

Vorspeisen


<p>Tomaten - Mozzarellasalat "ROMY" sonnengereifte Tomaten mit Büffelmozzarella, Rucola, Olivenöl und Basilikum</p>	8,90 €
<p>Vitello tonnato "ALEX" niedergegartes Kalbsfleisch mit einer würzigen Thunfischsauce garniert mit Zwiebeln, Kapern und Salat</p>	80 gramm 10,90 €
<p>Blattsalat "ALLA MAMA MARY" verschiedene Blattsalate, Gurken, Tomaten, Mais, Paprika und Möhren an hausgemachten Joghurt-Kräuter dressing mit mediterranen Brotwürfeln</p>	5,90 €
<p>Blattsalat "NATI" verschiedene Blattsalate, Gurken, Tomaten, Mais, Paprika und Möhren mit gebratenen Rinderstreifen an Mango-Curry dressing serviert mit süßer Minz-Chilisauce</p>	60 gramm als Vorspeise 11,90 € 120 gramm als Hauptgang 15,90 €
<p>Carpaccio "FRANK" dünn geschnittene argentinische Rinderhüfte mit Rucola, Parmesansplitter, Cherrydatteltomaten, Zitrone, Olivenöl und Balsamico</p>	80 gramm 11,90 €
<p>Bruschetta "SARA" goldbraun geröstete Hausbrot scheiben mit Tomatenwürfeln, Basilikum, Olivenöl, Balsamicoessig, Zwiebeln und Knoblauch</p>	3 Stück 4,90 € 4 Stück 5,90 €

Suppen

<p>Zwiebel - Knoblauch cremésuppe "ARTUR" nach altem Rügener Rezept mit Tomatenöl und frittiertem Kartoffelstroh</p>	5,50 €
<p>Fischsuppe "MÖNCHGUT" weiße gebundene Fischsuppe mit Dorsch, Zander, Lachs, Gemüsewürfel und frischem Dill (mit dieser Fischsuppe gewann das Diavolo: „beste Mönchguter Fischsuppe 2015“)</p>	6,50 €



Pasta

- Penne "PICCOLINO"** 9,90 €
italienische Penne in einer leicht pikanten Sahne-Hackfleischsauce geschwenkt mit Oregano, Tomatenwürfel, Knoblauch, Lauchzwiebeln und gehobelten Parmesansplittern
- Spaghetti "ANNI"** 13,90 €
Spaghetti mit sautierten Rinderstreifen in Knoblauch, hausgemachtes Salbeöl, Zwiebeln, Rucola und Tomatenwürfeln geschwenkt mit gehobelten Parmesansplittern
- Spaghetti "DIAVOLO" Hot**  9,90 €
Spaghetti mit Knoblauch, roter und grüner Pepperoncini, Olivenöl, Zwiebeln, Basilikum, Tomatenwürfeln und gehobelten Parmesansplittern
- Spaghetti "SVEN" (Lieblingspasta vom Küchenchef)** 14,90 €
Spaghetti mit acht Garnelen in Knoblauch, Olivenöl, Zwiebeln, Rucola und Tomatenwürfeln geschwenkt mit gehobelten Parmesansplittern
- Bandnudeln "STÖRTEBEKER"** 14,90 €
grillierter Lachs mit Bandnudeln in Dillrahmsauce, Spinat, Zwiebeln, Lauch und gerösteten Cashewkernen
- Ricotta - Gnocchi "CARMELLO" (nach einem alten italienischen Rezept)** 13,90 €
hausgemachte Ricottagnocchi in Pilz- Trüffelsauce, mit Cherrytomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Rucola und gehobelten Parmesansplittern
- Zu allen Pastagerichten können Sie ein Schälchen gehobelten Parmesan für 1,50 € dazu bestellen.

Pizza

(Unsere Tomatensauce: gemixte Tomaten mit Salz, Pfeffer, Zucker, Olivenöl und Oregano abgeschmeckt)

- Pizza "MARGHERITA"** 7,90 €
Mozzarella und Tomatensauce
- Pizza "SALAMI"** 8,90 €
Mozzarella, Tomatensauce und Salami
- Pizza "HAWAII"** 8,90 €
Mozzarella, Tomatensauce, Schinken und Ananas
- Pizza "THUNFISCH"** 9,90 €
Mozzarella, Tomatensauce, Thunfisch, Zwiebeln und Kapern
- Pizza "CHEF KIESI"** 11,90 €
Mozzarella, Tomatensauce, frische Champignons, Serrano-Schinken und Rucola
- Pizza "SUSI"** 14,90 €
Büffelmozzarella, Tomatensauce, Lachs, Garnelen, Rucola und Parmesansplitter
- Pizza "SINGLE"** 10,90 €
Mozzarella, Tomatensauce, Speck, Zwiebeln, Knoblauch, Gorgonzola und Pepperoncini
- Pizza "SOPHIA FANTASIA"** 13,90 €
Lassen Sie sich einen Wunschzettel geben und stellen Sie sich Ihre Pizza selbst zusammen.



Fisch

- Dorschfilet "SEEMANN HENNI"** (meist verkauftes Fischgericht im Diavolo) **230 gramm** 17,90 €
 mit Kräuterpanade auf der Hautseite gebratenes Dorschfilet auf Lauch - Dijonsensauce
 angerichtet mit Gemüsereis und confierter Tomate
- Bardierter Zander "UWE"** **230 gramm** 18,90 €
 gebratenes Zanderfilet im Speckmantel serviert mit Rucolasalat, Zitruschaum
 und Butterkartoffeln
- Kutterplatte "IK BINZ"** **260 gramm** 23,90 €
 grillierter Lachs, Dorschfilet und Zanderfilet auf der Hautseite gebraten und
 pochierter Dorschrolade aus der Teufelsküche verfeinert mit Oma's Dillsauce,
 Wurzelgemüse, Kräuterkartoffeln und confierter Tomate
- Pochierter Steinbeißer "RAPHAEL"** **230 gramm** 17,90 €
 mit Safranschaum auf sautierten Sesam - Spitzkohl
 serviert mit Kräuterkartoffelpüree und confierter Tomate



Unsere Empfehlung nach einem Fischgericht:

Original Lehment Rostocker Doppelkümmel

Eine Schnapsspezialität nach uralter Rezeptur aus Rostock mit mildem Kümmelgeschmack.
 Dieses Rezept griff Conrad Lehment auf, verfeinerte es und seitdem wird dieser hervorragende
 Doppelkümmel „Mann & Fru“ genannt.

Fleischgerichte

- Hirschrücken "ROBERT"** **240 gramm** 23,90 €
 saftiger Hirschrücken hellrosa grilliert an Balsamicojus
 serviert auf Kartoffel - Erbsenpüree mit frittierten Rispentomaten
- grilliertes Schweinefilet "TONY'S CLASSICS"** **220 gramm** 15,90 €
 saftiges Schweinefilet vom Grill an Rosmarinjus mit
 Ratatouille - Gemüse und Kartoffelspalten
- Schweinesteak "MÜLLER"** **300 gramm** 16,90 €
 grilliertes Schweinerückensteak auf Zwiebel - Rahmchampignons
 an Portweinjus serviert mit Steakhouse Pommes
- Hühnerbrust "SAMy"** **220 gramm** 13,90 €
 grillierte Hühnerbrust an Basilikumsauce angerichtet mit Gemüse - Couscous
 und confierter Tomate



Kinderkarte „alla Mama“

Nudeln "JANOSH"	3,90 €
Penne mit Tomatensauce	
Hühnerfrikassee "WILLI"	5,90 €
Geflügelwürfel mit Erbsen, Möhren und Kartoffeln	
Schweinerückensteak "LEVIN"	6,90 €
grilliertes Schweinerückensteak auf Zwiebel - Rahmchampignons, serviert mit Steakhouse Pommes	
Pizza "SOPHIE"	5,50 €
Mozzarella, Tomatensauce (Margherita)	
Pizza "MARIE"	5,90 €
Mozzarella, Tomatensauce und Salami	
Pizza "CHIPO"	6,50 €
Mozzarella, Tomatensauce, Schinken und Ananas (Hawaii)	
Pommes Rot Weiss "OLLI"	3,50 €
Steakhouse Pommes mit Ketchup und Majo	

Desserts

Joghurt Thymian Rahmtöpfchen "YVONNE & LENY"	5,90 €
mit Himbeerschäum und Kräuterhönigeis	
Crema Catalana "ROSIE"	5,50 €
mit karamellisiertem Rohrzucker	
Himbeer - Tiramisu "CATHLEEN"	5,50 €
Löffelbiskuit mit Mascarponecreme, Himbeeren und Kakao	
Eis "LUCA"	1,50 €
hausgemachtes Vanille oder Schokoeis	pro Kugel
Schlagsahne	1,00 €
	pro Portion



Fleischgerichte

QUALITÄT, DIE SIE AM GESCHMACK ERKENNEN

Bei einem Rumpsteak im Diavolo können Sie sich sicher sein gleichbleibend hohe Steak-Qualität zu genießen. Wir beziehen unsere Rumpsteaks von der Blockhouse Fleischerei aus Hamburg. Entscheidend für die Qualität eines Steaks ist neben der Rinderrasse vor allem die Art der Tierhaltung. In Argentinien leben die Rinder fast ausschliesslich unter freiem Himmel. Jedem Tier stehen, statistisch betrachtet, mehr als 10 Quadratkilometer Weideland zur Verfügung. Genau aus diesem Grund schmecken unsere Steaks: teuflisch gut.

Rumpsteak "ISABEL" grilliertes argentinisches Rumpsteak unter einer Dörrtomaten-Nusskruste an Portweinjus mit hausgemachter Kräuterbutter, Grilltomate und frittierten Steakhouse Pommes	220 gramm	25,90 €
Rumpsteak "ANDRÉ" grilliertes argentinisches Rumpsteak mit hausgemachter Chilibutter, Steakhouse Pommes und Speckbohnen	220 gramm	24,90 €
Rumpsteak "CORRADO" grilliertes argentinisches Rumpsteak angerichtet mit Salat, Knoblauchbaguette und hausgemachter Kräuterbutter	220 gramm	23,90 €
Rinderfilet "KARL" grilliertes argentinisches Rinderfilet mit Riesengarnele an Portweinjus mit Backkartoffel und Sourcreme	220 gramm	35,90 €

Wie mögen sie ihr Fleisch am liebsten?

Rare (Englisch)	blutig	Das Fleisch ist im Kern noch blutig.
Medium Rare	leicht blutig	Das Fleisch ist innen leicht blutig.
Medium	rosa	Das Fleisch ist durchgehend rosa.
Medium well	fast durchgebraten	Das Fleisch hat nur noch einen leicht rosa Kern.
Well done (Durch)	durchgebraten	Das Fleisch ist nicht mehr rosa und völlig durch.

Sollten Sie keinen Wunsch äußern grillen wir ihr Steak medium.

Die angegebenen Gewichte sind Rohgewichte.

