

since 1995

AVANTI®

RESTAURANT • PIZZERIA • WINE BAR

• Täglich geöffnet •

Montag bis Samstag von 11:30 bis 21:00 Uhr
Sonntag und an Feiertagen von 11:30 bis 21:00 Uhr
Die Küche hat täglich bis um 21:00 Uhr geöffnet.



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



Fusilli



Tagliatelle



Trompeten

Fusilli
TricoloriFarfalle
Tonde

Agnolotti



Triancoli

Antipasti

Antipasti caldi e freddi – Warme und kalte Vorspeisen

01	Crema di Pomodoro Italienische Tomatencremesuppe	6,60	11	Carpaccio d'Alba Rinderfiletscheiben mit Rucola, Parmesan, Olivenöl und Zitrone (auf Wunsch mit Knoblauch)	13,70
02	Minestrone di Verdura Italienische Gemüsesuppe	7,40	12	Vitello tonnato Kalbfleisch-Scheiben mit Thunfischsauce	14,70
03	Tortellini stracciatella Tortellini in Kraftbrühe mit Eierstich	7,10	13	Mezzo mezzo Halb Carpaccio d'Alba und halb Vitello tonnato	14,90
06	Melanzane alla parmiggiana Auberginen mit Parmesan in Tomatensauce überbacken	10,60	14	Carpaccio di Roastbeef Roastbeefscheiben (rosa gebraten) mit Parmesan und einem würzigen Pesto Basilico und Kräutern	15,80
07	Funghi freschi trifolati Gebratene Champignons mit Kräutern und Knoblauch	8,00	15	Antipasto del giorno Frische gemischte Vorspeisen aus der Vitrine	15,50
08	Pleos freschi trifolati Gebratene Austernpilze mit Kräutern, Lauchzwiebeln und Knoblauch	8,70	16	Pizzabrot	4,20
09	Carciofi Trifolati Gebratene Artischocken mit Kräutern und Knoblauch	10,50	17	Knoblauchbrot	4,70
10	Prosciutto di Parma Parmaschinkenteller mit Butter	12,30	18	Bruschetta Mix (4 Stk.)	6,90
			19	Bruschetta Tradizionale (4 Stk.) mit frischen Tomaten	6,70

■ Alle Vorspeisen werden mit Brot serviert.



15



19

Insalata

- | | | |
|----|---|-------|
| 23 | Insalata Italia
Bunter Salat mit Gurken, Oliven ⁴ , Kirschtomaten, Eiern, Thunfisch, Mozzarella, Schinken ⁶ , Zwiebeln und hausgemachtem Dressing | 10,90 |
| 24 | Insalata Mediterranea
Bunter Salat mit Gurken, Oliven ⁴ , Kirschtomaten, Zwiebeln, frischer Paprika, Scheibe Bauernkäse mit Öl und Balsamico | 10,90 |
| 26 | Insalata mista
Gemischter Salat mit Gurken, Kirschtomaten, Möhren, Mais, Zwiebeln, Oliven ⁴ und hausgemachtem Dressing | 8,70 |
| 27 | Insalata di Pomodorini
Kirschtomatensalat mit Zwiebeln, Öl und Basilikum | 7,80 |
| 28 | Caprese
Frische Tomaten mit Bufala Mozzarella und Basilikum | 12,40 |

Insalate speciali

- | | | |
|----|--|-------|
| 29 | Insalata Lombarda
Bunter Salat mit Mais, Möhren, Kirschtomaten, frischen gebratenen Champignons, gebratenen Putenbruststreifen, Knoblauch, Lauchzwiebeln und hausgemachtem Dressing (auf Wunsch auch mit Essig und Öl) | 14,20 |
| 30 | Insalata di Manzo e Arange
Bunter Salat mit Orangenscheiben, Kirschtomaten, Parmesan, Streifen vom Black Angus Rumpsteak, Olivenöl, Balsamico, Lauchzwiebeln und frischen, gebratenen Artischocken | 16,90 |
| 31 | Insalata con bresaola e Pleos
Bunter Salat mit italienischem luftgetrockneten Rindfleisch, Kirschtomaten, Parmesan, Olivenöl, Austernpilze, Lauchzwiebeln und Balsamico | 14,40 |
| 32 | Rucola con gamberi e parmiggiano
Gebratene Garnelen mit Kräutern auf Rucola, Kirschtomaten, Parmesan, Olivenöl, Knoblauch, Lauchzwiebeln und Balsamico | 14,80 |

Zutaten nach Wahl

- | | |
|--|------|
| Oliven ⁴ , Zwiebeln, Eier, Paprika, Peperoni, Tomaten, Gurken, Schinken ⁶ , Artischocken | 1,60 |
| Mozzarella, Rucola | 2,70 |
| Thunfisch, Schafskäse | 3,70 |
| Putenfleisch, Parmaschinken, Bresaola | 4,80 |
| Garnelen | 6,50 |
| Grana Padano d.o.p. (Parmesan) | 4,20 |

■ Alle Salate werden mit Brot serviert.

Rucola

con gamberi e parmiggiano



Pizza auf Stein gebacken

35	Pizza Margherita Tomaten, Mozzarella	10,20	44	Pizza Capricciosa Tomaten, Mozzarella, Schinken ⁶ , Artischocken, Champignons	11,80
36	Pizza Salami Tomaten, Mozzarella, Salami ^{2,3,5}	10,60	45	Pizza Quattro Stagioni Tomaten, Mozzarella, Schinken ⁶ , Salami ^{2,3,5} , Champignons, frische Paprika	12,00
37	Pizza Prosciutto Tomaten, Mozzarella, Schinken ⁶	10,80	46	Pizza Tonno Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln	12,90
38	Pizza Funghi Tomaten, Mozzarella, Champignons	10,70	47	Pizza Marinara Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte, Knoblauch	13,60
39	Pizza Hawaii Tomaten, Mozzarella, Schinken ⁶ , Ananas	11,30	48	Pizza Calzone (Pizzatasche) Tomaten, Mozzarella, Schinken ⁶ , Champignons	12,50
40	Pizza Rustica Tomaten, Mozzarella, Salami ^{2,3,5} , Champignons	11,30	49	Pizza Chef Tomaten, Mozzarella, Schinken ⁶ , Salami ^{2,3,5} , Artischocken, Champignons, Thunfisch	13,70
41	Pizza Deliziosa Tomaten, Mozzarella, Schinken ⁶ , Champignons	11,40	50	Pizza Salsiccia Tomaten, Mozzarella, italienische pikante Wurst	12,60
42	Pizza Diavola Tomaten, Mozzarella, Salami ^{2,3,5} , frische Paprika, Peperoni, Oliven ⁴	11,60	51	Pizza Parma Sud Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und geraspelter Parmesan	14,50
43	Pizza Romana Tomaten, Mozzarella, Salami ^{2,3,5} , Champignons, Peperoni	11,70			

Pizza
Diva



52	Pizza Caprese Schinken ⁶ , Mozzarella, frische Kirschtomaten, frische Champignons, frisches Basilikum	13,40
53	Pizza Vegetariana Frische Kirschtomaten, frisches Gemüse, Mozzarella und Knoblauch (auf Wunsch scharf)	14,60
54	Pizza Roastbeef Frische Kirschtomaten, Rucola, Mozzarella, Roastbeef, Parmesan, Pesto	15,50
55	Pizza Diva Kirschtomaten, frischer Mozzarella und frisches Basilikum	11,70
56	Pizza Bresaola Tomaten, Mozzarella, luftgetrocknetes Rindfleisch, Rucola und gehobelter Parmesan	14,80

Zutaten **nach Wahl**

Oliven ⁴ , Zwiebeln, Eier, Ananas, frische Paprika, Peperoni, Kapern, Schinken ⁶ , Champignons, Broccoli Salami ^{2,3,5} , Artischocken, Sardinen	1,60
Mozzarella, Rucola, Spinat	2,70
Gorgonzola, Meeresfrüchte, Thunfisch, Salsiccia	3,70
Bresaola, Parmaschinken, Putenfleisch	4,70
Garnelen (7 Stk.)	6,30
Grana Padano d.o.p. (Parmesan)	4,20
Eine Schale scharfe Peperoncino in Olivenöl	1,50



Pizza Marinara

Pasta

Speziale – Nudeln

- | | | | | | |
|----|---|-------|----|---|-------|
| 60 | Spaghetti al pomodoro
Spaghetti mit Tomatensauce und frischem Basilikum | 10,30 | 72 | Spaghetti pesto Genovese
con Gamberi
mit traditioneller genovesischer Pestosauce, Knoblauch,
Tomatenwürfeln, Garnelen und Pinienkernen | 15,70 |
| 61 | Spaghetti alla Bolognese
Spaghetti mit Fleischsauce vom Rind und Kalb | 11,50 | 73 | Spaghetti Carbonara
mit gebratenem Speck ^{3,5} , Eigelb, Parmesan
und Sahne | 12,30 |
| 62 | Spaghetti aglio, olio e peperoncino
mit Olivenöl, Knoblauch und frischen scharfen
Peperoni | 10,60 | 74 | Fettuccine verde con salmone
e zucchini
grüne Nudeln mit frischem Lachs und Zucchini in einer
feinen Kräutersauce mit Knoblauch | 14,30 |
| 67 | Spaghetti aglio, olio e carciofi
Knoblauch, Olivenöl und Artischocken | 12,30 | 75 | Fettuccine Avanti
mit Garnelen, Sepia, in einer Kirschtomaten-
Weißweinsauce mit frischen Kräutern und Knoblauch | 15,80 |
| 68 | Spaghetti alla carrettiera
mit Rucola, Parmesankäse, Knoblauch, Tomatensoße,
Tomatenwürfeln, Olivenöl und Basilikum | 12,50 | 76 | Agnolotti al Tartufo
mit Ricotta und Spinat gefüllte Nudeln in
einer Trüffelcreme | 15,30 |
| 69 | Spaghetti Marinara, "bianco"
mit Meeresfrüchten in einer Weißweinsauce mit
Knoblauch und Kräutern | 14,50 | 77 | Paglia e Fieno
grüne und weiße Bandnudeln mit frischen
Champignons, Erbsen und Zucchini in einer
feinen Tomaten-Sahnesauce | 12,00 |
| 70 | Spaghetti Marinara, "rosso"
mit Meeresfrüchten in einer Tomatensauce mit
Knoblauch und Kräutern | 14,50 | | | |
| 71 | Spaghetti pesto Genovese
mit traditioneller genovesischer Pestosauce,
Tomatenwürfeln und Pinienkernen | 11,90 | | | |

■ Für jede weitere Schale Parmesan berechnen
wir eine Pauschale von 2,50 €.

■ Brotbeilage zu Nudeln berechnen wir
mit einer Pauschale von 1,50 €.

Spaghetti
Marinara
bianco



- 78 Fettuccine verdi con gorgonzola 12,00
grüne Nudeln in Gorgonzolasauce mit
Tomatenwürfeln
- 79 Fettuccine verdi e bianche Boscaiola 11,50
grüne und weiße Bandnudeln mit frischen Wald-
pilzen und Kräutern in einer leichten Sahnesoße
mit Parmesan
- 80 Fettuccine verdi dello chef 11,80
grüne Nudeln mit Champignons und Schinken⁶
in einer Sahnesauce
- 81 Maccheroncini broccoli 11,70
mit frischem Broccoli in einer feinen Sauce mit Kräutern
- 82 Maccheroncini alla Lombarda 13,20
mit Putenfleisch in Tomatensauce mit Kräutern,
Lauchzwiebeln und frischen Tomatenwürfeln
(auf Wunsch scharf)
- 83 Penne Amatriciana 12,00
Speck, Zwiebeln, Tomatensauce
(auf Wunsch scharf)

■ Eine Schale extra Peperoncino in Olivenöl
berechnen wir mit einer Pauschale von 1,50 €.



76

- 84 Penne dello chef 11,40
mit Schinken⁶ und Champignons in einer
Parmesan-Sahnesauce
- 85 Penne all'arrabiata 11,00
mit Tomatensauce, Kräutern, Lauchzwiebeln,
Olivenöl, Knoblauch, frischen Tomatenwürfeln
und scharfen Peperoni
- 86 Tortellini alla panna 12,40
mit Schinken⁶ in einer Parmesan-Sahnesauce
- 87 Tortellini della casa 12,60
mit Erbsen, Champignons und Schinken⁶ in einer
Parmesan-Sahnesauce
- 88 Agnolotti Avanti 13,90
mit Ricotta und Spinat gefüllte Nudeln in
einer Sahnesauce mit Knoblauch, Zucchini
und Tomatenwürfeln

Spaghetti

pesto Genovese con Gamberi



Pasta

Paccheri – Große Maccheroni

- 89 Paccheri con salsiccia fresca e burrata 14,20
große Maccheroni mit frischer, italienischer Bratwurst und Sahnemozzarella in feiner Tomatensauce mit Lauchzwiebeln
- 90 Paccheri con pesce e carciofi freschi 15,50
große Maccheroni mit frischem Fisch des Tages, Artischocken und Kirschtomaten in einer leichten Weißweinsauce mit Knoblauch
- 91 Paccheri con melanzane, pomodorini e burrata 12,90
große Maccheroni mit Auberginen und Kirschtomaten mit Sahnemozzarella in feiner Tomatensauce mit Knoblauch
- 92 Paccheri con pesto di tartufo e trancetti di manzo 15,80
große Maccheroni mit Trüffelpesto und Streifen vom Black Angus Rumpsteak
- 93 Paccheri con tonno e capperi, aglio e pomodorini 13,90
große Maccheroni mit Thunfisch, Kapern, Knoblauch, Oregano und Kirschtomaten



Pasta al forno – Überbackene Nudeln

- 95 Maccheroncini ai funghi freschi e broccoli 12,50
mit Broccoli, frischen Champignons und Parmesan in einer feinen Tomaten-Sahnesauce mit Mozzarella überbacken
- 96 Lasagne al forno 12,90
Béchamel- und Fleischsauce vom Rind mit Mozzarella überbacken
- 97 Tortellini al forno 12,70
mit Schinken⁶ in einer Tomaten-Sahnesauce mit Mozzarella überbacken
- 98 Gnocchi con spinaci e zucchini 12,70
italienische Nockerln mit Spinat und Zucchini in einer feinen Sauce mit Mozzarella überbacken
- 99 Combinazione al forno 12,50
drei verschiedene Nudelsorten mit Béchamel- und Fleischsauce, mit Mozzarella überbacken
- 100 Gnocchi Bava 12,00
Gorgonzola, Sahnesauce, überbacken mit Parmesan
- 101 Agnolotti al forno 13,50
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) 27,70
Gegrilltes Rumpsteak vom Black Angus, mit Rosmarinkartoffelchen und buntem Salatteller
- 103 Fettine di Manzo 22,80
Scheiben vom Black Angus Steak auf Ratatouille mit Parmesanspänen

Beilagen nach Wahl

- Salat 3,30
- Kartoffeln mit Rosmarin 3,80
- Frisches Gemüse 5,20
- Nudeln 3,50

Pesce – Fischgerichte

- 107 Dorata alla griglia (ca. 450-500 g) 25,20
frische Dorade gegrillt, mit Rosmarinkartoffelchen und buntem Salatteller mit hausgemachtem Dressing
- 108 Branzino alla griglia (ca. 450-500 g) 26,20
frischer Wolfsbarsch gegrillt, mit Rosmarinkartoffelchen und buntem Salatteller mit hausgemachtem Dressing
- 109 Filetti di Salmone (ca. 220 g) 22,90
Filets vom Norweger-Fjordlachs aus Aquakultur in leichter Weißweinsauce, dazu bunter Salatteller mit hausgemachtem Dressing
- 110 Gamberoni alla griglia con erbe 19,90
5 Riesengarnelen in italienischen Kräutern und Knoblauch gebraten, dazu bunter Salatteller mit hausgemachtem Dressing
- 111 Seppia alla griglia 18,60
gegrillte Sepia mit Knoblauch, Olivenöl und buntem Salatteller mit hausgemachtem Dressing
- 112 Seppia e gamberi alla griglia 22,40
gegrillte Sepia und Garnele mit Knoblauch, Olivenöl und buntem Salatteller mit hausgemachtem Dressing



Vini

Vini Bianchi – Weißweine⁸

Vino Bianco di casa Italienischer Landwein, weiß	0,1 l	3,50	0,2 l	5,30
Pinot Grigio Trentino, trocken, voll, würzig	0,1 l	3,70	0,2 l	5,90
Chardonnay Halbtrocken, fruchtig	0,1 l	3,70	0,2 l	5,90
Lugana Würzig, trocken	0,1 l	4,60	0,2 l	6,80

Flaschen – Weißweine⁸

Lugana	0,7 l	23,50
Pinot Grigio	0,7 l	19,90
Chardonnay	0,7 l	19,90

Vini Rossi – Rotweine⁸

Vino Rosso di casa Italienischer Landwein, rot	0,1 l	3,50	0,2 l	5,30
Lambrusco Emiglia, Romana, lieblich	0,1 l	3,50	0,2 l	4,90
Merlot Trocken, vollmundig	0,1 l	3,80	0,2 l	5,90
Primitivo Trocken	0,1 l	4,00	0,2 l	6,40
Rosé Halbtrocken	0,1 l	3,70	0,2 l	5,70



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

Flaschen – Rotweine⁸

Merlot	0,7 l	19,50
Primitivo	0,7 l	21,50
Lambrusco	0,7 l	18,90
Rosé	0,7 l	19,50

Bevande

Getränke – Bevande

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ^{1,2,3}	0,3 l	3,50	0,5 l	4,50
Coca Cola zero ^{1,2,3,7}	0,3 l	3,50	0,5 l	4,50
Fanta ^{2,3,5}	0,3 l	3,50	0,5 l	4,50
Sprite ⁵	0,3 l	3,50	0,5 l	4,50
Tafelwasser Sprudel	0,3 l	2,80	0,5 l	4,00
Gerolsteiner Naturell	0,3 l	2,30	0,5 l	3,40
Gerolsteiner (Flasche)			0,75 l	6,40
San Pellegrino (Flasche)			0,75 l	6,40
Acqua Panna San Pellegrino (Flasche)			0,75 l	6,40
Orangensaft	0,2 l	3,00	0,3 l	4,30
Apfelsaft	0,2 l	3,00	0,3 l	4,30
Bitter Lemon ^{3,9}	0,2 l	3,00	0,3 l	3,90
Apfelschorle			0,3 l	3,60
Apfelschorle			0,5 l	4,90
Eistee Zitrone	0,3 l	3,00	0,5 l	4,20
Eistee Pfirsich	0,3 l	3,00	0,5 l	4,20

Alkoholfreie Aperitifs – Aperitivi antialcolici

Sanbitter	0,1 l	3,70
-----------	-------	------



Warme Getränke – Bevande calde

Kaffee (auch koffeinfrei)	Tasse	2,50
Cappuccino (auch koffeinfrei)	Tasse	3,20
Milchkaffee	Tasse	3,80
Espresso (auch koffeinfrei)	Tasse	2,50
Latte Macchiato (auch koffeinfrei)	Glas	3,40
Tee (verschiedene Sorten)	Glas	2,30
Heiße Schokolade	Glas	3,60
Heiße Schokolade mit Sahne	Glas	4,10

Bevände

Bier – Birra

König Pilsener vom Fass	0,3 l	3,50	0,4 l	4,50
Vita Malz (Flasche)			0,33 l	3,50
König Pilsener Alkoholfrei (Flasche)			0,33 l	3,50
Benediktiner Weißbier vom Fass			0,5 l	4,80
Benediktiner Alkoholfrei			0,5 l	4,80
Benediktiner Dunkel			0,5 l	4,80

Alkoholische Getränke – Bevande alcoliche

Amaretto	2 cl	3,70
Sambuca	2 cl	3,70
Grappa Hausmarke	2 cl	3,70
Grappa da Ponte	2 cl	4,80
Ramazotti	2 cl	3,80
Amaro Averna ⁸	2 cl	3,80
Vecchia Romagna	2 cl	3,80
Fernet Branca	2 cl	3,80

Aperitifs – Aperitivi

Prosecco ⁸	0,1 l	4,50
Prosecco ⁸ auf Eis	0,1 l	4,50
Prosecco Aperol ^{8,9}	0,1 l	5,00
Aperol Spritz ⁹	0,2 l	6,90
Spritz mit Sanbitter	0,2 l	6,90
Campari ² mit Orangensaft	0,2 l	5,50
Cynar mit Orangensaft	0,2 l	5,50
Martini Bianco	5 cl	4,50

(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