
18	Cesare, mit Salsiccia piccante und Scamorza	7,00
19	Pizza Pane, Pizzabrot	3,00
20	Pizza Pane aglio, Pizzabrot mit Knoblauch	3,50

° Formvorderschinken mit Phosphat

Risotti - Reisgerichte

Euro

55	Ai porcini, mit Steinpilzen	7,00
56	Alla marinara, mit Meeresfrüchten	7,00

Insalate - Salate

Euro

60	Insalata verde, grüner Salat	2,50
61	Insalata mista piccola, kleiner gemischter Salat	3,00
62	Insalata di pomodori, Tomatensalat	3,50
63	Insalata mista grande, großer gemischter Salat	4,00
64	Insalata Deliziosa, gemischter Salat mit Rucola und Parmesanraspeln	6,00
65	Insalata Italiana, gemischter Salat mit Thunfisch, Ei, Oliven und Bohnen	6,50
66	Insalata Primavera, gemischter Salat mit Shrimps, Parmaschinken, Mais, Melone, Artischocken	7,00
67	Insalata Traiano, verschiedene Salate mit geräuchertem Lachs und gerösteten Pinienkernen	9,50
68	Insalata del Gladiatore, verschiedene Salate mit Schinkenwürfeln, Käse, Ei und Chilibohnen, angemacht mit Joghurtsauce	8,00
69	Insalata Maximus, gemischter Salat mit Meeresfrüchten, Krabben und Krebsfleisch	9,00
57	Insalata Marco Aurelio, gemischter Salat mit Mais und gegrillten Putenstreifen	7,50
58	Insalata Lucilla, gemischter Salat mit Mozzarella und Rucola	6,00

Joghurt Dressing auf Anfrage

Spaghetti

Euro

30	Napoli, mit Tomatensauce	4,00
31	Bologna, mit Fleischsauce	4,50
32	Aglione olio, mit Knoblauch und Olivenöl	4,50
33	Carbonara, mit Speck und Ei	5,50
34	Marinara, mit Meeresfrüchten	8,00
35	Alle Vongole, mit Venusmuscheln	8,00

Penne

Euro

36	Napoli, mit Tomatensauce	4,00
37	Bologna, mit Fleischsauce	4,50
38	All' Arrabbiata, mit scharfer Tomatensauce	5,00
39	Quattro Formaggi, mit 4 verschiedenen Käsesorten	7,00
40	Al forno, überbacken mit Fleischsauce, Vorderschinken°, Erbsen und Champignons	7,00

Lasagne

Euro

41	Al forno, mit Mozzarella überbacken	5,50
42	Cannelloni di magro, mit Ricotta und Spinat	6,50

Tortellini

Euro

43	Alla panna, mit Vorderschinken° und Sahnesauce	5,50
44	Gritti, überbacken mit Fleischsauce, Vorderschinken°, Erbsen und Champignons	7,00

Tagliatelle

Euro

45	Alle verdure, mit Gemüse	6,50
46	Bologna, mit Fleischsauce	5,00
47	Al Salmone, mit Lachs	7,00

Gnocchi

Euro

105	Napoli, mit Tomatensauce	5,50
106	Gorgonzola, mit Gorgonzolasauce	7,50
107	Burro e salvia, mit Butter und Salbei	5,50
48	Tris di pasta	8,50
108	Bucatini alla romana, spezialität des Hauses	7,00

Carni - Fleischgerichte

Euro

Zu allen Fleischgerichten servieren wir Ihnen gebackene Kartoffeln.

70	Cotoletta alla milanese, Wiener Schnitzel	7,00
71	Cotoletta alla valdostana, mit Champignons und Käse	9,50
72	Cotoletta alla bolognese, mit Vorderschinken ^o und Käse	9,50
73	Paillard, gegrilltes Kalbsschnitzel	11,50
74	Scaloppina al vino bianco, Medaillons in Weißwein	9,50
75	Petto di pollo alle erbette, Hähnchenbrust mit Kräutern	11,00
76	Scaloppina alla romana, Medaillons mit Champignonrahmsauce	13,00
77	Fegato di vitello alla griglia, Kalbsleber vom Grill	13,00
78	Fegato alla veneziana, Kalbsleber venezianischer Art	13,00
79	Saltimbocca alla romana, Medaillons mit Parmaschinken und Salbei	13,00
80	Costata di manzo alla griglia, Rumpsteak vom Grill	14,50
82	Cotolette d'agnello alla griglia, Lammkoteletts vom Grill	14,50
83	Involtini ai funghi porcini, Schweinroulade mit Mozzarella, und Steinpilzen gefüllt	15,50
84	Filetto di manzo alla griglia, Rinderfilet vom Grill	19,00
85	Filetto ai quattro pepi, Rinderfilet in Vier-Pfeffer-Sauce	20,00

^o Formvorderschinken mit Phosphat

Pesci - Fischgerichte

Euro

Zu allen Fischgerichten servieren wir Ihnen Salzkartoffeln.

90	Trota alla griglia, gegrillte Forelle	8,00
91	Calamari fritti, gebackene Tintenfischringe	9,50
92	Salmone alla griglia, gegrillter Lachs	10,50
93	Salmone al pepe rosa, Lachs in rosa Pfeffersauce	12,50
94	Salmone alla rucola, Lachs auf Rucola in Proseccosauce	12,50
96	Coda di rospo alla griglia, gegrillter Seeteufel	14,00
97	Frittura di pesce misto Gebackne gemischte Fischplatte	15,50
99	Grigliata di pesce, gemischte Fischplatte vom Grill	15,50
101	Calamari alla griglia, gegrillte Tintenfische	9,50
103	Scampi alla griglia, gegrillte Scampi	19,50
100	Filetti di persico alla fiorentina, Victoriabarschfilet mit Schrimps und Spinat Beilagen extra: Tagesgemüse, Reis oder Nudel mit Butter.	13,50 2,50

Essen im „Il Gladiatore“ ist ein gemeinsames Erlebnis.
Deswegen sind wir bestrebt, tischweise zu servieren.

Bei Hochbetrieb kann es zu kleinen Wartezeiten kommen.
Für Ihr freundliches Verständnis danken wir Ihnen.

Formaggi - Käse

Euro

110	Gorgonzola	4,50
111	Parmigiano	5,50
112	Scamorza alla griglia	5,50
114	Formaggi misti, gemischte Käseplatte	7,00

Omelette

Euro

auf Bruschettabrote

130	Omelette mit Schmelzkäse	4,50
131	Omelette mit Mozzarella und Tomaten	5,00
132	Omelette mit Schinken	4,50
133	Omelette mit Zucchini	4,50
134	Omelette mit Mozzarella und Rucola	5,50

Dolci - Dessert

Euro

115	Tiramisu	3,00
116	Panna cotta	3,00
117	Mousse au Chocolat	3,00
118	Pfannkuchen, mit Vanilleeis und Himbeeren gefüllt	4,00
119	Frischer Obstsalat	3,50
120	Gelato misto, kleine Portion Eis	2,00
121	Gelato misto con panna, kleine Portion mit Sahne	2,50
122	Gemischtes Dessert	5,00
123	Vanilleeis mit heißen Himbeeren	4,50
124	Profiteroles, Windbeutel	5,00

Noch mehr Eisspezialitäten finden
Sie auf unserer Eiskarte!

Spirituosen - Superalcolici

Euro

400	Williamsbirne 40%	2 cl	2,00
401	Grappa Nardini Riserva oder Bianca 50%	2 cl	3,50
402	Grappa del Gladiatore 42%	2 cl	3,00
403	Grappa Barolo 40%	2 cl	3,50
404	Vecchia Romagna 40%	2 cl	2,50
405	Jack Daniels 40%	2 cl	4,00
406	Wodka Russian Standard 40%	2 cl	3,00
407	Grappa di Prosecco (barrique) 40%	2 cl	4,50
408	Grappa Stravecchia 40%	2 cl	4,00

Liköre - Liquori

Euro

415	Baileys 17%	2 cl	2,50
416	Sambuca Molinari 40%	2 cl	2,50
417	Amaretto di Saronno 28%	2 cl	2,50
418	Elisir del Gladiatore 16%	2 cl	2,50
419	Limoncello 30%	2 cl	2,50

Bitters - Amari

Euro

421	Ramazzotti 30%	2 cl	2,00
422	Fernet Branca 42%	2 cl	2,00
423	Averna 32%	2 cl	2,00
424	Nocino 38%	2 cl	2,00
425	Montenegro 32%	2 cl	2,00

Wenn es Ihnen geschmeckt hat, empfehlen Sie uns weiter.
Wenn nicht, lassen Sie es uns bitte wissen.

Ihr Il Gladiatore-Team

Biere		Euro	
290	Helles vom Faß	0,5 l	2,50
291	Pils vom Faß	0,3 l	2,30
292	Hefeweizen	0,5 l	2,50
293	Dunkles Weizen	0,5 l	2,50
294	Dunkles Bier	0,5 l	2,50
295	Leichtes Hefeweizen	0,5 l	2,50
2950	Alkoholfreies Hefeweizen	0,5 l	2,50
296	Alkoholfreies Bier	0,5 l	2,50
297	Radler	0,5 l	2,50
298	Cola-Weizen	0,5 l	2,50
299	Russ	0,5 l	2,50
Weißweine - offen		Euro	
310	Vino frizzante	0,25 l	3,50
311	Pinot Grigio	0,25 l	3,00
312	Frascati secco	0,25 l	3,00
317	Weißweinschorle	0,40 l	3,00
Rotweine - offen		Euro	
320	Montepulciano d'Abruzzo	0,25 l	3,00
321	Lambrusco	0,25 l	3,00
322	Rosé	0,25 l	3,50
327	Rotweinschorle	0,40 l	3,00
Rotweine - Flaschen		Euro	
331	Chianti classico	0,75 l	18,00
332	Teroldego	0,75 l	15,00
333	Bardolino	0,75 l	15,00
334	Barbera d'Alba	0,75 l	15,00
335	Taurasi	0,75 l	25,00
336	Schioppettino (Barrique)	0,75 l	18,00
337	Barolo	0,75 l	28,00
338	Trigaio	0,75 l	16,00
339	Nero d'Avola	0,75 l	15,00
340	Primitivo di Manduria	0,75 l	18,00
341	Rosso di Montalcino	0,75 l	18,00
342	Lambrusco	0,75 l	10,00
343	Ramaio barrique	0,75 l	17,00
344	Cabernet Sauvignon	0,375 l	7,00
345	Rosso Rosso (Merlot barrique)	0,75 l	16,00
346	Cabernet Sauvignon (barrique)	0,75 l	16,00
347	Pignolo (Barrique – limitiert)	0,75 l	24,00
Weißweine - Flaschen		Euro	
360	Lugana	0,75 l	15,00
361	Falanghina	0,75 l	15,50
362	Greco di tufo	0,75 l	15,00
363	Fumaio	0,75 l	15,00
364	Pecorino	0,75 l	16,00
365	Pinot Grigio	0,75 l	15,00
366	Gavi di Gavi	0,75 l	15,00
367	Fiano di Avellino	0,75 l	18,00
368	Friulano (Tocai)	0,75 l	14,00
369	Sauvignon	0,75 l	14,00
370	Vernaccia di San Gimignano	0,75 l	18,00
371	Vermentino	0,75 l	16,00
373	Piccolit (Dessertwein)	0,50 l	14,00
Roséweine - Flaschen		Euro	
385	Rosé Bardolino Chiaretto	0,75 l	12,00
Sekte - Spumanti		Euro	
390	Prosecco Piccolo	0,20 l	5,00
391	Prosecco Dry DOC	0,75 l	19,00
392	Champagner - verschiedene Sorten	0,75 l	41,00

Aperitivi - Aperetifs

Euro

200	Martini Rosso, Bianco, Dry, D'oro 15%	5 cl	2,50
201	Aperol* 11%	5 cl	2,50
202	Campari* Soda 25%	4 cl	4,00
203	Campari* Orange 25%	4 cl	4,00
204	San Bitter* Alkoholfrei	0,1 l	2,80
205	Bellini di Cipriani 5%	0,2 l	4,90
206	Aperitif des Hauses 11%	0,1 l	4,90
207	Glas Prosecco 11%	0,1 l	4,50
208	Negroni 28%	0,2 l	4,00

Alkoholfreie Getränke

Euro

210	Coca Cola* ^o	0,4 l	2,50
211	Fanta	0,4 l	2,50
212	Mezzo Mix	0,4 l	2,50
213	Tafelwasser	0,4 l	2,50
214	San Pellegrino	0,25 l	1,50
215	San Pellegrino	0,75 l	3,00
216	Coca Cola Light* ^o	0,4 l	2,50
217	Sprite	0,4 l	2,50
218	Ice Tea	0,4 l	2,50
219	Bitter Lemon	0,4 l	2,50
220	Red Bull	0,25 l	4,00
221	Ginger Ale	0,4 l	2,50

* mit Farbstoff ° mit Konservierungsstoff

Säfte, Nektar und SchorleEuro Euro
0,2 l 0,4 l

230	Apfelsaft	1,80	2,80
231	Orangensaft	1,80	2,80
232	Traubensaft	1,80	2,80
233	Kirschnektar	1,80	2,80
234	Johannisbeernektar	1,80	2,80
235	Tomatensaft	1,80	2,80
236	Pfirsichnektar	1,80	2,80
237	Bananennektar	1,80	2,80
238	Maracujanektar	1,80	2,80
239	Ananassaft	1,80	2,80
240	Grapefruitsaft	1,80	2,80
241	Erdbeernektar	1,80	2,80

Warme Getränke

Euro

250	Tasse Kaffee	1,80
251	Tasse Kaffee Hag	1,80
252	Espresso	1,80
253	Espresso corretto	2,20
254	Espresso doppio	2,80
255	Cappuccino	2,20
256	Heiße Schokolade	2,00
257	Tee (verschiedene Sorten)	1,80
258	Latte macchiato	2,50

Heißer Trunk

Euro

270	Heißer Zitrone	1,60
271	Grog	2,00
272	Glühwein	2,00
273	Heißer Amaretto mit Sahne	2,50
274	Baileys Coffee	3,00

Lo Chef consiglia