



CRISTALLO 

# Cristallo

## Zusätzlich bieten wir Ihnen...

- alle Speisen außer Haus
- Tischreservierungen
- Feiern mit bis zu 150 Personen in unseren Räumlichkeiten
- Partyservice inklusive Lieferung
- ständig wechselndes Mittagmenü
- ständig wechselnde Feinschmeckergerichte
- Außenterrasse mit 150 Plätzen



## Restaurant Cristallo GmbH

Ristorante – Pizzeria

Goslarsche Straße 14

38304 Wolfenbüttel

Tel. 0 53 31 / 2 74 23

Fax 0 53 31 / 88 54 19

[www.cristallo-wf.de](http://www.cristallo-wf.de)

## Öffnungszeiten

täglich von 12:00 – 15:00 Uhr

und von 17:30 – 23:00 Uhr

Montag Ruhetag

# Lieber Gast,

wir begrüßen Sie herzlich und freuen uns, dass Sie unser Restaurant ausgewählt haben, um ein paar schöne Stunden in gemütlicher Runde bei original italienischen Speisen zu verbringen.

Wir sind immer bestrebt, Ihre Wünsche zu erfüllen und Sie zufrieden zu stellen. Bitte wenden Sie sich bei Sonderwünschen an unseren Service.

Unsere Speisen werden immer frisch zubereitet. Sollte es hierdurch zu Wartezeiten kommen, bitten wir um etwas Geduld. Sie werden dafür mit einer Spitzenqualität des Essens belohnt.

Die Wartezeit werden wir Ihnen mit einer Portion unserer hausgemachten Knoblauchsoße und frischem Weißbrot verkürzen.

Vielleicht haben Sie auch Lust, Ihr Essen mit einem Aperitif zu eröffnen.

## **Vielen Dank und Buon Appetito**

Sollte Ihnen die Qualität unserer Speisen einmal nicht zusagen, teilen Sie uns dies bitte umgehend mit. So können wir sofort reagieren, damit Ihr Aufenthalt zu einem besonderen Genuss wird.

Besuchen Sie uns auf unserer Homepage:

[www.cristallo-wf.de](http://www.cristallo-wf.de)



# Aperitive

Sherry Cream / Medium / Dry	0,5 cl	4,00 €
Martini Bianco / Rosso / Dry	0,5 cl	4,00 €
Campari Soda / Orange	0,15 l	4,00 €
Prosecco	0,10 l	4,00 €
Kir Royal	0,10 l	5,00 €
Aperol Sprizz	0,20 l	5,90 €
Erdinger Pikantus (für 2 Personen)	2 x 0,25 l	4,50 €



# Vorspeisen

Sie erhalten zu unseren Vorspeisen frisches, selbstgebackenes Weißbrot

- 1. Carciofi al Gorgonzola**  
Artischockenherzen in Gorgonzolasauce 7,50 €
- 2. Carciofi Gratinati**  
Artischockenherzen gratiniert 7,50 €
- 3. Carpaccio di Manzo**  
Carpaccio vom Rind 10,50 €
- 4. Antipasto di Verdura**  
Gemüsevorspeise 9,50 €
- 5. Bruschetta Parma**  
geröstetes Weißbrot mit Mozzarella und Parmaschinken 5,00 €
- 6. Bruschetta al Salmone**  
geröstetes Weißbrot mit Lachs 5,50 €
- 7. Bruschetta**  
geröstetes Weißbrot mit Cherrytomaten, Basilikum und Knoblauch 4,30 €
- 8. Prosciutto e Melone**  
Parmaschinken mit Melone 9,00 €
- 9. Lumache alle Erbe**  
Schnecken in Kräuterbutter 7,50 €
- 10. Lumache al Gorgonzola**  
Schnecken in Gorgonzolasauce 7,50 €
- 11. Lumache alla Pizzaiola**  
Schnecken mit Oliven, Kapern, Sardellen in Tomatensauce 7,50 €



# Suppen

- |  |        |
|--|--------|
| <b>12. Minestrone</b><br>Italienische Gemüsesuppe        | 5,50 € |
| <b>13. Crema di Pomodoro</b><br>Tomatensuppe mit Sahne   | 4,50 € |
| <b>14. Zuppa Pavese</b><br>Rinderbrühe mit pochiertem Ei | 5,00 € |



# Nudeln



## *Spaghetti*

- 15. Spaghetti Aglio-Olio e Peperoncino**  
in Olivenöl geschwenkt, scharf mit Knoblauch 8,50 €
- 16. Spaghetti Carbonara**  
in Sahnesauce mit Ei und Speck 8,50 €
- 17. Spaghetti Mare e Monti**  
mit Garnelen, Champignons, Sahne, Walnüssen, Oliven und Thunfisch 11,50 €
- 18. Spaghetti ai Frutti di Mare**  
mit frischen Meeresfrüchten 13,50 €

## *Tagliatelle - Bandnudeln*

- 19. Tagliatelle Gorgonzola**  
in Gorgonzolasauce und Blattspinat 9,50 €
- 20. Tagliatelle Serenissima**  
in Tomatensahnesauce mit Garnelen und Knoblauch 11,50 €
- 21. Tagliatelle Aromatici**  
mit Tomaten, Knoblauch und 6 frischen Kräutern 8,50 €

## *Penne Rigate – kurze Maccheroni*

- 22. Penne alla Wodka**  
mit Speck, Mascarpone, Parmesan, Tomatensauce und Wodka 9,50 €
- 23. Penne al Filetto**  
mit Sahnesauce, Paprika und Filetspitzen 10,50 €
- 24. Penne Boscaiola**  
mit Tomatensauce, Erbsen, Schinken und Pilze 9,50 €

# Nudeln



- 25. Penne al Salmone e Spinaci**  
mit Sahne, frischem Lachs und Spinat 11,50 €
- 26. Penne dello Chef**  
mit Tomatensauce, Rucola, Hähnchenbrustfilet und Parmesan 9,50 €
- Pasta Fresca – frische Nudeln / Teigware*
- 27. Ravioli al Porcini**  
mit Steinpilzfüllung, Parmesan, Sahnesoße und Filetspitzen 12,50 €
- 28. Tortellini al Formaggio**  
mit Käsefüllung in Schinkensahnesauce 9,50 €
- 29. Gnocchi Sorrentina**  
mit Mozzarella, Parmesan, Tomatensahnesauce und Basilikum 9,50 €
- 30. Gnocchi quattro formaggi**  
mit vier Sorten Käse in Sahnesauce 9,50 €
- Pasta al Forno – überbackene Nudeln*
- 31. Tortellini al Forno**  
in Bolognesesahnesauce mit Champignons und Schinken 9,50 €
- 32. Lasagne**  
Nudelaufbau mit Schinken, Erbsen und Ei in Bolognesesahnesauce 9,50 €
- 33. Trittico**  
Drei verschiedene Nudelsorten in Bolognesesahnesauce mit Champignons und Schinken 9,50 €



# Pizza



- |                                       |   |         |
|---------------------------------------|---|---------|
| <b>34. Pizza Margherita</b>           | mit Tomatensauce und Mozzarella   | 7,00 €  |
| <b>35. Pizza Salame</b>               | mit Tomatensauce, Mozzarella und Salami   | 8,00 €  |
| <b>36. Pizza del Conte</b>            | mit Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Cherrytomaten und Parmesan                | 8,50 €  |
| <b>37. Pizza Garibaldi</b>            | mit Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln                            | 8,50 €  |
| <b>38. Pizza Tre Gusti</b>            | mit Tomatensauce, Mozzarella, getrockneten Tomaten, Pilzen und Oliven           | 9,00 €  |
| <b>39. Pizza Spinaci e Gorgonzola</b> | mit Tomatensauce, Mozzarella, Spinat und Gorgonzola                             | 8,50 €  |
| <b>40. Pizza Contadina</b>            | mit Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Schinken und Pilzen                       | 8,50 €  |
| <b>41. Pizza Parma</b>                | mit Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Parmesan, Parmaschinken und Cherrytomaten | 10,00 € |
| <b>42. Pizza Vitello Tonnato</b>      | mit Tomatensauce, Mozzarella, zartem Kalbfleisch und Thunfischcreme-Majonäse    | 11,00 € |
| <b>43. Pizza Diavolo</b>              | mit Tomatensauce, Mozzarella, scharfer Salami, Oliven und Chili                 | 9,50 €  |
| <b>44. Pizza Cristallo</b>            | mit Tomatensauce, getrockneten Tomaten, Mozzarella, Zucchini und Rucola         | 9,50 €  |

# Pizza



- 45. Pizza Marinara**  
mit Tomatensauce, Mozzarella, Muscheln, Tintenfisch, Garnelen und Thunfisch 11,00 €
- 46. Pizza Mare e Terra**  
mit Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Lachs, Cherrytomaten, Rucola und Dill 10,00 €
- 47. Pizza Country**  
mit Tomatensauce, Mozzarella, scharfer Salami, Hähnchenbrustspitzen, Oliven und Curry 10,00 €
- 48. Pizza Hawaii**  
mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Ananas 8,50 €

## *Extra Belag je 1,50 €*

Salami, Schinken, Pilze, Mozzarella, Zwiebeln, Ei, Oliven, Ananas, Peperoni

## *Extra Belag je 2,00 €*

Spinat, Thunfisch, Garnelen, Gorgonzola, Artischocken

# Schweinefilet



## 49. Filetto di Maiale ai Funghi

Schweinefilet mit Sahne und frischen Champignons 17,50 €

## 50. Filetto di Maiale al Gorgonzola

Schweinefilet in Gorgonzolasauce 17,50 €

## 51. Piccata Milanese

Schweinefilet in Ei-Parmesanmantel auf Spaghetti mit Tomatensauce 18,50 €

## 52. Saltimbocca alla Romana

Schweinefilet mit Parmaschinken, Weißweinsöße, Salbei und Spaghetti 18,50 €

Zu unseren Fleischgerichten können Sie sich an unserem Buffet Ihren Salat selbst zusammenstellen. Am Buffet stehen Ihnen zwei verschiedene Dressingsorten zur Auswahl.

### 1. italienisch

Olivenöl, Balsamico und Kräuter

### 2. Hausdressing

Majonäse-Senf-Dressing

Desweiteren servieren wir Ihnen zu allen Fleischgerichten Gemüse und Kräuterkartoffeln nach italienischer Art.

# Rinderfilet



## 53. Misto Griglia

gemischter Grillteller mit Lammfilet, Schweinefilet und Rumpsteak vom argentinischen Angusrind 21,50 €

## 54. Bistecca alle Erbe

gegrilltes Rumpsteak vom argentinischen Angusrind mit Kräutern 22,50 €

## 55. Bistecca ai Ferri

gegrilltes Rumpsteak vom argentinischen Angusrind 22,50 €

## 56. Filetto alla Griglia

gegrilltes Rinderfilet vom argentinischen Angusrind mit Kräuterbutter 24,50 €

## 57. Filetto al Gorgonzola

Rinderfilet vom argentinischen Angusrind in Gorgonzolasauce 26,50 €

Wir bereiten Ihr Steak ganz nach Ihren Wünschen...

Rare / blutig (40°) - Medium (55°) - Well done / durch (70°)

Zu unseren Fleischgerichten können Sie sich an unserem Buffet Ihren Salat selbst zusammenstellen. Am Buffet stehen Ihnen zwei verschiedene Dressingsorten zur Auswahl.

### 1. italienisch

Olivenöl, Balsamico und Kräuter

### 2. Hausdressing

Majonäse-Senf-Dressing

Desweiteren servieren wir Ihnen zu allen Fleischgerichten Gemüse und Kräuterkartoffeln nach italienischer Art.

# Hähnchenbrustfilet



## 58. Petti di Pollo al Curry

Hähnchenbrustfilet in Currysauce mit Champignons 15,90 €

## 59. Petti di Pollo Pizzaiola

Hähnchenbrustfilet in Tomatensauce mit Knoblauch,  
Oliven, Sardellen und Kapern 15,90 €

Zu unseren Fleischgerichten können Sie sich an unserem Buffet Ihren Salat selbst zusammenstellen. Am Buffet stehen Ihnen zwei verschiedene Dressingsorten zur Auswahl.

### 1. italienisch

Olivenöl, Balsamico und Kräuter

### 2. Hausdressing

Majonäse-Senf-Dressing

Desweiteren servieren wir Ihnen zu allen Fleischgerichten Gemüse und Kräuterkartoffeln nach italienischer Art.

# Lammfilet



- 60. Filetto d'agnello alla Griglia**  
gegrilltes Lammfilet mit Kräuterbutter 22,50 €
- 61. Filetto d'agnello alla Cacciatora**  
Lammfilet in würziger Tomatensauce mit Oliven,  
Champignons und Knoblauch 23,50 €
- 62. Filetto d'agnello al Profumo di Bosco**  
Lammfilet mit Kräutern 23,50 €
- 63. Filetto d'agnello al Balsamico**  
Lammfilet mit Balsamico auf Rucolabett und Parmesan 23,50 €

Zu unseren Fleischgerichten können Sie sich an unserem Buffet Ihren Salat selbst zusammenstellen. Am Buffet stehen Ihnen zwei verschiedene Dressingsorten zur Auswahl.

## **1. italienisch**

Olivenöl, Balsamico und Kräuter

## **2. Hausdressing**

Majonäse-Senf-Dressing

Desweiteren servieren wir Ihnen zu allen Fleischgerichten Gemüse und Kräuterkartoffeln nach italienischer Art.

# Fisch

- |                                  |   |         |
|----------------------------------|---|---------|
| <b>64. Calamari Fritti</b>       | frittierte Tintenfischringe mit Cocktailsauce | 18,00 € |
| <b>65. Salmone alla Griglia</b>  | gegrillter Lachs                              | 21,50 € |
| <b>66. Gamberoni Griglia</b>     | gegrillte Garnelen                            | 20,50 € |
| <b>67. Gamberoni Provinciali</b> | Garnelen mit würziger Tomatensauce            | 21,50 € |



Fragen Sie nach unseren täglich wechselnden Fischespezialitäten

Zu unseren Fischgerichten können Sie sich an unserem Buffet Ihren Salat selbst zusammenstellen. Am Buffet stehen Ihnen zwei verschiedene Dressingsorten zur Auswahl.

## 1. italienisch

Olivenöl, Balsamico und Kräuter

## 2. Hausdressing

Majonäse-Senf-Dressing

Desweiteren servieren wir Ihnen zu allen Fleischgerichten Gemüse und Kräuterkartoffeln nach italienischer Art.

# Salate



- 68. Insalata Cristallo**  
gemischter Salat mit Hähnchenbrustfilet, Rucola, Parmesan, Oliven, Cherrytomaten und Mozzarella 10,50 €
- 69. Insalata con Filetto d'agnello**  
gemischter Salat mit gegrilltem Lammfilet und Parmesan 11,00 €
- 70. Insalata con Filetto di Manzo**  
gemischter Salat mit gebratenen Rinderfiletspitzen, Schafskäse, Oliven und Champignons 13,50 €
- 71. Insalata Mista**  
Salat vom Buffet zum Selbstzusammenstellen (1x) 4,00 €
- 72. Insalata Pomodoro**  
Tomatensalat mit Zwiebeln 4,00 €
- 73. Caprese**  
Mozzarella mit Tomaten, Basilikum und Oliven 8,00 €

Alle Salate werden mit Hausdressing serviert (außer die Gerichte 72 und 73):

## Hausdressing

Majonäse-Senf-Dressing



# Omlett & Gemüse

## 74. Omelette della Casa

Omlett mit Speck und Zwiebeln

8,50 €

## 75. Omelette Prosciutto e Funghi

Omlett mit Schinken und Champignons

8,50 €

*Zu allen Omletts servieren wir Ihnen  
Kräuterkartoffeln.*



## 76. Zucchini al Forno

Zucchini in Tomatensahnesauce mit Mozzarella  
und Parmesan überbacken

8,00 €

## 77. Piatto Vegetale

frisches Gemüse mit Mozzarella und Parmesan  
überbacken

9,50 €

# Für unsere kleinen Gäste



- |                                       |        |
|---------------------------------------|--------|
| <b>78. Pizza Pinocchio</b>            |        |
| mit Salami und Schinken               | 4,50 € |
| <b>79. Penne Pippi Langstrumpf</b>    |        |
| Maccheroni mit Tomatensauce           | 4,50 € |
| <b>80. Mini Schnitzel Pocahontas</b>  |        |
| Schweineschnitzel mit Pommes          | 5,50 € |
| <b>81. Pollo Klabautermann</b>        |        |
| Hähnchennuggets mit Pommes            | 5,50 € |
| <b>00. Cristallo-Räuberteller</b>     |        |
| Für den Überfall auf den Elternteller | 0,00 € |

# Käse & Dessert



- |                            |        |
|----------------------------|--------|
| <b>82. Formaggio misto</b> |        |
| gemischte Käseplatte       | 8,00 € |
| <b>83. Pannacotta</b>      |        |
| mit Fruchtsauce            | 4,90 € |
| <b>84. Tiramisu</b>        | 4,90 € |
| <b>85. Tartufo Eis</b>     | 4,90 € |
| <b>86. Gemischtes Eis</b>  |        |
| Drei Kugeln                | 3,00 € |

# Getränke

## *Alkoholfreie Getränke*

CORALBA (still)	0,25 l	2,50 €
Coca Cola	0,30 l	2,50 €
Fanta	0,30 l	2,50 €
Sprite	0,30 l	2,50 €
Spezi	0,30 l	2,50 €
Orangensaft	0,20 l	2,50 €
Apfelsaft	0,20 l	2,50 €
Traubensaft	0,20 l	2,50 €
CORALBA	0,25 l	2,50 €
CORALBA	0,75 l	5,50 €
Bitter Lemon	0,20 l	2,50 €
Ginger Ale	0,20 l	2,50 €
Apfelschorle	0,30 l	2,50 €
BioZisch Rhabarber	0,33 l	3,00 €
BioZisch Himbeer Cassis	0,33 l	3,00 €

## *Heiße Getränke aus der Kaffeemaschine*

Tasse Kaffee	2,00 €
Tee, verschiedene Sorten	2,00 €
Cappuccino	2,50 €
Espresso	2,00 €
Espresso Corretto con Grappa	3,00 €
doppelter Espresso	3,50 €
Latte Macchiato	3,00 €
Milchkaffee	3,00 €





B

# Bier

## *Bier vom Fass*

Warsteiner	0,30 l	2,80 €
Warsteiner	0,50 l	4,20 €
Wolters Pilsener	0,30 l	2,50 €

## *Flaschenbier*

Erdinger Weißbier mit Hefe	0,50 l	3,90 €
-------------------------------	--------	--------

## *Alkoholfreies Bier*

Warsteiner fresh	0,33 l	2,70 €
Erdinger mit Hefe	0,50 l	3,90 €
Hemelinger Malz	0,33 l	2,50 €

# Offene Weine



## *Offene Rotweine*

### **Montepulciano D.O.C.**

halbtrocken	0,25 l	4,90 €
	0,50 l	9,80 €

### **Nero D'Avola**

Landwein, trocken	0,25 l	4,80 €
	0,50 l	9,60 €

### **Chianti D.O.C.G.**

Landwein, trocken	0,25 l	4,90 €
	0,50 l	9,80 €

### **Lambrusco**

Landwein, lieblich	0,25 l	4,50 €
	0,50 l	9,00 €

### **Rosato / Rosé**

Landwein, trocken	0,25 l	4,60 €
	0,50 l	9,20 €

## *Offene Weißweine*

### **Frascati D.O.C.**

Landwein, trocken	0,25 l	4,80 €
	0,50 l	9,60 €

### **Pinot Grigio D.O.C.G.**

Landwein, trocken	0,25 l	4,90 €
	0,50 l	9,80 €

### **Soave D.O.C.**

Landwein, halbtrocken	0,25 l	4,50 €
	0,50 l	9,00 €

### **Chardonnay D.O.C.**

Landwein, trocken	0,25 l	4,60 €
	0,50 l	9,20 €

# Spirituosen



<b>Fernet Branca</b> Kräuterbitter	42 % Vol.	2 cl	2,50 €
<b>Amaro Averna</b> Kräuterlikör	32 % Vol.	2 cl	2,50 €
<b>Grappa</b> Branntwein	40 % Vol.	2 cl	3,00 €
<b>Sambuca</b> Anislikör	40 % Vol.	2 cl	2,50 €
<b>Vecchia Romagna</b> Weinbrand	38 % Vol.	2 cl	2,50 €
<b>Amaretto</b> Mandellikör	25 % Vol.	2 cl	2,50 €
<b>Ramazotti</b> Kräuterlikör	30 % Vol.	2 cl	2,50 €
<b>Jägermeister</b> Kräuterlikör	35 % Vol.	2 cl	2,50 €
<b>Marsala D.O.C.</b> aromat. Wein	18 % Vol.	2 cl	2,50 €

# Unsere Partner

---



---

## Zusatzstoffe

- 1 = mit Konservierungsstoff
- 2 = mit Geschmacksverstärker
- 3 = mit Antioxidationsmittel
- 4 = mit Farbstoff
- 5 = mit Phosphat
- 6 = mit (einer) Zuckerart(en) und Süßungsmitteln
- 7 = koffeinhaltig
- 8 = chininhaltig
- 9 = geschwärzt
- 10 = enthält eine Phenylalaninquelle
- 11 = Fruchtsaftgetränk
- 12 = mit Milcheiweiß
- 13 = geschwefelt
- 14 = erhöhter Koffeingehalt

## Allergene

- A = glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, KhorasanWeizen, Kamut, Hybridstämme)
- B = Krebstiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- C = Eier sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- D = Fische sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- E = Erdnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- F = Sojabohnen sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- G = Milch sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- H = Schalenfrüchte (z. B. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- I = Sellerie sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- J = Senf sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- K = Sesamsamen sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- L = Schwefeldioxid und Sulfide > 10 mg/kg oder 10 mg/l
- M = Lupinen sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- N = Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen sprechen Sie bitte unseren Service an.