

FELLINI
RISTORANTE & PIZZERIA

12	Bruschetta (Geröstetes Brot mit Tomaten und Basilikum) a	6,00
13	Mozzarella Caprese (Mozzarella mit frischen Tomaten und Basilikum) g	10,00
14	Prosciutto e Melone (Zarter Parmaschinken ⁴ und Honigmelone) c,g	11,00
15	Carpaccio di Manzo (Hauchdünne Scheiben vom Rindfilet mit Parmesan ⁴ , Champignons auf Ruccola) c,g	13,00
16	Antipasti della Casa	klein 10,00 groß 15,50
	(Gemischte Vorspeisenplatte nach Art des Hauses) (für 2 Personen)	

ZUPPEO /SUPPEN

22	Crema di pomodoro (Tomatencremesuppe)	5,90
23	Stracciatella alla Romana (Kraftbrühe mit Ei) c,g	5,90
24	Minestrone (Gemüsesuppe)	6,50

INSALATE /SALATE

32	Insalata Mista (Gemischter Salat)	7,90
33	Insalata di Tonno (Gemischter Salat mit Thunfisch ⁴ , Ei und Zwiebeln)	11,90
35	Insalata Fellini (Salat nach Art des Hauses mit Putenstreifen)	11,90
36	Insalata Manzo e Grana (Gemischter Salat mit Rinderstreifen und Parmesan)	12,90
37	Insalata Salmone (Gemischter Salat mit gebratenen Lachsstreifen) d	12,50
38	Insalata Agricoltori (Gemischter Salat mit Schafskäse, milde Peperoni und Oliven) g	11,90

42	Margherita (Tomatensauce, Käse 1/4, Oregano) a,g	8,90
43	Caprese (Mozzarella mit frischen Tomaten, Basilikum) a,g	10,50
44	Prosciutto (Schinken 9/4) a,g	10,00
45	Salame (Salami 4/7) a,g	10,00
47	Hawaii (Schinken 9/4 und Ananas) a,g	10,00
48	Quattro Formaggi (Vierkäsesorten Mozzarella, Edamer 1/4, Gorgonzola und Parmesan4) a,g	10,50
49	Capricciosa (Schinken 9/4, Champignons, Artischocken und Oliven 6) a,	11,00
51	Tonno (Thunfisch 4 und Zwiebeln) a,d,g	11,50
52	Arrabbiata (Schinken 9/4, Salami 4/7 Chamignons und scharfe Pepperoni) a,g	11,00
53	Spinaci e Gorgonzola (Spinat und Gorgonzola) a,g	10,50
55	Milanese (Schinken 9/4 und Champignons) a,g	10,50
56	Calzone (Gefüllt mit Schinken 9/4, Salami 4/7, Ei und Champignons) a,g,c	11,50
57	Frutti Di Mare (Meeresfrüchte) a,gb,d,h57	11,90
58	Quattro Stagioni (Champignons, Artischocken, Ei und Schinken) a,g,c	10,50
59	Verdure Miste(verschiedene Gemüse) a,g	10,50
60	Parma (Rucola, Parmesan, Parmaschinken) a,g	12,50
61	Fellini (Champignons, Schinken, Zwiebel und Ei) a,g,c	11,50

62	Spaghetti Pomodoro (Tomatensauce) a,g	8,90
63	Spaghetti Aglio e Olio (Olivenöl, Knoblauch und scharfe Peperoni) a,g	9,90
64	Tagliatelle Mediterraneo (Kirschtomaten, Mozzarella und Rucola) a,g	10,90
65	Penne Verdure (Gemischtes Gemüse der Saison) a	10,90
66	Spaghetti Pesto (Basilikum-Pesto, Olivenöl, Frische Tomaten und Pinienkerne) a,h,g,e	10,90
67	Spaghetti Bolognese (Hackfleisch in Tomatensauce) a,g,l	11,90
68	Gnocchi Gorgonzola e Noci und Rinderstreifen (Gorgonzola und Walnüsse in Sahnesauce) a,g,h	11,90
69	Spaghetti Carbonara (Speck, Ei in Sahnesauce) a,c,g	10,50
70	Penne all'Arabbiata (Knoblauch und scharfe Peperoni in Tomatensauce) a,l	10,50
71	Penne Mare e Monti (Thunfisch ⁵ und Champignons in Rosasauce) a,g,d	11,50
72	Tortellini alla Panna (Schinken ^{S/4} , Champignons und Salbei in Sahnesauce) a,g	10,90
74	Tagliatelle Salmone e Funghi (Lachs und Champignons in Sahnesauce) a,d,g	12,90
75	Tagliatelle Della Casa (Putenbrust, Broccoli und Zwiebel in Weisswein-Olivenölsauce) a	11,50
76	Rigatoni alla Matricciana (Speck, Zwiebel, Tomatensauce) a	10,90
77	Rigatoni con Ragù (Gemischtes Hackfleisch, Tomatensauce) a,i	11,90
78	Tagliatelle Gorgonzola e Spinaci (Gorgonzolasauce und Spinat) a,g	10,90

FELLINI PASTA AL FORNO

83	Lasagna al Forno (Blattnudeln mit Hackfleisch, Käse ^{1/4} überbacken) ^{a,g}	11,90
84	Canelloni Ripieni con Ricotta (Teigrollen mit Ricotta-Frischkäse gefüllt und Käse ^{1/4} überbacken) ^{a,g}	10,90
85	Canelloni con Carne (Teigrollen mit Hackfleisch gefüllt und Käse ^{1/4} überbacken) ^{a,g}	11,90
86	Tortellini al Forno (Frische Champignons und Schinken ^{9/4} in Rosasauce mit Käse ^{1/4} überbacken) ^{a,g}	10,90

CARNE / FLEISCH FELLINI

Zu unseren Fleischgerichten Servieren wir Rosmarinkartoffeln, Gemüse und Salat als Beilage.

91	Tacchino all Curry (Putenbrustfilet in Currysauce) ^g	16,90
92	Tacchino all Pepe (Putenbrustfilet in Pfefferrahmsauce) ^g	16,90
93	Tacchino all Funghi (Putenbrustfilet mit Champignons in Rahmsauce) ^g	17,50
94	Scaloppine ai Funghi (Schweinemedallions mit Champignons in Rosasauce) ^g	16,90
95	Scaloppine all Vino bianco (Schweinemedallions in Weißweinsauce) ^g	16,90
96	Scaloppine all Gorgonzola (Schweinemedallions in Gorgonzolasauce) ^g	17,50
97	Saltimbocca alla Romana (Schweinemedallions mit Parmaschinken ⁴ in Salbeisauce) ^g	18,50
98	Bistecca alla Griglia (Rumpsteak vom Grill ca.250g)	26,50
99	Bistecca con Funghi e Cipolle (Rumpsteak vom Grill mit Champignon und Zwiebel ca. 250g)	28,90

Zu allen Fischgerichten Servieren wir Rosmarinkartoffeln,
Gemüse und Salat als Beilage.

102	Calamari alla Griglia (Riesentintenfisch vom Grill auf Ruccola und Parmesan 4) d,g	17,50
103	Salmone alla Griglia (Frisches Lachsfilet gegrillt) d	18,50
104	Salmone all Pepe (Frisches Lachsfilet gegrillt mit Pfeffersauce) d,g	19,50
105	Gamberoni alla Griglia (Riesen Gambas vom Grill mit Rucola) d	22,90
106	Pesce Misto alla Griglia (Gemischter Fischsteller vom Grill Lachs, Gambas, Calamari)	28,90

SUCCHI / SÄFTE

159	Apfelsaft	0,2l	2,80
160	Orangensaft	0,2l	2,80
161	Maracujasaft	0,2l	2,80
162	Bananensaft	0,2l	2,80
163	Kirschsaff	0,2l	2,80
	Auch als Schorlen	0,2l	2,60
		0,4l	3,80

BIRRA ALA SPINA / BIER VOM FASS

164	Beck's a	0,3l	3,40
165	Beck's a	0,4l	4,10
166	Alsterwasser a	0,3l	3,40
167	Alsterwasser a	0,4l	4,10

FELLINI BEVANDE CALDE / HEISSGETRÄNKE

132	Espresso pur, klein und stark	2,30
133	Espresso Doppio pur, doppelter und stark	3,50
134	Espresso Coretto, Espresso mit Grappa	3,90
135	Espresso Macchiato, Espresso mit Milchschaum g	2,30
136	Caffè crema, aromatischer Caffè mit köstlicher Crema g	2,30
137	Caffé Latte Milchkafee g	3,20
138	Cappucino g	2,90
139	Latte Macchiato g	3,20
140	Chocolata Calda Heiße Schokolade mit Milch g	2,90
141	Tee, verschiedene Sorten	2,00

BEVANDE ANALCOLICHE / ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

		0,2l	0,4l
142	Cola ¹	2,50	4,10
143	Cola Light ^{1/4/10}	2,50	4,10
144	Fanta ^{1/4/7}	2,50	4,10
145	Sprite ⁴	2,50	4,10
146	Spezi ^{1/4/7}	2,50	4,10
147	Lift Apfel-Schorle ⁴	2,50	4,10
149	Schweppes, Bitter Lemon ^{3/7} , Ginger Ala ¹ , Tonic Water ³		3,10

ACQUA MINERALE / MINERALWASSER

152	San Pellegrino	0,25l	2,30
153	San Pellegrino	0,75l	5,30
154	Acqua Panna, ohne Kohlensäure	0,25l	2,30
155	Acqua Panna, ohne Kohlensäure	0,75l	5,30

BIONADE (ALKOHOLFREI)

156	Bionade Holunder	0,33l	2,80
157	Bionade Zitrone	0,33l	2,80



BIRRA IN BOTTIGLIE / FLASCHENBIERE

170	Vita Malz, Alkoholfrei a	0,3l	2,80
171	Beck's Lemon a	0,3l	2,90
173	Beck's Alkoholfrei a	0,3l	2,90
175	Franziskaner Weissbier, Alkoholfrei a	0,5l	4,80
176	Franziskaner Weissbier a	0,5l	4,80

Apperitivi / Aperitifs

182	Prosecco	10cl	4,30
184	Campari 1 Orange	10cl	5,50
185	Campari 1 Soda	10cl	5,50
186	Martini Bianco/Dry/D'Oro/ 1/4	5 cl	4,50
187	Aperol mit Prosecco	0,2l	5,50



ALKOHOLICI / SPIRITUOSEN

192	Grappa della Casa 40%	2 cl	3,00
195	Vecchia Romagna 38%	2 cl	3,00
197	Amaretto Di Saronno 28%	2 cl	2,50
198	Sambuca 42%	2 cl	3,00
207	Ramazotti 30%	2 cl	3,00
208	Averna 32%	2 cl	3,00
209	Fernet Menta/Branca 40% - 42 %.	2 cl	3,00

LONGDRINKS

222	Bacardi - Cola 1/2	5,50
223	Whisky - Cola 1	5,50

ZUSATZSTOFFE

1 mit Farbstoff, **2** Koffeinhaltig, **3** Chininhaltig, **4** mit Konservierungsstoffen
5 mit Geschmacksverstärker, **6** geschwärtzt, **7** mit Antioxidationsmittel, **8** mit Taurin,
9 Formvorderschinken

ALLERGENEKENNZEICHN UNGEN

a. Glutenhaltiges Getreide, **b.** Krebstiere, **c.** Eier, **d.** Fisch, **e.** Erdnüsse, **f.** Soja, **g.** Milch und Milchprodukte, **h.** Schalenfrüchte, **i.** Sellerie, **j.** Senf, **k.** Sesamsamen, **l.** Schwefeldioxid und Sulfite m. Lupinen n. Weichtiere.

VINO / WEINE

Bianco / Weiß

	0,2l	1/4l	0,5l	0,75l
Pinot Grigio	4,50	6,90	10,90	16,50
Chardonnay	4,50	6,90	10,90	16,50
Gavi di Gavi	6,90	10,50	16,90	24,50
Rose/Rosato Veneto	4,70	7,50	11,90	16,90

Rosso / Rotweine

	0,2l	1/4l	0,5l	0,75l
Merlot	4,50	6,90	10,90	16,50
Chianti	4,50	6,90	10,90	16,50
Monte Pulciano	4,70	7,50	11,90	16,90
Nero d`Avola	5,50	8,50	13,90	19,50
Lambrusco (Gekühlt) Pearlwein	4,50	6,90	10,90	16,50





**Am Oslebshauer Bahnhof 21
28239 Bremen-Oslebshausen**

**Tel.: 0421/83946550
www.fellini-bremen.de**

