

Vetro

RESTAURANT. LOUNGE. BAR.



Vetro

Seit 2011 trifft formvollendetes Design auf exzellenten Service, garniert mit dem Wichtigsten, was ein Restaurant zu bieten hat: frische Speisen aus den besten Teilen der Welt, gekocht von erfahrenen Küchenprofis, serviert von freundlichem, geschulten Personal und präsentiert in einer außergewöhnlichen Karte, die jedes kulinarisch reizbare Herz höher schlagen lässt. Angefangen mit Tapas über Burger, Fisch und Steak oder Pasta aus dem Parmesanlaib bis hin zu unwiderstehlichen Desserts. In der Vinothek finden und genießen Weinkenner die Top-Weine aus Deutschland, Italien und Spanien.

Mit Herz und Leidenschaft wird hier das Beste aus Küche und Keller serviert – egal ob zum Business-Lunch, Candlelight-Dinner oder After-Work-Drink an der Bar.

Ihr Vetro-Team

Rustikale Tomatensuppe <i>Croûtons Crème Fraîche</i>	9,90 €
Gelbes Paprikasüppchen <i>Croûtons Ziegenkäse</i>	10,90 €
Toskanische Fischsuppe <i>Fisch Meeresfrüchte Gemüse Kirschtomaten</i>	17,90 €
Vitello Tonnato <i>hauchdünnes Kalbsfleisch Thunfisch-Kapern-Creme</i>	15,90 €
Carpaccio <i>vom Rinderfilet Zitronendressing Crispy Parmesan</i>	17,90 €
Antipasto Misto <i>Zucchini Aubergine Champignons Paprika Rindercarpaccio Trüffel-Parmesanflan marinierter Lachs</i>	18,90 €
Lachs Tatar „Japanese Style“ <i>frische Avocado geröstete Sesamkörner Mikrokräuter Mango</i>	20,90 €
Beef Tatar „Battuta a Coltello“ <i>mediterran Haselnüsse Eigelb Rosmarin-Focaccia</i>	18,90 €
Beef Tatar „Café de Paris“ <i>gratiniert mit Café de Paris Butter geröstetes Brot</i>	18,90 €
Polpo e Patate <i>Oktopus Kartoffeln Kirschtomaten Crema di Pomodoro Piennolo Zwiebeln in Tempura Basilikum</i>	19,90 €
Wagyu Carpaccio vom Kobe-Rind <i>Gambas Crispy Pecorino Asia-Dressing scharfe Knoblauchmayonnaise</i>	25,90 €

Bruschetta <i>Italienische Art</i>	6,90 €
Pimientos de Padrón <i>grobes Meersalz</i>	8,90 €
Hähnchen in Tempura <i>Mango-Chutney</i>	8,90 €
Gebratene Jakobsmuscheln <i>Avocado-Chili-Creme Kaviar</i>	14,90 €
Gambas aglio olio <i>in „olio Evo“ gebraten Kirschtomaten Knoblauch Chilischoten</i>	11,90 €
Frische Datteln <i>vom Jordan Israel im Speckmantel mit Zwetschgen-Balsamico-Kompott</i>	8,90 €
Bergische Landblutwurst <i>Kartoffelpüree Jus</i>	10,90 €
Bocconcino di Tonno <i>Pankopanade Topinambur-Mayonnaise Ponzu-Sauce</i>	12,90 €
Frische Austern <i>klassisch auf Eis frische Zitrone</i>	je 4,00 €
Austern „Rockefeller“ <i>Spinat Käse Kräuter</i>	je 4,50 €
Französische Jahrgangssardinen „La Quiberonnaise“ <i>mit geröstetem Landbrot Butter grobes Meersalz</i>	14,90 €

Parma DOC (16 Monate)

p. P. 19,90 €

mit Gemüsesalat in Weißwein-Essig-Dressing

16 Monate gereifter Schinken aus der Provinz Parma,
nordwestlich von Bologna. Er hat einen mild-würzigen
Geschmack und ist von rosaroter Farbe mit feiner Fettmaserung.

Selezione di Salumi italiani

p. P. 19,90 €

Selektion italienischer Salami

Selezione di Formaggi della Casa

p. P. 19,90 €

dazu Feigensenf | Birne | Honig

Selektion von Käsespezialitäten nach Empfehlung des Hauses

Selezione di Salumi e Formaggi italiani

p. P. 19,90 €

dazu Feigensenf | Birne | Honig

Selektion aus italienischer Salami und Käsespezialitäten

... dazu servieren wir auf Wunsch Butter, Meersalz und frisch gebackenes Brot

Tomatensalat „Chefs Style“ 9,90 €
Gurke | Frucht-Vinaigrette | Oliven-Crumble

Gebackener Camembert 14,90 €
gemischter Salat | Himbeer-Dressing | Preiselbeer-Kompott

Caprese 14,90 €
Mozzarella di Bufala | Tomaten | Olio Evo | Basilikum

Salat al Tacchino 17,90 €
gemischter Salat | Putenbrust mariniert mit Zitrone | Honig-Tomaten-Confit

Rucola Salat 18,90 €
Ziegenkäse mit Honig gratiniert | Tomaten-Pinienkern-Dressing |
frische Feigen

„Caeser Salad“

- Römersalat mit Dijon-Senf-Dressing und gehobeltem Parmesan 12,90 €
- Römersalat mit gebratener Hähnchenbrust und Kirschtomaten 19,90 €
- Römersalat mit zwei Tiger Prawns in Kräutern und Knoblauch gebraten 21,90 €

Quinoa Salat 16,90 €
Avocado | Gemüse | Fetakäse
- wahlweise vegan

Fiori di zucca in pastella 19,90 €
Frittierte Zucchini Blüten | Gemüse „Caponata Sicilliana“ |
Weißwein-Honig-Sauce

Insalata Gamberi 21,90 €
gemischter Salat | Avocado | frische Früchte | Rucola-Dressing |
Black Tiger Prawns

Spaghetti aglio e olio

Knoblauch | Olio Evo | scharfe Peperoni

- mit Sardellen

16,90 €

- mit Gambas

21,90 €

Spaghetti al Ragù di Vitello

19,90 €

Kalbsbolognese | Kirschtomaten | Parmesan

Paccheri alla scarpariello

17,90 €

Kirschtomaten | Nduja | Pecorino

Linguine Nino

Ruola | Kirschtomaten | Knoblauch | Pecorino

- mit Kalbspitzen

22,90 €

- mit Gambas

22,90 €

Gnocchi della casa

19,90 €

Hausgemachte Gnocchi | Crema di Pomodoro e Bufala | Basilikum

Gnocchi alla Sorrentina

19,90 €

Brokkoli | Tomatenconfit | Mandeln | überbacken mit Gorgonzola

Tagliatelle Salmone alla mediterranea

22,90 €

gebratener Lachs | Pacchino-Tomaten | Kapern | Sardellen

Ravioli Funghi Porcini

19,90 €

gefüllt mit Steinpilzen | in Waldpilzsauce

Linguine Gamberi

22,90 €

gebratene Garnelen | Zucchini | Safransauce

Tagliolini ai Frutti di Mare

23,90 €

frische Bandnudeln | Vongole | Gambas | Pulpo | Jakobsmuscheln | Krustentierschaum

Tagliatelle alla Nonna

19,90 €

Kalb-Steinpilz-Ragout | Pecorino mit schwarzem Pfeffer

Tagliolini al Tonno

24,90 €

Kirschtomaten | Crema di Burrata | frischer Thunfisch | Basilikum-Crumble

Linguine „a la forma“ 22,90 €
Trüffel | Sahnesauce

Tagliatelle 29,90 €
Spitzen vom Rinderfilet | Trüffel

Wagyu Carpaccio 35,90 €
an Linguine a la Forma | Speck „Lardo di Colonnata“

Riso Perfetto 31,90 €
Alba-Trüffel-Risotto | Speck „Lardo di Colonnata“ | Pistazie

Zanderfilet <i>an Limonen-Risotto Spinat Krustentierschaum</i>	26,90 €
Lachsfilet mit Kräuterbutter überbacken <i>Blattspinat Rosmarinkartoffeln Krustentierschaum</i>	27,90 €
Ganze Dorade <i>am Tisch filetiert Blattspinat Rosmarinkartoffel</i>	28,90 €
Flambierte Black Tiger Garnelen <i>mit Sambuca flambiert Asia Dressing Salat Kirschtomaten-Confit</i>	34,90 €
Mediterraner Oktopus <i>Majoran Kartoffelpüree Schalentiercreme</i>	26,90 €
Miso marinierter Kabeljau „Nobu Style“ <i>Bok Choy Roter Reis Ponzu-Mayonnaise</i>	34,90 €
Fisch-Variation vom Markt <i>Antipasti-Gemüse Rosmarinkartoffeln</i>	32,90 €

<i>Toskanischer Hackbraten</i>	21,90 €
<i>Oliven Parmesan Paprika Kräuter Kartoffelpüree Waldpilzsauce Spinat</i>	
<i>Kalbsleber auf venezianische Art</i>	21,90 €
<i>Weißweinsauce Zwiebeln Kartoffelpüree</i>	
<i>Paillard di Vitello</i>	29,90 €
<i>gegrillte Scheiben vom Milchkalb Rucola Kirschtomaten Parmesan Rosmarinkartoffeln</i>	
<i>Scaloppine al Limone</i>	26,90 €
<i>Scheiben vom Kalbsrücken Limonen-Weißweinsauce Blattspinat Rosmarinkartoffeln</i>	
<i>Saltimbocca alla Romana</i>	27,90 €
<i>in Butter mit Salbei gedünstete Scheiben vom Kalbsrücken Parmaschinken Rosmarinkartoffeln</i>	

Original „Dönninghaus“ Currywurst <i>Saucen Duo Pommes frites</i>	13,90 €
„Himmel und Erde“ <i>Bergische Blutwurst gebratene Zwiebeln hausgemachter Kartoffelstampf</i>	16,90 €
Geschmorte Rinderroulade <i>Preiselbeer-Rotkohl Kartoffelpüree</i>	22,90 €
Original Wiener Schnitzel <i>von der Kalbsoberschale Preiselbeeren Gurkensalat Pommes frites</i>	28,90 €
Geschmorte Ochsenbäckchen <i>Rotwein-Schalotten-Sauce getrüffeltes Kartoffelpüree</i>	28,90 €
Zwiebel-Rostbraten <i>Kartoffelpüree Gewürzgurken Buttergemüse</i>	26,90 €
Tafelspitz im Topf nach Wiener Art <i>Rindersuppe Frittaten Schnittlauch Apfelkren Rösti</i>	25,90 €

Asiatisch würziges Iberico Secreto 27,90 €
Mango-Ananas-Chutney | Wurzelgemüse | Jasminreis

Klassisches Kalbskotlett 38,90 €
Linguine a la forma | Röstzwiebeln | Trüffeljus

Rib Eye Steak * | 250 gr. 29,90 €
Australisches Angus Rind

Rumpsteak * | 250 gr. 28,90 €
Dry Age Beef aus Irland von Donald Russel

Filetsteak * | 250 gr. 31,90 €
Argentinisches Aberdeen Angus Rind

Surf & Turf +11,90 €
+ zwei Tiger Prawns zum Steak

+ Beilagen: je 4,00 €

- Baked Potatoe mit Sour Cream	- Blattspinat
- Pommes frites	- geschmorte Zwiebeln
- Drillinge	- Buttergemüse
- Süßkartoffeln	- Italienisches Gemüse

+ Sauce: je 4,00 €

- Barolosauce
- Pfeffersauce
- Café de Paris Butter
- Honig-BBQ Sauce

** Unsere Steaks werden immer medium gebraten. Wenn Sie eine andere Garstufe, wie rare oder medium-rare wünschen, so teilen Sie uns das bitte mit. Wir sind nicht verantwortlich für Steaks, die well-done bestellt werden.*

The Vetro Burger 18,90 €
180 gr. Angus-Beef | American like mariniert |
Gurken | Zwiebeln | Tomaten

The BBQ Burger 20,90 €
180 gr. Angus-Beef | Honig-BBQ-Sauce |
gegrillter Bacon | Chesterkäse | Zwiebeln in Tempura

The Wagyu Burger 27,90 €
180 gr. Wagyu-Beef vom Auetal | Avocado | Iberico Bellota |
Spiegelei | Römersalat

The Caesar Burger 20,90 €
180 gr. Hähnchenbrustfilet | Caesar-Salat | Caesar-Dressing

The Veggie Burger 18,90 €
Gurken | Tomaten | Zwiebeln

Zu allen Burgern servieren wir die klassischen Beilagen:

- Pommes Frites | Mayo, Ketchup

oder

- Süßkartoffel Pommes | Sourcreme

Margherita Tomate Mozzarella	11,90 €
IL Tartufo Di Alba Focaccia Trüffelbutter Parmesan frischer Trüffel	18,90 €
Milano Original luftgetrocknete Mailänder Salami geröstete Pinienkerne	15,90 €
Prosciutto Funghi Prosciutto Arrosto Pilze	15,90 €
Tonno alla Mediterranea Thunfisch Zwiebeln Kapern Oliven Oregano Knoblauch	15,90 €
Bresaola & Ziegenkäse Rucola Feigensenf-Vinaigrette	19,90 €
Buffalina Parma DOP Mozzarella di Bufala Kirschtomaten-Confit Basilikum	19,90 €
Parma Parmaschinken Rucola Parmesan	19,90 €
Pulpo Potato Oktopus Kartoffeln Kirschtomaten Basilikumpesto	16,90 €
Carbonara Speck Pecorino Romano Ei	16,90 €
Iberico Bellota Knoblauch frische Tomaten Manchego	19,90 €
Soja-Tofu-Curry Soja Paprika Zwiebeln Curry	15,90 €
Sardellen Oregano Knoblauch Kapern	19,90 €

Tiramisu

Panna Cotta

Mousse au chocolat

Schokotörtchen

Crème Brûlée

mit frischen Beeren und Fruchtsauce serviert

je 8,90 €

**Zabaione
mit Vanilleeis**

8,90 €

**Frische Beeren
mit Zabaione
gratiniert**

9,90 €

Klassischer Kaiserschmarren
Puderzucker | Zwetschgenkompott

p. P. 12,90 €

Restaurant Vetro
Stockholmer Allee 55
44269 Dortmund
Tel. 0231 7009955
mail@vetro-dortmund.de
www.vetro-dortmund.de

Öffnungszeiten
Mo – So 11.00 – 00.00 Uhr

