

PANE e VINO

ENOTECA & RISTORANTE





BENVENUTI BEI PANE E VINO

Wir heißen Sie herzlich willkommen in unserem Haus – einem Ort, an dem italienische Lebensfreude, Gastfreundschaft und kulinarische Raffinesse aufeinandertreffen.

Pane e Vino steht für mehr als Brot und Wein. Es steht für Wärme, Gemeinschaft und die Kunst, das Leben zu genießen – mit Zeit, Hingabe und Liebe zum Detail.

Unsere Küche ist inspiriert von traditionellen Familienrezepten aus den verschiedenen Regionen Italiens – von der sanften Küste Liguriens bis in die sonnengetränkten Ebenen Siziliens. Dabei achten wir auf höchste Qualität bei allen Zutaten, bevorzugen lokale Produzenten und bereiten alles frisch und mit Respekt für das Ursprüngliche zu.

Ob ein Glas Wein zum Ankommen, frische Pasta oder ein Dolci zum Ausklang: Jeder Gang ist eine Einladung zum Verweilen. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!


Ihr Team von Pane e Vino

ANTIPASTI E ZUPPE

VORSPEISEN UND SUPPEN

ANTIPASTO ITALIANO 16

Vegetarisch italienisch gemischte Vorspeise




VITELO TONNATO 17

Zartes Kalbfleisch in Thunfischmayonnaise




CARPACCIO DI MANZO 18

Hauchdünnes Rinderfilet mit Parmesan und Rucola
Optional empfehlen wir frische Trüffel +6




BURRATA E PARMA 18

Saftige Büffel-Mozzarella mit Buttercremefüllung
und Parma auf Tomate



ANTIPASTO „PANE E VINO“ PER 2 36

Typisch italienische Vorspeisenvariation
(Für zwei Personen)




TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI 24

Italienische Aufschnittplatte




SALMONE MARINATO (HAUSGEMACHT) 22

Marinierter Lachs auf Wildkräutersalat mit Zwiebeln und rosaner Pfeffer




TATAR DI MANZO (KLEIN/GROß) 18 | 25

Tatar vom Black Angus
Kleine Portion (100 g) oder große Portion (150 g)
Optional empfehlen wir frische Trüffel +6



CREMA DI POMODORO CON CIOCCOLATTO 10

Tomaten-Cremesuppe mit Zartbitterschokolade



BRODO ALLA BAVESE 9

Fleischbrühe, Tortellini und Ei

PASTA

NUDELGERICHTE

TORTELLACCI NERI RIPIENI AL SALMONE AFFUMICATO 24
Schwarze gefüllte Tortellacci mit Räucherlachs



PACCHERI CON RAGU DI OSSOBUCO 20
Mit Ragout von der Beinscheibe



SPAGHETTI ALLA CARBONARA 18
Traditionelle Carbonara mit Ei, Pfeffer,
Pecorino Romano und Guanciale (Speck)
Optional mit sizilianischen Pistazien +3



PAPPARDELLE ALLA CREMA DI TARTUFO E MANZO 32
Bandnudeln mit Trüffelcreme, Filetstreifen
und frischen Trüffel



PAPPARDELLE ALLO CHEF 24
Bandnudeln mit Knoblauch, Öl, Chili, getrockneten
Kirschtomaten und Filetstreifen



TAGLIATELLE AL FAGOTTO 18
Im Parmesan* geschwenkte Pasta, Trüffel-Butter,
grober Pfeffer und Parmaschinken
Optional empfehlen wir frische Trüffel +6



GARGANELLI SALSICCIA E PORCINI 22
Steinpilze, Knoblauch, Chili, Kirschtomaten, originale
und gehackte italienische Salsiccia-Wurst vom
schwarzen Schwein



CARAMELLE AL BUONGUSTAIO 22
Mit Gorgonzola, Birne in Parmesankörbchen*



SPAGHETTI CON SCAMPI E RUCOLA 19
Mit Garnelen, Knoblauch, Chili, Kirschtomaten und Rucola



LASAGNE AL RAGU DI VITELLO E TARTUFO 24
Lasagne mit Kalbsragout und frische Trüffel

* Auf Wunsch können wir Parmesan weglassen

PESCE E CARNE FISCH UND FLEISCH

SALTINBOCCA ALLA ROMANA 29

Kalbfleisch (geklopft) mit Parmaschinken in Salbei-Butter gebraten
und mit Weißwein abgelöscht



CORRE DI AGNIELLO SU PURE DI PATATE 36

Lammkarre auf getrüffelten Kartoffelpüree und frische Trüffel (optional)



TAGLIATA DI BLACK ANGUS CON SPAGHETTI AGLIO E OLIO 39

Trangiertes Roastbeef vom Lavasteingrill auf Spaghetti, Knoblauch und Chili



POLPO ALLA GRIGLIA CON PURE DI PATATE E CIPOLLA DI TROPEA 34

Oktopus mit einer Kartoffelpüree und süßen Zwiebeln aus Tropea



FILETTO DI BLACK ANGUS ALLA GRIGLIA 39

Filet vom Black Angus vom Grill



FILETTO DI BLACK ANGUS E POLPO ALLA GRIGLIA „SURF UND TURF“ 48

Oktopus auf Black Angus Filet vom Grill 200 g



RETTANGOLI AI CROSTACEI E SCAMPI 38

Schwarze Maultaschen gefüllt mit Krustentiere, dazu Scampi



BRONZINO SU SPINACI AGLIO CON PATATE AL ROSMARINO 32

Wolfsbarsch mit Knoblauchspinat und Rosmarinkartoffeln

FRAGEN SIE GERN UNSER PERSONAL NACH
WAGYUFLEISCH UND ANDEREN FISCHSPEZIALITÄTEN

BEILAGEN

Kartoffeln und Gemüse sind inklusive. Spaghetti sind inklusive, wenn aufgeführt.
Für andere Beilagen gelten diese Preise:

Caponata Siciliana 8 • Wildkräutersalat 6 • Brotkorb 2
Spaghetti Aglio Olio oder Butter 7 • Umweltpauschale für Verpackung 1



INSALATE SALATE

RUCOLA, GRANA E PERÒ CON
BALSAMICO DI GIUSEPPE GIUSTI 16
Rucola, Parmesanflocken, Birnenstücke und
Kirschtomaten

BOSCO E MARE 18
Wildkräuter-Salat mit italienischen Premium
Thunfisch, Zwiebeln und Kirschtomaten

CARPACCIO DI POMODORI CON BURRATA 15
Tomatencarpaccio mit Burrata und Giuseppe Giusti
Balsamico aus Modena

TAGLIATA DI BLACK ANGUS 36
Trangiertes Black Angus Roastbeef (200 g) auf Rucola,
Kirschtomaten und Parmesanflocken

MENU PER BAMBINI KINDERKARTE

SPAGHETTI NAPOLI 8
Mit Tomatensoße

TORTELLINI TRI COLORI PROSCIUTTO
E PANNA 10
Pasta mit Schinken-Sahne-Soße

TORTELLINI TRICOLORI AL BURRO 9
Dreifarbige Tortellini in Butter

GELATO 2,5
Kugel Vanilleeis

TARTUFO BUENO 9
Kinder Bueno Eis

DOLCI DESSERT

TIRAMISU 9
Mit Biscuits, Mascarpone und Espresso

PANNA COTTA FRUTTI DI BOSCO 9
Gekochte Sahne mit Vanille, Erdbeersoße und
Waldbeeren

CREME BRULEE 9
Süßspeise aus Eigelb, Sahne, Vanille und
karamellisiertem Zucker

TARTUFO NERO / PISTACCHIO 9 | 10
Originale Eisspezialität aus Pizzo, Kalabrien mit
Zartbitter oder Pistazien

SOUFFLES AL CIOCCOLATO 9
Warme Schokoküchlein mit flüssigem Kern

SORBETO AL LIMONE 10
Zitronensorbet mit Schuss Limoncello

PANNA COTTA CREMA DI PISTACCHIO
E TARTUFO 15
Panna Cotta mit hausgemachter Pistaziensoße und
frischem Trüffel

ESPRESSO AFFOGATO 8
Doppelter Espresso mit Vanilleeis



WIR EMPFEHLEN
ZUM DESSERT



ZIBIBBO DESSERTWEIN 5
Süße typische sizilianische Spezialität
0,05 l

VINO ROSSO ROTWEIN

0,2l

PRIMITIVO LEONE DE CASTRIS
SALENTO PUGLIA

Trocken | fruchtig | körperreich | 14 %

CANNONAU ISOLA DEI NURAGHI
SARDEGNA

Trocken | Kirsche | Tabak | 13,5 %

NERO D'AVOLA TENUTA RAPITALA'
SICILIA

Trocken | Vanille | Feige | 13,5 %

LAMBRUSCO ENOVITE EMIGLIA
ROMAGNA

Perlig | lieblich | beerig | 12 %

VINO BIANCO WEIß- UND ROSÉWEIN

0,2l

UGANA CANTINE DONINI VENETO
GARDA

Trocken | grüner Apfel | Pampelmuse | 12,5 %

VERMENTINO ISOLA DEI NURAGHI
SARDEGNA

Trocken | fruchtig | Pfirsich | Honig | Zitrone | 13,5 %

FRIZZANTINO ENOVITE EMIGLIA
ROMAGNA

Lieblich | perlig | Aprikose | Steinobst | 7,5 %

CHIARETTO DI BARDOLINO
CANTINA CASTELNUOVO ROSÉ

Trocken | Himbeere | rote Johannisbeere | Limette | 12 %



BEVANDE GETRÄNKE

SOFTDRINKS

~~~~~ 0,25 l 0,75 l

SAN PELLEGRINO • ACQUA PANNA 3 7

RED BULL • RED BULL SUGARFREE 5

~~~~~ 0,2 l 0,33 l

COCA-COLA • COCA-COLA ZERO •
FANTA • SPRITE • MEZZO MIX •

THOMAS HENRY
GINGER ALE • TONIC • BITTER LEMON 3

APFEL • ORANGE • KIRSCH • MANGO •
MARACUJA • BANANE • ERDBEERE •
SCHWARZE JOHANNISBEERE 3,2

~~~~~ 0,4 l

FRUCHTSCHORLE 5

## BIER

~~~~~ 0,2 l 0,4 l

FELDSCHLÖßCHEN • SCHWARZER
STEIGER • RÄDLER • DIESEL 3 5,5

~~~~~ 0,3 l 0,33 l 0,5 l

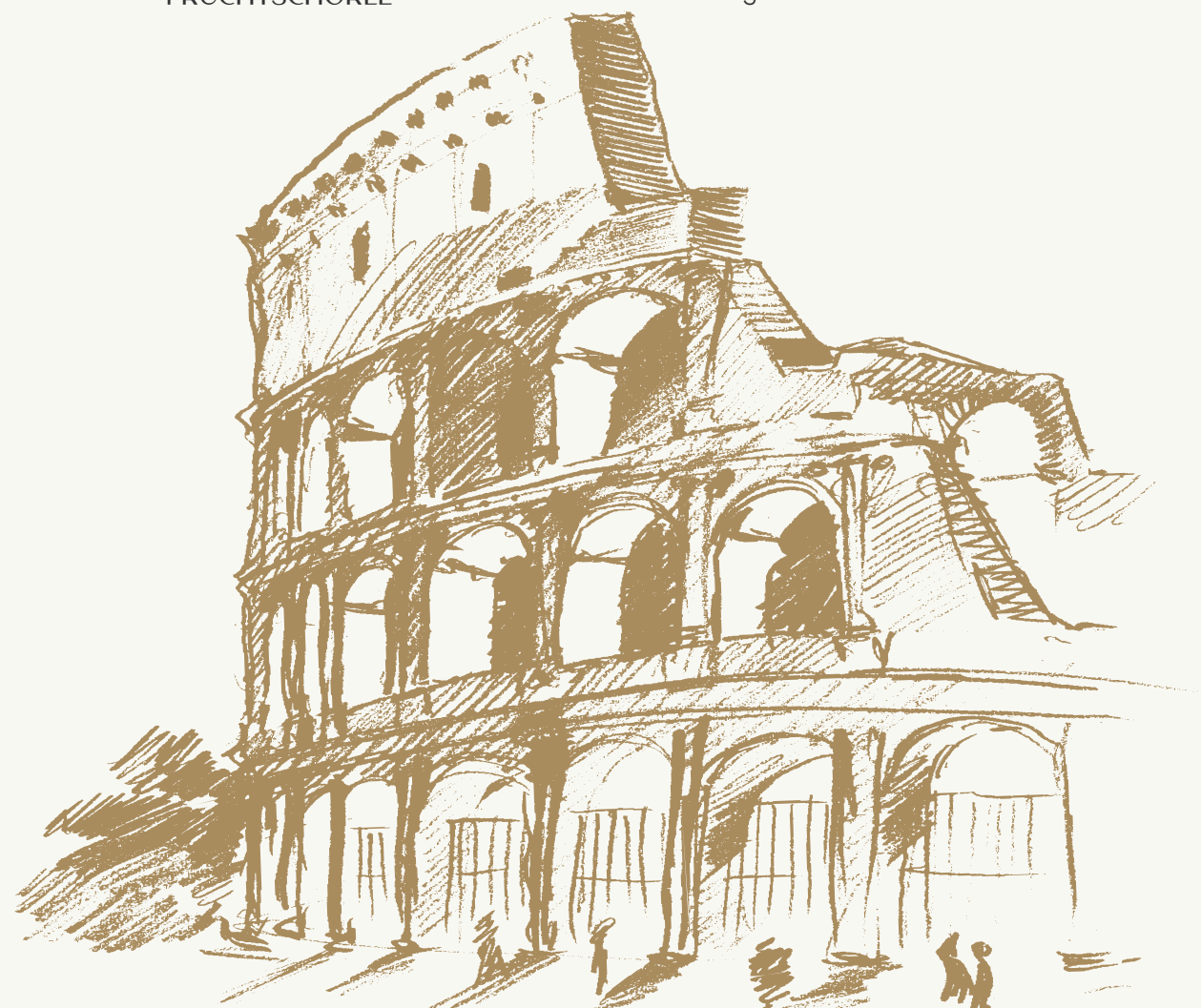
ERDINGER HOFEWEIZEN 4 5,5

ERDINGER DUNKLES • KRISTALL •  
ALKOHOLFREI 5,5

COLAWEIZEN • BANANENWEIZEN 6,5

BIRRA MORETTI 5

BIRRA MESSINA CRISTALLI DI SALE 6  
Sizilianisches Bier mit Salzkristallen





# BEVANDE GETRÄNKE

## HEIßGETRÄNKE

\* ILLY CAFÉ \*

KOFFEE 3,5

ESPRESSO 3

ESPRESSO DOPPIO 5

ESPRESSO MACCHIATO 3,5

ESPRESSO BOMBARDINO  
MIT ITALIENISCHEM EIERLIKÖR 7

ESPRESSO CORRETTO CON GRAPPA 6

ESPRESSO BARRACUITO

Mit Likör 4,3

Mit süßer Kondensmilch und Milchschaum 8

CAPPUCCINO 5

LATTE MACCHIATO 5,5

ITALIENISCHE TRINKSCHOKOLADEN 6  
Zartbitter, Vollmilch oder Weiß

HEIßE ZITRONE 3,5

GROG (4 CL RUM) 6

TEE 3,5

Schwarzer, Grüner, Früchte, Minze oder Kräuter



LAKTOSEFREIE MILCH 1  
Auf Wunsch für Ihren Kaffee

## LONGDRINKS

ESPRESSO MARTINI 15

CAMPARI ORANGE 10

GIN TONIC 11

WODKA LEMON 12

BACARDI COLA 12

LMONCELLO MARTINI 15

## APERITIF

CAMPARI NEGRONI 12  
Campari, Gin, süßer Wermut

CAMPARI SPRITZ 9  
Campari, Frizzantino, Soda

CRODINO SPRITZ 7,5  
Alternative zu Aperol Spritz, alkoholfrei

NEGRONI 12  
Gin, Campari und süßer Wermut

APEROL SPRITZ 8,5  
Aperol, Frizzantino, Soda

LMONCELLO SPRITZ 9  
Zitronenlikör, Frizzantino, Soda

HUGO 9  
Holunder- / Limettensirup, Frizzantino, Soda

FRAGOLINO 10  
Erdbeerlikör, Erdbeersaft, Frizzantino, Soda

LILLET WILDBERRY 9  
Lillet, Frizzantino, Schweppes Wildberry

SARTI SPRITZ 9  
Blutorangenlikör, Bitter Lemon, Soda

KUR IMPERIAL 12  
Eingelegte Hibiskusblüte, Prosecco

MARTINI BIANCO / ROSSO / SECCO 6CL 6

VERMUT VON GIUSEPPE GIUSTI 9

TRENTINO D.O.C. SCHAUMWEINE 0,1L 8

ROTARI SPUMANTE BIANCO 0,1L 8

ROTARI SPUMANTE ROSÉ 0,1L 8

DEUTZ CHAMPAGNER WEIß 0,1L 13

DEUTZ CHAMPAGNER ROSÉ 0,1L 15

GODITI ESCLUSIVAMENTE GLI ALCOLICI  
SPIRITUOSI

RUM, WHISKEY UND CO 4 CL

BOTUCAL RUM 8

RUM DON PAPA 8

JIM BEAM 7

JOHNNIE WALKER (RED LABEL) 7

CHIVAS REGAL 8

HENNESSY COGNAC 10

HENNESSY X.O. 30

VECCHIA ROMAGNA 7

WODKA ABSOLUT 6

LICUORE E DEGESTIVO 4 CL

AVERNA SICILIA 5

RAMAZOTTI MILANO 5

SAMBUCA MOLINARI 5

FERNET BRANCA KRÄUTER 5

BAILEYS IRISH CREAM 6

BOMBARDINO 6

GRAND MARNIER 6

AMARETTO 5

CALVADOS 6

FRANGELICO HASELNUSS 6





## RESERVIEREN SIE IHREN TISCH FÜR DAS NÄCHSTE MAL

### **Pane e Vino**

Dittrichring 18 – 20  
04109 Leipzig

☎ 0341 4428 5991

✉ [info@paneelvino-leipzig.de](mailto:info@paneelvino-leipzig.de)

🌐 [paneelvino-leipzig.de](http://paneelvino-leipzig.de)



Website



English Menu