

# AVANTI

RESTAURANT • PIZZERIA • WINE BAR

• *Täglich geöffnet* •

Montag bis Samstag von 11:00 bis 22:00 Uhr  
Sonntag und an Feiertagen von 11:30 bis 21:00 Uhr



*Wir heißen Sie herzlich Willkommen.*

Die **Pizzateige** sowie alle unsere Pastaspezialitäten sind aus eigener Herstellung. Unsere frischen Zutaten beziehen wir von Anbietern aus der Umgebung.

**Selbstverständlich** können Sie unsere Pasta auch für zu Hause zum Selbstkochen mitnehmen.

Unsere Servicemitarbeiter sind gerne für Sie da, um Ihnen die **passenden Weine** zu Ihrer Mahlzeit zu empfehlen!

Fragen Sie nach unseren wechselnden italienischen **Dessert-Spezialitäten**. Informieren Sie sich über unseren Catering-Service.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt bei uns.

Alle unsere Gerichte gibt es auch zum Mitnehmen!

*Guten Appetit  
Buon Appetito*

**Hinweis für Allergiker:**

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter. Wir bereiten selbstverständlich alle Gerichte auch allergikergerecht zu und berücksichtigen auf Wunsch Nahrungsmittelunverträglichkeiten.

# Hauseigene Nudelmanufaktur

Genießen Sie unsere Pastaspezialitäten aus eigener Herstellung und tauchen Sie in die italienische Geschmackswelt ein.

Selbstverständlich können Sie unsere frische Pasta auch **zum Selbstkochen mit nach Hause nehmen**.



Penne



Gnocchi



Spaghetti



Fungo



Cavatelli



Maccheroncini



Fettuccine



Paccheri



Tortellini



Panzeolotti



Fussili



Tagliatelle



Trompeten



Fussili  
Tricolori



Farfalle  
Tonde



Agnolotti



Triancoli

# Antipasti

## Antipasti caldi e freddi – Warme und kalte Vorspeisen

01	Crema di Pomodoro Italienische Tomatencremesuppe	5,20	11	Carpaccio d'Alba Rinderfiletscheiben mit Rucola, Parmesan, Olivenöl und Zitrone (auf Wunsch mit Knoblauch)	10,40
02	Minestrone di Verdura Italienische Gemüsesuppe	5,50	12	Vitello tonnato Kalbfleisch-Scheiben mit Thunfischsauce	11,20
03	Tortellini stracciatella Tortellini in Kraftbrühe mit Eierstich	5,50	13	Mezzo mezzo Halb Carpaccio d'Alba und halb Vitello tonnato	11,50
06	Melanzane alla parmiggiana Auberginen mit Parmesan in Tomatensauce überbacken	8,00	14*	Carpaccio di Roastbeef Roastbeefscheiben (rosa gebraten) mit Parmesan und einem würzigen Pesto Basilico und Kräutern	11,80
07	Funghi freschi trifolati Gebratene Champignons mit Kräutern und Knoblauch	6,30	15	Antipasto del giorno Frische gemischte Vorspeisen aus der Vitrine	11,20
08	Pleos freschi trifolati Gebratene Austernpilze mit Kräutern, Lauchzwiebeln und Knoblauch	6,90	16	Pizzabrot	2,80
09	Carciofi Trifolati Gebratene Artischocken mit Kräutern und Knoblauch	7,20	17	Knoblauchbrot	3,20
10	Prosciutto di Parma Parmaschinkenteller mit Butter	8,80	18	Bruschetta Mix (4 Stk.)	5,50
			19	Bruschetta Tradizionale (4 Stk.) mit frischen Tomaten	5,00

■ Alle Vorspeisen werden mit Brot serviert.



15



19

# Insalata

## Zutaten nach Wahl

23	Insalata Italia Bunter Salat mit Gurken, Oliven <sup>4</sup> , Kirschtomaten, Eiern, Thunfisch, Mozzarella, Schinken <sup>6</sup> , Zwiebeln und Joghurdressing	8,50	Oliven <sup>4</sup> , Zwiebeln, Eier, Paprika, Peperoni, Tomaten, Gurken, Schinken <sup>6</sup> , Artischocken	1,50
24	Insalata Mediterranea Bunter Salat mit Gurken, Oliven <sup>4</sup> , Kirschtomaten, Zwiebeln, frischer Paprika, Scheibe Bauernkäse mit Öl und Balsamico	8,50	Thunfisch, Schafskäse	3,00
26	Insalata mista Gemischter Salat mit Gurken, Kirschtomaten, Möhren, Mais, Zwiebeln, Oliven <sup>4</sup> und Dressing	6,50	Mozzarella, Rucola	2,50
27	Insalata di Pomodorini Kirschtomatensalat mit Zwiebeln, Öl und Basilikum	5,50	Putenfleisch, Parmaschinken, Bresaola	4,00
28	Caprese Frische Tomaten mit Bufala Mozzarella und Basilikum	9,00	Garnelen	5,50
			Grana Padano d.o.p. (Parmesan)	3,50

## Insalate speciali

29	Insalata Lombarda Bunter Salat mit Mais, Möhren, Kirschtomaten, frischen gebratenen Champignons, gebratenen Putenbruststreifen, Knoblauch, Lauchzwiebeln und Joghurdressing (auf Wunsch auch mit Essig und Öl)	10,80
30*	Insalata di Manzo e Arange Bunter Salat mit Orangenscheiben, Kirschtomaten, Parmesan, Streifen vom Black Angus Rumpsteak, Olivenöl, Balsamico, Lauchzwiebeln und frischen, gebratenen Artischocken	13,80
31	Insalata con bresaola e Pleos Bunter Salat mit italienischem luftgetrockneten Rindfleisch, Kirschtomaten, Parmesan, Olivenöl, Austernpilze, Lauchzwiebeln und Balsamico	11,40
32*	Rucola con gamberi e parmiggiano Gebratene Garnelen mit Kräutern auf Rucola, Kirschtomaten, Parmesan, Olivenöl, Knoblauch, Lauchzwiebeln und Balsamico	11,40

■ Alle Salate werden mit Brot serviert.

# Rucola

con gamberi e parmiggiano



# Pizza auf Stein gehackten

35	Pizza Margherita Tomaten, Mozzarella	7,30	44	Pizza Capricciosa Tomaten, Mozzarella, Schinken <sup>6</sup> , Artischocken, Champignons	9,20
36	Pizza Salami Tomaten, Mozzarella, Salami <sup>2,3,5</sup>	7,80	45	Pizza Quattro Stagioni Tomaten, Mozzarella, Schinken <sup>6</sup> , Salami <sup>2,3,5</sup> , Champignons, frische Paprika	9,10
37	Pizza Prosciutto Tomaten, Mozzarella, Schinken <sup>6</sup>	7,90	46	Pizza Tonno Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln	9,80
38	Pizza Funghi Tomaten, Mozzarella, Champignons	7,80	47	Pizza Marinara Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte, Knoblauch	9,80
39	Pizza Hawaii Tomaten, Mozzarella, Schinken <sup>6</sup> , Ananas	8,40	48	Pizza Calzone (Pizzatasche) Tomaten, Mozzarella, Schinken <sup>6</sup> , Champignons	9,30
40	Pizza Rustica Tomaten, Mozzarella, Salami <sup>2,3,5</sup> , Champignons	8,40	49	Pizza Chef Tomaten, Mozzarella, Schinken <sup>6</sup> , Salami <sup>2,3,5</sup> , Artischocken, Champignons, Thunfisch	10,20
41	Pizza Deliziosa Tomaten, Mozzarella, Schinken <sup>6</sup> , Champignons	8,60	50	Pizza Salsiccia Tomaten, Mozzarella, italienische pikante Wurst	9,10
42	Pizza Diavola Tomaten, Mozzarella, Salami <sup>2,3,5</sup> , frische Paprika, Peperoni, Oliven <sup>4</sup>	8,70	51	Pizza Parma Sud Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und geraspelter Parmesan	10,80
43	Pizza Romana Tomaten, Mozzarella, Salami <sup>2,3,5</sup> , Champignons, Peperoni	8,80			

52	Pizza Caprese Schinken <sup>6</sup> , Mozzarella, frische Kirschtomaten, frische Champignons, frisches Basilikum	10,20
53	Pizza Vegetariana Frische Kirschtomaten, frisches Gemüse, Mozzarella und Knoblauch (auf Wunsch scharf)	10,80
54*	Pizza Roastbeef Frische Kirschtomaten, Rucola, Mozzarella, Roastbeef, Parmesan, Pesto	11,80
55	Pizza Diva Kirschtomaten, frischer Mozzarella und frisches Basilikum	8,80
56	Pizza Bresaola Tomaten, Mozzarella, luftgetrocknetes Rindfleisch, Rucola und gehobelter Parmesan	11,50

## Zutaten nach Wahl

Oliven <sup>4</sup> , Zwiebeln, Eier, Ananas, frische Paprika, Peperoni, Kapern, Schinken <sup>6</sup> , Champignons, Broccoli Salami <sup>2,3,5</sup> , Artischocken, Sardinen	1,50
Gorgonzola, Meeresfrüchte, Thunfisch, Salsiccia	3,00
Bresaola, Parmaschinken, Putenfleisch	4,00
Mozzarella, Rucola, Spinat	2,50
Garnelen (7 Stk.)	5,50
Grana Padano d.o.p. (Parmesan)	3,50

Pizza Diva



Pizza Marinara



# Pasta

## Speziale – Nudeln

- |    |   |       |     |   |       |    |  |      |    |  |       |
|----|---|-------|-----|---|-------|----|--|------|----|--|-------|
| 60 | Spaghetti al pomodoro<br>Spaghetti mit Tomatensauce und frischem Basilikum  | 7,20  | 72* | Spaghetti pesto Genovese<br>con Gamberi<br>mit traditioneller genovesischer Pestosauce, Knoblauch,<br>Tomatenwürfeln, Garnelen und Pinienkernen | 11,50 | 78 | Fettuccine verdi con gorgonzola<br>grüne Nudeln in Gorgonzolasauce mit<br>Tomatenwürfeln   | 8,90 | 84 | Penne dello chef<br>mit Schinken <sup>6</sup> und Champignons in einer<br>Parmesan-Sahnesauce  | 8,50  |
| 61 | Spaghetti alla Bolognese<br>Spaghetti mit Fleischsauce vom Rind und Kalb  | 8,20  | 73  | Spaghetti Carbonara<br>mit gebratenem Speck <sup>3,5</sup> , Eigelb, Parmesan<br>und Sahne  | 9,20  | 79 | Fettuccine verdi e bianche Boscaiola<br>grüne und weiße Bandnudeln mit frischen Wald-<br>pilzen und Kräutern in einer leichten Sahnesoße<br>mit Parmesan | 8,50 | 85 | Penne all'arrabiata<br>mit Tomatensauce, Kräutern, Lauchzwiebeln,<br>Olivenöl, Knoblauch, frischen Tomatenwürfeln<br>und scharfen Peperoni | 8,10  |
| 62 | Spaghetti aglio, olio e peperoncino<br>mit Olivenöl, Knoblauch und frischen scharfen<br>Peperoni                          | 7,80  | 74  | Fettuccine verde con salmone<br>e zucchini<br>grüne Nudeln mit frischem Lachs und Zucchini in einer<br>feinen Kräutersauce mit Knoblauch        | 10,40 | 80 | Fettuccine verdi dello chef<br>grüne Nudeln mit Champignons und Schinken <sup>6</sup><br>in einer Sahnesauce   | 8,80 | 86 | Tortellini alla panna<br>mit Schinken <sup>6</sup> in einer Parmesan-Sahnesauce  | 9,00  |
| 67 | Spaghetti aglio, olio e carciofi<br>Knoblauch, Olivenöl und Artischocken  | 8,80  | 75* | Fettuccine Avanti<br>mit Garnelen, Sepia, in einer Kirschtomaten-<br>Weißweinsauce mit frischen Kräutern und Knoblauch                          | 11,50 | 81 | Maccheroncini broccoli<br>mit frischem Broccoli in einer feinen Sauce mit Kräutern   | 8,70 | 87 | Tortellini della casa<br>mit Erbsen, Champignons und Schinken <sup>6</sup> in einer<br>Parmesan-Sahnesauce                                 | 9,30  |
| 68 | Spaghetti alla carrettiera<br>mit Rucola, Parmesankäse, Knoblauch, Tomatensoße,<br>Tomatenwürfeln, Olivenöl und Basilikum | 9,50  | 76* | Agnolotti al Tartufo<br>mit Ricotta und Spinat gefüllte Nudeln in<br>einer Trüffelcreme   | 11,50 | 82 | Maccheroncini alla Lombarda<br>mit Putenfleisch in Tomatensauce mit Kräutern,<br>Lauchzwiebeln und frischen Tomatenwürfeln<br>(auf Wunsch scharf)        | 9,80 | 88 | Agnolotti Avanti<br>mit Ricotta und Spinat gefüllte Nudeln in<br>einer Sahnesauce mit Knoblauch, Zucchini<br>und Tomatenwürfeln            | 10,70 |
| 69 | Spaghetti Marinara, "bianco"<br>mit Meeresfrüchten in einer Weißweinsauce mit<br>Knoblauch und Kräutern                   | 10,20 | 77  | Paglia e Fieno<br>grüne und weiße Bandnudeln mit frischen<br>Champignons, Erbsen und Zucchini in einer<br>feinen Tomaten-Sahnesauce             | 9,00  | 83 | Penne Amatriciana<br>Speck, Zwiebeln, Tomatensauce<br>(auf Wunsch scharf)  | 9,10 |    |  |       |
| 70 | Spaghetti Marinara, "rosso"<br>mit Meeresfrüchten in einer Tomatensauce mit<br>Knoblauch und Kräutern                     | 10,20 |     |   |       |    |  |      |    |  |       |
| 71 | Spaghetti pesto Genovese<br>mit traditioneller genovesischer Pestosauce,<br>Tomatenwürfeln und Pinienkernen               | 8,80  |     |   |       |    |  |      |    |  |       |

## Spaghetti Marinara bianco



## Spaghetti

pesto Genovese con Gamberi

# Pasta

## Paccheri – Große Maccheroni

- 89 Paccheri con salsiccia fresca e burrata 10,50  
große Maccheroni mit frischer, italienischer Bratwurst und Sahnemozarella in feiner Tomatensauce mit Lauchzwiebeln
- 90\* Paccheri con pesce e carciofi freschi 11,50  
große Maccheroni mit frischem Fisch des Tages, Artischocken und Kirschtomaten in einer leichten Weißweinsauce mit Knoblauch
- 91 Paccheri con melanzane, pomodorini e burrata 9,60  
große Maccheroni mit Auberginen und Kirschtomaten mit Sahnemozarella in feiner Tomatensauce mit Knoblauch
- 92\* Paccheri con pesto di tartufo e trancetti di manzo 11,80  
große Maccheroni mit Trüffelpesto und Streifen vom Black Angus Rumpsteak
- 93 Paccheri con tonno e capperi, aglio e pomodorini 10,10  
große Maccheroni mit Thunfisch, Kapern, Knoblauch, Oregano und Kirschtomaten



## Pasta al forno – Überbackene Nudeln

- 95 Maccheroncini ai funghi freschi e broccoli 9,50  
mit Broccoli, frischen Champignons und Parmesan in einer feinen Tomaten-Sahnesauce mit Mozzarella überbacken
- 96 Lasagne al forno 9,40  
Béchamel- und Fleischsauce vom Rind mit Mozzarella überbacken
- 97 Tortellini al forno 9,50  
mit Schinken\* in einer Tomaten-Sahnesauce mit Mozzarella überbacken
- 98 Gnocchi con spinaci e zucchini 9,50  
italienische Nockerln mit Spinat und Zucchini in einer feinen Sauce mit Mozzarella überbacken
- 99 Combinazione al forno 9,00  
drei verschiedene Nudelsorten mit Béchamel- und Fleischsauce, mit Mozzarella überbacken
- 100 Gnocchi Bava 8,90  
Gorgonzola, Sahnesauce, überbacken mit Parmesan
- 101 Agnolotti al forno 10,30  
mit Ricotta und Spinat gefüllte Nudeln in einer Tomatensauce mit Kräutern, Knoblauch und Mozzarella überbacken

# Paccheri

con salsiccia fresca e burrata

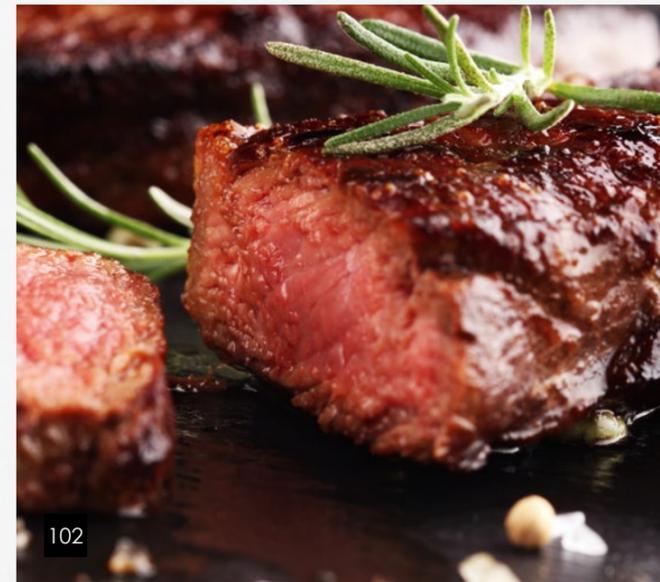
# Carne e Pesce

## Carne – Fleischgerichte

- 102\* Bistecca alla griglia (ca. 220 g) 19,80  
Gegrilltes Rumpsteak vom Black Angus, mit Rosmarinkartoffelchen und buntem Salatteller
- 103\* Fettine di Manzo 16,90  
Scheiben vom Black Angus Steak auf Ratatouille mit Parmesanspänen

## Beilagen nach Wahl

- Salat 2,50
- Kartoffeln mit Rosmarin 3,50
- Frisches Gemüse 4,80
- Nudeln 3,50



102

## Pesce – Fischgerichte

- 107\* Dorata alla griglia (ca. 450-500 g) 19,50  
frische Dorade gegrillt, mit Rosmarinkartoffelchen und buntem Salatteller mit Joghurdressing mit Knoblauch
- 108\* Branzino alla griglia (ca. 450-500 g) 19,90  
frischer Wolfsbarsch gegrillt, mit Rosmarinkartoffelchen und buntem Salatteller mit Joghurdressing mit Knoblauch
- 109\* Filetti di Salmone (ca. 220 g) 16,90  
Filets vom Norweger-Fjordlachs aus Aquakultur in leichter Weißweinsauce, dazu bunter Salatteller mit Joghurdressing
- 110\* Gamberoni alla griglia con erbe 15,50  
5 Riesengarnelen in italienischen Kräutern und Knoblauch gebraten, dazu bunter Salatteller mit Joghurdressing
- 111\* Seppia alla griglia 14,00  
gegrillte Sepia mit Knoblauch, Olivenöl und buntem Salatteller mit Joghurdressing
- 112\* Seppia e gamberi alla griglia 17,50  
gegrillte Sepia und Garnele mit Knoblauch, Olivenöl und buntem Salatteller mit Joghurdressing



107

# Vini

## Vini Bianchi – Weißweine<sup>8</sup>

Vino Bianco di casa Italienischer Landwein, weiß	0,1 l	3,00	0,2 l	4,80
Pinot Grigio Trentino, trocken, voll, würzig	0,1 l	3,20	0,2 l	5,40
Chardonnay Halbtrocken, fruchtig	0,1 l	3,20	0,2 l	5,40
Lugana Würzig, trocken	0,1 l	3,90	0,2 l	5,90

## Flaschen – Weißweine<sup>8</sup>

Lugana	0,7 l	21,50
Pinot Grigio	0,7 l	16,90
Chardonnay	0,7 l	16,90

## Vini Rossi – Rotweine<sup>8</sup>

Vino Rosso di casa Italienischer Landwein, rot	0,1 l	3,00	0,2 l	4,80
Lambrusco Emiglia, Romana, lieblich	0,1 l	3,00	0,2 l	4,40
Merlot Trocken, vollmundig	0,1 l	3,30	0,2 l	5,40
Primitivo Trocken	0,1 l	3,50	0,2 l	5,90
Rosé Halbtrocken	0,1 l	3,00	0,2 l	5,00



■ Fragen Sie uns nach weiteren erlesenen Weinen in Flaschen (0,7 l) außerhalb der Karte.

## Flaschen – Rotweine<sup>8</sup>

Merlot	0,7 l	16,20
Primitivo	0,7 l	17,50
Lambrusco	0,7 l	15,90
Rosé	0,7 l	16,20

# Bevande

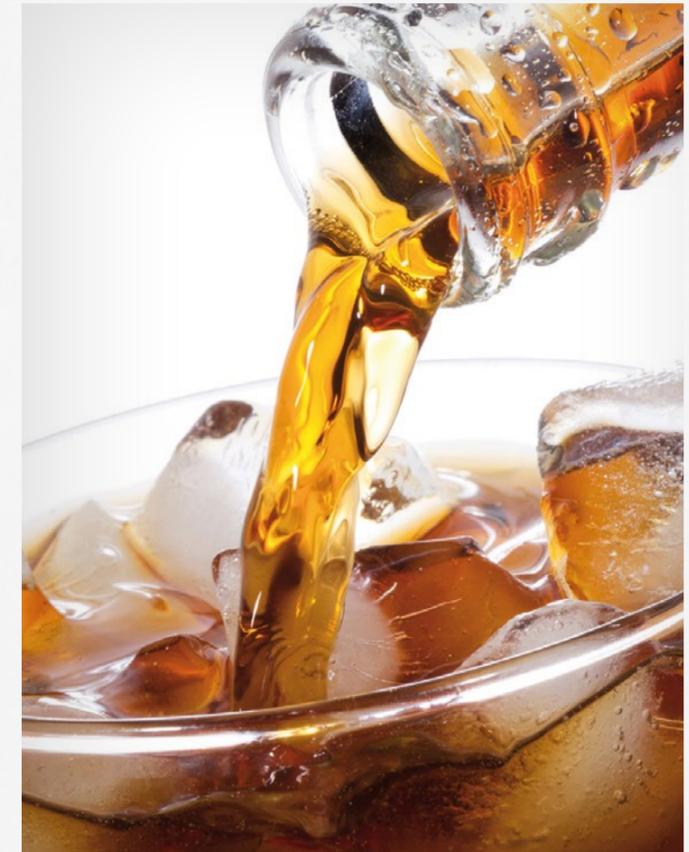
## Getränke – Bevande

### Alkoholfreie Getränke

Coca Cola <sup>1,2,3</sup>	0,3 l	3,00	0,5 l	4,00
Coca Cola zero <sup>1,2,3,7</sup>	0,3 l	3,00	0,5 l	4,00
Fanta <sup>2,3,5</sup>	0,3 l	3,00	0,5 l	4,00
Sprite <sup>5</sup>	0,3 l	3,00	0,5 l	4,00
Gerolsteiner Sprudel	0,3 l	2,50	0,5 l	3,70
Gerolsteiner Naturell	0,3 l	2,20	0,5 l	3,30
Gerolsteiner (Flasche)			0,75 l	5,00
San Pellegrino (Flasche)			0,75 l	5,60
Acqua Panna San Pellegrino (Flasche)			0,75 l	5,60
Orangensaft	0,2 l	2,70	0,3 l	3,60
Apfelsaft	0,2 l	2,70	0,3 l	3,60
Bitter Lemon <sup>3,9</sup>	0,2 l	2,70	0,3 l	3,60
Apfelschorle			0,3 l	3,30
Apfelschorle			0,5 l	4,60
Eistee Zitrone	0,3 l	2,70	0,5 l	3,90
Eistee Pfirsich	0,3 l	2,70	0,5 l	3,90

### Alkoholfreie Aperitifs – Aperitivi antialcolici

Sanbitter	0,1 l	3,00
-----------	-------	------



### Warme Getränke – Bevande calde

Kaffee (auch koffeinfrei)	Tasse	2,00
Cappuccino (auch koffeinfrei)	Tasse	2,40
Milchkaffee	Tasse	2,90
Espresso (auch koffeinfrei)	Tasse	2,00
Latte Macchiato (auch koffeinfrei)	Glas	2,50
Tee (verschiedene Sorten)	Glas	1,80
Heiße Schokolade	Glas	2,90
Heiße Schokolade mit Sahne	Glas	3,50

# Bevände

## Bier – Birra

König Pilsener vom Fass	0,3 l	3,00	0,4 l	3,90
Vita Malz (Flasche)			0,33 l	2,90
König Pilsener Alkoholfrei (Flasche)	0,33 l	3,00		
Benediktiner Weißbier vom Fass	0,5 l	4,10		
Benediktiner Alkoholfrei	0,5 l	4,10		
Benediktiner Dunkel	0,5 l	4,10		

## Alkoholische Getränke – Bevande alcoliche

Amaretto	2 cl	3,00		
Sambuca	2 cl	3,00		
Grappa Hausmarke	2 cl	3,00		
Grappa da Ponte	2 cl	4,00		
Diverse Grappas	2 cl	ab	3,50	
Ramazotti	2 cl	3,00		
Amaro Averna <sup>8</sup>	2 cl	3,00		
Vecchia Romagna	2 cl	3,00		
Fernet Branca	2 cl	3,00		

## Aperitifs – Aperitivi

Prosecco <sup>8</sup>	0,1 l	3,90		
Prosecco <sup>8</sup> auf Eis	0,1 l	3,90		
Prosecco Aperol <sup>8,9</sup>	0,1 l	4,10		
Aperol Spritz <sup>9</sup>	0,2 l	5,50		
Spritz mit Sanbitter	0,2 l	5,50		
Campari <sup>2</sup> mit Orangensaft	0,2 l	4,50		
Cynar mit Orangensaft	0,2 l	4,50		
Martini Bianco	5 cl	3,50		

(1) Koffeinhaltig, (2) mit Farbstoff, (3) mit Antioxidationsmitteln, (4) geschwärzt, (5) mit Konservierungsstoffen, (6) mit Antioxidationsmitteln, Geschmacksverstärker, Phosphat und Konservierungsstoffen, (7) enthält Phenylalaninquelle, (8) enthalten Sulfite, (9) Chininhaltig



Machen Sie jemandem eine Freude!

Verschenken Sie einen Gutschein von Avanti oder frische Pasta zum Selbstkochen!

Da wir sehr viel Wert auf Qualität, Frische und natürlichen Geschmack legen, kann die Zubereitung ein wenig dauern, daher bitten wir Sie um etwas Geduld!

Wir freuen uns auf ein Wiedersehen.

WALDHOFF  
Getränke | Dienstleistungen





Zahlungen mit EC-Karte möglich.  
Wir akzeptieren auch Kreditkarten.

AVANTI  
RESTAURANT • PIZZERIA • WEINBAR  
in der KÖ-GALERIE

Obere Königsstraße 39  
34117 Kassel  
Fon: 0561/719601  
[www.avanti-kassel.de](http://www.avanti-kassel.de)