Amici

RISTORANTE • PIZZERIA

Herzlich Willkommen!

* Alle Speisen auch zum Mitnehmen *
** gern richten wir Ihre Feierlichkeiten aus **
*** Catering, Lieferung & Buffet auf Anfrage möglich ***

Öffnungszeiten

Montag - Freitag
16:00 - 22:30 Uhr

Samstag, Sonntag & Feiertag
11:30 - 14:00 Uhr
&
16:00 - 22:30 Uhr

Ristorante AMICI Freiberg

Bahnhofstraße 19
09599 Freiberg

E-Mail: info@amici-freiberg.de

Aperitivi *Aperitifs*

201.	**Martini bianco,** rosso oder dry [16]	5 cl	**4,50 €**
202.	**Sherry** [16] medium oder dry	5 cl	**4,50 €**
203.	**Campari** Soda oder Orange	4 cl	**5,90 €**
205.	**Prosecco** [16] trocken	0,1 l	**4,50 €**
206.	**Prosecco** [16] Aperol	0,1 l	**5,50 €**
207.	**Aperol Spritz** [16] mit Weißwein und Mineralwasser	0,2 l	**6,90 €**
208.	**Ramazotti** Rosato	0,2 l	**6,90 €**

Antipasti *Vorspeisen*

1. **Mozzarella Caprese** [8,9] **7,90 €**
italienischer Weichkäse mit frischen Tomaten und Basilikum

2. **Bruschetta 6 Stück** [1] **6,00 €**
Italienische Brotspezialität mit Tomatenwürfeln

3. **Funghi Ripieni** [8,9] **8,00 €**
Champignonköpfe mit Spinat gefüllt und mit Gorgonzolasauce überbacken

5. **Prosciutto di Parma con Melone** **11,90 €**
Parmaschinken mit Melone

6. **Carpaccio di Manzo** [8,9] **12,90 €**
hauchdünne Scheiben vom rohen Rinderfilet
mit frischen Champignons, Rucola und gehobeltem Parmesankäse

7. **Antipasto Misto** **12,90 €**
gemischter Vorspeisenteller

Zuppe *Suppen*

11.	**Crema di Pomodoro** Tomatencrémesuppe		**5,50 €**
12.	**Minestrone** Gemüsesuppe nach italienischer Art		**5,50 €**
13.	**Zuppa d'Aglio** [4] Knoblauchsuppe		**5,50 €**

WARSTEINER

Insalate *Salate*

Wir servieren die Salate mit hausgemachtem Dressing [4]
auf Wunsch mit Olivenöl & Balsamicoessig

21.	**Insalata di Pomodoro** Tomatensalat	7,00 €
22.	**Insalata Mista** [4] gemischter Salat mit Ei	8,00 €
23.	**Insalata Pecorino** [8,9] gemischter Salat mit Balkankäse** und Zwiebeln	10,90 €
24.	**Insalata Tonno** [4] gemischter Salat mit Thunfischstücken, Zwiebeln und Ei	11,00 €
25.	**Insalata della Casa** [4,5,8,9] gemischter Salat mit Thunfischstücken, Balkankäse**, Oliven und Ei	12,00 €
26.	**Insalata dello Chef** gemischter Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und frischen Champignons	13,00 €

Pizze *Pizza*

Alle Pizzen werden mit Tomatensauce und Mozzarella belegt

31.	**Pizza Margherita** mit Basilikum [1,8,9,14]	8,90€
32.	**Pizza Funghi** mit frischen Champignons [1,8,9,14]	9,90 €
33.	**Pizza Salami** mit Salami [1,8,9,14]	10,90 €
34.	**Pizza Salami piccante** mit pikanter italienischer Salami [1,8,9,14]	12,90 €
35.	**Pizza Prosciutto** mit Formfleisch-Vorderschinken* [1,8,9,14]	11,00 €
36.	**Pizza Hawaii** mit Formfleisch-Vorderschinken* und Ananas [1,8,9,14]	11,90 €
37.	**Pizza Capricciosa** mit Salami, Formfleisch-Vorderschinken*, [1,8,9,14] frischen Champignons und Peperoni	12,90 €
38.	**Pizza Vegetaria** mit Gemüse der Saison [1,8,9,14]	11,00 €
39.	**Pizza Spinaci** mit Spinat und Gorgonzola [1,8,9,14]	11,90 €
40.	**Pizza Parma** mit Parmaschinken, Rucola und Parmesankäse [1,8,9,14]	13,00 €
41.	**Pizza Tonno** mit Thunfischstücken und Zwiebeln [1,5,8,9,14]	12,90 €
43.	**Pizza Scampi** mit Garnelen und Knoblauch [1,3,8,9,14]	14,00 €
44.	**Calzone** Pizzatasche gefüllt mit Formfleisch-Vorderschinken*, frischen Champignons und Ei [1,4,8,9,14]	13,00 €

WARSTEINER

Pasta *Nudelgerichte*

52.	**Spaghetti Bolognese** [1,4,14] mit Tomaten-Fleischsauce	**10,90 €**
53.	**Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino** [1,4,14] mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini (scharf)	**10,90 €**
54.	**Spaghetti Carbonara** [1,4,8,9,14] mit Formfleisch-Vorderschinken*, Sahne, Ei und Parmesankäse	**11,90 €**
55.	**Spaghetti dello Chef** [1,4,8,9,14] mit Filetspitzen und frischen Champignons in Sahnesauce	**12,90 €**
57.	**Spaghetti Scampi** [1,3,4,8,9,14] mit Garnelen und Knoblauch in Tomatensauce	**13,90 €**
58.	**Penne all'Arrabbiata** [1,4,14] kurze Nudeln mit Oliven und Kapern in pikanter Tomatensauce [8]	**10,90 €**
59.	**Penne alla Siciliana** [1,4,14] mit Schweinefiletspitzen und frischen Champignons in Tomatensauce	**12,90 €**
60.	**Penne dello Chef** [1,4,8,9,14] mit Filetspitzen und frischen Champignons in Sahnesauce	**12,90 €**
61.	**Tagliatelle al Salmone** [1,4,5,8,9,14] Bandnudeln mit Lachs in leichter Hummer-Sahnesauce	**13,90 €**
62.	**Tagliatelle dello Chef** [1,4,8,9,14] Bandnudeln mit Schweinefiletspitzen und frischen Champignons in Sahnesauce	**12,90 €**
63.	**Lasagne al Forno** [1,4,8,9,14] Schichtblattnudeln mit Tomaten-Fleischsauce, im Ofen mit Käse überbacken	**11,00 €**
64.	**Gnocchi alla Sorrentina** [1,4,8,9,14] Kartoffelklößchen mit Mozzarella und Basilikum in Tomatensauce	**11,00 €**
65.	**Gnocchi al Burro e Salvia** [1,4,8,9,14] Kartoffelklößchen mit Salbei und Butter	**11,90 €**
66.	**Gnocchi al Gorgonzola** [1,4,8,9,14] Kartoffelklößchen mit Gorgonzola-Sahnesauce	**13,00 €**

di Maiale *vom Schwein*

Alle Schweinefleischgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln,
Tagesgemüse und Salatbeilage serviert

71.	**Scaloppa Milanese** [1,4,14] paniertes Schnitzel vom Schweinefilet nach Wiener Art	17,00 €
72.	**Scaloppine ai Funghi** [8,9] Schweinefiletmedaillons mit frischen Champignons in Sahnesauce	19,00 €
73.	**Scaloppine al Pepe verde** [8,9] Schweinefiletmedaillons mit grünem Pfeffer in Sahnesauce	19,90 €
74.	**Scaloppine al Gorgonzola** [8,9] Schweinefiletmedaillons mit Gorgonzola-Sahnesauce	20,90 €
75.	**Scaloppine Hawaii** [8,9] Schweinefiletmedaillons mit Formfleisch-Vorderschinken* und Ananas, mit Käse überbacken	21,00 €
76.	**Saltimbocca alla Romana** Schweinefiletmedaillons mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce	21,00 €
77.	**Scaloppine dello Chef** [8,9] Schweinefiletmedaillons mit frischen Tomaten und Mozzarella in Tomaten-Weißweinsauce	21,90 €

di Manzo *vom Rind*

Alle Rindfleischgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln,
Tagesgemüse und Salatbeilage serviert, außer Nr. 83

81.	**Bistecca alla Griglia** [8,9] Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter	24,00 €
82.	**Bistecca ai Funghi** [8,9] Rumpsteak mit frischen Champignons in Sahnesauce	25,90 €
83.	**Bistecca alla Pizzaiola** [1,4,14] Rumpsteak mit Knoblauch in Tomatensauce, dazu Spaghetti	25,90 €
84.	**Filetto alla Griglia** [8,9] Filetsteak vom Grill mit Kräuterbutter	26,00 €
85.	**Filetto al Pepe verde** [8,9] Filetsteak mit grünem Pfeffer in Sahnesauce	27,90 €
86.	**Filetto al Gorgonzola** [8,9] Filetsteak mit Gorgonzola-Sahnesauce	28,00 €
87.	**Misto alla Griglia** gemischte Fleischplatte vom Grill	29,90 €

WARSTEINER

d'Agnello *vom Lamm*

Alle Lammfleischgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln,
Tagesgemüse und Salatbeilage serviert

91. **Costolette d'Agnello alla Griglia** **24,90 €**
Lammkoteletts vom Grill

92. **Costolette d'Agnello al Vino rosso** **26,90 €**
Lammkoteletts mit Kräutern in Rotweinsauce

di Pollo *vom Huhn*

Alle Hähnchenfleischgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln,
Tagesgemüse und Salatbeilage serviert

94. **Petti di Pollo alla Griglia** **17,90 €**
Hähnchenbrustfilet vom Grill

95. **Petti di Pollo ai Funghi** 8,9 **18,90 €**
Hähnchenbrustfilet mit frischen Champignons in Sahnesauce

Fegato di Vitello *Kalbsleber*

Alle Kalbslebergerichte werden mit Rosmarinkartoffeln,
Tagesgemüse und Salatbeilage serviert

97. **Fegato alla Griglia** **17,90 €**
Kalbsleber vom Grill

98. **Fegato al Burro e Salvia** 8,9 **18,90 €**
Kalbsleber mit Butter und Salbei in der Pfanne gebraten

99. **Fegato alla Veneziana** **19,90 €**
geschnetzelte Kalbsleber mit Zwiebeln in Weißweinsauce

WARSTEINER

Pesce *Fischgerichte*

Alle Fischgerichte werden mit Salatbeilage serviert

104.	**Filetto di Salmone alla Griglia** [5] Lachsfilet vom Grill	**23,00 €**
105.	**Filetto di Salmone al Vino bianco** [5] Lachsfilet in Knoblauch-Weißweinsauce	**23,90 €**
106.	**Filetto di Salmone alla Cardinale** Lachsfilet mit Shrimps in Hummer-Sahnesauce [3,5,8,9]	**24,00 €**
107.	**Filetto di Sogliola alla Griglia** [5] Meerzungenfilet vom Grill	**23,00 €**
108.	**Filetto di Sogliola alla Provenciale** [5] Meerzungenfilet mit Knoblauch, Oliven und Kräutern in Tomatensauce [8]	**24,90 €**
109.	**Scampi alla Griglia** [3] Riesengarnelen vom Grill	**24,90 €**
110.	**Scampi al Pepe verde** [3,8,9] Riesengarnelen mit grünem Pfeffer in Sahnesauce	**25,90 €**
111.	**Scampi al Forno** [3] Riesengarnelen mit Knoblauch, Olivenöl und Weißwein im Ofen gebacken	**25,90 €**
112.	**Pesce Misto alla Griglia** [5] Gemischte Fischplatte vom Grill, dazu Salzkartoffeln und Spinat	**29,00 €**

WARSTEINER

Solo per Bambini *nur für Kinder*

121. Pizza Bambino [1,8,9,14] **7,00 €**
mit Tomaten, Mozzarella und frischen Champignons oder Formfleisch-Vorderschinken*

122. Spaghetti Bambino [1,8,9,14] **7,00 €**
mit Tomatensauce oder Tomaten-Fleischsauce

123. Milanese Bambino [1,4,14] **9,90 €**
kleines paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites

Desserts *Desserts*

140. Gelato misto con Panna [8,9] **6,00 €**
gemischte Eiscrème mit Sahne

141. Gelato misto [8,9] **5,90 €**
gemischte Eiscrème

142. Cassata alla Siciliana [8,9] **7,00 €**
sizilianische Eisspezialität mit kandierten Früchten

143. Tartufo [8,9] **7,00 €**

144. Zabaione [4,8,9] **7,00 €**
Eierschaumcreme mit 1 Kugel Vanilleeis, mit Marsala aromatisiert [1]

145. Tiramisu [4,8,9] **6,00 €**
italienische Versuchung

146. Ciliege calde [8,9] **6,90 €**
heiße Kirschen mit Vanilleeis

Zusatzstoffe & Allergene

1. Gluten, 2. Natriumglutamat Monosodium, 3. Krebstiere und Krebstiererzeugnisse, 4. Eier und Eierzeugnisse, 5. Fisch und Fischprodukte, 6. Erdnüsse und Erdnussbestandteile, 7. Soja- und Sojaerzeugnisse, 8. Milch und Milchprodukte, 9. Lactose, 10. Schalenfrüchte, 11. Sellerie, 12. Senfsaat, 13. Sesamsamen, 14. Weizen, 15. Malzextrakt, 16. Sulfite

a. mit Süßungsmitteln, b. chininhaltig, c. mit Farbstoffen, d. koffeinhaltig, e. mit Taurin, f. mit Antioxidationsmitteln, g. mit Phosphat (Säuerungsmittel), h. mit Milch/Laktose, i. mit Konservierungsstoffen

WARSTEINER

Bevande calde *Warme Getränke*

211.	**Espresso** [d]	Tasse	**1,90 €**
212.	**Doppio Espresso** [d]	Tasse	**3,20 €**
213.	**Café Creme** [d]	Tasse	**2,10 €**
214.	**Cappuccino** [d,h,8,9]	Tasse	**2,80 €**
215.	**Latte Macchiato** [d,h,8,9]	Glas	**4,00 €**
216.	**Milchkaffee** [d,h,8,9]	Schale	**4,00 €**
217.	**Tee** verschiedene Sorten	Glas	**2,00 €**

Bevande fredde *Erfrischungsgetränke*

			0,20 l	0,40 l
221.	**Coca-Cola** [a,d]		**2,50 €**	**4,50 €**
223.	**Fanta** [c,f]		**2,50 €**	**4,50 €**
225.	**Sprite**		**2,50 €**	**4,50 €**
227.	**Spezi** [a,d,c,f]		**2,50 €**	**4,50 €**
229.	**Apfelschorle**		**2,50 €**	**4,50 €**
231.	**Bad Liebenwerda** spritzig	Fl. 0,25 l	**2,50 €**	
232.	**Bad Liebenwerda** spritzig	Fl. 0,75 l	**6,50 €**	
233.	**San Pellegrino**	Fl. 0,25 l	**2,50 €**	
234.	**Aqua panna**	Fl. 0,25 l	**2,50 €**	
235.	**Aqua panna**	Fl. 0,75 l	**7,00 €**	
236.	**San Pellegrino** italienisches Mineralwasser	Fl. 0,75 l	**7,00 €**	
237.	**Fiesta Tonic Water** [b]	Fl. 0,25 l	**3,50 €**	
238.	**Fiesta Ginger Ale** [c]	Fl. 0,25 l	**3,50 €**	
239.	**Fiesta Bitter Lemon** [b,f]	Fl. 0,25 l	**3,50 €**	
240.	**Karamalz** Malztrunk [15]	Fl. 0,33 l	**3,50 €**	
241.	**Apfelsaft**	0,20 l	**2,80 €**	
242.	**Orangensaft** [f]	0,20 l	**2,80 €**	
243.	**Kirschnektar**	0,20 l	**2,80 €**	
244.	**Bananennektar** [f]	0,20 l	**2,80 €**	
245.	**KiBa** Kirsch- & Bananennektar [f]	0,20 l	**2,80 €**	

Birre *Bier*

		0,30 l	0,50 l
261.	**Warsteiner Pils vom Fass** [1,14]	**3,00 €**	**4,80 €**
263.	**König Ludwig Schwarzbier vom Fass** [1,14]	**3,00 €**	**4,90 €**
265.	**König Ludwig** [1,14] Hefe, Hefe dunkel oder Hefe alkoholfrei	**Fl. 0,50 l**	**4,90 €**
266.	**Warsteiner alkoholfrei** [1,14]	**Fl. 0,33 l**	**3,90 €**

Vini aperti *Offene italienische Weine* [10]

	BIANCO Weiss	0,25 l	0,50 l	1,00 l
270.	**Pinot Grigio** [16] trocken	**5,90 €**	**9,50 €**	**18,00 €**
273.	**Chardonnay** [16] trocken	**5,50 €**	**9,50 €**	**18,00 €**
276.	**Frizzantino** [16] Perlwein, lieblich	**5,50 €**	**9,50 €**	**18,00 €**
	ROSE Rosé	0,25 l	0,50 l	1,00 l
280.	**Bardolino** [16] halbtrocken	**5,90 €**	**9,90 €**	**16,90 €**
	ROSSO Rot	0,25 l	0,50 l	1,00 l
290.	**Chianti** [16] trocken	**5,90 €**	**9,90 €**	**19,00 €**
293.	**Montepulciano d'Abruzzo** [16] trocken	**5,90 €**	**9,90 €**	**19,00 €**
296.	**Lambrusco** [16] Perlwein, lieblich	**5,90 €**	**9,00 €**	**17,50 €**
299.	**Weinschorle rot oder weiß** [16]	**4,50 €**		

Bitte fragen Sie nach unserem Angebot an italienischen Flaschenweinen!

Alcolici *Spirituosen*

301.	**Wodka Gorbatschow**	2 cl	**3,00 €**
302.	**Malteserkreuz Aquavit**	2 cl	**3,00 €**
303.	**Williamsbirne**	2 cl	**3,50 €**
304.	**Vecchia Romagna** [c] italienischer Brandy	2 cl	**4,50 €**
305.	**Remy Martin** [c] Cognac	2 cl	**4,90 €**
306.	**Jim Beam** [c] Bourbon	2 cl	**4,50 €**
307.	**Johnnie Walker** Scotch	2 cl	**4,50 €**
308.	**Chivas Regal** [c] Scotch 12 years old	2 cl	**5,50 €**
309.	**Grappa Hausmarke**	2 cl	**3,50 €**

Wir halten weitere Grappasorten für Sie bereit.
Bitte fragen Sie den Kellner!

WARSTEINER

WEINKARTE WEISSWEIN

0,75 l Flasche

Albente Vino Bianco [16] **24,00 €**

Sauberes Bouquet mit Noten von weißen Früchten wie Pfirsich, Banane und reifer Birne. Am Gaumen präsentiert er sich sanft und zugleich füllig. Ein Wein mit besten Trinkeigenschaften, der in einem angenehm trockenen Finish endet.

Rebsorte: Falanghina / Feudi di San Gregorio / Kampanien

Chardonnay delle Venezia IGT `Preludio` [16] **26,00 €**

Der Chardonnay ist trocken und leicht mit einer eleganten, weichen Frucht, einer angenehmen Frische und einer ausgewogenen zarten Säure.

Rebsorte: 100% Chardonnay / Saccheto / Venetien

Pinot Grigio Venezia Giulia IGT [16] **28,00 €**

Mit seinem zarten Duft von Blüten und Honig, dem Aromenspiel von Äpfeln und Mirabellen und seiner milden Frische bringt dieser Pinot Grigio Venezia Giulia Ihnen unkomplizierte, italienische Lebensfreude nach Hause.

Rebsorte: 100% Pinot Grigio / Saccheto / Venetien

Pipoli Bianco Basilicata IGP [16] **25,00 €**

Auf kalkhaltigen Böden wachsen die Greco- und Fianotrauben für den Pipoli Bianco. Brilliant gelb mit grünlichen Reflexen präsentiert er sich im Glas und verwöhnt mit einer fruchtigen Note mit vegetabilen Düften

Rebsorte: 60% Greco, 40% Fiano / Vigneti del Vulture / Basilikata

gehobener Weißwein aus der Flasche

Gavi di Gavi [16] weiß, trocken **42,00 €**

WEINKARTE ROTWEIN

0,75 l Flasche

Branciforti di Bordonaro Nero d`Avola Terre Siciliane IGT [16] **25,00 €**

Dieser rubinrote Wein ist das Ergebnis jahrelanger Erfahrungen mit der autochthonen Rebsorte Nero d` Avola unter Anwendung neuester Technologien und mit einem gleichermaßen spürbaren Respekt für alte Traditionen. Dem Gaumen schmeichelt er mit einem ungemein fruchtigen, dabei sanften Geschmack.

Rebsorte: 100% Nero d`Avola / Feudi Branchiforti dei Bordonaro / Sizilien

Montepulciano d`Abruzzo DOC [16] **26,90 €**

Speziell für die jüngere Zielgruppe ist dieser rubin- bis granatrote Montepulciano gemacht. Kräftige Aromen von wilden Beeren lassen sein intensiv-fruchtiges und nachhaltiges Bouquet erkennen.

Rebsorte: 100% Montepulicano / Farnese Vine / Abruzzen

Sanremy Monica di Sardegna DOC [16] **29,00 €**

Auf steinigen, kalkhaltigen Böden gedeihen die Monica-Trauben, die dem Sanremy seinen intensiven und gleichermaßen feinen Duft verleihen. Dieser rubinrote Wein offenbart einen weichen und vollen Geschmack, ausgewogene Tannine und einen mittleren Körper.

Rebsorte: 100% Monica / Ferruccio Deiana / Sardinien

Primitivo di Manduria [16] **31,90 €**

Am Gaumen klare Aromen von Kirschen, Erdbeeren und süßen Gewürzen. Im Geschmack ist er weich und mineralisch. Die Tannine sind elegant, im langen Abgang sind deutliche Aromen von Früchten und Zimt zu erkennen.

Rebsorte: 100% Primitivo / Feudi di San Gregorio / Apulien

Titolato Strozzi`Chianti Colli Senesi DOCG [16] **33,00 €**

Rund, weich und gefällig ist dieser feine Chianti aus dem Hause Strozzi. Mit seinem angenehmen Bouquet und dem saftigen Geschmack ist die Cuvèe aus vorwiegend Sangiovese ein herrlicher Begleiter zum Essen.

Tenute Guicciardini Strozzi / Toskana

Merlot IGT La Cortigiana [16] **28,00 €**

Sein dichter Aromaschmelz erinnert an Kirschen und schwarze Johannisbeeren. Er ist weich, abgerundet und saftig. Unsere Top-Rotwein-Empfehlung! zum Essen. Früchten und Zimt zu erkennen.

Saccheto / Venetie