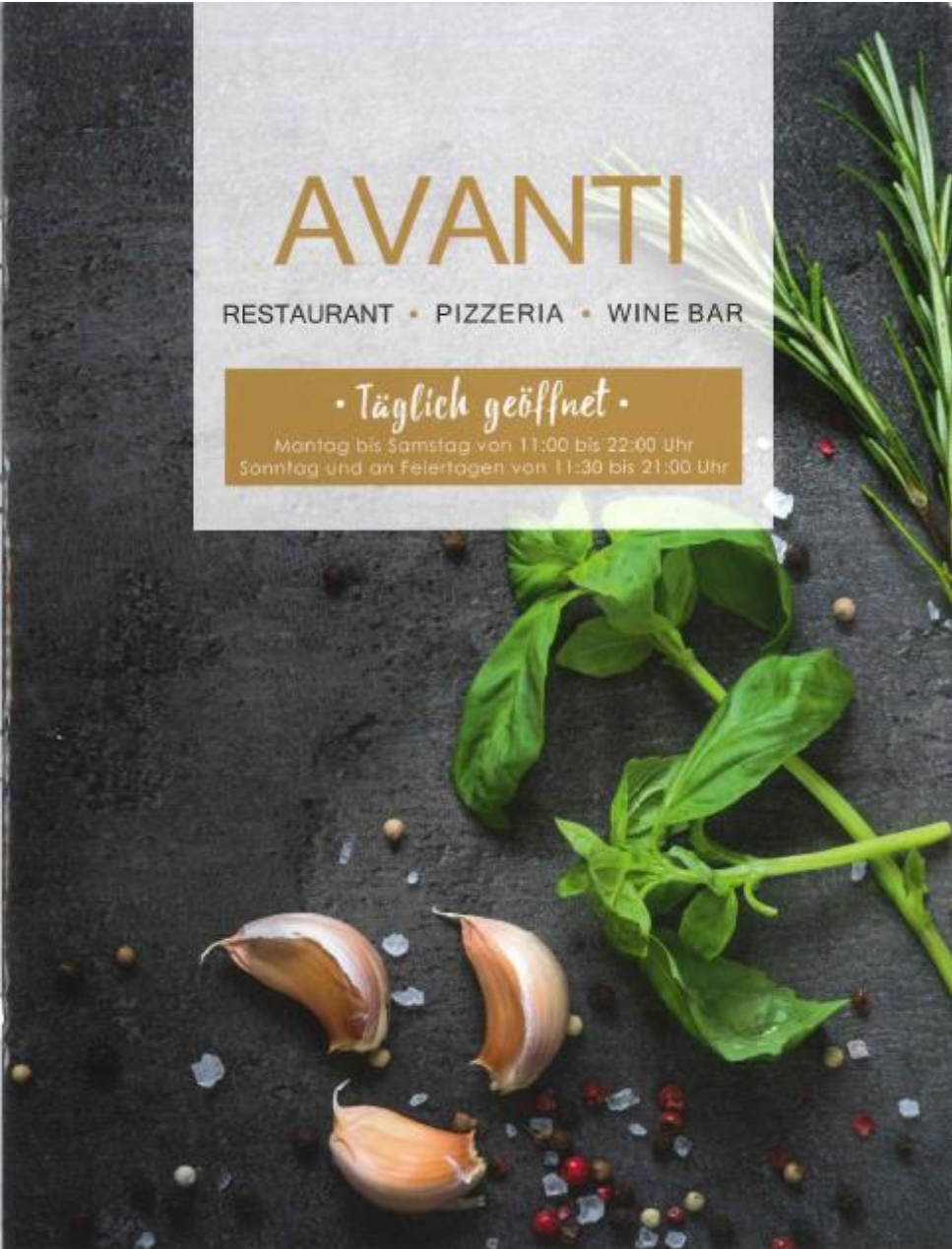


AVANTI

RESTAURANT • PIZZERIA • WINE BAR

• *Täglich geöffnet* •

Montag bis Samstag von 11:00 bis 22:00 Uhr
Sonntag und an Feiertagen von 11:30 bis 21:00 Uhr



Wir heißen Sie herzlich Willkommen.

Die **Pizzateige** sowie alle unsere Pastaspezialitäten sind aus eigener Herstellung. Unsere frischen Zutaten beziehen wir von Anbietern aus der Umgebung.

Selbstverständlich können Sie unsere Pasta auch für zu Hause zum Selbstkochen mitnehmen.

Unsere Servicemitarbeiter sind gerne für Sie da, um Ihnen die **passenden Weine** zu Ihrer Mahlzeit zu empfehlen!

Fragen Sie nach unseren wechselnden Italienischen **Dessert-Spezialitäten**. Informieren Sie sich über unseren Catering-Service.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt bei uns.

Alle unsere Gerichte gibt es auch zum Mitnehmen!

Guten Appetit
Buon Appetito

Hinweis für Allergiker:

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter. Wir bereiten selbstverständlich alle Gerichte auch allergikergeeignet zu und berücksichtigen auf Wunsch Nahrungsmittelunverträglichkeiten.

Hauseigene Nudelmanufaktur

Genießen Sie unsere Pastaspezialitäten aus eigener Herstellung und tauchen Sie in die Italienische Geschmackswelt ein.

Selbstverständlich können Sie unsere frische Pasta auch **zum Selbstkochen mit nach Hause nehmen.**



Penne



Gnocchi



Spaghetti



Fungo



Cavatelli



Maccheroncini



Fettuccine



Paccheri



Tortellini



Panzeolotti



Fusilli



Tagliatelle



Trompeten

Fusilli
TricoloriFarfalle
Tonde

Agnolotti



Triancoli

Antipasti

Antipasti caldi e freddi – Warme und kalte Vorspeisen

01	Crema di Pomodoro Italienische Tomatencremesuppe	5,20	11	Carpaccio d'Alba Rinderfiletscheiben mit Rucola, Parmesan, Olivenöl und Zitronen (auf Wunsch mit Knoblauch)	10,40
02	Minestrone di Verdura Italienische Gemüsesuppe	5,50	12	Vitello tonnato Kalbfleisch-Scheiben mit Thunfischsauce	11,20
03	Tortellini straciatella Tortellini in Kraftbrühe mit Eierstich	5,50	13	Mezzo mezzo Halb Carpaccio d'Alba und halb Vitello tonnato	11,50
06	Melanzane alla parmiggiana Auberginen mit Parmesan in Tomatensauce überbacken	8,00	14*	Carpaccio di Roastbeef Roastbeefscheiben (rosa gebraten) mit Parmesan und einem würzigen Pesto Basiliko und Kräutern	11,80
07	Funghi freschi trifolati Gebratene Champignons mit Kräutern und Knoblauch	6,30	15	Antipasta del giorno Frische gemischte Vorspeisen aus der Vitrine	11,20
08	Pleas freschi trifolati Gebratene Austernpilze mit Kräutern, Lauchzwiebeln und Knoblauch	6,90	16	Pizzabrot	2,80
09	Carciofi Trifolati Gebratene Artischocken mit Kräutern und Knoblauch	7,20	17	Knoblauchbrot	3,20
10	Prosciutto di Parma Parmaschinkenteller mit Butter	8,80	18	Bruschetta Mix (4 Stk.)	5,50
			19	Bruschetta Tradizionale (4 Stk.) mit fischen Tomaten	5,00

■ Alle Vorspeisen werden mit Brot serviert.



Insalata

- | | | |
|----|--|------|
| 23 | Insalata Italia
Bunter Salat mit Gurken, Oliven ⁺ , Kirschtomaten, Bier, Thunfisch, Mozzarella, Schinken ⁺ , Zwiebeln und Joghurt dressing | 8,50 |
| 24 | Insalata Mediterranea
Bunter Salat mit Gurken, Oliven ⁺ , Kirschtomaten, Zwiebeln, frischer Paprika, Scheibe Bauernkäse mit Öl und Balsamico | 8,50 |
| 26 | Insalata mista
Gemischter Salat mit Gurken, Kirschtomaten, Möhren, Mais, Zwiebeln, Oliven ⁺ und Dressing | 6,50 |
| 27 | Insalata di Pomodorini
Kirschtomatensalat mit Zwiebeln, Öl und Basilikum | 5,50 |
| 28 | Caprese
Frische Tomaten mit Bufala Mozzarella und Basilikum | 9,00 |

Insalate speciali

- | | | |
|-----|--|-------|
| 29 | Insalata Lombarda
Bunter Salat mit Mais, Möhren, Kirschtomaten, frischen gebratenen Champignons, gebratenen Putenbruststreifen, Knoblauch, Lauchzwiebeln und Joghurt dressing (auf Wunsch auch mit Essig und Öl) | 10,80 |
| 30* | Insalata di Manzo e Arange
Bunter Salat mit Orangenschleiben, Kirschtomaten, Parmesan, Streifen vom Black Angus Rumpsteak, Olivenöl, Balsamico, Lauchzwiebeln und frischen, gebratenen Artischocken | 13,80 |
| 31 | Insalata con bresaola e Pleo
Bunter Salat mit italienischem luftgetrockneten Rindfleisch, Kirschtomaten, Parmesan, Olivenöl, Austernpilze, Lauchzwiebeln und Balsamico | 11,40 |
| 32* | Rucola con gamberi e parmiggiano
Gebratene Garnelen mit Kräutern auf Rucola, Kirschtomaten, Parmesan, Olivenöl, Knoblauch, Lauchzwiebeln und Balsamico | 11,40 |

■ Alle Salate werden mit Brot serviert.

Zutaten nach Wahl

- | | |
|--|------|
| Oliven ⁺ , Zwiebeln, Eier, Paprika, Peperoni, Tomaten, Gurken, Schinken ⁺ , Artischocken | 1,50 |
| Thunfisch, Schafskäse | 3,00 |
| Mozzarella, Rucola | 2,50 |
| Putenfleisch, Parmaschinken, Bresaola | 4,00 |
| Garnelen | 5,50 |
| Grana Padano d.o.p. (Parmesan) | 3,50 |

Rucola

con gamberi e parmiggiano



Pizza auf Stein gebacken

35	Pizza Margherita Tomaten, Mozzarella	7,30	44	Pizza Capricciosa Tomaten, Mozzarella, Schinken ⁴ , Artischocken, Champignons	9,20
36	Pizza Salami Tomaten, Mozzarella, Salami ²³³	7,80	45	Pizza Quattro Stagioni Tomaten, Mozzarella, Schinken ⁴ , Salami ²³³ , Champignons, frische Paprika	9,10
37	Pizza Prosciutto Tomaten, Mozzarella, Schinken ⁴	7,90	46	Pizza Tonno Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln	9,80
38	Pizza Funghi Tomaten, Mozzarella, Champignons	7,80	47	Pizza Marinara Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte, Knoblauch	9,80
39	Pizza Hawaii Tomaten, Mozzarella, Schinken ⁴ , Ananas	8,40	48	Pizza Calzone (Pizzatasche) Tomaten, Mozzarella, Schinken ⁴ , Champignons	9,30
40	Pizza Rustica Tomaten, Mozzarella, Salami ²³³ , Champignons	8,40	49	Pizza Chef Tomaten, Mozzarella, Schinken ⁴ , Salami ²³³ , Artischocken, Champignons, Thunfisch	10,20
41	Pizza Deliziosa Tomaten, Mozzarella, Schinken ⁴ , Champignons	8,60	50	Pizza Salsiccia Tomaten, Mozzarella, italienische pikante Wurst	9,10
42	Pizza Diavola Tomaten, Mozzarella, Salami ²³³ , frische Paprika, Peperoni, Oliven ⁴	8,70	51	Pizza Parma Sud Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und gewaspelter Parmesan	10,80
43	Pizza Romana Tomaten, Mozzarella, Salami ²³³ , Champignons, Peperoni	8,80			

Pizza
Diva



52	Pizza Caprese Schinken ⁴ , Mozzarella, frische Kirschtomaten, frische Champignons, frisches Basilikum	10,20
53	Pizza Vegetariana FrISChe Kirschtomaten, frisches Gemüse, Mozzarella und Knoblauch (auf Wunsch scharf)	10,80
54*	Pizza Roastbeef FrISChe Kirschtomaten, Rucola, Mozzarella, Roastbeef, Parmesan, Pesto	11,80
55	Pizza Diva Kirschtomaten, frischer Mozzarella und frisches Basilikum	8,80
56	Pizza Bresola Tomaten, Mozzarella, luftgetrocknetes Rindfleisch, Rucola und gehobelter Parmesan	11,50

Zutaten nach Wahl

Oliven ⁴ , Zwiebeln, Eier, Ananas, frISChe Paprika, Peperoni, Kapern, Schinken ⁴ , Champignons, Broccoli Salami ^{2,3} , Artischocken, Sardinen	1,50
Gorgonzola, Meeresfrüchte, Thunfisch, Salsiccia	3,00
Bresola, Parmaschinken, Putenfleisch	4,00
Mozzarella, Rucola, Spinat	2,50
Garnelen (7 Stk.)	5,50
Grana Padano d.o.p. (Parmesan)	3,50



Pizza
Margherita

Pasta

Speziale – Nudeln

- | | | | | | |
|----|--|-------|-----|---|-------|
| 60 | Spaghetti al pomodoro
Spaghetti mit Tomatensauce und frischem Basilikum | 7,20 | 72* | Spaghetti pesto Genovese
con Gamberi
mit traditioneller genovesischer Pestosauce, Knoblauch,
Tomatenwürfeln, Garnelen und Pinienkernen | 11,50 |
| 61 | Spaghetti alla Bolognese
Spaghetti mit Fleischsauce vom Rind und Kalb | 8,20 | 73 | Spaghetti Carbonara
mit gebratenem Speck ³⁵ , Eigelb, Parmesan
und Sahne | 9,20 |
| 62 | Spaghetti aglio, olio e peperoncino
mit Olivenöl, Knoblauch und frischen scharfen
Peperoni | 7,80 | 74 | Fettuccine verde con salmone
e zucchini
grüne Nudeln mit frischem Lachs und Zucchini in einer
feinen Kräutersauce mit Knoblauch | 10,40 |
| 67 | Spaghetti aglio, olio e carciofi
Knoblauch, Olivenöl und Artischocken | 8,80 | 75* | Fettuccine Avanti
mit Garnelen, Japio, in einer Kirschtomaten-
Weißweinsauce mit frischen Kräutern und Knoblauch | 11,50 |
| 68 | Spaghetti alla carrettiera
mit Rucola, Parmesanikase, Knoblauch, Tomatensoße,
Tomatenwürfeln, Olivenöl und Basilikum | 9,50 | 76* | Agnolotti al Tartufo
mit Ricotta und Spinat gefüllte Nudeln in
einer Trüffelcreme | 11,50 |
| 69 | Spaghetti Marinara, "bianco"
mit Meeresfrüchten in einer Weißweinsauce mit
Knoblauch und Kräutern | 10,20 | 77 | Paglia e Fieno
grüne und weiße Bandnudeln mit frischen
Champignons, Erbsen und Zucchini in einer
feinen Tomaten-Sahnesauce | 9,00 |
| 70 | Spaghetti Marinara, "rosso"
mit Meeresfrüchten in einer Tomatensauce mit
Knoblauch und Kräutern | 10,20 | | | |
| 71 | Spaghetti pesto Genovese
mit traditioneller genovesischer Pestosauce,
Tomatenwürfeln und Pinienkernen | 8,80 | | | |

Spaghetti Marinara bianco



- | | | | | | |
|----|--|------|----|---|-------|
| 78 | Fettuccine verdi con gorgonzola
grüne Nudeln in Gorgonzolasauce mit
Tomatenwürfeln | 8,90 | 84 | Penne dello chef
mit Schinken ² und Champignons in einer
Parmesan-Sahnesauce | 8,50 |
| 79 | Fettuccine verdi e bianche Boscaiola
grüne und weiße Bandnudeln mit frischen Wald-
pilzen und Kräutern in einer leichten Sahnesoße
mit Parmesan | 8,50 | 85 | Penne all'arabiate
mit Tomatensauce, Kräutern, Lauchzwiebeln,
Olivenöl, Knoblauch, frischen Tomatenwürfeln
und scharfen Peperoni | 8,10 |
| 80 | Fettuccine verdi dello chef
grüne Nudeln mit Champignons und Schinken ²
in einer Sahnesauce | 8,80 | 86 | Tortellini alla panna
mit Schinken ² in einer Parmesan-Sahnesauce | 9,00 |
| 81 | Maccheroncini broccoli
mit frischem Broccoli in einer feinen Sauce mit Kräutern | 8,70 | 87 | Tortellini della casa
mit Erbsen, Champignons und Schinken ² in einer
Parmesan-Sahnesauce | 9,30 |
| 82 | Maccheroncini alla Lombarda
mit Putenfleisch in Tomatensauce mit Kräutern,
Lauchzwiebeln und frischen Tomatenwürfeln
(auf Wunsch scharf) | 9,80 | 88 | Agnolotti Avanti
mit Ricotta und Spinat gefüllte Nudeln in
einer Sahnesauce mit Knoblauch, Zucchini
und Tomatenwürfeln | 10,70 |
| 83 | Penne Amatriciana
Speck, Zwiebeln, Tomatensauce
(auf Wunsch scharf) | 9,10 | | | |

Spaghetti

pesto Genovese con Gamberi



Pasta

Paccheri – Große Maccheroni

- 89 Paccheri con salsiccia fresca 10,50
e burrata
große Maccheroni mit frischer, italienischer Bratwurst und
Sahnemozzarella in feiner Tomatensauce mit Lauchzwiebeln
- 90* Paccheri con pesce e carciofi freschi 11,50
große Maccheroni mit frischem Fisch des Tages,
Artischocken und Kirschtomaten in einer leichten
Weißweinsauce mit Knoblauch
- 91 Paccheri con melanzane, pomodorini 9,60
e burrata
große Maccheroni mit Auberginen und Kirsch-
tomaten, mit Sahnemozzarella in feiner Tomatensauce
mit Knoblauch
- 92* Paccheri con pesto di tartufo e 11,80
trancetti di manzo
große Maccheroni mit Trüffelpesto und Streifen
vom Black Angus Rumpsteak
- 93 Paccheri con tonno e capperi, 10,10
aglio e pomodorini
große Maccheroni mit Thunfisch, Kapern, Knoblauch,
Oregano und Kirschtomaten



Pasta al forno – Überbackene Nudeln

- 95 Maccheroncini 9,50
ai funghi freschi e broccoli
mit Broccoli, frischen Champignons und
Parmesan in einer feinen Tomaten-Sahnesauce
mit Mozzarella überbacken
- 96 Lasagne al forno 9,40
Béchamel- und Fleischsauce vom Rind
mit Mozzarella überbacken
- 97 Tortellini al forno 9,50
mit Schinken¹ in einer Tomaten-Sahnesauce mit
Mozzarella überbacken
- 98 Gnocchi con spinaci e zucchini 9,50
italienische Nockerln mit Spinat und Zucchini in
einer feinen Sauce mit Mozzarella überbacken
- 99 Combinazione al forno 9,00
drei verschiedene Nudelarten mit Béchamel-
und Fleischsauce, mit Mozzarella überbacken
- 100 Gnocchi Bava 8,90
Gorgonzola, Sahnesauce, überbacken
mit Parmesan
- 101 Agnolotti al forno 10,30
mit Ricotta und Spinat gefüllte Nudeln in einer
Tomatensauce mit Kräutern, Knoblauch und
Mozzarella überbacken

Paccheri

con salsiccia fresca e burrata

Carne e Pesce

Carne – Fleischgerichte

- 102* **Bistecca alla griglia** (ca. 220 g) 19,80
Gegrilltes Rumpsteak vom Black Angus, mit Rosmarinkartoffelchen und buntem Salatteller
- 103* **Fettine di Manzo** 16,90
Scheiben vom Black Angus Steak auf Ratatouille mit Parmesanspänen

Beilagen nach Wahl

- Salat 2,50
Kartoffeln mit Rosmarin 3,50
Frisches Gemüse 4,80
Nudeln 3,50



Pesce – Fischgerichte

- 107* **Dorada alla griglia** (ca. 450-500 g) 19,50
frische Dorade gegrillt, mit Rosmarinkartoffelchen und buntem Salatteller mit Joghurt dressing mit Knoblauch
- 108* **Branzino alla griglia** (ca. 450-500 g) 19,90
frischer Wolfsbarsch gegrillt, mit Rosmarinkartoffelchen und buntem Salatteller mit Joghurt dressing mit Knoblauch
- 109* **Filetti di Salmone** (ca. 220 g) 16,90
Filets vom Norweger-Fjordlachs aus Aquakultur in leichter Weißweinsauce, dazu bunter Salatteller mit Joghurt dressing
- 110* **Gamberoni alla griglia con erbe** 15,50
5 Riesengarnelen in italienischen Kräutern und Knoblauch gebraten, dazu bunter Salatteller mit Joghurt dressing
- 111* **Seppia alla griglia** 14,00
gegrillte Sepie mit Knoblauch, Olivenöl und buntem Salatteller mit Joghurt dressing
- 112* **Seppia e gamberi alla griglia** 17,50
gegrillte Sepia und Garnelen mit Knoblauch, Olivenöl und buntem Salatteller mit Joghurt dressing



Vini

Vini Bianchi – Weißweine[®]

Vino Bianco di casa Italienischer Landwein, weiß	0,1 l	3,00	0,2 l	4,80
Pinot Grigio Trentino, trocken, voll, würzig	0,1 l	3,20	0,2 l	5,40
Chardonnay Halbtrocken, fruchtig	0,1 l	3,20	0,2 l	5,40
Lugana Würzig, trocken	0,1 l	3,90	0,2 l	5,90

Faschen – Weißweine[®]

Lugana	0,7 l	21,50
Pinot Grigio	0,7 l	16,90
Chardonnay	0,7 l	16,90

Vini Rossi – Rotweine[®]

Vino Rosso di casa Italienischer Landwein, rot	0,1 l	3,00	0,2 l	4,80
Lambrusco Emilia, Romana, lieblich	0,1 l	3,00	0,2 l	4,40
Merlot Trocken, vollmundig	0,1 l	3,30	0,2 l	5,40
Primitivo Trocken	0,1 l	3,50	0,2 l	5,90
Rosé Halbtrocken	0,1 l	3,00	0,2 l	5,00



■ Fragen Sie uns nach weiteren edeleren Weinen in Flaschen (0,7 l) außerhalb der Karte.

Faschen – Rotweine[®]

Merlot	0,7 l	16,20
Primitivo	0,7 l	17,50
Lambrusco	0,7 l	15,90
Rosé	0,7 l	16,20

Bevande

Getränke – Bevande

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ^{1,2,3}	0,3l	3,00	0,5l	4,00
Coca Cola zero ^{1,2,3,7}	0,3l	3,00	0,5l	4,00
Fanta ^{2,3,5}	0,3l	3,00	0,5l	4,00
Sprite ⁵	0,3l	3,00	0,5l	4,00
Gerolsteiner Sprudel	0,3l	2,50	0,5l	3,70
Gerolsteiner Naturell	0,3l	2,20	0,5l	3,30
Gerolsteiner (Flasche)		0,75l		5,00
San Pellegrino (Flasche)		0,75l		5,60
Acqua Panna San Pellegrino (Flasche)		0,75l		5,60
Orangensaft	0,2l	2,70	0,3l	3,60
Apfelsaft	0,2l	2,70	0,3l	3,60
Bitter Lemon ^{3V}	0,2l	2,70	0,3l	3,60
Apfelscharle			0,3l	3,30
Apfelscharle			0,5l	4,60
Eistee Zitrone	0,3l	2,70	0,5l	3,90
Eistee Pfirsich	0,3l	2,70	0,5l	3,90

Alkoholfreie Aperitifs – Aperitivi antialcolici

Sanbitter	0,1l	3,00
-----------	------	------



Warme Getränke – Bevande calde

Kaffee (auch koffeinfrei)	Tasse	2,00
Cappuccino (auch koffeinfrei)	Tasse	2,40
Milchkaffee	Tasse	2,90
Espresso (auch koffeinfrei)	Tasse	2,00
Latte Macchiato (auch koffeinfrei)	Glas	2,50
Tee (verschiedene Sorten)	Glas	1,80
Heiße Schokolade	Glas	2,90
Heiße Schokolade mit Sahne	Glas	3,50

Bevände

Bier - Birra

König Pilsener vom Fass	0,3l	3,00	0,4l	3,90
Vita Malz (Flasche)			0,33l	2,90
König Pilsener Alkoholfrei (Flasche)			0,33l	3,00
Benediktiner Weißbier vom Fass			0,5l	4,10
Benediktiner Alkoholfrei			0,5l	4,10
Benediktiner Dunkel			0,5l	4,10

Alkoholische Getränke - Bevande alcoliche

Amaretto	2 cl			3,00
Sambuca	2 cl			3,00
Grappa Hausmarke	2 cl			3,00
Grappa da Ponte	2 cl			4,00
Diverse Grappas	2 cl	ab		3,50
Ramazotti	2 cl			3,00
Amaro Averna®	2 cl			3,00
Vecchia Romagna	2 cl			3,00
Fernet Branca	2 cl			3,00

Aperitifs - Aperitivi

Prosecco®	0,1l			3,90
Prosecco® auf Eis	0,1l			3,90
Prosecco Aperol®	0,1l			4,10
Aperol Spritz®	0,2l			5,50
Spritz mit Sanbitter	0,2l			5,50
Campari® mit Orangensaft	0,2l			4,50
Cynar mit Orangensaft	0,2l			4,50
Martini Bianco	5 cl			3,50

(1) koffeinhaltig, (2) mit Farbstoff, (3) mit Antioxidationsmitteln, (4) geschwärzt, (5) mit Konservierungsstoffen, (6) mit Antioxidationsmitteln, Geschmacksverstärker, Phosphat und Konservierungsstoffen, (7) enthält Phenylalaninquelle, (8) enthalten Süßholzwurzel, (9) Chirinhaltig





Zahlungen mit EC-Karte möglich.
Wir akzeptieren auch Kreditkarten.

AVANTI
RESTAURANT • PIZZERIA • WEINBAR
in der KÖ-GALERIE

Obere Königsstraße 39
34117 Kassel
Fon: 0561/717601
www.avanti-kassel.de