

Restaurant IL Tesoro



Kielerstraße 702,
22527 Hamburg
Tel. : 040 – 570 43 30
www.il-tesoro.de

Öffnungszeiten :
11:30 Uhr – 23:30 Uhr

Das Restaurant Il Tesoro existiert nun seit mehr als **25 Jahre** am Eidelstedter Platz. Bei uns wird nach alter Italienischer Tradition gekocht. Die **Frische der Zutaten** haben bei uns oberste Priorität. Unsere Speisen werden mit natürlichen Zutaten konserviert. (Oliven Öl & Essig). Zum würzen unserer Speisen verwenden wir Brühe, Salz, Pfeffer und Muskatnuss.

Ob zum wöchentlich wechselnden **Mittagessen** mit verschiedener Auswahlmöglichkeit, zum **Café** und leckerem **Kuchen** oder zum gemütlichen **Abendessen** zu zweit, Das Il Tesoro direkt am Eidelstedter Platz lädt förmlich zum persönlichem Erlebnis ein.

Feierlichkeiten lassen sich hier gut ausrichten. Im Innenbereich können bis zu 90 Personen platz nehmen. Dazu besteht die Möglichkeit im **Wintergarten** mit maximal 26 Personen in einer geschlossenen Gesellschaft zu feiern. Für den Sommer bietet das Il Tesoro zwei schöne Südlich gelegene **Außen Terrassen**

Schön, dass Sie bei uns sind, wir heißen Sie herzlich Willkommen

„ Benvenuto IL Tesoro „

Zusatzstoffe

(Zahlbedeutungen 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10) Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können.
*1.) mit Farbstoff, 2.) mit Konservierungsstoff oder konserviert, 3.) mit Antioxidationsmittel, 4.) mit Geschmacksverstärker, 5.) mit Eisensalzen,
6.) mit Stoffe zur Oberflächenbehandlung , 7.) mit Süßungsmittel(n),
8.) mit Phosphat, 9.) Koffeinhaltig, 10.) Chininhaltig, 11.) mit Taurin

ANTIPASTI

KALTE UND WARMER VORSPEISEN

- | | |
|---|----------------|
| 1. Antipasti „ Art des Hauses“ | 8,20 € |
| 2. Bruschetta | 3,60 € |
| Drei Scheiben Brot mit Knoblauch, Tomaten und Oliven | |
| 3. Melanzane al Forno | 7,50 € |
| Auberginen in Tomatensauce mit Parmesankäse gratiert | |
| 4. Vitello Tonato | 8,50 € |
| Dünne Fleisch- Scheiben mit Kapern ² in Thunfischsauce | |
| 5. Spinaci con Aglio | 5,90 € |
| Gebratener Spinat mit Knoblauch | |
| 6. Spinaci al Forno | 6,90 € |
| Spinat mit Käse überbacken | |
| 7. Broccoli con Aglio | 6,20 € |
| Gebratener Brokkoli mit Knoblauch | |
| 8. Broccoli al Forno | 7,50 € |
| Brokkoli mit Käse überbacken | |
| 9. Carpaccio | 10,50 € |
| Carpaccio mit Rucola und Parmesan | |
| 10. Mozzarella con Pomodori | 7,90 € |
| Mozzarella mit Tomaten und fr. Basilikum | |



MINISTRE – SUPPEN

- | | |
|--------------------------------|---------------|
| 11. Minestrone | 3,50 € |
| Gemüsesuppe | |
| 12. Zuppa di Pomodori | 3,50 € |
| Tomaten Cremesuppe | |
| 13. Zuppa di Gamberetti | 3,90 € |
| Krabbensuppe | |

INSALADA – SALATE

- | | |
|---|---------------|
| 14. Insalada Mista | 4,50 € |
| Gemischter Salat | |
| 15. Insalada Nizza | 7,70 € |
| Gemischter Salat mit Thunfisch ² , Ei und Anchovis | |
| 16. Insalada con Scampi | 9,90 € |
| Rucola Salat mit drei Scampis | |
| 17. Insalada Della Casa | 7,90 € |
| Gemischter Salat nach Art des Hauses mit Parmaschinken und Mozzarella | |
| 18. Insalada con Tacchino | 8,60 € |
| Knackiger Salat der Saison mit gegrillten Putenbrust- Streifen und gekochtem Ei | |
| 19. Insalada con Contandina | 7,50 € |
| Gemischter Salat mit Schafskäse | |



PASTA – NUDELGERICHTE

- | | |
|---|----------------|
| 30. Spaghetti al Aglio e Olio | 6,00 € |
| mit Knoblauch, Oliven ² und Tomaten gebraten | |
| 31. Spaghetti Bolognese | 6,30 € |
| mit Hackfleisch in Tomatensauce | |
| 32. Spaghetti Carbonara | 7,20 € |
| mit Schinken ^{2,3} , Ei und Parmesan in Sahnesauce | |
| 33. Spaghetti al Gorgonzola | 7,90 € |
| In Gorgonzolasauce | |
| 34. Spaghetti Marinara | 12,90 € |
| mit 2 Scampi, Calamari und gem. Fischfilet in Tomatensauce | |
| 35. Spaghetti al Pesto | 7,20 € |
| mit Hausgemachter Basilikumsauce | |

PASTA – NUDELGERICHTE

- | | |
|---|----------------|
| 36. Penne con Carne e Rucola | 8,60 € |
| mit Fleischstückchen in würziger Tomatensauce und Rucola | |
| 37. Penne al Arrabiata | 6,10 € |
| In Scharfer Tomatensauce | |
| 38. Penne con Verdura | 7,20 € |
| mit frischem Gemüse in würziger Rosasauce | |
| 39. Penne con Mozzarella al Forno | 7,90 € |
| mit Mozzarella in Rahmsauce überbacken | |
| 40. Fettucine con Salmone | 8,80 € |
| Bandnudel mit frischem Lachs in Tomaten Sahnesauce | |
| 41. Fettucine al Wodka | 8,60 € |
| Bandnudel mit Paprika und Champignons in Sahnesauce | |
| 42. Fettucine Alfredo | 7,60 € |
| Bandnudel mit Schinken ^{2,3} und Erbsen in Sahnesauce | |
| 43. Fettucine alla Zingara | 8,60 € |
| Bandnudeln mit Putenbruststreifen, Paprika in leichter Tomatensauce | |
| 44. Tortellini alla Panna | 7,50 € |
| Fleisch gefüllte Tortellini mit Schinken ^{2,3} in Sahnesauce | |
| 45. Tortellini Romana | 7,50 € |
| Fleisch gefüllte Tortellini mit Champignons in Tomaten Sahnesauce | |
| 46. Lasagne al Forno | 7,50 € |
| Nudelaufbau mit Hackfleisch und Tomatensauce mit Käse überbacken | |
| 47. Cannelloni Contandina | 7,00 € |
| Teigrolle gefüllt mit Schafskäse und Spinat mit Käse überbacken | |
| 48. Kinderteller Nudeln (nur für Kinder) | 4,50 € |
| Mit Bolognese oder Tomatensauce | |
| 49. Pasta Mista | 18,50 € |
| Gemischte Nudelplatte für 2 Personen | |

CARNE - FLEISCH

50. Scaloppine Funghi	12,90 €
Schweinemedallions mit Champignons in Rahmsauce	
51. Scaloppine al Gorgonzola	13,20 €
Schweinemedallions in Gorgonzolasauce	
52. Filetto di Maiale al Pepe Verde	13,90 €
Schweinefilet in grüner Pfeffersauce	
53. Filetto die Maiale dello Chef	14,90 €
Schweinefilet vom Grill mit Knoblauch und Cognac Cremesauce	
54. Involtini al Gorgonzola	15,50 €
Schweinefleischrouladen mit Schinken ^{2,3} und Käse gefüllt in Gorgonzolasauce	
55. Saltimbocca alla Romana	13,90 €
Schweinemedallions mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce	
56. Bistecca al Griglia	16,50 €
Rumpsteak vom Grill	
57. Bistecca Pizzaiola	16,90 €
Rumpsteak in pikanter Tomatensauce	
58. Bistecca al Gorgonzola	18,50 €
Rumpsteak in Gorgonzolasauce	
59. Schiena D´Agnello	16,50 €
Lammrücken vom Grill mit gebratenen Zwiebeln und Champignons	
60. Schiena D´Agnello Vino Rosso	16,90 €
Lammrücken vom Grill in Rotweinsauce	
61. Grigliata Mista di Carne	39,90 €
Grillplatte für 2 Personen mit Beilagen	
62. Tacchino al Funghi	11,90 €
Putenmedallions in Champignon- Rosasauce	
63. Tacchino al Griglia	11,50 €
Putensteak vom Grill	
64. Bistecca alla Milanese	10,80 €
Wienerschnitzel mit Pommes	

(Alle Fleischgerichte werden mit Beilage und Salat serviert)

PESCE – FISCH

- | | | |
|-----|---|---------|
| 70. | Filetto di Salmone aneto Salsa
Lachsfilet in Dillsauce | 14,50 € |
| 71. | Filetto di Salmone odori
Lachsfilet gebraten mit Kräutern | 14,50 € |
| 72. | Calamari Fritti
Gebackener Tintenfisch mit Cocktailsauce | 10,50 € |
| 73. | Calamari alla Siciliana
Tintenfisch mit Kapern ² und Oliven ² in Tomatensauce | 11,50 € |
| 74. | Spiedini di Scampi
Scampi – Spieß vom Grill | 14,80 € |
| 75. | Scampi al Aglio
Scampis mit Knoblauch in Öl gebraten | 16,10 € |
| 76. | Scampi alla Veneziana
Scampis in pikanter Tomatensauce | 16,20 € |
| 77. | Scampi Verdura
Gebratene Scampis mit frischem Gemüse | 16,10 € |
| 78. | Fritura da Mista
Gem. Meeresdrüchte paniert, (Scampi, Fischfilet, Calamari) | 14,10 € |
| 79. | Pesce Misto alla Grigila
Gemischte Fischplatte vom Grill | 20,90 € |
| 80. | Pesce Misto della Casa
Gemischte Fischplatte in Tomatensauce | 21,90 € |
- 

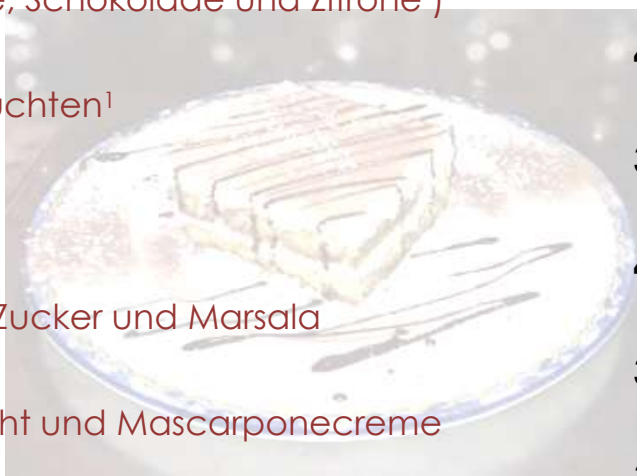
PIZZEN

- | | |
|--|---------------|
| 81. Pizza Margerita | 6,00 € |
| mit Tomatensauce, Käse und Oliven ² | |
| 82. Pizza Funghi | 6,20 € |
| mit Tomatensauce, Käse und Champignons | |
| 83. Pizza Salami | 6,30 € |
| mit Tomatensauce, Käse und Salami ^{2,3} | |
| 84. Pizza Siciliana | 6,70 € |
| mit Tomatensauce, Käse Thunfisch ² und Zwiebel | |
| 85. Pizza Vampirella | 6,80 € |
| mit Tomatensauce, Käse, Schinken und Salami | |
| 86. Pizza Della Casa^{2,3} | 8,00 € |
| mit Tomatensauce, Käse und von jedem etwas.... | |
| 87. Pizza Mozzarella e Rucola | 7,90 € |
| mit Tomatensauce, Käse, Mozzarella und Rucola | |
| 88. Pizza Parma | 8,90 € |
| mit Tomatensauce, Käse, Parmaschinken und Mozzarella | |
| 89. Pizza Bruschetta | 8,90 € |
| mit fr. Tomaten, Oliven ² , Knoblauch, Parmesan und Mozzarella | |
| 90. Pizza Verdura | 7,20 € |
| mit Tomatensauce, Käse und verschiedenes Gemüse | |
| 91. Kinder Pizza (nur für Kinder) | 4,50 € |
| mit Tomatensauce, Käse, Schinken ^{2,3} oder Salami ^{2,3} | |
| 92. Auf Wunsch „ Extra Belag“ | 1,00 € |



DESSERT

- | | | |
|------|--|--------|
| 100. | Gemischtes Eis mit Sahne | 3,50 € |
| | vier Kugeln (Erdbeer, Vanillie, Schokolade und Zitrone) | |
| 101. | Eis und Heiß | 4,50 € |
| | Vanille Eis mit heißen Waldfrüchten ¹ | |
| 102. | Casata | 3,70 € |
| | Eis mit kandierten Früchten | |
| 103. | Zabaglione | 4,50 € |
| | Warme Cremespeise aus Ei, Zucker und Marsala | |
| 104. | Hausgemachtes Tiramisu | 3,70 € |
| | Löffelbiscuit in Kaffe ⁹ getaucht und Mascarponecreme | |
| 105. | Tartuffo mit Sahne | 3,70 € |
| | Vanillekugel umhüllt von Schokoladeneis mit Kakaopulver | |
| 106. | Creme Caramel | 3,70 € |
| | Eier, Milch und Zucker im Wasserbad gestockt | |



KUCHEN SPEZIALITÄTEN

Unser Restaurant hält für Sie außerdem verschiedene Kuchen – und Tortenspezialitäten bereit. Welche Sorten wir für Sie heute in der Kuchenvitrine haben, erfahren Sie bei unserem Servicepersonal

APERETIV

- | | | |
|------|---------------------------------------|-------------|
| 110. | Aperol Spritz | 5,20 € |
| 111. | Campari Tocco Rosso | 5,50 € |
| 112. | Aperol Rhabarber Spritz | 5,60 € |
| 113. | Campari Ginger- Spritz | 5,90 € |
| 114. | Campari Orange Sprtz | 5,20 € |
| 115. | Sherry – Medium / Dry / Cream | 5 cl 2,90 € |
| 116. | Martini – Rosso / Bianco / Dry | 5 cl 2,90 € |
| 117. | Ramazotti | 2 cl 2,60 € |
| 118. | Averna | 2 cl 2,60 € |
| 119. | Kir Royal | 4,80 € |



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

130.	Coca Cola (Flasche) ^{1,9}	0,20 l	2,00 €
131.	Coca Cola Zero (Flasche) ^{1,9}	0,20 l	2,00 €
132.	Coca Cola Light (Flasche) ^{1,9}	0,20 l	2,00 €
133.	Sinalco Orange ^{1,9}	0,20 l	1,90 €
134.	Sinalco Orange ^{1,9}	0,40 l	3,40 €
135.	Sinalco Zitrone ^{1,9}	0,20 l	1,90 €
136.	Sinalco Zitrone ^{1,9}	0,40 l	3,40 €
137.	Sinalco Cola Mix ^{1,9}	0,20 l	1,90 €
138.	Sinalco Cola Mix ^{1,9}	0,40 l	3,40 €
139.	Apfelsaft	0,2 l	2,20 €
140.	Orangensaft	0,2 l	2,20 €
141.	Rhabarbersaft	0,2 l	2,30 €
142.	Bananensaft	0,2 l	2,30 €
143.	Kirschsaff	0,2 l	2,20 €
144.	Apfelschorle	0,2 l	1,90 €
145.	Apfelschorle	0,4 l	3,40 €
146.	Rhabarber- / Orangen- / Kirschschorle	0,2 l	1,90 €
147.	Rhabarber- / Orangen- / Kirschschorle	0,4 l	3,50 €
148.	Kiba	0,2 l	2,30 €
149.	Kiba	0,4 l	4,10 €
150.	Tomatensaft	0,2 l	2,10 €
151.	Mineralwasser (Flasche)	0,25 l	1,90 €
152.	Mineralwasser (Flasche)	0,7 l	4,50 €
153.	Stilles Wasser (Flasche)	0,25 l	1,90 €
154.	Stilles Wasser (Flasche	0,7 l	4,50 €
155.	Bitte Lemon ¹	0,25	2,20 €
156.	Ginger Ale ¹	0,25	2,20 €
157.	Tonic Water ¹⁰	0,25	2,20 €



BIER

160.	Bittburger vom Fass	0,3 l	2,50 €
161.	Bittbruger vom Fass	0,4 l	3,10 €
162.	Alsterwasser	0,4 l	3,10 €
163.	Alsterwasser Alkoholfrei	0,5 l	4,20 €
164.	Malzbier (Flasche)	0,33 l	2,40 €
165.	Alkoholfreies Bier (Flasche)	0,33 l	2,40 €
166.	Weizenbier (Flasche)	0,5 l	3,50 €
167.	Weizenbier (Alkoholfrei)	0,5 l	3,50 €
168.	Becks (Flasche)	0,33 l	2,50 €



COGNAC

169.	Remy Martini	2 cl	3,90 €
170.	Veccia Romagna	2 cl	3,50 €

HEISSE GETRÄNKE

171.	Tasse Kaffee ⁹	1,80 €
172.	Cappuccino ⁹	2,40 €
173.	Espresso ⁹	1,80 €
174.	Latte Macchiato ⁹	2,70 €
175.	Doppio Espresso ⁹	3,10 €



TEE SPEZIALITÄTEN

176.	Schwarzer Tee	2,00 €
177.	Früchte Tee	2,10 €
178.	Tee aus FRISCHER MINZE mit Honig	2,90 €

KAFFEE MIT SEELE

179.	Cappuccino ⁹ Cappuretto mit 1 cl Amaretto	3,50 €
180.	Baileys Coffee ⁹ mit 2 cl Baileys und Sahne	3,90 €
181.	Espresso Coretto ⁹ mit 1 cl Grappa	2,80 €

OFFENE WEINE

	Nr.	¼ €	Nr.	½ €	Nr.	1/1 €
Chianti	190.	4,20 €	191.	7,30 €	192.	14,50 €
Merlot	193.	4,00 €	194.	7,00 €	195.	13,50 €
Montepulciano	196.	4,20 €	197.	7,20 €	198.	13,90 €
Rose	199.	3,70 €	200.	6,90 €	201.	13,00 €
Lambrusco	202.	3,50 €	203.	6,90 €	204.	13,00 €
Pinot Grigio	205.	4,10 €	206.	7,20 €	207.	14,00 €
Frascati	208.	3,50 €	209.	7,10 €	210.	13,50 €
Chardonay	211.	4,10 €	212.	7,20 €	213.	14,00 €
Weinschorle	214.	3,70 €	215.	7,20 €		

FLASCHENWEINE (0,7 L)

		Glas	
220.	Gavi di Gavi- Strohgelb, Zitrusfrüchte, kräftig, milde Säure		19,90 €
221.	Regaleali Rot – rubinrot, herb und kräftig, im Abgang geschmeidig-	6,50 €	18,50 €
	Regaleali Weiß – Strohgelb, verhaltene Säure, zarte Frucharomen	6,50 €	18,50 €
222.	Barolo- guteingebundene Säure, kräftige Beerenfrucht, würzige Aromen		32,50 €
223.	Montepulciano		15,50 €
224.	Rosé		14,80 €
225.	Chianti Classico		23,80 €
226.	Pinot Grigio		17,00 €
227.	Primitivo		35,00 €

SEKT & SPIRITOUSEN

228.	Flasche Prosecco		21,00 €
229.	Glas Prosecco		4,00 €
230.	Sambuca	2 cl	2,50 €
231.	Grappa	2 cl	2,50 €
232.	Grappa di Barolo	2 cl	4,30 €
233.	Feiner Grappa	2 cl	4,50 €
234.	Fernet Branca	2 cl	2,50 €
235.	Jubiläums Aquavit	2 cl	2,50 €
236.	Korn	2 cl	2,00 €
237.	Cointreau	2 cl	2,50 €
238.	Baileys	4 cl	3,50 €
239.	Tequila	2 cl	2,50 €
240.	Marsala	2 cl	2,00 €
241.	Wodka	2 cl	2,50 €
242.	Whiskey oder Baccardi	4 cl	4,00 €



LONGDRINKS

245.	Gin Tonic	2 cl	4,90 €
246.	Wodka Lemon	2 cl	4,90 €
247.	Baccardi Cola	2 cl	4,90 €
246.	Scotch Whiskey Cola	2 cl	4,90 €