



SALVE A TUTTI,

wir möchten euch auf eine kulinarische Italienreise mitnehmen und freuen uns euch mit italienischen Spezialitäten und frischen Zutaten aus der Region und aus Italien verwöhnen zu dürfen.

**Neben Pizza, Carne und Pesce bekommt ihr auch Pasta
AMORE und DOLCE VITA**

Jede Veranstaltung, jedes Treffen erzählt eine einzigartige Geschichte – teilt eure mit uns !
Private Feiern, Business-Events oder einfach Lust zu feiern – wir bieten Gestaltungsmöglichkeiten für jeden Anlass.
Ob ein kleines Beisammensein oder eine große Feier – wir bieten euch die passenden Räumlichkeiten, und eine einzigartige Kulinarik.

Wenn ihr ein Gericht auf dieser Karte vermisst, sprecht uns bitte an.

Auf Anfrage kreieren wir gerne hierfür, gemeinsam mit euch, eine individuelle Menüzusammenstellung.
Und an warmen Tagen lässt es sich gut auf unserer Terrasse und im Biergarten entspannen.

Wir freuen uns wenn wir nicht nur euren Hunger, sondern auch euer Fernweh nach Italien stillen können.

Die kostbarsten Augenblicke des Tages
ESSEN – TRINKEN – FEIERN

RUBINO

RISTORANTE PIZZERIA
BIZIOVANTE PIZZERIA

APERITIVI CONSIGLIATI / APERITIVEMPFEHLUNG

MARTINI FIERRO SPRITZ AMBRATO ^{1,2}	8 EURO
CRODINO SPRITZ GUSTOSO alkoholfrei	8 EURO

INSALATE

INSALATA MISTA PICCOLA	7 EURO
Kleiner gemischter Salat ^{1,2}	
INSALATA DI POMODORO E CIPOLLE DI TROPEA	10 EURO
Tomatensalat mit roten Tropea-Zwiebeln ^{1,2}	
INSALATA CAPRESE DI BUFALA CON POMODORI ROMANELLO	14 EURO
Romanello Tomaten, Büffelmozzarella und Basilikum ^{1,2,L}	
INSALATA MISTA GRANDE CON CRUDO, NOCI E FIOR DI LATTE	16 EURO
Großer gemischter Salatteller mit Rohschinken „Parma“, Walnüsse und Mozzarella ^{1,2,L}	
INSALATA MISTA GRANDE CON GAMBERI E CARCIOFI	18 EURO
Großer gemischter Salatteller mit Gambas und Artischocken ^{1,2,F,B}	

ZUPPE

MINISTRONE DI VERDURE	9 EURO
Gemüsesuppe ^{1,2}	
VELLUTATA DI POMODORO E BASILICO	8 EURO
Tomaten- Consommé verfeinert mit Basilikum ^{1,2}	
ZUPPA DI PESCE MEDITERRANEO	15 EURO
Fischsuppe „Mediterraneo“ ^{F,B}	

RUBINO

RISTORANTE PIZZERIA

ANTIPASTI

BRUSCHETTA CLASSICA	7 EURO
Bruschetta mit Tomaten und Basilikum ^G	
INSALATA DI MARE	17 EURO
Meeresfrüchtesalat ^{B,F,R}	
CARPACCIO DI MANZO	15 EURO
Rindercarpaccio ^L	
VITELLO TONNATO	16 EURO
Dünne Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce ^F	
ANTIPASTO DELLA CASA	28 EURO
Meeresfrüchtesalat, gegrilltes Gemüse, Parmaschinken, Vitello Tonnato und Insalata Caprese für 2 Personen ^{L,F,B,1,2}	

VINI CONSIGLIATI / WEINEMPFEHLUNG

BIANCO Pinot Grigio Le due Giare, 0,2 l ¹⁰	7,5 EURO
ROSÉ Chiaretto di Bardolino Riva d'oro, 0,2 l ¹⁰	7,5 EURO

Kenntlichmachung von Zusatzstoffen:

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoffen oder konserviert, 3 = mit Antioxidationsmitteln, 4 = mit Geschmacksverstärker
5 = geschwärzt, 6 = koffeinhaltig, 7 = mit Alkohol, 8 = mit Formschinken, im Schinken: Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsstoff
E 250), Antioxidationsmittel E 301, Geschmacksverstärker E 621, 9 = chininhaltig, 10 = sulfithaltig

Deklarationspflichtige Allergene

A) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse / B) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse / C) Schalenfrüchte / D) Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse / E) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse / F) Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse / G) Glutenhaltiges Getreide / H) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse / L) Milch (Laktose) und daraus gewonnene Erzeugnisse / M) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse / N) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse / O) Schwefeldioxid und Sulphite / P) Lupin und daraus gewonnene Erzeugnisse / R) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Mit Erscheinen dieser Karte verlieren alle vorherigen Speisekarten Ihre Gültigkeit.

(Stand 01/2025). Alle Preise inklusive der gesetzlichen MwSt. und Bedienung.

RUBINO

RISTORANTE PIZZERIA
BIZIOVANTE BIZZEBIV

PRIMI PIATTI

TAGLIOLINI FRESCHI „AGLIO E OLIO“	12 EURO
Frische Nudel Tagliolini mit nativem Olivenöl und Knoblauch ^{G,L}	
TAGLIATELLE ALLA „BOLOGNESE“	15 EURO
Frische Nudel Tagliatelle mit Rinderhackfleisch ^{G,L}	
TAGLIOLINI ALLA „CARBONARA“ CON GUANCIALE	14 EURO
Frische Nudel Tagliolini mit Schweinebacke (luftgetrockneter) Ei und Parmigiano Reggiano ^{A,G,L,2,3}	
GNOCCHI FRESCHI „VERDEORO“ CON PARMIGIANO REGGIANO	16 EURO
Frische Gnocchi mit Blattspinat und Safran, verfeinert mit Parmigiano Reggiano ^{G,L}	
LASAGNE FRESCHE ALLA „BOLOGNESE“ CON BESCIAPELLA	15 EURO
Frische Lasagne „Bologna“ mit Béchamelsauce und Mozzarella ^{G,L}	
GNOCCHI FRESCHI ALLA „SORRENTINA“	13 EURO
Frische Gnocchi „Sorrentina“ mit Tomatensauce und Mozzarella überbacken ^{G,L}	
TAGLIATELLE PORCINI E FILETTO DI MANZO „BAROLO“	21 EURO
Frische Nudel Tagliatelle mit Steinpilzen und Rindertranchen, dazu Cocktailtomaten in Rotwein flambiert ^{G,L}	
STROZZAPRETI FRESCHI ALLO „SCOGLIO“	21 EURO
Kurze geschwungene frische Pasta mit Meeresfrüchten in Chardonnay-Cocktailtomatensauce garniert mit Mies-Venus-Muscheln ^{G,L,B}	
TAGLIATELLE SALMONE CON POMODORINO	19 EURO
Frische Nudel Tagliatelle mit Lachs und leichte Cocktailtomaten ^{G,L,B,F,R}	

RUBINO

RISTORANTE PIZZERIA
BISTORANTE PIZZERIA

CARNE

BISTECCA DI MANZO ENTRECOTE 32 EURO

USA Entrecote Rib-Eye Steak (ca. 250 Gramm) vom Grill ^{1,2}

SCALOPPINA ALLA ROMANA 29 EURO

Naturschnitzel vom Kalb mit Rohschinken, in Butter-Salbei gebraten ^{1,2,L}

PICCATA ALLA MILANESE 29 EURO

Piccata Mailänder Art aus Kalb mit Ei und Parmesan paniert ^{1,2,A,G,L}

CONTORNI / BEILAGE

zur Wahl: Rosmarinkartoffeln, Ratatouille Gemüse und Kartoffelecken mit Paprika
(1 Beilage ist im Preis inkludiert)

PESCE

BRANZINO ALLA CROSTA DI PATATE 30 EURO

Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten Kartoffelkruste ^{1,2,F,L}

CALAMARI ALLA GRIGLIA 26 EURO

Tintenfisch vom Grill verfeinert mit Knoblauch und Zitronenduft ^{1,2,F,L}

FILETTO DI SALMONE ALLA GRIGLIA 28 EURO

Norwegischer Lachsfilet vom Grill verfeinert mit Knoblauch ^{1,2,F,L}

CONTORNI / BEILAGE zur Wahl: Rosmarinkartoffeln, Ratatouille Gemüse und Kartoffelecken mit Paprika
(1 Beilage ist im Preis inkludiert)

VINI CONSIGLIATI / WEINEMPFEHLUNG

BIANCO 35 EURO

Cantina Tenuta Malavasi Lugana UPUPA, Jahrgang 2023, 0,75 l Flasche ¹⁰

ROSSO 38 EURO

Cantina San Donaci Primitivo di Manduria PRIMIUS, Jahrgang 2020, 0,75 l Flasche ¹⁰

RUBINO

RISTORANTE PIZZERIA
BIZIOBANTE PIZZERIA

LA VERA PIZZA ITALIANA 36 cm

REGINA	12 EURO
San Marzano Tomate, Mozzarella Fior di latte aus Agerola, verfeinert mit Olivenöl extra vergine und frischem Basilikum ^{1,2,G,L}	
MILANO	13 EURO
San Marzano Tomate, Mozzarella Fior di latte aus Agerola, Salami dazu Bergoregano aus Süditalien ^{1,2,G,L}	
MONZA	13 EURO
San Marzano Tomate, Mozzarella Fior di latte aus Acerola, Schinken dazu Bergoregano aus Süditalien ^{1,2,G,L}	
SILA	18 EURO
San Marzano Tomate, Mozzarella Fior di latte aus Acerola, Steinpilzen, Gorgonzola dazu Bergoregano aus Süditalien ^{1,2,G,L}	
TORINO	15 EURO
San Marzano Tomate, Mozzarella Fior di latte aus Agerola, Salami, Schinken, Champignons dazu Bergoregano aus Süditalien ^{1,2,G,L}	
TROPEA^F	15 EURO
San Marzano Tomate, Mozzarella Fior di latte aus Agerola, Tropea Zwiebeln, Thunfisch dazu Bergoregano aus Süditalien ^{1,2,G,L,F}	
PARMA	18 EURO
San Marzano Tomate, Mozzarella Fior di latte aus Agerola, Rohschinken, Rucola, Parmigiano Reggiano dazu Bergoregano aus Süditalien ^{1,2,G,L}	
COSENZA	15 EURO
San Marzano Tomate, Mozzarella Fior di latte aus Agerola, scharfe Salami dazu Bergoregano aus Süditalien ^{1,2,G,L}	
GALLIPOLI	18 EURO
San Marzano Tomate, Mozzarella Fior di latte aus Agerola, frische Meeresfrüchte verfeinert mit Knoblauch ^{1,2,G,L,B,F}	

RUBINO

RISTORANTE PIZZERIA
RISTORANTE PIZZERIA

LA VERA PIZZA ITALIANA 36 cm

PORTO CESAREO	18 EURO
San Marzano Tomate, Mozzarella Fior di latte aus Acerola, Garnelen, Thunfisch, frische Tomaten verfeinert mit Knoblauch ^{1,2,G,L,B,F}	
VALSASSINA	15 EURO
Mozzarella Fior di latte aus Agerola, Gorgonzola aus Valsassina, Parmigiano Reggiano, Ricotta ^{1,2,G,L}	
ROMA	15 EURO
Mozzarella Fior di latte aus Agerola, mediterranes Grillgemüse verfeinert mit Knoblauch ^{1,2,G,L}	

DOLCI

TIRAMISU DELLA CASA „MOKKA“ ^{1,2,A,L}	9 EURO
Hausgemachtes Tiramisu	
PANNA COTTA CON FRUTTI DI BOSCO CALDI ^{1,2,A,L}	9 EURO
Hausgemachtes Panna Cotta mit Waldbeeren, warm serviert	

APERITIVI

LILLET ^{1,7,10}		7,5 EURO
LIMONCELLO SPRITZ ^{1,7}		7,5 EURO
APEROL SPRITZ ^{1,7,9}		7,5 EURO
HUGO ^{1,7,9}		7,5 EURO
CAMPARI SODA / ORANGE ^{1,7}		7,5 EURO
PROSECCO ^{7,10}	0,10 l	7,5 EURO
PROSECCO SCAVI & RAY ^{7,1}	0,70 l	29 EURO