

www.isolabella-dinslaken.de

# Isolabella

cucina italiana

Bahnhofsplatz 2  
46535 Dinslaken  
(direkt am Bahnhof)

Telefon : 02064 – 57 69 3  
Mobil: 0171 - 643 88 02  
E-Mail: Info@isolabella-dinslaken.de

Gerne nehmen wir ihre Reservierungen  
unter 02064 - 57 69 3  
entgegen!



ÖFFNUNGSZEITEN:  
Täglich von  
12:00 UHR - 14:30 UHR  
und  
18:00 UHR - 22:00 UHR  
Sonn- und Feiertags 17:30 UHR - 22:00 UHR

**MITWOCHE RUHETAG ( außer an Feiertagen )**

## ANTIPASTO

Bruschetta mit frischen Tomaten, Knoblauch und Basilikum	4,90 €
Carpaccio vom Arg. Rinderfilet mit gehobelten Parmigiano Reggiano, Olivenöl und Balsamicoessig	11,50 €
Vitello Tonnato ( Kalbsfleischscheiben mit Thunfischsauce und Kapern )	11,50 €
Carpaccio vom frischen Lachs mit Rucola und Pinienkernen an Zitrusvinaigrette	11,50 €
Salat aus frischen gekochten Meeresfrüchten in Öl und Knoblauch	11,90 €
Anitpasta Casareccio (Diverse kalte und warme italienische Vorspeisen)	12,90 €

## ZUPPE

Hausgemachte Tomatensuppe mit Kräutercroutons und Basilikum	4,90 €
Hausgemachte ital. Minestrone mit frischem Marktgemüse der Saison	5,50 €

## INSALATE

Bunter Salat der Saison/Tomatensalat	4,90 €
Tomaten mit Büffelmozzarella und frischem Basilikum	9,50 €
Bunter Salat der Saison mit gebratenen Hähnchenbrustfiletstreifen	11,90 €
Verschiedene Blattsalate der Saison mit gebratener Kalbsleber	12,90 €
Bunter Salat der Saison mit gebratenen Lachsstreifen und Zitrusvinaigrette	12,90 €

*Falls nichts anderes angegeben servieren wir alle Salate mit **Öl und Essig**. Wählen Sie außerdem zwischen Kräuter-Honig-Balsamico, Zitrusvinaigrette oder unserem hausgemachten **Jogurtdressing** 4!*

## CARNE

Hähnchenbrustfilet an Rahmsauce mit frischen Pilzen der Saison	14,90 €
Geschnetzeltes von der Kalbsleber an pikanter Sauce	18,50 €
Kalbsschnitzelchen mit Parmaschinken und frischem Salbei an Weißweinsauce	18,90 €
Paiarda vom Kalb, gegrillt mit Rucola, Parmesansplitter und Rosmarinkartoffeln	18,90 €
Argent. Rumpsteak an grüner Pfeffersauce	19,90 €
Lammfilet, gegrillt an Kräutersauce	20,50 €
Argent. Black Angus Rinderfilet an Trüffelsauce	25,90 €

## PESCE

Frischer norwegischer Lachs vom Grill mit mediterranen Kräutern	18,50 €
Frischer norwegischer Lachs an grüner Pfeffersauce mit Pasta	18,90 €
Frisches Filet von der Dorade aus dem Ofen an leichter Buttersauce	20,50 €
Duett vom Doraden- und Saiblingfilet aus dem Ofen an Kräutersauce	21,90 €
Gegrillte Hummerkrabbenschwänze mit mediterranen Kräutern, dazu Spaghetti Aglio Olio	24,50 €

***Da unser Fisch stets frisch eingekauft und zubereitet wird, wechselt unser Angebot stetig. Bitte fragen Sie unser Servicepersonal***

Frische Seezunge	Tagesp.
Frische Dorade	Tagesp.
Frischer Lupo di Mare	Tagesp.
Frischer Steinbutt	Tagesp.

***Falls nichts anderes angegeben servieren Ihnen zu allen Fleisch-und Fischgerichten Tagesbeilagen.***

## STEINOFENPIZZA

*Gerne bereiten wir für Sie auch nach wie vor alle bekannten Standardpizzen wie Magaritha, Tonno, Salami, Prosciutto etc. zu*

<b>PIZZA SALSICCIA</b> <sub>1,3</sub>	9,50 €
Tomaten, Käse, Mozzarella, pikante ital. Salami, Oregano	
<b>PIZZA PRINCIPESSA</b>	10,90 €
Tomaten, Käse, Mozzarella, gemischte frische Pilze und Sauerrahm	
<b>PIZZA QUATTRO FORMAGGIO</b>	10,90 €
Tomaten, Käse, Mozzarella, Gorgonzola, Provolone, Walnüsse	
<b>PIZZA POLLO</b>	11,90 €
Tomaten, Käse, Mozzarella, Hähnchenbrustfiletstreifen, frischer Paprika	
<b>PIZZA PAESANA</b>	11,90 €
Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Kirschtomaten, Parmesan	
<b>PIZZA FRUTTI DI MARE</b>	12,90 €
Tomaten, Käse, Mozzarella, frische gekochte Meeresfrüchte, Knoblauch	
<b>PIZZA GAMBAS</b>	12,90 €
Tomaten, Käse, Mozzarella, Gambas, Knoblauch	
<b>PIZZA ROASTBEEF</b>	13,90 €
Tomaten, Mozzarella, Roastbeefscheiben, Rucola, Balsamicocreme	
<b>PIZZA SALMONE</b>	13,90 €
Tomaten, Mozzarella, frischer norweg. Lachs, Knoblauch, Rucola	
<b>PIZZA FILETTO</b>	14,50 €
Tomaten, Käse, Mozzarella, Rinderfiletstreifen, frische Pfifferlinge	

*Auch die Bestellung Ihrer ganz eigenen Pizzakreation nehmen wir gerne entgegen!*

## PASTA

Spaghetti aglio olio und peperoncino	8,90 €
Spaghetti "original ital. Carbonara" mit Speck u. Parmesan-Ei-Sauce	9,90 €
Penne mit vier verschiedenen Käsesorten	10,90 €
Orecchiette mit Schafskäse, Spinat und Cherrytomaten	11,50 €
Bavette mit frischem Lachs an leichter Tomatensauce	12,90 €
Spaghetti Aglio Olio mit Gambas und Rucola	13,90 €
Bandnudeln mit Rinderfiletspitzen und frischen Pfifferlingen in einer aromatischen Chardonnaysauce	14,50 €

## PASTA AL FORNO

Hausgemachte Lasange mit Hackfleischfüllung vom Rind, überbacken mit Käse	10,90 €
Hausgemachte Canelloni mit Ricotta und Spinatfüllung, überbacken mit Käse	10,90 €
Pasta und gemischtes frisches Marktgemüse der Saison mit Käse überbacken	10,90 €
Tris di Pasta mit Hähnchenbrustfilet und Champignonrahmsauce mit Käse überbacken	13,90 €

## DESSERT

Mini-Duetto von Tiramisu und Panna Cotta <b>oder</b> Mascarponecreme	5,50 €
Hausgemachte Panna Cotta mit Karamelsauce	5,50 €
Hausgemachtes Tiramisu	5,90 €
Hausgemachtes Schokoladensoufflé mit Bourbonvanilleeis	6,50 €
Mascarponecreme mit frischen Früchten	6,90 €

## Aperitifs

Campari Soda <sub>2</sub>	4 cl	4,00 €
Campari Orange <sub>2,3</sub>	4 cl	4,50 €
Martini bianco	4 cl	3,90 €
Sherry cream, medium, dry	4 cl	3,90 €
Glas Prosecco	0,1 l	4,50 €
Glas Prosecco mit Aperol <sub>2,6</sub>	0,1 l	4,90 €
Aperol Spritz <sub>2,6</sub>	0,3 l	6,50 €
Hugo	0,3 l	6,50 €
Himbeerhugo	0,3 l	6,90 €

## Biere

Warsteiner Pils	0,25 l	2,30 €
Warsteiner Pils alkoholfrei	0,33 l	2,50 €
Frankenheim Alt	0,25 l	2,50 €
Feldschlösschen Malzbier	0,25 l	2,30 €
Erdinger Weizenbier	0,50 l	4,00 €
Erdinger Weizenbier alkoholfrei	0,50 l	4,00 €

## Alkoholfreie Getränke

San Pellegrino	0,75 l	5,90 €
San Pellegrino	0,25 l	2,30 €
Coca Cola <sub>2,5</sub>	0,20 l	2,30 €
Coca Cola light <sub>2,5,7</sub>	0,20 l	2,30 €
Fanta <sub>2,5</sub>	0,20 l	2,30 €
Sprite	0,20 l	2,30 €
Apfelsaft	0,20 l	2,40 €
Maracujasaft	0,20 l	2,90 €
Orangensaft	0,20 l	2,40 €
Maracujasaftschorle	0,20 l	2,90 €
Apfelschorle	0,20 l	2,40 €
Ginger Ale	0,20 l	2,50 €
Tonic Water <sub>6</sub>	0,20 l	2,50 €
Bitter Lemon <sub>3,6</sub>	0,20 l	2,50 €

## Heisse Getränke

Cappucino <sub>5</sub>		2,90 €
Espresso <sub>5</sub>		2,30 €
Espresso macchiato <sub>5</sub>		2,50 €
Espresso corretto <sub>5</sub>		3,90 €
Doppio Espresso <sub>5</sub>		4,50 €
Latte Macchiato <sub>5</sub>		3,30 €
Kaffee <sub>5</sub>		2,30 €
Kakao		3,00 €
Tee		2,00 €

## Weine

	0,1 l	0,2 l
Rosè, trocken	2,50 €	4,90 €
Lambrusco, rot, süß, spritzig	2,50 €	4,90 €
Babera, rot, trocken	2,50 €	4,90 €
Frascati, weiß, trocken	2,50 €	4,90 €
Pinot Grigio, weiß, trocken, fruchtig	2,80 €	5,50 €
Frizzantino, weiß, süß, spritzig	2,50 €	4,90 €

## Unsere Weinempfehlung

	0,2 l	0,75 l
Rose DOC, fruchtbetont, leicht ,würzig, frisch	5,90 €	21,90 €
Merlot IGT, rot, trocken, fruchtig	5,90 €	21,90 €
Nero d'avola IGT, rot, trocken, fruchtig, kräftig	5,90 €	21,90 €
Primitivo IGT, rot, trocken, fruchtig, kräftig	5,90 €	21,90 €
Grillo, weiß, trocken, fruchtig, delikate Säure	5,90 €	21,90 €
Chardonnay, weiß, trocken, fruchtig,erfrischende Säure	5,90 €	21,90 €
Fiano, weiß, trocken,fruchtig-frisch, feingliedrige Säure	5,90 €	21,90 €

## Longdrinks

Bombay Sapphire London Dry Gin, Tonic Water	0,2 l	6,50 €
Absolut Vodka, Bitter Lemon	0,2 l	6,50 €
Southern Comfort, Ginger Ale	0,2 l	6,50 €
Jack Daniels, Coca Cola	0,2 l	6,50 €

## Grappe

Grappa della Casa	2 cl	3,50 €
Grappa Andrea da Ponte	2 cl	4,50 €
Grappa Nardini	2 cl	5,00 €
Grappa Miele	2 cl	4,50 €

## Spirituosen

Amaretto	2 cl	3,50 €
Sambuca	2 cl	3,50 €
Vecchia Romagna	2 cl	3,50 €
Marsala	2 cl	3,00 €
Marsala Mafioso	2 cl	3,90 €

## Bitters

Fernet Branca	2 cl	3,50 €
Averna	2 cl	3,50 €
Ramazotti	2 cl	3,50 €
Amaro del Capo	2 cl	3,50 €

<b>Rotweine</b>	<b>0,2 l</b>	<b>0,75 l</b>
Salice Salentino Riserva DOC, Apulien, Negroamaro und Malvasia nera, vollmundig, fruchtig, trocken, leichte Holznote	6,50 €	23,90 €
Primitivo di Manduria DOC, Apulien, Primitivo vollmundig, warm und weich	6,50 €	23,90 €
Valpolicella Ripasso, "Villa Bella" DOC, Venetien, Corvina, Rondinella, Corvinone, samtig, voll, anhaltend	7,90 €	29,90 €
Amarone della Valpolicella Classico, "Zeni" DOC, Venetien, Corvina, Rondinella, Molinara, kompakt, samtig, rund		49,90 €
Barbaresco "Marrone" DOCG, Piemont, Nebbiolo, trocken, vollmundig, harmonisch		53,90 €
Barolo " Marcenasco" DOCG, Piemont, Nebbiolo, stark, seidig, körperreich		57,50 €
Brunello di Montalcino "Poggio Salvi" DOCG, Toskana, Sangiovese, beerig, marmeladig, trocken		59,90 €

<b>Weissweine/Rosewein</b>	<b>0,2 l</b>	<b>0,75 l</b>
Regaleali IGT, Sizilien, Grecanico, Inzolia, Cataratto, leicht, harmonisch, säurearm	5,90 €	21,90 €
Scaia Bianca IGT, Venetien, Garganega, Trebbiano, Chardonnay, holundrig, trocken, fruchtig, frisch	5,90 €	21,90 €
Brezza "Lungarotti" IGT, Umbrien, Chardonnay, Grechetto, Pinot Grigio, exotisch, spritzig, leicht	5,90 €	21,90 €
Langhe Arneis "Marrone" DOC, Piemont, Arneis, elegant vollmundig, säuremild	6,50 €	23,90 €
Lugana "Cà Maiol" DOP, Venetien, Trebbiano di Lugana, voll frisch-fruchtig, charaktervoll	6,90 €	25,90 €
Gavi "Marrone" DOCG, Piemont, Cortese, säurebetont, fruchtig-herb, delikat	7,90 €	29,90 €
Lugana " Santa Cristina" DOC, Venetien, Trebbiano di Lugana, intensiv, lebhaft fruchtig, angenehme Säure	7,90 €	29,90 €
Rosato " Polvanera" IGT, Apulien, Primitivo, Aleatico, rund ausgewogen, fruchtig, spritzig, leichte mineralische Note	6,50 €	23,90 €

*Weitere ausgesuchte Weine im Angebot. Fragen Sie unser Servicepersonal!*