

Benvenuti!

Herzlich Willkommen im Al Fiume

Tauchen Sie ein in die kulinarische Welt Italiens - ein Land, in dem Genuss, Tradition und Leidenschaft auf jedem Teller zu spüren sind.

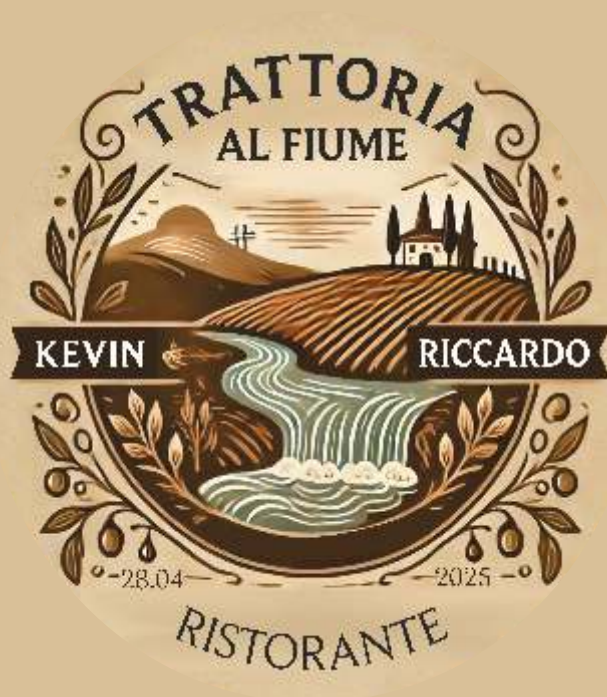
Unsere Speisekarte ist eine Hommage an die authentische italienische Küche – frisch, ehrlich und mit Liebe zubereitet.

Ob hausgemachte Pasta, knusprige Pinsa aus dem Steinofen, feine Antipasti oder verführerische Dolci - bei uns finden Sie die Aromen Italiens in ihrer besten Form. Begleitet von erlesenen Weinen und einem herzlichen Ambiente, möchten wir Ihnen das Gefühl geben, direkt am Ufer eines italienischen Flusses zu speisen - eben Al Fiume.

Wir -Kevin & Riccardo- freuen uns, Sie als unsere Gäste begrüßen zu dürfen und laden Sie ein, genussvolle Momente mit uns zu teilen.

Buon Appetito!

Ihr al Fiume Team



Unsere Klassiker - "Trattoria Classici"

Antipasti / Vorspeisen

Pinsa Bruschetta ^(1, 7)

Pinsa, Datterini-Tomaten, Rucola, Parmesan

8,50 €

Unsere Weinempfehlung: Pinot Grigio (weiß) oder "Rubi"-Trebiano (weiß)

Vitello Tonnato ^(3,4,12)

Kalbfleisch, Thunfisch-Kapernsauce, Kapernäpfel

15,00 €

Unsere Weinempfehlung: Pinot Grigio (weiß) oder Barbera d' Asti (rot)

Antipastiteller für 2 / 4 ⁽⁷⁾

Salami, Käse, Gemüse, Olivenöl

16,00 € / 28,00 €

Unsere Weinempfehlung: Montepulciano (rot) oder Dragu Vermentino (weiß)

Pasta fatta in casa / hausgemachte Pasta

Spaghetti Carbonara ^{(1 (Weizen),3,7)}

Spaghetti, Eigelb, Guanciale, Pecorino, Pfeffer

16,50 €

Unsere Weinempfehlung: Pinot Grigio (weiß) oder Bonfante Rosato (rose)

Ravioli del Plin ^{(1 (Weizen), 3, 7, 9)}

Ravioli, Rindfleisch, Endivie, Parmesan

17,00 €

Unsere Weinempfehlung: Montepulciano (rot) oder Dragu Vermentino (weiß)

Secondi / Hauptgänge

Tagliata di Manzo ^(7, 9, 12)

Flanksteak vom Rind, Selleriepüree, Rosmarinkartoffeln, Pilze

28,00 €

Unsere Weinempfehlung: Montepulciano (rot) oder Primitivo Sasseo (rot)

Parmigiana ⁽⁷⁾

Aubergienauflauf, Tomatensauce, Fior di Latte, Parmesan, Basilikum

15,00 €

Unsere Weinempfehlung: Montepulciano (rot) oder Bonfante Gavi (weiß)

Per i Bambini / für Kinder

Spaghetti / Trottole ^(1,3,9)
mit Butter / Tomatensauce / Bolognese
8,00 €

Pinsa ^(1,7,8)
Margherita / Salami
8,00 €

Pinsa

Pinsa Margherita ^(1,7)
Tomatensauce, Fior di Latte, Basilikum
13,00 €
Unsere Weinempfehlung: Pinot Grigio (weiß) oder Barbera d' Asti (rot)

Pinsa Prosciutto e Funghi ^(1,7)
Tomatensauce, Fior di Latte, Kochschinken, Champignon
15,00 €
Unsere Weinempfehlung: Cerasuolo (rose) oder Barbera d' Asti (rot)

Pinsa Salami e Prosciutto ^(1,7)
Tomatensauce, Fior di Latte, Salami, Kochschinken
15,50 €
Unsere Weinempfehlung: Cerasuolo (rose) oder Lugana (weiß)

Pinsa Ortolana ^(1,7)
Tomatensauce, Fior di Latte, Aubergine, Zucchini, Paprika, Rucola
16,00 €
Unsere Weinempfehlung: Pinot Grigio (weiß) oder Bonfante Rosato (rose)

Pinsa Tonno e Cipolle ^(1,4,7)
Tomatensauce, Fior di Latte, Thunfisch, Zwiebeln
16,00 €
Unsere Weinempfehlung: Cerasuolo (rose) oder Dragu Vermentino (weiß)

Pinsa Parma ^(1,7)
Tomatensauce, Fior di Latte, Parma, Rucola, Crema Balsamico
18,50 €
Unsere Weinempfehlung: Montepulciano (rot) oder Lugana (weiß)

Dolci

Tiramisu ^(3,7)

Löffelbiscuit, Caffè, Amaretto, Sambuca, Mascarpone, Cacao

8,50 €

Unsere Weinempfehlung: Moscato d'Asti (weiß)

Affogato ⁽⁷⁾

Vanilleeis, Espresso

6,00 €

Pinsa con Nutella ^(1,8)

Pinsa, Nutella

7,50 €

Saisonale Karte

Antipasti / Vorspeisen

Insalata Stagionale (12)

Feldsalat, Granatapfeldressing, eingelegte Birne, Fenchel
9,00 €

Carpaccio di Manzo (7, 12)

Rindercarpaccio, Trüffelvinaigrette, Rucola, Parmesan
17,50 €

Kürbissuppe

Hokkaido Kürbis, Kürbiskerne, Kürbiskernöl, Ingwer, Chili
11,00 €

Pasta fatta in casa / hausgemachte Pasta

Rigatoni Amatriciana (1 (Weizen), 7, 12)

Rigatoni, Tomatensauce, Guanciale, Pecorino
16,50 €

Pasta e Fagioli (1 (Weizen), 7)

Gnocchetti Sardi, Borlotti Bohnen, Provolone, Gemüse
16,50 €

Secondi / Hauptgänge

Ossobuco (7, 8 (Haselnuss))

Kalbshachse, Polenta, Haselnuss, braune Butter
26,50 €

Pinsa

Pinsa Mortadella (bianca) (1 (Weizen), 7, 8 (Pistazie))

Ricotta, Fior di Latte, Mortadella, Pistazie

17,50 €

Pinsa Fuoco (1 (Weizen), 7)

Tomatensauce, Fior di Latte, Salami picante, Zwiebel, Paprika

17,00 €

Pinsa Anna (1 (Weizen), 4)

Tomatensauce, Sardellen, Knoblauch, Kapernäpfel, Oregano

16,00 €

Optional mit Fior di Latte (7)

2,00 €

Dolci

Torta di mela (1 (Weizen), 3, 7)

lauwarmer Apfelkuchen, Apfelkaramell, Vanilleeis

9,00 €

Mousse al Cioccolato (3, 7, 8 (Pistazie))

Schokomousse, Grapefruitfilets, Pistazien

9,00 €

Bevante / Getränkekarte

Aperitivo / Aperitif

Prosecco Spumante Brut DOC (G) Teresa Rizzi, Venetien trocken, frisch und fruchtig mit zarten Apfel- und Zitrusnoten	0,1 l	5,50 €
Rosé Spumante Extra Dry (A, G) Teresa Rizzi, Venetien lebendig, harmonisch und duftig mit feiner Beerenfrucht	0,1 l	5,50 €
Spumante Blanc de Blancs 0,0% (G) Franc Lizer, Venetien feinperlig fruchtig und leicht mit Noten von Apfel und Zitrus	0,1 l	6,50 €
Campari Soda (A,H)	0,2 l	6,50 €
Campari Orange (A,H)	0,2 l	7,00 €
Aperol Spritz (A,G)	0,2 l	8,50 €
Spritz Alkoholfrei (A,G)	0,2 l	5,50 €
Limoncello Spritz (A,G)	0,2 l	8,50 €
Wildberry Lillet (A,G)	0,2 l	8,50 €
Hugo (A,G)	0,2 l	8,50 €
Virgin Hugo (A,G)	0,2 l	5,50 €

Analcolici / Alkoholfrei Getränke

Purezza Tafelwasser	0,375 l 0,75 l	3,50 € 6,50 €
Coca Cola (A,E)		
Coca Cola Zero (A,E)		
Fanta (A)		
Sprite		
Spezi (A,E)	0,2 l 0,4 l	3,20 € 4,80 €
Bitter Lemon (F)	0,2 l	3,80 €
Tonic Water (F)	0,2 l	3,80 €
Orangensaft		
Apfelsaft		
Maracujanektar (C,D)	0,2 l	3,50 €
Rhabarbersaft	0,4 l	4,80 €

Alle Säfte sind auch als Schorle bestellbar

Birre / Biere

König Pilsener (Gerste)	vom Fass	0,3 l	3,50 €
König Pilsener Alster (Gerste)		0,4 l	4,30 €
Benediktiner Hefe Hell (Gerste & Weizen)	Flasche	0,5 l	5,50 €
Benediktiner Hefe Dunkel (Gerste & Weizen)	Flasche	0,5 l	5,50 €
Birra Moretti (Gerste)	Flasche	0,33 l	3,50 €
Birra Moretti al Limone (Gerste)	Flasche	0,33 l	3,50 €

Birre analcolice / alkoholfreie Biere

König Pilsener (Gerste)	Flasche	0,33 l	3,50 €
Benediktiner Hefe (Gerste & Weizen)	Flasche	0,5 l	5,50 €

Superalcolici / Spirituosen

Tanqueray Gin	4 cl	8,20 €
Absolut Vodka	4 cl	8,20 €
Havanna 3 annos	4 cl	8,20 €
Jack Daniel´s	4 cl	8,20 €

mit Cola / Sprite für 2,50 € oder Tonic Water für 3,00 €

Vini della casa / Hausweine

Pinot Grigio Terre di Chieti I.G.P. (G) - weiß
trocken, lebendig und elegant mit feiner Frucht und Zitrusnote

Rosato Terre di Chieti I.G.P. (A, G) - rose
duftig, frisch und harmonisch mit zarten Beerenaromen

Montepulciano d'Abruzzo D.O.P. Rocca Ventosa (G) - rot	0,2 l	5,50 €
saftig, mit dunkler Frucht, sanfter Würze und ausgewogener Struktur	0,5 l	13,00 €

Vini aperti / offene Weine

„RUBI“ Trebbiano d'Abruzzo D.O.P. (G) - weiß	0,2 l	7,00 €
trocken, elegant und rund mit floralen Aromen und feiner Frische		

Lugana Fraccaroli D.O.P. (G) - weiß	0,2 l	9,60 €
elegant, mineralisch und fruchtbetont mit feinem Schmelz und Zitrusnote		

Cerasuolo d'Abruzzo D.O.P. (G) - rose	0,2 l	7,00 €
frisch, saftig und aromatisch mit feinen Kirsch- und Beerennoten		

Barbera d'Asti Bonfante & Chiarle "Due Lili" D.O.C.G. (G) - rot	0,2 l	7,50 €
fruchtbetont, rund und ausgewogen mit Noten von Kirsche, Veilchen und einem Hauch Vanille		

Sassee Primitivo Salento, Masseria Altemura (G) - rot	0,2 l	8,50 €
vollmundig, warm und saftig mit intensiven Aromen von reifen Pflaumen, Gewürzen und dunkler Schokolade		

Vino dolce / Dessertwein

Lambrusco dell'Emilia Villa Cardini I.G.P. (A, G) - rot	0,1 l	4,00 €
fruchtig und lebendig mit Aromen von Kirschen, Waldbeeren und feiner Frische	0,2 l	7,50 €

Moscato d'Asti "La Gatta" D.O.C.G. 2025 (G) - weiß	0,1 l	4,50 €
leicht und feinperlig mit intensiven Noten von Muskat, Pfirsich und floralen Nuancen	0,2 l	8,50 €

Vino senza alcohol / Alkoholfreie Weine

Sauvignon Blanc Seeberich (G) - weiß	0,2 l	6,00 €
lebendig, trocken und aromatisch mit Noten von Stachelbeere, Zitrus und feiner Kräuterwürze		

Allendrof Quercus Rouge (G) - rot	0,2 l	9,50 €
weich, harmonisch und aromatisch mit Nuancen von Beeren, Kräutern und zarter Würze		

Caffè e Tè / Kaffee und Tee

Espresso (E)	Tasse	3,00 €
Espresso doppio (E)	Tasse	4,00 €
Espresso Macchiato (E, 7)	Tasse	3,50 €
Espresso corretto (E)	Tasse	3,80 €
Cappuccino (E, 7)	Tasse	4,10 €
Latte Macchiato (E, 7)	Glas	4,60 €
Americano (E)	Tasse	3,40 €
Eiskaffe (E, 7)	Glas	5,80 €
Tee (E)	Glas	3,90 €

Der Service gibt Ihnen gerne Auskunft über unsere aktuellen Teesorten.

Legende der Allergenen

1. Glutenhaltiges Getreide
2. Krebstiere
3. Eier
4. Fisch
5. Erdnüsse
6. Soja
7. Milch (einschließlich Laktose)
8. Schalenfrüchte
9. Sellerie
10. Senf
11. Sesamsamen
12. Schwefeloxide und Sulfite
13. Lupinen
14. Weichtiere

Legende der Zusatzstoffe

- A - Farbstoffe
- B - Süßstoffe
- C - Konservierungsstoffe
- D - Antioxidationsmittel
- E - Koffein
- F - Chinin
- G - Sulfite
- H - Aromastoffe (ggf.)

Kulinarisches Lexikon

- Arrancini Knusprige Reisbällchen mit Mozzarella gefüllt
- Amarettini Kleines Gebäck aus Eischnee, Zucker & Mandeln
- Brasato al Barolo Zart geschmortes Rindfleisch in kräftiger Rotweinreduktion
- Burrata Ähnlich wie eine Mozzarellakugel, mit cremiger Füllung aus dicker Sahne und feinen Mozzarellafäden
- Datterini Italienische Tomatenart
- Espresso coretto Espresso mit einem Schuss Grappa, wahlweise mit Sambuca oder Amaretto möglich
- Fior di Latte Frischer Mozzarella aus Kuhmilch
- Guanciale Luftgetrockneter Speck aus der Schweinebacke
- Pannetone Luftiger Hefekuchen mit diversen Füllungen und Toppings (Weihnachtskuchen)
- Parmigiana Geschichtete Aubergine mit Mozzarella und Basilikum
- Pecorino Würziger Hartkäse aus Schafsmilch
- Polenta Cremiger Maisgrieß mit Parmesan
- Provolone Italienischer Hartkäse
- Ragù Geschmorte Fleischsauce nach italienischer Tradition
- Ragù bianco Geschmorte Hackfleischsauce nach italienischer Tradition, mit Weißwein
- Ricotta Feiner Frischkäse aus Molke
- Ricotta Salata Gereifter, gesalzener Ricotta mit festem würzigem Charakter
- Salicornia Queller / Meeresspargel - Salzliebendes Wildgemüse aus Küstenregionen und salzhaltigen Ufern
- Semifreddo Übersetzt "halbgefroren" - ist weicher als Eis aber härter als Mousse
- Semola Fein gemahlener Hartweizengrieß
- Tagliata di manzo Flanksteak vom Rind, dass schon aufgeschnitten serviert wird

Pastaformen

- Cannelloni Gefüllte Nudelröhren, überbacken mit Sauce und Käse
- Conchiglia Muschelförmige Pastaform
- Gnocchi Hergestellt aus Kartoffel, Semola, Eigelb und Käse
- Gnocchetti Sardi Pastaform aus Sardinien
- Mafaldine Pastaform, die aussieht wie Tagliatelle nur mit gewellten Rändern
- Ravioli del Plin Gefüllte Pasta, in einer besonderen Form
- Spaghetti Die bekannteste Pasta der Welt
- Trottole Kurze geschwungene Pastaform, die an einen Kreisel erinnert