



RISTORANTE
Il Cavallo

Ihr sympathischer Italiener in Aachen - Brand

*Ein Tag
mit Freunden,
leckerem
Essen und Trinken,
das ist ein guter Tag.*



Ristorante IL Cavallo

Kellershausstr. 40
52078 Aachen
Tel.: 0241 44527744
Email: ilcavalloaachen@gmx.de
Internet: www.ilcavalloaachen.com

Öffnungszeiten

Montag	Ruhetag
Dienstag	von 11:30 Uhr bis 15:00 Uhr
bis	
Freitag	und 17:30 Uhr bis 23:00 Uhr
Samstag	von 17:30 Uhr bis 23:00 Uhr
Sonntag	von 15:00 Uhr bis 23:00 Uhr

Wir bieten von Dienstag bis Freitag von 11:30 Uhr bis 15:00 Uhr einen Mittagstisch zum Preis von 12,50 € an

E
S
S
E
N
&
T
R
I
N
K
E
N

Herzlich Willkommen im Ristorante *Il Cavallo*

Wir freuen uns, für Sie kochen zu dürfen und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

Speisekarte

Unser Angebot an frisch zubereitetem Essen finden Sie in der beigefügten Speisekarte. Darüber hinaus bieten wir Ihnen eine weitere Auswahl von mitunter täglich wechselnden Speisen an. Die jeweiligen Angebote finden Sie auf unseren Tafeln im Restaurant.

Da wir unsere Speisekarte saisonal und immer marktfrisch gestalten, kann es sein, dass ein von Ihnen gewünschtes Gericht bereits ausverkauft ist oder durch ein anderes ersetzt wurde.

Dafür bitten wir um Ihr Verständnis.

Außerdem finden Sie eine kleine Auswahl in Sachen Suppe, Vorspeisen und Dessert vor.



**Erweitert wird das Speisenangebot um
täglich wechselnde saisonale Vor- und
Hauptspeisen.
Diese Angebote finden Sie ebenfalls auf
unseren Tafeln im Restaurant.**

Alle Preise verstehen sich einschließlich 19% Mehrwertsteuer und Bedienung.
Geschäftskunden schreiben wir nach Absprache gerne eine Rechnung.

ZUPPA

Zuppa di Pomodoro	7,50 €
Tomatensuppe	
Zuppa di Verture	7,50 €
Gemüsesuppe	

Das Tagesangebot finden Sie auf unserer Tafel im Restaurant

INSALATA

Beilagen Salat	4,50 €
Insalata Mista	8,90 €
Gemischter Salat	
Insalata Caprese	10,90 €
Mozzarella - Tomatenscheiben - Basilikum - Olivenöl	
Insalata Cavallo	13,50 €
Thunfisch - Eier - Kochschinken - Käse	
Insalata Rustica	16,90 €
Rindfleischstreifen - geb. Champignons - Parmesankäse	

ANTIPASTI

Bruschetta	7,00 €
frische Tomaten - Knoblauch - Basilikum - Oregano - Olivenöl	
Vitello Tonato	13,50 €
feines Kalbfleisch - Thunfischsauce - Kapern	
Carpaccio Classico	13,90 €
rohe Rindfleischscheiben - Olivenölmarinade	
Carpaccio die Salmone	13,90 €
Lachs - Pepe Rosa - Rucola - Olivenölmarinade	
Antipasti Cavallo	
gemischter Vorspeiseteller für 1 Person	12,50 €
gemischter Vorspeiseteller für 2 Personen	23,90 €

Für vegane / vegetarische / glutenfreie Speisen sprechen Sie uns bitte an.

S
P
E
I
S
E
N

PASTA

Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino in Öl geschwenkt verfeinert mit Knoblauch und Chili	11,90 €
Spaghetti Pomodoro e Basilico mit frischer Tomatensauce und Basilikum	11,90 €
Spaghetti Carbonara mit Speck, Ei und Sahne	12,90 €
Tagliatelle al Salmone Nudeln mit frischem Lachs in Tomate-Sahnesauce	17,50 €
Penne Vegetaria mit Gemüse der Saison in Tomaten-Sahnesauce	13,50 €
Penne all`Amatriciana mit Zwiebeln, Speck und Tomaten	12,90 €
Cannelloni con Ricotta Ricotta und Spinat mit Käse überbacken	13,90 €
Lasagne Classica mit Hackfleischsauce	13,90 €

PIZZA

Pizza Margherita Mozzarella - Tomatensoße - Basilikum	9,90 €
Pizza Salami Salami - Tomatensauce - Mozzarella	10,90 €
Pizza Verdura Mozzarella - Tomatensauce - frisches Gemüse	12,50 €
Pizza Capri Frische Tomaten - Mozzarella - Basilikum	12,50 €
Pizza Prosciutto e Funghi Kochschinken - Tomatensauce - Mozzarella - Basilikum	12,50 €
Pizza Mista Kochschinken - Tomatensauce - Thunfisch - Salami - Champignons - Mozzarella	13,50 €
Pizza Taormina Zwiebeln - Tomatensauce - Sardellen - Kapern - Thunfisch - Mozzarella	13,90 €
Pizza Don Pippo Schafskäse - Tomatensauce - Oliven - Spinat - scharfe Salami - Mozzarella	13,50 €
Pizza Cavallo Spinat - Kirschtomaten - Gorgonzola	12,90 €
Pizza Parma Tomatensauce - Parmesanscheiben - Parmaschinken - Rucola - Mozzarella	14,90 €

S
P
E
I
S
E
N

CARNE

Scaloppina Pizzaiola	16,90 €
Schweineschnitzel in pikanter Tomatensauce -Kapern - Oliven - Salat -Spaghetti	
Scaloppina Pepe Verde	16,90 €
Schweineschnitzel mit grüner Pfeffersauce - Salat - Fritten	
Scaloppina Gorgonzola	16,90 €
Schweineschnitzel mit Gorgonzolasauce - Salat - Spaghetti	
Bistecca alla Griglia	25,90 €
argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter - Gemüse - Fritten	
Bistecca al Pepe Verde	27,90 €
argentinisches Rumpsteak in Pfeffersauce - Gemüse - Fritten	
Bistecca al Funghi	27,90 €
argentinisches Rumpsteak in frischer Champignon-Rahmsauce - Gemüse - Fritten	

PESCE

Salmone Agli Aromi	24,90 €
gegrilltes Lachsfilet mit Gemüse - Bratkartoffeln	
Salmone al Zafarano	26,90 €
gegrilltes Lachsfilet mit Krabben in Proseccosauce - Gemüse - Bratkartoffeln	
Scampi alla Griglia	23,50 €
gegrillte Scampi mit Spaghetti - Salat	
Scampi Aglio	23,50 €
Scampi in Tomaten-Sahnesauce mit Knoblauch - Salat - Tagliatelle	

DESSERT

Tiramisu	7,50 €
Tartufo	7,50 €
Cassata	7,90 €
Panna Cotta	7,50 €
Dame Blanche	6,90 €

S
P
E
I
S
E
N

VINO BIANCO

Offene Weißweine

Vermentino (Sardinien)	0,1 l / 0,2 l / 0,25 l	3,50 € / 6,90 € / 8,00 €
Chardonnay (Friaul)	0,1 l / 0,2 l / 0,25 l	3,50 € / 6,90 € / 8,00 €

VINO BIANCO

Flaschenweine

Chardonnay (cormons) Friaul	0,75 l Flasche	28,50 €
--------------------------------------	----------------	---------

Der Wein reift 6-7 Monate im Stahl auf der Hefe. Goldgelbe Farbe. Das Bouquet bietet intensive Vanille-Empfindungen, kombiniert mit Noten von Apfel und frischem Brot.

Der Schluck, voll und umhüllend mit Aromen von Akazien und weißem Pfirsich

Tyrso -vermontino (Contini) Sardinien	0,75 l Flasche	28,00 €
--	----------------	---------

Strohgelb mit grünlichem Schimmer. In der Nase Zitrus, Melone, gelbe Früchte und Blüten

Rasse, Frische und Mineralität am Gaumen mit perfekt integrierter Säure

Lugana (aldegheri) Venetien	0,75 l Flasche	29,00 €
--------------------------------------	----------------	---------

Le Quercie Lugana lockt mit zartem strohgelb und feinen Goldreflexen. Ein feiner Duft von

exotischen Früchten, zarten Aprikosen und saftigen Nektarinen strömt aus dem Glas.

Aromen von geschälten Mandeln und sommerlichen Orangenblüten umspielen das Elegante.

VINO ROSSO

offene Weine

Chianti (Toscana)	0,1 l / 0,2 l / 0,25 l	3,50 € / 6,90 € / 8,00 €
Primitivo (Apulien)	0,1 l / 0,2 l / 0,25 l	3,50 € / 6,90 € / 8,00 €
Vinno Rosse	0,1 l / 0,2 l / 0,25 l	3,50 € / 6,90 € / 8,00 €

VINO ROSSO

Flaschenweine

Nero d Avola (Masseria trajone) Sizilien	0,75 l Flasche	27,00 €
---	----------------	---------

Mero d Avola ist die hochwertige rote Rebsorte Siziliens. Sie hat einen ausgeprägten Eigencharakter, der durch eine große Aromenpalette gekennzeichnet ist. Sie reicht von roten Früchten über Schokolade bis hin zu Wacholder.

Chianti (Palagetto Toskana) Toskana	0,75 l Flasche	27,00 €
--	----------------	---------

Ein kräftiges Rubinrot. In der Nase Früchte, Cacao, üppig und wuchtig. Im Mund voll und würzig mit angenehmer Säure.

Cannonau Tonaghe (Contini) Sardinien	0,75 l Flasche	27,00 €
---	----------------	---------

Rubinrot mit zunehmender Reife entwickelt sich ein Granatfarbener Schimmer.

Intensive und charakteristische Duftnote reifer Pflaumen und wilde Brombeeren.

Im Geschmack voll und warm, von typischen Körper.

T
R
I
N
K
E
N

VINO ROSSO

Flaschenweine

Primitivo di Manduria (Masseria Trajone) Apulien 0,75 l Flasche 28,50 €

Brilliantes, blickdichtes Rubinrot mit purpurfarbenen Reflexen. In der Nase dezent-aromatisch, würzige Note, dunkle eingekochte Beeren. Im Gaumen kräftige, leicht belengende Gerbstoffe, fülliger Körper und langanhaltender Abgang.

VINO ROSE

Bardolino Chiaretto (aldegheiri) Venetien 24,50 €

Es handelt sich um einen jungen Wein, der den Duft und die frische von Rosen ins Glas bringt. Die Gärung mit leichtem Kontakt mit den Treestern verleihen ihm seinen Duft nach wilden Blumen und Himbeeren sowie einen leicht frischen und runden Geschmack.

APERITIVI

Sherry (Trocken oder Medium) 2 cl 3,90 €

Martini (Bianco oder Rosso) 4 cl 3,90 €

Campari Orange 4 cl 6,50 €

Hugo 4 cl 6,90 €

Aperol Spritz 4 cl 6,90 €

Gin Tonic 4 cl 7,50 €

Jack Daniels 4 cl 5,50 €

Whiskey Cola 4 cl 7,90 €

Prosecco 0,1 l 4,00 €

Prosecco 0,75 l Flasche 24,00 €

AMARI

Fernet Branca 2 cl 3,50 €

Averna 2 cl 4,00 €

Ramazotti 2 cl 4,00 €

Cynar 2 cl 4,00 €

Sambuca 2 cl 4,00 €

Amaretto 2 cl 3,50 €

Baileys 2 cl 4,90 €

Limoncello 2 cl 3,50 €

Ouzo 2 cl 3,50 €

Grappa 2 cl 4,90 €

T
R
I
N
K
E
N

COCKTAILS

mit Alkohol

Mojito	8,50 €
weisser Rum, Limette, Minze	
Cuba Libre	8,50 €
Havanna Club, Cola, Limette	
Caiprinha	8,00 €
Cachaca (Pitu)	
Sex on the Beach	8,50 €
Wodka, Tequila, Maracujasaft	
Swimming Pool	8,50 €
Weisser Rum, Vodka, Blue Curacao, Ananassaft, Kokosmilch, Sahne	

COCKTAILS

ohne Alkohol

Ipanema	7,90 €
Ginger Ale, Maracujasaft, Limette, Minze	
Maria´s	7,90 €
Maracujasaft, Orangensaft, Grapefruitsaft, Zitrone	

BIRRA

Bitburger Pils	0,2 l / 0,3 l / 0,4 l	2,20 € / 3,50 € / 4,20 €
Bitburger alkoholfrei	0,33 l Flasche	3,50 €
Früh Kölsch	0,33 l Flasche	3,50 €
Benediktiner Weizen	hell/dunkel/alkoholfrei	0,5 l Flasche 4,50 €
Radler	0,2 l 2,20 €	0,3 l 3,50 €
Alster	0,2 l 2,20 €	0,3 l 3,50 €
Schuss	0,2 l 2,20 €	0,3 l 3,50 €
Becks Lemon	0,33 l Flasche	3,50 €
Becks Green	0,33 l Flasche	3,50 €
Fassbrause	0,33 l Flasche	3,50 €
Leffe	0,33 l Flasche	4,90 €
Grimbergen	dunkel	0,33 l Flasche 4,90 €

T
R
I
N
K
E
N

ANALCOLICI

Mineralwasser	0,3 3,30 €	0,4 3,70 €
Stilles Wasser	0,3 3,30 €	0,4 3,70 €
Coca Cola	0,3 3,50 €	0,4 3,90 €
Coca Cola Light	0,3 3,50 €	0,4 3,90 €
Coca Cola Cero	0,3 3,50 €	0,4 3,90 €
Fanta	0,3 3,50 €	0,4 3,90 €
Sprite	0,3 3,50 €	0,4 3,90 €
Tonic Water	0,3 4,20 €	0,4 4,90 €
Apfelsaft	0,3 3,90 €	0,4 4,50 €
Orangensaft	0,3 3,90 €	0,4 4,50 €
Maracujasaft	0,3 4,20 €	0,4 4,90 €
Bananensaft	0,3 4,20 €	0,4 4,90 €
Grapefruitsaft	0,3 4,20 €	0,4 4,90 €
Kirschsft	0,3 4,20 €	0,4 4,90 €
Kiba	0,3 4,20 €	0,4 4,90 €
Eistee	0,2 2,20 €	0,3 3,40 €
Bitter Lemon	0,3 4,20 €	0,4 4,90 €
San Pellegrino	0,75 Flasche	6,90 €
Acqua Panna	0,75 Flasche	6,90 €
Alle Säfte auch als Schorle erhältlich	0,3 3,80 €	0,4 4,20 €

WARME GETRÄNKE

Espresso	2,10 €
Kaffee	2,40 €
Espresso Macchiato	2,60 €
Espresso doppelt	3,40 €
Cappuccino	3,50 €
Latte Macchiato	3,90 €
Tasse Schokolade	3,50 €
Tasse Schokolade Espresso	3,90 €
Glas Tee versch. Sorten	2,90 €

T
R
I
N
K
E
N

Informationen für unsere Gäste

Wir weisen darauf hin, dass den von uns zubereiteten Speisen keine Zusatzstoffe beigefügt sind, jedoch einige Zutaten bereits Zusatzstoffe enthalten.

Auflistung Zusatzstoffe:

1. Koffein
2. Konservierungsstoffe
3. Süßungsmittel
4. Chinin
6. Antioxidationsmittel
7. Nitrat und Nitritpökelsalze
8. Säuerungsmittel
9. Sulfid

Auflistung Allergene - Lebensmittelkennzeichnung

Auflistung Zusatzstoffe:

- a:
Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut) und daraus hergestellte Erzeugnisse
- b:
Krebstiere/ -erzeugnisse
- c:
Eier/ - erzeugnisse
- d:
Fisch / - erzeugnisse
- e:
Nüsse (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewkerne, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macademia sowie sämtliche daraus gewonnenen Erzeugnisse, ausser Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten
- f:
Soja/ - erzeugnisse
- g:
Milch/ - erzeugnisse / Laktose
- h:
Schalenfrüchte (Nüsse) / -erzeugnisse
- i:
Sellerie/ - erzeugnisse
- j:
Senf/ - erzeugnisse
- k:
Sesam/ - erzeugnisse
- l:
Schwefeldioxide/ - erzeugnisse
- m:
Lupine/ - erzeugnisse
- n:
Weichtiere/ - erzeugnisse