

Restaurant Del Gusto

Wollstr. 4, 67065 Ludwigshafen

Tel. 0621 - 96 35 40 32

Mobil 0176 - 79836458

Öffnungszeiten:

Dienstag bis Freitag und Sonntag 11:00 - 14:30 Uhr

17:00 - 22:30 Uhr

Samstag ab 17:00 - 22:30 Uhr

Montag Ruhetag

Warme Küche

von 11:30 - 14:30 und 17:00 - 22:00 Uhr

*Für Festlichkeiten aller Art stehen Ihnen
unsere Räumlichkeiten zur Verfügung.*

Alle Speisen und Getränke inkl. MwSt.

Cocktail – Aperitifs

187. Hugo	6,50 €
188. Mojito Rosa Himbeermojito	6,90 €
170. Aperol Spritz	4,90 €
168. Campari Orange	4,90 €
169. Campari Soda	4,50 €
167. Longdrinks (Mit 4cl Spirituosen)	5,90 €

Zuppe – Suppen

01. *Minestrone* **5,50 €**
Gemüsesuppe mit frischem Gemüse
02. *Zuppa di Pomodoro* **4,90 €**
Tomatencremsuppe (D)
03. *Stracciatella* **4,90 €**
Mit Ei, Parmesan und Petersilie (B,D)

Antipasti – Vorspeisen

04. *Carpaccio* **12,90 €**
Hauchdünnes Rindfleisch mit Parmesan, Rucola und Pinienkerne (D, A)
05. *Vitello Tonnato* **11,90 €**
Kalbfleisch, dünn geschnitten in Thunfischmayonnaisesauce und Kapern (C,D)
06. *Burrata Caprese* **8,90 €**
Burrata, Rucola, Tomate, Pesto Basilikum (D)
07. *Peperoni alla Griglia* **6,90 €**
Gegrillte Peperoni
08. *Gamberi con Aglio e Olio* **13,90 €**
Garnelen in Olivenöl mit Kirschtomaten, Knoblauch, Thymian, Rosmarin und scharf (C)

Insalata – Salate

(Alle Salate mit hausgemachtem Brot)

- | | |
|--|----------------|
| 09. <i>Beilagesalat</i> (F) | 3,90 € |
| 10. <i>Insalata Mista</i>
Großer gemischter Salat (F) | 5,50 € |
| 11. <i>Insalata Italia</i>
Gemischter Salat mit Vorderschinken, Käse & Ei (1,2,3,4)(F) | 9,90 € |
| 12. <i>Insalata Casalinga</i>
Gemischter Salat mit Thunfisch, Vorderschinken, Käse, Ei,
Oliven & Peperoni (1,2,3,4)(F,C) | 10,90 € |
| 13. <i>Insalata Filetto</i>
Gemischter Salat mit gebratenen Schweinefiletstreifen (F) | 11,90 € |
| 14. <i>Insalata Tacchino</i>
Gemischter Salat mit gebratenen Putenstreifen & Champignons (F) | 11,90 € |
| 15. <i>Insalata Gamberi</i>
Gemischter Salat mit gebratenen Garnelen (F,C) | 12,90 € |
| 16. <i>Insalata Salmone</i>
Gemischter Salat mit gebratenen Lachs und Pinienkerne (F,A,C) | 13,90 € |

Pizze – Pizza

17. **Pizza Bruschetta** **5,90 €**
Pizzabrot mit marinierten Tomatenstücken (A)
18. **Pizza Margherita** **6,90 €**
Tomaten & Käse(A,D)
19. **Pizza Salami** **7,90 €**
Tomatensauce, Käse & Salami (A,D)
20. **Pizza Vegetaria** **8,90 €**
Tomatensauce.Käse & Gemüse(A,D)
21. **Pizza Frutti di Mare** **10,90 €**
Tomatensauce,Käse & Meeresfrüchte(A,C,D)
22. **Pizza Calzone** **9,00 €**
Pizzatasche gefüllt mit Tomaten, Käse, Vorderschinken, Salami & Pilze (A,D,2)
23. **Pizza Quattro Formaggi** **9,00 €**
Tomatensauce & vier verschiedene Käsesorten(A,D)
24. **Pizza Quattro Stagioni** **9,00 €**
Tomatensauce,Käse, Vorderschinken, Salami, Pilze, Paprika(A,D,2)
25. **Pizza Lucana** **9,50 €**
Tomatensauce, Käse, Salami, Zwiebeln, Paprika, Oliven & Sardellen (A,C,D)
26. **Pizza Tonno** **9,90 €**
Tomatensauce, Käse, Thunfisch & Zwiebeln(A,C,D)
27. **Pizza Diavolo** **9,90 €**
Tomatensauce, Käse, scharfe Salami, Peperoni, Zwiebeln & Knoblauch (A,D)
28. **Pizza Rosa** **9,90 €**
Tomatensauce, Schafskäse, Spinat, Knoblauch & Kirschtomaten (A,D)
29. **Pizza Rucola** **12,90 €**
Tomatesaucen, Parmesan, Rucola, Parmaschinken, Kirschtomaten und Crema di Balsamico (A)
30. **Pizza TC Rot-Weiss** **9,90 €**
Tomatensauce, Oliven, Kapern, Thunfisch & Basilikum (A,C,D)
31. **Pizza Gusto** **12,90 €**
Tomatensauce, Käse, Rucola, Kirschtomaten, Parmesan, Mini Mozzarella und Crema die Balsamico (A,D)
32. **Pizza Chefin** **14,90 €**
Mit weißem Boden, Kirschtomaten, Pesto, Basilikum, Parmesan & Burrata (A,D)
33. **Pizza Buffalo** **11,90 €**
Tomatensauce, Basilikum, Büffelmozzarella & Parmesan (A,D)
34. **Pizza Salsiccia** **11,90 €**
Mit weißem Boden, Käse, Salsiccia, Spinat & Kapern (A,E,D)
35. **Pizza Delicato** **10,90 €**
Mit weißem Boden, Vier Käsesorten, Rucola & halbtrocknete Tomaten (A,D)

Pasta – Nudeln

36. *Tagliatelle Volcano* **11,90 €**
In Olivenöl, Knoblauch, Pilz, Salsiccia, Kirschtomaten
und scharfe Peperoncino (E,D,B)
37. *Tagliatelle Vitello* **14,90 €**
Mit Kalbsstreifen, Knoblauch, Basilikum, Kirschtomaten
in Parmesan-Gorgonzola-Sauce (D,B)
38. *Tagliatelle Vegetaria* **11,90 €**
Mit verschiedenem frischen Gemüse (D,B)
39. *Tagliatelle Capo* **13,90 €**
Mit Lachs, Knoblauch, Zwiebeln, Kapern, Basilikum, Kirschtomaten
in Tomatensahnesauce. (D,C,B)
40. *Gnocchi Caprese* **11,90 €**
Mit Knoblauch, Zwiebeln, Mozzarella, Kirschtomaten, Parmesan,
Rucola in leichter Sahnesoße. (D,B)
41. *Gnocchi Pinoli* **10,90 €**
Mit Basilikum Pesto, Knoblauch, gerösteten Pinienkernen
in Parmesancrema. (A,D,B)
42. *Gnocchi Salmone* **13,90 €**
Mit Lachs, Knoblauch, Zwiebeln, Kirschtomaten, frischer Spinat
in Weißweinsauce. (D,B)
43. *Spaghetti Aglio e Olio* **8,50 €**
Mit Knoblauch, Olivenöl & scharfe Peperoncino (B)
44. *Spaghetti Frutti di Mare* **12,90 €**
Mit Meeresfrüchten (C,B)
45. *Spaghetti Tuna* **12,90 €**
Mit Knoblauch, Sardellen, Kirschtomaten, Kapern, Thunfisch,
frische Rucola und scharf (C,B)
46. *Penne della Nonna* **11,90 €**
Mit Knoblauch, Brokkoli, Kirschtomaten, Garnelen in Sahnesauce (C,B)
47. *Penne Noci* **10,90 €**
Mit Knoblauch, Spinat, geröstete Walnüsse in Gorgonzolasauce (A,C,B)
48. *Penne Salsiccia* **10,90 €**
Mit Knoblauch, Zwiebeln, Kirschtomaten, Salsiccia, Scharfe
Peperoncino in Salbei-Thymiansauce (E,B)

Manzo – Rind

49. *Bistecca ai Ferri* **21,90 €**
Rumpsteak gegrillt mit Kräuterbutter, Gemüse, Rosmarin-Kartoffel & Salat (F)
50. *Bistecca al Pepe Verde* **21,90 €**
Rumpsteak in grüner Pfefferrahmsauce,
mit Tagliatelle & Salat (F,A,B)
51. *Bistecca ai Funghi e Cipolle* **21,90 €**
Rumpsteak mit Pilzen & Zwiebeln, Thymiankartoffeln & Salat (F)
52. *Bistecca al Gorgonzola* **21,90 €**
Rumpsteak in Gorgonzola-Sahnesauce mit Tagliatelle & Salat (B,D,F)

Vitello – Kalb

53. *Saltimbocca alla Romana* **22,90 €**
Kalbmedallion, Parmaschinken, Salbei in Weißweinsauce mit
Thymiankartoffel, frischen Spinat & Salat (F)
54. *Scaloppina al Gorgonzola* **22,90 €**
Kalbmedallion in Gorgonzola-Sahnesauce mit Rosmarin-Kartoffel,
Gemüse & Salat (A,D,F)
55. *Scaloppina al Pepe Verde* **21,90 €**
Kalbmedallion in Pfefferrahmsauce mit Tagliatelle & Salat (A,D,F)

Carne di Maiale – Schwein

56. *Spiedino di Filetto* **16,90 €**
Gegrillter Schweinelende-Spieß mit Kräuterbutter, Gemüse,
Rosmarin-Kartoffeln & Salat (F)
57. *Lonza ai Funghi* **16,90 €**
Schweinelenden in Pilzrahmsauce mit Thymiankartoffel & Salat (D,F)
58. *Lonza al Papa Verde* **16,90 €**
Schweinelenden in Pfeffersauce mit Tagliatelle & Salat (A,B,F)
59. *Cotoletta Milanese* **11,90 €**
Paniertes Schnitzel mit Preiselbeeren, Pommes & Salat (A,B,F)
60. *Cotoletta Caprese* **13,90 €**
Paniertes Schnitzel mit Mozzarella, Tomaten, Basilikum,
mit Pommes & Salat (A,B,F)
61. *Scaloppina Vino Bianco* **13,90 €**
Schweinemedallion in Weißwein-Salbei-Sauce mit Tagliatelle & Salat (B,F)
62. *Cordon Bleu* **14,90 €**
Paniertes Schnitzel mit Käse und Schinken gefüllt, dazu
Rosmarin-Kartoffel, Preiselbeeren & Salat (A,B,F)

Pesce – Fisch

63. *Salmone alla Griglia* **21,90 €**
Lachs gegrillt mit Gemüse, Kärtoffeln & Salat (C,F)
64. *Salmone alla Zafferano* **22,90 €**
Lachs in Safran-Sahnesauce mit Tagliatelle & Salat (A,C,D,F)
65. *Salmone al Limone* **22,90 €**
Lachs in Zitrone-Kapern-Sauce mit Rosmarin-Kartoffeln,
frischen Spinat & Salat (A,C,D,F)

Für unsere kleinen Gäste

- | | |
|--------------------------------------|--------|
| 76. <i>Milanese Baby</i> | 6,50 € |
| Paniertes Schnitzel mit Pommes (A,B) | |
| 77. <i>Penne Pomodoro</i> | 4,50 € |
| mit Tomatensauce | |
| 78. <i>Kinder Pizza</i> | 5,00 € |
| Margaritha / Salami | |
| 79. <i>Pommes Portion</i> | 3,00 € |

Dessert

Eine Dessertkarte steht zu Ihrer Verfügung.

Alkoholfreie Getränke

80. Coca Cola ^{1,9}	0,3 l	2,10 €	
81. Coca Cola ^{1,9}			0,4 l 2,90 €
82. Fanta ^{1,3}	0,3 l	2,10 €	
83. Fanta ^{1,3}			0,4 l 2,90 €
84. Spezi ^{1,9,11,12}	0,3 l	2,10 €	
85. Spezi ^{1,9,11,12}			0,4 l 2,90 €
86. Sprite	0,3 l	2,10 €	
87. Sprite			0,4 l 2,90 €
88. Apfelsaft	0,3 l	2,20 €	
89. Apfelsaft			0,4 l 3,10 €
90. Apfelsaftschorle	0,3 l	2,10 €	
91. Apfelsaftschorle			0,4 l 2,90 €
92. Orangensaft	0,3 l	2,20 €	
93. Orangensaft			0,4 l 3,10 €
94. Orangensaftschorle	0,3 l	2,10 €	
95. Orangensaftschorle			0,4 l 2,90 €
96. Bitter Lemon ^{3,10}	0,3 l	2,20 €	
97. Bitter Lemon ^{3,10}			0,4 l 3,10 €
98. Bitter Lemon Schorle ^{3,10}	0,3 l	2,10 €	
99. Bitter Lemon Schorle ^{3,10}			0,4 l 2,90 €
102. Grapefruitsaft	0,3 l	2,20 €	
103. Grapefruitsaft			0,4 l 3,30 €
104. Grapefruitschorle	0,3 l	2,10 €	
105. Grapefruitschorle			0,4 l 3,10 €
106. Kirschsft	0,3 l	2,20 €	
107. Kirschsft			0,4 l 3,30 €
108. Kirschsftschorle	0,3 l	2,10 €	
109. Kirschsftschorle			0,4 l 3,10 €
110. Johannesbeersaft	0,3 l	2,20 €	
111. Johannesbeersaft			0,4 l 3,20 €
112. Johannesbeersaftschorle	0,3 l	2,10 €	
113. Johannesbeersaftschorle			0,4 l 3,10 €

Wasser

114. Tafelwasser	0,3 l	1,50 €	
115. Tafelwasser	0,4 l		2,20 €
116. Peterstaler Classic	0,25 l	2,50 €	
117. Peterstaler Classic	0,75 l		4,50 €
118. Black Forest Still	0,25 l	2,50 €	
119. Black Forest Still	0,75 l		4,50 €

Sekt

120.Sekt	0,1 l	3,40 €
120.Sekt	0,75 l	17,00 €
122.Prosecco	0,1 l	3,80 €
123.Prosecco	0,75 l	19,00 €
124.Prosecco Schorle	0,25 l	4,20 €

Bier vom Fass, Eichbaum

125.Eichbaum Pils	0,3 l	2,50 €
126.Eichbaum Pils	0,5 l	3,40 €
127.Eichbaum Hefeweizen	0,3 l	2,50 €
128.Eichbaum Hefeweizen	0,5 l	3,40 €
129.Radler	0,5 l	3,10 €
130.Weizenradler	0,5 l	3,10 €
131.Cola-Bier ^{1,9}	0,5 l	3,10 €

Flaschenbier, Eichbaum

132.Ureich Alkoholfrei	0,3 l	2,60 €
133.Weizen Alkoholfrei	0,5 l	3,10 €
134.Weizen Kristall	0,5 l	3,30 €
135.Weizen Dunkel	0,5 l	3,30 €
136.Export	0,5 l	3,40 €

Offene Weißweine

137. Riesling, Wachtenburg, trocken	0,25 l	3,80 €
138. Riesling, Wachtenburg, halbtrocken	0,25 l	3,80 €
139. Sauvignon, blanc	0,25 l	4,20 €
140. Chardonnay, Wachtenburg	0,25 l	4,20 €
141. Grauburgunder, Wachtenburg	0,25 l	4,20 €
142. Riesling Schorle	0,25 l	2,60 €
143. Riesling Schorle	0,5 l	3,60 €
144. Cola-Weiß ^{1,9}	0,5 l	3,40 €

Offene Rotweine

145. Weißherbst, Wachtenburg, trocken	0,20 l	3,80 €
146. Weißherbst, Wachtenburg, halbtrocken	0,20 l	3,80 €
147. Merlot, Wachtenburg, blanc	0,20 l	4,20 €
148. Weißherbstschorle	0,25 l	2,60 €
149. Weißherbstschorle	0,5 l	3,60 €
150. Fanta-Rot	0,5 l	3,40 €

Aperitifs / Spirituosen

151. Asbach Uralt	2cl	3,60 €
152. Jack Daniel's	2cl	3,60 €
153. Chantré	2cl	2,90 €
154. Grappa	2cl	3,00 €
155. Sambuca	2cl	2,60 €
156. Amaretto die Soronno	2cl	2,80 €
157. Baileys Irish Creme	4cl	3,60 €
158. Fernet Branca	2cl	2,60 €
159. Amaro / Averna	4cl	3,60 €
160. Ramazotti	4cl	3,60 €
161. Ouzo	2cl	2,60 €
162. Kümmerling	2cl	2,50 €
163. Williams	2cl	2,60 €
164. Vodka	2cl	2,50 €
165. Jägermeister	2cl	2,60 €
166. Kirschwasser	2cl	2,50 €

Warme Getränke

171. Kaffee Creme ⁹	2,10 €
172. Espresso ⁹	2,00 €
173. Doppelter Espresso ⁹	3,20 €
174. Kaffee Deka ⁹	2,10 €
175. Milchkaffee ^{9,€}	2,50 €
176. Cappuccino ^{9,€}	2,60 €
177. Latte Macchiato ^{9,€}	2,80 €
178. Espresso Macchiato ^{9,€}	2,20 €
179. Heiße Schokolade ^{9,€}	2,80 €
180. Chococcino ^{9,€}	2,90 €
181. Heiße Schokolade mit Baileys ^{9,€}	4,20 €
182. Heiße Schokolade mit Rum ^{9,€}	4,20 €
183. Schwarzer Tee	2,00 €
184. Pfefferminz Tee	2,00 €
185. Grüner Tee	2,00 €
186. Früchte Tee	2,00 €

Allergenkennzeichnung

A. Glutenhaltiges Getreide z.B. Weizen, Roggen, Hafer, Gerste

B. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

C. Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse

D. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)

E. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

F. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

G. Schwefeldioxid und Sulfite $>10\text{mg/kg}$ oder 10mg/l

H. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

I. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Zusatzstoffe:

1. mit Farbstoff, 2. mit Konservierungsstoff,
3. mit Antioxidationsmittel, 4. geschwärzt

Zusatzstoffe in unseren Speisen

Salami	Konservierungsstoff: Nitritpökelsalz Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Rauch
Formfleischvorderschinken	2% Soja-Eiweiß Konservierungsstoff: Nititpökelsalz Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat Geliermittel: Carageen Stabilisator: Diphosphate
Käse	Farbstoffe
schwarze Oliven	geschwärzt mit Eisenglucomat
Tortellini	Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat
Gnocci	Konservierungsstoff: Sorbinsäure
braune Sauce	Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat Emulgator: Mono- & Diglyzide
Rahmsauce	Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat Stabilisator: Diphosphate
Suppen	Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat Säuerungsmittel: Zitronensäure
Salatdressing	Farbstoff: Beta-Carotin
Speiseeis	Emulgator: Mono- & Diglyzide Stabilisator: Alginate, Johannesbrotkern -mehl, Quarkkernmehl Farbstoff: Beta-Carotin
Campari	Farbstoff
Bitterino	Farbstoff Säuerungsmittel, Zitronensäure
Baileys	Farbstoff
Cola	Farbstoff: Zuckerculör Säuerungsmittel: Phosphorsäure, Koffein
Fanta	Säuerungsmittel: Zitronensäure Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure Stabilisator: Johannesbrotkernmehl Farbstoff: Beta-Carotin
Cola-Light	Farbstoff: Zuckerculör Säuerungsmittel: Zitronensäure, Phosphorsäure Süßstoff: Natriumcyclamat, Acesulfam, Aspartarm, Koffein
Bitterlemon	Säuerungsmittel: Zitronensäure, Chinin