



RISTORANTE
Il Cavallo

Ihr sympathischer Italiener in Aachen - Brand

*Ein Tag
mit Freunden,
leckerem
Essen und Trinken,
das ist ein guter Tag.*



Ristorante IL Cavallo

Kellerhausstr. 40
52078 Aachen
Tel.: 0241 44527744
Email: ilcavalloaachen@gmx.de
Internet: www.ilcavalloaachen.com

Öffnungszeiten

Montag	Ruhetag
Dienstag	von 11:30 Uhr bis 15:00 Uhr
bis	
Freitag	und 17:30 Uhr bis 23:00 Uhr
Samstag	von 17:30 Uhr bis 23:00 Uhr
Sonntag	von 15:00 Uhr bis 23:00 Uhr

**Wir bieten von Dienstag bis Freitag von 11:30 Uhr bis 15:00 Uhr einen Mittagstisch zum
Preis von 10,50 € an**

E
S
S
E
N
&
T
R
I
N
K
E
N

Herzlich Willkommen im Ristorante *Il Cavallo*

Wir freuen uns, für Sie kochen zu dürfen und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

Speisekarte

Unser Angebot an frisch zubereitetem Essen finden Sie in der beigefügten Speisekarte. Darüber hinaus bieten wir Ihnen eine weitere Auswahl von mitunter täglich wechselnden Speisen an. Die jeweiligen Angebote finden Sie auf unseren Tafeln im Restaurant.

Da wir unsere Speisekarte saisonal und immer marktfrisch gestalten, kann es sein, dass ein von Ihnen gewünschtes Gericht bereits ausverkauft ist oder durch ein anderes ersetzt wurde.

Dafür bitten wir um Ihr Verständnis.

Außerdem finden Sie eine kleine Auswahl in Sachen Suppe, Vorspeisen und Dessert vor.



Erweitert wird das Speisenangebot um
täglich wechselnde saisonale Vor- und
Hauptspeisen.
Diese Angebote finden Sie ebenfalls auf
unseren Tafeln im Restaurant.

Alle Preise verstehen sich einschließlich 19% Mehrwertsteuer und Bedienung.
Geschäftskunden schreiben wir nach Absprache gerne eine Rechnung.

ZUPPA

Zuppa di Pomodoro

Tomatensuppe

6,50 €

Zuppa di Verture

Gemüsesuppe

6,50 €

Zuppa alla Straciatella

Romana

6,50 €

Das Tagesangebot finden Sie auf unserer Tafel im Restaurant

INSALATA

Beilagen Salat

4,00 €

Insalata Mista

Gemischter Salat

8,90 €

Insalata Caprese

Mozzarella - Tomatenscheiben - Basilikum - Olivenöl

7,90 €

Insalata Cavallo

Thunfisch - Eier - Kochschinken - Käse

12,50 €

Insalata Rustica

Rindfleischstreifen - geb. Champignons - Parmesankäse

14,90 €

ANTIPASTI

Bruschetta

frische Tomaten - Knoblauch - Basilikum - Oregano - Olivenöl

6,90 €

Vitello Tonato

feines Kalbfleisch - Thunfischsauce - Kapern

12,50 €

Carpaccio Classico

rohe Rindfleischscheiben - Olivenölmarinade

12,50 €

Carpaccio die Salmone

Lachs - Pepe Rosa - Rucola - Olivenölmarinade

12,90 €

Antipasti Cavallo

gemischter Vorspeisenteller für 2 Personen

19,90 €

S
P
E
I
S
E
N

Für vegane / vegetarische / glutenfreie Speisen sprechen Sie uns bitte an.

PASTA

Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino in Öl geschwenkt verfeinert mit Knoblauch und Chili	9,90 €
Spaghetti Pomodoro e Basilico mit frischer Tomatensauce und Basilikum	9,90 €
Spaghetti Carbonara mit Speck, Ei und Sahne	11,90 €
Tagliatelle al Salmone Nudeln mit frischem Lachs in Tomate-Sahnesauce	15,50 €
Penne Vegetaria mit Gemüse der Saison in Tomaten-Sahnesauce	10,90 €
Penne all`Amatriciana mit Zwiebeln, Speck und Tomaten	10,90 €
Cannelloni con Ricotta Ricotta und Spinat mit Käse überbacken	10,90 €
Lasagne Classica mit Hackfleischsauce	12,00 €

PIZZA

Pizza Margherita Mozzarella - Tomatensoße - Basilikum	7,90 €
Pizza Salami Salami - Tomatensauce - Mozzarella	8,90 €
Pizza Verdura Mozzarella - Tomatensauce - frisches Gemüse	9,90 €
Pizza Capri Frische Tomaten - Mozzarella - Basilikum	9,90 €
Pizza Prosciutto e Funghi Kochschinken - Tomatensauce - Mozzarella - Basilikum	9,90 €
Pizza Mista Kochschinken - Tomatensauce - Thunfisch - Salami - Champignons - Mozzarella	11,90 €
Pizza Taormina Zwiebeln - Tomatensauce - Sardellen - Kapern - Thunfisch - Mozzarella	10,90 €
Pizza Don Pippo Schafskäse - Tomatensauce - Oliven - Spinat - scharfe Salami - Mozzarella	11,90 €
Pizza Cavallo Spinat - Kirschtomaten - Gorgonzola	10,90 €
Pizza Parma Tomatensauce - Parmesanscheiben - Parmaschinken - Rucola - Mozzarella	12,90 €

S
P
E
I
S
E
N

CARNE

Scaloppina Pizzaiola 13,50 €
Schweineschnitzel in pikanter Tomatensauce - Kapern - Oliven - Salat - Spaghetti

Scaloppina Pepe Verde 15,50 €
Schweineschnitzel mit grüner Pfeffersauce - Salat - Fritten

Scaloppina Gorgonzola 15,50 €
Schweineschnitzel mit Gorgonzolasauce - Salat - Spaghetti

Bistecca alla Griglia 23,90 €
argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter - Gemüse - Fritten

Bistecca al Pepe Verde 25,90 €
argentinisches Rumpsteak in Pfeffersauce - Gemüse - Fritten

Bistecca al Funghi 25,90 €
argentinisches Rumpsteak in frischer Champignon-Rahmsauce - Gemüse - Fritten

PESCE

Salmone Agli Aromi 21,90 €
gegrilltes Lachsfilet mit Gemüse - Bratkartoffeln

Salmone al Zafarano 24,90 €
gegrilltes Lachsfilet mit Krabben in Proseccosauce - Gemüse - Bratkartoffeln

Scampi alla Griglia 19,90 €
gegrillte Scampi mit Spaghetti - Salat

Scampi Aglio 19,90 €
Scampi in Tomaten-Sahnesauce mit Knoblauch - Salat - Tagliatelle

DESSERT

Tiramisu 6,90 €

Tartufo 7,50 €

Cassata 7,50 €

Panna Cotta 6,90 €

Dame Blanche 6,90 €

S
P
E
I
S
E
N

VINO BIANCO

Offene Weißweine

Vermentino (Sardinien)	0,1 l / 0,2 l / 0,25 l	3,50 € / 6,90 € / 8,00 €
Chardonnay (Friaul)	0,1 l / 0,2 l / 0,25 l	3,50 € / 6,90 € / 8,00 €

VINO BIANCO

Flaschenweine

Chardonnay (cormons) Friaul	0,75 l Flasche	27,50 €
--------------------------------------	----------------	---------

Der Wein reift 6-7 Monate im Stahl auf der Hefe. Goldgelbe Farbe. Das Bouquet bietet intensive Vanille-Empfindungen, kombiniert mit Noten von Apfel und frischem Brot.

Der Schluck, voll und umhüllend mit Aromen von Akazien und weißem Pfirsich

Tyrsos -vermontino (Contini) Sardinien	0,75 l Flasche	27,00 €
---	----------------	---------

Strohgelb mit grünlichem Schimmer. In der Nase Zitrus, Melone, gelbe Früchte und Blüten Rasse, Frische und Mineralität am Gaumen mit perfekt integrierter Säure

Lugana (aldegheri) Venetien	0,75 l Flasche	28,00 €
--------------------------------------	----------------	---------

Le Quercie Lugana lockt mit zartem strohgelb und feinen Goldreflexen. Ein feiner Duft von exotischen Früchten, zarten Aprikosen und saftigen Nektarinen strömt aus dem Glas. Aromen von geschälten Mandeln und sommerlichen Orangenblüten umspielen das Elegante.

VINO ROSSO

offene Weine

Chianti (Toscana)	0,1 l / 0,2 l / 0,25 l	3,50 € / 6,90 € / 8,00 €
Primitivo (Apulien)	0,1 l / 0,2 l / 0,25 l	3,50 € / 6,90 € / 8,00 €
Vinno Rosse	0,1 l / 0,2 l / 0,25 l	3,50 € / 6,90 € / 8,00 €

VINO ROSSO

Flaschenweine

Nero d Avola (Masseria trajone) Sizilien	0,75 l Flasche	26,00 €
---	----------------	---------

Mero d Avola ist die hochwertige rote Rebsorte Siziliens. Sie hat einen ausgeprägten Eigencharakter, der durch eine große Aromenpalette gekennzeichnet ist. Sie reicht von roten Früchten über Schokolade bis hin zu Wacholder.

Chianti (Palagetto Toskana) Toskana	0,75 l Flasche	26,00 €
--	----------------	---------

Ein kräftiges Rubinrot. In der Nase Früchte, Cacao, üppig und wuchtig. Im Mund voll und würzig mit angenehmer Säure.

Cannonau Tonaghe (Contini) Sardinien	0,75 l Flasche	26,00 €
---	----------------	---------

Rubinrot mit zunehmender Reife entwickelt sich ein Granatfarbener Schimmer. Intensive und charakteristische Duftnote reifer Pflaumen und wilde Brombeeren. Im Geschmack voll und warm, von typischen Körper.

T
R
I
N
K
E
N

VINO ROSSO

Flaschenweine

Primitivo di Manduria (Masseria Trajone) Apulien

0,75 l Flasche

27,50 €

Brilliantes, blickdichtes Rubinrot mit purpurfarbenen Reflexen. In der Nase dezent-aromatisch, würzige Note, dunkle eingekochte Beeren. Im Gaumen kräftige, leicht belengende Gerbstoffe, fülliger Körper und langanhaltender Abgang.

VINO ROSE

Bardolino Chiaretto (aldeghehi) Venetien

23,00 €

Es handelt sich um einen jungen Wein, der den Duft und die frische von Rosen ins Glas bringt. Die Gärung mit leichtem Kontakt mit den Tretern verleihen ihm seinen Duft nach wilden Blumen und Himbeeren sowie einen leicht frischen und runden Geschmack.

APERITIVI

Sherry (Trocken oder Medium)

2 cl

3,90 €

Martini (Bianco oder Rosso)

4 cl

3,90 €

Campari Orange

4 cl

6,00 €

Hugo

4 cl

6,50 €

Aperol Spritz

4 cl

6,50 €

Gin Tonic

4 cl

6,50 €

Jack Daniels

4 cl

4,90 €

Whiskey Cola

4 cl

6,90 €

Prosecco

0,1 l

4,00 €

Prosecco

0,75 l Flasche

24,00 €

AMARI

Fernet Branca

2 cl

3,00 €

Averna

2 cl

3,50 €

Ramazzoti

2 cl

3,50 €

Cynar

2 cl

3,50 €

Sambuca

2 cl

3,50 €

Amaretto

2 cl

3,50 €

Baileys

2 cl

3,90 €

Limoncello

2 cl

3,50 €

Ouzo

2 cl

3,00 €

Grappa

2 cl

4,90 €

T
R
I
N
K
E
N

AMARI

Sambuca	2 cl	3,50 €
Amaretto	2 cl	3,50 €
Baileys	2 cl	3,90 €
Limoncello	2 cl	3,50 €
Ouzo	2 cl	3,00 €
Grappa	2 cl	4,90 €

COCKTAILS

mit Alkohol

Mojito weisser Rum, Limette, Minze	6,90 €
Cuba Libre Havanna Club, Cola, Limette	6,90 €
Caiprinha Chchaca (Pitu)	6,50 € 6,90 €
Sex on the Beach Wodka, Tequila, Maracujasaft	
Swimming Pool Weisser Rum, Vodka, Blue Curacao, Ananassaft, Kokosmilch, Sahne	6,90 €

COCKTAILS

ohne Alkohol

Ipanema Ginger Ale, Maracujasaft, Limette, Minze	5,90 €
Maria´s Maracujasaft, Orangensaft, Grapefruitsaft, Zitrone	6,90 €

BIRRA

Bitburger Pils	0,2 l 2,20 €	0,3 l 3,50 €
Bitburger alkoholfrei	0,33 l Flasche	2,70 €
Früh Kölsch	0,33 l Flasche	2,70 €
Benediktiner Weizen hell/dunkel/alkoholfrei	0,5 l Flasche	4,50 €
Radler	0,2 l 2,20 €	0,3 l 3,50 €
Alster	0,2 l 2,20 €	0,3 l 3,50 €
Schuss	0,2 l 2,20 €	0,3 l 3,50 €
Becks Lemon	0,33 l Flasche	3,50 €

BIRRA

Becks Green		0,33 l Flasche	3,50 €
Fassbrause		0,33 l Flasche	3,50 €
Leffe		0,33 l Flasche	4,50 €
Grimbergen	dunkel	0,33 l Flasche	4,50 €

ANALCOLICI

Mineralwasser		0,3 l 3,30 €	0,4 l 3,70 €
Stilles Wasser		0,3 l 3,30 €	0,4 l 3,70 €
Coca Cola		0,3 l 3,50 €	0,4 l 3,90 €
Coca Cola Light		0,3 l 3,50 €	0,4 l 3,90 €
Coca Cola Cero		0,3 l 3,50 €	0,4 l 3,90 €
Fanta		0,3 l 3,50 €	0,4 l 3,90 €
Sprite		0,3 l 3,50 €	0,4 l 3,90 €
Tonic Water		0,3 l 3,70 €	0,4 l 4,20 €
Apfelsaft		0,3 l 3,70 €	0,4 l 4,20 €
Orangensaft		0,3 l 3,70 €	0,4 l 4,20 €
Maracujasaft		0,3 l 3,70 €	0,4 l 4,20 €
Bananensaft		0,3 l 3,70 €	0,4 l 4,20 €
Grapefruitsaft		0,3 l 3,70 €	0,4 l 4,20 €
Kirschsaft		0,3 l 3,70 €	0,4 l 4,20 €
Kiba		0,3 l 3,90 €	0,4 l 4,50 €
Eistee		0,2 l 2,20 €	0,3 l 3,40 €
Bitter Lemon		0,3 l 3,70 €	0,4 l 4,20 €
San Pellegrino		0,75 l Flasche	6,50 €
Acqua Panna		0,75 l Flasche	6,50 €
Alle Säfte auch als Schorle erhältlich		0,3 l 3,40 €	0,4 l 3,90 €

T
R
I
N
K
E
N

WARME GETRÄNKE

Espresso	1,90 €
Kaffee	2,10 €
Espresso Macchiato	2,30 €
Espresso doppelt	3,20 €
Cappuccino	3,20 €
Latte Macchiato	3,50 €
Tasse Schokolade	2,90 €
Tasse Schokolade Espresso	3,30 €
Glas Tee versch. Sorten	2,20 €

T
R
I
N
K
E
N

Informationen für unsere Gäste

Wir weisen darauf hin, dass den von uns zubereiteten Speisen keine Zusatzstoffe beigelegt

Auflistung Zusatzstoffe:

- | | |
|-------------------------|--------------------------------|
| 1. Koffein | 6. Antioxidationsmittel |
| 2. Konservierungsstoffe | 7. Nitrat und Nitritpökelsalze |
| 3. Süßungsmittel | 8. Säuerungsmittel |
| 4. Chinin | 9. Sulfit |

Auflistung Allergene - Lebensmittelkennzeichnung

Auflistung Zusatzstoffe:

- | | |
|---|--|
| a: Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut) und daraus hergestellte Erzeugnisse | h: Schalenfrüchte (Nüsse) / -erzeugnisse |
| b: Krebstiere/ -erzeugnisse | i: Sellerie/ -erzeugnisse |
| c: Eier/ -erzeugnisse | j: Senf/ -erzeugnisse |
| d: Fisch / -erzeugnisse | k: Sesam/ -erzeugnisse |
| e: Nüsse (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewkerne, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macademia sowie sämtliche daraus gewonnenen Erzeugnisse, ausser Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten | l: Schwefeldioxide/ -erzeugnisse |
| f: Soja/ -erzeugnisse | m: Lupine/ -erzeugnisse |
| g: Milch/ -erzeugnisse / Laktose | n: Weichtiere/ -erzeugnisse |