



Il Cavallo

Italienische Spezialitäten Restaurant

SPEISEKARTE

Il Cavallo

Benvenuti im Il Cavallo! Buon appetito! Alle Preise inkl. MwSt. und Service.

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag	Ruhetag
Dienstag	12:00–14:30 · 17:00–22:00 Uhr
Mittwoch	12:00–14:30 · 17:00–22:00 Uhr
Donnerstag	12:00–14:30 · 17:00–22:00 Uhr
Freitag	12:00–14:30 · 17:00–22:00 Uhr
Samstag	12:00–22:00 Uhr
Sonntag	12:00–22:00 Uhr

Schäfereweg 4 · 02979 Elsterheide OT Partwitz · Tel. 035751 15313
ilcavallo-partwitz.de

SPEISEN

ZUPPE

Suppen

1 · **ZUPPA DI AGLIO** 7,50 €

Knoblauchsuppe

2 · **CREMA DI POMODORO**^G 7,50 €

Tomatensuppe

3 · **STRACCIATELLA ALLA ROMANA**^C 7,50 €

Rinderkraftbrühe mit Ei

ANTIPASTI

Vorspeisen

10 · **BRUSCHETTA**^{A1,G} 7,50 €

geröstete Weißbrotscheiben mit Tomatenwürfeln, Rucola und Parmesan

11 · **MOZZARELLA CAPRESE**^G 10,50 €

Mozzarella mit frischen Tomaten und Basilikum

12 · **CARPACCIO DI MANZO**^G 15,50 €

hauchdünne Scheiben vom rohen Rinderfilet mit frischen Champignons, Rucola und Parmesan

13 · **ANTIPASTI MISTA** 14,50 €

gemischter Vorspeisenteller

14 · **FOCACCIA CLASSICA**^{A1} 8,00 €

Pizzabrot mit Olivenöl und Rosmarin

15 · **FOCACCIA MIT GORGONZOLA**^{A1,G} 10,50 €

Pizzabrot mit Gorgonzola

INSALATA

Salate



Alle Salate werden mit unserem hausgemachten Dressing serviert.

20 · **INSALATA MISTA** 9,50 €

gemischter Salat

21 · **INSALATA PECORINO**^G 12,50 €

gemischter Salat mit Schafskäse

22 · **INSALATA TONNO**^D 12,50 €

gemischter Salat mit Thunfisch

23 · **INSALATA POLLO** 15,50 €

gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen und Champignons

PIZZE

Pizza



Alle Pizzen werden mit Tomatensauce und Käse (G) belegt.

30 · **PIZZA MARGHERITA**^{A1,G} 10,50 €
mit Tomatensauce und Käse

31 · **PIZZA SALAMI**^{A1,G,3,5} 11,50 €
mit Salami

32 · **PIZZA PROSCIUTTO**^{A1,G,3,14,15} 11,50 €
mit Schinken (Formfleisch-Schinken aus Vorderschinkenteilen zusammengefügt)

33 · **PIZZA FUNGHI**^{A1,G} 12,50 €
mit frischen Champignons

34 · **PIZZA TONNO E CIPOLLA**^{A1,D,G} 13,50 €
mit Thunfisch und Zwiebeln

35 · **PIZZA CAPRICCIOSA**^{A1,G,3,13,14,15} 13,50 €
mit Schinken, Artischocken, Oliven und Champignons (Formfleisch-Schinken aus Vorderschinkenteilen zusammengefügt)

36 · **PIZZA VEGETALE**^{A1,G} 14,50 €
mit frischem Gemüse

37 · **PIZZA BRESAOLA**^{A1,G} 15,50 €
mit Bresaola, Rucola und Parmesan

38 · **PIZZA SCAMPI**^{A1,B,G} 15,50 €
mit Scampi

PASTA

Nudeln



45 · **SPAGHETTI POMODORO** ^{A1,G} 11,00 €

mit Tomatensauce und Parmesan

46 · **SPAGHETTI AGLIO E OLIO** ^{A1,G} 11,50 €

mit Knoblauch, Chili und Parmesan

47 · **SPAGHETTI CARBONARA** ^{A1,C,G,3,14,15} 12,00 €

mit Ei, Schinken, Sahne und Parmesan (Formfleisch-Schinken aus Vorderschinkenteilen zusammengefügt)

48 · **SPAGHETTI BOLOGNESE** ^{A1,G} 13,00 €

mit Hackfleischsauce und Parmesan

49 · **PENNE POLLO** ^{A1,G} 14,00 €

mit Hähnchenbruststreifen, Champignons und Lauchzwiebeln in Sahnesauce und Parmesan

50 · **PENNE SICILIANA** ^{A1,G} 14,50 €

mit Rumpsteakstreifen, Champignons und Lauchzwiebeln in scharfer Tomatensauce und Parmesan

51 · **PENNE GORGONZOLA** ^{A1,G} 13,50 €

mit Gorgonzolasauce und Parmesan

52 · **PENNE VERDURE** ^{A1,G} 13,50 €

mit frischem Gemüse in leichter Tomatensauce und Parmesan

53 · **TAGLIATELLE SALMONE** ^{A1,B,D,F,G,L,R,1,9,14} 15,50 €

mit Lachsstreifen und Lauchzwiebeln in Hummer-Sahnesauce

54 · **TAGLIATELLE ROSSINI** ^{A1,G} 14,50 €

mit Rumpsteak und frischen Champignons in Tomaten-Sahnesauce und Parmesan

55 · **TAGLIATELLE SCAMPI** ^{A1,B,G} 15,50 €

mit Garnelen, Zucchini und Zwiebeln in leichter Tomatensauce

56 · **LASAGNE AL FORNO** ^{A1,G} 13,50 €

Nudelteigblätter mit Hackfleischsauce und Käse überbacken

C A R N E

Fleisch



Alle Fleischgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse serviert.

60 · **BISTECCA ALLA GRIGLIA** ^G 25,50 €

gegrilltes Rumpsteak mit Kräuterbutter

61 · **BISTECCA AI FUNGHI** ^G 27,50 €

Rumpsteak mit Champignons in Sahnesauce

62 · **POLLO ALLA GRIGLIA** 20,50 €

gegrilltes Hähnchenbrustfilet

63 · **POLLO ALLA GORGONZOLA** ^G 22,50 €

Hähnchenbrustfilet in Gorgonzolasauce

64 · **FEGATO DI VITELLO AL BURRO E SALVIA** ^G 21,50 €

Kalbsleber in der Pfanne gebraten mit Butter-Salbeisauce

65 · **FEGATO CON CIPOLLE** 22,50 €

Kalbsleber mit gebratenen Zwiebeln

P E S C E

Fisch



Alle Fischgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse serviert.

70 · **SALMONE ALLA GRIGLIA** ^D 23,50 €

gegrilltes Lachsfilet

71 · **SALMONE ALL'AGLIO** ^D 24,50 €

Lachs mit Knoblauchsauce

72 · **SCAMPI ALLA GRIGLIA** ^B 25,50 €

gegrillte Großgarnelen

73 · **SCAMPI AL PEPE VERDE** ^B 26,50 €

gegrillte Großgarnelen mit Grüner-Pfeffer-Sauce

DESSERT



80 · **TIRAMISU** ^{A1,C,G,2} 7,50 €

81 · **PANNA COTTA** ^G 7,50 €

82 · **TARTUFO EIS** ^{C,E,G,H,1,2} 7,50 €

83 · **CASSATA SICILIANA** ^{A,C,E,G,H,1,2} 7,50 €

GETRÄNKE

APERITIVO

Aperitifs

PROSECCO^{0,12} 0,1 l 5,50 €

APEROL SPRITZ^{1,8} 0,2 l 7,50 €

ROSATO MIO^{0,12} 0,2 l 7,50 €

CAMPARI ORANGE (SODA)¹ 0,25 l 7,50 €

MARTINI BIANCO^{0,12} 5 cl 6,50 €

MARTINI ROSSO^{0,12} 5 cl 6,50 €

HUGO^{0,12} 0,25 l 7,50 €

BEVANDE ANALCOLICHE

Alkoholfreie Getränke

100 · **COCA-COLA**^{1,2,4} 0,2 l 3,00 € · 0,4 l 5,00 €

102 · **FANTA**^{1,3,4,9} 0,2 l 3,00 € · 0,4 l 5,00 €

104 · **SPRITE**⁴ 0,2 l 3,00 € · 0,4 l 5,00 €

106 · **APFELSCHORLE**⁵ 0,2 l 3,00 € · 0,4 l 5,00 €

108 · **BITTER LEMON**^{3,4,8} 0,2 l 3,00 € · 0,4 l 5,00 €

110 · **GINGER ALE**^{1,4} 0,2 l 3,00 € · 0,4 l 5,00 €

112 · **TONIC WATER**^{4,8} 0,2 l 3,00 € · 0,4 l 5,00 €

114 · **FASSBRAUSE**^{A,1} 0,2 l 3,00 € · 0,4 l 5,00 €

116 · **MORELLI MINERALWASSER** 0,2 l 3,00 €

italienisches Mineralwasser

117 · **MINERALWASSER STILL ODER SPRUDELND** Fl. 0,75 l 7,50 €

SUCCHI DI FRUTTA

Fruchtsäfte



118 · **ORANGENSAFT** 0,2l 3,20 € · 0,5l 5,20 €

120 · **APFELSAFT** 0,2l 3,20 € · 0,5l 5,20 €

122 · **KIRSCHNEKTAR** 0,2l 3,20 € · 0,5l 5,20 €

124 · **BANANENNEKTAR** 0,2l 3,20 € · 0,5l 5,20 €

126 · **KIBA** 0,2l 3,20 € · 0,5l 5,20 €

Kirsch- und Bananennektar

BEVANDE CALDE

Warme Getränke



135 · **ESPRESSO**² Tasse 3,00 €

136 · **DOPPELTER ESPRESSO**² Tasse 4,60 €

137 · **KAFFEE**² Tasse 3,80 €

138 · **CAPPUCCINO**^{G,2} Tasse 4,20 €

139 · **LATTE MACCHIATO**^{G,2} Glas 4,60 €

140 · **TEE** Glas 3,00 €

verschiedene Sorten

141 · **KAKAO**^G Tasse 4,40 €

B I R R A

Biere



150 · **BITBURGER PILS**^A 0,3 l 3,80 € · 0,4 l 4,80 €

152 · **KÖSTRITZER RADLER**^{A,4,6,7} 0,3 l 3,80 € · 0,4 l 4,80 €
bierhaltiges Mixgetränk

154 · **KÖSTRITZER SCHWARZBIER**^A 0,3 l 3,80 € · 0,4 l 4,80 €

156 · **BENEDIKTINER WEIZEN**^A Fl. 0,5 l 5,10 €

157 · **BENEDIKTINER WEIZEN ALKOHOLFREI**^A Fl. 0,5 l 5,10 €

158 · **BITBURGER ALKOHOLFREI**^A Fl. 0,33 l 3,80 €

V I N I A P E R T I

Offene Weine



165 · **PINOT GRIGIO**^{0,12} 0,2 l 6,50 €
Weißwein, Italien

166 · **CHARDONNAY**^{0,12} 0,2 l 6,50 €
Weißwein, Italien

167 · **FRIZZANTINO**^{0,12} 0,2 l 6,00 €
Weißwein, Perlwein, Italien

170 · **MONTEPULCIANO**^{0,12} 0,2 l 6,50 €
Rotwein, Italien

171 · **NERO D'AVOLA**^{0,12} 0,2 l 6,50 €
Rotwein, Italien

172 · **LAMBRUSCO**^{0,12} 0,2 l 6,00 €
Rotwein, Perlwein, Italien

175 · **ROSÉ**^{0,12} 0,2 l 6,50 €
Italien

180 · **WEISSWEINSCHORLE**^{0,12} 0,2 l 6,50 €
weinhaltiges Mixgetränk, Italien

LIQUORI

Liköre



190 · **AMARETTO**^{H1,1} 2 cl 3,50 €

191 · **SAMBUCA** 2 cl 3,50 €

193 · **AMARO AVERNA**¹ 2 cl 3,80 €

194 · **RAMAZZOTTI** 2 cl 3,80 €

195 · **LIMONCELLO**¹ 2 cl 3,80 €

196 · **BAILEYS**^{A3,G,1,2,4} 2 cl 4,50 €

197 · **JÄGERMEISTER** 2 cl 4,50 €

SCHNÄPSE



210 · **GRAPPA**^{0,12} 2 cl 4,50 €

211 · **FERNET BRANCA** 2 cl 4,50 €

212 · **WODKA**^A 2 cl 4,50 €

213 · **JIM BEAM** 2 cl 4,50 €

214 · **MALTESER AQUAVIT**^{0,12} 2 cl 4,50 €

215 · **VECCHIA ROMAGNA**^{0,12} 2 cl 5,50 €

216 · **JACK DANIEL'S** 2 cl 6,00 €

217 · **RÉMY MARTIN**^{0,12} 2 cl 6,00 €

BEVANDE LUNGHE

Longdrinks



225 · **BACARDI COLA**^{1,2,4} 0,2 l 8,50 €

226 · **GIN TONIC**^{4,8} 0,2 l 8,50 €

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE



A	Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel u. a.)	1	mit Farbstoff
A1	Weizen	2	coffeinhaltig
A2	Roggen	3	mit Antioxidationsmittel
A3	Gerste	4	Säuerungsmittel
A4	Hafer	5	mit Konservierungsmittel
A5	Dinkel	6	mit Süßstoff
B	Krebstiere (Krebse, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi)	7	enthält eine Phenylalaninquelle
C	Eier	8	chininhaltig
D	Fisch	9	Stabilisatoren
E	Erdnüsse	10	aufgeschäumt mit Stickoxydul
F	Soja	11	Taurin
G	Milch (einschl. Laktose)	12	enthält Sulfite
H	Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew, Pecan, Paranüsse, Pistazien, Macadamia)	13	geschwärzt
H1	Mandeln	14	Geschmacksverstärker
H2	Haselnüsse	15	mit Phosphat
H3	Walnüsse		
H4	Cashewnüsse		
H5	Pecannüsse		
H6	Paranüsse		
H7	Pistazien		
H8	Macadamia- oder Queenslandnüsse		
H9	Pinienkerne		
L	Sellerie		
M	Senf		
N	Sesam		
O	Schwefeldioxid und Sulfite (> 10 mg/kg bzw. 10 mg/l)		
P	Lupinen		
R	Weichtiere (Muscheln, Tintenfisch, Calamares, Schnecken)		

Trotz sorgfältiger Zubereitung können Spuren weiterer Stoffe enthalten sein. Fragen Sie uns gern, wir beraten Sie.

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. · Stand 08/2025