



Herzlich Willkommen im Restaurant Romantico

*Das Romantico bringt Euch das Beste an Speisen und Weinen
direkt nach Hannover Misburg.*

*Auf Euren Tellern und in Euren Gläsern findet Ihr
das Ergebnis aus vielen*

*inspirierenden Reisen unseres Küchen-Teams
nach Italien und in alle Welt.*

*Die Aromen und die Hingabe beim Zubereiten
spiegeln sich in jedem Bissen wieder.*

*Das einzigartige Geschmackserlebnis in einer
angenehmen Atmosphäre machen den Besuch im
Romantico zu einem besonderen Erlebnis für Dich*

, Deine Freunde und Deine Liebsten.

*Rundet euer Menü mit dem wechselnden Dessert der Woche ab,
fragt hierfür gerne unser herzliches Servicepersonal.*

*Gut' Ding will Weile haben. Versüßt euch die Wartezeit gerne
mit den kreativen Cocktails der Bar.*

Schön, dass Ihr bei uns seid!

*Reserviert am besten gleich einen Tisch
- und spürt die Vorfreude!*

Euer Restaurant Romantico & Team

Alle Preise in € inkl. Mehrwertsteuer. = vegan

Bei Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten,
fragen Sie bitte unser Personal.

EINE AUSWAHL UNSERER BESTEN APERITIFE

Aperol Spritz 7,50
Aperol | Prosecco | Orange

Select Spritz 7,50
Select | Prosecco | Soda

UNSER KLASSIKER

Erfrischend und fruchtig mit Eis und Früchten

Rosé Spritz 7,50
Rose | Holunder | Rote Früchte | Soda

Limoncello Spritz 7,50
Limoncello | Prosecco | Minze

Hugo 7,50
Hugo | Prosecco | Minze | Limette

Campari Orange 7,50^{1,L,4}
Campari | Orangensaft | Orange

Campari Soda 6,00^{1,L}
Campari | Soda | Zitrone

Prosecco 5,50^L



SUPPEN

01. **Minestrone** 5,50
ital. Gemüsesuppe 

02. **Stracciatella** 5,50^C
Rinderbrühe mit geschlagenem Ei

03. **Zuppa di Pomodoro** 5,50
Tomatencremesuppe

ANTIPASTI

04. **Antipasti (groß)** 12,50^{1,2,3,4}

05. **Antipasti (kl.)** 9,50^{1,2,3,4,6}

06. **Scampi Al forno** 12,50^{2,D}

07. **Rinder Carpaccio** 13,50^{2,D}
Rucola & Parmesanspäne

08. **Lachs Carpaccio** 13,50^{2,G}
mit frischen Champignons & Frühlingslauch

09. **Vitello Tonnato** 11,50^{2,G1}

10. **Vitello Misto** 13,50^{2,G,1}
Carpaccio | Vitello | Caprese

11. **Caprese** 10,50

12. **Bruschetta** 5,50^{A,C}
Brotscheiben geröstet mit Tomaten-Würfel,
Knoblauch, Parmesan & Rucola

SALATE

13. **Insalata Mista** 6,50
gemischter Salat 

14. **Insalata Romantico** 13,50^{C,G,3,2,4,6}
mit Ei, Oliven, Schinken, Artischocken,
cremigem Käse

15. **Insalata Taccino** 13,50^{C,G,3,2,4,6}
mit Putenbrust,
cremigem Weißkäse



SALATE



16. **Insalata al Salmone** 13,50^{C,G,3,2,4,6}
mit Lachsstreifen

17. **Insalata Mare** 14,50^{C,G,3,2,4,6}
mit Meeresfrüchten

18. **Insalata Tonno** 13,50^{C,G,3,2,4,6}
mit Thunfisch

19. **Insalata Rucola** 13,50^{C,G,3,2,4,6}
mit Pinienkernen, Mais, Parmesan

NUDELN

20. **Penne all' arrabbiata** 9,50^{A,C}
Röhrennudeln mit Chilli, Knoblauch
& Tomatensauce 🌶️

21. **Penne Vegetariana** 10,50^{A,C}
Röhrennudeln mit Gemüse in
Tomatensauce 🌿

22. **Penne Tricolore** 12,50^{A,C,2,D}
Röhrennudeln mit Lachs in Hummerpaste

23. **Penne con Spinaci** 11,50^{A,C,G}
Röhrennudeln mit frischem Spinat
in Gorgonzolasauce

24. **Spaghetti Pomodoro** 8,50^{A,C,G}
in Tomatensauce mit Basilikum 🌿

★★★★★
DER KLASSIKER ^{A,C}
25. **Spaghetti Bolognese** 10,50
mit Fleischsauce

26. **Spaghetti Carbonara** 10,50^{A,C,G}
mit Ei, Speck

27. **Spaghetti Romantico** 13,50^{A,C,G,2,H}
in Tomatensauce mit Pinienkerne,
Basilikum & Putenbruststreifen

28. **Spaghetti aglio olio** 9,50^{A,C}
mit Knoblauchöl & Scharfen
Peperoni 🌶️

29. **Linguine Frutti di mare** 14,50^{A,C,2,D}
mit Meeresfrüchten



30. **Linguine Scampi** 14,50^{A,C,2,D}
mit Scampi



NUDELN

31. Tagliatelle Salmone 12,50^{A,C,2,D}
Bandnudeln mit frischem Lachs
in Hummer-Cremesauce

32. Tagliatelle della casa 13,50^{A,C,2}
Bandnudeln mit Putenbruststreifen,
Champignons in Trüffel-Cremesauce

DER CREMIGE

33. Gnocchi Pilze 12,50
mit Pilze in weiße
Trüffel-Cremesauce

34. Tortellini Panna e Prosciutto 10,50^{A,C,G,2}
in Schinken-Sahnesauce

35. Lasagne 11,00^{A,C}
mit Hackfleisch

36. Ravioli 11,50^{A,C,G}
mit Sahne & Basilikum

37. Ravioli Noci 13,50^{A,C,G,H,2}
mit Parmaschinken in Walnuss-
Gorgonzolasauce

PIZZA (30cm)

Alle Pizzen sind mit Käse & Tomatensauce belegt.

38. Pizza Margherita 8,50^G
mit Tomatensauce

39. Pizza Salami 9,50^{G,1,2,3,4,J}
mit Salami

40. Pizza Prosciutto 9,50^{G,2,3,4,6}
mit Schinken

41. Pizza Funghi 11,50^{A,G}
mit frischen Champignons

42. Pizza Parma 13,50^{G,2,3,4,6}
mit Parmaschinken, Rucola, Parmesan
& Mozzarellakäse

43. Pizza Vier Jahreszeiten 13,50^{G,2,3,4,6,A}
mit Salami, Schinken, Paprika
& Champignons



HIGHLIGHT

44. Pizza Dello Chef 13,50^{G,2,3,4,6,A}
mit Mozzarellakäse, Champignons, Rucola, Artischocken
& Parmaschinkenstücke

45. Pizza Mare 13,50^D
mit Meeresfrüchten (Ohne Käse)

46. Pizza Hawaii 11,50^{G,2,3,4,6}
mit Schinken & Ananas

47. Pizza Tonno 12,50^{A,G,D}
mit Thunfisch & Zwiebeln



PIZZA

(30cm)

Alle Pizzen sind mit Käse & Tomatensauce belegt.

48. **Pizza Gemüse** 10,50^G
mit Gemüse

50. **Pizza Diavola** 10,50^{A,G,2,3,4,6}
mit Salami, Champignons,
, Milden Peperoni

52. **Pizza Caprese** 11,50^{A,G}
mit frischen Tomaten, Mozzarella
& Basilikum

54. **Pizza Calzone** 10,50^{A,G,2,3,4,6}
gefüllt mit Schinken & Champignons

49. **Pizza Misburg** 11,50^{A,G,2,D,H}
mit Thunfisch, Schrimps &
frischen Tomatenscheiben

51. **Pizza Romantico** 11,50^{A,G,2,3,4,6,C}
mit Schinken, Broccoli, Salami
& Ei

53. **Pizza Gorgonzola e Spinat** 11,50^{A,G}
mit Gorgonzola & Spinat

SMALL SNACK

55. **Pizzabrot Bruschetta** 9,50^{A,G}
mit frischen Tomatenwürfel,
Knoblauch & Rucola

FLEISCH

zu unseren Fleischgerichten reichen wir als **Beilage**
Gemüse & Kartoffeln.

56. **Misto Carne alla Griglia** 25,50
gemischtes Fleisch vom Grill

57. **Filetto alla Griglia** 25,50
Rinderfilet vom Grill

58. **Filetto Romantico** 26,50^{2,G}
Rinderfilet mit Artischocken,
Pilzen in Cognacsahnesauce

59. **Filetto Diavola** 26,50
Rinderfilet mit Paprika,
Zwiebeln (Scharf) 🍷

60. **Bisteca Griglia** 24,50
Rumpsteak vom Grill

61. **Bisteca al Pepe Verde** 24,50
Rumpsteak in grüner Pfeffersauce

DIE ERSTEN HÄHNCHENGERICHTE

62. **Hähnchenfilet alla**
Griglia 19,50
Hähnchenfilet vom Grill

63. **Hähnchenfilet Orange-**
Ananas 20,50
Hähnchenfilet mit Orange-
Ananassauce

64. **Saltimbocca allá Romana** 20,50^{2,3,4,6}
Schweineschnitzel mit Parmaschinken



FLEISCH

zu unseren Fleischgerichten reichen wir als **Beilage**
Gemüse & Kartoffeln.



65. Medaglioni al gorgonzola 20,50^G
Schweinemedaillons mit Gorgonzolasauce

66. Scaloppina ai Funghi 20,50^G
Schweineschnitzel mit frischen Pilzen

67. Schweinefiletspitzen 20,50^G
in Champignons-Gorgonzolasauce

68. Involtini 20,50^G
Schweinerouladen mit Spinat & Mozzarella
gefüllt in Gorgonzolasauce

69. Milanese 22,50
Schweinefiletschnitzel paniert mit
Spaghetti Aglio Ooglio

FISCH

zu unseren Fischgerichten reichen wir als **Beilage**
Salat & Kartoffeln.

70. Salmone Romantico 22,50^{2,D,G}
Lachsfilet mit Zucchini, Flusskrebse in
Kräuter - Cremesauce

71. Salmone Hummer 22,50^{2,D,G}
Lachsfilet mit Schrimps
in Hummersauce

72. Calamari Griglia 20,50^{2,D}

73. Scampi vom Grill 26,50
5 Stk.

74. Scampi alla Rosita 27,50^{2,D,G}
5 Stk. mit Flusskrebse & Lauchzwiebeln
in Hummer-Cremesauce

75. Zanderfilet 22,50^{2,D,G}
mit Senfsauce & Rucola

76. Fischplatte 27,50^{2,D}
Verschiedene Sorten Fisch

DESSERT

77. Tiramisu 7,00^{1,7,9,AC,GL} **78. Panna Cotta 6,50^{1,7,9,AC,GL}** **79. Cassata 8,00^{1,7,9,AC,G}**

80. Tartufo 8,00^{1,7,9,AC,G} **81. Zabaione 8,00^{1,7,9,AC,GL}** **82. Formaggi misto^G 11,50**



SOFTDRINKS

Eiskalt & Süß, Fruchtig

Coca Cola/Fanta/Sprite^{1,4,7,11} 0,2l 2,90

Coca Cola/Fanta/Sprite^{1,4,7,11} 0,4l 5,10

Bitter Lemon⁷ 0,4l 5,10

Ginger Ale⁷ 0,4l 5,10

Wasser

Purezza Tafelwasser 0,35l 2,90

Purezza Tafelwasser 0,75l 6,50

San Pellegrino / Aqualanna 0,70l 6,90

Säfte

		kl.	gr.
Apfel Trüb	0,20l	2,90	5,20
Maracuja	0,20l	2,90	5,20
Orange	0,20l	2,90	5,20
Rhabarber	0,20l	2,90	5,20
Traube	0,20l	2,90	5,20
Ananas	0,20l	2,90	5,20

div. Säfte als Schore 4,80€

BIERE VOM FASS

Warsteiner Pils 0,30l 3,20
0,50l 5,20

Alsterwasser 0,30l 3,20
0,50l 5,20

König Ludwig Weizen^A 0,50l 5,20

BIERE AUS DER FLASCHE

Warsteiner Alkoholfrei 0,33l 3,20

Malzbier^A 0,33l 3,20

König Ludwig Dunkel 0,50l 5,20

König Ludwig Weizen Alkoholfrei^A 0,50l 5,20



COCKTAILS

Cocktails mit Alkohol

Sex on the Beach 8,90 ^{1,4}
Creme de cassis | Pepino Beach |
Gin | Maracujasaft

Pina Colada 8,90 ^{G,H,1,4}
Sahne | Kokossirup |
Rum | Ananassaft

Caipirinha 8,90
Limetten | Brauner Zucker |
Pitu

Tequilla Sunrise 8,90 ^{1,4}
Tequilla | Orangensaft |
Grenadine | Lemon Juice

Solero 8,90 ^{H,6,12,17}
Maracujasaft | Orangensaft |
Vanillesirup | Zitronensaft | Vodka

Cocktails ohne Alkohol

San Francisco 8,90
Lemon Juice | Orangensaft |
Ananassaft | Maracujasaft
| Grenadine

Ipanema 8,90
Limetten | brauner Zucker |
Maracujasaft | Ginger Ale

Coca Kiss 8,90 ^G
Sahne | Kokossirup |
Ananassaft



MOCKTAILS

Espressosoda 6,90 ^{11,H}
Espresso | Soda |
Zuckerrohrsirup

Venetian Spritz 6,90
Orangensaft | Soda |
Sekt

Habanero Infusion 6,90 ^H
Habanero Sirup | Soda

Strawberry Delight 6,90
Erdbeere | Soda |
Zitronensaft

Watermelon Soda 8,90 ^H
Wassermelonen Sirup | Soda |
Limette



SCHOPPEN WEINE

Alkohol Inhalt von 11- 13%

Rotweine

Montepulciano ¹⁷	0,20l	4,90
	0,25l	5,90
	0,50l	11,90
Primitivo ¹⁷	0,20l	6,90
	0,25l	7,90
	0,50l	13,90
Lambrusco ^{17L}	0,20l	4,90
	0,25l	5,90
	0,50l	11,90

Weißweine

Pinot Grigio ^{17L}	0,20l	4,90
	0,25l	5,90
	0,50l	11,90
Rose ^{17L}	0,20l	4,90
	0,25l	5,90
	0,50l	11,90
Weinschrole ^{17L} <u>Weiss / Rot</u>	0,20l	4,90



KINDERGARTEN

83. Penne 6,20 ^{A,C}
Butter oder Tomatensauce

84. Kleine Pizza 7,30 ^{A,C}

85. Kinder Schnitzel 9,50 ^{C,2,3,4,6}
kleines Schweineschnitzel mit Kartoffeln

85. Räubarteller 0,00
Du bekommst einen leeren Teller
zum Räubern bei Mama & Papa



ALLE GENANNTEN PREISE SIND IN EURO €

Allergene:

A- Klutenhaltiges Getreide Weizen (AA Gerstenmais)
B- Krebstiere C- Eier D- Fische G- Milch(Laktose)
H- Schalenfrüchte I- Sellerie J- Senf L- Sulfid

Zusatzstoffe:

1- mit Farbstoffe 2- mit Konservierungsstoffe 3- mit Nitritpökelsalz
4- mit Phosphat 5- mit Geschmacksverstärker
6- mit Antioxidationsmittel 7- Süßungsmittel
8- enthält eine Phenylalaninquelle 9- Geschwefelt 10- Geschwärzt
11- enthält Koffein 12- Chininhalting 17- mit Säuerungsmittel
18- mit Stabilisatoren 19- geräuchert 22- gewachst





WEINKARTE

„Wer die Wahrheit im Wein finden will,
darf die Suche nicht gleich beim ersten Glas aufgeben.“ – Werner Mitsch



TENUTA SANT'ANTONIO Scia Bianca

Er ist von hellgelber Farbe mit leicht grünlichen Reflexen. Sein Bouquet ist reich an Blumen und weißen Früchten mit einer besonderen Note von Birnen. Im Geschmack ist der Scia Bianca fruchtig, frisch und dennoch anhaltend.

31.50€



PRATELLO Lugana

Weißwein aus der Lombardei aus dem DOC Gebiet Lugana. Grünlich, zu goldgelb tendierende Farbe. In der Nase fruchtig mit leichten floralen Tönen. Am Gaumen weich, fruchtig nach Pfirsich und Apfel schmeckend. Perfektes Zusammenspiel zwischen Süße und Säure. Im Abgang etwas Zartbitterschokolade, unverwechselbar in seiner Art – eben ein typischer Vertreter vom Gardasee

31.50€



MONCHIERO CARBONE Gavi di Gavi DOCG

Von hellgelber Farbe mit leicht grünlichen Reflexen. Der Wein duftet sehr frisch nach gelbem Apfel und frischen Blumen. Am Gaumen ist er harmonisch, leicht und elegant. Im Geschmack sind Noten von Zitrone und Grapefruit zu schmecken. Im Hintergrund sind Kräuternoten und Mineralität wahrnehmbar, ungewöhnlich weich im Abgang. Ein schöner Gavi di Gavi, der diesem Wein alle Ehre macht.

31.50€



Anthilia Bianco Sicilia DOC Donnafugata

Im Bouquet bringt Anthilia florale Aromen und Frucht wie Melone mit einem Hauch Orange mit. Am Gaumen zeigt sich die Cuvée aus Ansonica und Catarratto ausgewogen, mit perfekter Säure und – typisch für mediterrane Weißweine von Top-Erzeugern – einer herrlich erfrischenden Eleganz. Auch mit diesem Bianco setzt das süd-sizilianische Weingut Donnafugata erneut Maßstäbe.

35.50€



ST. MICHAEL EPPAN Sauvignon DOC Sanct Valentin

Gelbgrüne Farbe, dichtes Bouquet von gelben Früchten, Stachelbeere, Holunderblüte und reife Johannisbeere. Knackige Säure, geschmeidiger Körper und elegante Fülle. Der edle Tropfen ist heute nicht nur der Stolz des Hauses und der wichtigste Wein der Sanct Valentin-Linie, sondern auch einer der meist prämierten Weißweine Italiens. Ein auserlesener Begleiter von exklusiven Festen und besonderen Anlässen.

59.50€



ARGIOLAS Rosé Serra Lori Isola del Nuraghi IGT

Gedechte Rosa Farbe, lebhaft Töne, die typisch für einen jungen Wein sind. In der Nase zart, intensiv und fruchtig. Am Gaumen lebhaft, aber mit ausgewogener Geschmeidigkeit, Körper und Sanftheit.

24.50€



SAN MARZANO Primitivo Manduria Sud DOP

Er ist von rubinroter Farbe. Sein Bouquet erinnert an Pflaumen und reifen Kirschen. Im Geschmack hat der Primitivo SUD eine schöne Struktur, ist vollmundig mit anhaltendem Abgang. Er ist weich und fruchtig.

30.50€



CELLARO Lumà Nero D'Avola IGT

Reicher und großzügiger sizilianischer Rotwein von leidenschaftlicher roter Farbe und Charakter. Ein Wein von starker Persönlichkeit mit einem intensiven und harmonischen Geschmack und Aromen von reifen Früchten und Gewürzen. Ausgezeichnet mit Gerichten von großer Struktur mit rotem Fleisch und Wild. Perfekt zu typisch sizilianischen Essen.

26.50€



BARONE RICASOLI Chianti Classico DOCG BROLIO

Ein toller Chianti Classico, der durch sein feines, blumiges Bouquet überrascht. Frisch, saftig und lang anhaltend im Geschmack mit samtig weichem Tannin. Er verbleibt herrlich lang am Gaumen.

30.50€



CORTE FIGARETTO Amarone Valpantena DOC Brolo del Figaretto

Die Heimat dieses Weines ist ein kleiner, abgeschlossener Weinberg (Brolo); seit Jahrzehnten im Besitz der Familie Bustagli. Der Amarone ist von dunkel rubinroter Farbe mit einem vollen und typischen Bouquet. Angenehme Noten von roten reifen Früchten, Leder und Gewürzen. Körperreich, vollmundig und geschmeidig besticht dieser Wein durch seine Eleganz und Finesse. Sein Bouquet ist komplex, voll und anhaltend. Ein Wein, der sich trotz seiner langen Lagerfähigkeit bereits früh voll entfaltet und angenehm zu trinken ist.

59.50€

KAFFEE & ESPRESSO

Café Crema 2,80 ^{11,G}

Cappucino 3,10 ^{11,G}

Latte Macchiato 4,50 ^{11,G}

Kakao 2,80 ^{11,G}

Tee verschiedene Sorten 2,50

Espresso 2,50 ¹¹

Doppeller Espresso 4,30 ¹¹

Espresso Macchiato 2,50 ^{11,G}

Kakao mit Sahne 3,20 ^{11,G}



UNSERE DIGESTIF EMPFEHLUNG

<i>Grappa Stavecchia</i> ¹⁷	2cl	6,90
<i>Grappa Prosecco</i> ¹⁷	2cl	6,90
<i>Sambuca</i> ¹⁷	2cl	4,50
<i>Amaretto</i> ¹⁷	2cl	4,50
<i>Ramazotti</i> ¹⁷	2cl	4,50
<i>Averna</i> ¹⁷	2cl	4,50
<i>Fernet</i> ¹⁷	2cl	4,50
<i>Limoncello</i> ¹⁷	2cl	4,50
<i>Baileys</i> ¹⁷	2cl	5,00

