da bujo

mediterran genießen

Siate i benvenuti! Herzlich Willkommen!

Verehrte Gäste,

im da bujo verwöhnen wir Sie mit einer eleganten mediterranen Küche, die wir modern und ganz im Stil der italienischen Tradition präsentieren.

Lassen Sie sich von unserem Ambiente und den liebevoll zubereiteten Menüs verzaubern.

Wir freuen uns, wenn Ihr Besuch im „da bujo" für Sie zu einem großartigen und individuellen Erlebnis wird.

Ihr da bujo-Team

Buon Appetito! Guten Appetit!

da bujo

mediterran genießen

VORSPEISEN

01 Antipasto da Bujo für Zwei
Chefs Vorspeisenvariationen mit Tagessüppchen **27,00€**

02 Antipasto vegetale della vetrina
Vegetarische Vorspeise vom Buffet **14,50€**

03 Il prosciutto di parma con melone
Parmaschinken in Scheiben mit Melone und Obstgarnitur **14,50€**

04 La Mozzarella alla caprese
Mozzarella mit Tomatenscheiben, Basilikum und Rucola **14,50€**

05 Il carpaccio di filetto di manzo
Hauchdünne Rinderfiletscheiben mit Pilzen, Basilikum, feinen Parmesanspalten und Rucola **14,90€**

06 I gamberoni rosolati sulla rucola
Rosa gebratene Scampi auf Rucola mit Knoblauch, Kirschtomaten und Balsamico-Cremedressing **16,50€**

07 Antipasto misto all' italiana
Gemischte Vorspeisen nach italienischer Art **17,00€**

SUPPEN

08 Il minestrone Lombardo
Gemüsesuppe nach Lombardischer Art **7,50€**

09 La crema di pomodoro con basilico
Feine Tomatencremesuppe mit Basilikum **7,50€**

da bujo

mediterran genießen

SALATE

10 **Insalata mista**
Gemischter Salat mit Gurke, Tomate, Karotten, Paprika, Zwiebeln **12,50€**

11 **Insalata mista all' italiana**
Grüner Salat mit Gurke, Tomate, Schinken, Käse, Eier **14,50€**

12 **Insalata di rucola e parmigiano**
Rucolasalat mit Parmesanspalten, Pinienkernen und Kirschtomaten **14,50€**

13 **Insalata alla Nizzarda**
Gemischter Salat mit Thunfisch, Ei und roten Zwiebeln **15,90€**

14 **Fitness-Salat**
Gemischter Salat mit gebratenen Putenstreifen **15,90€**

Alle Salate werden mit
Italienischem Dressing serviert.

da bujo

mediterran genießen

PASTA

16 **Spaghetti alla Carbonara**
Spaghetti mit gebratenem Speck und Ei in Sahnesauce — 15,90€

17 **Tagliatelle del Pastore**
Bandnudeln mit Scampi und Schafskäse in Kräutersahnesauce — 18,90€

18 **Spaghetti con Scampi**
Spaghetti mit Scampi und Tomatensahnesauce überbacken — 18,90€

19 **Tortellini al forno**
Tortellini mit Schinken, Pilzen und Erbsen
in Tomatensahnesauce mit Käse überbacken — 16,90€

20 **Pennette all' Arrabiata**
Pennette-Nudeln mit Knoblauch, scharfer Peperoni und Tomatensauce — 15,90€

21 **Maccheroni al Gorgonzola**
Makkaroni mit Gorgonzolasahnesauce — 15,90€

da bujo

mediterran genießen

PIZZA

24	**Pizza Margherita** mit Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum und Tomatenwürfeln	11,90€
25	**Pizza da-Bujo** mit Tomatensauce, Mozzarella, Pilzen der Saison und scharfer Salami	14,00€
26	**Pizza ai formaggi misti con olive** mit Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Oliven und Parmesan	14,50€
27	**Pizza ai funghi o salami o prusciutto** mit Tomatensauce, Käse, Pilzen oder Salami oder Schinken	14,50€
28	**Pizza con salsicia, rucola e burrata** mit Tomatensauce, Käse, Salsicia, Rucola und Burrata	15,90€
29	**Pizza Tonno e Cipolla** mit Tomatensauce, Käse, Thunfisch und Zwiebeln	14,90€
30	**Pizza con salmone, spinaci e pecorino** mit Tomatensauce, Käse, Lachs, Spinat und Schafskäse	15,90€
31	**Pizza al crudo di Parma con Rucola** mit Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und Parmesankäse	15,90€
32	**Pizza Bruschetta con pomodori fresci, parmegiano e rucola** mit Tomatensauce, Mozzarella, frische Tomaten, Parmesankäse und Rucola	14,90€
33	**Pizza con Scampi alla Lorenzo** mit Tomatensauce, Mozzarella, Scampi, Rucola und Parmesankäse	15,90€

da bujo

mediterran genießen

FISCH

34 Scampi al pepe verde del Madagascar
Scampi mit grünem Pfeffer in Cognac flambiert mit Sahnesauce **26,90€**

35 Scampi all Italiana del forno
Scampi aus dem Ofen mit Olivenöl, Tomatenwürfeln, Knoblauch, Oliven und Zitrone **26,90€**

36 Scampi alla grillia con prezzemolo
Gegrillte Scampi mit Petersilienpesto **26,90€**

All unsere Fischgerichte werden mit Salat und Kartoffeln serviert.

FLEISCH

42 Filetto di maiale al Gorgonzola
Schweinefilet in Gorgonzolasauce **25,90€**

43 Bistecca di manzo ai ferri
220g Rumpsteak mit Kräuterbutter **29,90€**

45 Filetto Manzo ai ferri
200g Rinderfilet vom Grill mit Kräuterbutter **35,90€**

All unsere Fleischgerichte werden mit Gemüse und Kartoffeln serviert.

da bujo

mediterran genießen

KINDERTELLER

48 Mini-Pizza
mit Tomaten, Käse, Salami oder Schinken **7,50€**

49 Spaghetti
mit Tomaten- oder Bolognesesauce **7,50€**

50 Kinderschnitzel
mit Nudeln **9,50€**

51 Paniertes Fischfilet
mit Nudeln **9,50€**

DESSERTS

52 Tiramisu
mit kleiner Obstgarnitur **9,90€**

53 Cassata
Italienische Eisspezialität **9,90€**

54 Tartufo
Eisspezialität **9,90€**

55 Dessertvariation **13,50€**

56 Käseteller **13,50€**

da bujo

mediterran genießen

GETRÄNKE

Warme Getränke

Espresso	3,00€
Cappuccino	3,50€
Tasse Kaffee	3,00€
Becher Kaffee	3,50€
Latte Macchiato	4,00€
Tasse Tee	2,50€

Alkoholfreie Getränke

San Pellegrino			0,25l	3,90€
San Pellegrino			0,75l	7,90€
Coca Cola, Cola Light	0,3l	3,90€	0,4l	4,90€
Fanta, Sprite, Spezi	0,3l	3,90€	0,4l	4,90€
Apfelschorle	0,3l	3,90€	0,4l	4,90€
Apfel- oder Orangensaft	0,3l	3,90€	0,4l	4,90€
Bitter Lemon			0,2l	3,90€
Malzbier			0,3l	3,90€

Fassbier

Veltins	0,25l	3,90€	0,4l	4,90€
Beck's Alkoholfrei			0,3l	3,90€
Meisels Weisse			0,5l	6,50€
Meisels Alkoholfrei			0,5l	6,50€
Alsterwasser	0,25l	3,90€	0,4l	4,90€

Offene Weine

Rot: Montepulciano und Lambrusco, Weiß: ~~Pinot Grigio~~

Glas	0,2l	6,90€
Karaffe	0,25l	7,90€
Karaffe	0,5l	15,00€
Karaffe	1,0l	26,00€

da bujo

mediterran genießen

APERITIVS & DIGESTIFS

Grappa Barrique 40 %	2cl	8,00€
Grappa 40 %	2cl	6,00€
Sambucca	2cl	6,00€
Amaretto	2cl	6,00€
Averna	4cl	7,00€
Ramazotti	4cl	7,00€
Fernet Branca e Menta	4cl	7,00€
Vecchia Romagna	4cl	7,50€
Aquavit	2cl	6,50€
Gin	2cl	6,50€
Vodka	2cl	7,50€
Bailey's	2cl	7,00€
Cognac	2cl	7,50€
Martini Dry, weiß oder rot	5cl	7,00€
Sherry, dry oder medium	5cl	6,00€
Prosecco, Glas	0,1l	6,00€
Campari-Soda	0,1l	7,00€
Campari-Orange	0,1l	7,00€
Aperol Spritz	0,2l	7,00€
~~Lillet Rose~~	0,2l	7,00€

da bujo

mediterran genießen

INHALTSSTOFFE

UNSERE HAUSGEMACHTEN DESSERTS

Creme Caramel:	Eier, Milch, Zucker
Panna Cotta:	Sahne (Stabilisator, Carragen, E407), Gelantine (reines kollagenes Eiweiß, Farbstoff, E120), Zucker, Zitrone, Orange, Zimt
Tiramisu:	Mascarpone, Eier, Zucker, Löffelbuiscuit, Kaffee, Amarettolikör, E450, E500i, E503i, Weizenmehl. (Kann Spuren von Bittermandel enthalten)
Mousse au Chocolate:	Eier, Milch, Zucker, Gelantine (reines kollagenes Eiweiß, Farbstoff, E120), Vollmilchkuvertüre (Zucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver, Emulgator, Sojalecithine). (Kann Schalenfrüchte und Gluten enthalten)

MILCHPRODUKTE

Schlagsahne:	Sahne, Stabilisator, Carragen (E407)
Vollmilch 3,5%:	Milch, Zucker, Eiweiß, Salz
Mozzarella:	Kuhmilch, Salz, Lab, Säuerungsmittel, Citronensäure
Büffelmozzarella:	Büffelmilch, Salz, Lab
Gorgonzola:	Milch, Salz, Lab, Milchsäurebakterien, Schimmelpilzkulturen
Gran Padano:	Milch Salz, Lab, Konservierungsstoffe
Schafskäse:	Kuhmilch oder Schafmilch, Salz, mikrobielles Lab, Milchsäurekulturen
Mascarpone:	Frischkäse, Sahne, Molke, Salz, Säuerungsmittel, Citronensäure
Edamer (Pizzakäse):	Kuhmilch, Salz, Säurekulturen, mikrobielles Lab, Farbstoff Beta Carotin

UNSERE DRESSINGSORTEN

Joghurt Dressing:	Wasser, Joghurt, pflanzliches Öl, Zucker, Essig, Stärke, Salz, Ei, Milch, Zitronenkonzentrat, Verdickungsmittel Xanthan **(nicht hausgemacht)**
Balsamico Dressing:	Zucker, Senf (Wasser, Senfsaaten, Brantweinessig, Salz, natürliche Aromen), Sonnenblumenöl, Aceto Balsamica (Weinessig, konzentrierter Traubenmost, Farbsoffe E150d, enthält Sulfite, Antioxidationsmittel E220), Olivenöl **(hausgemacht)**