



# Speisekarte

+49 6322 95 49 10 | [info@il-colosseo.com](mailto:info@il-colosseo.com) | Il Colosseo . Entengasse 12 . 67098 Bad Dürkheim

FÜR INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN VERLANGEN  
SIE BITTE UNSERE GEKENNZEICHNETE KARTE.  
ALLE PREISE IN EURO INKLUSIVE MWST.

# *Aperitivi*

## APERITIFS

---

PROSECCO „TENUTA CA' BOLANI”		
0,1L		6,00
0,75L		29,50
APEROL SPRITZ		8,50
LIMONCELLO SPRITZ		8,50
WILDBERRY LILLET		8,50
CAMPARI SODA		8,00
CAMPARI ORANGE		8,50
BITTERINO (alkoholfrei)	10cl	5,50
MARTINI BIANCO	4cl	8,50
MARTINI ROSSO	4cl	8,50



# *Birre*

## BIERE

---

ALPIRSBACHER PILS	0,33l	4,30
ALPIRSBACHER PILS ALKOHOLFREI	0,33l	4,30
PILS-RADLER	0,5l	5,80
ALPIRSBACHER HEFEWEIZEN	0,5l	5,80
ALPIRSBACHER HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI	0,5l	5,80

# *Bevande Analcoliche*

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

---

COCA-COLA	0,33l	4,20
COCA-COLA ZERO	0,33l	4,20
FANTA	0,33l	4,20
MEZZO-MIX	0,33l	4,20
SPRITE	0,33l	4,20
BITTER LEMON	0,2l	3,80
WASSER (still oder spritzig)	0,35l	3,50
WASSER (still oder spritzig)	0,7l	6,50



# *Succhi*

## SÄFTE

---

APFELSAFT	0,2l	3,50
TRAUBENSAFT WEISS	0,2l	3,50
ORANGENSAFT	0,2l	3,50
JOHANNISBEERSAFT	0,2l	3,50
SAFTSCHORLE	0,3l	3,50
SAFTSCHORLE	0,5l	6,50

# Offene Weine

## VINI BIANCHI „ITALIEN“

	⅛	¼	Fl.
PINOT GRIGIO	4,00	8,00	23,00
Borgo Sanleo			
weich, mild, Aromen von Pfirsichen			
SAUVIGNON BLANC	4,50	9,00	23,00
Ca' Vescovo Friuli Superiore DOC			
gute Mineralität, feine Aromen von Stachelbeeren			
LUGANA	5,00	9,50	29,00
Zonin DOC			
der Klassiker vom Gardasee, feine Birnenaromen			

## VINI BIANCHI „DEUTSCHLAND“

	⅛	¼	Fl.
RIESLING WACHENHEIMER KÖNIGSWINGERT		6,50	
WEISSBURGUNDER		6,80	
CHARDONNAY		6,80	
GRAUBURGUNDER		7,20	
RIESLING SCHORLE	0,25l 3,50	0,5l 6,50	
ROSÉ SCHORLE	0,25l 3,50	0,5l 6,50	

## Wachtenburg Winzer

**VINI ROSATI „ITALIEN“**

	⅓	¼	Fl.
<b>SYROSA DOC</b>	4,50	9,00	26,00
Rocca di Montemassi			
ein trockener und fruchtiger Rosé aus der Rebsorte Syrah			

**VINI ROSATI „DEUTSCHLAND“**

	⅓	¼	Fl.
<b>SPÄTBURGUNDER ROSÉ</b>		6,50	
Wachtenburg Winzer			

**VINI ROSSI „ITALIA“**

	⅓	¼	Fl.
<b>PRIMITIVO SALENTO IGT</b>	4,00	7,50	22,00
Borgo Sanleo			
mollig, samtig, Aromen von Dörrobst			
.....			
<b>NERO D'AVOLA SICILIA DOC</b>	4,50	8,50	24,00
Principe di Butera			
kräftig, würzig, schwarze Beerenfrüchte			
.....			
<b>MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC</b>	4,00	7,50	20,00
Zonin Ventiterre			
leicht, süffig, feine Würze			
.....			
<b>LAMBRUSCO</b>		6,50	

**VINI ROSSI „DEUTSCHLAND“**

	⅓	¼	Fl.
<b>DORNFELDER</b>		6,80	
Wachtenburg Winzer			

◆◆◆

# Flaschenweine

---

<b>VINI BIANCHI „ITALIA”</b>	<b>0,75l</b>
<hr/>	
SOAVE SAN MICHELE	29,00
Ca' Rugate	
goldgelb, feine Kräuternote	
.....	
VERMENTINO CALASOLE	28,00
Rocca di Montemassi	
schöne Frische, Citrus und Pampelmuse, mineralisch	
.....	
SAUVIGNON BLANC DOC	29,00
Ca' Bolani	
komplexe Aromen, Stachelbeere, Cassis	
.....	
GRILLO DIAMANTI SICILIA DOC	33,00
Principe di Butera	
frisches Gras, blumig, dezente Exotic	
.....	
LUGANA DOC	35,00
Ca dei Frati	
voll, Aromen von Aprikosen und Birnen	
.....	
<b>VINI ROSSI „ITALIA”</b>	<b>0,75l</b>
<hr/>	
CABERNET FRANC FRIULI AQUILEIA DOC	29,00
Ca' Bolani	
kraftvoll aber elegant, schwarze Beerenfrüchte	

BUTIRAH SYRAH SICILIA DOC 32,00

Principe di Butera

dicht, komplex, viel Kraft und Wucht, Zartbitterschokolade

---

SASSEO PRIMITIVO DI MANDURIA DOC 30,00

Masseria Altemura

kräftig aber weich wie Samt und Seide, reife Pflaume

---

SASSABRUNA MAREMMA TOSCANA DOC 33,00

Rocca di Montemassi

tolles Cuvée aus der Küstenregion der Toskana, vielschichtig

---

CHIANTI 35,00

Castello di Albola

Toskana Klassiker, frische Frucht, elegant

---

BAROLO DOCG 45,00

Poggio le Coste

der Kultwein aus dem Piemont, reife und sanfte Tanine

---

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG 48,00

Montecampo

kräftig, dicht und komplex, reife Kirschen und Trockenfrüchte

---

GAJA PROMIS Preis auf Anfrage

Ca' Marcanda Toscana IGP

tief und dicht, Kräuter, schwarze Beeren

---

LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA Preis auf Anfrage

Rosso di Toscana IGT

schwarze Johannisbeere, Kirsche, Tabak, würzig

---

TENUTA TIGNANELLO Preis auf Anfrage

Toscana IGT

Kaffee, würzige Kräuter, rote Beerenfrüchte

◆◆◆

# *Digestivi*

## DIGESTIVE

---

	2cl		2cl
GRAPPA DELLA CASA	5,50	GRAPPA NONINO	7,50
GRAPPA DI PROSECCO - ANDREA DA PONTE	7,50	LA GRAPPA 903 BARRIQUE	6,50
VECCHIA ROMAGNA	6,00	SAMBUCA	5,00
RAMAZZOTTI	5,50	LIMONCELLO	5,00
AMARO AVERNA	5,50	BAILEYS	5,00
FERNET BRANCA	5,50	WILLIAMS BIRNE	5,00



# *Caffè*

## KAFFEE

---

ESPRESSO	2,90	TASSE KAFFEE	2,90
ESPRESSO DOPPIO	5,50	CAPPUCCINO	3,90
ESPRESSO AFFOGATO ALLA VANIGLIA	4,90	LATTE MACCHIATO	4,50
ESPRESSO MACCHIATO	3,50	TEE	3,90

# Antipasti

## VORSPEISEN

---

### TAGESSUPPE

frisch, aromatisch und saisonal-unsere wechselnde Suppe des Tages

---

### FOCACCIA 6,50

Steinofenbrot mit luftigem Teig, nativem Olivenöl, Meersalz und Rosmarin

---

### PIZZA PANE 8,50

Pizzabrot: wahlweise bianca mit Mozzarella oder rossa mit Tomatensauce

---

### SARDELLE FRITTE 15,50

knusprig-goldbraun frittierte Sardellen mit Zitrone

### ANTIPASTO „IL COLOSSEO“ 23,00

gemischter Vorspeisenteller – auch vegetarisch möglich

### BRUSCHETTA CLASSICA 12,50

auf unserem hausgemachten, goldbraun gerösteten Brot, marinierte Tomatenwürfel,  
Knoblauch und Basilikum

**CARPACCIO DI MANZO 16,50**

hauchdünn geschnittenes Rind serviert mit Rucola und gehobeltem Parmesan

---

**VITELLO TONNATO 17,50**

rosa und zart gegarte Kalbfleischscheiben, serviert mit hausgemachter Cremesauce aus Thunfisch und Kapern

---

**BURRATA CON POMODORINI 17,50**

cremige Burrata, serviert mit süßen Kirschtomaten, frischem Basilikum und Olivenöl

---

**INSALATA DI POLPO 19,00**

zart gegarter Oktopus, fein geschnitten, Olivenöl, frischer Zitrone und Sellerie

---

**BRUSCHETTA CON FORMAGGIO 16,00**

auf unserem hausgemachten, goldbraun gerösteten Brot, Ziegenkäse und Avocado

---

**TARTARE DI MANZO 24,50**

fein geschnittenes Rindertatar, zubereitet nach Art des Hauses



# *Insalate*

## INSALATE

---

### ROMANA 6,50

frischer gemischter Beilagensalat

---

### GAMBERI 16,50

gemischter Salat mit gegrillten Garnelen

---

### ITALIANA ORIGINALE 15,00

gemischter Salat mit Parmaschinken und Parmesankäse

---

### RUCOLA 13,00

Rucolasalat mit Kirschtomaten und Parmesankäse

---

### POLLO 14,50

gemischter Salat mit saftigen Hähnchenstreifen

---



## *Condimenti*

### DRESSINGS

HAUSGEMACHTES DRESSING | klassisch, leicht würzig

BALSAMICO DRESSING | süßlich, säuerlich mit bestem Balsamico

ZITRONEN-OLIVENÖL DRESSING | leicht, fruchtig, mediterran

# Pasta

## AUS LUIGI'S NUDELMANUFAKTUR

---

### SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO 12,50

geschwenkt in Olivenöl, sanft gebräuntem Knoblauch und einer feinen Chili-Note

---

### SPAGHETTI POLPO E OLIVE 17,50

geschwenkt in Olivenöl, Knoblauch, dazu feinen Oktopus und Oliven

---

### GNOCCHETTI CON SALSICCIA 17,00

in einer aromatischen Sauce aus Kirschtomaten, verfeinert mit Salsiccia, leicht pikant

---

### RAVIOLONI RIPIENI CON VERDURE MEDITERRANEE - VEGETARISCH 19,50

hausgemachte, fein gefüllte Ravioli mit mediterranem Gemüse, serviert mit einer  
Mozzarella-Oreganosauce

---

### SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE 15,00

mit unserem traditionell geschmorten Ragù alla Bolognese

---

### FETTUCCINE AI FRUTTI DI MARE 21,50

serviert mit einer Auswahl an Meeresfrüchten und einer  
aromatischen Tomatensauce mit Knoblauch

**RIGATONI NAPOLI 13,50**

mit einer aromatischen Tomatensauce, verfeinert mit Basilikum und Olivenöl

---

**RAVIOLONI DI CARNE CON SPINACI 20,50**

hausgemachte, fein gefüllte Ravioli mit Kalbfleisch, geschwenkt in Salbeibutter,  
Spinat und Parmesanschaum

---

**SPAGHETTI ALLA CARBONARA 16,50**

in einer cremigen Sauce aus Eigelb, Parmesan und knusprigem Guanciale

---

**FETTUCCINE AL SALMONE 18,50**

in einer cremigen Sahnesauce mit zartem Lachs, verfeinert mit Weißwein, Zitrone und  
Olivenöl

---

**CANNELLONI DI CREPELLE 19,50**

mit Kalbfleisch gefüllte Crêpe-Cannelloni, mit Sauce Aurora und Parmesan

---

**LASAGNA ALL'EMILIANA 16,50**

Lasagne mit unserem Ragù alla Bolognese, Béchamelsauce und Parmesan,  
mit Mozzarella überbacken



# Secondi Piatti

## HAUPTGERICHTE

---

### CARNE/FLEISCH

#### CORDON BLEU ALLA LUIGI 25,00

gefüllt mit scharfer Salami und würzigem Gorgonzola, serviert mit Rosmarin-Kartoffeln

---

#### TAGLIATA DI MANZO 32,00

zartrosa gebratenes argentinisches Roastbeef, serviert auf frischem Rucola  
und gehobeltem Parmesan

---

#### PICCATA MILANESE 26,50

Hähnchenbrust in Ei-Parmesan-Panade mit Spaghetti al Pomodoro

---

#### COTOLETTA DI VITELLO 34,00

saftig, gebratenes Kalbskotelett, serviert mit cremigen Gnocchetti in Gorgonzolasauce



# Secondi Piatti

## HAUPTGERICHTE

---

### PESCE/FISCH

#### FILETTO DI LUCIOPERCA CON CAPONATA E PATATE AL FORNO 34,00

gebratenes Zanderfilet mit Ofengemüse und Rosmarin-Kartoffeln

---

#### ORATA CON PATATE AL FORNO 29,00

Dorade im Ofen gegart, serviert mit saisonalem Gemüse und knusprigen  
Rosmarin-Kartoffeln

---

#### CALAMARI ALLA GRIGLIA 26,50

zart gegrillte Calamari-Tube, serviert mit hausgemachten Spaghetti aglio e olio -  
schlicht, aromatisch und mediterran

---

#### FRITTO MISTO 28,00

knusprig gebackene Auswahl von Meeresfrüchten und Calamari, serviert mit einem  
knackigen Beilagensalat

---

#### SCAMPI ALLA DIAVOLA 29,50

in pikanter Tomatensauce geschwenkte Scampis, serviert mit Fettuccine,  
Kirschtomaten, Oliven und Knoblauch



# Pizza

## AUS DEM STEINOFEN

---

<b>MARGHERITA</b>	Mozzarella, Tomatensauce und frischem Basilikum . . . . .	11,00
<b>BOLSENA</b>	mit Kapern und Sardellen. . . . .	12,50
<b>PROSCIUTTO</b>	mit gekochtem Schinken . . . . .	13,00
<b>NAPOLI</b>	mit würziger Salami. . . . .	13,00
<b>DIABOLO</b>	mit scharfer Salami, Peperoni und frischen Champignons . . . .	14,00
<b>CLASSICA</b>	mit Rucola, Parmaschinken und Parmesan . . . . .	15,50
<b>SCOGLIO</b>	mit einer Auswahl an Meeresfrüchten. . . . .	16,50
<b>CALZONE</b>	gefüllt mit Mozzarella, Tomatensauce, gekochtem . . . . . Schinken und frischen Champignons	13,50
<b>CAPRICIOSA</b>	mit gekochtem Schinken, Artischocken, Oliven und . . . . . frischen Champignons	14,50
<b>PIEMONTESE</b>	mit Gorgonzola, Apfelscheiben und Knoblauch . . . . .	14,50
<b>COLOSSEO</b>	mit würziger Salami, Peperoni, Knoblauch und roten . . . . . Zwiebeln	14,50
<b>BURRATA</b>	mit cremiger Burrata, Kirschtomaten und frischem . . . . . Basilikum-Pesto	16,50
<b>CONTADINA BIANCA</b>	mit Salsiccia, Kartoffelwürfeln und Stängelkohl . . . . .	16,00
<b>PRIMAVERA</b>	mit unserem hausgemachten Ratatouille-Gemüse . . . . .	14,50

# Dolci

## DESSERT

---

**TIRAMISÙ CLASSICO AL MASCARPONE 11,50**  
unser klassisches Tiramisu mit Mascarpone, Espresso und einem Hauch Amaretto

---

**PANNA COTTA ALLA VANIGLIA 10,50**  
fein-cremig serviert mit Waldbeersauce oder Karamell

---

**TORTINO AL CIOCCOLATO CON GELATO 11,00**  
lauwarmes, zerlaufenes Schokoladentörtchen mit Eis

---

**GELATO DELLA EISBAR 23 6,50**  
selbstgemachtes Eis aus eigener Produktion – cremig, frisch und typisch italiano

