

WÄHLEN SIE IHREN VORSPEISENTELLER
AUS UNSEREM HAUSGEMACHTEN BUFFET

Vorspeisen ANTIPASTI

Extra Brotkorb	1,50
Knoblauchbrot (Vier Scheiben geröstetes Brot mit Knoblauch)	5,50
Bruschetta (Vier Scheiben ger. Brot mit Knoblauch, Tomaten und Basilikum)	8,50
Panini Aglio hausgemachte Brötchen mit Knoblauch, auf Wunsch scharf	6,50
Panini Pomodoro hausgemachte Brötchen mit Tomatensoße, auf Wunsch scharf	7,50

Kleiner Vorspeisenteller (Drei Sorten) mit Brot	8,90
Mittlerer Vorspeisenteller (Fünf Sorten) mit Brot	12,90
Großer Vorspeisenteller (Sieben Sorten) mit Brot	15,90
Gamberi pikant Garnelen in Chili-Knoblauchöl gebraten, auf warmer Antipasti, bestehend aus vier verschiedenen Sorten, die Sie an unserem Buffet wählen können, mit Brot.	16,50



ALLE SALATE MIT BROT

Salate INSALATE

Insalata Mista Kleiner gemischter Salat mit Tomate, Gurke, Paprika, Peperoni und Oliven ² mit Vinaigrette-Dressing	5,50
Insalata Caprese Tomaten-Mozzarella ^{1,3} -Salat mit Rucola und hausgemachtem Pesto mit Balsamico-Dressing	12,50
Insalata Rucola Rucolasalat mit Cocktailtomaten, Grana Padano ¹ und ital. Rohschinken ^{3,5} mit Balsamico-Dressing	12,50
Insalata Aqvinio Gemischter Salat mit 3 verschiedenen Vorspeisen mit Vinaigrette-Dressing	13,50
Insalata Pollo Gemischter Salat mit gebratener Hühnerbrust mit Caesars-Dressing	13,80
Insalata Gamberi Gemischter Salat mit gebratenen Garnelen und geschmorten Paprika mit Caesars-Dressing	14,50

Insalata Tonno Gemischter Salat mit Thunfisch ³ , Kapern, Oliven ² und Zwiebelringen mit Vinaigrette-Dressing	13,50
Insalata Paesana Gemischter Salat mit Schafskäse ^{1,3} , Oliven ² , Peperoni und Artischocken mit Balsamico-Dressing	12,90
Insalata Verdure Gemischter Salat mit gebratenen Auberginen, Zucchini, Artischocken ³ und Champignons mit Balsamico-Dressing	12,90



Für Kinder BAMBINI

Nudeln mit Butter	3,50
Farfalle Bambino Farfalle mit einer Schinkensahnesoße ^{3,5}	5,50
Penne alla Pommes Frites Penne mit Tomatensoße	4,50
Spaghetti Bolognese Spaghetti mit Tomaten-Hackfleischsoße	5,50
NUR FÜR KINDER: jede Pizza auch als Kinderpizza möglich	5,50



ab 3 Personen NUDELABENTEUER

Unsere Spezialität!
Soviel Pasta, wie Ihr Magen zulässt!

Wählen Sie pro Person 1 Soße (bis zu 8 verschiedene Soßen zur Auswahl) und Sie kriegen dazu soviele Nudeln, wie Sie schaffen!

Pro Person 13,90
(bei Gnocchi 1,00 Euro Aufpreis pro Person)

NUDELKLASSIKER

Lasagne al forno Mit Bolognese und Käse ¹ überbacken	14,50
Tortelloni Gefüllt mit Spinat und Ricotta in Gorgonzolasoße ¹	14,50
Spaghetti Carbonara Mit Zwiebel, Speck ^{3,6} , Grana Padano ¹ , Ei und Sahne	14,50

Rigatoni al Forno Mit Bolognese und Käse ¹ überbacken	14,80
Überbackene Spinace mit Penne Spinat und Schafskäse ¹ in Tomaten-Sahnesoße überbacken	14,50
Spaghetti Gambaretti Mit Garnelen, auf Rucolabett in Tomaten-Sahnesoße mit Knoblauch	15,80

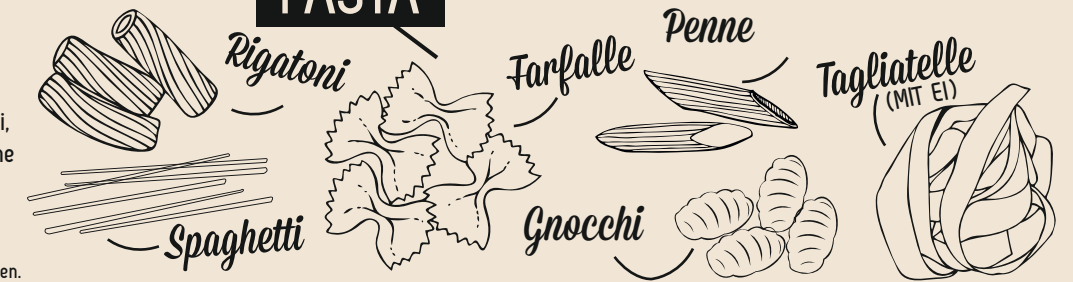
ALLE PASTA-GERICHTE BIETEN WIR AUCH
ÜBERBACKEN FÜR 1,50 EURO AUFPREIS AN

Nudelsorten PASTA

Kombinieren Sie
Ihre Lieblingspasta mit der Soße
Ihrer Wahl! Nudelsorten: Spaghetti, Farfalle, Rigatoni, Tagliatelle, Penne

Gnocchi +1,00 Euro
glutenfreie Nudeln +2 Euro

Bei Allergie bitte Allergienachweis vorzeigen.



Soßen SÜGO

Al Pomodoro [•] Tomaten, feine Gewürze	9,50
All'Arrabiata (scharf!) [•] Tomaten, Chili	9,50
Aglio Olio Peperoncino (scharf!) [•] Olivenöl, Knoblauch, Petersilie, Chili	9,20
Alla Casa [•] Zwiebel, fr. Tomaten, Paprika, Knoblauch, Tomatensoße	10,50
Galina Bavarese mit Zwiebeln, Champignons und Hühnerbrust in Rahmsoße	14,10
Tonno ⁴ Tunfisch ³ , Zwiebeln, Knoblauch, Champignons, Weißwein-Sahnesoße	14,10
Bolognese Tomaten-Hackfleischsoße	14,10
Spinace ⁴ Blattspinat, Zwiebel, wenig Knoblauch, Muskatnuß, Sahnesoße	12,90
Broccoli-Nocciola Broccoli, geröstete Nüsse, Grana Padano ¹ -Sahnesoße	13,80
Gorgonzola ⁴ Gorgonzola, Gemüsestreifen, Weißwein-Sahnesoße	13,80
Primavera ⁴ Champignons, Erbsen, ital. Rohschinken ^{3,6} , Weißwein-Sahnesoße	14,10
Puttanesca Sardellen ³ , Oliven, Kapern, Zwiebel, Tomatensoße	14,10
Zucchini e Zafferano ⁴ Zucchini, Zwiebel, Safran, Weißwein-Sahnesoße	14,10
Diavolo (leicht scharf!) Rindersteak, Zwiebel, Paprika, Chili, Tomatensahnesoße	14,10
Guisepppe Rindersteak, Zwiebel, Salbei-Sahnesoße	14,10
Gallina I ⁴ Hühnchen, Lauch, Weißwein-Sahnesoße	14,10
Gallina II Hühnchen, Lauch, Paprika, Curry-Sahnesoße	14,10
Oceano Krabben, Lauch, Knoblauch, fr. Tomaten, Tomatensahnesoße	14,50
Salmone ⁴ Lachs ³ , Zwiebel, Meerrettich ³ , Weißwein-Sahnesoße	14,50
Frutti di Mare I Meeresfrüchte, Knoblauch, Zitronen-Sahnesoße	14,50
Frutti di Mare II ⁴ Meeresfrüchte, Knoblauch, Weißwein-Tomatensoße	14,50
Oceano Rosso ⁴ Krabben, Weißwein, Knoblauch und Chili in Tomatensoße	14,50

Auf Anfrage: weitere Soßen auch vegan möglich

Pizza PIZZE

Pizzabrot mit Knoblauchöl Mit oder ohne Tomatensoße	8,00
Pizza Margherita ¹ Tomaten, Käse	8,90
Pizza Rucola ¹ Tomaten, Käse, Grana Padano, Rucola	9,80
Pizza Prosciutto e Funghi ^{1,3,5} Tomaten, Käse, Schinken, frische Champignons	10,90
Pizza Salami ^{1,3,6} Tomaten, Käse, Salami	10,90
Pizza Diavolo ^{1,3,6} Tomaten, Käse, Salami, Paprika, Chili (pikant!)	11,50
Pizza Tonno ^{1,3} Tomaten, Käse, Thunfisch, Zwiebel	11,50
Pizza Vegetaria ¹ Tomaten, Käse, Gemüse der Saison	10,90
Pizza Capricciosa ¹ Tomaten, Käse, Schinken, frische Champignons, Artischocken, Peperoni	13,20
Pizza Stella Aquino ^{1,3} Tomaten, Käse, Sardellen, Kapern, Oliven ²	11,90
Pizza Frutti di Mare ¹ Tomaten, Käse, Meeresfrüchte, Knoblauch, Zitronenscheibe	13,20
Pizza Grillata mit Tomaten, Käse, gegrillten Auberginen, Champignons und Zucchini	12,50
Pizza Vulcano ^{1,3,5,6} Tomaten, Käse, Schinken, frische Champignons, Salami, Peperoni	13,20
Pizza Gambaretti al aglio ¹ Tomaten, Käse, Garnelen, Knoblauch, Rucola	13,50
Pizza Spinace Salmone ¹ Tomaten, Käse, Spinat, Lachs	13,50
Pizza Hawaii ^{1,3} mit Tomaten, Käse, Schinken und Ananas	10,90

EXTRAS
Natürlich können Sie sich Ihre Wunsch-Pizza selbst zusammenstellen: Extra Zutaten von 0,50 Euro bis 2,50 Euro. Gerne können Sie eine Pizza auf 2 Teller bestellen auch mit unterschiedlich belegten Hälften.



*Fragen Sie auch nach
unserer veganen Karte!*

¹ geschwärzt Zusatzstoffe siehe Rückseite

[•] vegan

Desserts

DOLCI

Vanilleeis mit Schokoladensoße	4,90
3 Kugeln Vanilleeis mit Schokoladensoße, Sahne und Mandeln	
Vanilleeis mit heißen Beeren	5,50
3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Beeren, Sahne und Mandeln	
Pannacotta	5,50
Hausgemacht mit Erdbeermousse, Kugel Eissorbet, Sahne, Beeren und Mandeln	
Tiramisu	5,10
Hausgemacht, ohne Ei	

Heißgetränke

BEVANDECALDE

Espresso	2,40
Espresso macchiato	2,60
Espresso doppio	2,90
Espresso macchiato doppio	3,20
Tasse Kaffee	2,90
Tasse Kaffee (entkoffeiniert)	2,90
Milchkaffee	3,50
Cappuccino	3,30
Latte Macchiato	3,50
Schokolade	3,50
Tee (div. Sorten)	2,70

Aperitiv

APERITIVE

Amaretto ²	4 cl 3,50
Prosecco	0,1 l 3,50
Prosecco-Aperol ²	0,1 l 3,80
Aperol ²	4 cl 3,50
Martini (bianco oder rosso)	4 cl 4,10
Campari ² Soda	0,2 l 5,10
Campari ² orange	0,2 l 5,50
Spritz (Weinschorle mit Aperol ²)	0,3 l 6,50
Hugo (Sekt mit Holundersirup)	0,3 l 6,50

Digestif

ALCOLICI

Averna	4 cl 4,00
Bailey´s ²	4 cl 4,00
Grappa	2 cl 2,80
Ramazotti	4 cl 4,00
Sambuca	2 cl 2,90
Tequila (weiß)	2 cl 3,10

Alkoholfrei

ANALCOLICI

ALKOHOLFREI

Wasser (still oder sprudelnd)

	0,25 l	2,50	0,5 l	3,90	1,0 l	6,90
San Pellegrino					FL 0,5 l	4,00
Coca Cola ^{2,3}	0,2 l	2,90			0,4 l	4,10
Coca Cola light ^{2,3,5,6}	0,2 l	2,90			0,4 l	4,10
Spezi ^{2,3}	0,2 l	2,90			0,4 l	4,10
Zitronenlimo	0,2 l	2,90			0,4 l	4,10
Orangenlimo	0,2 l	2,90			0,4 l	4,10
Eistee Pfirsich	0,2 l	2,90			0,4 l	4,10
SCHWEPES	0,2 l	2,90				
(Bitter Lemon ⁴ , Tonic Water, Ginger Ale ⁴)						

SÄFTE

NAGLER Apfelsaft	0,2 l	3,50
NAGLER Orangensaft	0,2 l	3,50
NAGLER Traubensaft	0,2 l	3,50
Maracujanektar	0,2 l	3,50
NAGLER Johannisbeernektar	0,2 l	3,50
Alle Säfte als Schorle	0,2 l	3,50
	0,4 l	4,20

WELLNESS

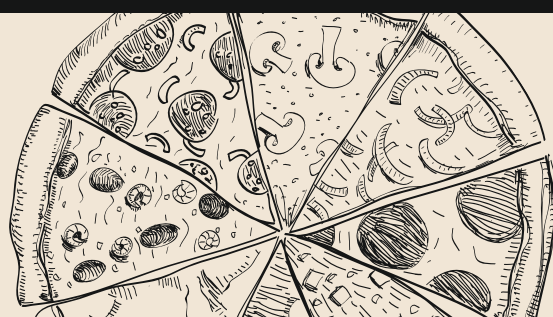
Bionade Holunder	0,33 l	3,50
Bionade Ingwer Orange	0,33 l	3,50
Bionade Litschi	0,33 l	3,50

Biere

BIRRE

Kuchlbauer Weisse	FL 0,5 l	4,30
Weißbier Hell		
Kuchlbauer „Sportsfreund“	FL 0,5 l	4,30
Leichte dunkle Weisse		
Kuchlbauer „Alte Liebe“	FL 0,5 l	4,30
dunkle Weisse		
Kuchlbauer Weißbier	FL 0,5 l	4,30
Alkoholfrei		
Kuchlbauer Hell vom Fass	0,5 l	4,30
Schierlinger Pils	FL 0,33 l	3,80
Weltenburger Dunkles Radler	FL 0,5 l	4,10
Radler	FL 0,5 l	4,10
Colaweizen	FL 0,5 l	4,30
Russe	FL 0,5 l	4,30

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne von unserem Personal!



Weine

VINI

HAUSWEIN

Bianco – Weiß	0,25 l 5,90	0,5 l 11,80	1,0 l 21,00
Bianco della Casa, Campagnola, Veneto (trocken)			
Rosso – Rot	0,25 l 6,10	0,5 l 12,20	1,0 l 22,0
Merlot del Veneto (trocken)			
Rosato – Rose	0,25 l 5,50	0,5 l 11,00	1,0 l 20,50
Rosato della Casa, Campagnola (trocken)			
Weinschorle weiß	0,25 l 3,80	0,5 l 7,50	1,0 l 14,50

BIANCO – WEISS

	0,1 l 3,20	0,25 l 6,20	0,5 l 12,40	0,75 l 18,60
--	------------	-------------	-------------	--------------

Bianco di Custoza

Cantina di Custoza, Veneto (trocken, fruchtig-frisch)

Chardonnay del Veneto

Cantina Colli del Soligo (trocken, frisch, weiche Säure)

Gascogne Blanc „Signature“, Domaine St. Lannes

(trocken, schöne Primärfrucht, schmeckt nach Sommer)

Weißburgunder „Haussegen“ Edition Wein&Mehr

(trocken, hell, freundlich)

ROSSO – ROT

	0,1 l 3,30	0,25 l 6,50	0,5 l 13,00	0,70 l 19,50
--	------------	-------------	-------------	--------------

Sangiovese di Toscana

Tenuta Caparzo (trocken und elegant, Nuancen von dunklen Waldfrüchten)

Nero d'Avola

Antonini Ceresa, Sizilien (warmherb, dunkel, weich)

Primitivo di Puglia

Antonini Ceresa, Apulien (trocken, würzig, weich)

Anoranza Tempranillo Lozano

La Mancha (trocken, feine Würze)

FRIZZANTE – PERLWEIN

Prosecco

Veneto, saftig, frisch, fruchtig, zarte Zitrus- und Waldmeisternoten, trocken

0,70 l 15,50



Zusatzstoffe:

- 1 = Farbstoff
- 2 = geschwärzt
- 3 = Konservierungsstoff, konserviert
- 4 = geschwefelt – Schwefeldioxide (E 220-E 228)
- 5 = mit Phosphat
- 6 = mit Antioxidationsmittel
- 7 = mit Geschmacksverstärker
- 8 = gewachst
- 9 = mit Süßungsmittel(n)

- 10 = mit Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)
- 11 = enthält eine Phenylalaninquelle
- 12 = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 13 = chininhaltig
- 14 = koffeinhaltig
- 15 = Stärke
- 16 = Eiklar
- 17 = Sojaeiweiß
- 18 = Milcheiweiß

Aquino Spaghetteria | Am Römling 12 | 93047 Regensburg
Telefon: +49 (0) 941 56 36 95 | www.spaghetteria-regensburg.de

Partyservice

CATERING

Sie richten einen Empfang, eine Veranstaltung, eine Party aus?

Unser Buffet eignet sich hervorragend um Ihrer Veranstaltung eine besondere Note zu verleihen.

- ◆ Blattspinat, garniert mit Lachsstreifen
- ◆ Champignons, gedünstet in Sojasoße
- ◆ Fenchel mit Salbei-Sahnesoße
- ◆ Italienisches Mischgemüse in Aceto Balsamico-Olivenöl-Vinaigrette
- ◆ Karamellisierte Karotten mit Sesam
- ◆ Melanzane-Tomaten und Auberginengemüse
- ◆ Zucchini, gedünstet in Weißwein und Rosmarin
- ◆ Artischocken mit Cocktailltomaten, mariniert mit Zwiebeln und Rotweinessig
- ◆ Auberginentaler, frittiert mit Joghurt-Knoblauchdressing
- ◆ Crespelle, gefüllt mit Spinat und Schafskäse
- ◆ Currygemüse mit Hühnerbrust
- ◆ Italienisches Grillgemüse (Auberginen, Zucchini, Paprika, Cocktailltomaten) mit Knoblauch und Chili
- ◆ Paprika gegrillt in Knoblauch-Olivenöl mariniert
- ◆ Pikanter Thunfisch-Reissalat mit Zwiebeln, Paprika und Oliven¹
- ◆ Schafskäsesalat mit Paprika, Tomaten, Peperoni und Oliven¹
- ◆ Schalotten in Weißwein-Sahnesoße, süß-sauer
- ◆ Zucchini-Auberginengemüse mit Schafskäse
- ◆ Blumenkohl-Broccoli paniert
- ◆ Calamari pikant in Tomatensoße mit Reis
- ◆ Crespelle gefüllt mit Spinat und Lachs
- ◆ Krabben-Lauchsalat in Zitronen-Dill-Vinaigrette
- ◆ Hühnerbrust in Gorgonzolasoße mit karamellisierten Birnen

WIR LIEFERN DAS CATERING
AUCH BEQUEM NACH HAUSE!

PREISE AUF ANFRAGE

Alle Preise sind in Euro angegeben.

Gestaltung:
designstanze.de



designstanze