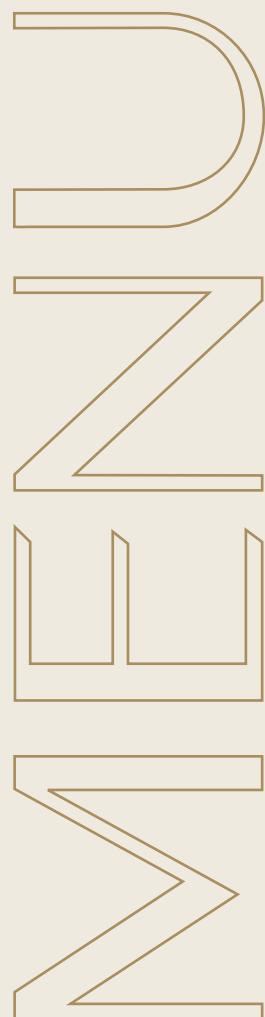


PANE e VINO

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



VITELLO 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 ALL'OLIO 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

CARMELLE AL BUONGUSTAO 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 geträufelten 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 GIGLIA 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

FRÄGEN SIE GERN UNSER PERSONAL NACH
WAGYU FLEISCH 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 PERA CON
BALSAMICO DI GIUSEPPE GIUSTI**
Rucola, Parmesanflocken, Birnenstücke und
Kirschtomaten

BOSCO E MARE
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
Tranquiertes Black Angus Roastbeef (200 g) auf Rucola,
Kirschtomaten und Parmesanflocken



MENU PER BAMBINI KINDERKARTE

SPAGHETTI NAPOLI
Mit Tomatensoße

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

TORTELLINI TRICOLORI AL BURRO
Dreifarbige Tortellini in Butter

GELATO
Kugel Vanilleeis

TARTUFO BUENO
Kinder Bueno Eis

DOLCI DESSERT

TIRAMISU 9
16 Mit Biscuits, Mascarpone und Espresso

PANNA COTTA FRUTTI DI BOSCO 9
18 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
Warmer 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

8

10

9

2,5

9



**WIR EMPFEHLEN
ZUM DESSERT**

ZIBIBBO DESSERTWEIN 5
Süße typische sizilianische Spezialität
0,05 l

VINO ROSSO ROTWEIN

~~~~~ 0,2 l

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

~~~~~ 0,2 l

LUGANA 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 | | 0,2 l | 0,4 l |
| SAN PELLEGRINO · ACQUA PANNA | 3 | 7 | FELDSCHLÖßCHEN · SCHWARZER STEIGER · RADLER · DIESEL | 3 | 5,5 | |
| RED BULL · RED BULL SUGARFREE | 5 | | | 0,3 l | 0,33 l | 0,5 l |
| | | 0,2 l | 0,33 l | ERDINGER HÖFEWEIZEN | 4 | 5,5 |
| COCA-COLA · COCA-COLA ZERO · FANTA · SPRITE · MEZZO MIX · | | | ERDINGER DUNKLES · KRISTALL · ALKOHOLFREI | | | 5,5 |
| THOMAS HENRY GINGER ALE · TONIC · BITTER LEMON | 3 | | COLAWEIZEN · BANANENWEIZEN | | | 6,5 |
| APFEL · ORANGE · KIRSCH · MANGO · MARACUJA · BANANE · ERDBEERE · SCHWARZE JOHANNISBEERE | 3,2 | | BIRRA MORETTI | | | 5 |
| | | 0,4 l | BIRRA MESSINA CRISTALLI DI SALE | 6 | | |
| FRUCHTSCHORLE | | 5 | Sizilianisches Bier mit Salzkristallen | | | |

BIER



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 BARRAQUITO

Mit Likör 4,3

Mit süßer Kondensmilch und Milchschaum 8

CAPPUCCINO 5

LATTE MACCHIATO 5,5

ITALIENISCHE TRINKSCHOKOLÄDEN 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

LIMONCELLO 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

LIMONCELLO 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

KIR IMPERIAL 12

Eingelegte Hibiskusblüte, Prosecco

MARTINI BIANCO / ROSSO / SECCO 6CL 6

WERMUT 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
SPIRITUOSEN

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 BRONCA 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@paneevino-leipzig.de

🌐 paneevino-leipzig.de



Website



English Menu