

Verschenken Sie ein paar schöne Stunden!



GESCHENK
Gutschein

im Wert von

in Worten

Der Wert dieses Gutscheins kann nicht gegen Bargeld abgetauscht werden.

Einzulösen bei:

<p>Westender Weg 3a 58313 Herdecke-Kirchende Telefon und Fax: (0 23 30) 61 20 88 / -90 www.sassella-ristorante.de</p>	 <p>SASSELLA Ristorante Vinoteca Inhaber Pasquale Lepere</p>	<p>Öffnungszeiten Mi.- So. und Feiertage von 12⁰⁰ - 15⁰⁰ Uhr und 18⁰⁰ - 23⁰⁰ Uhr Küche von 12⁰⁰ - 14³⁰ Uhr und von 18⁰⁰ - 22⁰⁰ Uhr</p>
---	--	--

Datum

Unterschrift/Stampel

Laufende Nr.

Wir stellen Geschenkgutscheine für Sie aus.

SASSELLAS MITTAGS-MENÜ

Antipasti-Variation nach Art des Hauses



Hauptgericht nach Wahl:

Wolfsbarschfilet Provencale

ODER

Pata Negra Karre mit Pilzragout

Beilage

Bratkartoffeln/Gemüse der Saison



Tiramisu

Preis: 40,00

APERITIFS

Campari ¹ Orange	8,90	Pernod mit Wasser	6,90
Campari ¹ Soda	8,90	Cynar auf Eis	5,90
Martini bianco, rosso oder dry	7,90	Glas Prosecco Spumante	6,90
Sherry dry oder medium	5,90	Kir Royal Cassis mit Prosecco	6,90

ALKOHOLFREIE APERITIFS

San Pellegrino Bitter	6,20	Hugo Ginger Ale/Holunderblütensirup/Soda/Eis	8,90
San Pellegrino Orange Bitter/Orangensaft	6,90	Americano light	8,90
		San Pellegrino Bitter/Tonic Water ¹⁰ /Eis	

SPRIZZ & CO.

Aperol Spritz	8,90	Lillet Wild Berry Spritz	8,90
Limoncello Spritz	8,90	Lillet/Wild Berry/Beeren/Eis	
Hugo	8,90		
Prosecco/Holundersirup/frische Minze			

CLASSICS / DRINKS

Gin Tonic Gin/Tonic Water	9,90	Tom Collins Gin/Zitronensaft/Zuckersirup/Soda	9,90
Negroni Gin/Campari/Vermouth	9,90	Espresso Martini Wodka/Espresso/Kaffeelikör	9,90

ABENDMENÜS

Menü 1 (3-GANG)

Getrüffeltes Rinder-Carpaccio



Tournedos von Kalbsfilet

Pfifferlingsragout/Kartoffelgratin/Gemüse der Saison

oder

Black Tiger Garnelen vom Grill

hausgemachte Knoblauchsauce/Spaghettini Butter&Salbei



Frisch geschlagene Zabaione

Vanille Eis/Beeren

Preis: 60,00

Menü 2 (4-GANG)



Menü di Pesce dello Chef

(Überraschungs-Fischmenü vom Chef)



Preis: 65,00

ANTIPASTI

Bruschetta mit Tomaten, Büffelmozzarella und Basilikum	12,90
Antipasti-Variation nach Art des Hauses	16,90
Insalata di Frutti di Mare Meeresfrüchtesalat	16,90
Thunfisch-Carpaccio mit Flusskrebse und Lauchzwiebeln	18,90
Flusskrebs-Avocado-Tatar	18,90
Variation Sassella Carpaccio, Vitello Tonnato und Jakobsmuscheln mit Beluga-Linsen	19,90
Gebratene Kalbsleber auf Feldsalat	19,90
Jakobsmuscheln auf Beluga-Linsen	18,90
Black-Tiger-Garnelen in Weinsud "Provençale", aus dem Ofen	22,90

SUPPEN

Cremige Tomatensuppe mit Büffelmozzarella	14,90
Minestrone (püriert) mit gebratenem Wachtelei	14,90
Kürbissuppe (saisonal) mit Creme Fraîche und Garnelen-Croutons	16,90
Zuppa di Pesce frische Fischsuppe mit Knoblauchbrot	18,90

SALATE

Insalata Mista gemischter Salat nach Art des Hauses	9,90
Insalata Caprese Büffelmozzarella auf Tomatensalat mit Knoblauch, Zwiebeln und Basilikum	14,90
Insalata Maison gemischter Salat mit Thunfisch, Wachtelei und gehobeltem Parmesan	16,90
Insalata Montecarlo gemischter Salat mit Flusskrebse und Avocado	16,90
Insalata e Salmone gemischter Salat mit gebratenem Lachs	19,90
Insalata e Gamberoni gemischter Salat mit gebratenen Black-Tiger-Garnelen	22,90
Insalata di Manzo gemischter Salat mit Black-Angus-Rinderfiletstreifen und gehobeltem Parmesan	22,90

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Pizza Margherita	7,00
Pizza Salami	8,00
Penne Pomodoro mit hausgemachter Tomatensauce	8,00
Spghettini mit Rinderfiletstreifen	12,90
Kalbsschnitzel mit Kartoffelgratin oder Bratkartoffeln	18,90
Seezungenfilets¹² mit Spghettini in Butter geschwenkt	22,90

PASTA

Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncini	14,00
+ Jacobsmuscheln	24,00
+ Black Tiger Garnelen	24,00
Spaghettini alla Carbonara Originale	16,90
Hausgemachte Spaghettini alla Chef	15,90
in hausgemachter Tomatensauce mit gebratenen Kräutern und gehobeltem Parmesan	
Hausgemachte Fusilli Vegetariani	15,90
mit einem Ratatouille von Zucchini, Auberginen und Paprika mit Cherrytomaten und Mascarpone	
Tagliatelle mit Lachs in Aurorasauce mit Dill	19,90
Paccheri (Riesen-Maccheroni) con Filetto e Funghi	19,90
mit Black-Angus-Rinderfiletspitzen und Pilzen der Saison	
Hausgemachte Fusilli mit Baby Calamari	 18,90
Baby-Calamari mit Cherrytomaten in Weißwein-Tomatensud, dazu Zucchini-Würfel	
Linguine allo Scoglio	23,90
mit Seeteufel, Scampi und Flusskrebse in Weißwein und Cherrytomaten	
Tagliatelle Mare e Monti	22,90
mit Black-Tiger-Garnelen, Pilzen der Saison und Cherry-Tomaten in hausgemachtem Wein-Tomatensud	
Trüffel-Ravioli in Trüffelsauce	23,90



DOLCE E FORMAGGIO

Panna Cotta mit Beeren und Erdbeer-Mousse garniert	8,90
Tiramisù	8,90
Crème Brûlée mit karamellisiertem Rohrzucker	9,90
Frisch geschlagene Zabaione mit hausgemachtem Vanilleeis ¹	10,90
Beeren an Mascarpone-Creme mit hausgemachtem Vanilleeis ¹	10,90
Frische Feigen in karamellisiertem Rotwein, dazu Vanilleeis ¹	10,90
Hausgemachtes Schokoladen-Soufflé mit hausgemachtem Vanilleeis ¹	10,90
Dessert Misto - für 2 Personen - Panna Cotta, Tiramisu mit Beeren an Mascarpone-Creme	16,90
Formaggio Misto Käseauswahl mit hausgemachter Marmelade	16,90

ROSÉ

Rosato Superiore di Calabria Cirò

Charaktervoller süditalienischer Rosé. Elegant mit Beerenaroma.

Glas 0,2 l	6,90
Flasche 0,75 l	26,00
Preis außer Haus	10,90

WEISSWEINE

Lugana vom Gardasee

Angenehme Säure und anhaltender Geschmack am Gaumen, elegant und fruchtig.

Glas 0,2 l	9,50
Flasche 0,75 l	34,00
Preis außer Haus	14,90

Pinot Grigio MONT MES Trentino-Südtirol

Säurearm und vollmundig. Ausgewogener Geschmack nach reifen Früchten und Mandeln.

Glas 0,2 l	7,90
Flasche 0,75 l	29,00
Preis außer Haus	12,90

Librandi Cirò Bianco

Lang anhaltender Geschmack, harmonisch, mineralische Note, säurearm mit Noten von reifen Früchten.

Glas 0,2 l	6,90
Flasche 0,75 l	26,00
Preis außer Haus	9,90

OFFENE ROTWEINE

Barbera d'Asti Superiore DOCG

Beerig und vollmundig, umfangreicher und anhaltender Duft.
Am Gaumen trocken und harmonisch. Im Geschmack kräftig und weich.

Glas 0,2 l	10,90
Flasche 0,75 l	39,00
Preis außer Haus	16,90

Rosso Terre di Chieti Cuvee - Abruzzen

Cuvee von Negroamaro, Merlot und Cabernet Sauvignon
aus den Abruzzen. Weich und warm mit eleganten Tanninen.
Voll und komplex mit delikaten Gewürznoten.

Glas 0,2 l	7,90
Flasche 0,75 l	29,00
Preis außer Haus	11,90

Primitivo di Maduria DOC - Apulien

Primitivo ist eine der ältesten Rebsorten der Welt. Auf felsigem Boden in
Apulien produziert. Ein kräftiger und vollmundiger Wein. Ein Hauch von
Tanninen, eine ausgewogene Balance von Säure und Süße mit dezenter
Mineralien.

Glas 0,2 l	9,50
Flasche 0,75 l	34,00
Preis außer Haus	14,90

BIERE

	vom Fass	0,30 l	3,90
		0,33 l	3,90
		0,50 l	5,00
Schöffelhofer	HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI	0,50 l	5,00
Alster / Radler		0,30 l	3,90
Krefelder		0,30 l	3,90
Jever Fun (alk. frei)		0,33 l	3,90
Vitamalz		0,33 l	3,90

DIGESTIV

Jägermeister		2 cl	4,50
Amaretto		2 cl	3,50
Baileys		4 cl	4,90
Sambuca		2 cl	4,50
Fernet Branca/Menta		2 cl	4,90
Averna		4 cl	4,90
Ramazzotti		4 cl	4,90
Amaro Lucano		4 cl	4,90
Calvados		2 cl	6,90
Vecchia Romagna		2 cl	6,90
Grappa	nach Wahl	4 cl	6,90
Limoncello		2 cl	4,50

SOFTDRINKS

Aqua Morelli Minerale		0,75 l	6,90
Aqua Morelli Naturale		0,75 l	6,90
San Pellegrino Minerale		0,25 l	3,50
San Pellegrino Minerale		0,75 l	6,90
Aqua Panna Naturale		0,25 l	3,50
Aqua Panna Naturale		0,75 l	6,90
	^{1,5}	0,2 l	3,50
	^{1,3,5,9}	0,2 l	3,50
Spezi		0,2 l	3,50
	^{1,3}	0,2 l	3,50
	²	0,2 l	3,50
Apfelschorle		0,2 l	3,20
Johannisbeerschorle		0,33 l	4,50
Orangensaft/Apfelsaft		0,2 l	3,90
Bitter Lemon	¹⁰	0,2 l	3,90
Tonic Water	¹⁰	0,2 l	3,90
Ginger Ale	¹⁰	0,2 l	3,90

CAFFETERIA & TEA

Espresso	⁵	2,90
Espresso Macchiato	⁵	3,20
Espresso Corretto		5,00
mit Grappa, Sambuca oder Vecchia		
Doppio Espresso	⁵	4,80
Decaffeinato	(ohne Koffein)	2,90
Cappuccino	⁵	3,90
Kaffee	⁵	2,90
Latte Macchiato	⁵	3,90
Tee	(verschiedene Sorten)	2,90
Affogato	(Espresso mit Vanille-Eis ¹)	5,00