



buono

ristorante & pizzeria

www.ristorante-buono.de





Wir über uns

Benvenuto!

Frische mediterrane Küche und italienische Klassiker zu einem guten Glas Wein erwarten Sie in unserem Restaurant „buono“.

Unser kompetentes Küchen- und Serviceteam steht für abwechslungsreiche Küche, aber auch für italienische Klassiker und eine Atmosphäre zum Wohlfühlen.

Egal ob Sie bei uns nur eine schnelle Pizza, ein Pastagericht oder ein schönes Menü am Abend genießen wollen, unser freundlicher Service erwartet Sie.

Sollte dennoch etwas nicht zu Ihrer vollsten Zufriedenheit sein, scheuen Sie sich nicht, uns darauf anzusprechen. Nur so können wir uns für Sie verbessern.

Wir wünschen Ihnen „buon appetito“ und freuen uns darauf Sie bald im „buono“ wieder begrüßen zu dürfen.

Ihr „buono“-Team



buono
ristorante & pizzeria

Aperitiv

Glas Prosecco extra dry	0,1 l	3,90 €
Glas Prosecco rosè	0,1 l	3,90 €
Martini weiß / rot / dry ¹	5 cl	3,60 €
Sherry medium / trocken	5 cl	3,60 €
Hugo Prosecco auf Eis mit Holunderblütensirup, Soda & frischer Minze	0,2 l	5,40 €
Aperol Spritz ^{1,10} Prosecco auf Eis mit Aperol und Orangenscheibe	0,2 l	5,40 €
Sprizz Rosso ¹ Martini rosso mit Prosecco rosè auf Eis mit Grenadine, frischer Minze & Orangenscheibe	0,2 l	5,40 €
Campari Soda / Orange ¹	4 cl	4,60 €
Isarwasser ¹ Bitter Lemon, Blue Curacao, Holunderblütensirup, Soda, frische Minze & Zitronenscheibe	0,2 l	5,40 €

Aperitiv (ohne Alkohol)

Bitterino alkoholfrei ¹	0,1 l	3,60 €
Crodino alkoholfrei ¹	0,1 l	3,60 €

Sekt & Champagner

Prosecco Cavazza extra dry	0,75 l	21,80 €
Prosecco rosè	0,75 l	21,90 €
Moet Chandon Brut	0,75 l	78,80 €

Als Aperitiv- oder Weinbegleitung empfehlen wir ...

Olive verdi grüne Oliven	kleine Portion	2,20 €
Olive nere ⁵ schwarze Oliven	kleine Portion	2,10 €
Pomodori secchi getrocknete Tomaten	kleine Portion	2,60 €
Salami piccante scharfe italienische Salami	kleine Portion	2,90 €
Parmesan ^{A7, A8} original Parmesankäse serviert mit Honig & Nüssen	kleine Portion	2,90 €
Prosciutto di Parma italienischer Parmaschinken, 18 Monate gereift	kleine Portion	3,20 €



Antipasti / Vorspeisen

Antipasto della Vetrina ^{A2, A7} Gemischte Vorspeisen aus der Vitrine (täglich frisch)	9,40 €
Mozzarella e Pomodoro ^{A7} Mozzarella mit Fleischtomaten und frischem Basilikum	7,60 €
Carpaccio di manzo con Rucola e Parmigiano ^{A7} Rinderfilet - Carpaccio mit Rucola-Salat, rosa Pfeffer, Olivenöl und Parmesanhaube auf Wunsch mit frisch geriebenem schwarzen Trüffel	11,90 € + 2,00 €
Vitello tonnato ^{A4} Feingeschnittener Kalbsrücken mit kalter, hausgemachter Thunfisch - Kapern - Sauce	12,90 €
Prosciutto parma con Melone ^{A7} Parmaschinken mit Galia - Melone und Parmesanhaube	10,90 €
Insalata mare ^{A2, A14} Meeresfrüchtesalat mit Olivenöl und frischer Zitrone	12,40 €
Gamberetti italiana ^{A2} Große Garnelen in hausgemachter Marinade mit Zucchini und Kräutern	11,90 €
Carpaccio di Pesce ^{A2, A4, A7} Seeteufelfilet - Carpaccio mit Rucola - Salat, rosa Pfeffer, Olivenöl und Parmesanhaube auf Wunsch mit frisch geriebenem schwarzen Trüffel	11,90 € + 2,00 €
Fantasia mare ^{A2, A4, A7} Gemischter Vorspeisenteller mit Insalata di mare, Carpaccio di Pesce und Gamberetti Italiana	14,80 €



Zuppa / Suppe

Crema pomodoro ^{A7} Hausgemachte Tomaten - Suppe mit Sahnehäubchen und frischem Basilikum	4,80 €
Minestrone Hausgemachte italienische Gemüse - Suppe	4,80 €

Insalate / Salate

Piccola mista Kleiner gemischter Salat	3,20 €
Insalata mista Großer gemischter Salat	5,20 €
Insalatina rucola con parmigiano ^{A7} Bio - Rucola - Salat mit Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan	7,40 €
Insalata Capri ^{2, 5, A3, A4, A7} Salatbouquet mit Vorderschinken, Käse, Ei, Oliven und Thunfisch	9,80 €

Insalate Speciale / Spezial Salate

Insalata di Tacchino Salatbouquet mit Putenbrust - Streifen und frisch gebratenen Champignons	10,80 €
Insalata di Vitello Bio - Rucola - Salat mit Kalbsstreifen mit Kirschtomaten und Champignons	13,80 €
Insalata Salmone ^{A4} Salatbouquet mit gegrilltem Lachs und frisch gebratenen Champignons	13,80 €
Insalata Scampi ^{A2} Salatbouquet mit gegrillten Scampi und frisch gebratenen Champignons	13,80 €
Insalata „Buono“ ^{A2, A4, A7} Salat Duett aus Bio - Rucola - Salat mit Kirschtomaten, Mozzarella, Parmaschinken und gehobeltem Parmesan und Salatbouquet mit gegrilltem Lachs und Scampi	15,40 €

Jede Salat-Variation wird mit Balsamico Vinaigrette oder mit Jogurt Dressing serviert.



Unsere Empfehlung zum Salat Hausgemachtes Brot aus dem Ofen

Focaccia ^{A1} Bianca mit Olivenöl und frischem Rosmarin	3,80 €
Caprese ^{A1, A7} mit Tomatensauce, Mozzarella und Fleischtomaten	4,80 €
Parma ^{A1, A7} mit Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola - Salat und Parmesanhaube	5,80 €

Spezialita di Pasta / Nudelspezialitäten

Spaghetti oder Pennette ^{A1, A3} 7,80 €

Kombinieren Sie Ihre Pasta mit der Soße Ihrer Wahl:
Pomodoro e basilikum, Bolognese, Carbonara oder Aglio e Olio scharf

Lasagne al Forno ^{2, A1, A7} 9,80 €
Nudelaufwurf mit Bolognese - und Béchamelsauce, mit Käse überbacken

Tagliatelle

Wählen Sie dazu Ihre Lieblingsauce:

Pesto ^{A1, A3, A7, A8} 8,80 €

Hausgemachte Bandnudeln mit hausgemachtem Kräuterpesto, Bio - Rucola und Parmesanhaube

Gorgonzola ^{A1, A3, A7} 9,80 €

Hausgemachte Bandnudeln mit Gorgonzola - Sauce und Parmaschinken

con Porcini ^{A1, A3, A7} 11,40 €

Hausgemachte Bandnudeln mit Steinpilzen in feiner Cognac - Rahm - Sauce

al Salmone ^{A1, A3, A4, A7} 11,80 €

Hausgemachte Bandnudeln mit Silberlachs, Dill und rotem Pfeffer in feiner Wodka - Creme - Sauce

allo Chef ^{A1, A3, A7} 11,60 €

Hausgemachte Bandnudeln mit Fleischstreifen und Champignons in feiner Sahne - Sauce

„Buono“ ^{A1, A3, A7} 14,80 €

Hausgemachte Bandnudeln in aromatisierter Trüffel - Butter mit frisch geriebenem schwarzen Trüffel

Spaghetti Pescatore ^{A1, A2, A3, A14} 11,80 €

Meeresfrüchte in leichter Tomatensauce

Spaghetti con Scampi ^{A1, A2, A3} 12,40 €

Scampi und frische Zucchini

Tris di Pasta pro Person ^{A1, A2} pro Person 13,80 €

(ab 2 Personen) Drei verschiedene Nudelgerichte

Lassen Sie sich überraschen

buono
ristorante & pizzeria



Original italienische Steinofen - Pizza Ø 33 cm

Pizza pane ^{A1}	Pizzabrot mit oder ohne Tomaten, frischem Knoblauch, Olivenöl und Basilikum	3,80 €
Margherita ^{A1, A7}	Pizza mit Tomaten und Mozzarella	6,20 €
Genovese ^{A1, A7, A8}	Pizza mit Tomaten, Mozzarella und hausgemachtem Pesto mit Kirschtomaten und Parmesanhaube	7,80 €
Salame ^{1, A1, A7}	Pizza mit Tomaten, Mozzarella und Salami	7,20 €
Siciliana ^{5, A1, A7}	Pizza mit Tomaten, Mozzarella, Sardellen und schwarzen Oliven	8,60 €
Prosciutto e funghi ^{A1, A7}	Pizza mit Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken und frischen Champignons	7,80 €
Dolce vita ^{A1, A7}	Pizza mit Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken und Ananas	7,80 €
Tonno e cipolla ^{A1, A7}	Pizza mit Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebel	8,60 €
Calzone ^{1, A1, A7}	Gefüllte Pizza mit Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Salami, Artischocken und Parmesanhaube	8,80 €
Diavola ^{1, 2, A1, A7}	Pizza mit Tomaten, Mozzarella, neapolitanische scharfe Salami und frische Paprika	9,40 €
Verdure ^{A1, A7}	Pizza mit Tomaten, Mozzarella und frischem Gemüse	9,20 €
5 formaggi ^{A1, A7}	Pizza mit Tomaten und fünf verschiedenen Käse-Sorten	9,20 €
Speciale ^{1, 5, A1, A7}	Pizza mit Allem	9,40 €
Italia ^{A1, A7}	Pizzabrot mit Tomaten, 1/3 Mozzarella, 1/3 Rucola, 1/3 Parmaschinken	9,40 €
„Buono“ ^{A1, A7}	Pizza mit Mozzarella, Rucola, Kirschtomaten, Parmesan und frisch geriebenem schwarzen Trüffel	13,80 €
Milano ^{1, A1, A7}	Pizza mit Tomaten, Mozzarella, Mailänder-Salami, Fleischtomaten, Rucola-Salat, Parmesanhaube	9,40 €
Americana ^{A1, A3, A7}	Doppelte Pizza mit Tomaten, Mozzarella, Salami, Mais, Ei	10,80 €
Pescatore ^{A1, A2, A7, A14}	Pizza mit Tomaten, frischen Meeresfrüchten, Scampi, Muscheln und Knoblauch	11,90 €
Mare e monti ^{A1, A2, A7, A14}	1/2 Frutti di Mare und 1/2 gefüllte Pizza mit Champignons	11,80 €
Scampi e rucola ^{A1, A2, A7}	Kleine Pizza mit Tomaten, Scampi, Zucchini, Kirschtomaten, Knoblauch, Olivenöl, Rucola-Salat und Parmesanhaube	12,90 €
Salmone e rucola ^{A1, A4, A7}	Kleine Pizza mit Tomaten, frischem norwegischen Lachsstreifen, Kirschtomaten, Knoblauch und Olivenöl, Rucola-Salat und Parmesanhaube	12,90 €

Pesci e vini bianchi / Fisch und Weißwein

Filetto luccio griglia ^{A4} Zanderfilet vom Grill mit frischen Kräutern	16,80 €
Salmon griglia ^{A4} Silberlachs-Filet vom Grill mit frischen Kräutern	17,40 €
Baby Calamari griglia ^{A14} Baby Calamari vom Grill mit frischen Kräutern	16,80 €
Scampi griglia ^{A2} Riesengarnelen vom Grill mit frischen Kräutern	19,20 €
Fisch des Tages vom Grill mit frischen Kräutern	19,80 €

Zu allen Fischgerichten reichen wir Ihnen
Butterkartoffeln und Gemüse.

Grigliata pesce ^{A2, A4, A7, A14} Frische Fische (Calamari, Riesengarnele, Lachsfilet und Zanderfilet) vom Grill mit frischen Kräutern, serviert mit Salat und frischem Gemüse	19,40 €
--	---------

Unsere Weinempfehlung zu den Fischgerichten

Italienischer Hauswein Alcamo	0,25l	4,20 €
Pinot Grigio	0,25l	4,80 €
Chardonnay	0,25l	4,80 €
Lugana	0,25l	5,80 €
Frizzantino	0,25l	4,20 €
Weißweinschorle	0,25l	4,20 €



Carni e vini rossi / Fleisch und Rotwein

Filetto tacchino, griglia Putenbrust - Filet vom Grill mit frischem Rosmarin	13,80 €
Scaloppina alla Romana Schweinelendchen mit Parmaschinken	14,90 €
Scaloppine Vittello, griglia Kalbs-Medaillons vom Grill mit frischem Rosmarin	17,80 €
Filetto manzo, griglia Rinder - Filet - Medaillons vom Grill mit frischem Rosmarin	18,80 €

Zu allen Fleischgerichten reichen wir Ihnen
Butterkartoffeln und Gemüse.

Carne mista, griglia Grillteller (Putenbrust, Rinder - Filet - Medaillons, Kalbs - Medaillons) mit frischem Rosmarin, serviert mit Gemüse der Saison und Ofenkartoffeln	18,80 €
--	---------

Unsere Weinempfehlung zu den Fleischgerichten

Ital. Hauswein Nero D'Avola	0,25l	4,20 €
Merlot	0,25l	4,90 €
Primitivo	0,25l	4,90 €
Chianti D.O.C. Terre di Montalcino	0,25l	4,90 €
Lambrusco	0,25l	4,20 €
Rotweinschorle	0,25l	4,20 €



Dolce / Süße Versuchung

Hausgemachtes Tiramisu ^{9, A7} mit Vanille - Eis und Sahne - Häubchen, mit frischen Früchten garniert	4,80 €
Panna Cotta ^{A7} Klassisches italienisches Panna Cotta, mit Obst garniert	4,80 €
Profiteroles cioccolato ^{A7} Hausgemachte Schokoladen - Profiteroles, mit frischen Früchten garniert	4,80 €
Dessert della casa ^{9, A7} Gemischter Nachspeisenteller, mit frischen Früchten garniert	5,90 €

Formaggi / Käse

Gorgonzola ^{A7} mit frischem Obst garniert	4,20 €
Parmigiano ^{5, A7} mit Oliven und Peperoni garniert	4,20 €
Formaggi misti ^{A7} Gemischter Käse mit frischem Obst garniert	6,40 €

Gelato / Eis

Gelato misto ^{A7} Gemischtes Eis mit Sahne	3,20 €	Coppa Hugo Zitronen - Eis mit Prosecco, Holunderblütensirup und Minze	5,20 €
Coppa Frutta ^{A7} Gemischtes Frucht - Eis mit frischen Früchten und Orangensaft	4,20 €	Coppa Lamponi ^{A7} Vanille-Eis mit heißen Himbeeren	5,20 €
Coppa Negro ^{A7} Schokoladen - Eis mit Eierlikör, Schokosauce und Sahne	4,20 €	Eiskaffee ^{9, A7} Kaffee mit Vanille - Eis und Sahne	4,20 €
Coppa Amarena ^{A7} Vanille- und Schokoladen - Eis mit Amarenakirschen und Sahne	4,60 €	Eisschokolade ^{A7} Trinkschokolade mit Schokoladen - Eis und Sahne	4,20 €
Coppa Amaretto ^{A7} Gemischtes Eis mit Amaretto - Likör, Mandeln und Sahne	5,60 €		

Flaschenweine bianchi / weiß

Gavi di Gavi	0,75 l	20,60 €
Lugana	0,75 l	22,80 €
Rosé	0,75 l	18,80 €
Fragolino weiß	0,75 l	15,90 €

Flaschenweine rossi / rot

Montepulciano	0,75 l	24,80 €
Chianti	0,75 l	22,80 €
Primitivo	0,75 l	22,40 €
Fragolino rot	0,75 l	15,20 €



Unsere Bierspezialitäten aus dem Hause Brauerei Wittmann

Wittmann Urhell (vom Fass)	0,5 l	3,10 €
Carl Wittmann Dunkel	0,5 l	3,10 €
Premium Extra Pils (vom Fass)	0,3 l	2,90 €
Alkoholfreies Bier	0,5 l	3,10 €
Hefeweißbier	0,5 l	3,40 €
Hefeweißbier leicht	0,5 l	3,40 €
Hefeweißbier dunkel	0,5 l	3,40 €
Alkoholfreies Weißbier	0,5 l	3,40 €
Cola-Weiße ^{1,9}	0,5 l	3,20 €
Russen	0,5 l	3,20 €
Radler	0,5 l	2,90 €

Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner Mineralwasser medium / naturell	0,25 l	2,80 €
Gerolsteiner Mineralwasser medium	0,5 l	3,60 €
Gerolsteiner Mineralwasser medium / naturell	0,75 l	4,60 €
Orangen- / Zitronen Limonade klein ¹	0,3 l	2,60 €
Orangen- / Zitronen Limonade groß ¹	0,4 l	3,10 €
Coca Cola klein ^{1,9}	0,3 l	2,80 €
Coca Cola groß ^{1,9}	0,4 l	3,10 €
Coca Cola light (aus der Flasche) ^{1,9}	0,33 l	2,80 €
Spezi klein ^{1,9}	0,3 l	2,80 €
Spezi groß ^{1,9}	0,4 l	3,10 €
Bitter Lemon ¹⁰	0,3 l	2,80 €
Pfirsich Eistee ^{1,9}	0,3 l	2,40 €
Saft klein	0,3 l	2,90 €
Saft groß	0,4 l	3,30 €
(Apfel, Orange, Kirsch, Traube, Johannisbeere, Rhabarber oder Maracuja)		
Saftschorle klein	0,3 l	2,80 €
Saftschorle groß	0,4 l	3,20 €
(Apfel, Orange, Kirsch, Traube, Johannisbeere, Rhabarber oder Maracuja)		

Warme Getränke

Espresso ⁹	1,90 €
Espresso doppio ⁹	2,60 €
Latte Macchiato ^{9, A7}	2,80 €
Cappuccino ^{9, A7}	2,80 €
Tasse Kaffee ⁹	2,60 €
Tasse Tee ⁹ (Kamille, Pfefferminze, Früchte oder Schwarz mit Zitrone)	2,60 €

Cognac und Wiskey

Vecchia Romagna	38%	2 cl	4,80 €
Jack Daniels	43%	2 cl	4,80 €

Liköre

Amaretto	28%	2 cl	2,90 €
Sambuca	38%	2 cl	2,90 €
Limoncello	30%	2 cl	2,90 €

Magenbitter

Fernet Branca	39%	2 cl	3,20 €
Ramazzotti	30%	2 cl	3,20 €
Averna	29%	2 cl	3,20 €

Spirituosen

Obstler	37,5%	2 cl	2,90 €
Williams	37,5%	2 cl	2,90 €

Grappa

Prosecco	40%	2 cl	4,20 €
Moscato	40%	2 cl	4,20 €
Stravecchia	38%	2 cl	3,20 €



b

Zusatzstoffe:

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Konservierungsstoffen
- 3 = mit Antioxidationsmittel
- 4 = mit Geschmacksverstärker
- 5 = mit Schwärungsmitteln, geschwärzt
- 6 = mit Schwefeldioxid, geschwefelt
- 7 = mit Phosphat
- 8 = mit Milcheiweiss
- 9 = koffeinhaltig
- 10 = chininhaltig
- 11 = mit Süßungsmitteln

Allergene:

- A1 = glutenhaltiges Getreide
- A2 = Krebstiere
- A3 = Eier
- A4 = Fische
- A5 = Erdnüsse
- A6 = Sojabohnen
- A7 = Milchprodukte
- A8 = Schalenfrüchte (Nüsse)
- A9 = Sellerie
- A10 = Senf
- A11 = Sesamsamen
- A12 = Schwefeldioxid und Sulphite
- A13 = Lupinien
- A14 = Weichtiere