

HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT TUTTO BENE!

WELCOME TO THE RESTAURANT TUTTO BENE!

BENVENUTO A LA DOLCE VITA!

Aromatisches Pollo Classico, knusprige Pizza, sowie unsere frischen Pastagerichte
werden bei uns im Tutto Bene
nach original italienischen Rezepturen zubereitet.

Leicht, lecker und gesund.

Ihr aufmerksamer und freundlicher Gastgeber Michael Bolz und ich lieben die italienische Lebensart,
das südländische Temperament und freuen uns auf Ihren
kulinarischen Ausflug ins Land der Genüsse.

Lassen Sie sich von uns auch die köstlichsten Weine vom „Stiefel“ empfehlen.

According to original Italian recipes we prepare our aromatic chicken,
the crispy pizza as well as our fresh pasta dishes.

Light, delicious and healthy.

Your attentive and friendly host Michael Bolz and I are fascinated of the Italian way of life, the Mediterranean
temperament and the culinary sensitivity.

Enjoy your trip to the land of delights and taste the most delicious wines
from the Italian Peninsula.

Viva Italia!



IHR SVEN RADAU

Küchenchef

San Bitter Ginger Ale

Alkoholfreier Longdrink

9,50

Aperol Spritz

bittersüß, spritzig, frisch

11,00 €

Hugo

süßlich, prickelnd, erfrischende säuerliche Note

11,00 €

Lillet Wild Berry

„Ich will haben haben haben“

12,00 €

Gordon's Pink Gin Spritz

Gordon's Pink Gin

Schweppes Wild Berry

Prosecco Rosé

süßlich, prickelnd, erfrischend herbe Note

13,50 €

Chandon Garden Spritz 0,75l

Chardonnay, Pinot Noir, Semillon

Argentinischer Schaumwein mit Orangen und Kräutern verfeinert

59,00 €

Sehr geehrter Gast,

alle Speisen und Getränke können geringste branchenübliche Spuren (z.B. Stäube) von Allergenen enthalten, da wir eine offene Produktionsstätte sind und alle Allergene bei uns verarbeiten.

Bei den Speisen und Getränken sind nur die Allergene und Zusatzstoffe gekennzeichnet die laut Rezeptur verarbeitet oder auf der Verpackung aufgeführt sind.

Bei Fragen wenden Sie sich gern an unsere Serviceleitung

VORSPEISEN & SALATE / STARTERS & GREENS / ANTIPASTI E INSALATE

Bruschetta Classica *vegan* **10,00 €**

2 geröstete Ciabatta-Brotscheiben mit Tomaten, Knoblauch, Basilikum, Olivenöl und Rucola mit „Crema di Aceto“

Ciabatta bread slices with tomatoes, garlic, basil, olive oil and garden rocket with “crema di aceto”

Antipasti **17,00 €**

Mediterranes Gemüse mit original Parmaschinken, Mailänder Salami, Melone, Oliven, Grissini, Rucola und frisch geriebenem italienischem Hartkäse

Vegetable with parma ham, salami Milano, melon, olives, grissini, garden rocket and Italian cheese

Caesare Salad **17,50 €**

Klassischer Caesar´s Salad mit Römersalat, Knoblauch-Mayonnaise-Dressing, Croutons, Kirschtomaten & Grana Padano

Romaine lettuce with caesar dressing, cherry tomatoes and Grana Padano cheese

dazu wahlweise mit gezupftem Grill-Hähnchenfleisch **7,50 €**

accompanied by our pulled grilled chicken

Insalata Caprese **17,50 €**

Kirschtomaten mit Büffel-Mozzarella, Pesto, Rucola, Basilikum und Balsamico Creme

Cherry Tomatoes and buffalo mozzarella cheese with pesto, rocket, basil and “crema di aceto”

Insalata „Tutto Bene“ **20,50 €**

Gezupftes Grill-Hähnchenfleisch an gemischtem Rohkost-Blattsalat

in cremiger Honig-Senf vinaigrette mit Pinienkernen, Mandeln, Kirschtomaten & frischer Avocado

Chicken with mixed greens and raw vegetables, pine nuts & almonds, tomatoes and avocado with creamy honey mustard vinaigrette

KINDERGERICHTE / KIDS / BAMBINI

Portion Pommes Frites **6,50 €**

mit Ketchup & Mayonnaise

Spaghetti in Tomatensauce **8,00 €**

Lange Nudeln in fruchtig-süßer Tomatensauce

6er Chicken Nuggets **8,50 €**

mit Süß-Sauer-Sauce

SUPPE / SOUP / ZUPPA

Zuppa di pomodori *Vegan* **11,00 €**
Fruchtige Tomatensuppe mit kleinem Ciabattabrot
Tomato soup with mini ciabatta

NUDELGERICHTE / NOODLES / PASTA

Spaghetti aglio e olio **18,00 €**
Lange dünne Eiernudeln in scharfem Knoblauch-Petersilienolivenöl
Thin durum wheat egg pasta with garlic, olive oil, parsley and chili (spicy)

Penne Sorrentina **19,50 €**
Kurze Röhrchennudeln in fruchtiger Tomatensauce
mit schmelzendem Mozzarella, Grana Padano und frischem Basilikum
Hollow durum wheat pasta with tomato sauce, mozzarella cheese and fresh basil

Penne panna su funghi e prosciutto **20,50 €**
Kurze Röhrchennudeln in Champignon-Schinken-Sahnesauce mit Petersilie
Hollow durum wheat pasta with cooked ham and parsley in cream

Spaghetti gamberetti **24,00 €**
Kleine Garnelen und lange dünne Eiernudeln mit Kirschtomaten, Knoblauchbutter,
Petersilie, Olivenöl & Rucola
Thin durum wheat egg pasta with little prawns, garlic butter, tomatoes, parsley, olive oil and rocket

Spaghetti e Pollo al crema di pesto verde su tartufo **24,00 €**
Lange dünne Eiernudeln und Hähnchen
in mit Trüffelöl aromatisierter Pesto-Rahmsauce
Thin durum wheat egg pasta and chicken in pesto cream sauce and aromatic truffle oil

GRILL-HÄHNCHEN / GRILLED CHICKEN / POLLO ALLO SPIEDO

- ½ Grillhähnchen „Tutto Bene“** **19,90 €**
Mit Paprika mariniert und am Spieß gegrillt; dazu Rohkostsalat mit Honig-Kräuter dressing
Juicy, golden & aromatic paprika spice flavored half of chicken
- ½ Grillhähnchen Pollo Classico** **23,40 €**
Unser aromatisches Grill-Hähnchen „Tutto Bene“; zusätzlich mit knusprigen Pommes
Juicy half of chicken with fries
- ½ Grillhähnchen Pollo Diavolo** **23,90 €**
Unser aromatisches Grill-Hähnchen „Tutto Bene“; zusätzlich mit scharfem Ratatouille-Gemüse,
und Mini-Ciabattabrot
Our chicken with Ratatouille-Vegetable in spicy tomato sauce and mini ciabatta bread

Saucen

- Paprikasauce** *Vegan* **4,50 €**
Warme feinwürzige ungarische Paprika-Tomatensauce mit saurem Gemüse
Hungary bell pepper vegetable tomato sauce
- Teufels-Sauce** *Vegan* **4,50 €**
Chili und Pfeffer gibt hier unserer würzigen Paprikasauce den Schliff
Spicy bell pepper tomato sauce
- Mini-Ciabatta** *Vegan* **3,50 €**
2 kleine italienische Weißbrote

PIZZA / PIZZA / PIZZE

Unsere Pizzen haben einen Durchmesser von ca. 25 cm
Our pizzas have a diameter of about 25 cm

3 Stück Pizzastangen	<i>vegan</i>	8,50 €
mit Knoblauch-Käuteröl		
<i>Pizzabread with garlic</i>		
Pizza Margherita		14,50 €
mit Tomatensauce und italienischem Mozzarella		
<i>with tomato sauce and cheese</i>		
Pizza Tonno		17,50 €
mit Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und roten Zwiebeln		
<i>with tomato sauce and cheese, tuna and red onions</i>		
Pizza Hawaii		18,50 €
mit Tomatensauce, Mozzarella, Kochschinken und Ananas		
<i>with tomato sauce and cheese, cooked ham and pineapple</i>		
Pizza Diavola		18,50 €
mit Tomatensauce, Mozzarella, scharfer Salami, Mais und scharfer Peperoni		
<i>with tomato sauce and cheese, spicy salami, corn and pepper</i>		
Pizza Mista		18,50 €
mit Tomatensauce, Mozzarella, Kochschinken, Salami, Champignons und milder Peperoni		
<i>with tomato sauce and cheese, cooked ham, salami, mushrooms and peperoni</i>		
Pizza „Tutto Bene“		21,00 €
mit Tomatensauce, Mozzarella, Hühnchen und mediterranem Gemüse		
<i>with tomato sauce and cheese, chicken and mediterranean vegetables</i>		
Pizza Gamberetti		23,00 €
mit Tomatensauce, Mozzarella, kleinen Garnelen und Rucola		
<i>with tomato sauce and cheese, little prawns and rocket</i>		
Pizza alla Chef		24,00 €
mit Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, original Parmaschinken, Kirschtomaten und gehobeltem Grana Padano		
<i>with tomato sauce and cheese, parma ham, cherry tomatoes and cheese</i>		

KUCHEN & SÜSSES / CAKE & SWEETS / TORTE E DOLCI

Mandelkuchen	6,50 €
Saftiger Mandelkuchen nach südländischem Rezept <i>Delicious almond cake</i>	
Oma`s Landkuchen „Apfel“	8,50 €
Unser saftiger Apfelkuchen wie aus Omas Küche <i>Our soft apple cake like from grandmas kitchen</i>	
Tiramisu	11,50 €
In Likör-Kaffee getränkte Löffelbiskuits geschichtet mit Mascarponecreme und Kakaopulver bestäubt <i>Espresso and brandy-soaked ladyfinger biscuits layered with Mascarpone-egg cream and dusted with bitter cocoa powder</i>	

EISCREME-SORTEN

4,00 € je Kugel

Crème Vanilla	Zitronen-Sorbet <i>vegan</i>	Strawberry Cream
Chocolate Chips	Himbeer-Sorbet <i>vegan</i>	Stracciatella
	Passionsfrucht-Mango-Sorbet <i>vegan</i>	

EISSPEZIALITÄTEN

Piccolo cioccolato	9,90 €
Schokoladen- & Stracciatellaeis mit Sahne & Schokoladendekoration <i>Chocolate & stracciatelle with cream and chocolate garnish</i>	
Erdbeer & Mandel	9,90 €
Südländischer Mandelkuchen mit cremigem Erdbeereis und Schlagsahne <i>Almond cake with strawberry ice and cream</i>	
Vanille & Kirsche	10,50 €
Bourbon-Vanilleeis mit Kirschkompott und Schlagsahne <i>Vanilla ice with cherry compote and cream</i>	
Eiskaffee	8,90 €
2 Kugeln Vanilleeis, Kaffee, Sahne <i>Vanilla ice in cold coffee and topped with cream</i>	
Eisschokolade	8,90 €
Schokolade mit cremigem Vanille- und Schokoladeneis und Sahne <i>Chocolate & vanilla ice in cold chocolate milk and topped with cream</i>	

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

San Pellegrino	0,25 l	4,90 €
	0,75 l	10,90 €
Acqua Panna	0,25 l	4,90 €
	0,75 l	10,90 €
Fruchtsäfte	0,20 l	5,00 €
<i>Apfel, Orange, Tomate</i>		
Fruchtnektar	0,20 l	5,00 €
<i>Kirsch, Banane</i>		
Vio Apfelsaftschorle	0,30 l	5,60 €
Rhabarbersaftschorle	0,30 l	5,60 €
Coca-Cola, - light	0,20 l	4,90 €
	0,40 l	9,00 €
Fanta, Sprite, Mezzo Mix	0,20 l	4,90 €
	0,40 l	9,00 €
Schweppes	0,20 l	5,00 €
<i>Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon, Wild Berry</i>		

PROSECCO

Prosecco	0,10 l	9,00 €
Spumante, Forcola	0,75 l	55,00 €
Prosecco Rosé	0,10 l	9,00 €
Cecillia Beretta	0,75 l	55,00 €
Sekt alkoholfrei	0,20 l	10,50 €
Rotkäppchen		

APERITIF

San Bitter (Alkoholfrei)	9,8 cl	6,00 €
Martini	5 cl	8,00 €
<i>Bianco, Rosso, Extra Dry</i>		
Sherry Sandeman	5 cl	8,00 €
<i>Fino, medium dry, medium sweet</i>		

BIER VOM FASS

Beck's Pils	0,3 l	5,90 €
Lübzer Pils	0,3 l	5,90 €
Lübzer Schwarzbier	0,3 l	5,90 €

FLASCHENBIER

Beck's Alkoholfrei	0,33 l	5,90 €
Peroni	0,33 l	5,90 €
Franziskaner Weissbier	0,5 l	7,50 €
<i>Naturtrüb, Dunkel, Alkoholfrei</i>		

LIKÖR/BITTER/GRAPPA

Amaretto	4 cl	8,00 €
Averna	4 cl	8,00 €
Ramazotti	4 cl	8,00 €
Grappa di Prosecco	4 cl	10,00 €
Männerhobby	4 cl	11,00 €
<i>Zitronenlikör, Johannisbeere</i>		
Grappa Chardonnay	4 cl	12,00 €

HEISSGETRÄNKE

Tasse Kaffee	5,20 €
Espresso	4,90 €
Doppelter Espresso	8,50 €
Cappuccino	5,50 €
Latte Macchiato	6,50 €
<i>Vanille, Karamell, Haselnuss</i>	7,00 €
Milchkaffee	6,50 €
Tasse heiße Schokolade	4,90 €
<i>mit Sahne</i>	5,50 €

KÄNNCHEN RONNEFELD TEE

Darjeeling Summer Gold, Morgentau,
Refreshing Mint, Sweet Berries,
Fruity Camomile

9,80 €

OFFENE WEISSWEINE

2021 Soave	0,1 l	5,00 €
Ca del Lago	0,25 l	12,00 €
<i>Aromen von gelben Früchten & weißen Blüten</i>	0,75 l	33,00 €
2021 Pinot Grigio	0,1 l	6,50 €
Villabella	0,25 l	14,00 €
<i>fruchtig nach Apfel und Birne, schmelzigem Nachhall</i>	0,75 l	40,00 €
o.J. Asio Otus (Chardonnay, Sauvignon Blanc)	0,1 l	9,00 €
Mondo del Vino	0,25 l	17,50 €
<i>aromatisch mit saftiger Süße und charmantem Charakter</i>	0,75 l	50,00 €
2021 Lugana	0,1 l	9,00 €
Cecilia Beretta	0,25 l	20,00 €
<i>gelbe Früchte mit leichter Würze und saftiger Frische</i>	0,75 l	57,00 €

OFFENE ROSEWEIN

2021 Nero d Nero d´Avola Rosato	0,1 l	6,00 €
Barone Montalto	0,25 l	13,00 €
<i>fruchtiger floraler Charakter, halbtrocken</i>	0,75 l	38,00 €

OFFENE ROTWEINE

o.J. Lambrusco Dolcezza Rosso	0,1 l	5,00 €
Cantine Riunite	0,25 l	12,00 €
<i>lebhaft, spritzig, lieblich, leicht und frisch</i>		
2021 Sangiovese di Romagna	0,1 l	5,00 €
Badia Corti	0,25 l	12,00 €
<i>frisch mit Anklängen an Sauerkirsche und Pflaume</i>	0,75 l	33,00 €
2021 Primitivo	0,1 l	5,50 €
Ca del Lago	0,25 l	13,00 €
<i>Aromen von reifen roten Früchten</i>	0,75 l	36,00 €
2021 Bardolino Classico Costiera	0,1 l	5,50 €
Cecilia Beretta	0,25 l	13,00 €
<i>fruchtige Aromen von roten und schwarzen Beeren</i>	0,75 l	36,00 €
o.J. Asio Otus (Merlot, Cabernet Sauvignon, Shiraz)	0,1 l	8,00 €
Mondo del Vino	0,25 l	16,50 €
<i>saftig- samtiger Charakter, Aromen von dunklen Beeren</i>	0,75 l	48,00 €

Weißwein Flasche

- 2020 Bianco di Costoza Castel Novo**
Cantina di Castelnuovo di Garda
0,75l 36,00 €
- 2021 Viognier 'Gurgo'**
Cantine Paolini
0,75l 40,00 €
- 2020 Verdiccio "Campo Bianco"**
Pietro Lavelli
0,75l 40,00 €
- 2020 Ribolla Gialla**
Reguta de Anselmi
0,75l 45,00 €
- 2017 Vernaccia di San Gimignano**
Castello Montauto
0,75l 45,00 €
- 2019 Cuvée Lenz**
Weingut Ritterhof
0,75l 55,00 €
- 2021 Chardonnay & Weissburgunder**
Weingut Spiess
0,75l 55,00 €
- 2020 Gavi del Comune Di Gavi**
Fontanafredda
0,75l 60,00 €
- 2020 Falanghina**
San Salvatore
0,75l 65,00 €

Rotwein Flasche

- 2020 Montepulciano d' Abruzzo**
Itinera
0,75l 40,00 €
- 2020 Cabernet Sauvignon "Oak & Steel"**
Weingut Lergenmüller
0,75l 45,00 €
- 2020 Lagrein**
Ritterhof
0,75l 55,00 €
- 2019 Valpolicella Superiore Ripasso**
Cecilia Beretta
0,75l 58,00 €
- 2018 Ammasso Rosso**
Barone Montalto
0,75l 58,00 €
- 2018 Amarone classico**
Corte Lenguin
0,75l 110,00 €
- 2016 Barolo 4 Vigne**
DOCG, Cascina Adelaide
0,75l 115,00 €
- 2015 Brunello di Montalcino**
Scopone
0,75l 120,00 €

Rotwein Flasche

- 2022 Rosé trocken**
Thorsten Krieger
0,75l 40,00 €
- 2020 Fredda Rosè Trevenezie**
Cecilia Beretta
0,75l 49,00 €