



## TAKE AWAY

Für jeden Etwas

... ein "STÜCK DOLCE VITA" im Ruhrgebiet

*Buon Appetito wünscht Ihnen Ihr  
Vitali-Team!*

Öffnungszeiten

Warme Speisen zum Mitnehmen:

Dienstag - Samstag:  
11:30 bis 20:00 Uhr

VITALI e. K.  
"Restaurant im Haus Rohmann"  
Horster Str. 20  
D 45897 Gelsenkirchen-Buer  
Inhaber: Sergio Cabras

Telefon: +49 (0)209-59 54 92 oder +49 (0)209-32 41 4

Email: [vitali@vitali-restaurant.com](mailto:vitali@vitali-restaurant.com)

*Wir würden uns sehr über Ihren Besuch freuen!*

Alle Preise incl. MwSt.

# La cucina consiglia

## Unsere Empfehlung - Our recommendation

- |                      |  |         |
|----------------------|--|---------|
| 1                    | Toskanische Linsensuppe<br>mit Salsiccia und Wintertrüffel   | 9,50 €  |
| 2                    | Tagliatelle<br>mit Dorade, Kapern, Oliven und Tomaten  | 11,50 € |
| 3                    | Risotto "Funghi"<br>mit Pilzen und Parmesan  | 10,50 € |
| 4                    | Doradenfilet auf "Caponata Siciliana"<br>mit Gemüse sizilianischer Art                             | 17,50 € |
| 5                    | Lamm Haxe "sardischer Art"   | 15,50 € |
| 6                    | Entrecôte Dry-Aged 300g vom Grill<br>mit Pilzen  | 26,50 € |
| 7                    | Ofenfrische Kaninchenkeule "sardischer Art"<br>mit Kapern, Oliven in Weißwein                      | 15,50 € |
| <u>Ab 01.12.2020</u> |  |         |
|                      | Gänsekeule oder -Brust frisch aus dem Ofen<br>mit handgerollten Klößen und Apfelrotkohl in Marsala | 21,50 € |



Zu allen Fleisch- u. Fischgerichten servieren wir eine Tagesbeilage

All meat and fish served, we have a daily garnish.

# Insalate

## Salate

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 8  | <sup>1,5</sup> Rucola-Salat   | 8,50 €  |
|    | <small>GH</small> mit Parmesan, eingel. Rosinen und gerösteten Pinienkernen |         |
| 9  | <small>GH</small> Insalata "Caprese" di Bufala                              | 9,50 €  |
|    | Büffel-Mozzarella auf Tomaten und Basilikum-Pesto                           |         |
| 10 | Kleiner gemischter Salatbouquet der Saison                                  | 5,50 €  |
|    | mit Olivenöl und Balsamico  |         |
| 11 | Salatbouquet al Pollo   | 10,50 € |
|    | mit gebratenen Hähnchenbruststreifen  |         |



# Antipasti

## Vorspeisen

- |    |                    |   |         |
|----|--------------------|---|---------|
| 12 | <small>B</small>   | 3 Gamberoni vom Grill alla Rucola                                 | 15,00 € |
|    |                    | 3 Garnelen vom Grill auf Rucolabouquet                            |         |
| 13 | <small>1,5</small> | Carpaccio Cipriani - vom Angusfilet                               | 10,50 € |
|    | <small>GH</small>  | mit Rucola, Parmesan, eingel. Rosinen und gerösteten Pinienkernen |         |
| 14 |                    | Vitello Tonnato   | 10,50 € |
|    |                    | Kalbfleisch in Thunfischsauce und Kapern                          |         |
| 15 |                    | Antipasto Vetrina "Gemüse & Fisch"                                | 10,50 € |
|    |                    | Gemüse-Antipasti <u>und/oder</u> Fisch-Antipasti                  |         |
| 16 |                    | 5 Bruschetta  | 4,50 €  |
|    |                    | mit Tomaten, Basilikum und Kräutern                               |         |



# Pasta

## Nudelgerichte

- 17 <sup>AC</sup> Taglierini 13,50 €  
mit Wintertrüffel
- 18 <sup>ACG</sup> Pennette all'Ortolana 9,50 €  
mit Zucchini, Auberginen, Kräutern, Tomaten und Ziegenkäse
- 19 <sup>AC</sup> Taglierini "Filetto e Porcini" 13,50 €  
mit Filetspitzen und Steinpilzen
- 20 <sup>2,3</sup> Tortelloni 11,50 €  
<sup>ACG</sup> gefüllt mit Ricotta und Spinat, in Butter und Salbei
- 21 <sup>ACG</sup> Tagliatelle alla "Karenina" 11,50 €  
Bandnudeln mit Lachs, Wodka, grüner Pfeffer
- 22 <sup>ACG</sup> Pennette alla "Dario Rodriguez" 10,50 €  
mit Champignons, Putenstreifen und Sahne-Sauce
- 23 Taglierini mit Garnelen 14,50 €  
dünne Bandnudeln mit Garnelen, Knoblauch, Kräutern und Safran
- 24 <sup>N</sup> Risotto "Marinara" 12,50 €  
Risotto mit Meeresfrüchten



# Minestre

## Suppen

- |    |   |        |
|----|---|--------|
| 25 | Crema di Pomodoro<br>Tomatencrème-Suppe                                 | 4,50 € |
| 26 | <small>CFI</small> Minestrone "di verdure"<br>Gemüsesuppe mit Basilikum | 5,50 € |
| 27 | <small>CFI</small> Zuppa di pesce<br>Edel-Fischsuppe (grätenfrei)       | 9,50 € |



# Pesce

## Fischgerichte

28	Orata alla griglia alle erbette Doradefilets vom Grill mit Kräutern	17,50 €
29	Doradenfilet auf Wirsinggemüse	18,50 €
30	<sup>B</sup> Pesce misto alla griglia Das "Beste" vom Fischmarkt und 1 Gambas vom Grill	22,50 €
31	<sup>B</sup> Orata & Gamberoni alla griglia Doradefilet mit 3 Gambas vom Grill mit Kräutern	24,50 €
32	Gamberoni alla griglia 6 Gambas vom Grill mit Kräutermantel	26,50 €
33	<sup>G</sup> Salmone "alla crema" Lachs mit schwarzer Pfeffer-Crème und Cognac	19,50 €



# Carni

## Fleischgerichte

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 34 | <small>ACD</small> Cotoletta "alla Milanese"                                   | 18,50 € |
|    | paniertes Kalbs-Schnitzel mit Kapern und Sardellen                             |         |
| 35 | <small>2,3</small> Saltinbocca "alla Romana"                                   | 18,50 € |
|    | <small>L</small> Kalbsmedallions mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce |         |
| 36 | <small>L</small> Costata di manzo "Montepulciano" 250 g                        | 21,50 € |
|    | Rumpsteak mit Rotweinsauce und geschmorten Zwiebeln                            |         |
| 37 | <small>G</small> Filetspitzen in Cognacsauce                                   | 17,50 € |
|    | Rinder- und Schweinefilet mit grünem Pfeffer                                   |         |
| 38 | <small>GJ</small> Arg. Rinderfilet 250 g                                       | 25,50 € |
|    | in grünem Pfeffer-Sauce  |         |
| 39 | <small>L</small> Fegato - Kalbsleber   | 17,50 € |
|    | vom Grill mit Zwiebeln, Äpfeln und Thymian                                     |         |
| 40 | Battuta di Manzo vom Grill   | 21,50 € |
|    | Paillard vom Rind mit Rucola, Peperoncino und Parmesan                         |         |



Zu allen Fleisch- u. Fischgerichten servieren wir eine Tagesbeilage  
All meat and fish served, we have a daily garnish.



# Pizza

## aus dem Steinofen

- 41** AG MARGHERITA 7,50 €  
Mit Mozzarella und Tomaten
- 42** 2,3 REGINA 9,50 €  
AG mit Tomaten, Mozzarella, gekochter Hinterschinken, Champignons
- 43** 2,3 QUATTRO STAGIONI 9,50 €  
AG mit Tomaten, Mozzarella, gekochter Hinterschinken, Champignons, Artischocken, Oliven, Paprika
- 44** AG TONNARA 9,50 €  
mit Tomaten, Mozzarella, Thunfischstücke und Zwiebeln
- 45** AG "ORTO BELLO" 9,50 €  
mit Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Zucchini, Paprika
- 46** 1,2,3 SAN DANIELE 9,50 €  
AG mit Tomaten, Mozzarella, San Daniele Schinken, Rucola, gehobeltem Parmesan
- 47** AG VITALI 13,50 €  
mit Tomaten, Mozzarella, Garnelen, Rucola, Peperoncino, Oliven
- 48** Toscana 11,50 €  
mit Tomaten, Mozzarella, Salsiccia, Wirsing, Pecorino



# Dessert

- |    |               |   |        |
|----|---------------|---|--------|
| 49 | <sup>10</sup> | Tirami-Sú   | 5,00 € |
|    | ACGL          |   |        |
| 50 | <sup>6</sup>  | Mascarpone-Crème                                  | 6,50 € |
|    |               | mit Erdbeeren, getrocknete Cranberries und Cassis |        |
| 51 |               | Spekulazius Mousse                                | 6,50 € |
|    |               | mit Kaki-Früchten                                 |        |



Unbeschwert genießen  
auch für Allergiker

*Liebe Gäste,*

*Ihr Wohlbefinden ist unser größtes Anliegen. Nicht jedem Gast wohlbekommt jede Zutat.*

*Oftmals ist nur in einer Beilage ein Allergen vorhanden, so dass Sie das Gericht trotzdem bestellen können und wir z. B. mit einer alternativen Beilage kombinieren können. Unser Servicepersonal wird Sie gerne dahingehend beraten!*

*Ihr Vitali-Team*

**Legende: Allergene Auslöser (VO 1169/2011 Anh. 2)**

A	Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse
B	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
C	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
E	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
F	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
G	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
H	Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
I	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
J	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
K	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
L	Schwefeldioxid und Sulfite
M	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
N	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

**Legende: Zusatzstoffe (ZZuIVo §9)**

1	Mit Farbstoff
2	Mit Konservierungsstoff
3	Mit Antioxidationsmittel
4	Mit Geschmacksverstärker
5	geschwefelt
6	geschwärzt
7	gewachst
8	Mit Phosphat
9	Mit Süßungsmittel *enthält eine Phenylalininquelle
10	Mit Koffein
11	Mit Chinin

**(DEHOGA & Lebensmittelhygieneberatung)**