

farmacia

Der Italiener in der Löwenapotheke



Restaurant · Bar





Benvenuti in farmacia!

Herzlich willkommen in der farmacia!

Liebe Gäste der farmacia,

wie Sie bereits aus der Tagespresse erfahren haben, entfällt die reduzierte Mehrwertsteuerabgabe für die Gastronomie ab dem 1.1.2024.

Auch die übrigen Kosten für Mieten, Energie, Personal, Lebensmittel und andere Betriebsausgaben sind bereits gestiegen. Aus diesem Grund sind wir gezwungen, die Preise zu erhöhen, um Ihnen weiterhin Speisen und Getränke in der Ihnen gewohnten Qualität anzubieten.

Preise für die Speisen, bei unveränderten Getränkepreisen, haben wir in dieser Speisekarte moderat mit 5-10 % erhöht.

Wir bitten um Ihr Verständnis.

- Bitte informieren Sie uns rechtzeitig über Änderungen bei Ihrer Tischvorbereitung
- Gerne verpacken wir Ihnen, Ihre nicht verzehrten Speisen, gegen einen Aufpreis von 1,00 €

Ihr

Giangiacomo Molin Pradel

Unsere Angebote

Montag bis Freitag

ab 17:00 Uhr (Küche bis 21:00 Uhr), Pizza bis 22:00 Uhr

Samstag

12:00 - 14:30 Uhr (Küche bis 14:00 Uhr)

ab 17:00 Uhr (Küche bis 21:00 Uhr), Pizza bis 22:00 Uhr

Neben den umfangreichen Angeboten unserer Speisekarte bieten wir Ihnen zusätzliche Gerichte an:

Fisch- und Fleischgerichte

Tagesaktuell bieten wir Ihnen, für Sie frisch zubereitet, **zwei verschiedene Fischgerichte** mit einer Gemüsebeilage. Oder **zwei verschiedene Fleischgericht** mit Rosmarinkartoffeln an.

Extra Beilagen: Gemüse 4,50 €, Salat 4,50 €, Rosmarinkartoffeln 4,50 €, Brot 4,50 €, Aiolisauce 3,50 €, Parmesan 3,50 €, Vitellosauce (Thunfisch/Kapernsauce) 3,50 €

Die Abendangebote entnehmen Sie bitte unseren Digitaltafeln.

Feste und Feiern

Feiern Sie mit bis zu 100 Gästen in der ‚farmacia‘!

Im Obergeschoss erwartet Sie ein kleines Apotheken-Museum. In diesem Ambiente bewirten wir bei Tagungen, Familienfesten oder Firmenfeiern max. 25 Personen.

Catering

Ob Sie die mediterrane Küche lieben, lieber deftige Hausmannskost bevorzugen oder vielleicht sogar im Rahmen eines Gartenfestes ein zünftiges Barbecue veranstalten möchten – unser Catering-Team berät Sie kompetent und individuell bei der Auswahl unserer qualitativ hochwertigen und frischen Produkte.

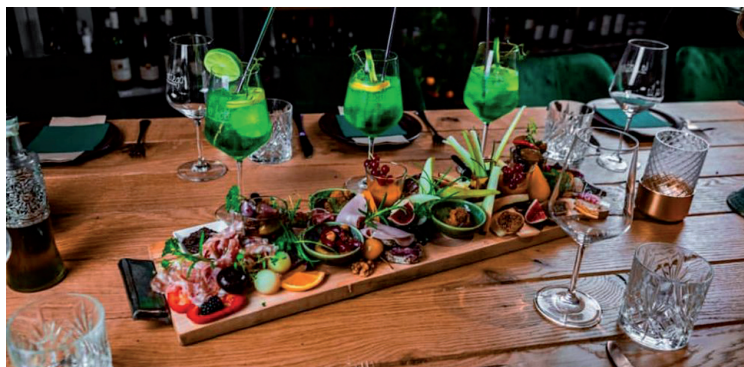
Gutscheine

Die Geschenkidee für jeden Anlass.

la bottega
Urban italian fine food & wine

–Ars vivendi– die Kunst zu leben oder wie wir sagen, ‚Apericena‘ die italienische Kunst, den Feierabend zu genießen. Mit herrlichen Taglieri und erlesenen Weinen oder einem erfrischenden Aperitivo können Sie in unserer Bottega den Tag ausklingen lassen. Wählen Sie aus unserer erlesenen, internationalen Wein- und Champagnerauswahl.

Hier bieten wir Ihnen außerdem ein liebevoll zusammengestelltes Sortiment italienischer Spezialitäten und Feinkost an: ausgesuchte Olivenöle, Pasta, Pesto, sowie weitere Zutaten für Ihre italienische Küche.



Vorspeisen

Zu unseren Vorspeisen reichen wir Ihnen unser hausgemachtes Brot.

Crema di Pomodoro ³ Tomatencremesuppe	7,90 €
Focaccia della Casa ^A 1/2 Focaccia mit Rosmarin, Olivenöl und Salz 1/2 Focaccia mit Tomatensauce, Oregano, Knoblauch und Salz	7,90 €
Bruschetta ^{A, C, H} mit Tomaten, Büffel-Mozzarella und Basilikumpesto überbacken (2 Stück) an Rucola und Parmesan	9,90 €
Antipasti Casa ^{B, C, D, K, Surimi} gemischter ital. Vorspeisenteller	15,90 €
Antipasti Casa für 2 Personen ^{B, C, D, K, Surimi} gemischter ital. Vorspeisenteller	29,90 €
Caprese ^C Büffel-Mozzarella (mit cremigem Kern aus Mozzarellafäden und Sahne) auf Rucolasalat mit Honigtomaten und Balsamico-Vinaigrette	15,90 €
Gambas-Carpaccio ^E mit Olivenöl und Zitronenmarinade	15,90 €
Carpaccio di Tonno ^{D, K} feine Scheiben vom Thunfisch mit Zitronenmarinade	15,90 €
Carpaccio Classico ^C feine Rinderfilet-Scheiben mit Rucola und Parmesan	15,90 €
Vitello Tonnato ^{B, C} Kalbfleischscheiben mit einer würzigen Thunfisch-Kapernsauce	15,90 €
Gambas alla Mauro ^E gebratene, marinierte Gambas auf einem Rucolabett mit Aiolisauce	18,90 €
Weinbegleiterteller ^{A, C} Parmaschinken, Pecorino (sardischer Schafskäse), Spianata Romana (würzige, römische Salami), grüne Oliven, sardisches Knackbrot, Feigen-Senf-Sauce und Brot	18,90 €

Salate ^{A, I}

Wahlweise mit hausgemachter Balsamico- oder Honig-Senf- Vinaigrette und unserem hausgemachten Brot

Insalata Farmacia ^{C, H}

18,90 €

Wildkräutersalat mit Büffelmozzarella, Honigtomaten, getrockneten Tomaten und Oliven

Insalata Salmone ^{C, D}

21,90 €

Wildkräutersalat mit gebeiztem Wildlachs, Hirtenkäse, Tomaten und schwarzen Oliven

NEU!

Insalata con Filetto

21,90 €

Wildkräutersalat mit Rinderfilet-Streifen, Tomaten, Ziegenkäse, Rucola und Parmesanscheiben



Pizza

Die Farmacia-Pizza: Knusprig-heiß kommt sie direkt aus dem Steinofen – original wie in Italien, mit einem leichten Boden und würzigem Geschmack

Beachten Sie die Maxigröße der Pizen: **ø 33cm**

Die Kombination zwei verschiedener Pizzen ist weiterhin möglich **19,90 €**

Margherita ^{A, C, 3} **12,90 €**
mit Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum

Bambini Margherita ^{A, C, 3} **8,00 €**
Nur für Kinder bieten wir eine kleine Pizza Margharita,
jeder zusätzlicher Belag 1,50 €

Ortolana ^{A, C, 3} **15,90 €**
mit Tomatensauce, Mozzarella, Auberginen, Zucchini, Pilzen und Paprika

Tonno e Cipolla ^{A, C, D, 3} **15,90 €**
mit Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln

Nostrana ^{A, C, D, 3} **15,90 €**
mit Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Gorgonzola,
frischen Honigtomaten und Oregano

Capricciosa ^{A, C, B, 3} **15,90 €**
mit Tomatensauce, Mozzarella, gekochten Schinken, frischen Champignons und Ei

Calzone ^{A, C, 3} **15,90 €**
gefüllte Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella und Kochschinken

Bufala ^{A, C, H, 3} **16,90 €**
mit Tomatensauce, Büffel-Mozzarella, Honigtomaten und Basilikumpesto

Norah ^{A, C, H, 3} **16,90 €**
mit Tomatensauce, Mozzarella, Birne, Gorgonzola, Walnuss und Honig

Rustica ^{A, C, H, 3} **16,90 €**
mit Tomatensauce, Mozzarella, Tomatenkonfekt, Austernpilze, ital. Bauchspeck,
Schafskäse und frisches Pesto

Inferno A, C, 3 Ø 33cm
16,90 €

mit Tomatensauce, Mozzarella, pikanter ital. Wurst, Gorgonzola, Zwiebeln und Peperoncinosauce (scharf!)

Carbonara A, B, C, 3 16,90 €

mit Tomatensauce, Mozzarella, Bauchspeck, schwarzem Pfeffer, Ei und Zwiebeln

Fantasia A, C, 3 16,90 €

mit Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Knoblauch und frischem Spinat

Quattro Stagioni A, C, 3 16,90 €

mit Tomatensauce, Mozzarella, frischen Champignons, Kochschinken, Salami und Paprika

Speciale 17,90 €

mit Tomatensauce, Büffelmozzarella und Spianata Romana (würzige, römische Salami)

Rucola A, C, 3 17,90 €

mit Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und Parmesan

Frutti di Mare A, C, N, 3 17,90 €

mit Tomatensauce, Mozzarella und Meeresfrüchten

Gambas A, C, D, 3 17,90 €

mit Tomatensauce, Mozzarella, Gambas Carpaccio, Petersilie, Knoblauch

Giovanni A, C, 3 18,90 €

mit Tomatensauce, Mozzarella, geräuchertem Lachs, Zucchini und Knoblauch

Mare e Monti A, C, D, H, 3 18,90 €

„Surf and Turf“

mit gebeiztem Lachs und feinen Scheiben von mariniertem Roastbeef

Gourmet A, C, 3 21,90 €

mit Tomatensauce, Mozzarella und saisonalen Spezialitäten.

Fragen Sie unseren Service nach den Zutaten der Saison.

Nudeln

Bambini Orecchiette ^{A, C, H} **8,00 €**

Nur für Kinder bieten wir eine kleine Portion Nudeln mit Tomatensauce oder Butter an. Wahlweise mit Bolognesesauce 8,50 €, zusätzlich Parmesan 3,50 €

Orecchiette ^{A, C, H} **14,90 €**

frische Öhrchennudeln mit Rucola, Honigtomaten, hausgemachtem grünen Pesto und Parmesan

Hausgemachte Lasagne Bolognese ^{A, B, C, 3} **15,90 €**

mit gemischtem Hackfleisch, Tomatensauce, Béchamel und Parmesan

Pappardelle ^{A, B, C, H} **15,90 €**

hausgemachte breite Bandnudeln mit Spinat, Gorgonzolasauce und Walnuss

Mezzelune ^{A, B, C, 3} **16,90 €**

Nudeltaschen mit Büffel-Ricotta, Spinat-Füllung in Tomatensahnesauce, Parmesan und frischem Basilikum

Casarecce ^{A, B, C, D, 3} **17,90 €**

hausgemachte Nudeln mit frischem Lachs in Tomatensahnesauce und mit Vodka flambiert

Tortelloni Burrata ^{A, B, C, 3} **18,90 €**

gefüllte Teigtaschen mit Burrata/Edel-Büffelmozzarella in Tomatentatar, Basilikum und Parmesan

Tortelloni Magro ^{A, B, C} **18,90 €**

Nudeltaschen mit Kalbsfüllung in Butter-Salbeisauce und Parmesan

Panzerotti al Tartufo ^{A, B, C} **18,90 €**

gefüllte Teigtaschen mit Trüffeln in Butter-Trüffel-Parmesan-Sauce

Taglierini ^{A, B, E, 3} **18,90 €**

frische Spaghetti mit Riesengarnelen in Öl, Knoblauch und Petersilie

Cavatelli ^{A, C, 3} **18,90 €**

frische Röhrennudeln, Nudeln All'arrabbiata mit Rinderfilet-Streifen, Knoblauch und Parmesan (scharf!)

Mezzi Paccheri ^{A, C, 3} **18,90 €**

frische Nudeln mit Steinpilzen, Bauchspeck, in Tomatensahnesauce und Parmesan

Trofie A, D, E, 3

18,90 €

frische Nudeln mit gemischtem Fisch, Schalen- und Krustentieren in Tomatensauce und Petersilie

Tortelloni Neri A, C, D, K

18,90 €

schwarze Tortelloni mit Lachsfüllung in Safransauce

Meine Abendempfehlungen!



Fisch – und Fleischgerichte

Tagesaktuell bieten wir Ihnen, für Sie frisch zubereitet, **zwei verschiedene Fischgerichte** mit einer Gemüsebeilage. Oder **zwei verschiedene Fleischgericht** mit Rosmarinkartoffeln an.

Extra Beilagen: Gemüse 4,50 €, Salat 4,50 €, Rosmarinkartoffeln 4,50 €, Brot 4,50 €, Aiolisauce 3,50 €, Parmesan 3,50 €, Vitellosoauce (Thunfisch/Kapernsauce) 3,50 €

Menü 1 –ab 4 Personen–

pro Person 35,00 €

Vorspeise

Gemischter italienischer Vorspeisenteller mit hausgebackenem Brot, serviert in der Mitte des Tisches, **all you can eat**

Hauptspeise

Pizzakreationen aus dem Steinofen, von Ihnen ausgewählt, serviert in der Mitte des Tisches, **all you can eat**

Dessert

Panna Cotta mit Erdbeersoße – gekochte Sahne mit Vanillegeschmack

Menü 2 –ab 4 Personen–

pro Person 49,00 €

Vorspeise, inkl. Focaccia

Tagesaktuell – fragen Sie unser Servicepersonal

Hauptspeise

Tagesaktuell – fragen Sie unser Servicepersonal

Dessert

Tagesaktuell – fragen Sie unser Servicepersonal

Dessert

Fragen Sie unseren Service nach den typisch italienischen Süßspeisen!

Zum Beispiel: Tiramisu, ^{A, B, C, 10} oder Panna Cotta, ^C usw.

8,90 €

Vegetarische und vegane Speisen

Neben den vegetarischen Speisen, die Sie in reichhaltiger Auswahl in unserer Speisekarte finden, haben wir auf dieser Seite einige vegane Gerichte für Sie zusammengestellt.

Vorspeisen

Antipasti Casa (vegan)	15,90 €
gemischter ital. Vorspeisenteller	
Antipasti Casa (vegan) für 2 Personen	29,90 €
gemischter ital. Vorspeisenteller	
Crema di Pomodoro ³ (vegan)	7,90 €
Tomatencremesuppe	

Pasta

Taglierini Aglio (vegan)	12,90 €
Nudeln mit Knoblauch, Olivenöl Petersilie und scharfe Peperoni	
Cavatelli Pomodoro ^{A, 3} (vegan)	12,90 €
frische Röhrennudeln mit Tomatensauce und Basilikum	
Pasta alle Verdure ^A (vegan)	16,90 €
Nudeln mit Gemüse	
Ravioli ^A (vegan)	16,90 €
Nudeltaschen mit einer Kichererbsen- und getrockneten Tomatenfüllung in Tomatentatar	

Pizza

Pizza Vegana ^{A, 3}	16,90 €
mit Tomatensauce, Auberginen, Zucchini, Pilze, Petersilie und Paprika	

Auf Anfrage bieten wir spezielle vegetarische und vegane Gerichte an.

farmacia

Der Italiener in der Löwenapotheke



Getränke

Kaffeespezialitäten, heiße Getränke

Espresso ¹⁰	2,90 €
Doppelter Espresso ¹⁰	3,90 €
Café Crema ¹⁰	2,90 €
Cappuccino ¹⁰	3,30 €
Latte Macchiato ¹⁰	3,90 €

Frisch aufgebrühter Tee,	3,50 €
Grüner Tee, Darjeeling, Pfefferminz, Früchtemischung,	
Rooibos Natur, Earl Grey, Kamille	
auf Wunsch mit frischer Zitrone oder Milch	

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ¹⁰ , Coca Cola zero ¹⁰ , Fanta ^{8,10,11} , Sprite ^{8,10,11}			
	0,3 l	3,50 €	0,5 l 4,90 €
Salvus Classic			0,7 l 4,90 €
San Pellegrino	0,25 l	2,90 €	0,7 l 6,90 €
Panna, ohne Kohlensäure	0,25 l	2,90 €	0,7 l 6,90 €
Schweppes			
Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon, Spicy Ginger	0,2 l	3,50 €	
VAIHINGER Säfte			
Apfelsaft, Orangensaft, Ananassaft, Traubensaft, Cranberrysaft,			
Bananen-Nektar, Maracuja-Nektar, Pfirsich-Nektar, Kirsch-Nektar,			
schwarze Johannisbeere Nektar oder KiBa			
	0,2 l	2,90 €	0,4 l 5,50 €
... als Schorle	0,2 l	2,80 €	0,4 l 5,40 €

Biere

Krombacher Kellerbier vom Fass	0,3 l	3,90 €
Krombacher Pils vom Fass	0,25 l	3,00 €
Westfälisch Alt vom Fass	0,25 l	3,00 €
Krombacher Weizen hell oder dunkel	Flasche 0,5 l	5,60 €
Krombacher Weizen 0,0%	Flasche 0,5 l	5,60 €
Krombacher Pils 0,0%	Flasche 0,33 l	3,50 €
Krombacher Radler 0,0%	Flasche 0,33 l	3,50 €
Vitalmalz	Flasche 0,33 l	3,50 €

Aperitifs

Hugo ^{4, 5, 8}	0,2 l	7,90 €
Hugo alkoholfrei ^{4, 5, 8}	0,2 l	6,90 €
Aperol Spritz ^{4, 5, 8}	0,2 l	7,90 €
Lillet Blanc mit Russian Wild Berry	0,2 l	7,90 €
Campari soda/orange ⁸	0,2 l	7,90 €
Martini bianco/rosso ⁸	0,2 l	5,90 €
Crodino	0,1 l	4,90 €

Ital. alkoholfreier Aperitif aus 30 Kräutern und Früchteextrakten

Hausweine ^J

Vino della casa vom Fass, weiß, Chardonnay	0,2 l	4,90 €	0,5 l	12,00 €
Vino della casa vom Fass, rot, Cabernet	0,2 l	4,90 €	0,5 l	12,00 €
Weinschorle			0,25 l	4,50 €

Weissweine ^J

Tre Passo Bianco, Cielo e Terra, Apulien –Biowein–

Chardonnay und Fiano, Noten tropischer Früchte, reifer Mango
und Papaya, säurearm

0,2 l **7,90 €** 0,75 l **27,00 €**

Turri DOC, Sardinien

Vermentino, Aromen von Blumen und Kräutern 0,2 l **7,90 €** 0,75 l **27,00 €**

NEISS, Grauburgunger, Weingut Neiss, Pfalz

Reifer grüner Apfel, fruchtig, ausgewogen, lebendige Säure

0,2 l **7,90 €** 0,75 l **27,00 €**

Regaleali, Bianco DOC, Tasca d'Alerita, Sizilien

Noten von Walderdbeeren, Vanille und Kakao, säurearm

0,2 l **8,90 €** 0,75 l **29,90 €**

Kaitui, Marcus Schneider, Pfalz

Sauvignon Blanc, elegant, intensiv, fruchtig 0,2 l **8,90 €** 0,75 l **29,90 €**

VITIS, Bio Vermentino, Sardinien

Trocken, fruchtig, kräftig 0,2 l **8,90 €** 0,75 l **29,90 €**

Lugana DOC, Cà dei Frati, Lombardei

Turbiana, edel, saftig, vollmundig 0,2 l **9,90 €** 0,75 l **33,90 €**

Rosé ^J

Regaleali, rosé, Tasca d'Alemerita, Sizilien

zarte Säure, leicht fruchtig, trocken 0,2 l **8,90 €** 0,75 l **29,90 €**

Rotweine ^J

Dolce Frasca

süß und kalt 0,2 l **6,90 €** 0,75 l **22,50 €**

Primitivo IGT ,I Muri', Farnese, Apulien

rund, vollmundig, würzig 0,2 l **7,90 €** 0,75 l **27,00 €**

Negroamaro IGT, Cantina San Marzano, Apulien

fruchtig, trocken 0,2 l **7,90 €** 0,75 l **27,00 €**

Cannonau DOC, Saragat, Atzei, Sardinien

Leichte Barriquenote, trocken, rund 0,2 l **7,90 €** 0,75 l **27,00 €**

Appassimento, Conte Campiano, Apulien

gekochte Früchte, konzentriert, Vanille, Kakao, säurearm 0,2 l **8,90 €** 0,75 l **29,90 €**

Taras, Albano Carrisi, Primitivo del Salento, Apulien

funkelndes rubinrot, 18 Monate im Barrique 0,2 l **14,90 €** 0,75 l **45,00 €**

Prosecco/Champagner ^J

Prosecco Mionetto, 0,1 l **6,90 €** 0,75 l **39,00 €**
DOC Valdobbiadene

Prosecco Mionetto, 0,1 l **6,90 €** 0,75 l **39,00 €**
Rosé, DOC Valdobbiadene

Wir bieten Ihnen alle Champagnersorten aus unserer Bottega an, z.B.
Moët, Veuve Clicquot, Dom Perignon.

Zusätzlich haben wir einen Franciacorta ins Angebot aufgenommen:

Ca'del Bosco, Franciacorta Cuvee Prestige Brut, Lombardei

28 Monate, Methode Champenoise 0,1 l **12,90 €** 0,75 l **60,00 €**
Flaschengärung Champagner-Methode

Digestifs

Ramazotti	2 cl	3,90 €
Averna	2 cl	3,90 €
Fernet Branca	2 cl	3,90 €
Jägermeister	2 cl	3,90 €
Mirto, sardischer Kräuterlikör	2 cl	3,90 €
Limoncello	2 cl	3,90 €
Sambuca Molinari	2 cl	3,90 €
Baileys	2 cl	4,90 €
Pistazienlikör oder Nußlikör	2 cl	5,90 €
Grappa della casa	2 cl	4,90 €
Grappa Barricata	2 cl	7,90 €
Grappa Amarone	2 cl	12,90 €

Gin Tonic

mit Fever-Tree, Mediteran Tonic Water in der 0,2 l Flasche

Hendrick's Gin mit Gurke	12,90 €
Tanqueray Gin mit Thymian und Waldfrüchten	12,90 €
Gin Mare mit Rosmarin	14,90 €
Monkey 47 Gin mit Zitrone	14,90 €
Black Island Gin mit Orangenschalen	16,90 €

Cocktails

Solero Licör 43, Zitrone, Maracujanektar, Wodka	8,90 €
Sex on the Beach Cranberrynektar, Orangensaft, Pfirsichlikör, Wodka	9,90 €
Cosmopolitan Lime Juice, Triple Sec, Wodka, Cranberrynektar	9,90 €
Tequila Sunrise Orangensaft, Grenadine, Zitrone, Lime Juice	9,90 €
Pina Colada Kokoslikör, weißer Rum, Ananassaft, Sahne	10,90 €
Cuba Libre Cubanischer Rum, Limette Cola	10,90 €
Moskow Mule Wodka, Limette, Ingwer, Ginger Beer	10,90 €
Caipirinha Cachaca, Limette, Rohrzucker, Lime Juice	10,90 €
Mojito Minze, Limette, Rohrzucker, cubanischer Rum	10,90 €
Bahama Mama Kokoslikör, Zitrone, Ananassaft, Maracujanektar, weißer Rum, cubanischer Rum, Grenadine	12,90 €
Long Island Iced Tea Gin, Tequila, weißer Rum, Wodka, Triple Sec, Zitrone, Cola	12,90 €

Alkoholfreie Cocktails

Coconut Kiss Ananassaft, Sahne, Kokossirup, Grenadine	7,90 €
Bora Bora Maracujanektar, Grenadine, Zitrone, Ananassaft	7,90 €
Casanova Cranberrynektar, Orangensaft, Pfirsichsirup, Grenadine	7,90 €

Allergene

A Glutenhaltiges Getreide, B Eier, C Milch und Milchprodukte, D Fisch,
E Krebstiere, G Soja, H Schalenfrüchte, I Senf, J Schwefeldioxid und Sulfate,
K Sellerie, N Weichtiere

Zusatzstoffe

3 Phosphat, 8 Farbstoffe, 10 Koffeinhaltig, 11 Chininhaltig

Montag bis Freitag

ab 17:00 Uhr (Küche bis 21:00 Uhr), Pizza bis 22:00 Uhr

Samstag

12:00 - 14:30 Uhr (Küche bis 14:00 Uhr)

ab 17:00 Uhr (Küche bis 21:00 Uhr), Pizza bis 22:00 Uhr

Sonntag

Ruhetag

Giangiacomo Molin Pradel

Marktstraße 2 · 48431 Rheine · Telefon 05971/9148041

www.farmacia-rheine.de · info@farmacia-rheine.de