

Ristorante **RP** Palladio
Mediterrane Spezialitäten



Buon Appetito



Pearl-S.-Buck-Str. 14 · 86156 Augsburg

Ristorante Palladio

Antipasto / Vorspeisen

121	Insalata di Mare Meeresfrüchtesalat mit Olivenöl und Zitronensaft	16,90
122	Bruschetta Napolitana Geröstetes Brot mit frischen Tomaten, Knoblauch, Basilikum und Mozzarella	9,90
123	Caprese Mozzarella mit frischen Tomaten, Basilikum und Olivenöl	10,90
124	Vitello Tonato Zartes Kalbfleisch, dünn geschnitten, in cremiger Thunfischsoße mit Kapern	14,90
126	Verdura alla griglia Gegrilltes Gemüse Mediterraner Art	14,90
127	Antipasto Italiano Italienischer Aufschnitt mit Käse und Oliven ⁶	15,90
129	Antipasto di Pesce Fische und Meeresfrüchte ^{3,4} in Zitronen-Olivenöl-Vinegrette	15,90
130	Antipasto Palladio für Zwei Gemischte mediterrane Vorspeisenplatte	33,80

Suppen / Zuppe

131	Zuppa di Verdura Gemüsesuppe mit frischen Kräutern	6,90
132	Zuppa di Pomodoro Tomatensuppe mit Basilikum, verfeinert mit Sahne	6,90
133	Zuppa di Pesce Fischsuppe mit geröstetem mediterranen Brot	16,90

Insalate

60	Insalata Verde Grüner Salat in leichtem Olivenöl-Dressing	5,90
61	Insalata Mista Gemischter Salat mit frischen Zwiebeln in Balsamico-Dressing	7,90
64	Insalata Deliziosa Gemischter Salat mit Rucola und gehobeltem Parmesan	10,90
65	Insalata Italiana Gemischter Salat mit Thunfisch, gekochtem Ei, Oliven ⁶ und Mais	12,90
68	Insalata Marco Aurelio Gegrillter gemischter Salat mit zarten Putenstreifen und Mais	14,90
69.	Insalata Palladio Gemischter Salat mit einer Auswahl an frischen Meeresfrüchten ^{3,4}	16,90

Ristorante Palladio

Pizzen

1	Margherita Tomaten, Mozzarella und Basilikum	9,90
2	Salami belegt mit würziger Salami ^{3,4}	10,90
3	Prosciutto belegt mit gekochtem Schinken ^{3,4}	19,90
4	Deliziosa mit frischen Tomaten, Mozzarella, Pilzen und Zwiebeln	12,90
5	Colosseo mit Salami, Pilzen und Peperoni	12,90
6	Quattro Stagioni mit Pilzen, Peperoni, Sardellen und Salami	13,90
7	Italia mit Schinken, Salami, Pilzen, Peperoni und Oliven ⁶	13,90
8	Veneto mit Schinken ^{3,4} , Pilzen und Peperoni	12,90
9	Regina mit Schinken ^{3,4} und Pilzen	12,90
10.	Vegetariana mit gegrilltem Gemüse	14,90
11	Tonno e Cipolla mit Thunfisch und Zwiebeln	14,90
12	Frutti di Mare mit Meeresfrüchten ^{3,4}	16,90
13	Hawaii mit Schinken ^{3,4} und Ananas	12,90
14	Pugliese mit Kapern, Sardellen und Zwiebeln	12,90
15.	Quattro Formaggi mit vier verschiedenen Käsesorten	13,90
16	Ligure mit Garnelen, Knoblauch und Petersilie	15,90
17	Parma mit Parmaschinken ^{3,4} , Rucola und Parmesanraspeln	15,90
18	Cesare mit scharfer Salami ^{3,4} , Käse und Oliven ⁶	13,90
19.	Norvegese mit Lachs, Spinat und Zwiebeln	14,90
20	Roma mit Gorgonzola, Spinat, Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan	14,90
21	Cardinale mit scharfer Salami ^{3,4} , Steinpilzen, Mozzarella, Rucola und Knoblauch	16,90
22.	Palladio mit allem außer Fisch	16,90
23.	Pizza Pane Pizzabrot mit Tomatensoße und Olivenöl	6,90
24	Pizza Pane con Aglio Pizzabrot mit Tomatensoße, Knoblauch Olivenöl	7,90

Unser Pizzateig wird ausschließlich mit Weizenmehl hergestellt
Umbestellungen sind je nach Betrieb möglich und mit Mehrkosten verbunden. Wir bitten um Verständnis.

Ristorante Palladio

Nudelgerichte / Pasta

30	Spaghetti Napoli mit klassischer Tomatensoße	9,90
32	Spaghetti Aglio e Olio mit Knoblauch, Olivenöl und scharfen Chilischoten	11,90
33	Spaghetti Carbonara mit Speck ^{3,4} , Ei und Parmesan in cremiger Soße	13,90
34	Spaghetti Frutti di Mare mit einer Vielfalt an Meeresfrüchten ^{3,4}	16,90
35	Spaghetti Vongole mit Venusmuscheln, Knoblauch und Weißwein	17,90
37.	Rigatoni Bolognese mit einer herzhaften Bolognese-Soße	12,90
38	Rigatoni all' Arrabbiata mit einer würzigen Tomaten-Chili-Soße	12,90
39	Rigatoni Quattro Formaggi in einer cremigen Vier-Käse-Soße	13,90
41	Lasagne Al Forno Hausgemacht im Ofen gebacken, mit Hackfleisch, Béchamel, Tomatensoße	13,90
42	Cannelloni Ricotta e Spinaci gefüllt mit Ricotta und Spinat in Tomatensoße überbacken	13,90
43	Tortellini Panna e Prosciutto mit Schinken in feiner Sahnesoße	12,90
44	Tortellini Ciociara mit Schinken ^{3,4} , Erbsen, Champignons und Bolognese in cremiger Sahnesoße	13,90
45	Tagliatelle ai Gamberi mit Gambas und Knoblauch in leichter Weißwein-Kirschtomatensoße	15,90
46	Tagliatelle ai Porcini mit Steinpilzen in Buttercreme	14,90
47	Tagliatelle al Salmone mit Lachs in leichter Tomaten-Sahnesoße	15,90
48	Tagliatelle Palladio mit Steinpilzen und zarten Rinderstreifen	17,90
106	Gnocchi al Gorgonzola e Spinaci in Gorgonzola-Soße mit Spinat	13,90
107	Gnocchi alla Sorrentina in Tomatensoße mit frischem Mozzarella	13,90

Ristorante Palladio

Risotti

108	Risotto ai Funghi Porcini Cremiges Risotto mit aromatischen Steinpilzen	14,90
109	Risotto ai Frutti di Mare Risotto mit Meeresfrüchten ^{3,4}	16,90

Fleischgerichte / Carne

70	Cotoletta alla Milanese Schweineschnitzel paniert und knusprig gebraten nach Mailänder Art	19,90
73	Paillard alla griglia Kalbsschnitzel gegrillt mit mediterranen Kräutern	21,90
76	Scaloppine ai Funghi Porcini Medaillons von der Schweinelende in einer cremigen Steinpilzsoße	21,90
77	Fegato al burro e salvia Kalbsleber gebraten in goldbrauner Butter mit frischer Salbei	22,90
80	Costata di Manzo alla Griglia Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter	26,90
81	Costata di Manzo alla Griglia con Salsa ai funghi Porcini Rumpsteak vom Grill mit aromatischer Steinpilzsoße	28,90
84	Medaglioni di Manzo alla Griglia Rinderfilet Medaillons gegrillt mit frischen Kräutern und Olivenöl	30,90
85	Medaglioni di Manzo Quattro Pepe Rinderfilet Medaillons in einer würzigen Vier-Pfeffer-Soße	32,90

Fischgerichte / Pesce

90	Calamari Fritti Tintenfischringe frittiert mit feiner Remouladensauce	20,90
92	Calamari alla Griglia Tintenfische gegrillt mit Olivenöl und Zitronensaft	20,90
93	Salmone alla Griglia Lachsfilet gegrillt mit Olivenöl und Zitronensaft	22,90
94	Filetto salmone al prosecco e rucola Lachsfilet auf frischem Rucola in leichter Prosecco-Soße	23,90
100	Grigliata di Pesce Misto Gemischte Fischplatte gegrillt mit frischem Fisch, Scampi und Tintenfisch	27,90
102.	Scampi alla Griglia Scampi gegrillt mit Knoblauch und Kräutern	34,90
114	Formaggio Misto Nach einem gelungenen Essen bieten wir eine gemischte Käseplatte begleitet mit Oliven und frischem Brot	15,90

Ristorante Palladio

Spirituosen

400	Williamsbirne	40%	2 cl	4,90
401	Grappa della casa Bianca	42%	2 cl	4,90
402	Grappa della casa barrique	42%	2 cl	5,90
403	Grappa Barolo	40%	2 cl	6,90
404	Grappa di Prosecco barrique	40%	2 cl	6,90
405	Grappa di Amarone barrique	40%	2 cl	6,90
406	Grappa Scarpa barrique di Poli	40%	2 cl	9,90
407	Hennessy	40%	2 cl	7,90
408	Wodka Russian Standard	40%	2 cl	4,90
409	Vecchia Romagna	40%	2 cl	4,90
410	Jack Daniel	40%	2 cl	5,90
411	Chivas Regal	40%	2 cl	7,90

Likör & Bitter

415	Baileys	17%	2 cl	3,90
416	Sambuca Molinari	40%	2 cl	3,90
417	Amaretto di Saronno	28%	2 cl	3,90
418	Limoncello	30%	2 cl	3,90
421	Ramazotti	30%	2 cl	3,90
422	Fernet Branca	42%	2 cl	3,90
423	Averna	32%	2 cl	3,90
425	Montenegro	32%	2 cl	3,90
426	Jägermeister	38%	2 cl	3,90

Bier

290	Helles vom Fass	0,5 l	4,90
291	Pils vom Fass	0,33 l	4,40
292	Alkoholfreies Bier	0,5 l	4,90
293	Dunkles Bier	0,5 l	4,90
294	Spezialbier Tegernseer im Steinkrug	0,5 l	5,90
295	Hefeweizen vom Fass	0,5 l	4,90
296	Dunkles Hefeweizen	0,5 l	4,90
297	Leichtes Hefeweizen	0,5 l	4,90
298	Alkoholfreies Hefeweizen	0,5 l	4,90
299	Radler	0,5 l	4,90
300	Cola - Weizen ^{2,3,11}	0,5 l	4,90
301	Russ ^{2,3,11}	0,5 l	4,90

Ristorante Palladio

Aperitiv

200	Martini Rosso, Bianco, Dry	15%	5 cl	5,90
202	Campari ² Soda	25%	4 cl	6,90
203	Campari ² Orange	25%	4 cl	6,90
204	San Bitter ² Alkoholfrei		0,1 l	4,90
205	Glas Prosecco	11%	0,1 l	5,90

Spritz-Kreationen

206	Aperol Spritz		0,3 l	7,90
207	Campari Spritz		0,3 l	7,90
208	Hugo Spritz		0,3 l	7,90
209	Maracuja Spritz		0,3 l	7,90
201	Limoncelo Spritz		0,3 l	7,90

Longdrinks

801	Jack Daniels & Cola ^{2,3,11}			9,90
802	Wodka Lemon			9,90
803	Wodka Red Bull			9,90
804	Gin Tonic			9,90
805	Cubra Libre			9,90

Alkoholfrei

210	Coca Cola ^{2,3,11}	0,33 l			3,90
211	Fanta	0,33 l			3,90
212	Mezzo Mix ^{2,3,11}	0,2 l	2,90	0,4 l	3,90
213	Tafelwasser (mit Kohlensäure oder natural)	0,2 l	2,50	0,4 l	3,90
214	Adelholzener (mit Kohlensäure oder natural)	0,25 l			2,90
215	Adelholzener (mit Kohlensäure oder natural)	0,75 l			7,90
216	Coca Cola Zero ^{2,3,11}	0,33 l			3,90
217	Sprite ³	0,2 l	2,90	0,4 l	3,90
218	Ice Tea	0,2 l	2,90	0,4 l	3,90
219	Bitter Lemon	0,2 l	2,90	0,4 l	4,90
220	Red Bull	0,25 l			4,90

Saft & Schorle

230	Apfelsaft	0,2 l	2,90	0,4 l	4,40
231	Orangensaft	0,2 l	2,90	0,4 l	4,40
233	Kirschnektar	0,2 l	2,90	0,4 l	4,40
234	Johannisbeernektar	0,2 l	2,90	0,4 l	4,40
235	Maracujanektar	0,2 l	2,90	0,4 l	4,40
236	Rhabarber-Schorle	0,5 l			5,90

Alle Säfte und Nektare auch als Schorle

Ristorante Palladio

Warme Getränke

250	Tasse Kaffee		3,20
251	Tasse Kaffee Hag		3,20
252	Espresso		3,20
253	Espresso corretto		4,50
254	Espresso doppio		4,90
255	Cappuccino		3,80
256	Heiße Schokolade		4,90
257	Tee (verschiedene Sorten)		3,20
258	Latte macchiato		4,20
260	Affogato (Espresso mit Kugel Vanilleis)		4,90

Weißwein offen

310	Frizantino - lieblich	0,25 l	5,90
311	Hauswein - Pinot Grigio	0,25 l	5,90
312	Frascati Secco DOC (Friaul)	0,25 l	5,90
317	Weißweinschorle	0,40 l	6,90

Rotwein offen

320	Hauswein - Montepulciano	0,25 l	5,90
321	Lambrusco (Emilia Romagna)	0,25 l	5,90
322	Rosé Hauswein	0,25 l	5,90
327	Rotweinschorle	0,40 l	6,90

Sekt / Champagner

391	Prosecco Dry DOC	0,75l	28,90
392	Champagner	0,75l	auf Anfrage

Ristorante Palladio

Weißwein / Flasche

- | | | | |
|-----|---|--------|-------|
| 360 | Pinot Grigio DOC (Friaul)
In der Nase Pfirsich und Aprikose, dazu frische Kräuter, Koriander und Muskat. Am Gaumen vielschichtige Fruchtaromen, leicht und erfrischend. Zu Vorspeisen, leichten Gerichten und gegrilltem Fisch, auch perfekt als Aperitif. | 0,75 l | 32,90 |
| 361 | Perste' Roero Arneis DOCG (Piemont)
Intensiv und lang. Filigran am Gaumen, mit feinem Bouquet von Linde, Pfefferminze und Aprikose. Elegant, frisch und mit viel Charakter. Braucht Luft um sich voll zu entfalten. Passt zu Fischgerichten, Salaten und Geflügel, auch als Aperitif perfekt. | 0,75 l | 32,90 |
| 362 | Greco di Tufo DOCG (Campania)
Ein großer Weißwein Süditaliens, er strotzt vor üppigen, mediterranen Fruchtaromen wie Birne und Bergamotte. Auch minzige Frische und viel Mineralität sind präsent. Passt hervorragend zu Fischgerichten, oder einfach solo der pure Genuß. | 0,75 l | 32,90 |
| 363 | Vernaccia di San Gimignano DOCG (Toskana)
Animierende Noten reifer Ananas und Zitrusfrüchte lassen den Wein am Gaumen jugendlich spritzig wirken. Von einer Mineralik und eleganten Fruchtnoten getragen, endet das sensorische Spektakel mit langem Nachhall. Zu Pasta, Fisch und hellem Fleisch. | 0,75 l | 32,90 |
| 364 | Lugana DOCG (Veneto)
Ein kraftvoller, fester Lugana. Sehr aromatisch, saftig und dabei doch klassisch trocken. Durch die tolle Frucht und den niedrigen Säurewert präsentiert er sich angenehm weich und geschmeidig. Passt zu allen Fischgerichten. | 0,75 l | 32,90 |
| 365 | Gavi di Gavi DOCG (Piemont)
In der Farbe strohgelb mit leichten Grüntönungen. Frisches Aroma mit intensiven Anklängen von Banane und Citrusfrüchten, sehr mineralisch. Im Abgang ein Hauch von Bittermandel. Passt zu Meeresfrüchten, Fischgerichten und Käse. | 0,75 l | 32,90 |
| 366 | Sauvignon Blanc (Friaul)
Der Wein zeichnet sich durch seine Frische, seine aromatische Intensität und seine lebendige Säure aus. Intensive Aromen von Zitrusfrüchten und tropischen Früchten, wie Maracuja und Ananas sowie grüne Noten klingen am Gaumen an. Besonders zu empfehlen zu allen leichten Gerichten. | 0,75 l | 32,90 |

Roséwein / Flasche

- | | | | |
|-----|--|--------|-------|
| 367 | Rosé DOCG
Toller Cuvee. Aromen von Banane, Limette, Birne, Mandelblüte. Frisch und weich mit Fruchtspiel. Feine Säure. Passt zu leichten Fleisch- und Fischgerichten | 0,75 l | 32,90 |
|-----|--|--------|-------|

Ristorante Palladio

Rotwein / Flasche

- | | | | |
|-----|--|--------|-------|
| 332 | Cabernet Sauvignon (Friaul) | 0,75 l | 32,90 |
| | Die frische, elegante aber durchaus kräftige Struktur bekommt diese Traube durch ihren Standort im kühleren Klima Norditaliens im Gegensatz zu den Trauben, die in Kalifornien und Südfrankreich heranwachsen.
Frucht und Würze beleben den Gaumen zu nahezu allen italienischen Gerichten. | | |
| 333 | Chianti Classico Granaio (Toskana) | 0,75 l | 32,90 |
| | Schöner geradliniger Chianti aus der Edelrebsorte Sangiovese. Dominante Fruchtnoten mit Anklängen von Waldbeeren. Vielschichtige Aromatik, die leicht an Vanille, Iris und Veilchen erinnert. Langer Abgang mit leichtem Mandelton. Trocken, geradlinig und angenehm weich, aber mit Struktur und deutlichem Abgang von Mandelkonfekt.
Passt zu Rostbraten, Wild und reifem Käse. | | |
| 334 | Barbera DOCG (Piemont) | 0,75 l | 32,90 |
| | Elegantes Bouquet, mit Anklängen von Kirschen und Vanille. Am Gaumen etwas Holz mit Hauch von Bittermandel und Maraskakirschen. Die typisch präsente Säure verleiht dem Wein einen tollen Trinkfluss. Toller Begleiter zu allen Arten von Nudelgerichten und leichten Fleischgerichten. Passt zu Lachsgerichten und Gemüserisotto. | | |
| 335 | Primitivo Salento (Apulien) | 0,75 l | 32,90 |
| | Intensives Aroma von reifen Pflaumen, Beerenmarmelade und Amarenakirschen.
Kräftig und lang, dezent kräuterwürzig. Passt zu Gebratenem und Lamm. | | |
| 336 | Rosso di Montalcino DOC (Toskana) | 0,75 l | 45,90 |
| | Tiefes Rubinrot mit violetten Reflexen. Intensiv, frisch, fruchtig mit sortentypischer Note von Veilchen, Kirschen und Pflaumen. Sanft, umfassend, weich, von erstaunlicher Länge.
Passt ideal zu Wild und Käse von mittlerer Reife. | | |
| 337 | Ripasso della Valpolicella (Veneto) | 0,75 l | 45,90 |
| | Sehr charakteristisches Aroma mit angenehmem Duft nach Rosinen in der Nase. Tiefrot, voller Geschmack durch zweite Gärung (ripasso), samtig am Gaumen mit körperreichem Volumen. Perfekt zu kräftigen Fleischgerichten, Käse, Lamm. | | |
| 338 | Barolo DOCG (Piemont) | 0,75 l | 59,90 |
| | Sattes Granatrot mit orangefarbenen Reflexen. Herrliche Aromen von rotem Steinobst, Veilchen, Zedernholz, gekochten Kirschen und Rumtopf. Am Gaumen eröffnet sich ein hinreißend körperreicher Wein, harmonisch und ausgewogen mit perfekter Textur.
Passt zu räftigen Speisen, Braten, Wild und Käse. | | |
| 339 | Brunello di Montalcino DOCG (Toskana) | 0,75 l | 79,90 |
| | Erdige Nase mit Anklängen von Blumen und roten Früchten. Am Gaumen elegant und ausgewogen mit samtigen Tanninen und herrlichen Aromen von roten Früchten.
Passt zu rotem Fleisch, Wildgerichten und Trüffelgerichten. | | |
| 340 | Amarone DOCG (Veneto) | 0,75 l | 89,90 |
| | Er gehört mit zu den nachhaltigsten und beeindruckendsten Weinerlebnissen. Kaum ein anderer Wein hat eine solche Konzentration, Dichte und Komplexität. Grandioses Highlight perfekter Vollkommenheit. Großartige Fruchtfülle und Kraft in der Nase. Rumtopfaromen, Süßholz und markantes Tannin am Gaumen, mit endloser Länge.
Passt zu Schmorbraten. | | |

Ristorante Palladio



² mit Farbstoff
⁶ geschwärzt

³ mit Konservierungsstoff
⁹ enthält eine Phenylalaninquelle

⁴ mit Antioxidationsmittel

⁵ geschwefelt
¹¹ coffeinhaltig

Bezüglich Lebensmittel-Allergien fragen Sie bitte jederzeit unsere Mitarbeiter