

DA SALVATORE

seit 1972

IN HAGEN

SPEISEKARTE



RUHRGEBIET meets **ITALY**

„DA SALVATORE“
Haenelstraße 52 - 58135 Hagen

Tel. 02331 - 4 83 05 25

Fax: 02331 - 7 84 66 90

www.bucco-catering.de
info@bucco-catering.de

SPECIALITÀ di ANTIPASTI – VORSPEISESPEZIALITÄTEN

Crostini Toscani (integrale) 6 Stück	€	10,90
Vollkornknusperbrat, mit fein gewürfelte Tomaten und schwarze Oliven, Weichkäse, Akazienhonig und Walnüssen, Rucola und Parmesansplitter		
Bruschetta Romana	€	11,40
Geröstetes Brot mit Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Oliven Öl Extra Vergine (eigene Herstellung), Oliven aus Cerignola		
Antipasto Misto della Casa	€	14,80
Tomaten & Mozzarella, gegrillte Zucchini & Auberginen, marinierte Champignons, eingelegte Artischocken und Paprika, Melone mit San Daniele, gefüllte Zucchini (Eigenfleischfüllung), Oliven aus Cerignola und geräucherter Lachs		
Carpaccio di Manzo	€	14,80
Rinderscheiben, Zitronensaft, Oliven Öl Extra Vergine aus eigenem Anbau, Rucola und Parmesan		
Carpaccio di Tonno	€	15,90
Thunfischscheiben mit Zitronensaft, Oliven Öl Extra Vergine aus eigenem Anbau, rosa Pfeffer und Rucola		

SPECIALITÀ d'INSALATE – SALATSPEZIALITÄTEN

Insala Mista	€	7,90
Gemischter Salat mit Romanesco, Rucola, Radicchio, Eisberg, Mais, rote Zwiebeln, Tomaten und Gurken		
Insala Mista con Tonno	€	9,80
Gemischter Salat mit Thunfisch		
Insalata Caprese	€	11,90
mit Tomaten, Mozzarella, Basilikum und Oliven		
Insalata Tacchino	€	14,90
Gemischter Salat mit gebratene Putenstreifen und Paprika		
Insalata SALVatore	€	15,90
Gemischter Salat mit Thunfisch, Artischocken, Paprika, Champignons, Gauda, milde Peperoni, rote Zwiebeln und Ei		

PINSA ROMANA

LA GIULIO CESARE	€	14,80
Unsere neuste Vorspeise für 2 Personen mit: San Daniele Schinken und Parmesan, getrockneten Tomaten Pesto und scharfer Salami, Oliven Pesto, Tomaten mit Mozzarella, Rucola und Weichkäse mit Walnüssen und Akazien-Honig		

UNSERE PINSA SPEZIALITÄTEN

LA VITA È BELLA	€	13,90
Pinsa mit Tomatenpesto, Tomaten, Oliven, Mozzarella, Oregano und Basilikum		
LA GIARDINIERA	€	14,90
Pinsa mit gemischtem gegrilltem Gemüse und Käse gebacken		
LA MAGNANI	€	15,50
Pinsa mit, Weichkäsecreme, Rucola, Parmesansplitter, Walnüssen, und Akazien-Honig		
LA TIROLESE	€	16,80
Pinsa mit Weichkäsecreme., Spinat, Tiroler Speck, Gorgonzola und Käse überbacken		
LA DOLCEVITA	€	17,50
Pinsa mit Rucola, Weichkäse, Olivenpesto, San Daniele Schinken und Parmesan		
LA MICHELANGELO	€	18,90
Pinsa mit Entenbrust, Waldfrüchten, Weichkäsecreme, Schokosauce und Rosmarin		
LA ZIO LUIGI	€	19,80
Pinsa mit frischen Krabben, Eisbergsalat, Cocktailsauce, Ananas und Rosa Pfeffer		

PINSA „La Storia – die Geschichte“

Gemäß unseres Versprechens „Ruhrgebiet meets Italy“ können wir euch dieses Stückchen Italien nicht länger vorenthalten:
Ruhrgebiet, meet Pinsa!

Mit der Pinsa erweitern wir unser Spezialitäten-Repertoire um einen aus Rom stammenden Teigfladen, der auf den ersten Blick an unsere köstliche Pizza erinnert, sich aber tatsächlich sehr von ihr unterscheidet:

Neben der offensichtlichen rechteckigen Form liegt das Hauptunterscheidungsmerkmal in der Herstellung des Teiges. Denn dieser besteht aus einer Mischung von Weizen-, Soja- und Reismehl, die der Pinsa einen intensiveren Geschmack und auch einen höheren Wassergehalt verleihen. Durch die langsame, natürliche Sauerteiggärung, die weit über 48 Stunden dauern kann, entsteht ein Teig, der nach dem Backen seine typisch locker-leichte und außen knusprig-krosse Konsistenz erhält und zudem besonders bekömmlich, fettarm und proteinreich ist. Sie bietet sich somit hervorragend als kalorienärmere Alternative zur Pizza an.

An dieser traditionellen Art der Backkunst haben wir dieses Jahr für euch mit viel Liebe zum Detail gefeilt und zusammen mit Mamma Liliana der Pinsa den letzten Schliff gegeben. Ihr kulinarisches Wissen und die besten Produkte Italiens sorgen für die vielfältigen Belagskreationen, die unsere Pinsa zum perfekten Hauptgericht für jeden macht.

Verfeinern könnt ihr eure Pinsa übrigens selbst mit unserem hauseigenen Olivenöl Extra Vergine und unseren Pesto-Variationen.

Entdeckt eine ganz neue Art von Genuss!

SPECIALITÀ di PASTA – PASTA SPEZIALITÄTEN

Spaghetti alla Bolognese Mit Fleischsauce, Sellerie, Möhren, Zwiebeln in Tomatensauce	€	10,90
Spaghetti alla Carbonara Mit Schweine- Backenspeck, Eigelb, Pfeffer und Parmesan (orig. italienisch)	€	11,80
Lasagna Tradizionale Mit Fleischsauce, Sahne, Schinken und Käse überbacken	€	12,80
Sedani con Verdure Miste Mit Zucchini, Paprika, Zwiebeln in Tomatensoße	€	13,80
Sedani alla Chef Mit Champignons, Erbsen Schinken, Zwiebeln, Cognac flambiert mit Sahne verfeinert	€	14,60
Sedani al Salmone Mit Lachs, Zwiebeln, Weißwein und Sahnesauce	€	15,80
Ravioli ripieni con Funghi Porcini Ravioli gefüllt mit Steinpilzen in Butter und Salbei	€	16,80
Fettuccine all'Indiana Mit Rinderfiletspitzen, Zwiebeln mit Curry in Sahnesauce	€	16,90
Fettuccine al Vino Rosso Mit Rinderfiletspitzen, Zwiebeln, Rotwein und Zimt	€	16,90
Spaghetti ai Frutti di Mare Mit gemischten Meeresfrüchten und Grünschalenmuscheln leicht Pikant	€	17,90

SPECIALITÀ di PIZZE – PIZZA SPEZIALITÄTEN

Pizza Margherita Mit Tomaten und Fior di Latte (italienischer Frischkäse)	€	8,00
Pizza Rossa Mit Tomatensauce, Tomatenpesto, Gorgonzola, Weichkäsecreme, Parmesan und Basilikum	€	10,60
Pizza Tonno e Cipolla Mit Thunfisch und Zwiebeln	€	10,70
Pizza 4 Stagioni Mit Schinken, Salami, Paprika und frischen Champignons	€	11,50
Pizza Contadina Mit Champignons, Salami und Schinken	€	11,50
Pizza Siciliana Mit scharfer Salami, Peperoni und frischen Champignons	€	11,20
Pizza Vegetaria Mit gemischtem Gemüse	€	12,80
Pizza Piccante Mit Salami, Peperoni, Oliven und frische Tomatenwürfeln (leicht Pikant)	€	13,60
Pizza Salvatore Mit frischen Champignons, Schinken, Salami, Thunfisch, Artischocken, Paprika, Zwiebeln, Kapern und Ei	€	14,90
Pizza Salmone con Rucola e Parmigiano Mit Lachs, Rucolasalat und Parmesansplitter	€	14,00
Pizza Gorgonzola e San Daniele Mit Gorgonzola und San Daniele Schinken	€	14,90
Pizza Frutti di Mare Mit Meeresfrüchten, grünschaligen Muscheln und ein hauch Knoblauch	€	15,70

€ 1,50
€ 3,00

• Aufpreis für: Schinken*, Thunfisch, Salami, Champignons, Paprika, Zwiebeln etc.
• Aufpreis für: San Daniele Schinken, Krabben, Parmesan

IHRE PIZZA IST NICHT DABEL...?

STELLEN SIE SICH RUHIG IHRE PIZZA ZUSAMMEN WIR ERFÜLLEN IHNEN GERNE IHRE WÜNSCHE

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt.

SPECIALITÀ di CARNE – FLEISCHSPEZIALITÄTEN

Scaloppine al Vino Bianco Schweinefiletmedaillons in Weißweinsauce und Salbei	€	20,90
Scaloppine alla Valligiana Schweinefiletmedaillons mit frischen Champignons, Weißwein, in einer Senf- Sahnesauce	€	23,80
Saltimbocca Schweinefiletmedaillons mit San Daniele Schinken, Salbei und Weisswein	€	25,90
Filetto alla Pizzaiola (ca. + 200gr.) Rinderfilet mit Oliven, Kapern, Zwiebeln, Tomatensauce und ein hauch Oregano	€	34,90
Filetto di manzo al Pepe Verde (ca. + 200gr.) Rinderfilet mit grünem Pfeffer, Sahne und Cognac	€	36,90

SPECIALITÀ di PESCE – FISCH SPEZIALITÄTEN

Filetto di Persico al Vino bianco Rotbarschfilet in Weißweinsauce	€	22,90
Filetto di Persico alle Mandorle Rotbarschfilet mit Mandeln in einer Sahnesauce verfeinert	€	24,90
Salmone al Finocchio Lachs mit Dill, Zwiebeln, Weißwein in Sahne verfeinert (mit Anislikör flambiert)	€	24,90
Salmone all'arancio Lachs in Orangensauce, mit rosa Pfeffer	€	25,90
Gamberoni all'Aglio Garnelen mit Knoblauch in Sahnesauce	€	29,90

Zu jedem Fleisch und Fischgericht reichen wir gemischtes Gemüse und Kartoffeln im Ofen gebacken.

SEPCIALITÀ di DOLCI – NACHSPEISE SPEZIALITÄTEN

Gelato alla Vaniglia Zwei Kugeln Vanilleeis mit Sahne, Krokant und Schoko- Sauce	€	5,60
Tiramisù Nach selbst gemachtem Hausrezept „della Nonna“	€	7,90
La Golosa (für 2 Personen) Pinsa, mit Haselnusscreme, Obst, Pistazien, Haselnüssen, Mandeln, Schokoriegel, Puderzucker und Schoko- Sauce	€	9,90
Semifreddo Halb- gefrorene Nougat-Eiscreme mit Nüssen und Amarena- Kirschen garniert	€	10,90
Cassata Siciliana Schichteis- Spezialität mit Vanille-, Himbeer- und Schokoladeneis, kandierten Früchten und mit Sahne verfeinert	€	11,80
Zabaglione al Prosecco „Ruggeri“ Mit frischen Früchten der Saison, Eigelb, Zucker, Vanilleeis und Prosecco (Am Tisch zubereitet)	€	13,90 (per due) € 16,90
Crêpes Suzette Selbstgemachte Crêpes, mit Grand Marnier (flambiert), Zitronensaft, Orangensaft, Rohrzucker, verschiedene Früchten und Vanilleeis (Am Tisch zubereitet)	€	15,60

Unsere Speisen werden frisch zubereitet.
Wir bitten um Ihr Verständnis, wenn es zu kleinen Wartezeiten kommt.
Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt.