



# Buon appetito! Guten Appetit!

Rosario Catapano stammt aus einer Gastronomen-Familie, seine Eltern betrieben bis vor einigen Jahren ein eigenes Weingut. Seit über 25 Jahren ist Rosario nun selbständiger Koch und Gastronom mit Leib und Seele.

Hier im Ristorante Conca D'oro in Bad Boll verwöhnt er seine Gäste mit feinen Fisch- und Fleischgerichten, hausgemachter Pasta und Pizza.



*Ristorante*  
**CONCA D'ORO**  
*Bad Boll*

## Aperitivi - Aperitifs

Prosecco 10cl	3,50 €
Prosecco mit Aperol 10cl	4,00 €
Prosecco mit Creme de Cassis 10cl	4,00 €
Sherry, dry oder medium 5cl	3,50 €
Martini Bianco , Rosso oder dry 5cl	3,50 €
Campari Soda <sup>1</sup> 4cl / Campari Orange <sup>1</sup> 4cl	4,00 €
Bitterino <sup>1</sup> 10cl - alkoholfrei -	3,00 €

## Prosecco & Champagne

	0,75l
Prosecco - Manz. Spumante Brut Selektion L.C.	19,50 €
Moet Chandon Brut Imperial	79,00 €

## Antipasti - Vorspeisen

<b>Verdure Miste calde</b> Warmes Gemüse aus der Vitrine	8,50 €
<b>Insalata Caprese</b> Tomatensalat mit Büffelmozzarella	8,50 €
<b>Carpaccio di Salmone Affumicato</b> Carpaccio vom geräucherten Lachs	8,50 €
<b>Insalata di Mare</b> Meeresfrüchtesalat	9,50 €
<b>Cozze al Pomodoro</b> Miesmuscheln in leicht scharfer Tomatensoße	9,50 €

<sup>1</sup> farbstoffhaltig

## Le Bruschette

<b>Semplicissima</b> - Mozzarella und frische Tomaten	4,50 €
<b>Barese</b> - Mozzarella, Zwiebeln, Schafskäse, scharf	5,50 €
<b>Napoletana</b> - Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken	7,50 €
<b>Lipari</b> - Gemüse, Schafskäse, Oliven <sup>10</sup> , Sardellen	6,50 €

## Zuppe – Suppen

<b>Zuppa di Pomodoro</b> -Tomatencremesuppe	3,50 €
<b>Minestrone</b> - Gemüsesuppe	4,00 €
<b>Stracciatella alla Romana</b> - Eierflockensuppe	3,50 €

## Insalate - Salate

<b>Insalata mista</b> -Gemischter Salat mit Zwiebeln und unserem Hausdressing	3,50 €
<b>Insalata di Rucola e Parmigiano</b> -Rucolasalat mit Cherrytomaten, Parmesan, Essig und Öl	6,50 €
<b>Insalata Conca D'oro</b> -Großer gemischter Salat mit Thunfisch, Vorderschinken <sup>5,6</sup> , Artischocken <sup>3</sup> , Ei, Peperoni, Käse und unserem Hausdressing	8,50 €
<b>Insalata Norvegese</b> -Großer gemischter Salat mit geräuchertem Lachs und French Dressing	8,50 €
<b>Insalata Variazione con Petto di Tacchino</b> - Großer gemischter Salat mit gebratener Putenbrust und Champignons, Essig und Öl	9,50 €

5 Konservierungsmittel, 6 Geschmacksverstärker, 3 Ascorbinsäure, 10 Geschwärtzt

*Ristorante*  
**CONCA D'ORO**  
*Bad Boll*

## Paste – Nudelgerichte

<b>Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino</b> Spaghetti mit Knoblauch und Olivenöl, scharf gewürzt	6,50 €
<b>Spaghetti alla Bolognese</b> Spaghetti mit Hackfleischsoße	7,50 €
<b>Spaghetti ai Porcini</b> Spaghetti mit Steinpilzen	9,50 €
<b>Spaghetti con Gamberi e Zucchini</b> Spaghetti mit Krabben, Zucchini in Tomatensahnesoße	9,50 €
<b>Tagliatelle ai due Sapore</b> Bandnudeln mit Putenstreifen und Austernpilzen in Tomatensahnesoße	9,50 €
<b>Tagliatelle al Salmone</b> Bandnudeln mit Lachs in Sahnesoße	8,90 €
<b>Tagliatelle verdi ai Gamberetti</b> Grüne Bandnudeln mit Krabben und Cognac in Tomatensahnesoße	8,90 €
<b>Paglia e Fieno ai Galletti</b> Grüne und gelbe Bandnudeln mit Pfifferlingen in einer Tomatensahnesoße	8,90 €
<b>Penne all' arrabbiata</b> Penne in scharfer Tomatensoße und Basilikum	8,00 €
<b>Penne con Pancetta e Rucola</b> Penne mit Speck, Cherrytomaten und Rucola	8,50 €

5 Konservierungsmittel, 6 Geschmacksverstärker, 3 Ascorbinsäure, 10 Geschwärtzt

## Paste – Nudelgerichte

<b>Tortellini al Forno</b> - mit Vorderschinken <sup>5,6</sup> , Pilzen, Erbsen, Tomatensahnesoße und Käse überbacken	8,90 €
<b>Tortellini alla Panna</b> mit Vorderschinken <sup>5,6</sup> in Sahnesoße	8,50 €
<b>Gnocchi al Pomodoro</b> Kartoffelnocken in Tomatensoße	8,50 €
<b>Gnocchi al Pesto</b> Kartoffelnocken in Kräutersahnesoße	8,90 €
<b>Gnocchi ai Galletti</b> - Kartoffelnocken mit Pfifferlingen in Tomatensahnesoße	8,90 €
<b>Rigatoni con Porcini e Filetto</b> - mit Steinpilzen und Filetspitzen in Tomatensahnesoße	9,50 €
<b>Rigatoni al Forno</b> - mit Vorderschinken <sup>5,6</sup> , Pilzen, Erbsen, Hackfleischsahnesoße u. Käse überbacken	8,00 €

## Lasagne / Cannelloni

<b>Lasagne Bolognese</b> mit Hackfleisch, Sahnesoße und Käse überbacken	7,90 €
<b>Cannelloni con Ricotta e Spinaci</b> -Nudelrollen mit Ricotta und Spinatfüllung , Tomatensahnesoße und Käse überbacken	8,50 €
<b>Cannelloni con Carne</b> -Nudelrollen mit Fleischfüllung in Tomatensahnesoße und Käse überbacken	8,50 €

<sup>5</sup> Konservierungsmittel, <sup>6</sup> Geschmacksverstärker

## **Pesce - Fischgerichte**

<b>Gamberoni alla Diavola</b> Hummerkrabben in scharfer Tomatensoße	16,50 €
<b>Gamberoni alla Griglia</b> Hummerkrabben vom Grill	16,50 €
<b>Scampi e Calamari fritti</b> Frittierte Garnelen und Tintenfisch	14,50 €
<b>Sogliola al Vino Bianco</b> Seezunge in feiner Weißweinsauce	19,50 €
<b>Salmone alla Griglia</b> Lachsfilet vom Grill	14,50 €
<b>Salmone con Champignons</b> Lachsfilet mit Champignons	15,50 €
<b>Orata alla Griglia</b> Goldbrasse vom Grill	16,50 €
<b>Spigola alla Griglia</b> Seebarsch vom Grill	16,50 €
<b>Coda di Rospo alla Livornese</b> Seeteufel in einer leicht scharfen Soße mit Kapern, Oliven und Cocktailtomaten	17,50 €

Zu jedem Gericht servieren wir Kartoffeln und Gemüse

## Carne - Fleischgerichte

<b>Piccata Lombarda</b> Kalbsschnitzel gebraten in Butter und Zitrone	13,90 €
<b>Scaloppine al Vino Bianco</b> Kalbsschnitzel in Weißweinsauce	13,90 €
<b>Saltimbocca alla romana</b> Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce	13,90 €
<b>Fettina di Vitello alla Griglia</b> Kalbsschnitzel vom Grill	13,50 €
<b>Bistecca di Manzo alla Griglia</b> Rindersteak vom Grill	14,50 €
<b>Bistecca al Pepe Verde e Gorgonzola</b> Rindersteak mit grünem Pfeffer in Gorgonzolasauce	15,50 €
<b>Filetto di Manzo alla Griglia</b> Rinderfilet vom Grill	18,90 €
<b>Filetto di Manzo con Porcini</b> Rinderfilet mit Steinpilzen	19,50 €
<b>Tacchino al aceto Balsamico</b> Putenbrustfilet in eine feiner Sauce aus Balsamico-Essig	12,50 €

Zu jedem Gericht servieren wir Kartoffeln und Gemüse

*Ristorante*  
**CONCA D'ORO**  
*Bad Boll*

## Pizze

Ca. 28 cm, Tomaten und Käse hat jede Pizza als Grundlage. Jede weitere Zutat wird extra berechnet.

Für eine Pizza auf zwei Tellern berechnen wir 1 € Aufpreis.

<b>Pizza Margherita</b> -mit Tomaten und Käse	5,50 €
<b>Pizza Prosciutto</b> -mit Vorderschinken <sup>5,6</sup>	7,50 €
<b>Pizza Salame</b> - mit Salami <sup>5</sup>	7,50 €
<b>Pizza Prosciutto e Funghi</b> mit Vorderschinken <sup>5,6</sup> , Champignons	7,90 €
<b>Pizza Quattro Stagioni</b> -mit Paprika, Champignons, Artischocken <sup>3</sup> , Vorderschinken <sup>5,6</sup>	8,90 €
<b>Pizza Diavolo</b> -mit Vorderschinken <sup>5,6</sup> , Peperoni, Paprika, Zwiebeln, scharf	7,90 €
<b>Pizza ai Frutti di Mare</b> -mit Meeresfrüchten*	8,90 €
<b>Pizza Speciale</b> -mit Thunfisch, Zwiebeln*	8,90 €
<b>Pizza Gamberetti</b> -mit Krabben*	8,90 €
<b>Pizza Rucola</b> -mit Rucola, Strauchtomaten, Parmesan	8,90 €
<b>Pizza Caprese</b> -mit frischen Tomaten, Mozzarella	8,90 €
<b>Pizza Prosciutto di Parma</b> -mit Parmaschinken	8,90 €
<b>Pizza Calabrese</b> – mit scharfer Salamino <sup>5</sup>	8,90 €
<b>Pizza Focaccia</b> mit Tomatensoße*	3,90 €
<b>Panini</b> -Pizzabrötchen	2,90€

3 Ascorbinsäure, 5 Konservierungsmittel, 6 Geschmacksverstärker, \* Knoblauch

## Bibite - Alkoholfreie Getränke

	0,2 l	0,4 l
Apfelsaft, Orangensaft	2,00 €	3,50 €
Apfelsaftschorle, Johannisbeerschorle	1,50 €	2,90 €
Orangensaftschorle	1,50 €	2,90 €
Johannisbeernektar	2,00 €	3,50 €
Fanta <sup>1</sup> , Cola <sup>1,2</sup> , Spezi <sup>1,2</sup>	1,50 €	2,50 €
Bitter Lemon <sup>9</sup>	2,50 €	3,50 €
Mineralwasser, Zitronenlimonade	1,20 €	2,00 €
Tomatensaft	2,00 €	
Cola light <sup>1,2</sup> 0,33l		2,20€
Orangina rot/gelb 0,25cl		2,50€
San Pellegrino 0,25cl		1,50€
San Pellegrino 0,5l		3,00€
San Pellegrino 1,0l		5,00€
San Pellegrino o. Kohlensäure 0,25cl		1,50€
San Pellegrino o. Kohlensäure 0,75cl		4,00€

## Café, Espresso, Kacao, Té

Espresso <sup>2</sup>	1,80 €	Tasse Kaffee <sup>2</sup>	2,00 €
Cappuccino <sup>2</sup> klein	2,50 €	Cappuccino <sup>2</sup> groß	3,30 €
Latte Macchiato <sup>2</sup>	3,00 €	Kakao mit Milch	2,50 €
Glas Tee	1,80 €		

<sup>1</sup> farbstoffhaltig, <sup>2</sup> koffeinhaltig, <sup>9</sup> chininhaltig

*Ristorante*  
**CONCA D'ORO**  
*Bad Boll*

## Birra alla spina - Biere vom Fass

Warsteiner / Bitburger 0,3l	2,80 €
Radler süß / Radler sauer 0,3l	2,50 €

## Birra – Flaschenbiere

Maisel's Weisse Kristallweizen 0,5l	3,00 €
Erdinger Weißbier Hefeweizen 0,5l	3,00 €
Erdinger Weißbier Hefeweizen 0,33l	2,50 €
Schneider Weiße Dunkles Hefeweizen 0,5l	3,00 €
Erdinger Weißbier Hefeweizen <b>alkoholfrei</b> 0,5l	3,00 €
Claustaler <b>alkoholfrei</b> 0,33l	2,50 €
Cola-Weizen <sup>1,2</sup> 0,5l	3,00 €
Hefe-Radler 0,5l	3,00 €

## Amari / Liquore / Grappe

Ramazzotti / Amaro Averna 2cl	2cl 3,00 €
Fernet Branca / Limoncello 2cl	2cl 3,00 €
Baileys / Amaretto	2cl 3,00 €
Grappa della Casa	2cl 2,50 €
Grappa Nardini Riserva	2cl 3,50 €
Grappa Andrea da Ponte - Prosecco	2cl 4,50 €
Grappa di Nebbiolo da Barolo	2cl 5,50 €

## Vini Bianchi aperti – Weißweine offen

	0,1 l	0,2 l
<b>Frizzantino Amabile I.G.T.</b> Aus der Emilia Romagna Fein, lieblich und erfrischend	2,00 €	4,00 €
<b>Orvieto Classico D.O.C.</b> Aus Umbrien Fruchtiges Bouquet, harmonisch, frisch	2,00 €	4,00 €
<b>Pinot Grigio delle Venezie I.G.T.</b> Aus dem Friaul / Delikat, frisch	2,00 €	4,00 €
<b>Chardonnay delle Venezie I.G.T.</b> Aus dem Friaul / Fruchtig mit angleichender Säure	2,00 €	4,00 €

## Vino Rosato aperto – Roséwein offen

<b>Rosato la Cantina V.D.T.</b> Aus dem Piemont Delikat fruchtig, frischer lebendiger Geschmack	2,00 €	4,00 €
---	--------	--------

## Vini Rossi aperti – Rotweine offen

<b>Lambrusco Vino Frizzante I.G.T.</b> Aus der Emilia Romagna Lieblich, frisch und prickelnd	2,00 €	4,00 €
<b>Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.</b> Aus den Abruzzen / Trocken, fruchtig und kräftig	2,00 €	4,00 €
<b>Chianti D.O.C.G.</b> Aus der Toscana / Trocken, voll, angenehme Säure	2,00 €	4,00 €

## Vini Bianchi – Weißweine

	0,75l
<b>Chardonnay D.O.C.</b>	13,50 €
Aus dem Trentino / Rebsorte: Chardonnay Fruchtig, trocken	
<b>Pinot Grigio D.O.C.</b>	13,50 €
Aus dem Trentino / Rebsorte: Pinot Grigio Trocken, vollmundig und harmonisch	
<b>Etna Bianco D.O.C.</b>	16,50 €
Scillo, Sizilien / Rebsorten: Carricante und Catarratti Trocken, fruchtig, frisch mit ausgewogener Säure	
<b>Lugana "Tenuta Maiolo" D.O.C</b>	17,50 €
Provenza, Lombardei / Rebsorten: Trebbiano-de-Lugana Frisch, fruchtig	
<b>Vernaccia S. Gimignano D.O.G. Vigna Borghetto</b>	17,50 €
Pietrafitta, Toskana / Rebsorten: Vernaccia di San Gimignano Blumiges Bouquet, trocken, vollmundig	

## Vino Rosato - Roséweine

<b>Chiaretto Garda Classico D.O.C.</b>	17,50 €
Provenza, Lombardei / Rebsorten: Barbera, Gropello, Marzemino und San Giovese Delikates Bouquet, zarter Duft und voller Körper	
<b>Rosato D.O.C.</b>	13,50 €
Ca Ernesto, Trentino Fruchtiges Bouquet, frisch, lebendig	

## Vini Rossi - Rotweine

0,75l

<b>Fidelis Aglianico del Taburno D.o.C. 2004 /05</b> Cantina del Taburno, Kampanien / Rebsorten: Aglianico, Sangiovese und Merlot / Barrique-Ausbau / Trockener, voller und warmer Wein mit weichen Tanninen	17,50 €
<b>Bellamarsilia Morellino Scansano D.O.C.G. 2007</b> Poggio Argentiera, Toskana Rebsorten: Sangiovese, Cillegiolo und Alicante / Intensiv kirschroter Wein, Aromen von Kirsche und Sanddorn	17,50 €
<b>Süli Nero d' Avola I.G.T 2007 /08</b> Barone Sergio, Sizilien / Rebsorte: Nero d' Avola Ausgewogener rubinroter Wein, Aroma von Kirschen, frischem Gras	13,50 €
<b>Barbera d'Asti D.O.C. 2006 /07</b> La Cantina, Piemont / Rebsorte: Barbera aus der Asti-Provinz / Intensiv rubinroter Wein, runder und trockener Geschmack	14,50 €
<b>Cabernet Corte delle Rose I.G.T. 2006/08</b> Borgo Molino, Venetien / Rebsorte: Cabernet Sauvignon Rubinroter Wein, trocken und voll im Geschmack	13,50 €
<b>Primitivo del Salento I.G.T. 2005 /06</b> Vecchia Torre, Apulien / Rebsorte: Primitivo / Intensiv rubinroter Wein, Aroma von Pflaumen und Kirschen	18,50 €
<b>Giome Benaco Bresciano I.G.T. 2005 /06</b> Provenza, Lombardei / Rebsorten: Merlot und Cabernet Körperreicher Wein mit ausgeglichenem Holzduft, Waldfruchtroma	24,50 €