il Ristorante
„da Fips & Giova"

Speisen
zum mitnehmen!

Familie Giovanni Polizzi
Am Kornacker 1
65326 Aarbergen
Rückershausen

Tel.: 06430 - 9263405
Handy: 0177 - 2635172

Salate

Gemischter Salat 6,00
mit Mais, Tomaten, Gurken und Zwiebel

Insalata - Italiana 7,50
mit Tomaten, Gurken, Ei, Schinken,
Käse, Zwiebel und Tunfisch

Bauernsalat - Campagnola 7,50
mit Oliven, Schafskäse, Tomaten,
Karotten und Mais

Fitness Salat 9,00
mit Tomaten, Gurken, Zwiebel,
Karotten und Putenstreifen

Nudelgerichte

Spaghetti

Aglio Olio e Peperoncino **7,50**
Carbonara **8,50**
Bolognese **8,50**
Spaghetti "alla Mamma" **8,50**

Rigatoni

Matriciana **8,50**
Spinat - Sahnesoße **8,50**
Bolognese **8,50**
Boscaiola "alla Enza" **9,00**

Tortellini

Tortellini alla Panna **8,50**
Bolognese **8,50**

Überbackene Gerichte

Spaghetti **8,50**
Rigatoni **8,50**
Tortellini **9,00**
Combinazione **9,00**

Fleischgerichte

vom Schwein

Schnitzel

(aus der Pfanne)

Schnitzel "Wiener Art" **10,50**
Jäger- / Paprika-Schnitzel **11,50**
Zwiebel- / Rahm-Schnitzel **11,50**
Käse- / Pfefferrahm-Schnitzel **12,50**

Champignon-Schnitzel **12,50**
Schnitzel "Hawaii" **12,50**
Schnitzel "Mailänder Art" 1**2,50**
(mit Spaghetti - ohne Salat)

Cordon Bleu **14,00**
Scaloppina al Vino Bianco **14,50**
Scaloppina Panna Gorgonzola **15,50**

Herrentoast (ohne Beilage) **11,50**
Schlemmertoast (ohne Beilage) **11,50**
Lende "Genfer Art" **14,50**
Lende Sahne Champignon **14,50**

vom Rind

Rumpsteak

mit Kräuterbutter **17,00**
mit Zwiebel **17,50**
mit frischen Champignon **18,50**
mit Gorgonzola **19,00**

Geflügel

Putenschnitzel mit Rahmsoße **12,50**

Alle Fleischgerichte sind mit Salat und Pommes, Rösti, Kroketten, oder Bratkartoffeln.

Öffnungszeiten:
Dienstag - Sonntag,
von 17.30 - 23.00 Uhr

Montag Ruhetag

An Sonn- und Feiertagen
"Mittagstisch"
von 11.30 -14:00 Uhr

Auch für Feierlichkeiten -
Geburtstag, Hochzeit,
Konfirmation, Kommunion, usw.
stehen wir gerne zur Verfügung!
Geeignete Räumlichkeiten
sind vorhanden.

Wir wünschen Ihnen
guten Appetit!

März 2019