



Benvenuto! WILLLKOMMEN!

Federico Fellini, ein Magier unter den Regisseuren, hat längst vor seinem Tode seinen berechtigten Platz im Kreise der unvergänglichen Humanisten dieser Welt gefunden. Fellini und seine Filme sind nicht nur authentisches und visionäres Italien, sie sind von universellem Charakter. Genauso wie die grenzüberschreitende Dimension der italienischen Küche.

Unser „Ristorante Fellini“ ist eine bescheidene Hommage an die Ausstrahlung des Maestro Fellini. Unsere Gäste verstehen sich als unkonventionelle Feinschmecker, die bei Pesce, Pesto und einem Plausch mit dem Padron des Hauses ein Stück Filmgeschichte erleben wollen.

Lassen Sie sich inspirieren von italienischer Esskultur gepaart mit mediterranem Ambiente und Erinnerungen an die große Zeit des Federico Fellini.

EIN STARKES DUO

Italienische Lebensart und deutsche Geschäftigkeit –
ein starkes DUO.



„ ... Die charmanten Gastgeber Franco und Monika Scevola und das freundliche Team verwöhnen die Gäste mit einer ausgezeichneten saisonalen italienischen Küche aus verschiedenen Regionen. Besonders beachten sollte man die Empfehlung des Tages, die auf einer separaten Tafel präsentiert werden. Vorzügliche, hausgemachte Pasta. Jeden Monat ist ein besonderer Wein im Angebot.“

spoon (Magazin)



VORSPEISEN

Antipasti

- | | |
|--|-----------|
| 01 ANTIPASTI DI VERDURE
Vorspeiseteller mit frischem Gemüse | EUR 9,50 |
| 02 CRUDO MELONE
Parmaschinken mit Melone | EUR 10,50 |
| 03 CARPACCIO „CLASSICO“
Rohe Rindfleischscheiben mit Champignons, Rucola, gehobeltem Parmigiano-Käse ¹ und Olivenöl | EUR 9,50 |
| 04 MOZZARELLA CAPRESE
Mozzarella-Käse mit frischen Tomaten, Basilikum und Olivenöl | EUR 7,90 |
| 05 VITELLO TONNATO
Hauchdünn aufgeschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce | EUR 8,50 |
| 06 GAMBERETTI ALLE ERBE
Garnelen mit frischen Kräutern, Knoblauch und Weißweinsauce | EUR 11,00 |

SUPPEN

Zuppe

- | | |
|--|----------|
| 08 CREMA DI POMODORO
Tomatencrèmesuppe | EUR 4,50 |
| 09 MINISTRONE
Italienische Gemüsesuppe | EUR 4,50 |
| 10 ZUPPA DEL GIORNO
Suppe des Tages | EUR 4,50 |



SALATE

Insalate

- | | |
|---|----------|
| 24 INSALATA DI POMODORI
Tomatensalat mit Zwiebeln, Oregano und Olivenöl | EUR 5,00 |
| 25 INSALATA MISTA
Gemischter Salat mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Gurken und italienischem Dressing | EUR 5,00 |
| 26 INSALATA „CINECITTA“
Salat mit Thunfisch, Mozzarella, Parmaschinken, Zwiebeln, Artischocken und Dressing | EUR 8,00 |
| 27 INSALATA DEL „MAESTRO“
Rucolasalat mit gehobeltem Parmigiano-Käse, frischen Champignons, Parmaschinken und Zitronenvinaigrette | EUR 7,90 |

NUDELN

Pasta

- | | |
|--|-----------|
| 33 SPAGHETTI AL POMODORO
Spaghetti mit hausgemachter Tomatensauce und frischem Basilikum | EUR 6,50 |
| 34 SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE
Spaghetti mit hausgemachter Fleischsauce | EUR 7,00 |
| 35 SPAGHETTI ALLA CARBONARA
Spaghetti mit Ei, Speck ² und gehobeltem Parmigiano-Käse | EUR 7,50 |
| 36 FETTUCCINE AL PESTO
Feine Bandnudeln mit Pesto alla genovese und Pinienkernen | EUR 7,50 |
| 37 FETTUCCINE ALL' AMARCORD
Feine Bandnudeln mit Scampi, Zucchini und frischen Kirschtomaten | EUR 11,00 |
| 38 TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO
Gefüllte Nudeln mit Schinkensahnesauce ^{2,3,4} | EUR 7,50 |
| 39 PENNE CON JULIENNE DI VERDURA
Rohrnudeln mit frischem Gemüse und Knoblauch | EUR 7,80 |
| 40 GNOCCHETTI SARDI AL RAGÚ DI SALMONE
Sardische muschelförmige Nudeln mit Lachsragout und Thymian | EUR 10,00 |
| 41 GNOCCHI ALLA „MASINA“
Kartoffelnudeln mit Mozzarella, Tomatensauce und frischem Basilikum | EUR 7,50 |

Außerdem bieten wir täglich frisch hausgemachte Pastagerichte an –
Fragen Sie nach unserer täglich wechselnden Tages- oder Abendkarte.



PASTA ÜBERBACKEN

Pasta al forno

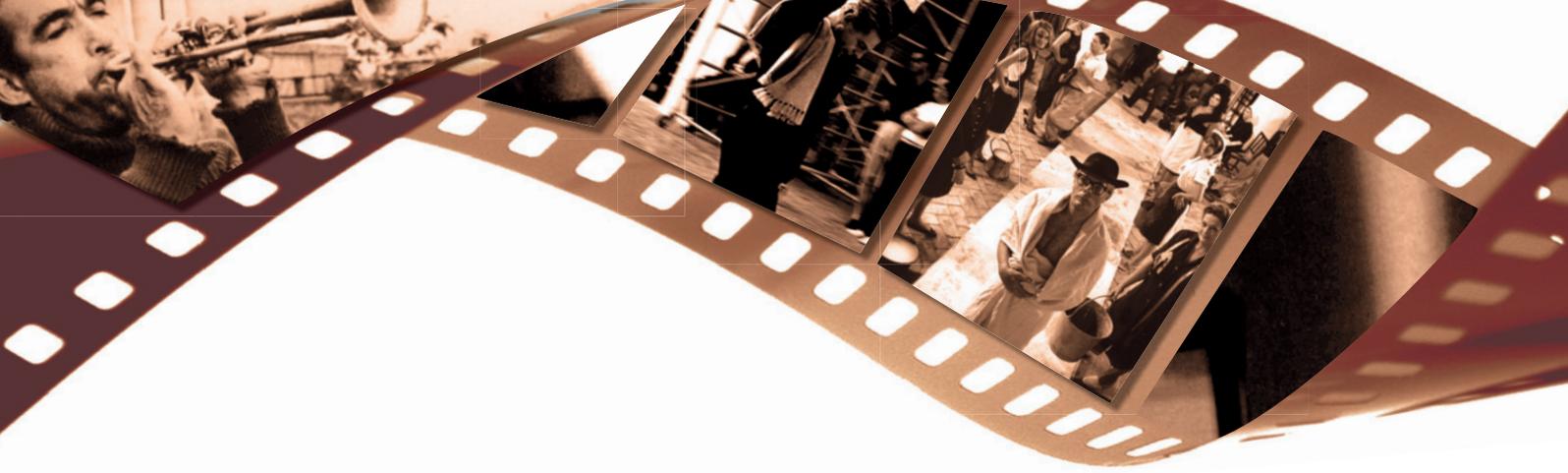
- | | | |
|----|---|----------|
| 42 | CANNELLONI
Hausgemachte Rohrnudeln mit Ricotta und Blattspinat gefüllt und mit Béchameltomatensauce überbacken | EUR 7,50 |
| 43 | LASAGNA „CLASSICA“
Nudelteigplatten mit Hackfleischsauce gefüllt mit Käse ¹ und Schinken ^{2,4} und mit Béchamel-Tomatensauce überbacken | EUR 7,50 |

PIZZEN

Pizza

- | | | |
|----|--|-----------|
| 61 | PIZZA „I CLOWNS“
Pizza mit Tomaten, Käse ¹ und Oregano | EUR 6,00 |
| 62 | PIZZA „IL BIDONE“
Pizza mit Tomaten, Käse ¹ , Artischocken, Salami ^{1,2,4} , Schinken ^{2,4} , frischen Champignons und frischer Paprika | EUR 7,00 |
| 63 | PIZZA „8 1/2“
Pizza mit Tomaten, Käse ¹ , Thunfisch, Zwiebeln | EUR 8,00 |
| 64 | PIZZA BIANCA „I VITELLONI“
Pizza mit Tomaten, Mozzarella, Spinat und frischen Tomaten | EUR 7,50 |
| 65 | PIZZA „SATYRICON“ (scharf)
Pizza mit Tomaten, Käse ¹ , Salami ^{1,2,4} und frischen Champignons | EUR 7,00 |
| 66 | PIZZA „LA NAVE VA“
Pizza mit Tomaten, Käse ¹ , Lachs und kleine Scampi | EUR 10,50 |
| 67 | PIZZA „FELLINI“
Pizza mit Tomaten, Mozzarella und Parmaschinken | EUR 10,50 |
| 68 | PIZZA „LA STRADA“
Pizza mit Tomaten und frischem Gemüse der Saison | EUR 9,50 |
| 69 | PIZZA „INTERVISTA“
Pizza mit Tomaten, Käse ¹ , Putenbruststreifen und frischen Champignons | EUR 9,00 |

Unsere Pizzen wurden nach Filmtiteln des italienischen Regisseurs „Federico Fellini“ benannt.



VOM SCHWEIN

Carne di Maiale

- | | | |
|----|---|-----------|
| 75 | SCALOPPINA ALLA CAMPAGNOLA
Schweine-Medaillons aus dem Lachsstück mit feiner Pilzmischung, Knoblauch und frischen Kirschtomaten | EUR 14,00 |
| 76 | SCALOPPINA AL GORGONZOLA
Schweine-Medaillons aus dem Lachsstück in Gorgonzolasauce ¹ | EUR 14,50 |
| 77 | SCALOPPINA AL VINO BIANCO
Schweine-Medaillons aus dem Lachsstück in Weißweinsauce | EUR 13,50 |
| 78 | SALTIMBOCCA ALLA ROMANA
Schweine-Medaillons aus dem Lachsstück mit Parmaschinken und Salbei | EUR 14,50 |
| 79 | PETTO DI TACCHINO ALLA TOSCANA
Truthahnbrust mit Rucola in pikanter Käsesahnesauce ¹ | EUR 13,80 |

VOM BIND

Carne di Manzo

- | | | |
|----|---|-----------|
| 82 | BISTECCA ALLA „GINGER E FRED“ (scharf)
Argentinisches Rumpsteak mit Oliven, Kapern, Oregano, Knoblauch und frischen Kirschtomaten | EUR 19,50 |
| 83 | BISTECCA AGLIO, OLIO, PEPERONCINO
Rumpsteak mit Knoblauch, Olivenöl und scharfen Peperoni | EUR 19,00 |
| 84 | FILETTO ALLA GRIGLIA
Rinderfilet vom Grill | EUR 22,50 |
| 85 | FILETTO „FELLINI“
Rinderfilet gefüllt mit Parmaschinken und Mozzarella in Cognacsauce | EUR 25,50 |

SAUCE AUF WUNSCH:

- | | | |
|----|---------------------------------------|----------|
| 86 | PIEMONTESE
mit Gorgonzola | EUR 3,00 |
| 87 | CASANOVA
mit grünem Pfeffer | EUR 3,00 |

Zu allen Fleischgerichten servieren wir als Beilage frisches Gemüse der Saison und Kartoffeln.



FISCH

Pesce

- | | | | |
|----|---|-----|-------|
| 90 | CALAMARI RUSTICI
Tintenfisch mit Kapern und Oliven in pikanter Tomatensauce | EUR | 14,50 |
| 91 | GAMBERI ALLA GRIGLIA
Garnelen (5 Stück) vom Grill | EUR | 21,00 |
| 92 | FILETTO DI SALMONE IN UMIDO
Gedünstetes Lachsfilet | EUR | 15,50 |
| 93 | ORATA AL PROSECCO
Doradefilet in Proseccosauce | EUR | 18,90 |

Zu allen Fischgerichten servieren wir als Beilage einen frischen Salat.
Außerdem bieten wir täglich frische Fischgerichte an – Fragen Sie nach unserer
täglich wechselnden Tages- oder Abendkarte

DESSERT

Dolce

- | | | | |
|----|--|-----|------|
| 95 | TIRAMISÚ
Das italienische Dessert aus Venetien mit einem Schuß Amaretto | EUR | 4,50 |
| 96 | PANNA COTTA
Das norditalienische Dessert mit Früchten der Saison | EUR | 4,50 |
| 97 | TARTUFO DEL „MAESTRO“
Schokoladiges Trüffelreis mit Espresso ⁹ übergossen
... Das Lieblingsdessert des italienischen Regisseurs Federico Fellini ... | EUR | 5,50 |



Bevande Calde

WARMGETRÄNKE

120 ESPRESSO ⁹	EUR 2,10
121 KAFFEE ⁹	EUR 2,10
122 CAPPUCCINO ⁹	EUR 2,50
123 CAFFE LATTE ⁹ Italienischer Milchkaffe	EUR 2,90
124 GLAS TEE Schwarz ⁹ , Pfefferminze oder Kamille	EUR 1,90

Bevande Fredde

KALTGETRÄNKE

130 ACQUA PANNA Stilles Wasser	0,25 l EUR 2,10 / 0,75 l EUR 4,50
132 SAN PELLEGRINO Wasser mit Kohlensäure	0,25 l EUR 2,10 / 0,75 l EUR 4,50
134 COCA COLA ^{1,9} / COCA COLA LIGHT ^{2,9,11} / FANTA ¹ / SPRITE / SPEZI ^{1,9}	0,2 l EUR 2,10 / 0,4 l EUR 3,90
140 SCHWEPPEs BITTER LEMON ¹⁰ / GINGER ALE ¹	0,2 l EUR 2,50
142 ORANGENSAFT / APFELSAFT / TRAUBENSAFT Säfte mit 100% Fruchtgehalt	0,2 l EUR 2,70 / 0,4 l EUR 4,90
145 SAFTSCHORLE Nach Wahl	0,2 l EUR 2,20 / 0,4 l EUR 4,00



1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = mit Phosphat, 8 = mit Milcheiweiß, 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig, 11 = mit Süßungsmitteln, 12 = enthält eine Phenylalaninquelle, 13 = gewachst



APERITIFS

Aperitivi

- | | | |
|-----|---|-----------------------------------|
| 100 | PROSECCO DI CONEGLIANO (11%)
Sehr trocken, harmonisch, feine Fruchtnote | 0,1 l EUR 3,90 / 0,75 l EUR 26,50 |
| 102 | APEROL SPRITZ (11%)
Prosecco mit Aperol ¹ | 4 cl Fl. EUR 5,50 |
| 104 | CAMPARI¹ (25%)
Mit Soda oder Orangensaft | 4 cl Fl. EUR 4,90 |
| 105 | MARTINI (18%)
Dry, Rosso oder Bianco | 5 cl EUR 3,90 |
| 106 | SANBITTER¹
Italienischer alkoholfreier Aperitif aus Zitrusfrüchten und Alpenkräutern | 0,1 l EUR 3,80 |

HAUSWEIN

Vini della casa

- | | | |
|-----|--|----------------|
| 110 | VINO BIANCO DELLA CASA (11,5%)
Trocken, frisch, harmonisch | 0,2 l EUR 3,80 |
| 111 | VINO ROSSO DELLA CASA (12%)
Trocken, harmonisch, würzig | 0,2 l EUR 3,80 |
| 112 | LAMBRUSCO (7%)
Lieblich, fruchtig, perlend | 0,2 l EUR 3,80 |
| 113 | WEINSCHORLE
Mit Weißwein oder Rotwein | 0,2 l EUR 3,80 |



WEISSWEINE

Vini Bianchi

FUMAIO - CASTELLO BANFI

Trocken, weich, würzig, gute Struktur;
Frisch und aromatisch mit guter Länge
Rebsorten: Sauvignon und Chardonnay
Toskana, Italien



0,11 EUR 2,90
0,21 EUR 5,60
0,75 l EUR 19,50

LUGANA DOC - FARINA

Trocken, fruchtig, weich, harmonisch und delikates
Frisch und fein, erinnert an weiße Blüten und
Früchte, Anklänge von Aprikose und Apfel
Rebsorte: Trebbiano di Lugana
Venetien, Italien



0,11 EUR 3,50
0,21 EUR 6,70
0,75 l EUR 23,50

PLATTENRIEGL - GIRLAN

Elegante Fülle und Kraft, frisch und saftig mit
lebendiger Frische, mineralisch, lang anhaltend
Rebsorte: Weißburgunder und Pinot bianco
Trentino, Italien



0,11 EUR 4,50
0,21 EUR 8,50
0,75 l EUR 29,50

INSOLIA Y - BAGLIO DI PIANETTO

Gute Struktur und Ausgewogenheit, Mineralisch,
frisches, intensives Bouquet, gute Länge
Rebsorte: 100% Insolia
Sizilien, Italien



0,11 EUR 3,50
0,21 EUR 6,40
0,75 l EUR 22,00

CRITONE - LIBRANDI

Trocken, vollmundig, weich mit schöner Länge;
Fruchtig mit anhaltendem Aroma und Frische
Rebsorten: 90% Chardonnay und 10% Sauvignon
Kalabrien, Italien



0,11 EUR 3,70
0,21 EUR 7,00
0,75 l EUR 24,50

Suchen Sie einen besonderen Weißwein?
- Fragen Sie nach unserer Raritätenkarte!

ROTWEINE

Vini Rossi

COL DI SASSO - CASTELLO BANFI

Harmonisch, fruchtig, körperreich;
Mit gut balancierter Säure

Rebsorten: Cabernet Sauvignon und Sangiovese
Toskana, Italien



0,11 EUR 3,50

0,21 EUR 6,40

0,75 l EUR 22,00

SHYMER – BAGLIO DI PIANETTO

Sehr fein und intensiv, weich und ausgewogen,
anhaltende Aromen; Sehr feiner und
intensiver Duft nach Kirsch und Vanille mit
würzig-pfeffriger Note

Rebsorte: 50% Syrah, 50% Merlot
Latium, Italien



0,11 EUR 3,50

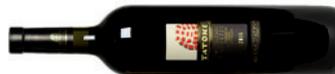
0,21 EUR 6,40

0,75 l EUR 22,00

TATONE - TERRA D' ALIGI

Sehr elegant und ausgewogen, mit betonten
samtweichen Tanninen; Langanhaltend

Rebsorte: Montepulciano
Abruzzen, Italien



0,11 EUR 4,10

0,21 EUR 7,90

0,75 l EUR 27,50

GHENOS PRIMITIVO - TORREVENTO

Vollmundig, mit großer Frucht und kräftigem
Körper; Samtig mit guter Struktur

Rebsorte: Primitivo di Manduria
Apulien, Italien



0,11 EUR 3,70

0,21 EUR 7,00

0,75 l EUR 24,50

COSTERA - ARGIOLAS

Warm, voll und samtig. Rund und harmonisch;
Mit guter Struktur und charakteristischem Aroma

Rebsorten: Cannonau, Carignano und Bovale sardo
Sardinien, Italien



0,11 EUR 4,50

0,21 EUR 8,50

0,75 l EUR 29,50

Suchen Sie einen besonderen Rotwein?
- Fragen Sie nach unserer Raritätenkarte!



BIERE

Birre

150 KÖNIG PILSENER vom Fass	0,3 l EUR 2,60 / 0,5 l EUR 4,00
152 KÖNIG PILSENER RADLER vom Fass	0,3 l EUR 2,60 / 0,5 l EUR 4,00
154 KÖNIG PILSENER ALKOHOLFREI	0,33 l EUR 2,60
155 BENEDIKTINER WEISSBIER	0,5 l EUR 4,00
156 BENEDIKTINER WEISSBIER ALKOHOLFREI	0,5 l EUR 4,00
157 KÖSTRITZER SCHWARZBIER	0,33 l EUR 2,50
158 KANDI MALZBIER	0,33 l EUR 2,10

König Pilsener

König Pilsener
ALKOHOLFREI

Köstritzer

KANDI
MALZ

DIGESTIVE

Bevande Alcooliche

160 GRAPPA (40%) Weitere Sorten finden Sie auf unserer gesonderten Grappakarte.	2 cl EUR 3,00
161 SAMBUCA (40%)	2 cl EUR 3,00
162 FERNET BRANCA ¹ (42%)	2 cl EUR 3,00
163 AVERNA ¹ (32%)	2 cl EUR 3,00
164 RAMAZZOTTI ¹ (30%)	2 cl EUR 3,00
165 AMARETTO (21%)	2 cl EUR 3,00
166 CYNAR ¹ (16,5%)	2 cl EUR 3,00
167 VECCHIA ROMAGNA (40 %)	2 cl EUR 3,20
168 LIMONCELLO (40 %)	2 cl EUR 3,00



EVENTS - CATERING

Eventi – Catering

Im Ristorante Fellini lassen sich kleine und große Anlässe stilvoll feiern. Verschiedenste Menü- oder Buffetvariationen und ein herzlicher Service verwöhnen Ihre Gäste auf italienische Art. Das Preis-Leistungsverhältnis gilt als hervorragend und wird von unseren Kunden immer wieder gelobt.

Wir laden Sie herzlich ein, mit uns im Ristorante Fellini Ihre Feier auszurichten!
Kapazität: max. 70 Personen

Für private oder geschäftliche Veranstaltungen ab 20 Personen können Sie auch den **Catering-Service** unseres Hauses buchen.

Rufen Sie uns an. Wir beraten Sie gern!

RISTORANTE FELLINI

Vofstraße 42
30161 Hannover

Tel +49 (0) 511. 62 37 60
Fax +49 (0) 511. 600 28 03

info@ristorante-fellini.de

WWW.RISTORANTE-FELLINI.DE

Öffnungszeiten:

Dienstag bis Sonntag 12 - 15 Uhr und 18 - 23 Uhr

Montag geschlossen