



Via Campana
CUCINA ITALIANA

Gli aperitivi

APERITIF

Prosecco di Valdorbiadine 1 cl	7,90 Euro
Martini Bianco 5 cl	6,90 Euro
Martini Rosso 5 cl	6,90 Euro
Martini Dry 5 cl	6,90 Euro
Campari Soda	8,90 Euro
Campari Orange	8,90 Euro
Hugo	8,90 Euro
Amalfi by Night Spritz	8,90 Euro
Aperol Spritz	8,90 Euro

Le Zuppe

SUPPEN

Zuppa di Pomodoro <i>Tomatencremesuppe</i>	8,90 Euro
Minestrone <i>Gemüsesuppe</i>	8,90 Euro

Gli antipasti

VORSPEISEN

Bruschette con Aglio e Promodorini	6,90 Euro
<i>2 geröstete Brotscheiben mit Olivenöl, Kirschomaten, Knoblauch und Petersilie</i>	
Pizza Pane con Aglio e Rosmarino	6,90 Euro
<i>Gewürzter Pizzaboden mit Knoblauch und Rosmarin</i>	
Carpaccio di Manzo	15,90 Euro
<i>Rinderfilet-Carpaccio mit Rucola und gehobelten Parmesankäse</i>	
Vitello Tonnato	15,90 Euro
<i>Fein geschnittenes Kalbsfleisch mit Thunfisch-creme und Karpfern</i>	
Composizione di Antipasti di Verdure „Via Campana“	
<i>Komposition unserer klassischen Gemüse-Vorspeisen</i>	
	<i>pro Pers. 18,90 Euro</i>

Zu jedem Gerichten Carpaccio, Vitello Gemüse Antipasti wird ein Brotkorb gereicht, jeder weitere Brotkorb wird mit 3,50 Euro berechnet



PIZZA



Margherita <i>Tomatensoße und Fior di Latte</i>	10,50 Euro	Capricciosa <i>Tomatensoße, Fior di Latte, Champignons, Artischocken, gekochter Schinken</i>	14,50 Euro
Pontone <i>Tomatensoße, Fior di Latte und Salami</i>	13,00 Euro	Diavulella <i>Tomatensoße, Fior di Latte, Champignons, scharfe Peperoni, scharfe Salami</i>	14,50 Euro
Cetara <i>Tomatensoße, Fior di Latte, Sardellen, Oliven, Zwiebeln, Kapern</i>	13,50 Euro	Tramonti <i>Sahne, Champignons, Fior di Latte, Salami, gekochter Schinken, Parmigiano, Pfeffer, ohne Tomatensoße</i>	15,50 Euro
Vietri Sul Mare <i>Tomatensoße, Fior di Latte, Champignons, Salami</i>	13,50 Euro	Maiori <i>Tomatensoße, Fior di Latte, Champignons, Paprika, Salami, Schinken</i>	15,50 Euro
Prosciutto e Funghi <i>Tomatensoße, Fior di Latte, Champignons, gekochter Schinken</i>	13,50 Euro	Atrani <i>Tomatensoße, Fior di Latte, Meeresfrüchte, Cherrytomaten</i>	16,00 Euro
Ravello <i>Pizzaboden, Rucola, Parmigiano, Balsamico, gewürzte Cherrytomaten</i>	15,50 Euro	Minori <i>Tomatensoße, Fior di Latte, Thunfisch, Oliven</i>	14,50 Euro
		Praiano <i>Tomatensoße, Fior di Latte, Ananas und gekochter Schinken</i>	13,50 Euro
		Parma <i>Tomatensoße, Fior di Latte, Parmaschinken</i>	16,00 Euro
		Parma con rucola e parmigiano <i>Tomatensoße, Fior di Latte, Rucola, Parmigiano, Parmaschinken</i>	18,00 Euro
		Scala (vegetarisch) <i>unterschiedliche gekochte Gemüsesorten, Fior di Latte, ohne Tomatensoße</i>	16,50 Euro
		Amalfi <i>Tomatensoße, Fior di Latte, Spinat, Lachs</i>	16,50 Euro
		Positano <i>Gamberetti, Zucchini, Sahne, Fior di Latte, ohne Tomatensoße</i>	17,00 Euro
		<i>Alle Pizzasorten gehen auch glutenfrei, mit Basisboden, Zutaten werden extra berechnet</i>	12,00 Euro

La Pasta al forno

NUDELGERICHTE AUS DEM OFEN

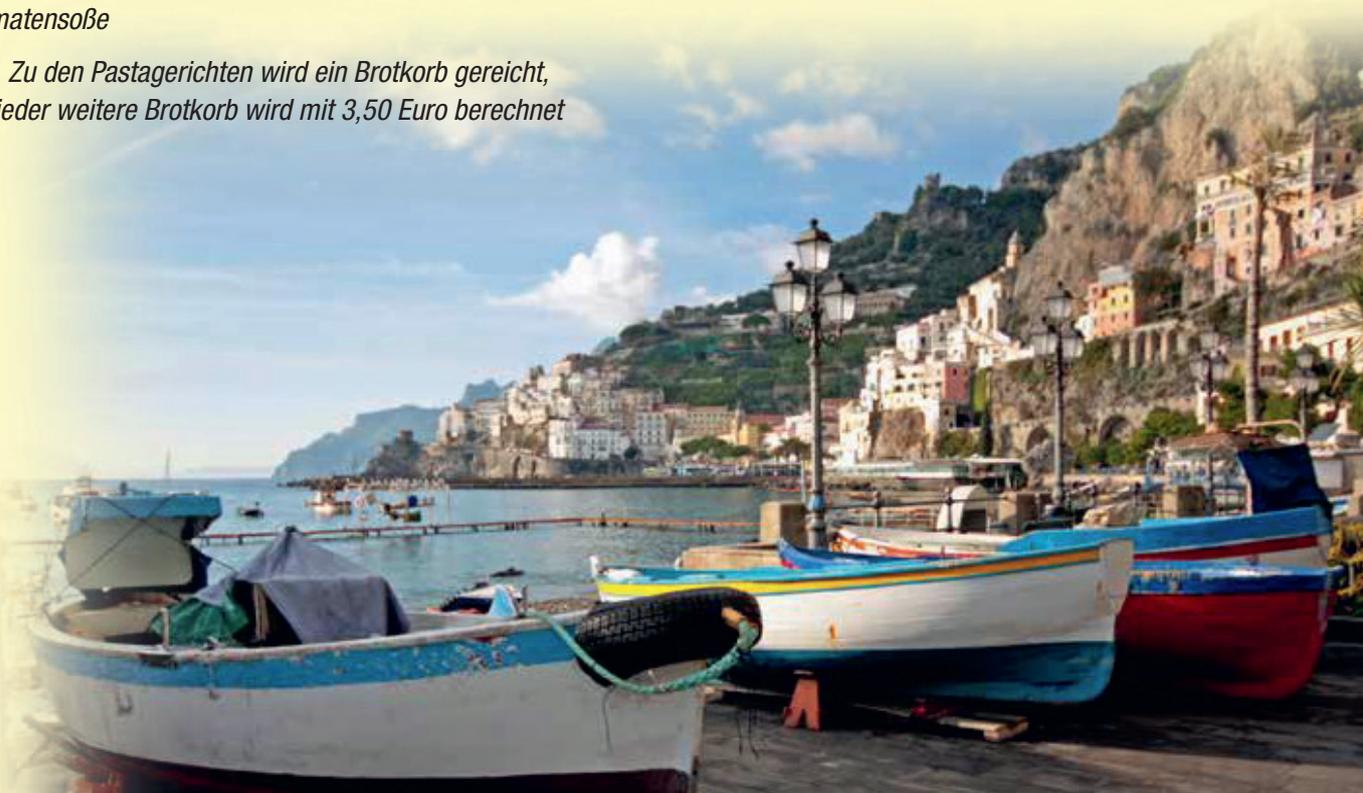
Penne al forno con verdure <i>überbackene Penne mit Tomatensoße, Fior di Latte, Auberginen und Zucchini</i>	15,50 Euro	Spaghetti ai frutti di mare <i>mit Meeresfrüchten, Tomatensoße, Knoblauch</i>	17,00 Euro
Lasagna al forno <i>geschichtete Nudel Platten mit Tomatensoße, überbackenen Fior di Latte und Fleisch</i>	15,50 Euro	Fettuccine via Campana <i>hausgemachte Bandnudeln nach Art des Hau- ses mit Parmaschinken, Champignons, Erbsen und Tomatensahnesoße</i>	18,00 Euro
Gnocchi alla sorrentina al forno <i>Karoffelnudeln mit Tomatensoße und Fior di Latte überbacken</i>	15,50 Euro	Tortellini alla panna e prosciutto <i>gefüllte Nudeln mit Sahne und gekochtem Schinken</i>	14,50 Euro

Le specialita `di pasta

NUDELGERICHTE

Spaghetti al pomodoro <i>in Tomatensauce</i>	12,50 Euro	Penne al Gorgonzola <i>Nudeln in Gorgonzolasauce</i>	16,50 Euro
Fettuccine alla bolognese <i>Hausgemachte Bandnudeln in Fleischsauce</i>	15,50 Euro	Spaghetti all`aglio, olio e peperoncino <i>mit Knoblauch, Chili, Olivenöl und Petersilie</i>	13,00 Euro
Spaghetti alla carbonara <i>Ricetta originale nur Speck, Ei und Pfeffer nach original Rezept</i>	13,90 Euro	Penne al tonno <i>Nudeln mit Thunfisch, Zwiebeln, Tomatenso- ße, Kapern und Oliven</i>	16,50 Euro
Spaghetti all`Amatriciana <i>mit Speck, Zwiebeln und Tomatensoße</i>	13,90 Euro	Penne all`arrabbiata <i>Tomatensoße, Knoblauch und Chili</i>	12,50 Euro
Spaghetti alla bella donna <i>schwarzen Oliven, Chilli, Knoblauch, Kapern, Tomatensoße</i>	14,90 Euro	Fettuccine al salmone <i>hausgemachte Bandnudeln mit Zwiebeln, Lachsfiletwürfel und Tomatensahnesauce</i>	18,50 Euro

*Zu den Pastagerichten wird ein Brotkorb gereicht,
jeder weitere Brotkorb wird mit 3,50 Euro berechnet*



Le specialita `di Carne

FLEISCHGERICHTE

Saltimbocca alla romana 27,50 Euro

*Gebratene Kalbsmedaillons mit Parmaschinken,
Salbei und Gemüsebeilage u. Rosmarientof-*

Bistecca ai ferri 28,90 Euro

*Rumpsteak vom Grill mit
Gemüse u. Rosmarienkartoffeln*

Filetto ai ferri 33,90 Euro

*Rinderfilet vom Grill mit
Gemüse u. Rosmarienkartoffeln*

*Zu jedem Gericht wird ein Brotkorb gereicht,
jeder weitere Brotkorb wird mit 3,50 Euro berechnet*



Le specialita `di pesce

FISCHGERICHTE

Gamberoni alla griglia 28,00 Euro

gegrillte Garnelen mit Salatbeilage

Gamberoni Via Campana 31,50 Euro

*Garnelen mit Cherrytomaten, Weißwein,
Knoblauch und Salatbeilage*

Salmone Fresco alla griglia 28,00 Euro

*Frisches Lachsfilet vom Grill
mit Salatbeilage*

*Zu jedem Gericht wird ein Brotkorb gereicht,
jeder weitere Brotkorb wird mit 3,50 Euro berechnet*





Le Insalate

SALATE

Insalata di Stagione <i>gemischer Salat: mit Zwiebeln, Oliven, Tomaten, Karotten, Paprika, Rucola</i>	10,50 Euro
Insalatona via Campana <i>gemischter Salat mit Thunfisch, Mozzarella und Ei</i>	18,50 Euro
Insalatona speciale <i>gemischter Salat mit Geflügelbrustfilet Würfeln, Pilzen, Parmigiano und Melone</i>	18,50 Euro

*Zum Salat wird ein Brotkorb gereicht,
jeder weitere Brotkorb wird mit 3,50 Euro
berechnet*



Le Birre

BIER

vom Fass	0,3 l	4,10 Euro
vom Fass	0,4 l	4,90 Euro
Bier alkoholfrei, Flasche	0,33 l	4,50 Euro
Vita Malz, Flasche	0,33 l	4,50 Euro
Dunkelbier, Flasche	0,5 l	5,80 Euro
Hefeweizen, Flasche hell, dunkel, kristall	0,5 l	5,80 Euro
Weizenbier alkoholfrei	0,5 l	5,80 Euro
Birra Moretti	0,33 l	4,80 Euro

WARMER GETRÄNKE

Espresso	3,00 Euro
Espresso Doppio	5,20 Euro
Espresso Corretto	4,80 Euro
Tasse Kaffee	3,80 Euro
Cappuccino	4,00 Euro
Latte Macchiato	5,50 Euro
Tee	3,80 Euro

DIGESTIVI

Sambuca	2 cl	6,50 Euro
Amaro Averna	2 cl	6,50 Euro
Ramazotti	2 cl	6,50 Euro
Limoncello	2 cl	6,50 Euro

Analcolici

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Ital. Bergwasser	0,25 l	4,00 Euro
Ital. Bergwasser	0,75 l	7,50 Euro
Coca Cola	0,33 l	4,50 Euro
Coca Cola light	0,33 l	4,50 Euro
Spezi	0,33 l	4,50 Euro
Fanta	0,33 l	4,50 Euro
Sprite	0,33 l	4,50 Euro
Schweppes Bitter Lemon, Ginger Ale	0,2 l	4,10 Euro
Apfelschorle	0,33 l	4,50 Euro
Orangensaft	0,2 l	4,10 Euro
Apfelsaft	0,2 l	4,10 Euro
Traubensaft	0,2 l	4,10 Euro
Johannisbeersaft (Fruchtnektar)	0,2 l	4,10 Euro
Kirschsaff (Fruchtnektar)	0,2 l	4,10 Euro
Rhabarber Schorle	0,33 l	4,50 Euro

***Gern organisieren wir für Ihre Veranstaltung
individuell Ihr Catering
Sprechen Sie uns an.***



Via Campana

CUCINA ITALIANA

Reservierungen unter:

Nenndorfer Straße 31
Gehrden / Everloh an der B65

Telefon 0 51 08 / 27 66

Fax 0 51 08 / 84 59

www.viacampana.de

Via Campana

CUCINA ITALIANA

**Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten,
die eine Unverträglichkeit auslösen,
wenden Sie sich bitte an unser
Servicepersonal!**

Ihr Via Campana Team

