



Ristorante

Il Mestolo

Schwachhauser Heerstraße 84 - 28209 Bremen

Reservierungen über

ilmestolobremen@gmail.com oder +49 1577 1505497

*Liebe Gäste, wir wünschen Euch einen
schönen Aufenthalt. Bei Fragen oder
Anregungen, zögern Sie nicht uns
anzusprechen!*

Unsere Öffnungszeiten sind wie folgt:

Montag bis Freitag

von 11:30 Uhr bis 14:30 Uhr

Montag bis Sonntag

17:30 bis 22:30

Wir bieten auch Catering, Partyservice u.v.m. an.
Sprechen Sie uns gerne darauf an!



Il Mestolo

Aperitive

Aperol Spritz ¹	0,2 l	7,50
Aperitif Rosato	10 cl	5,00
Prosecco trocken	10 cl	4,00
Aperol Orange ¹	4 cl	6,00
Campari Orange ¹	4 cl	7,00
Martini (<i>Bianco, Rosso</i>¹)	5 cl	6,00
Sherry (<i>Medium oder Dry</i>)	5 cl	6,00



Il Mestolo

Vorspeisen

Antipasti	21,90
große Portion gemischter italienischer Vorspeise	
kleine Portion	13,90
Melanzane e Zucchini al forno ^{1,2,c}	13,90
Auberginen und Zucchini mit Tomaten, Mozzarella, Knoblauch mit Käse überbacken	
Vitello Tonnato ^{c,k,o}	14,90
dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch überzogen mit Thunfischsauce	
Carpaccio Manzo ^{c,o,2}	14,90
vom Rind mit Olivenöl, Rucola und Parmesankäse	
Mozzarella Carprese ^c	13,90
Tomaten, Büffelmozzarella und Basilikum	
Bruschetta ^a	6,90
geröstetes Brot mit Tomaten, Knoblauch und Basilikum	



Il Mestolo

Suppen

Zuppa di Pomodoro ^c	6,90
Tomatensuppe mit Basilikumpesto	
Minestrone	7,90
Italienische Gemüsesuppe	
Zuppa di Stracciatella ^{c,d}	7,90
Eiersuppe mit Parmesan	
Zuppa di pollo ^c	8,90
Hühnersuppe mit Kokosmilch, Chili und Lauch	
„Il Mestolo“ speciale ^{k,m}	11,90
Fischsuppe nach Wahl:	
Lachs, Zander, Seehecht, Garnelen	



Salat

Insalata Mista ^f	5,90
kleiner Salat	
großer Salat	8,90
Insalata con Tonno ^{c,f}	14,90
Salat mit Thunfisch und Zwiebeln	
Insalata con Pollo ^f	14,90
Salat mit gegrillter Hähnchenbrust und frischen Früchten	
Insalata con Manzo ^{c,f}	15,90
mit Rindersteakstreifen und Parmesan	
Insalata con Gamberoni ^{f,m}	21,90
mit 4 großen Gambas, Kirschtomaten, Rucola und Parmesan	



Il Mestolo

Pizza

Pizza Salami ^{1,2,a,c}	12,90
mit Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola und Salami	
Pizza Prosciutto ^{1,2,a,c}	12,90
mit Tomatensauce, Mozzarella und Schinken	
Pizza Tonno ^{1,2,a,c,k}	13,90
mit Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln	
Pizza Quattro Stagioni ^{1,2,3,a,c}	14,90
mit Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Schinken, Paprika und Champignons	
Pizza Diavolo ^{1,2,a,c}	15,90
mit Tomatensauce, Mozzarella, Hähnchenbrust, Peperoni und roten Zwiebeln	
Pizza Bellinea ^{1,2,a,c}	15,90
mit Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken und Rucola	
Pizza Manzo ^{1,2,a,c}	17,90
mit Tomatensauce, Mozzarella, Rindersteakstreifen, Rucola und Parmesan	
Pizza Speciale ^{1,2,a}	19,90
mit Trüffelcreme, Rindersteakstreifen und Champignons	
Pizza Verdura ^{1,2,a,c}	13,90
mit gegrilltem Gemüse	



Il Mestolo

Pasta

Linguine con verdure^{a,c}	16,90
mit mediterranem Gemüse in leichtem Olivenöl und Tomatensauce, sowie gehobeltem Parmesan	
Linguine mit Gambas^{a,c,k}	20,90
mit 5 gegrillten Gambas und Kirschtomaten in Cognacsahnesauce	
Tagliatelle mit Lachs^{a,c,k}	17,90
mit Lachs und Kirschtomaten in Hummersauce	
Tagliatelle Gorgonzola^{a,c}	19,90
mit Kalbfleischstreifen in Gorgonzolasauce und Kirschtomaten	
Penne Arrabbiatta^a	10,90
mit scharfer Tomatensauce mit Peperoni, Zwiebeln und Knoblauch	
Penne Diavolo^{a,c}	13,90
mit Hähnchenbruststreifen und Champignons in scharfer Tomaten- und Sahnesauce	
Penne con Manzo^{a,c}	19,90
mit Rindersteakstreifen und Champignons in Trüffelsauce	
Ravioli^a	19,90
gefüllt mit Steinpilzen und Trüffel, dazu Kräuterseitlinge und Rindersteakstreifen	



Il Mestolo

Gnocchi^{a,c}

15,90

gefüllt mit Trüffel und Ziegenkäse in Salbeibutter

Tortelloni Panna^{a,c}

16,90

mit Schinken und Champignons in Sahnesauce



Alle Fleischgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln oder Gemüse der Saison serviert.

Fleisch vom Kalb

Saltimbocca alla Romana ^{c,2} 25,90

Kalbschnitzel mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce

Medaillons Marsala ^{5,8,c} 26,90

Kalbsmedaillons mit Champignons in Marsalasauce

Fleisch vom Schwein

Filetto di Maiale ai Funghi ^c 22,90

Schweinefiletmedaillons in Champignonsauce

Filetto die Maiale al pepe verde ^c 22,90

Schweinefiletmedaillons in Pfeffersauce

Fleisch vom Huhn

Pollo Diavolo 16,90

gegrillte Hähnchenbrust in scharfer Tomatensauce mit Knoblauch

Pollo al pepe verde ^c 18,90

Hähnchenfilet in Pfeffersauce



Il Mestolo

Fleisch vom Rind

Bistecca alla griglia **27,90**

gegrilltes 200 gr. Rumpsteak mit Pilzen und Zwiebeln

Bistecca con Gambas ^{k,m} **34,90**

gegrilltes 200 gr. Rib-Eye-Steak mit 2 Gambas, Salat und verschiedenen Dips

Fisch

Seehecht ^{c,k} **23,90**

mit Shrimps und Champignons in einer leichtem Weißweinsauce

Zander ^k **23,90**

gegrillt mit italienischem Gemüse mit Tomatensauce

Lachs ^{c,k} **28,90**

tranchiert und gegrillt in Hummersauce

Gambas Teller ^{a,f,k,m} **26,50**

10 Gambas in Olivenöl gebraten, mit Salat und verschiedenen Dips und Ciabatta

Fischplatte ^{a,f,k,m} **29,90**

mit Zander, Lachs, Seehecht, Gamberoni, Pesto, Aioli, Ciabatta und Salat

- für 2 Personen **49,90**



Il Mestolo

Spezialitäten

Madras Vegetable Curry ^{a,c,f} **14,90**

gebratenes Gemüse in einem Kokoscurry, dazu Reis

Jaffna Chicken Curry ^{a,c,f} **15,90**

gebratenes Hähnchenfleisch mit Tomaten und Zwiebeln, in einer pikanten Currysauce, dazu Reis

Bombay Beef Curry ^{a,c,f} **17,90**

gebratenes Rindfleisch mit Gemüse in einer Gewürzmischung in südindischer Currysauce, dazu Reis

Fisch Curry Il Mestolo speciale ^{a,c,f,k,m} **21,90**

verschiedene Fischfilet, Gemüse, in Kokosmilch, scharf, dazu Reis



Desserts

Hausgemachtes Tiramisu ^{c,10}

6,90

mit Kaffee getränkte Löffelbiskuits und Mascarponecreme, besiebt mit Kakaopulver

Hausgemachte Panna Cotta ^c

6,90

Italienisches Sahnedessert

Cassata al Pistaccio ^{c,9}

7,90

Sizilianische Eiscremespeise aus Zabaione-Eiscreme mit Pistaziengeschmack und mit kandierten Kirsch-, Orangen- und Haselnussstücken

Tartufo Classico ^{c,9}

7,90

Halbgefrorener Eistrüffel aus Zabaione- und Schokoladencreme, bedeckt mit Kakao und kleinen, kandierten Haselnussstücken

Tartufo Limoncello ^{c,9}

7,90

Halbgefrorener Eistrüffel aus Limonencreme, mit einem Kern aus Limonenlikör, bedeckt mit Limonen-Baiserstücken



Il Mestolo

Heiße Getränke

Tasse Kaffee ^{c,10}	3,50
Cappucino ^{c,10}	3,90
Espresso ¹⁰	2,50
Espresso Doppio ¹⁰	4,50
Latte Macchiato ^{c,10}	5,00
Tee (verschiedene Sorten)	3,50



Il Mestolo

Bier vom Fass

Beck's Pilsener ^{a3}	0,3 l	4,50
Beck's Pilsener ^{a3}	0,4 l	5,50
Alster ^{a3,3}	0,3 l	4,00
Alster ^{a3,3}	0,4 l	5,00

Flaschenbiere

Beck's Alkoholfrei ^{a3}	0,33 l	4,00
Franziskaner-Hefe trüb ^{a1}	0,5 l	5,90
Franziskaner Alkoholfrei ^{a1}	0,5 l	5,90

Alkoholfreie Getränke

Vilsa Gourmet (mit und ohne Kohlensäure)	0,25 l	2,70
Vilsa Gourmet (mit und ohne Kohlensäure)	0,75 l	6,90
Coca Cola, Cola Zero, Sprite, Mezzo Mix ^{1,3,10}	0,33 l	4,00
Fritz Cola – verschiedene Sorten ^{1,3,10}	0,33 l	4,00
Ginger Ale ^{1,3,11}	0,33 l	4,00
Bitter Lemon ^{1,3,11}	0,33 l	4,00



Il Mestolo

Säfte und Nektare

Apfelsaft, Orangensaft, Maracujasaft und Grapefruitsaft

0,20 l 3,00

0,40 l 4,00

Saft- und Nektarschorle

0,20 l 3,00

0,40 l 4,00

Spiritosen

Ramazotti ¹

2 cl 3,50

Averna ¹

2 cl 3,50

Fernet Branca/Menta Cynar ¹

2 cl 3,50

Grappa und Calvados

Grappa Oro

0,2 cl 4,00

Grappa di Prosecco

0,2 cl 6,00

Sambucca

0,2 cl 3,00

Limonello

0,2 cl 3,00

Vecchia Romagana

0,2 cl 4,00



Il Mestolo

Longdrinks

Havanna Club 3 Anos – Coca Cola ^{1,3,10}	0,4 cl	8,90
Bacardi Superior – Coca Cola ^{1,3,10}	0,4 cl	8,90
Ballantines – Coca Cola ^{1,3,10}	0,4 cl	8,90
Absolut Vodka – Bitter Lemon ^{1,3,11}	0,4 cl	8,90



Il Mestolo

Weinschorle

Weißweinschorle^j

trocken, frisch und spritzig

0,2 cl 5,00

Offene Roséweine

Perlavoni Rosato Veneto IGT^j

*trocken, fruchtig-eleganter Duft
mit blumigen Hinweisen auf Rosen,
feiner weicher Geschmack*

**0,20 l 6,00
0,50 l 14,00**

Flaschenweine rosé

BULGARINI Rosa del Garda DOC^j

*Fruchtiger und leichter Roséwein mit Noten
von Pfirsichblüten, Kirsche und weißem Pfeffer*

0,75 l 29,00

Cerasuolo D'Abruzzo Torre Zamba DOC^j

*frischer feifruchtiger Wein, elegant mit exzellenter
Balance, Noten von Kirschen, Erdbeeren, Himbeeren*

0,75 l 24,50

Prosecco

Prosecco Botter^j

ausgewogener Alkoholgehalt mit feiner Säure

0,75 l 28,00



Il Mestolo

Offene Weißweine

Lugana^j	0,20 l	7,90
<i>trocken, frisch, fruchtig mit Noten von Aprikose, Apfel und Pfirsich</i>	0,50 l	18,00
Pinot Grigio Garganega Tinazzi^j	0,20 l	6,50
<i>trocken, frischer vollmundiger Geschmack</i>	0,50 l	14,00
Vermentino di Sardegna DOLIANOVA^j	0,20 l	7,50
<i>schöne Intensität mit gefälligen Nuancen von Grapefruit und Salbei</i>	0,50 l	17,00
Grauburgunder^j	0,20 l	7,00
<i>zeichnet sich durch seine tiefgelbe goldene Farbe aus, zeigt Aromen von Honig und Mandel</i>	0,50 l	15,00

Flaschenweine weiß

Lugana Cò de Fer^j	0,75 l	26,00
<i>lebhaft und mit weicher Struktur</i>		
Pecorino ANTONIO DOC^j	0,75 l	26,50
<i>strohgelbe Farbe mit goldenem Glanz, Gute Struktur, voll, weich und langanhaltend</i>		
Gavi di Gavi DOCG Meirana^j	0,75 l	28,50
<i>frisch, fruchtiges Bouquet, Trocken, mit Mandelnoten am Gaumen</i>		
Arneis Terre Alfieri Pescaja^j	0,75 l	28,50
<i>strohgelb mit leicht grünlichen Reflexen, einem feinfruchtigen Bouquet, ausgewogen mit schooner Fruchtigkeit</i>		



Il Mestolo

Offene Rotweine

Medaglione Primitivo Salento L.D.C. ^j

0,20 l 7,00

trocken, intensives Rubinrot, erinnert an reife Früchte kombiniert mit einem Hauch gerösteter Mandeln

0,20 l 16,00

Montepulciano D'Abruzzo DOC Fontamara ^j

0,20 l 6,50

trocken, voller Körper mit weichem Abgang wunderbares Rubinrot mit granatroten Reflexen, angenehme Taninne

0,50 l 14,50

Nero D'Avola Sciato Messana ^j

0,20 l 6,50

trocken, kräftig, Rubinrot mit leichten violetten Reflexen, fruchtig, blumig, erinnert an Maraschino-Kirschen

0,50 l 14,50

Lambrusco dell' Emilia ^j

0,20 l 6,00

perlender, leichter Rotwein mit feiner Restsüße aus der italienischen Weinregion Emilia-Romagna, ein idealer Essensbegleiter zu Antipasti, Pizza und vielen kalten und warmen Vorspeisen

0,50 l 14,00



Il Mestolo

Flaschenweine rot

SUD Primitivo Merlot Tarantino San Marzano^j 0,75 l 24,50

Dieser Wein ist in jeder Hinsicht intensive, die Farbe fast schwarz mit rubinroten Schattierungen, erkennbar ist ein Duft von Krischen, Pflaumen, Noten von Holz, Mineralien und Tabak.

Soliter Barbera D'Asti Pescaja^j 0,75 l 28,50

Feiner, intensive blumiger Duft mit Anklängen an frische rote Beeren, wohlschmeckende Gewürze sind eine Wohltat für die Nase. Voll und haarmonisch mit angenehmer Säure.

Montepulciano D'Abruzzo Torre Zambra DOC^j 0,75 l 27,50

Am Gaumen wirkt dieser Rotwein saftig, rund und geschmeidig mit elegantem Körper. Er ist sehr facettenreich und weist Noten von dunklen Beeren, Süß- und Sauerkirschen, Schokolade und Tabak auf.

La Focai Sangiovese Maremma Toscana IGT^j 0,75 l 25,00

Trocken, intensives Rubinrot mit vioellten Nuancen, Duft nach Veilchen, Krischen und Waldfrüchten, gute Struktur, angenehm frisch.



Zutaten und Allergien

- a) Glutenhaltiges Getreide (a1 = Weizen, a2 = Roggen, a3 = Gerste)
- b) Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
- c) Milch und Milcherzeugnisse
- d) Eier und Eierzeugnisse
- e) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- f) Soja und Sojaerzeugnisse
- g) Schalenfrüchte und Erzeugnisse aus Schalenfrüchten
- h) Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- i) Lupinen und Lupinerzeugnisse
- j) Schwefeldioxid und Sulfite
- k) Fisch und Fischerzeugnisse
- l) Senf und Senferzeugnisse
- m) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- n) Weichtiere und Weichtiererzeugnisse
- o) Histaminhaltig

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker
- 5) geschwefelt
- 6) geschwärzt
- 7) gewachst
- 8) mit Süßungsmittel
- 9) mit Phosphat
- 10) koffeinhaltig
- 11) chininhaltig
- 12) mit Taurin
- 13) enthält eine Phenylalaninquelle

