

Verehrte Gäste,

wir begrüßen Sie herzlich im
RISTORANTE TONINO.

Unser Haus steht seit mehr als 20 Jahren
für hervorragende italienische & internationale Küche
in Neu-Isenburg und Umgebung.

Die frische & Qualität unserer Speisen,
das hohe Serviceniveau und ein Ambiente zum Wohlfühlen
laden zum Genießen ein.

Vom romantischen Essen zu zweit, bis zu
Gesellschaften mit 700 Personen sind wir Ihr
Ansprechpartner in allen gastronomischen Fragen.

**Lassen Sie sich verwöhnen und
genießen Sie Ihren Aufenthalt in unserem Hause.**

**Wir bedanken uns für Ihren Besuch
und freuen uns auf ein
Wiedersehen im**



Frankfurter Str. 152, 63263 Neu Isenburg, Telefon: (0 61 02) 77 04 30, Fax: -31

Öffnungszeiten: Mo. – Sa. von 11.30 Uhr bis 23.00 Uhr

So. von 11.30 – 16.00 Uhr

www.ristorante-tonino.de

info@ristorante-tonino.de

Allergenkennzeichnung

Sehr geehrte Gäste,
gerne kommen wir der
Allergenkennzeichnungspflicht nach.

Nachstehend haben wir die Kurzbezeichnung
der Zutaten und Stoffe sowie deren
Buchstabencode für Sie aufgeführt:

Eier (A)
Fisch (B)
Krebstiere (C)
Milch (D)
Sellerie (E)
Sesamsamen (F)
Schwefeloxid und Sulphite (G)
Erdnüsse (H)
Glutenhaltiges Getreide (I)
Lupine (J)
Schalenfrüchte (K)
Senf (L)
Sojabohnen (M)
Weichtiere (O)

Sie finden die Buchstabencodes als Information
auf die Verwendung der o.g. Zutaten und Stoffe
in Klammern zu den jeweiligen Speisen.

Bitte informieren Sie uns bei Allergien und Unverträglichkeiten.
Gerne steht Ihnen unser Serviceteam
für Fragen zur Verfügung.

Vorspeisen

1.	Bresaola (D) Büntnerfleisch (luftgetrocknetes Rindfleisch) mit Rucola und frischem Ziegenkäse	21,50 €
2.	Carpaccio (vom Rind) (D, E)	21,50 €
4.	Parmaschinken mit Feigen und Provolone	16,50 €
6.	Gamberi all' aglio al forno (B)	16,50 €
7.	Gefüllte Avocado (C, D, I, L) mit Krabben in einer Dillvinaigrette, Toast und Butter	17,50 €
9.	½ Dutzend Weinbergschnecken (D, I, O) in Kräuterbutter, dazu Toast	15,50 €
10.	Krabben-Cocktail (C, D, I) mit Toast und Butter	17,50 €
11.	Gebackener Schafskäse (D, I, L) auf einer feinen Salatplatte	16,50 €
13.	Büffelmozzarella mit Kirschtomaten (D)	17,50 €
14.	Vitello Tonnato (Kalbfleisch mit Thunfischsoße) (B, D, L)	18,50 €
15.	Antipasto (versch. Sorten nach Art des Hauses) (A, B, C, D, E, I, L)	18,50 €
16.	Fischsalat (B,C,E)	21,50 €



Suppen

21.	Minestrone (E)	9,50 €
23.	Markklößchensuppe (A, D, I)	9,50 €
25.	Broccolicremesuppe (D)	9,50 €
26.	Tomatencremesuppe (D)	9,50 €

Salate

32. **Nizza Salat** (A, B, L) 17,50 €
Feine Salate der Saison mit Thunfisch und Ei
33. **Riviera Salat** (A, B, D, L) 17,50 €
Feine Salate der Saison mit Käse, Ei, Schinken* und Oliven**
35. **Italienischer Salat** (A, B, C, D, L) 19,50 €
Feiner Salat der Saison mit Käse, Ei, Schinken*, Oliven**, Thunfisch und Krabben
36. **Mare e Monti Salat** (C, L) 21,50 €
Rucolasalat mit Gamberi und gebratenen Austernpilzen
37. **Insalata Rustica** (L) 19,50 €
Gemischter Salatteller mit gebratener Putenbrust



Käse

41. **Gemischte Käseplatte** (D, I) 19,50 €
Verschiedene Käsesorten mit Obst Garnitur, Brot und Butter



* Formvorderschinken (mit Phosphat)

** Oliven mit Farbstoff

Pizza

60.	Pizza Margherita (D, I)	9,00 €
61.	Pizza Diavola (D, I) Tomaten, Käse und Peperoniwurst (scharf)	11,50 €
62.	Pizza Mozzarella Basilikum (D, I)	12,50 €
63.	Pizza Vegetarisch (D, I) Tomaten, Käse, frisches Gemüse	14,00 €
64.	Pizza Milano (D, I) Tomaten, Käse, Salami	11,00 €
65.	Pizza Giorgio (D, I) Mozzarella, Rucola, mit frischen Tomaten und Parmesan garniert	14,50 €
66.	Pizza Italia (D, I) Tomaten, Käse, Salami, Champignons	12,00 €
67.	Pizza Tradizionale (D, I) Tomaten, Käse, Schinken*, Champignons, Zwiebeln, Paprika, Salami	14,50 €
68.	Pizza al Parma (D, I) Tomaten, Käse, Parmaschinken	14,50 €
69.	Pizza al Salmone (B, D, I) Tomaten, Käse, Lachs, frischer Blattspinat	16,00 €
70.	Pizza Speciale (D, I) Tomaten, Käse, Bresaola (Büntnerfleisch), Rucola, Parmesan	16,00 €
71.	Pizza Meeresfrüchte (B, C, D, I)	16,50 €
72.	Pizza Tonno e cipolla (B, D, I) Tomaten, Käse, Thunfisch, Zwiebeln	14,00 €
73.	Pizza Siciliana (B, D, I) Tomaten, Käse, Kapern, Oliven**, Sardellen, Oregano	14,00 €
74.	Pizza Prosciutto (D, I) Tomaten, Käse, Schinken*	11,50 €
75.	Pizza Prosciutto e Funghi (D, I) Tomaten, Käse, Schinken*, Champignons	12,50 €
77.	Pizza 4 Stagioni (D, I) Tomaten, Käse, Schinken*, Oliven**, Artischocken, Champignons	13,50 €

* Formvorderschinken (mit Phosphat)

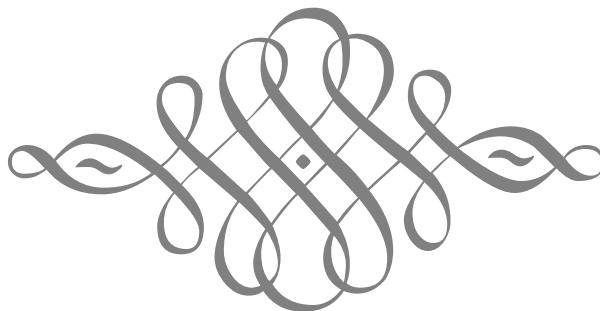
** Oliven mit Farbstoff



Nudelgerichte

78.	Spaghettini alla Calabrese (D, I) mit Tomatensoße, Knoblauch und Peperoncino (scharf)	14,50 €
79.	Paccheri alla Carbonara (A, D, I) mit Guanciale, Ei und Pecorino	16,50 €
81.	Tagliatelle mit Filetspitzen (Rind) und Mischpilzen (A, D, I)	21,50 €
82.	Ravioli di Ricotta e Spinaci alla Sorrentina (A, D, I) mit Tomatensoße und Mozzarellawürfeln	18,50 €
83.	Spaghettini allo scoglio (B, C, D, I) Spaghettini mit Meeresfrüchten	22,50 €
84.	Lasagne alla Bolognese (mit Käse überbacken) (A, D, I)	15,50 €
85.	Fagottini mit Parmaschinken und Feige gefüllt in Estragonsoße (A, D, I)	18,50 €
87.	Tagliatelle alla contadina (A, D, I) mit frischem Gemüse	18,50 €
89.	Tortelloni al Gorgonzola (Fleischfüllung) (A, D, I)	17,50 €
90.	Rigatoni al forno (D, I) mit Erbsen, Champignons, Schinken* und mit Käse überbacken	14,50 €
91.	Gnocchi al Salmone (B, I) mit Lachs in Dillrahmsauce	19,50 €
93.	Linguine alle Vongole veraci (I, O) mit frischen Venusmuscheln	21,50 €
95.	Pasta Mista (A, D, I) 4 verschiedene Sorten (hausgemacht)	21,50 €

* Formvorderschinken (Phosphat)



Reisgerichte

98. **Risotto auf Anfrage** (B, C, I)
Vorbereitungszeit ca. 20min.

21,50 €



Gerichte vom Schwein

101. **Schnitzel (paniert)** (E, I, L)
mit Pommes frites und Salat

18,50 €

104. **Schnitzel Tonino**
mit Pommes frites und Salat

23,50 €

105. **Rahmschnitzel (paniert)** (A, D, I, L)

22,50 €



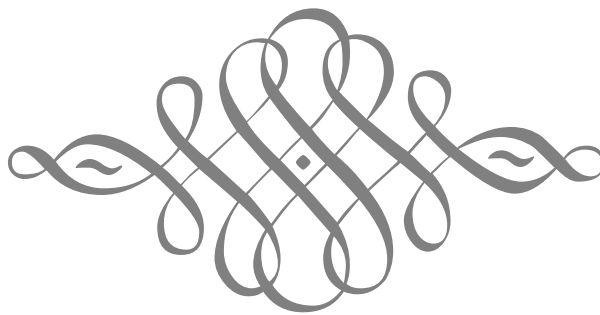
Gerichte vom Geflügel

107. **Putenschnitzel vom Grill** (L)
mit Bratkartoffeln und Salat

22,50 €

Gerichte vom Kalb

122.	Scaloppine ai Gorgonzola (A, D, I) mit Kroketten und Gemüse	29,50 €
123.	Scaloppine Tonino (D, I, L) mit Röstkartoffeln und Salat	29,50 €
125.	Saltimbocca alla Romana (A, D, I) Kalbsschnitzel mit Salbei, Parmaschinken, Kroketten und Gemüse	31,50 €
126.	Paillard (dünnes Kalbssteak) vom Grill mit Kräutern (L) mit Bratkartoffeln und Salat	29,50 €
131.	Wiener Schnitzel (A, I, L) mit Pommes frites und Salat	29,50 €
132.	Kalbsgeschnetzeltes mit Mischpilzen in Rahmsoße (A, D, L) dazu Tagliatelle und Salat	29,50 €
134.	Kalbsleber mit Portweinsoße (D, L) dazu Kartoffelpüree und Salat	33,50 €
135.	Kalbsleber mit Butter und Salbei (D, L) dazu Kartoffelpüree und Salat	31,50 €



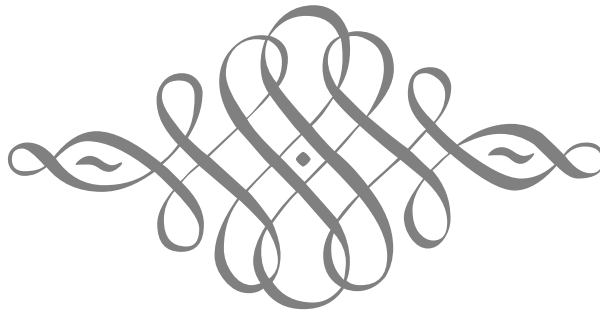
Gerichte vom Rind

140.	Rumpsteak mit Pilzen (L) mit Bratkartoffeln und Salat	33,50 €
141.	Rumpsteak vom Grill (A, D, I) mit Kräuterbutter, Gemüse und Kroketten	32,50 €
142.	Rumpsteak mit Zwiebeln (L) mit Bratkartoffeln und Salat	34,50 €
144.	Rumpsteak Tonino (D, I, L) mit Röstkartoffeln und Salat	34,50 €
145.	Tagliata di Manzo (D) mit Rucola, Cocktailtomaten und Parmesankäse	34,50 €
147.	Filet vom Grill (A, D, I) mit Kräuterbutter, Kroketten und Gemüse	41,50 €
148.	Filet al Pepe (D, I) mit Röstkartoffeln und Gemüse	43,50 €
149.	Filet Tonino (D, I, L) mit Röstkartoffeln und Salat	43,50 €
150.	Filet Gorgonzola (A, D, I) mit Kroketten und Gemüse	43,50 €
152.	Chateaubriand für 2 Personen (A, D) mit Grillgemüse, Bratkartoffeln und Sauce Bernaise	110,00 €



Fischgerichte

171.	Forellenfilet in Butter gebraten (B, D, I, L) mit Weißweinsoße, Salzkartoffeln und Salat	26,50 €
174.	Gamberoni provenciale (C, D, I, L) mit Tomaten und Knoblauch, Röstkartoffeln und Salat	39,50 €
175.	Gamberoni vom Grill (C, D, I, L) mit Röstkartoffeln und Salat	38,50 €
176.	Lachsfilet in feiner Zitronencreme (B, D, I) mit Butterkartoffeln und Blattspinat	33,50 €
177.	Lachsfilet (B, D, I, L) in Dillrahmsoße, mit Tagliatelle und Salat	33,50 €
179.	Dorade al forno (B, I) aus dem Ofen, mit Röstkartoffeln und Spinat	33,50 €
180.	Fisch des Tages (B, C, D, I, L) mit Beilagen (Preis auf Anfrage)	
178.	Fischplatte vom Grill (für zwei Personen) (B, C, I, L) mit Kräutern, Röstkartoffeln und Salat (Preis nach Gewicht)	
172.	Seezunge vom Grill (B, I, L) mit Salzkartoffeln und Salat (Preis nach Gewicht)	



Desserts

188.	Semifreddo (A, D, F, H, I, J, K)	9,50 €
189.	Tartufo Limoncello (A, D, F, H, I, J, K)	9,50 €
190.	Profiteroles (A, D, F, H, I, J, K)	9,50 €
191.	Creme Brûlée (A, D, F, H, I, J, K)	10,50 €
192.	Zabaglione (A, D, F, H, I, J, K) mit Vanilleeis	10,50 €
195.	Crepes Suzettes (A, D, F, H, I, J, K) mit Vanilleeis in Orangensoße	14,50 €
196.	Heiße Liebe (A, D, F, H, I, J, K) Vanilleeis mit flambierten Himbeeren	10,50 €
197.	Panna Cotta (A, D, F, H, I, J, K)	9,50 €
198.	Creme Caramel (A, D, F, H, I, J, K)	9,50 €
200.	Tiramisu (A, D, F, H, I, J, K)	9,50 €
372.	Cassata Eis (A, D, F, H, I, J, K) mit Früchten garniert und Grand Marnier	11,50 €
720.	Schoko – Soufflé (A, D, F, H, I, J, K)	9,50 €
187.	Zitronensorbet (A, D, F, H, I, J, K)	10,50 €

Warme Getränke

201.	Espresso	3,00 €
202.	Tasse Cafe Crema	3,00 €
203.	Kännchen Kaffee	6,00 €
204.	Glas Tee	3,50 €
205.	Kännchen Tee	7,00 €
206.	Cappuccino	4,50 €
207.	Caffe latte	4,50 €
208.	Tasse Schokolade mit Sahne	6,50 €
209.	Corretto Grappa	4,50 €
210.	Doppelter Espresso	5,50 €

Offene Weine

Weißwein

301.	Rheinhessen (Grauburgunder - trocken)	0,25 l	8,50 €
302.	Rheinhessen (Scheurebe- halbtrocken)	0,25 l	8,50 €
303.	Pinot Grigio (trocken)	0,25 l	8,50 €
305.	Chardonnay D.O.C.	0,25 l	8,50 €
306.	Lugana D.O.C.	0,25 l	8,50 €

Rotwein

311.	Lambrusco (lieblicher Rotwein)	0,25 l	8,50 €
312.	Chianti D.O.C. (trocken)	0,25 l	8,50 €
313.	Primitivo Di Puglia	0,25 l	8,50 €
314.	Montepulciano D' Abruzzo	0,25 l	8,50 €

Roséwein

321.	Rosé del Garda (trocken)	0,25 l	8,50 €
322.	Spätburgunder Weißherbst (halbtrocken)	0,25 l	8,50 €

Alkoholfreie Getränke

341.	Cola	0,30 l	4,00 €
342.	Fanta	0,30 l	4,00 €
343.	Spezi	0,30 l	4,00 €
344.	Feines Mineralwasser	0,25 l	3,00 €
346.	Sodenthaler Gourmet	0,25 l	3,00 €
1346.	Sodenthaler Gourmet	0,75 l	8,00 €
347.	Bitter Lemon*	0,20 l	3,50 €
348.	Tonic Water *	0,20 l	3,50 €
349.	Ginger Ale *	0,20 l	3,50 €
309.	Apfelschorle	0,30 l	4,00 €
351.	Apfelsaft	0,20 l	3,50 €
352.	Orangensaft	0,20 l	3,50 €
353.	Johannisbeernektar	0,20 l	4,00 €

*** Chininhaltig**

Aperitifs

221.	Martini (bianco, bianco dry, rosso)	5 cl	7,00 €
224.	Prosecco Rosè	0,10 l	7,00 €
225.	Campari Orange*	5 cl	9,00 €
226.	Sherry (medium, trocken, cream)	5 cl	8,00 €
229.	Bitterino Soda	5 cl	7,50 €
230.	Bitterino Orange	5 cl	8,50 €
231.	Kir Royal	5 cl	11,50 €
232.	Prosecco	0,10 l	6,00 €
233.	Aperol Spritz	0,25 l	8,50 €
234.	Hugo	0,25 l	8,50 €

Biere

241.	Bitburger Premium Qualität Pils vom Fass	0,30 l	4,00 €
242.	Bitburger Premium Qualität Pils vom Fass	0,50 l	5,50 €
243.	Köstritzer Schwarzbier	0,33 l	4,00 €
245.	Hefeweizen hell	0,50 l	5,50 €
246.	Hefeweizen dunkel	0,50 l	5,50 €
247.	Dreckiges (Bier mit Cola)	0,30 l	4,00 €
248.	Radler (Bier mit Limonade)	0,30 l	4,00 €
249.	Bier (alkoholfrei)	0,33 l	4,00 €
250.	Malzbier	0,33 l	4,00 €

Liköre

251.	Grand Marnier	4 cl	8,00 €
252.	Amaretto	2 cl	4,00 €
253.	Heißer Amaretto mit Sahne	4 cl	8,50 €
254.	Baileys	2 cl	4,00 €
255.	Sambuca	2 cl	4,00 €

* mit Farbstoff

Spirituosen

261.	Malteserkreuz	2 cl	4,00 €
262.	Jubiläums Aquavit	2 cl	4,50 €
263.	Linie Aquavit	2 cl	4,50 €
264.	Himbeergeist	2 cl	4,00 €
265.	Kirschwasser	2 cl	4,00 €
266.	Williams Christ Birne	2 cl	5,00 €
267.	Obstler	2 cl	4,00 €
268.	Wodka	2 cl	4,00 €
269.	Grappa	2 cl	4,00 €
271.	Calvados	2 cl	5,00 €
272.	Tequila	2 cl	4,00 €
273.	Underberg	2 cl	4,00 €
274.	Jägermeister	2 cl	4,00 €
275.	Fernet Branca/Menta	2 cl	4,00 €
276.	Averna	2 cl	4,00 €
277.	Ramazotti	2 cl	4,00 €

Whisky

281.	Jim Beam (Bourbon)	4 cl	8,00 €
282.	Jack Daniels (Bourbon)	4 cl	9,00 €
283.	Chivas Regal (Scotch)	4 cl	9,00 €
284.	OBAN (Single Malt)	4 cl	11,00 €
285.	Macallan (Single Highland Malt)	4 cl	11,00 €
286.	Glenmorangie (Highland Single Malt)	4 cl	11,00 €

Weinbrand & Cognac

291.	Asbach Uralt	2 cl	4,00 €
293.	Remy Martin	4 cl	11,00 €
294.	Hennessy VSOP	4 cl	11,00 €
296.	Vecchia Romagna	4 cl	6,00 €