

Italienische Tradition mitten in Donzdorf

Wir heißen Sie herzlich willkommen im Ristorante Da Raffaele!

Das Ristorante Da Raffaele ist ein Familienbetrieb mit einzigartigen Rezepten der italienischen Küche und reichlich Charme. Unsere Gäste wissen dies seit über 22 Jahren zu schätzen und kommen immer wieder gerne.

In unserem Hause ist beste Qualität zu angemessenen Preisen ebenso selbstverständlich wie ein gemütliches Ambiente und ein freundlicher, aufmerksamer Service.

Das Da Raffaele hat sich in zahlreichen Jahren einen ausgezeichneten Ruf geschaffen.

Diesem Ruf, werden wir auch in Zukunft treu bleiben!

Lassen auch Sie sich von unserem schönen Ambiente und unseren kulinarischen Freuden überzeugen! Das Ristorante "Da Raffaele" bietet einen idealen Rahmen für festliche Veranstaltungen. Das Ambiente in unserem Restaurant ist perfekt für begeisternde Feiern mit bis zu 80 Gästen.

Gerne stellen wir Ihnen ein individuelles Menü für Ihre Festlichkeiten zusammen.

*Öffnungszeiten täglich von
17:30Uhr - 23:00Uhr - Warme Küche bis 21:30Uhr - Montag ist Ruhetag - <http://www.daraffaele.de>*

Insalate

Insalata mista

Bunter gemischter Salat

Insalata di pomodoro

Tomatenscheiben mit Zwiebelringen dazu Pizzabrötchen

Insalata della casa

Bunter gemischter Salat mit Vorderschinken*, schwarzen Oliven, Artischocken, Ei und Thunfisch dazu Pizzabrötchen 1,3,4,5,C,D,A

Insalata capricciosa

Bunter gemischter Salat mit Vorderschinken*, schwarzen Oliven und Mozzarella dazu Pizzabrötchen 1,3,4,5,G,A

Insalata di tonno

Bunter gemischter Salat mit Thunfisch dazu Pizzabrötchen D,A

Pizzabrötchen mit hausgemachtem Kräuterbutter G,A

Grissini mit hausgemachtem Kräuterbutter G,A

Antipasti

Caprese - Mozzarella mit Tomatenscheiben dazu Pizzabrot G,A

Crema di pomodoro

Tomatencremesuppe G

Carpaccio Cipriani

Rohe Rinderfiletscheiben auf Ruccolabeet mit Parmesanstreifen dazu Pizzabrötchen G,A

Insalata ai frutti di mare- Meeresfrüchtesalat dazu Pizzabrötchen D,A,N,B

Insalata di Rucola

Bruschetta A

*Speisen mit Vorderschinken nach dänischer Art =- Vorderschinken (85%)

1. 2. Farbstoff 3. Konservierungsstoff 4. Geschmacksverstärker 5. Geschwärzt

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien auslösen können, erhalten Sie gerne von uns!

Pasta al forno

Lasagne al forno

Lasagne im Ofen mit Käse überbacken A,G

Rigatoni al forno

mit Vorderschinken, Käse überbacken* A,G

Tortellini al forno

mit Vorderschinken, Champignons und Käse überbacken* 1,3,4,A,G

Canelloni al forno

Canelloni gefüllt mit Spinat und Ricotta im Ofen mit Käse überbacken 3,A,G

Carne

Saltimbocca alla romana

Kalbsfleisch mit Parmaschinken und Bandnudeln in Salbeisoße A,G

Scaloppina alla gorgonzola

Kalbsfleisch in Gorgonzolasoße mit Bandnudeln A,G

Filetto al pepe verde

Rinderfilet in grüner Pfeffersoße mit Bandnudeln 3,A,G

Filetto al aceto balsamico

Rinderfilet in Balsamicosoße mit Bandnudeln A,G

**Speisen mit Vorderschinken nach dänischer Art =- Vorderschinken (85%)*

1. Farbstoff 3. Konservierungsstoff 4. Geschmacksverstärker 5. Geschwärzt

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien auslösen können, erhalten Sie gerne von uns!

Pasta con pesce

Tagliatelle al salmone

Bandnudeln mit Lachs 3,A,G,D

Spaghetti Rucola e Salmone

Spaghetti mit Rucola und Lachs D

Spaghetti ai frutti di mare

Spaghetti mit Meeresfrüchten 2,3,A,D,N,B

Spaghetti mare e monti

Spaghetti mit Schrimps und Steinpilzen 3,A,B,D,G

Pesce



Gambas alla diavolo

Scampi in scharfer Tomatensoße dazu Pizzabrötchen A,B,D

Gambas al gorgonzola

Scampi in Gorgonzolasoße dazu Pizzabrötchen 3,A,B,D,G

Gambas al forno

Scampi in Olivenöl-Knoblauchsoße dazu Salatteller und Pizzabrötchen A,B,D

Calamari alla griglia

Gegrillte Calamari mit Rosmarinkartoffeln D,N

*Speisen mit Vorderschinken nach dänischer Art =- Vorderschinken (85%)

1. 2. Farbstoff 3. Konservierungsstoff 4. Geschmacksverstärker 5. Geschwärzt

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien auslösen können, erhalten Sie gerne von uns!

Pasta

Spaghetti aglio olio
in Olivenöl mit Knoblauch A

Spaghetti alla matriciana
mit Speck und Zwiebeln in Tomatensoße A

Ravioli della casa
Ravioli gefüllt mit Spinat und Ricotta in leichter Tomatensahnesoße 3,A,G

Rigatoni della casa 3,A,G

Penne all'arrabbiata
in scharfer Tomatensoße A,

Spaghetti alla carbonara
mit Eiern und Speck in Sahnesoße A,G,C

Rigatoni al gorgonzola
mit Gorgonzolakäse in Sahnesoße 3,A,G

Penne alla sorrentina
mit Mozzarella in Tomatensahnesoße A,G

Tortellini della casa 3,A,G

Tagliatelle ai funghi porcini
Bandnudeln mit Steinpilzen A,G



Bevande

Bitterrino* 0,2l

Orangensaft 0,3l

Johannisbeersaft 0,3l

Coca Cola*** 0,3l

Fanta* 0,3l

Süßer Sprudel 0,3l

Apfelsaft 0,3l

Mineralwasser 0,3l

San Pellegrino 0,25l Fl.

San Pellegrino 0,75l

Acqua Panna (still) 0,5l

Birra

Pils 0,33l Fl. L

Kristall Weizen 0,5l Fl. L

Hefe Weizen 0,5l L



Genießen Sie bei uns ein Stück Italien!



Aperitif

Prosecco 0,1L

Campari Soda* 5cl

Campari Orange* 5cl

Martini Bianco 5cl

Grappe

Grappa di Nebbiolo da Barolo 2cl

Rund, sehr mild im Geschmack, elegantes Parfum

Grappa di Moscato 2cl

Kräftiges Aroma, intensiver Duft

Spirituosen

Amaretto

Sambuca

Fernet Branca

Ramazotti

Averna

Limoncello

Vecchia Romagna

* Farbstoff

* *Chininhaltig

* **Coffeinhaltig

* *** Teeinhaltig

Dolci

Tartufo

Tartufoeis mit Amaretto G

Panna cotta G

Bevande calde

Espresso ***

Espresso coretto mit Grappa ***

Cappuccino*** G

Milchkaffee*** G

Tee****



* Farbstoff

* *Chininhaltig

* **Coffeinhaltig

* *** Teeinhaltig

* **** Antioxidationsmittel



Vino bianco 0,2l

Weißweinschorle (mit Qualitätswein zubereitet) £

Lugana del Garda

Elegantes, fein fruchtiges und blumiges Bouquet £

Chardonnay delle Venezie I.G.T.

Strohgelb mit grünen Reflexen, Delikat, frisch, fruchtig £

Pinot Grigio delle Venezie I.G.T.

Strohgelb mit grünen Reflexen, delikat, frisch, fruchtig £

Vino Rosso 0,2l

Rotweinschorle (mit Qualitätswein zubereitet) £

Lambrusco Vino Frizzante I.G.T.

Reben, hell rubinrot, lieblich, frisch und prickelnd £

Bardolino Classico D.O.C.

Helles Kirschrot, fein, frisch, fruchtig £

Nero D'Avola

Trocken, voll, angenehme Säure £

Montepulciano D'Abruzzo D.O.C.

Rubinrot, trocken, harmonische Tannine und Säure £

Barbera D'Asti

Leuchtend rubinrot, delikates Bouquet, elegant, rund, ausgeglichen £

Rosé 0,2l

Chiaretto di Bardolino

Hellrosa, delikat, fruchtiges Bouquet £