

LUST AUF *Italien*

ein bisschen amore am hamburger hafen



Ciao!

Direkt am Fischmarkt liegt Hamburgs fröhlichster Italiener mit originale cucina italiana.

Jeden Tag Stimmung bis unter die Decke und ein Publikum, dass sich auf rustikalen Bänken pudelwohl fühlt und genießt. Neben Leckereien aus dem sonnigen Nachbarland serviert LUST AUF ITALIEN auch ausgesuchte und fangfrische Meeresspezialitäten.

Mit Kind und Kegel kulinarisch feiern, "Elbe gucken" und "cincin" anstoßen, dass wird auch Ihnen schmecken.

Bei uns erwartet Sie eine außergewöhnliche Genussvielfalt aus Italiens Regionen - authentische Gerichte höchster Qualität in entspannter Atmosphäre.

Genießen Sie italienische Lebensfreude und nehmen Sie eine Auszeit vom Stress der Stadt. Wir freuen uns auf Ihren Besuch bei uns!

VORSPEISEN STARTERS

Bruschetta

Röstbrot mit frischen Tomaten, Kräutern und Olivenöl
Roasted bread with fresh tomatoes, herbs and olive oil

6,90

Mozzarella Caprese

Mozzarella auf Tomaten mit Basilikum
Mozzarella on tomatoes with basil

10,90

Vitello Tonnato

Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern (2)
Veal with tuna sauce and capers

12,90

Carpaccio di Manzo

Dünn geschnittenes Rinderfilet mit Parmesankäse, Champignons und Olivenöl
Thinly sliced beef fillet with Parmesan, mushrooms and olive oil

12,90

Antipasto

Mozzarella, gemischtes Gemüse und Bruschetta (2)
Mozzarella, mixed vegetables and bruschetta

12,90

Antipasto Versage (2personen)

Vitello Tonnato, Carpaccio vom Rind, Mozzarella, gemischtes Gemüse (2)
Vitello tonnato, beef carpaccio, mozzarella, mixed vegetables

24,90

SUPPEN SOUPS

CREMA DI POMODORO

Hausgemachte Tomatencremesuppe
Homemade tomato cream soup

6,90

MINISTRA DEL PESCATORE

Hausgemachte Fischsuppe-
Homemade fish soup

10,90



SALATE SALADS

Insalata di Pomodoro

Tomatensalat mit Zwiebeln, Basilikum und Olivenöl
Tomato salad with onions, basil and olive oil

6,90

Insalata con Tonno

Gemischter Salat der Saison mit Thunfisch und italienischem Dressing
Mixed seasonal salad with tuna and Italian dressing

12,90

Insalata Casa Mia

Gemischter Salat der Saison mit gebratenen Lachsstreifen und italienischem Dressing
Mixed seasonal salad with roasted salmon strips and Italian dressing

15,90

Insalata Mista

Gemischter Salatteller der Saison mit italienischem Dressing
Mixed seasonal salad plate with Italian dressing

6,90



*inhaltsstoffe Italien-Dressing: Öl Eigelb, Eigelb Essig, Basilikum, Zwiebeln, Senf, Salz, Pfeffer, Zucker

ÜBERBACKEN BAKED

Lasagne

Lasagne mit Hackfleisch in Tomatensauce, mit Käse überbacken

Pasta dish with minced meat in tomato sauce, topped with cheese

13,90



SAISON SEASON

Cozze al Vino Bianco

FrISChe Miesmuscheln im Weißweinsud

Fresh mussels in white wine broth

18,90

Cozze al Pomodoro

FrISChe Miesmuscheln im Tomatensud

Fresh mussels in tomato broth

18,90



NUDELVARIATIONEN PASTA VARIATIONS

Spaghetti Bolognese

mit Hackfleisch in Tomatensauce
with minced meat in tomato sauce

12,90

Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino

in pikanter Knoblauch-Öl-Sauce
in spicy garlic oil sauce

11,90

Spaghetti Frutti di Mare

mit Meeresfrüchten
with seafood

16,90

Spaghetti con Gambas

mit Garnelen in pikanter Tomatensauce
with prawns in spicy tomato sauce

17,90

Spaghetti Carbonara

mit Speck, Sahne, Ei und Käse
with bacon, cream, egg and cheese

13,90

Penne Arrabbiata

in pikanter Tomatensauce
in spicy tomato sauce

12,90

Penne al Gorgonzola

mit Gorgonzola in Sahnesauce
with Gorgonzola in cream sauce

14,90

Penne Siciliana

mit Rumpsteakstreifen in Tomatensauce
with strips of rump steak in tomato sauce

17,90

Tagliatelle al Salmone

mit frischem Lachs in Tomatencremesauce
with fresh salmon in tomato cream sauce

16,90

Tortellini alla Panna ^{2,3}

mit Hackfleisch gefüllte Tortellini in Schinken-Sahnesauce
Pasta pockets filled with minced meat in a ham-cream sauce

14,90



DESSERT DESSERT

Tiramisu

Hausgemacht
Homemade

6,90

Pannacotta

Sahnedessert mit Himbeersauce – hausgemacht
Cream dessert with raspberry sauce – homemade

6,90

Cassata

Sizilianische Eiscrème mit kandierten Kirschen,
Orange und Haselnussstückchen
Sicilian ice cream with candied cherry, orange and hazelnut pieces

6,90

Tartufo Scuro

Zabaione- und Schokoladencreme, halbgefroren, mit Kakao überzogen
Semi-frozen zabaione and chocolate truffle with cocoa

6,90

Tartufo Bianco ¹

Halbgefrorener Kaffeeistrüffel mit Zabaionecreme und Baiserstückchen
Semi-frozen coffee truffle with zabaione cream and meringue pieces

6,90

Tartufo al Limoncello ¹

Halbgefrorene Limonencreme mit Limoncello-Kern
Semi-frozen lemon cream with Limoncello core

6,90





PIZZA

Pizza Margherita

mit Käse
with cheese

10,90

Pizza Salami

mit Käse und Salami
with cheese and salami

11,90

Pizza Milano

mit Käse, Schinken und Champignons
with cheese, ham and mushrooms

12,90

Pizza Tonno

mit Käse, Thunfisch und Zwiebeln
with cheese, tuna and onions

13,90

Pizza Quattro Stagioni

mit Käse, Schinken, Salami, Champignons und Artischocken
with cheese, ham, salami, mushrooms and artichokes

14,90

Pizza Verdura

mit Käse, Brokkoli, Spinat, Champignons und Paprika
with cheese, broccoli, spinach, mushrooms and bell peppers

13,90

Pizza Dracula

mit Käse, Salami, Schinken, Peperoni und Knoblauch
with cheese, salami, ham, pepperoni and garlic

12,90

Pizza Diavola

mit Käse und pikanter Salami
with cheese and spicy salami

12,90

Calzone

gefüllt mit Käse, Schinken, Salami und Champignons
stuffed with cheese, ham, salami and mushroom

13,90

Pizza Frutti di Mare

mit Käse und Meeresfrüchten
with cheese and seafood

16,90

Pizza Garnelen

mit Käse und Garnelen
with cheese and prawns

16,90

Pizza Prosciutto di Parma

mit Käse, Parmaschinken und Rucola
with cheese, Parma ham and rocket

15,90

Pizza Lachs

mit Käse und Lachsstreifen
with cheese and salmon strips

16,90

FLEISCHSPEZIALITÄTEN MEAT SPECIALITIES

Scaloppina al Gorgonzola

Kalbsmedaillons in Gorgonzolasauce
Veal medallions in Gorgonzola sauce

21,90

Saltimbocca alla Romana

Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce
Veal medallions with Parma ham and sage in white wine sauce

21,90

Scaloppina al Pepe Verde

Kalbsmedaillons in grüner Pfeffersauce
Veal medallions in green pepper sauce

20,90

Scaloppina al Marsala

Kalbsmedaillons in Marsalasauce
Veal medallions in Marsala sauce

20,90

Bistecca alla Griglia

Rumpsteak vom Grill
Grilled rump steak

28,90

Bistecca alla Griglia al Gorgonzola

ca. 180 g Rumpsteak mit Gorgonzolasauce
Grilled rump steak (ca. 180 g) with Gorgonzola sauce

29,90

Bistecca alla Griglia al Pepe Verde

ca. 180 g Rumpsteak in grüner Pfeffercremesauce
Grilled rump steak (ca. 180 g) with green pepper cream sauce

30,90



Zu allen Fleischgerichten reichen wir Rosmarinkartoffeln.
All meat dishes are served with rosemary potatoes.

FISCH + MEERESSPEZIALITÄTEN FISH & SEAFOOD

Salmone alla Griglia

Gegrilltes Lachsfilet
Grilled salmon fillet

22,90

Dorade alla Griglia

Gegrillte Dorade Royale mit Kräutersauce
Grilled sea bream with herb sauce

23,90

Pesce misto per due

Gemischte Fischplatte vom Grill für 2 Personen
Mixed grilled fish platter for 2 persons

64,90

Salmone al Pepe Verde 6

Lachsfilet in grüner Pfeffer-Sahnesauce
Salmon fillet in green pepper cream sauce

23,90

Calamari alla Griglia 2

Gegrillter Tintenfisch
Grilled squid

23,90

Calamari Fritti 2

Frittierte Tintenfischringe
Deep-fried squid rings

23,90

Calamaretti 2

Ganze Tintenfische
Whole squid

23,90

GARNELN SHRIMP

Garnelen alla Maserati

Garnelen **ohne** Kopf und **ohne** Schale, mit süßen Peperoni, Oliven und Knoblauchöl, pikant
Shrimp **without** head or **without** shell, with sweet peppers, olives and spicy garlic oil, served in the pan

23,90

Garnelen alla Ferrari Testarossa

Garnelen **ohne** Kopf, **mit** Schale, gebraten mit Knoblauch, Chili und frischer Paprika
Shrimp **without** head, **with** shell, fried with garlic, chili and fresh bell peppers

23,90

Garnelen della Casa (für 2 Personen)

Garnelen **ohne** Kopf, **mit** Schale, gebraten
Shrimp **without** head, **with** shell, fried – for 2 persons

54,90

Garnelen da Capo

Kleine Garnelen **ohne** Kopf und **ohne** Schale, mit Paprika und Oliven in pikantem Knoblauchöl
Small shrimp **without** head or **without** shell, fried with peppers and olives in spicy garlic oil

23,90

Unser Highlight

1 kg Garnelen gebraten – 59,90

- für 2 Personen -

Garnelen **ohne** Kopf und **ohne** Schale,
mit süßen Peperoni,
Oliven und Knoblauchöl, pikant

Incl. 1 Flasche Weißwein
aus unserer Weinempfehlung

59,90



Alle Garnelengerichte werden mit einem frischen gemischten Salat serviert.
All shrimp dishes are served with a fresh mixed salad.



APERITIF / COCKTAILS – ALKOHOLFREI

Hugo Alkoholfrei	5,50
<i>Soda, Holundersirup und Eis – erfrischender alkoholfreier Cocktail</i>	
Soda, elderflower syrup and ice – refreshing non-alcoholic cocktail	

APERITIF / COCKTAILS – MIT ALKOHOL

Hugo	7,90
<i>Prosecco, Soda, Holundersirup & Eis</i>	
Prosecco, soda, elderflower syrup & ice	

Aperol Spritz	7,90
<i>Prosecco, Aperol, Soda & Eis</i>	
The fruity-bitter classic	

Lillet	7,90
<i>Lillet, Prosecco & Eis</i>	

Aperol Maracuja Spritz	7,90
<i>Aperol, Maracuja-Nektar, Prosecco, Soda, Limettensaft & Eis</i>	
Sweet and fruity combination of Aperol and passion fruit	

Limoncello Spritz	7,90
<i>Limoncello, Prosecco, Soda & Eis</i>	

BIER - BEER

Pils	0.30L - 4,50 0.50L - 5,90
Alsterwasser	0.30L - 4,50 0.50L - 5,90
Hefeweizen	0.50L - 5,90

BIER ALKOHOLFREI - NON-ALCOHOLIC BEER

Hefeweizen (Alkoholfrei)	0.50L 5,90
Jever (Alkoholfrei)	0.33L 4,50

SPIRITUOSEN - SPIRITS

Grappa	2cl 4,50
Sambuca	2cl 4,50
Amaretto	2cl 4,50
Amaro Averna	4cl 5,50
Ramazotti	4cl 5,50
Limoncello	4cl 5,50
Vecchia Romagna	4cl 5,50

LONGDRINKS - LONGDRINKS

Whiskey Cola	0,30l 8,90
Wodka Orange	0,30l 8,90
Campari Orange	0,30l 8,90

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE - NONALCOHOLIC

Coca Cola	0,40L 4,50
Coca Cola Zero	0,40L 4,50
Sprite	0,40L 4,50
Fanta	0,40L 4,50
Spezi - Mezzo Mix	0,40L 4,50

Mineralwasser	
St. Pellegrino Frizzante	0,25 L - 3,50 0,75 L - 6,90
Acqua Panna Naturale	0,25 L - 3,50 0,75 L - 6,90

Orangensaft (100% Frucht)	0,40L - 4,60
Apfelsaft (100% Frucht)	0,40L - 4,60
Apfelschorle	0,40L - 4,60
Maracuja-Schorle	0,40L - 5,30

WARME GETRÄNKE - HOT BEVERAGES

Tee (verschiedene Sorten)	3,50
Cappuccino	3,90
Espresso	2,50
Doppelter Espresso	4,50
Caffè Americano	3,20
Latte Macchiato	4,90

OFFENE WEINE – OPEN WINES

WEISSWEIN – WHITE

Pinot Grigio	0,20l - 5,90 0,50l - 10,90 1,00l - 19,90
---------------------	--

ROT WEIN - RED

Lambrusco (Perlwein)	0,20l - 5,90 0,50l - 10,90 1,00l - 19,90
Montepulcano	0,20l - 5,90 0,50l - 10,90 1,00l - 19,90

ROSÉ - ROSÉ

Rosato	0,20l - 5,90 0,50l - 10,90 1,00l - 19,90
---------------	--

PROSECCO / SEKT / CHAMPAGNER

Prosecco Hausmarke	0,1 Glas - 4,80 0,75 Flasche - 26,00
---------------------------	--

FLASCHENWEINE – BOTTLED WINES

WEISSWEIN – WHITE WINES

TRENTINO / VENETIEN / FRIAUL

Pinot Grigio

0,75l - 24,90

Rebsorte 100 % Pinot Grigio

Strohgelb mit leicht kupfernem Schimmer; komplexer Duft nach Heu, Apfel und Banane, mit floralen Noten und gerösteten Mandeln. Am Gaumen trocken, weich, aber strukturiert; elegantes, langes Finale.

PIEMONTE

Gavi "Ca' Bianca" DOCG

0,75l - 27,90

Rebsorte: Cortese

Strohgelbe Farbe, fruchtiger und blumiger Duft, frisch, harmonisch und angenehm im Geschmack.

TOSCANA

Vernaccia di San Gimignano

0,75l - 26,90

Rebsorte: Vernaccia

Elegant, verspielt, erfrischend.

Terre di Tufi

0,75l - 39,90

Rebsorte: Vernaccia di San Gimignano & Trebbiano Toscano

Strohgelb, Noten von Vanille und exotischen Früchten.

UMBRIEN

Torre di Giano – Giorgio Lungarotti

0,75l - 27,90

Rebsorte: Vermentino, Trebbiano, Grechetto

Fruchtig & Aromatisch

VENETIEN - LUGANA

Lugana

0,75l - 29,90

Rebsorte: Trebbiano di Soave

Fruchtig und rund.

SIZILIEN BIANCO

Regaleali Bianco

0,75l - 26,90

Rebsorte: Catarratto, Inzolia, Sauvignon,

Herb, ausgewogen, aromatisch.





ROTWEIN – RED WINES

TOSCANE

Brunello di Montalcino

100 % Sangiovese

36 Monate in slowenischer Eiche gereift. Weich, würzig, tief, lang anhaltend. Ideal zu Wild.

0,75l - 67,90

Chianti Classico DOCG

Rebsorte: 93 % Sangiovese, 7 % Canaiolo

Kräftiges Rubinrot; Noten von Pflaume, roten Früchten, Sauerkirsche und süßen Gewürzen. Warm, weich, fruchtig, rund.

0,75l - 26,90

APULIEN

Primitivo I.G.T. Salento

Rebsorte(n): Primitivo

Kräftiges, tiefes Rubinrot. Intensive, vollmundige Noten nach Pflaume, Konfitüre aus roten Früchten, Sauerkirsche und süßlichen Gewürzen. Vollmundig, warm, weich, fruchtig und ausgereift, angenehm leicht tanninhaltig mit Geschmack. Passt zu Grillfleisch, mit Rohr gebratenem Lamm und gereiftem Käse.

0,75l - 25,90

ABRUZZEN

Montepulciano d'Abruzzo

Rebsorte(n): Montepulciano

Fleischig, dunkle Frucht, komplex.

0,75l - 25,90

PIEMONTE

Barolo DOCG

Rebsorte(n): 100 % Nebbiolo

Klares Granatrot, Aromen von Vanille, Nelken, Wildrose und Unterholz. Trocken, vollmundig, samtig, langes Finale.

0,75l - 42,90

SIZILIEN

Utti Majuri

Rebsorte(n): Nero d'Avola & Syrah

Kräftig, würzig, reife rote Früchte, schwarzer Pfeffer.

0,75l - 52,90

Regaleali Rosso

Rebsorte(n): Perricone, Nero d'Avola

Trocken, leicht bitter, sehr aromenstabil.

0,75l - 25,90

LUST AUF *Italien*

ein bisschen amore am hamburger hafen