



Made in Sud

RISTORANTE ITALIANO





Im Ristorante Made in Sud begegnen sich die besonderen Vorlieben für beste Ingredienzen und das feine Gespür für innovative Kreationen:

Genießen Sie die frische Küche Süditaliens und lassen Sie sich im Ristorante Made in Sud verzaubern.

Unser Team um Patrizia und Gioacchino mit original Speisen der Cucina Tradizionale, die zugleich verblüffen und begeistern. „Die Verbundenheit mit Süditalien - insbesondere Neapel ❤️ - findet sich im Made in Sud sowohl, im Angebot mediterraner Spezialitäten als auch, in der feinen Auswahl an Weinen aus dem Süden Italiens wieder.

» come in la bella italia del
verwöhnt.

Sud «





Antipasti - Vorspeisen

- | | | |
|---|--|---------|
| 1 | Carpaccio di Manzo
hauchdünnes Rindfleisch mit Rucolasalat
mit dünn gehobeltem Parmesan ^g | 13,50 € |
| 2 | Vitello Tonnato
dünne Kalbfleischscheiben in einer
feinen Tunfischsauce ^{c,d 13} | 12,50 € |
| 3 | Scampi Cocktail
Garnelen ^b in einer Cocktailsauce ^{a,c, 1,3,13} | 13,50 € |
| 4 | Caprese
mit Tomaten, Mozzarella ^g und
frischem Basilikum | 10,50 € |
| 5 | Antipasto Made in Sud
gemischter Vorspeisenteller
nach `Art des Hauses´ | 18,50 € |
| 6 | Quadris di Antipasto ^{c,d 13}
viererlei Vorspeisen mit Vitello Tonnato,
Rinder-Carpaccio, Caprese ^g und
Scampi ^b Avocado | 16,50 € |
| 7 | Antipasto Mare
frischer Fischsalat ^{b,d,m} | 14,50 € |

Insalate - Salate

Alle Salate mit Essig und Öl
auf Wunsch auch mit Joghurtdressing^g

- | | | |
|-----|--|---------|
| 41 | Insalate Made in Sud
gemischter Salat mit Garnelen ^b | 14,90 € |
| 42 | Insalate Partenope
gemischter Salat mit
gebackenem Schafskäse ^g | 13,90 € |
| 43 | Insalate Italia
gemischter Salat mit Schinken, ^{2,3,7}
Käse ^g , Ei ^c , Oliven ^g und Thunfisch ^d | 9,90 € |
| 44 | Insalate Tina
gemischter Salat mit Putenstreifen
und frischen Champignons | 13,90 € |
| 45 | Insalate Ortolana
gemischter Salat mit frischem Gemüse
der Saison, Champignons und Käse ^g | 14,50 € |
| 449 | Beilagensalat | 4,90 € |

Zuppe - Suppen

- | | | |
|----|---|--------|
| 21 | Stracciatella ^{a,c}
Gemüsebrühe mit Eierflocken | 5,50 € |
| 22 | Pavese ^{g,c}
Boullion mit pochierten Eiern | 5,50 € |
| 23 | Tortellini in Brodo ^a | 5,50 € |
| 24 | Crema di Pomodoro ^g
Tomatensuppe | 5,50 € |

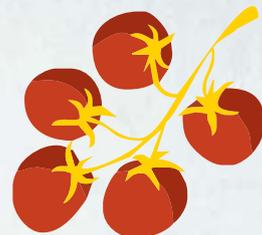




Pizza^a

ca. 30 cm

- | | | | | | |
|----|--|---------|----|--|---------|
| 61 | Pizza Margherita
mit Tomaten, Mozzarella ^g und Basilikum | 7,50 € | 73 | Pizza Partenope
mit Tomaten, Mozzarella ^g , Salami, ^{2,3}
Oliven ⁶ und Schafskäse ⁹ | 9,90 € |
| 62 | Pizza Salame
mit Tomaten, Mozzarella ^g und Salami ^{2,3} | 8,50 € | 74 | Pizza Quadris
mit Tomaten, Mozzarella ^g , Schinken ^{2,3,7} ,
Salami ^{2,3} , Oliven ⁶ und Artischocken | 9,90 € |
| 63 | Pizza Salame Piccante
mit Tomaten, Mozzarella ^g
und Peperoniwurst ^{2,3} | 8,50 € | 75 | Pizza Mandolino
mit Tomaten, Mozzarella ^g , Sardellen, ^d
Oliven ⁶ und Kapern | 8,90 € |
| 64 | Pizza Prosciutto
oder Tomaten, Mozzarella ^g
und Schinken ^{2,3,7} | 8,50 € | 76 | Pizza Scogliera
mit Tomaten, Mozzarella ^g
und Meeresfrüchten ^{b,d,m} | 12,90 € |
| 65 | Pizza Provinciale
mit Tomaten, Mozzarella ^g , Schinken ^{2,3,7}
und frischen Champignons | 8,90 € | 77 | Pizza Gustosa
mit Tomaten, Mozzarella ^g , Sardellen, ^d
Peperoniwurst ^{2,3} , Oliven ⁶ und Knoblauch | 9,50 € |
| 66 | Pizza Primavera
mit Tomaten, Mozzarella ^g , Schinken, ^{2,3,7}
Peperoniwurst ^{2,3} , Salami ^{2,3} und
frischen Champignons | 9,90 € | 78 | Pizza Marinara
mit Tomaten, Sardellen ^d , Oliven ⁶ ,
Kapern und Oregano | 8,90 € |
| 67 | Pizza Contadina
mit Tomaten, Mozzarella ^g und
frischem Gemüse | 9,90 € | 79 | Pizza Montanara
mit Tomaten, Mozzarella ^g , Schinken ^{2,3,7} ,
Paprika, Artischocken, Oliven ⁶ , Ei und
frischen Champignons | 9,90 € |
| 68 | Pizza Luna Rossa
Calzone gefüllt mit Tomaten,
Mozzarella ^g , Schinken ^{2,3,7} , Salami ^{2,3}
und Champignons | 9,50 € | 80 | Pizza Made in Sud
mit Tomaten, Mozzarella ^g , Parmaschinken,
dünn gehobeltem Parmesan ⁹ und Rucola | 12,50 € |
| 69 | Deliziosa
mit Tomaten, Mozzarella ^g ,
Rinder-Carpaccio, dünn gehobeltem
Parmesan ⁹ und Rucola | 13,90 € | 81 | Pizza Lava
mit Tomaten, Mozzarella ^g , Peperoniwurst, ^{2,3}
Zwiebeln und Paprika scharf | 9,50 € |
| 70 | Pizza Maruzzella
mit frischen Tomaten, Mozzarella ^g
und Basilikum | 9,90 € | 82 | Pizza Jacky
mit Tomaten, Mozzarella ^g ,
Lachs ^d und Gorgonzola ⁹ | 14,90 € |
| 71 | Pizza Mediterranea
mit Tomaten, Mozzarella ^g ,
Thunfisch ^d , Zwiebeln und Kapern | 8,90 € | 83 | Pizza Patty
mit Tomaten, Mozzarella ^g , Salami, ^{2,3}
frische Champignons und Artischocken | 9,90 € |
| 72 | Pizza Hawaii
mit Tomaten, Mozzarella ^g ,
Schinken ^{2,3,7} und Ananas | 8,50 € | | | |



Pasta^a

101 Spaghetti Aglio Olio e Peperoncini mit Olivenöl, Knoblauch und Peperoncino	8,50 €	112 Tagliatelle ^c Boscaiola mit frischen Champignons, Speck, Erbsen in einer Tomatensauce	9,90 €
102 Spaghetti Puttanesca mit Tomaten, Sardellen ^d , Oliven und Kapern	8,90 €	113 Tagliatelle ^c Made in Sud mit Parmaschinken, Rucola, dünn gehobeltem Parmesan ^g , Walnüsse in einer Mascarponesauce ^g	11,90 €
103 Spaghetti Carbonara mit Bauchspeck und Eier	8,90 €	114 Tagliatelle ^c Vesuvio mit gebratenen Auberginen und Basilikum in einer Tomaten-Pestosauce ^{h2, g}	9,50 €
104 Spaghetti al Pesto Genovese mit Sahnesauce ^g , Pesto ^{h2, g} und dünn gehobeltem Parmesan ^g	9,50 €	115 Gnocchi Sorrento mit Tomatensauce, Mozzarella ^g und Basilikum	8,90 €
105 Spaghetti Bolognese mit Tomaten in Hackfleischsauce	9,50 €	116 Gnocchi Gorgonzola mit Sahne ^g und Gorgonzolasauce ^g	8,90 €
106 Spaghetti alla Chitarra mit Tomaten, dünn gehobeltem Parmesan ^g und Rucola	8,50 €	117 Gnocchi Scogliera mit Meeresfrüchten ^{b, d, m} und Zucchini	12,90 €
107 Penne Napoli mit Tomatensauce	8,50 €	118 Tortellini Rossini mit Tomaten-Sahnesauce ^g , Schinken ^{2, 3, 7} und Erbsen	9,50 €
108 Penne alla Chef mit Paprika, Sahne ^g Pfeffersauce	9,50 €	119 Tortellini Panna mit Schinken ^{2, 3, 7} in Sahnesauce ^g	8,90 €
109 Penne Contadina mit frischem Gemüse und Pecorino ^g	9,90 €	120 Ravioli ^c Bellavista - Hausgemacht - mit Spinat in Mascarponesauce ^g	12,50 €
		121 Ravioli ^c Burro Salvia mit Butter ^g in Salbeisauce	11,90 €
		122 Lasagne ^{c, g} - hausgemacht -	10,90 €
		123 Combinazione 3 Sorten Nudeln in Tomatensauce mit Käse ^g überbacken	9,90 €
110 Tagliatelle ^c Mare e Monti mit Zucchini und Garnelen ^b	10,50 €	124 Tagliolini Alfredo geschwenkt im Parmesanleib ^g und Trüffelöl	11,90 €
111 Tagliatelle ^c Salmone mit Cocktailtomaten und frischem Lachs ^d	13,50 €		



Fragen Sie nach unseren hausgemachten Pastaspezialitäten



Riso -Reisgerichte

- | | | |
|-----|--|---------|
| 125 | Risotto Mare Chiaro
mit Meeresfrüchten ^{b,d,m} | 14,90 € |
| 126 | Risotto Made in Sud
in einer Fonduesauce ^g frischen
Champignons und Trüffelöl | 12,50 € |
| 127 | Risotto Vittorio
mit Steinpilzen in einer Weißweinsauce ¹³ | 15,90 € |

Carne Maiale - vom Schwein

- | | | |
|-----|---|---------|
| 141 | Impanata Milanese
Schnitzel Wiener Art ^{a,c} | 15,50 € |
| 142 | Cotoletta Bolognese
Bologneseschnitzel
paniertes ^{a,c} Schnitzel mit
Hackfleisch und Käse ^g überbacken | 16,50 € |
| 143 | Cotoletta Parmigiana
Parmesanschnitzel
paniertes ^{a,c} Schnitzel mit Schinken ^{2,3,7}
und Käse ^g überbacken | 16,50 € |
| 144 | Cotoletta Cacciatore
Jägerschnitzel
paniertes ^{a,c} Schnitzel mit
Zwiebel-Champignonsauce ^g | 16,50 € |
| 145 | Impanata Made in Sud
paniertes ^{a,c} Schnitzel in einer
Paprika-Pfeffer-Sahnesauce ^{g, 13} | 16,50 € |
| 146 | Impanata Contadina
paniertes ^{a,c} Schnitzel mit gebratenem
Speck und Spiegeleiern | 16,50 € |
| 147 | Impanata Speciale
paniertes ^{a,c} Schnitzel mit Schinken ^{2,3,7}
Käse, Ananas in Sahnesauce ^g | 16,50 € |

Carne di Vitello / vom Kalb

- | | | |
|-----|---|---------|
| 161 | Scaloppina nach Wahl
Kalbfleisch mit Zitronensauce
oder mit Weißwein ¹³ oder Marsala ¹³ | 19,50 € |
| 162 | Scaloppina ai Funghi
Kalbfleisch mit frischen Champignons | 19,50 € |
| 163 | Scaloppina Made in Sud
Kalbfleisch in einer
Paprika-Pfeffer-Sahnesauce ^{g,13} | 20,50 € |
| 164 | Scaloppina Burro Salvia ^g
Kalbfleisch in einer Butter-Salbeisauce | 19,50 € |
| 165 | Scaloppina Fondute
Kalbfleisch in einem Käsefondue ^g | 20,50 € |

Carne di Manzo / vom Rind

- | | | |
|-----|---|---------|
| 181 | Bistecca ai Ferri
Rumpsteak vom Grill | 20,50 € |
| 182 | Bistecca con Cipolle
Rumpsteak vom Grill mit Zwiebeln | 21,50 € |
| 183 | Bistecca al Pepe Verde
Rumpsteak vom Grill in einer
grünen Pfefferrahmsauce ^{g,13} | 22,50 € |
| 184 | Bistecca Bismarck
Rumpsteak vom Grill mit Spiegeleier | 23,50 € |
| 185 | Bistecca ai Funghi
Rumpsteak vom Grill mit Pilz-Variation | 23,50 € |
| 186 | Bistecca Pizzaiola
Rumpsteak vom Grill in einer
Cocktailtomaten-Olivensauce | 24,50 € |
| 187 | Filetto ai Ferri
Filet vom Grill | 27,50 € |
| 188 | Filetto Barolo
Filet vom Grill verfeinert in einer
hochwertigen Rotweinsauce ¹³ | 30,50 € |
| 189 | Filetto All'arancio
Filet vom Grill in einer feinen Orangensauce | 29,50 € |
| 190 | Filetto Made in Sud
Filet vom Grill in einer Pfeffer-Sahnesauce | 29,50 € |



Alle Fleischgerichte werden von
zwei der folgenden Beilagen nach
Wunsch begleitet:
Salat, Brat- oder Salzkartoffeln,
Pommes frites, Kroketten, Reis
oder frischem Gemüse der Saison



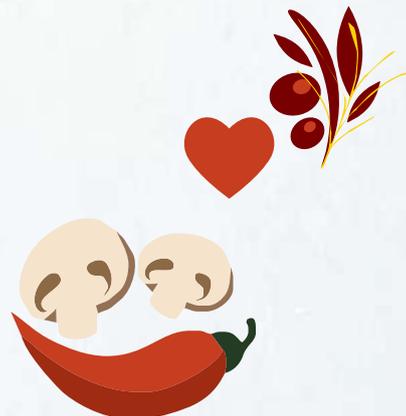
Pesce - Fischgerichte

201	Calamari alla Romana frittierte Calamari ^m -Ringe	18,50 €
202	Calamari alla Griglia Calamari ^m -Tuben vom Grill	18,50 €
203	Calamari alla Luciana gedünstete Tintenfischringe ^m in einer Tomaten-Olivensauce	18,50 €
204	Fritto Misto frittierte gemischte Fischvariation ^{b,d,m}	25,50 €
205	Gamberoni Grigliati Riesengarnelen ^b vom Grill	28,50 €
206	Gamberoni Imperiali Estragon Riesengarnelen ^b vom Grill in einer Estragonsauce	29,50 €
207	Pesce Misto alla Griglia gemischte Fischplatte ^{b,d,m} vom Grill	28,50 €
208	Salmone Made in Sud Lachs ^d geschwenkt in einer Zitronen-Butter ^g Pistaziensauce ^{h1}	19,50 €
209	Salmone Patty Lachs ^d gedünstet in einer Cocktail ^g Tomatensauce	20,50 €
210	Dorade agli Agrumi Doradenfilet ^d in einer Zitrus-Orangen-Weißweinsauce ¹³	22,50 €
211	Dorade alla Griglia Doradenfilet ^d vom Grill	19,50 €
212	Dorade al Burro e Salvia Doradenfilet ^d in einer Butter ^g Salbeisauce	20,50 €

Alle Fischgerichte werden von
zwei der folgenden Beilagen nach
Wunsch begleitet:
Salat, Brat- oder Salzkartoffeln,
Pommes frites, Krokette^{a,c,g}, Reis
oder frischem Gemüse der Saison

Dolci - Nachspeisen

232	Tiramisu ^{a,c,g,9,h4} mit Kaffee beträufelter Biskuitboden bedeckt mit einer Kaffee und Mascarponecreme ^g mit Kakaopulver	6,90 €
233	Panna Cotta ^g eine Spezialität aus dem Piemont mit Vanillegeschmack	6,90 €
234	Schokosoufflè ^c luftige Eierspeise mit Schokolade und Vanilleeis ^g	7,50 €
235	Tartufo Nero ^{a,c,g,f} klassisches halbgefrorenes Eis ^g aus Zabaione und dunkler Schokoladencreme	6,90 €
236	Gelato Misto gemischtes Eis ^g mit 3 Kugeln, auf Wunsch auch mit Sahne ^g	6,90 €
237	Straccetti al cioccolato Hefesticks mit Schokoladensauce, Puderzucker und geröstete Mandeln	5,90 €





Warme Getränke

301 Caffè ⁹	2,50 €
302 Caffè koffeinfrei	2,50 €
303 Espresso ⁹	2,30 €
304 Espresso koffeinfrei	2,30 €
305 Espresso Macchiato ^{9,9}	2,60 €
306 Espresso Doppio ⁹	4,50 €
307 Cappuccino ^{9,9}	3,00 €
308 Latte Macchiato ^{9,9}	3,60 €
309 Tee	3,00 €

Aperitif

Vor dem Essen empfehlen wir einen Aperitif

321 Prosecco ¹³	0,1l	5,90 €
322 Prosecco vom Fass ¹³	0,1l	6,50 €
323 Aperol-Spritz ^{1,10,13}	4cl	7,50 €
324 Martini Bianco ¹³	5cl	5,50 €
325 Martini Rosso ^{1,13}	5cl	5,50 €
326 Bitterino ^{1,10}	0,1l	4,50 €
327 Sherry ¹³ dry oder medium	5cl	4,90 €
328 Sherry ¹³ dry oder medium	5cl	4,90 €
329 Campari-Orange ¹	4cl	6,50 €
330 Campari-Soda ¹	4cl	6,50 €

Softdrinks

341 Aqua Panna	Fl. 1l	5,90 €
342 San Pellegrino	Fl. 1l	5,90 €
343 San Pellegrino	Fl. 0,25l	2,70 €
344 Fanta ^{1,3}	0,2l	2,70 €
345 Fanta ^{1,3}	0,4l	4,50 €
346 Cola ^{1,9}	0,2l	2,70 €
347 Cola ^{1,9}	0,4l	4,50 €
348 Cola light ^{1,9,11}	0,2l	2,70 €
349 Cola light ^{1,9,11}	0,4l	4,50 €
350 Sprite ³	0,2l	2,70 €
351 Sprite ³	0,4l	4,50 €
352 Spezi ^{1,3,9}	0,2l	2,70 €
353 Spezi ^{1,3,9}	0,4l	4,50 €
354 Bitter Lemon ¹⁰	0,2l	3,00 €
355 Bitter Lemon ¹⁰	0,4l	4,90 €

Säfte

371 Apfelsaft ³	0,2l	2,90 €
372 Apfelsaft ³	0,4l	4,70 €
373 Apfelsaftschorle ³	0,2l	2,90 €
374 Apfelsaftschorle ³	0,4l	4,70 €
375 Orangensaft	0,2l	2,90 €
376 Orangensaft	0,4l	4,70 €
377 Johannisbeersaft ³	0,2l	2,90 €
378 Johannisbeersaft ³	0,4l	4,70 €
379 Johannisbeersaftschorle ³	0,2l	2,90 €
380 Johannisbeersaftschorle ³	0,4l	4,70 €



Spirituosen

391 Ramazotti	4cl	4,50 €
392 Averna	4cl	4,50 €
393 Sambuca	2cl	4,00 €
394 Vecchia Romagna ¹³	2cl	4,50 €
395 Fernet	4cl	4,50 €
396 Amaretto di Saronno ^{1, h4}	4cl	4,00 €
397 Grappa della Casa ¹³	2cl	4,50 €
398 Grappa Prosecco ¹³	2cl	6,90 €
399 Grappa Amarone ¹³	2cl	6,90 €
400 Limoncello	2cl	4,00 €
401 Baileys ^{1,9,9}	4cl	4,50 €
402 Williams Birne	2cl	4,00 €
403 Malteser	2cl	4,00 €

Pfungstädter Biere^{A1} vom Fass



421 Pfungstädter Pils ^{A1}	0,3l	3,00 €
422 Pfungstädter Pils ^{A1}	0,5l	4,50 €
423 Pfungstädter Radler ^{A1}	0,3l	3,00 €
424 Pfungstädter Radler ^{A1}	0,5l	4,50 €

Pfungstädter Biere aus der Flasche



425 Hefeweizen Hell ^{A1}	Fl. 0,5l	4,50 €
426 Hefeweizen Dunkel ^{A1}	Fl. 0,5l	4,50 €
427 Kristallweizen ^{A1}	Fl. 0,5l	4,50 €
428 Hefeweizen alkoholfrei ^{A1}	Fl. 0,5l	4,50 €
429 Free alkoholfrei ^{A1}	Fl. 0,3l	3,50 €



Weißweine im Ausschank 0,25l

441 Pinot Grigio¹³ 5,50 €

trocken, DOC, Venetien

Der Duft von Kernobst und Honigmelone. Der Körper ist voll, der Geschmack harmonisch rund

442 Frascati¹³ 5,50 €

trocken, DOC, Latium

Wohlschmeckend und harmonisch mit einem angenehmen Nachgeschmack, strohgelbe Farbe

443 Chardonnay¹³ 5,50 €

halbtrocken, DOC, Venetien

Duftet nach knackig-saftigen Äpfeln und reifen Trauben und lässt dabei bereits seine Vitalität und seine feinen Aromen erahnen.

444 Bianco Casa Made in Sud¹³ 5,50 €

trocken, IGT, Kampagnien,

aromatisches Bouquet mit Noten von gelben Früchten und Stachelbeeren sowie leicht exotischen Nuancen.

450 Weißweinschorle¹³ 4,50 €



Rotweine¹³ im Ausschank 0,25l

461 Primitivo di Manduria¹³ 5,50 €

trocken, DOC, Apulien

ein dunkler, dichter Wein mit gewürzbetonter Fruchtigkeit. Sehr saftig und fruchtig, ist bestens strukturiert und körperreich.

462 Montepulciano¹³ 5,50 €

trocken, DOC, Abruzzen

ausgewogen und komplex mit gefälligen, perfekt in die Struktur gut eingebundenen Tanninen. Körperreich und kraftvoll

463 Chianti¹³ 5,50 €

trocken, DOC, Toscana

Mit duft nach getrockneten Feigen, nach Kirschen und Waldbeerenkonfitüre, körperreich mit sanften Tanninen. Am Gaumen ist er vielschichtig.

464 Lambrusco¹³ 5,50 €

Perlwein, süß, IGT, Emilia-Romagna

Frisch, fruchtig und federleicht, charakteristisch ist die feine Perlage in Verbindung mit einer geringen Restsüße und äußerst sanften Tanninen.

465 Rosso Casa Made in Sud¹³ 5,50 €

trocken, IGT, Kampagnien,

frisches und florales Bouquet mit Anklängen von Himbeeren, Walderdbeeren und Kirschen

Roséwein¹³ im Ausschank 0,25l

466 Rosè 5,50 €

trocken, IGT, Toscana

Wunderbar fein und frisch mit Gerschmack von Pflaume, Brombeere und Schwarzkirsche.

Empfehlung im Ausschank 0,25l

475 Lugana¹³ 8,50 €

weiß, trocken, IGT, Lombardai

Gras, Kräuter, Zitrus, Apfel. Blumig und fruchtbetont. Frische angenehme Säure, typischer Gardasee Charakter.

Apfelwein¹³

545 Apfelwein¹³ pur oder gespritzt - 0,25l 3,50 €

546 Apfelwein¹³ pur oder gespritzt - 0,5l 4,90 €



Sehr geehrter Besucher unseres Ristorante, wir fühlen uns geehrt, dass Sie sich für uns entschieden haben. Vielen Dank für Ihren Besuch.

Wir sind stets bemüht, Ihnen den bestmöglichen persönlichen Service zu bieten, um Ihren Besuch bei uns so angenehm wie möglich zu gestalten. Unser Erfolg kann nur von Ihnen beurteilt werden.

Unser Ristorante eignet sich auch für Festlichkeiten aller Art, bitte sprechen Sie uns an, wir erstellen für Sie ein individuelles und unverbindliches Angebot, und gehen selbstverständlich auf Ihre Wünsche ein.



Freitagsgasse 5 64319 Pfungstadt Telefon: 06157 9899269

Öffnungszeiten: Dienstag bis Samstag von 17:30 bis 23 Uhr

Sonntag und Feiertage von 11:30 bis 14:30 und 17:30 bis 21:00 Uhr

Montag Ruhetag

13

Lebensmittelkennzeichnungen

Zusatzstoffe

- | | |
|------------------------------|-------------------------------------|
| 1) Mit Farbstoff, | 7) Hinterschinken mit Phosphat |
| 2) Mit Konservierungsstoff | 8) Krebsfleischnat, |
| 3) Mit Antioxidationsmittel | 9) Koffeinhaltig |
| 4) Mit Geschmacksverstärker, | 10) Chininhaltig, |
| 5) Geschwefelt | 11) Mit Süßungsmittel |
| 6) Geschwärzt, | 12) Enthält eine Phenylalaninquelle |
| | 13) Enthält Sulfite |

Allergen-Kennzeichnung:

- | | |
|------------------------------------|---------------------------------|
| a) Glutenhaltiges Getreide, Weizen | h2) Schalenfrüchte, Pinienkerne |
| a1) Glutenhaltige Gerste | h3) Schalenfrüchte, Haselnüsse |
| b) Krebstiere, | h4) Schalenfrüchte, Mandeln |
| c) Eier | h5) Schalenfrüchte, Walnuss |
| d) Fisch, | i) Sellerie, |
| e) Erdnüsse | j) Senf |
| f) Sojabohnen, | k) Sesamsamen, |
| g) Milch | l) Lupinen |
| h1) Schalenfrüchte, Pistazien | m) Weichtiere |

Italienisch - Deutsch

Buongiorno - Guten Morgen

Buonasera - Guten Abend

Come stai? - Wie geht es dir?

Piacere di rivederti - Es freut mich dich wiederzusehen

Possiamo ordinare da bere? - Können wir Getränke bestellen?

Vorrei un aperitivo - Ich möchte einen Aperitif

Adesso possiamo ordinare da mangiare - Wir können jetzt Essen bestellen

Cosa consiglia la cucina? - Was empfiehlt heute die Küche?

È stato buonissimo - Es war köstlich

Complimenti alla cucina - Mein Kompliment an die Küche

Per favore vorrei un digestivo - Ich möchte ein Digestif bestellen

Cosa avete per dessert? - Was habt Ihr als Nachtisch?

Una grappa per favore - Ein Grappa bitte

È stato eccellente - Es war ausgezeichnet

È molto bello da voi - Es ist sehr schön bei Euch

Grazie per la bella serata - Danke für den schönen Abend

Il conto Prego - Die Rechnung bitte

Alla prossima - Bis zum nächsten Mal

Arrivederci a presto - Wir freuen aufs bald wieder

Unsere Website



ristorante-made-in-sud.de

Instagram



[@RISTORANTE_MADE_IN_SUD_](https://www.instagram.com/RISTORANTE_MADE_IN_SUD_)

**Besuchen Sie unsere Website und/oder folgen Sie uns auf Instagram!
Wir freuen uns auf Sie.**