



HERZLICH WILLKOMMEN



*Lieblingsgerichte
und alles was uns schmeckt
und Spaß macht
landet hier auf dem Teller.*

Gute Weine gibt's auch!



*Familie Rizzelli
heißt Sie herzlich Willkommen*

Zu **ALLERGENEN & INHALTSSTOFFEN** sprechen Sie uns bitte an.

Alle Preise in Euro.

ZU BEGINN

TAGES-DIP-VARIATION

5

Eine Auswahl an täglich frisch zubereiteten Dips, kreativ abgestimmt mit saisonalen Zutaten und aromatischen Gewürzen. Lassen Sie sich überraschen!

GUACAMOLE

6

Cremige Avocado-Creme, verfeinert mit sonnengereiften Tomaten, milden Zwiebeln, frischem Limettensaft und einem Hauch Chili. Ein klassischer Dip, der nach Mexiko schmeckt!

KÄSE VARIO

10

Eine erlesene Auswahl an Käsespezialitäten, serviert mit hausgemachtem Chutney, knackigen Trauben und Nüssen. Ein Genuss für Käseliebhaber!

AUBERGINE

8

Zart gegrillte Auberginenscheiben, verfeinert mit würzigem Feta, frischen Kräutern und einem Hauch von Olivenöl.

FRISCHE AUSTERN

pro Stück 3,80

Köstliche, handverlesene Austern, direkt aus dem Meer, serviert auf Eis, mit Zitronenspalten und einer klassischen Vinaigrette. Ein erfrischender und exquisiter Genuss für Liebhaber maritimer Delikatessen.

PARMA & MELONE

9

Parmaschinken, serviert mit saftiger, aromatischer Melone. Ein klassischer Genuss!

ZU BEGINN

FRITTATA

8

Italienisches Eieromelette mit saisonalem Gemüse, frisch gebacken und goldbraun überbacken. Serviert mit einem Hauch von Parmesan und frischen Kräutern.

CARPACCIO CLASSICO VOM RIND

13

Zartes Carpaccio vom fein gereiften Rind, hauchdünn geschnitten und veredelt mit frischem Rucola und aromatischen Parmesanspänen. Abgerundet mit einem Spritzer Zitronensaft und einem Hauch Olivenöl – ein klassisches Highlight der italienischen Küche.

TATAR VOM RIND

15

Fein geschnittenes, hochwertiges Rindfleisch, raffiniert gewürzt und begleitet von einer cremigen Trüffel-Mayonnaise, die dem Gericht eine edle Note verleiht. Ein Genuss für Liebhaber exquisiter Aromen.

TATAR VOM THUNFISCH & AVOCADO

14

Frisches Thunfisch-Tatar, fein gewürfelt und harmonisch kombiniert mit cremiger Avocado. Verfeinert mit einem Hauch Limettensaft, Sesam und Gewürzen – ein leichter und eleganter Genuss.

HUMMERCREMESUPPE

8

Samtige Cremesuppe aus feinsten Hummern, verfeinert mit einem Hauch von aromatischen Gewürzen und einem Schuss Vermouth. Ein Klassiker, der den Geschmack des Meeres auf den Teller bringt.

ZU BEGINN

BOUILLABAISSE

14

Aromatische, reichhaltige Fischsuppe nach mediterraner Art, reich gefüllt mit einer Fisch-Selektion, frisch von unserem Küchenchef. Abgeschmeckt mit frischen Kräutern und einem Hauch von Safran. Ein maritimer Genuss, der die Aromen einfängt.

TRÜFFEL-POMMES

8

Knusprige Pommes frites, verfeinert mit edlem Trüffel und frisch geriebenem Parmesan. Ein luxuriöser Genuss.

BURRATA

12

Cremige Burrata, die auf der Zunge zergeht, mit saftigem Tomatenragout und einer feinen Basilikumemulsion verleihen dem Gericht Tiefe. Eine raffinierte und moderne Interpretation eines italienischen Klassikers.

ROTE BETE

11

Zarte rote Bete, cremiger Büffelmozzarella und goldbraun geröstete Pinienkerne treffen auf würzige Kichererbsen und aromatische Kartoffeln.

PULPO-SALAT

12

Zarter Pulpo mit aromatischen Oliven und kräftigen Kapern. Abgerundet mit einer leichten Vinaigrette und frischen Kräutern – ein mediterraner Salat, der die Aromen des Meeres und der Sonne vereint.

BRUSCHETTA-SALAT

7

FrISChe, würzige Tomatenwürfel, verfeinert mit aromatischem Basilikum, Knoblauch und einem Spritzer Olivenöl, mit knusprig geröstetem Brot als Salat serviert. Ein leichter, erfrischender Salat, der mediterrane Aromen perfekt einfängt.

SALAT PUGLIESE

13

Frischer gemischter Salat, verfeinert mit getrockneten Tomaten, herzhaften Oliven, Kapern und saftigem Thunfisch. Abgerundet mit roten Zwiebeln. Ein Hauch von Mittelmeer auf dem Teller.

SALAT MARE

15

Knackiger, gemischter Salat, serviert mit zart geräuchertem Lachsfilet und saftigen Shrimps.

BEILAGENSALAT

4

Knackiger, gemischter Salat.

DER GRIECHISCHE

8

FrISChe Tomaten, knackige Gurken, rote Zwiebeln, aromatische Oliven und cremiger Feta – verfeinert mit extra nativem Olivenöl, Oregano und einem Hauch Zitrone.

SALAT RIZZI NIZZI

16

Zartes, gegrilltes Rindfleisch und saftige Garnelen auf einem frischen, knackigen Salat und buntem Gemüse. Verfeinert mit einem hausgemachten Essig-Öl-Dressing, welches den natürlichen Geschmack der hochwertigen Zutaten perfekt unterstreicht. Ein leichter, herzhaft-eleganter Genuss.

GOURMET INKL. 1 UPGRADE

KABELJAU

24

Frischer Kabeljau, sanft gegart und verfeinert mit einer aromatischen Mischung aus frischen Tomaten, Basilikum und einem Spritzer Zitrone.

TUNA

25

Saftig gegrilltes Thunfischfilet, umhüllt von einem knusprigen Sesammantel, der einen perfekten Kontrast zur zarten Fischtextur bietet. Serviert auf Mango-Chilli.

LACHS

24

Zartes Lachsfilet, kombiniert mit saftigen Garnelen, serviert auf einem Bett aus würzigem Parmesan-Spinat.

GARNELEN

24

Große Garnelen, verfeinert mit einer aromatischen Sauce aus Knoblauch, Olivenöl, Weißwein und mediterranen Kräutern wie Thymian und Rosmarin, serviert mit Knoblauchbrot.

UPGRADE JE 3 €

Grillgemüse | Thymiankartoffeln | Beilagensalat | Speckbohnen | Kartoffelpüree



GOURMET INKL. 1 UPGRADE

RINDERFILET VOM GRILL 200g 30

ENTRECÔTE MIT SCAMPI VOM GRILL 300g 28
an Café de Rizzi Creme

PULPO 24
Zart gegrillter Pulpo auf Püree mit Erbsen.

PARANZA 20
Frischer, gemischter Fisch und kleine Meeresfrüchte,
in einer knusprigen Panade gebacken und frittiert.

UPGRADE JE 3 €

Grillgemüse | Thymiankartoffeln | Beilagensalat | Speckbohnen | Kartoffelpüree

PASTA LOVER

TAGLIOLINI SCAMPI

14

Hausgemachte Tagliolini mit Riesengarnelen. Ein delikater Genuss für Liebhaber der italienischen Küche.

PAPPARDELLE TRÜFFEL

15

Hausgemachte, breite Pappardelle, in einer leichten Butter- und Parmesan-Sauce geschwenkt, abgerundet mit hauchdünn gehobeltem Trüffel, der dem Gericht eine erdige Note verleiht – ein wahres Fest für die Sinne.

Mit Rinderfiletstreifen

+ 5 €

ORECCHIETTE

15

Orecchiette, kombiniert mit zartem Pulpo und saftigem Thunfischfilet, umhüllt von einem hausgemachtem, aromatischen Pesto Mediterraneo.

PACCHERI

14

Hähnchenbrust mit aromatischen Champignons, cremig verfeinert mit reichlich Parmesan.

TAGLIOLINI RICOTTA

13

Mit cremigem Ricotta, kombiniert mit frischem Spinat und gerösteten Walnüssen.

PENNE BURRATA

14

Penne an einem frischen Tomaten-Sugo. Serviert mit einer ganzen Burrata, deren cremiger Kern das Gericht perfekt abrundet – ein harmonisches Zusammenspiel aus frischen Aromen und Cremigkeit.

Ein authentisches italienisches Gericht, das auf einem luftigen, leicht knusprigen Teig basiert.

CAPRESE Kirschtomaten, Rucola & Burrata 14

CRUDO Rucola, Parmaschinken & Parmesan 16

SALMONE Geräuchertes Lachsfilet, Shrimps & Creme fraîche 16

MELENZANE Auberginencreme, rote Zwiebeln & Thunfisch 14

EMILIA ROMAGNA Mortadella, Büffelmozzarella, Pistazie 16



BAMBINI

CHICKEN CROSSIES

10

Zarte Hähnchenstücke, in einem knusprigen, goldbraunen Teigmantel gebacken – perfekt für kleine Hände und große Freude! Serviert mit Pommes.

BACKFISCH

10

Zartes Fischfilet gebacken, begleitet von Kartoffelpüree oder Pommes, je nachdem was den kleinen Gästen schmeckt.

PASTA

7

Wahlweise mit einer sanften Buttersoße oder einer frischen, milden Tomatensoße.



DESSERTS

SCHOKOSOUFFLÉ

7

Ein zart schmelzendes Schokosoufflé, frisch aus dem Ofen, serviert mit einer Kugel cremigem Vanilleeis.

ARRANCIA TIRAMISU

7

Eine köstliche Variation des italienischen Klassikers: Schicht für Schicht himmlisch zarte Löffelbiskuits, verfeinert mit einer cremigen Orangen-Schicht.

ERDBEEREN

7

Saftige, frische Erdbeeren, begleitet von einer leicht süßen Ricottacreme. Ein erfrischendes und leichtes Dessert.

GELATO

pro Kugel 2

Eine Auswahl an klassischen Eissorten: Vanille, Schokolade, Erdbeere und Walnuss – cremig, erfrischend und für jeden Geschmack etwas dabei. Ein süßer Genuss für Groß und Klein!

GETRÄNKE

APERITIVO

Rizzi Fizzi, Prosecco, mit Hibiskus und Feige _____	7.50
Scavi & Ray Prosecco _____ 0,1 l	3.00
Aperol-Sprizz _____	8.00
Limoncello Sprizz _____	8.00
Maracuja-Sprizz _____	8.00
Sprizz Alkoholfrei _____	6.50
Citrus Garden Sprizz Limoncello, Pink Grape, Prosecco _____	8.00
Campari Sprizz _____	8.00
Hugo _____	8.00
Martini Bianco _____	6.00
Campari Soda / Orange _____	6.00

HEISSGETRÄNKE

Espresso _____	2.20
Espresso, direkt an der Theke _____	1.20
Espresso Doppio _____	3.00
Espresso Macchiato _____	2.60
Cappuccino _____	3.40

Tasse Kaffee _____	3.00
Latte Macchiato _____	4.00
Tasse Tee _____	2.80
Heiße Schokolade _____	3.00
Heiße Schokolade mit Sahne _____	3.30
Shakerato	
Espresso, mit Eiswürfeln und Zucker in einem Shaker aufgeschlagen _____	4.00

DIGESTIF

Averna, Ramazzotti, Fernet Branca, Amaretto, Sambuca, Grappa, Williams Birne, Vodka, Tequila, Gin Limoncello, Grappa, Amaro Montenegro, Rum _____ 2 cl	3.00
Vecchia Romagna, Hennesey, Bushmills Whiskey _____ 2 cl	5.00
Glenmorangie Original 12 Years _____ 2 cl	6.00
Jack Daniels Single Barrel _____ 2 cl	6.00
Laphroaig Islay Single Malt Scotch _____ 2 cl	6.00
Marzadro Grappa Le Diciotto Lune, Barrique _____ 2 cl	6.00
Nonino Tradizione Grappa _____ 2 cl	6.00
Poli Sarpa Grappa Barrique _____ 2 cl	6.00



SOFTDRINKS

Club Mate, Club Mate Cola, Lemon Lime Lapacho _____	0,33 ℓ	3.90
Franken Brunnen Exquisit _____	0,25 ℓ	3.80
Franken Brunnen Exquisit _____	0,75 ℓ	6.00
Holunder & Minze Limo _____	0,5 ℓ	6.50
Thymian & Himbeeren Limo _____	0,5 ℓ	6.50
CocaCola, CocaCola light, Fanta, Mezzo Mix, Sprite _____	0,33 ℓ	4.00
Bitter Lemo, Tonic, Ginger Ale, Pink Grapefruit _____	0,2 ℓ	3.30

SÄFTE UND SCHORLEN

Orangensaft, Traubensaft, Johannisbeernektar, Rhabarbersaft, Maracujasaft, Ananassaft _____	0,25 ℓ	3.50
_____	0,5 ℓ	5.50
Als Schorle _____	0,25 ℓ	3.30
Als Schorle _____	0,5 ℓ	4.80

BIER

Loscher Pils vom Fass _____	0,25 ℓ	3.30
Loscher Pils vom Fass _____	0,4 ℓ	4.20
Loscher Münchsteinacher Hell _____	0,33 ℓ	3.80
Loscher Natur-Radler _____	0,33 ℓ	3.80
Loscher Zwickel-Pils _____	0,33 ℓ	3.80
Loscher Schwarzbier _____	0,5 ℓ	4.40
Loscher Hefeweizen vom Fass _____	0,5 ℓ	4.20
Hofmann Hell vom Fass _____	0,5 ℓ	4.00
Gutmann Weißbier Alkoholfrei _____	0,5 ℓ	4.40
Clausthaler Classic Alkoholfrei _____	0,5 ℓ	4.20
Radler, Cola-Bier, Cola-Weizen, Russenhalbe _____	0,5 ℓ	4.20



GETRÄNKE

OFFENE WEINE – ROT

Cantina Medaina Dolcetto d'Alba DOC 0,25 l 8.00

Ein eleganter Rotwein aus der renommierten Weinregion Alba im Piemont, Italien. Der Dolcetto d'Alba begeistert mit seiner tief rubinroten Farbe und einem Bouquet von roten Beeren, Kirschen und einem Hauch von Mandeln. Am Gaumen zeigt er sich harmonisch, mit einer samtigen Textur, feiner Säure und einem angenehm trockenen Abgang. Ein vielseitiger Begleiter zu Pasta, Fleischgerichten und mittelkräftigem Käse – perfekt, um den Genuss italienischer Lebensfreude zu zelebrieren.

Château Brejou Bordeaux AOC 0,25 l 8.00

Ein klassischer Bordeaux-Rotwein, der Eleganz und Charakter vereint. Dieser Wein präsentiert sich in einem tiefen Rubinrot mit Aromen von dunklen Beeren, Cassis und einem Hauch von Gewürzen. Am Gaumen zeigt er sich ausgewogen, mit sanften Tanninen, einer feinen Struktur und einem angenehmen, fruchtbetonten Abgang. Ein hervorragender Begleiter zu Rindfleisch, Lamm und gereiftem Käse – ideal für Liebhaber traditioneller Bordeaux-Weine.

OFFENE WEINE – WEISS

Vini di Paolo Custoza DOC 0,25 l 7.00

Ein erfrischender Weißwein aus der Custoza-Region in Venetien, Italien. Der Vini di Paolo Custoza DOC besticht mit einer leuchtend strohgelben Farbe und einem Bouquet von weißen Blüten, reifen Äpfeln und einem Hauch von Zitrusfrüchten. Am Gaumen zeigt er sich lebendig und harmonisch, mit einer ausgewogenen Balance zwischen Frische und dezenter Fruchtigkeit. Ein idealer Begleiter zu Fisch, Meeresfrüchten, leichten Vorspeisen und sommerlichen Salaten – perfekt für entspannte Genussmomente.

La Vieille Ferme Blanc Vin de France 0,25 l 7.00

Ein lebendiger und zugänglicher Weißwein aus Frankreich, der mit seiner frischen und fruchtigen Note begeistert. La Vieille Ferme Blanc verführt mit Aromen von Zitrusfrüchten, grünen Äpfeln und einem Hauch von weißen Blüten. Am Gaumen ist er leicht, harmonisch und erfrischend, mit einer angenehmen Mineralität im Abgang. Ein vielseitiger Wein, der hervorragend zu leichten Gerichten wie Fisch, Geflügel, Salaten oder als Aperitif passt – unkompliziert und perfekt für jeden Anlass.



COCKTAILS

Espresso Martini _____	8.90
Negroni _____	8.00
Whisky sour (vegan) _____	8.00
Caipirinha _____	9.50
Mojito Classic oder Himbeer-Variante _____	9.50

HIGHBALLS

Gin Tonic _____	8.50
Skinny bitch _____	8.50
Vodka Lemon / effect _____	8.50
Cuba libre _____	8.80
Whisky Ginger Ale _____	8.80

NON ALCOHOLIC

Virgin sunrise

(Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft, Himbeersirup) _____	7.80
--	------

Ipanema

(Brauner Zucker, Limetten, Maracujasaft, Ginger Ale) _____	7.80
---	------

Driver Caipi

(Brauner Zucker, Limetten, Ginger Ale, Minze) _____	7.80
--	------



BRASSERIE BOAT

Männer-Handtasche

6 x 0,33 ℓ Helles oder Pils + Bresaola **32.00**

Rizzis Boat

0,7 ℓ 9 Miles Vodka + 5 x 0,2 ℓ Beigetranke + 30 g Kaviar **100.00**

Pony Boat

0,7 ℓ Scavi & Ray Prosecco + 0,5 ℓ Orangensaft + Edamame **35.00**

Herrengedeck

Espresso + 2 cl Grappa **6.50**

Holy Tree

Wählt aus unseren Aperitivo-Klassikern

6 Gläser	45.00
12 Gläser	90.00

**H&R RIZZELLI
GMBH & CO. KG**

BRASSERIE RIZZI

Bamberger Straße 50 | D-91413 Neustadt a. d. Aisch
Tel. +49 9161 875 32 20 | www.brasserie-rizzi.de

HOTEL & RESTAURANT RIZZELLI

Richard-Wagner-Str. 15 | D-91413 Neustadt a. d. Aisch
Tel. +49 9161 3011 | www.HR-Rizzelli.de

Reservierung
online möglich

