

HERBST - WINTER
2025 - 2026

© Ristorante Botticelli - Hannover 2026



LA NOSTRA CARTA
UNSERE SPEISEKARTE - MENU



(Vorspeisen) **Antipasti** (Appetizers)



Torta salata di zucca e pancetta € 23,50
(Herzhafter-Kürbis – Speck Kuchen)
(Savoury pumpkin and bacon pie) (1-7-8-9-10-12)



Carpaccio di tonno, maionese alla soia e semi di sesamo € 25,50
(Thunfisch Carpaccio mit Soja Mayonnaise, Sesamöl und Sesamkerne)
(Tuna carpaccio, soy mayonnaise and sesame seeds) (1-4-6-8-9-10-11-12)



Involtini di melanzane alla calabrese € 23,50
(Auberginen Involtini nach „Art Kalabriens“ mit Spianata Calabrese, Geräucherter Scamorza und Tomatensauce gefüllt)
(Calabrian-style aubergines rolls filled) (1-2-7-8-9-10-11-12-14)



Bruschetta con ragù di salsiccia, porcini e castagne € 23,50
(Bruschetta mit Ragout von Salsiccia, Steinpilze und Kastanien)
(Bruschetta with sausage ragù, ceps and chestnuts) (1-7-8-9-10-12)



Gamberi con pancetta su salsa al pomodoro e mandorle € 24,50
(Scampi im Speckmantel auf Tomatensauce und Mandelsplitter)
(Scampi wrapped in bacon on tomato sauce and almond slivers) (1-4-5-7-8-9-10-11-12-14)



Uova al tegamino su crostino di pane e tartufo nero (☛) (Mit Menü: plus 10,- €) € 33,00
(Crostino mit Spiegelei und it. Schwarzen Trüffel)
(Crostino with fried egg and it. black truffle) (1-3)

Veggie



Bruschette con fontina valdostana e tartufo nero (☛) (Mit Menü: plus 10,- €) € 33,00
(Bruschette mit Fontina-Käse aus dem Aostatal und it. Schwarzen Trüffel)
(Bruschette with Fontina cheese from Valle d'Aosta and it. black truffle) (1-7)

Veggie



Carpaccio di manzo con parmigiano e tartufo nero (☛) (Mit Menü: plus 10,- €) € 33,00
(Rinder-Carpaccio mit Parmigiano und frische it. schwarzen Trüffel)
(Beef carpaccio with Parmesan cheese and it. black truffle) (1-7-8-9-10-12) (Vorspeisen)

(Suppen) Zuppe (Soup)

Crema di zucca e sciroppo di melograno € 13,00
(Kürbiscremesuppe mit Granatapfelsirup) *Veggie*
(Pumpkin cream and pomegranate syrup) (1-7-9-10-12)



Crema di castagne e porcini con pancetta croccante € 14,00
(Kastanien-Steinpilzcremesuppe mit knusprigem Speck)
(Chestnut and ceps cream with crispy pancetta) (1-7-8-9-12-14)

(Nudeln und Risotto) Pasta e Risotto (Noodles and Risotto)

Ravioli ai porcini in crema di tartufo € 24,50
(Steinpilz-Ravioli in Trüffelcremesauce geschwenkt) *Veggie*
(Ceps ravioli in creamy truffle sauce swirled) (1-3-7-8-9)



Tagliolini al tartufo nero € 27,50
(*) (Mit Menü: plus 10,- €) *Veggie*
(Tagliolini mit it. Schwarzen Trüffel)
(Tagliolini with it. Black truffle) (1-3-7-8-12)



Bavette con coda di rospo e pesto di pomodori secchi e basilico € 25,50
(Bavette mit getrockneten Tomaten, Basilikum Pesto und Seeteufel)
(Bavette with monkfish and sun-dried tomato and basil pesto) (1-2-4-8-9-12-14)



Risotto cacio e pepe con pere caramellate € 23,50
(Risotto Cacio e Pepe mit karamellisierten Birnen) *Veggie*
(Risotto with cheese and pepper and caramelised pears) (1-7-8-9-12)



Penne con zucca, salsiccia e gorgonzola € 24,50
(Penne Nudeln mit Kürbis, Salsiccia und Gorgonzola)
(Penne noodles with pumpkin, sausage and gorgonzola) (1-3-7-8-9-12)



Tagliolini con ragù di faraona, castagne e uvetta € 24,50
(Tagliolini mit Perhuhn, Kastanien, Sultanine Ragout)
(Tagliolini noodles with chicken, chestnuts and sultana ragout) (1-3-7-8-9-10-12)

(Fisch) **Pesce** (Fish)

Trionfo di pesce (🌿) (Mit Menü: plus 4,- €) € 35,50
(Dreierlei Fischmarkt mit frischen Kräutern und Knoblauch)
(Three kinds of fish market with fresh herbs and garlic) (1-4-5-7-8-9-10-11-12)



Filetto di gallinella in crosta di verdure (🌿) (Mit Menü: plus 4,- €) € 34,50
(Knurrhahn Filet mit Gemüse Kruste)
(Gurnard fillet with vegetable crust) (1-4-5-7-8-9-10-11-12)



Filetto di merluzzo gratinato con salsa sfincione e scamorza € 35,50
(Gratiniertes Kabeljaufilet mit Sfincione-Sauce und Scamorza) (🌿) (Mit Menü: plus 5,- €)
(Cod fillet au gratin with sfincione sauce and scamorza cheese) (1-4-5-7-8-9-10-12)



Cefalo in crosta di pistacchio (🌿) (Mit Menü: plus 4,- €) € 34,50
(Meeräsche Filet mit Pistazien Kruste)
(Mullet Filet in pistachio crust) (1-2-4-7-8-9-10-14)

(Fleisch) **Carne** (Meat)



Filetto di manzo in crosta di pan brioche, senape e porcini € 45,50
(Rinderfilet mit Brioche Brot, Senf und Steinpilz Kruste) (🌿) (Mit Menü: plus 10,- €)
(Beef fillet with brioche bread, mustard and ceps crust) (1-5-7-8-9-10-12)



Costine di agnello in panatura di carasau e menta (🌿) (Mit Menü: plus 6,- €) € 39,50
(Lamm Koteletten mit Carasau Brot und Minze paniert)
(Lamb chops breaded with carasau bread and mint) (1-5-7-8-9-10-12)



Petto d'anatra con purè di castagne e salsa al miele (🌿) (Mit Menü: plus 5,- €) € 34,50
(Gebratene Enten Brust mit Kastanien Püree und Honigsauce) (1-5-7-8-9-10-12)
(Roasted duck breast with chestnut purée and honey sauce)



Ragù di cinghiale alla "Saba" (🌿) (Mit Menü: plus 6,- €) € 41,50
(Wildschwein Ragout mit Traubenmost)
(Wild boar ragout with cooked grape must) (1-5-7-8-9-10-12)



Filetto di manzo con tartufo nero saltato al burro (🌿) (Mit Menü: plus 15,- €) € 58,00
(Rinderfilet mit in Butter geschwenkten it. schwarzen Trüffel)
(Fillet of beef with it. black truffle tossed in butter) (1-5-7-8-9-10-12)

(Alle Gerichte werden mit frischem Tagesbeilagen und Kartoffeln aus dem Ofen serviert.)

(Dessert) Dessert (Dessert)

Tiramisù classico all'italiana (Hausgemachtes Klassisches Italienisches Tiramisù) (Homemade classic Italian tiramisù) (1-3-5-7-8)	€ 12,00
	
Panna cotta alle rose (Panna Cotta mit Rosen Aroma) (Panna Cotta with Rose Flavour) (1-7-8)	€ 12,00
	
Semifreddo al "Kinder Bueno" (Hausgemachtes „Kinder Bueno“ Parfait) (Homemade Kinder Bueno parfait) (1-3-5-7-8)	€ 12,00
	
Mousse al cioccolato bianco e mirtilli (Weiße Schokoladen Blaubeeren Mousse) (White chocolate blueberry mousse) (1-3-5-7-8-12)	€ 12,00
	
Cheesecake ai biscotti di pan pepato (Spekulatius Cheesecake) (Spekulatius cheesecake) (1-3-5-7-8)	€ 12,00
	
Cialda con gelato alla vaniglia e aceto balsamico (Waffel mit Vanille Eis und Balsamico Essig) (Waffle with vanilla ice cream and balsamic vinegar) (1-3-5-7-8)	€ 12,00
	
Variazione di dolci (Dessertvariation) (Selection of desserts) (1-3-5-7-8-12)	€ 18,00
	
Assortimento di formaggi italiani (Italienische Käseauswahl) (Italian cheese selection) (1-5-7-8-12)	€ 20,00

Alle Preise sind inkl. 7% MwSt

“Barzahlung: - 5% Rabatt“ – “Kartenzahlung erst ab 50,- € möglich“

Menù

(Eigene Menüwahl) (Own menu choice)

Auf vielfachen Wunsch bieten wir Ihnen die Möglichkeit an Ihr Lieblingsmenü, zum Festpreis, aus unserer aktuellen Speisekarte selbst zusammenzustellen.

Werden Sie kreativ. Die Menüwahl bezieht sich auf die aktuelle Speisekarte und auf etwaige Tagesempfehlungen und beinhaltet jeweils einen Dessertgang.

(By popular demand, we will offer you the opportunity to put together your favorite menu, at a fixed price, from our current menu itself. Get creative. The menu option refers to the current menu, and on any day recommendations and each includes a dessert course)

Menüpreis: 3 Gänge: € 51,50 (✿) - 4 Gänge: € 68,- (✿) - 5 Gänge: € 94,- (✿)

Erläuterungen

3-Gang Menü: (1°) Vorspeise; (2°) Pasta oder Fisch oder Fleisch; (3°) Dessert.

4-Gang Menü: (1°) Vorspeise; (2°) Pasta oder Suppe; (3°) Fisch oder Fleisch; (4°) Dessert.

5-Gang Menü: (1°) Vorspeise, (2°) Pasta/Suppe, (3°) Fisch, (4°) Fleisch, (5°) Dessert.

(✿) Das Sternchen-Zeichen weist auf den Aufpreis für diese Gerichte hin.

(✿) The star sign indicates the additional price for these dishes.

(✿) Il segno dell'asterisco indica il sovrapprezzo per queste pietanze.

(✿) Wir bitten Sie unser Personal zu informieren,
wenn Sie eins unserer Menüs auswählen möchten.



(Degustations Menü) Menu' Botticelli (Tasting menu)

Lassen Sie sich mit einem von uns kreierten 4 Gänge Menü für zwei Personen überraschen. Dieses Menü beinhaltet darüber hinaus drei Gläser (0,1l) plus ein Glas (0,04l) unserer Weinempfehlung pro Person.

(Leave with one we created 4 course surprise menu for two people.

This menu also includes three glasses (0, 1 l) plus a glass of (0, 04 l) our wine recommendation per person)

Menüpreis für 2 Personen (ohne Weine) € 158,00

Menüpreis für 2 Personen (mit Weine) € 222,00

“Bitte informieren Sie uns vor ihrer Bestellung falls Sie getrennt zahlen möchten“.

Alle Preise sind inkl. 7% MwSt

“Barzahlung: - 5% Rabatt“ – “Kartenzahlung erst ab 50,- € möglich“