

DAL 2023

CESARINO

Osteria & Terrazza

ANTIPASTI

Crema di Zucchini

Cremige Zucchini­suppe

Bruschetta Mediterranea

3 Stück geröstetes Brot • Tomaten

rote Zwiebeln • Basilikum

Focaccina Pane Cesarino

Rosmarin • Oregano • Olivenöl

Burrata di Andria

Kirschtomaten • Basilikum • Burrata

Vitello Tonnato

Kalbfleisch • Thunfischsauce • Kapern

Pescaccio „Il Duetto”

Seeteufel-Lachs-Carpaccio • Rucola

Antipasto Misto della Casa

Gemischter Antipasti-Teller

Carpaccio di Manzo

Rindercarpaccio • Rucola • Parmesan

INSALATA

Panzanella Toscana

Gemischter Salat • Kirschtomaten

Croutons • Basilikum • Oliven • Feta

Insalata Barone

Gemischter Salat • gebratene

Hähnchenbrust • Champignons • Thymian

Insalata Arci Duca

Gemischter Salat • Lachs • gebratene Garnelen

PASTA

Penne Arrabiata

Tomatensauce • frische Chili • Knoblauch

Spaghetti Aglio e Olio

Knoblauch • Olivenöl • Chili • Petersilie

Spaghetti Aglio e Olio con Gambas

Argentinische Garnelen • Kirschtomaten

Rigatoni Norma • vegetarisch

Frittierte Auberginen • Tomatensauce • Feta Käse

Penne Rucola • vegetarisch

Kirschtomaten • rote Zwiebeln

Pinienkerne • Rucola

Spaghetti Carbonara

Speck • Parmesan

Lasagne Emiliana

gemischtes Fleischragout • Bechamel

Parmesan

Tagliatelle al Ragù

Gemischtes Fleischragout • Parmesan

PIZZA

Margherita Tomaten • Mozzarella • Basilikum

Funghi Tomaten • Mozzarella • Champignons

Salami Tomaten • Mozzarella • Italienische Salami Milano

Prosciutto Cotto Tomaten • Mozzarella • gekochter Schinken

Ortolana Tomaten • Mozzarella • gegrilltes Gemüse • Knoblauch

Rucola Tomaten • Mozzarella • Rucola • Parmesan

Napoletana Tomaten • Mozzarella • Sardinien • schwarze Oliven • Kapern

Prosciutto di Parma Tomaten • Mozzarella • Parmaschinken

Tonno Tomaten • Mozzarella • Thunfisch • rote Zwiebeln

Calabrese Tomaten • Mozzarella • scharfe Salsiccia • schwarze Oliven

Capricciosa Tomaten • Mozzarella • gekochter Schinken • Thunfisch • schwarze Oliven

Champignons • Artischocken

CARNE

Pollo Sapori Gebratene Maispoularde • Kirschtomaten • Kräutercreme

Saltimbocca alla Romana Kalbsfleisch • Parmaschinken • Salbei

Tagliata di Manzo Tranchiertes argentinisches Roastbeef • Rucola • Kirschtomaten

PESCE

Polpo Don Pepe Oktopus • Kartoffel • Oliven • Kapern • Kirschtomaten • Tomatensauce geröstetes Brot

Ciamarerri a Modo Mio Babytintenfisch • Kirschtomaten • Basilikum • Weißweinjus

Rana Pescatrice Gebratener Seeteufel • Zwiebeln • Kapern • Paprika • Weißweinjus

VEGETARIANO

Aubergine Mille Foglie Überbackene Aubergine • Mozzarella • Basilikum • Tomatensauce

BEILAGEN

Patate Rosmarino Rosmarinkartoffeln

Spinaci con Aglio Überbackener Blattspinat • frischer Knoblauch

Carote Gebratene Karotten

DOLCE

Tiramisú Hausgemachtes Tiramisu

Panna Cotta di Bosco Hausgemachtes Panna Cotta • Wildbeeren

Semifreddo alle Mandorle Hausgemachtes Mandel-Semifreddo

Il Dolce Caffè Tiramisu • Panna Cotta • Schokoladenmousse • Espresso

LIMO

SANPELLEGRINO

Aranciata Orange • Limonata Zitrone

Aranciata Rossa Blut Orange

Melograno e Aranciata Granatapfel-Orange

Clementine e Pesca Clementine-Pfirsich

COCA COLA

Classic oder Zero

COCKTAIL E LONGDRINK

Vodka Lemon

Whiskey Cola

Cuba Libre

Espresso Martini

Amaretto Sour

Negroni

Moscow Mule

Gin & Tonic

LIQUORI

Disaronno

Frangelico

Likör 43 Pur

Likör 43 Milch

DIGESTIVI

Averna

Ramazzotti

Montenegro Amaro

Hirschrudel

Sambuca Molinari

Grappa Nardini

Grappa Poli Moscato

Grappa Poli Merlot

Ziegler Williams Birne

CAFFÈ E TÈ

Espresso

Espresso Doppio

Espresso Macchiato

Espresso Macchiato Doppio

Cappuccino

Latte Macchiato

Caffè Crema

Frischer Ingwer Minz Tee

Schwarzer Tee

SPUMANTI

Prosecco Marca Sacchetto
Prosecco Spumante Sacchetto
Ferrari Brut
Ferrari Brut Mezza 0,375l
Taittinger Brut Reserve
Taittinger Prelude
Ruinart Rosato
Dom Perignon
Taittinger Comtes Blanc de Blancs

ACQUA

San Pellegrino
Acqua Panna

BIRRE

Schreckenskammer Kölsch vom Fass

Tegernseer Helles Flasche
Peroni Flasche
Peroni Alkoholfrei Flasche

APERITIVI

Aperol Spritz
Limoncello Spritz
Hugo
Campari Orange
Campari Pur
Lillet Wildberry
Martini Tonic
Bellini

APERITIVI ANALCOLICI

San Bitter Pur
San Bitter Orangensaft
Cordonio Pur
Cordonio Orangensaft
Ipanema
Hugo

BIO LIMO

Proviant Rhabarber naturtrüb
Proviant Apfel naturtrüb

VINI APERTI

VINI BIANCHI APERTI

Chardonnay Santa Flavia Sacchetto, Venetien

Pinot Grigio Venetto Sacchetto, Venetien

Sauvignon Blanc Collavini, Friaul

Villa Antinori Pinot Bianco Antinori, Toscana

VINI BIANCHI DELLA REGIONE APERTI

Drago Grauburgunder Select Haus im Turm, Pfalz

Weissburgunder Gottfried Haus im Turm, Mittelrhein

VINI ROSÉ APERTI

Giardino Rose Cristina Antinori, Toskana

Marie Charlotte Rose Haus im Turm, Mittelrhein

VINI ROSSI APERTI

Merlot Sacchetto, Venetien

Primitivo Fantini, Puglia

Barbera d' Asti Superiore Bersano, Piemont

VINI ROSSI DELLA REGIONE APERTI

Charles Spätburgunder, Merlot, Regent, Haus im Turm, Mittelrhein



0,15l



0,5l



0,75l

DAL 2023

CESARINO

Osteria & Terrazza

ORARIO DI APERTURA INVERNALE

WINTERÖFFNUNGSZEITEN:

MONTAG & DIENSTAG
RUHETAG

MITTWOCH & DONNERSTAG
17:00UHR - 22:00 UHR

FREITAG
12:30 - 14:30 UHR 17:00 - 22:00 UHR

SAMSTAG & SONNTAG
12:30 - 22:00 UHR

TEL. : 02224 75639
E-MAIL: INFO@CESARINO-RHOENDORF.DE

Empfehlungen:

Eine größere Auswahl an Flaschenweinen finden Sie auf unserer exklusiven Weinkarte.
Fragen Sie dafür gerne unsere Mitarbeiter.

Parkplatzmöglichkeiten:

Der Parkplatz vor der Tür ist nur für das Ein- und Aussteigen gedacht. Weitere Parkplätze sind fußwegig (Ziepchensplatz, sowie Straßenbahnhaltestelle „Rhöndorf“) zu erreichen.