



Südtalien beginnt in der
Bahnhofstraße 3.

RISTORANTE · NEU-ISENBURG · SEIT 2025

Aperitivi ZUM START

1	Prosecco Rosé ¹	0,1 L	7,50 €	2	Prosecco ^{f, 1}	0,1 L	7,50 €
	Rosé-Prosecco						
3	Champagne ^{f, 1}	0,1 L	12,50 €	4	Cynar	0,1 L	7,50 €
	Champagner						
5	Campari Soda ¹	0,1 L	7,50 €	6	Campari Orange ¹	0,1 L	7,50 €
7	Martini	0,1 L	7,50 €	8	Aperol Spritz ^{1, 10}	0,2 L	8,50 €
9	Hugo	0,2 L	8,50 €	10	Limoncello Spritz	0,2 L	8,50 €
11	Bitterino ¹	0,1 L	5,50 €				
	alkoholfrei						

Antipasti LEICHTE VORSPEISEN · DAZU EIN BROTKORB

12	Carpaccio di Barbabietola ^{a, c, g, h}	16,50 €	13	Burrata Tiepida ^g	18,50 €
	Rote-Bete-Carpaccio mit Walnüssen und paniertem Schafskäse			Lauwarme Burrata mit gebratenen Steinpilzen	
14	Vitello Tonnato ^{c, d}	14,50 €	15	Tartare di Tonno ^{a, d, f, k}	18,50 €
	Kalbfileisch in Thunfischsauce, dazu Avocado			Thunfischtatar mit Rucola, Avocado und hausgemachtem amerikanischem Dressing	
16	Calamaretti alla Griglia ⁿ	15,50 €	17	Carpaccio di Manzo ^g	16,50 €
	Baby-Calamari vom Grill mit frischen Kräutern			Rindercarpaccio mit Rucola, Grana Padano und Steinpilzen	

Insalata SALAT, FRISCH UND KNACKIG · DAZU EIN BROTKORB

18	Insalata della Casa ^{c, d, g}	14,50 €	19	Insalata Mista	15,50 €
	Salat des Hauses mit Thunfisch, Schinken, Käse, gekochten Eiern und hausgemachtem amerikanischem Dressing			Gemischter Salat mit gebratenen Putenbruststreifen, Paprika und hausgemachtem amerikanischem Dressing	
20	Insalata di Rucola con Gamberi ^g	17,50 €	21	Insalata di Rucola con Tonno ^{d, j}	16,50 €
	Rucolasalat mit gegrillten Garnelen und Avocado in Balsamicosauce			Rucolasalat mit Thunfisch, Tomaten in Wasabi-Kruste und hausgemachtem amerikanischem Dressing	



Pasta

WIE IN ITALIEN

Pasta NUDELN · AUF WUNSCH MIT GERIEBENEM GRANA PADANO

22	Ravioli Ricotta e Spinaci ^{a, c, g} 16,50 € Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat, in Butter und Salbei	23	Spaghettini al Pesto ^{a, d, g, h} 14,50 € Spaghettini mit frischer Pesto-Sauce
24	Gnocchi Ripieni all'Arrabbiata ^{a, g} 15,50 € Gefüllte Gnocchi mit Mozzarella, frittiert in Arrabbiata-Sauce	25	Rigatoni al Forno ^{a, c, g} 15,50 € Überbackene Rigatoni mit Schinken, Erbsen und Ei in Tomaten-Sahnesauce
26	Tagliatelle Grecia ^{a, g} 15,50 € Tagliatelle mit Weichkäse, Paprika, Brokkoli und Knoblauch in Sahnesauce	27	Paccheri Mafiosi ^a 16,50 € Paccheri mit Rinderfiletstreifen und Tomaten, scharf
28	Tagliolini al Tartufo Nero ^{a, c, g} 18,50 € Tagliolini mit schwarzem Trüffel, in Grana Padano geschwenkt	29	Risotto ai Funghi Porcini e Tartufo ^{g, i} 15,50 € Risotto mit Steinpilzen und Trüffel
30	Linguine alle Vongole Veraci ^{a, l, n, g} 16,50 € Linguine mit Venusmuscheln in Weißwein und Tomatensauce	31	Spaghetti alla Carbonara ^{a, c, g} 14,50 € Spaghetti Carbonara nach italienischer Art mit Speck
32	Pasta Duetto ^{a, c, g} 18,50 € Ravioli Arrabbiata und Tagliolini mit Trüffel	33	Penne alla Salsiccia ^a 15,50 € Penne mit hausgemachter Salsiccia
34	Lasagne al Forno ^{a, c, g} 14,50 € Feine Nudelschichten mit Fleisch-Béchamelsauce, mit Käse überbacken	35	Tagliatelle al Salmone ^{a, c, d} 16,50 € Tagliatelle mit Lachs und Avocado



Pinsa DAS ORIGINAL AUS ROM

36	Pinsa Margherita ^{a, f, g}	9,50 €	37	Pinsa ai Funghi Porcini ^{a, f, g}	15,50 €
	Pinsa mit frischem Mozzarella und Tomatensauce			Pinsa mit Steinpilzen, Rucola, Trüffeln und Grana Padano, ohne Tomatensauce	
38	Pinsa alle Verdure Grigliate ^{a, f, g}	11,50 €	39	Pinsa al Salame ^{a, f, g, 1, 2, 3}	11,50 €
	Pinsa mit gegrilltem Gemüse, frischem Büffelmozzarella und Tomatensauce			Pinsa mit Salami, Schinken, Oliven, Tomaten und Mozzarella	
40	Pinsa Rucola e Crudo ^{a, f, g, 1, 3}	11,50 €	41	Pinsa alla Salsiccia ^{a, f, g, 1, 3}	12,50 €
	Pinsa mit Rucola, Rohschinken und Grana Padano, ohne Tomaten			Pinsa mit frischer Salsiccia, Zwiebeln und Mozzarella, ohne Tomatensauce	
42	Pinsa ai Frutti di Mare ^{a, b, d, g, n, 2, 3, 12}	11,50 €	43	Pinsa al Tonno ^{a, d, f}	11,50 €
	Pinsa mit Meeresfrüchten			Pinsa mit Thunfisch und Zwiebeln	
44	Pinsa Piccante ^{a, f, 1, 2, 3}	10,50 €	45	Pinsa Rucola e Grana ^{a, f}	11,50 €
	Pinsa mit Peperoniwurst			Pinsa mit Rucola und Grana Padano, ohne Rohschinken	
46	Pinsa Cacio e Pepe ^{a, g, 1, 2, 3, 8, 12}	10,50 €	47	Pinsa alla Burrata ^{a, g}	10,50 €
	Pinsa mit Weichkäse und Pfeffer			Pinsa mit Tomaten und Mozzarella	



Carne FLEISCH · DAZU POMMES FRITES, NUDELN ODER BRATKARTOFFELN

48	Filetto di Manzo in Crosta di Wasabi ^{f, 2, 12} Rinderfilet in Wasabi-Kruste mit Rotweinsauce	37,50 €	49	Filetto di Manzo in Crosta di Pepe Rinderfilet in Pfeffer-Kruste mit gebratenen Steinpilzen	38,50 €
50	Filetto di Manzo in Crosta di Grana Padano ^g Rinderfilet in Grana-Padano-Kruste mit grüner Pfeffersauce	37,50 €	51	Medaglioni di Vitello Kalbsmedallions mit Steinpilzen	27,50 €
52	Cotoletta di Tacchino ^{a, c, 3} Putenschnitzel mit Pommes frites	18,50 €	53	Fegato di Vitello alla Griglia Kalbsleber vom Grill mit roten Zwiebeln in Balsamicosauce	24,50 €
54	Tagliata di Manzo Rumpsteak in Streifen mit Rucola und Grana Padano	28,50 €	55	Trio di Filetto alla Griglia ^{g, i, e, 1, 12} Filet Mignon Trio vom Grill mit Rotweinsauce, Gorgonzolasauce und grüner Pfeffersauce	35,50 €
56	Costoletta di Vitello alla Griglia Kalbskotelett vom Grill in Butter und Salbei	35,50 €	57	Filetto di Manzo al Tartufo ^l Rinderfilet vom Grill mit Trüffel	39,50 €
58	Controfiletto alla Griglia ^{a, g, l, 12} Rumpsteak vom Grill mit grüner Pfeffersauce und frittierten Zwiebeln	28,50 €	59	Ossobuco alla Milanese ^{a, c, g, i, 12} Kalbshaxe nach Mailänder Art, dazu hausgemachte Tagliatelle	32,50 €

Pesce FISCH · DAZU POMMES FRITES, NUDELN ODER BRATKARTOFFELN

60	Grigliata Mista di Pesce ^d Gemischte Fischplatte vom Grill mit frischen Kräutern	29,50 €	61	Salmone alla Griglia ^{d, g, l, 12} Lachs vom Grill in grüner Pfeffersauce	26,50 €
62	Orata Gratinata ^{d, g, i, l, 9} Dorade gratiniert in Weißweinsauce	29,50 €	63	Gamberoni alla Griglia ^b Black-Tiger-Garnelen vom Grill mit frischen Kräutern	35,50 €
64	Trancio di Tonno ^{d, g} Thunfischsteak mit Rucola, Grana Padano und Cocktailtomaten	36,50 €	65	Sogliola alla Griglia ^d Seezunge vom Grill	38,50 €
66	Pesce in Crosta di Sale ^d Seewolf in der Salzkruste, für 2 Personen	66,50 €			

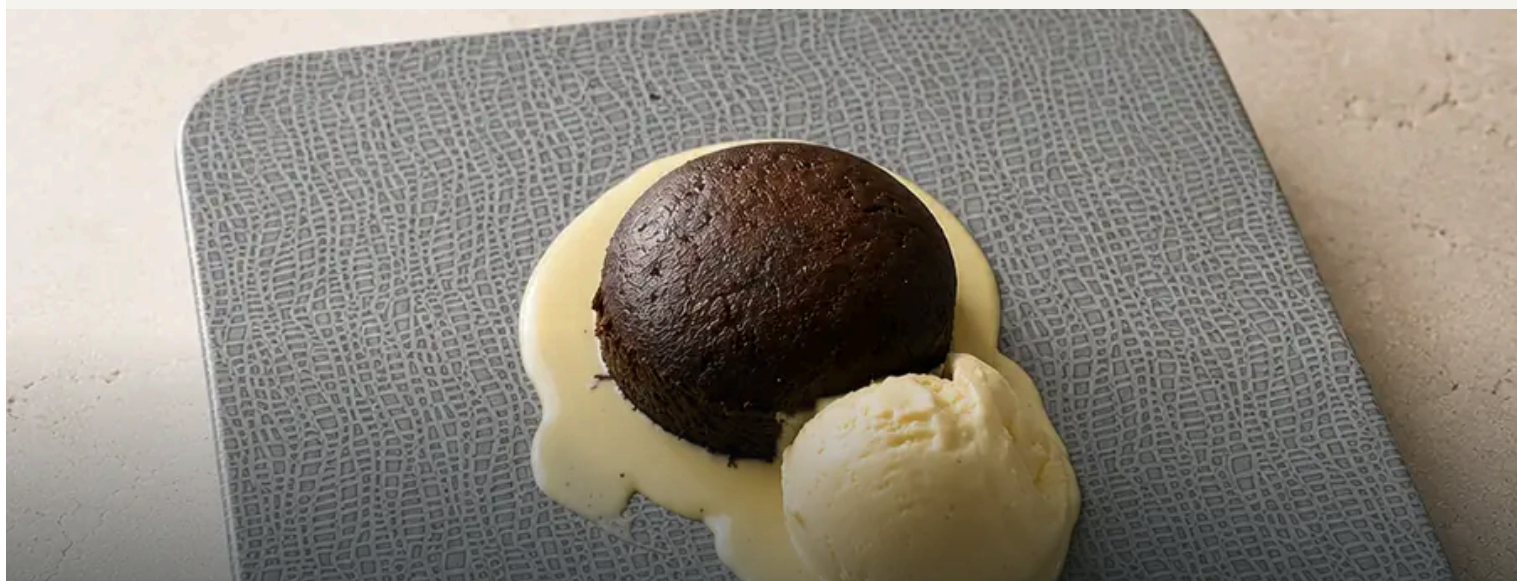


Panini SANDWICHES AUS PINSA-TEIG

- | | |
|--|---|
| <p>67 Panino Jumbo alle Verdure ^{a, c, j, 1, 2, 3} 16,50 €
Sandwich mit gegrilltem Gemüse, Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und hausgemachtem amerikanischem Dressing</p> <hr/> <p>69 Panino Jumbo alla Cotoletta ^{a, c, j, 1, 2, 3} 16,50 €
Sandwich mit paniertem Schnitzel, Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, hausgemachtem amerikanischem Dressing und dazu Pommes frites</p> <hr/> <p>71 Panino Jumbo al Salmone ^{a, c, d, j, 1, 2, 3} 16,50 €
Sandwich mit gegrillten Lachsstreifen, Salat, Tomaten, Zwiebeln, hausgemachtem amerikanischem Dressing und dazu Pommes frites</p> <hr/> | <p>68 Panino Jumbo al Pollo ^{a, c, j, 1, 2, 3} 16,50 €
Sandwich mit panierter Hähnchenbrust, Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, hausgemachtem amerikanischem Dressing und dazu Pommes frites</p> <hr/> <p>70 Panino Jumbo al Tonno ^{a, c, d, 1, 2, 3} 16,50 €
Sandwich mit Thunfisch, Ei, Tomaten, Salat, Gurken, Zwiebeln, hausgemachtem amerikanischem Dressing und dazu Pommes frites</p> <hr/> |
|--|---|

Dolci NACHSPEISEN

- | | |
|--|--|
| <p>72 Cassata ^{c, g, h, 1, 2, 9} 7,50 €
Cassata-Eis mit San-Marzano-Likör</p> <hr/> <p>74 Gelato Misto ^{c, f, g, h, 2, 11} 6,00 €
Gemischtes Eis</p> <hr/> <p>76 Tiramisù della Casa ^{a, c, g, h, 11} 8,50 €
Hausgemachtes Tiramisù</p> <hr/> <p>78 Zabaione ^{c, g, 1, 9} 7,50 €
Zabaione mit Vanilleeis</p> <hr/> | <p>73 Tartufo ^{c, f, g, h, 11} 7,50 €
Tartufo-Eis mit Amaretto-Likör</p> <hr/> <p>75 Panna Cotta ^g 8,50 €
Panna Cotta mit frischen Erdbeeren</p> <hr/> <p>77 Soufflé al Cioccolato ^{a, c, f, g, 11} 8,50 €
Lauwarmes Schokoladen-Soufflé mit Vanilleeis</p> <hr/> <p>79 Crème brûlée ^{c, g} 8,50 €
Crème brûlée mit Vanilleeis</p> <hr/> |
|--|--|



Bevande GETRÄNKE, KALT UND WARM

80	Coca-Cola ^{5, 7}	0,2 L	3,50 €	81	Coca-Cola Zero	0,2 L	3,50 €
82	Fanta ^{4, 7}	0,2 L	3,50 €	83	Sprite	0,2 L	3,50 €
84	Succo di Mela Frizzante	0,2 L	3,50 €	85	Acqua Selters Classic	0,2 L	4,00 €
	Apfelschorle				Mineralwasser mit Kohlensäure		
86	Acqua Selters Naturell	0,2 L	4,00 €	87	Acqua Selters Classic	0,75 L	8,50 €
	Mineralwasser ohne Kohlensäure				Mineralwasser mit Kohlensäure		
88	Acqua Selters Naturell	0,75 L	8,50 €	89	Succo d'Arancia	0,2 L	3,50 €
	Mineralwasser ohne Kohlensäure				Orangensaft		
90	Succo di Mela	0,2 L	3,50 €	91	Succo di Maracuja	0,2 L	3,50 €
	Apfelsaft				Maracujasaft		
92	Succo di Ribes	0,2 L	3,50 €	93	Schweppes Bitter Lemon ^{5, 10}	0,2 L	4,50 €
	Johannisbeersaft						
94	Schweppes Tonic Water ^{5, 8}	0,2 L	4,50 €	95	Schweppes Ginger Ale	0,2 L	4,50 €
96	Birra alla Spina ^a	0,3 L	4,00 €	97	Birra Bianca ^a	0,5 L	5,50 €
	Bitburger Pils vom Fass				Benediktiner Weißbier		
98	Birra Bianca Analcolica ^a	0,5 L	5,50 €	99	Birra Analcolica ^a	0,3 L	4,00 €
	Weißbier alkoholfrei				Pils alkoholfrei		
100	Espresso		3,00 €	101	Espresso Doppio		5,00 €
					Doppelter Espresso		
102	Caffè		3,00 €	103	Cappuccino ⁸		4,50 €
	Kaffee						
104	Latte Macchiato ⁸		5,50 €	105	Tè		2,50 €
					Tee		



Digestivi DIGESTIFS, WEINBRÄNDE UND LIKÖRE

106	Montenegro	4 cl	6,50 €	107	Fernet Branca	4 cl	6,50 €
108	Amaro Averna	4 cl	6,50 €	109	Ramazotti	4 cl	6,50 €
110	Grappa	4 cl	6,50 €	111	Grappa di Champagne Grappa Champagner	4 cl	9,50 €
112	Vecchia Romagna	4 cl	6,50 €	113	Sambuca	4 cl	6,50 €
114	Amaretto	4 cl	6,50 €	115	Baileys Irish Cream	4 cl	9,50 €
116	Limoncello	4 cl	6,50 €	117	Acquavite di Pera Williams-Christ-Birne	4 cl	6,50 €

Vini della Casa OFFENE WEINE DES HAUSES

118	Pinot Grigio ¹ Weißwein	0,2 L	7,50 €	119	Chardonnay ¹ Weißwein	0,2 L	7,50 €
120	Lugana ¹ Weißwein	0,2 L	7,50 €	121	Rosato ¹ Roséwein	0,2 L	6,50 €
122	Lambrusco ¹ Rotwein	0,25 L	6,00 €	123	Chianti ¹ Rotwein	0,25 L	7,50 €
124	Sangiovese ¹ Rotwein	0,25 L	7,50 €	125	Primitivo ¹ Rotwein	0,25 L	7,50 €
126	Vino con Acqua ¹ Weinschorle	0,3 L	6,50 €				



Allergene, Zusatzstoffe *und der kurze Weg zur Karte.*

Hinter jedem Gericht stehen Buchstaben und Ziffern. Sie verweisen auf kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe. Fragen Sie uns jederzeit — unser Personal kennt jedes Gericht.

ALLERGENE (BUCHSTABEN)

- a** Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer) und Erzeugnisse daraus
- b** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c** Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d** Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g** Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h** Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew, Pistazien u. a.)
- i** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l** Schwefeldioxid und Sulfite (über 10 mg/kg bzw. 10 mg/l)
- m** Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n** Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

ZUSATZSTOFFE (ZIFFERN)

- 1** mit Konservierungsstoff
- 2** mit Farbstoff
- 3** mit Antioxidationsmittel
- 4** mit Süßungsmittel Saccharin
- 5** mit Süßungsmittel Cyclamat
- 6** mit Süßungsmittel Aspartam, enthält Phenylalaninquelle
- 7** mit Süßungsmittel Acesulfam
- 8** mit Phosphat
- 9** geschwefelt
- 10** chininhaltig
- 11** koffeinhaltig
- 12** mit Geschmacksverstärker
- 13** geschwärzt
- 14** gewachst
- 15** gentechnisch verändert

MITNEHMEN UND LIEFERN LASSEN

Bestellen Sie direkt bei uns.

Rufen Sie an — wir sagen Ihnen, wann es fertig ist. Kartenzahlung mit EC-Karte für jeden Betrag, Kreditkarte ab 25,00 €.

06102 882 54 40



KARTE ONLINE



Isoletta Di Più

Bahnhofstraße 3 · 63263 Neu-Isenburg
Mo–Fr 12–14.30 & 18–23 Uhr · Sa 18–23 Uhr · So Ruhetag
ristorante-dipiu.de