

RISTORANTE GOLDEN TWENTIES

PRIVAT RESTAURANT SEIT 1990

LIEBE GÄSTE AM 14 FEBRUAR IST WIEDER
„ LA FESTA DEGLI INNAMORATI „

UND WIR FREUEN UNS, SIE EMPFANGEN ZU KÖNNEN
ZUM UNSEREM JÄHRLICHEN

„ ROMANTISCHEN CANDLELIGHT- DINNER „

„ CREMA TARTUFATA AL MASCARPONE „
GETRÜFFELTE MASCARPONE- MOUSSE

*

„ TARTAR DI TONNO E GAMBERI AL PROFUMO DI POMPELMO „
FEINES REDTHUNFISCH- GAMBAS- TARTAR MIT LEMONGRASS UND KORIANDER
AN GEGRILTEM OKTOPUS- SPIESS MIT GRAPEFRUIT- JUS

*

„ ARANCINI CON MOZZARELLINE SU CARPACCIO DI FARAONA „
IM OFEN GEGARTES PERLUHN- SUPREME- ARROSTINO MIT KRÄUTER- FÜLLUNG AUF BABY- MOZZARELLA
UND SELBSTGEMACHTEM RISOTTO- KLÖSCHEN MIT GETROCKNETE- TOMATEN- MARINADE

*

„ RAVIOLI DI BRIE E RADICCHIO „
HAUSEGEMACHTE RICOTTA- BRIE- RADICCHIO- RAVIOLI
AUF WEISSER SPARGEL- VELLUTATA

*

„ CARRÉ DI AGNELLO IN CROSTA DI CARCIOFI „
ROSA GEBRATENES LAMM- RÜCKEN- KARRÉE MIT ARTISCHOCKEN- KRUSTE
AUF KARTOFFELN- RÖSTI UND GLASIERTE ROTE- CHICORÉE MIT SÜSS- SAUREM- JUS

*

„ CREMA DI YOGHURT E LAMPONI „
YOGHURT- HIMBEER- CRÈME MIT PISTAZIEN UND SCHOKOLADE (IM GLAS SERVIERT)

EURO 55,-

WIR BITTEN UM RECHTZEITIGE RESERVIERUNG.

RISTORANTE GOLDEN TWENTIES

TEL. 089-2717701

HERZLICH WILLKOMMEN IN UNSEREM RISTORANTE.

ULRIKE UND MASSIMO SIMONE UND IHR TEAM
FREUEN SICH, SIE VERWÖHNEN ZU DÜRFEN.

WIR WERDEN UNS BEMÜHEN, IHNEN
EINEN GENUSSVOLLEN KULINARISCHEN ABEND
IN ROMANTISCHER ATMOSPHERE ZU BEREITEN.

UNSER KÜCHEN-CHEF RAIMONDO DEPLANO
PRÄSENTIERT IHNEN EINE LEICHTE
MITTELMEER-KÜCHE MIT EXOTISCHEN AKZENTEN.

UNSER SERVICE-TEAM BERÄT SIE SEHR GERNE
BEI DER AUSWAHL IHRER SPEISEN. BITTE ZÖGERN
SIE AUCH NICHT UNS ANZUSPRECHEN, WENN ES
DARUM GEHT, DEN PASSENDENEN WEIN ZU FINDEN.
WIR HABEN EIN GROSSES SORTIMENT AN WEINEN
AUS ALLER WELT FÜR SIE ZUSAMMENGESTELLT.

WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN SCHÖNEN ABEND
IM RISTORANTE GOLDEN TWENTIES.

LIEBE GÄSTE,
WIR FREUEN UNS, IHNEN MITZUTEILEN,
DASS DIE ITALIENISCHE HANDELSKAMMER UND DAS
MINISTERIUM FÜR LANDWIRTSCHAFT, ERNÄHRUNG UND FORSTWIRTSCHAFT
UNSER LOKAL MIT DEM

„ MARCHIO DI OSPITALITÀ RISTORANTI ITALIANI NEL MONDO „
„ BESTE GASTFREUNDLICHKEIT - ITALIENISCHE RESTAURANTS AUF DER WELT „
AUSGEZEICHNET HAT.

LIEBE GÄSTE WIR AKZEPTIEREN E.C. KARTE UND AMERICAN EXPRESS.

RISTORANTE GOLDEN TWENTIES

ULRIKE & MASSIMO SIMONE

SEHR GEEHRTE GÄSTE,
JEDEN SONNTAGS HABEN WIR FÜR SIE

„ HAPPY SUNDAY MENUE „

EINEN SPEZIELLEN 3 – GÄNGE – MENÜ
MIT VIELEN KÖSTLICHKEITEN
AUS UNSERE KÜCHE...

FÜR

25,00 EURO

WIR FREUEN UNS !!!

RISTORANTE GOLDEN TWENTIES

TEL. 089-2717701

APERITIVI

- „ MOET & CHANDON „ EXTRA DRY BRUT IMPERIAL . 10,80
- „ MOET & CHANDON „ BRUT IMPERIAL 1^{ER} CRU ROSÉ . 11,80
- „ MOET & CHANDON NECTAR ROYAL „ MIT PÜRIERTEM PFIRSICH . 11,80
- „ KIR ROYAL „ MOET & CHANDON MIT CREME DE CASSIS . 11,80
- „ PERNOD DE PARIS „ - STERNANIS APERITIV - MIT EIS UND WASSER . 7,00
- „ FRANCOIS MONTAND „ BLANC DE BLANC & CHARDONNAY SEKT BRUT . 6,00
- „ MARTINI „ BIANCO , DRY , ROSSO ODER GOLD . 6,00
- „ SHERRY „ DRY , MEDIUM ODER SWEET . 6,00
- „ CAMPARI „ SODA ODER ORANGE . 7,00
- „ SPRITZ „ ALLA VENEZIANA . 5,80
- „ SAN BITTER „ . 4,00

MENÜ

- „ ARROSTINO DI VITELLO CON CREMA TONNATA „
LAUWARMEN KALBSFILET- RÖST- BRATEN- CARPACCIO MIT EINER
SELBSGEMACHTER THUNFISCH- KAPERN- CREME- SAUCE
- „ FETTUCCINE AL TARTUFO NERO „
FEINE BANDNUDELN MIT GEHOBELTEM SCHWARZEN TRÜFFEL
- „ FILETTO DI LUCCIO CON CALAMARETTI „
FEINE ZANDER- FILET UND BABY- CALAMARETTI AUF WEISSWEIN- TOMATEN- KRÄUTERN- SUD
MIT JAPANISCHE NOODLES UND FRISCHEN KÜRBIS
- „ TORTINO AL CIOCCOLATO E SPUMA ALLA VANIGLIA „
HAUSGEMACHTE LAUWARME SCHOKOLADEN- TARTE MIT VANILLE- SCHAUM

44,00

TAGESKARTE

*

- „ CAPPESANTE SU INSALATA DI PATATE E OLIVE „
MIT HONIG- GEBRATENE FRISCHEN SANKT- JACKOBS- MUSCHELN AUF
KARTOFFEL- OLIVEN- MINZE- SALAT- BOUQUET UND REMOULADE- SAUCE . 12,80
- „ ROTOLO DI MOZZARELLA DI BUFALA CON FIORI DI ZUCCA „
IN TEMPURA GEBACKENE FRISCHEN BÜFFEL- MOZZARELLA MIT GEMÜSE- FÜLLUNG
AUF GEFÜLLTE RICOTTA- ZUCCHINI- BLÜTEN UND BALSAMICO- JUS . 12,80
- „ PETTO D' ANATRA CON TORTINO DI PATATE „
ROSA- GEBRATENES- BARBERIE- ENTENBRUST- CARPACCIO AUF SCAMORZA- KARTOFFEL- LASAGNETTE,
ERBSEN- SPARGEL- SPROSSEN, PINIENKERNE- MARINADE UND MOUSSE DE FOIE- GRAS . 12,80

*

RISTORANTE GOLDEN TWENTIES

TEL. 089-2717701

TAGESKARTE

„ FETTUCCINE AL TARTUFO NERO „

FEINE BANDNUDELN MIT GEHOBELTEM SCHWARZEN TRÜFFEL
(VORSP. PORZ. 11,80) ODER (NORM. PORZ. 17,80)

„ SPAGHETTINI CON GAMBERI CON POMODORINI E VONGOLE „

SPAGHETTINI MIT CHERRY- TOMATEN, PASTIS, BASILIKUM
GAMBAS UND FRISCHEN VENUS- MUSCHELN . 13,80

„ RAVIOLI DI CARNE CON SALSICCIA „

HAUSGEMACHTE KALBS- RICOTTA- RAVIOLI IN BUTTER- SALBEI- SAUCE
MIT ITAL. SALSICCIA UND GEHOBELTEM PECORINO- KÄSE . 12,80

*

„ FILETTO DI LUCCIO CON CALAMARETTI „

FEINE ZANDER- FILET UND BABY- CALAMARETTI AUF WEISSWEIN- TOMATEN- KRÄUTERN- SUD
MIT JAPANISCHE NOODLES UND FRISCHEN KÜRBIS . 22,80

„ ORATA ALLA GRIGLIA „

IM GANZEN GEGRILLTER FEINER DORADE- ROYAL (WILD- GOLDBRASSE)
MIT WOK- GEMÜSE- JULIENNE UND SALZ- KARTOFFELN- NOUVELLE . 20,00

*

„ COSTATA DI MANZO CON FUNGHI MISTI „

ROSA GEBRATENE CHAROLAIS- RINDER- STEAK IM EIGENEM SAUCE AUF
FRISCHEN EDEL- MIX- PILZEN UND KNUSPRIGEN RÖST- KARTOFFELN . 22,80

„ CONIGLIO AL FORNO „

IM OFEN GEGARTE AUSGELÖSTE PYRENÉE- KANINCHEN- RÜCKEN- ROULADE MIT KRÄUTERN- SPECK- FÜLLUNG
AUF WEISSEN SPARGEL, SELBSTGEMACHTEM GEGRILLTEN GELBEN POLENTA UND FRISCHEN SPINAT . 21,80

*

„ DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI CON PANE SARDO „

KÄSE- FANTASIE MIT SELBSTGEMACHTEM MARILLEN- KONFIT,
UND SARDISCHEM- CARASAU- FLADEN- BROT . 9,00

*

„ SEMIFREDDO AL CROCCANTE „

KROKANT- PARFAIT MIT KARAMELL- SAUCE . 7,00

„ TORTINO AL CIOCCOLATO E SPUMA ALLA VANIGLIA „

HAUSGEMACHTE LAUWARME SCHOKOLADEN- TARTE MIT VANILLE- SCHAUM . 7,00

„ MOUSSE AL MIELE CON SALSIA ALLE ARANCE „

WALD- HONIG- MOUSSE MIT ORANGEN- SAUCE . 6,80

RISTORANTE GOLDEN TWENTIES

TEL. 089-2717701

SALATE E ANTIPASTI

„ INSALATA CON AVOCADO E MANGO „

AVOCADO- SALAT MIT FRISCHEN SHRIMPS, SHERRY- TOMATEN
KRÄUTER- CROUTONS UND ZITRONEN- HONIG-VINAIGRETTE . 11,00

„ ARROSTINO DI VITELLO CON CREMA TONNATA „

LAUWARMEN KALBSFILET- RÖST- BRATEN- CARPACCIO MIT EINER
SELBSGEMACHTER THUNFISCH- KAPERN- CREME- SAUCE . 11,00

„ ANTIPASTO DI VERDURE ALLA GRIGLIA „

FRISCHEN GEGRILLTE GEMÜSE- VORSPEISE MIT TOMATEN,
MOZZARELLA UND RUCOLA- GARNITUR . 10,80

„ RUCOLA, POMODORO E PARMIGIANO „

RUCOLA- SALAT- BOUQUET MIT TOMATEN UND PARMESAN . 8,00

„ MOZZARELLA ALLA CAPRESE „

FRISCHER TOMATEN- SALAT MIT MOZZARELLA UND BASILIKUM . 8,80

„ CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA E PARMIGIANO „

RINDERFILET- CARPACCIO MIT RUCOLA UND PARMESAN . 11,00

ZUPPE (NUR ALS VORSPEISE)

„ MINISTRONE CLASSICO „ KLASSISCHE ITALIENISCHE GEMÜSE- SUPPE . 7,80

„ CREMA DI POMODORI „ TOMATEN- CREME- SUPPE MIT BASILIKUM . 7,80

PASTE

„ SPAGHETTINI AGLIO & OLIO „

SPAGHETTINI MIT KNOBLAUCH- OLIVEN- ÖL . 7,80

„ PENNETTE ALL' ARRABBIATA „

PENNETTE MIT FRISCHEN TOMATEN- KNOBLAUCH- SAUCE (SCHARF) . 9,00

„ TAGLIATELLE ALL' EMILIANA „

FEINE BANDNUDELN MIT SCHINKEN, ERBSEN UND PILZE IN PARMESAN- SAUCE . 10,00

„ SPAGHETTINI AGLI SCAMPI „

SPAGHETTINI MIT FRISCHEN SCAMPI, BASILIKUM UND COCKTAILTOMATEN . 13,80

PESCE

„ BRANZINO AL VINO BIANCO „

FRISCHES LOUP DE MÉR- FILET IN WEISSWEIN- KRÄUTER- SAUCE
AUF FRISCHER GEMÜSE- JULIENNE UND SALZ- KARTOFFELN . 18,80

„ SCAMPI ALLA GRIGLIA „

GEGRILLTE SCAMPI AUF RUCOLA- COCKTAILTOMATEN- BOUQUET . 19,80

CARNE

„ SALTIMBOCCA ALLA ROMANA „

KALBS - MEDAILLONS MIT PARMASCHINKEN UND SALBEI
AUF FRISCHER GEMÜSE UND RÖST- KARTOFFELN . 18,80

„ PICCATA LOMBARDA „

KALBS - SCALOPPINE IN ZITRONEN- SAUCE AUF FRISCHER
GEMÜSE- JULIENNE UND OFEN- KARTOFFELN . 18,00

RISTORANTE GOLDEN TWENTIES

TEL. 089-2717701

UND.....

„ **INSALATA VERDE** „ (NUR ALS BEILAGEN ODER ALS VORSPEISEN)
FRISCHE GRÜNEN-MARKT-SALAT . 3,80

„ **INSALATA POMODORO E CIPOLLA** „ (NUR ALS BEILAGEN ODER ALS VORSPEISEN)
FRISCHE TOMATEN-SALAT MIT ZWIEBELN . 4,80

„ **INSALATA MISTA** „ (NUR ALS BEILAGE ODER ALS VORSPEISE)
GEM. SALAT-VARIATION MIT HAUSDRESSING . 4,80

PIZZA

MARGHERITA -	TOMATEN, KÄSE	6,00
PEPERONI -	GRÜNE PEPERONI	7,00
CARCIOFINI -	ARTISCHOCKEN	7,00
FUNGHI -	FRISCHE CHAMPIGNONS	7,50
PROSCIUTTO -	VORDER-SCHINKEN	7,50
SALAME -	SALAMI	7,50
VARESE -	MIT VERSCHIEDENES GEMÜSE	8,00
REGINA -	VORDER-SCHINKEN, FRISCHE CHAMPIGNONS	8,50
SPUTA FUOCO -	SALAMI, GRÜNE PEPERONI (SCHARF)	8,50
TONNO -	THUNFISCH & ZWIEBELN	8,50
RUCOLA -	RUCOLA & GEHOBELTEM PARMESAN	8,50
QUATTRO STAGIONI -	PEPERONI, VORDER-SCHINKEN, CHAMPIGNON & OLIVEN	9,00
LUI -	FRISCHER SPINAT, GORGONZOLA & PARMESAN	9,50
QUATTRO FORMAGGI -	VIER VERSCHIEDENE KÄSESORTEN	9,50
FISTON -	MOZZARELLA, FRANZÖSISCHER BRIE-KÄSE, OLIVEN FRISCHEN TOMATEN & RUCOLA	9,50
BIANCANEVE -	TOMATEN, RUCOLA, OREGANO, OLIVEN, MOZZARELLA & GEHOBELTEM PARMESAN	9,50
FELICE -	RUCOLA, GERÄUCHERTER LACHS & MOZZARELLA	10,00
GAMBERINI -	FRISCHE SHRIMPS, TOMATEN, BASILIKUM & MOZZARELLA	10,00
PARMA -	RUCOLA, PARMASCHINKEN & GEHOBELTEM PARMESAN	10,00
LILLO -	RICOTTA-KÄSE, EDEL-SALAMI & FRISCHER SPINAT	10,50
MILANO -	SPECK, CHAMPIGNONS, PEPERONI & GORGONZOLA	10,50
AMORE -	PARMASCHINKEN, TOMATEN, BRIE-KÄSE & RUCOLA	11,00
GOLDEN TWENTIES -	RUCOLA, PARMASCHINKEN, GORGONZOLA & PARMESAN	11,00
SCAMPI -	GEGRILLTE SCAMPI, MOZZARELLA & BASILIKUM	16,50
SUPERIORE -	FRISCHER GEHOBELTER TRÜFFEL, MOZZARELLA & RUCOLA	16,50

SONDERWUNSCH

- EXTRA KÄSE, MOZZARELLA, FRISCHE TOMATE -

AUFFREIS VON 1,00

- RUCOLA, GEHOBELTEM PARMESAN, PARMASCHINKEN -

AUFFREIS VON 2,00

RISTORANTE GOLDEN TWENTIES

TEL. 089-2717701

DANKE FÜR IHREN BESUCH.
WIR HOFFEN, DASS ES IHNEN GEFALLEN HAT.

P.S. SOWOHL UNSER LOKAL ALS AUCH DIE KLEINE PIZZERIA
KÖNNEN SIE FÜR PRIVATE FEIERN MIETEN. GERNE ÜBERNEHMEN
WIR ABER AUCH DAS CATERING BEI IHNEN ZU HAUSE.

WWW.GOLDEN-TWENTIES.COM
WWW.GOLDEN-TWENTIES.NET
