

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

Aperitivo della casa

*frisch gebackenes französisches Brot | italienische Oliven |
hausgemachte Mascarpone-Schnittlauchcreme*

3,90 €

Rustikale Tomatensuppe <i>Croûtons Crème Fraîche</i>	10,90 €
Gelbes Paprikasüppchen <i>Croûtons Ziegenkäse</i>	11,90 €
Vitello Tonnato <i>hauchdünnes Kalbsfleisch Thunfisch-Kapern-Creme</i>	17,90 €
Carpaccio <i>vom Rinderfilet Zitronendressing Rucola Crispy Parmesan</i>	19,90 €
Toskanische Fischsuppe <i>Fisch Meeresfrüchte Gemüse Kirschtomaten</i>	20,90 €
Antipasto Misto <i>Zucchini Aubergine Champignons Paprika Rindercarpaccio Trüffel-Parmesanflan Vitello Tonnato</i>	20,90 €
Lachs Tatar „Japenese Style“ <i>frische Avocado geröstete Sesamkörner Mikrokräuter Mango</i>	20,90 €
Beef Tatar „Battuta a Coltello“ <i>mediterran Haselnüsse Eigelb Rosmarin-Focaccia</i>	20,90 €
Beef Tatar „Café de Paris“ <i>gratiniert mit Café de Paris Butter geröstetes Brot</i>	20,90 €
Polpo e Patate <i>Oktopus Kartoffeln Kirschtomaten Crema di Pomodoro Piennolo Zwiebeln in Tempura Basilikum</i>	21,90 €
Wagyu Carpaccio vom Kobe-Rind <i>Gambas Crispy Pecorino Asia-Dressing scharfe Knoblauchmayonnaise</i>	32,90 €

Frische Austern klassisch auf Eis frische Zitrone	je 4,50 €
Austern „Rockefeller“ Spinat Käse Kräuter	je 5,00 €
Bruschetta Italienische Art	8,90 €
Pimientos de Padrón grobes Meersalz	9,90 €
Hähnchen in Tempura mit Mango-Chutney	9,90 €
Frische Datteln vom Jordan Israel im Speckmantel mit Zwetschgen-Balsamico-Kompott	9,90 €
Bergische Landblutwurst Kartoffelpüree Jus	10,90 €
Gambas aglio olio in „olio Evo“ gebraten Kirschtomaten Knoblauch Chilischoten	13,90 €
Bocconcino di Tonno Pankopanade Topinambur-Mayonnaise Ponzu-Sauce	13,90 €
Gebratene Jakobsmuscheln Avocado-Chili-Creme Kaviar	15,90 €
Französische Jahrgangssardinen „La Quiberonnaise“ mit geröstetem Landbrot Butter grobes Meersalz	15,90 €

Parma DOC (16 Monate) 21,90 €

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 21,90 €
Selektion italienischer Salami

Selezione di Formaggi della casa 21,90 €
dazu Feigensenf | Birne | Honig
Selektion von Käsespezialitäten nach Empfehlung des Hauses

Selazione di Salumi e Formaggi italiani 21,90 €
dazu Feigensenf | Birne | Honig
Selektion aus italienischer Salami und Käsespezialitäten

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

Tomatensalat „Chefs Style“ 10,90 €
Gurke | Frucht-Vinaigrette | Oliven-Crumble

„Caeser Salad“

- Römersalat mit Dijon-Senf-Dressing und gehobeltem Parmesan 13,90 €
- Römersalat mit gebratener Hähnchenbrust und Kirschtomaten 19,90 €
- Römersalat mit zwei Tiger Prawns in Kräutern und Knoblauch gebraten 23,90 €

Gebackener Camembert 15,90 €
gemischter Salat | Himbeer-Dressing | Preiselbeer-Kompott

Caprese 16,90 €
Mozzarella di Bufala | Tomaten | Olio Evo | Basilikum

Quinoa Salat 18,90 €
Avocado | Gemüse | Fetakäse
- wahlweise vegan

Salat al Tacchino 19,90 €
gemischter Salat | Putenbrust mariniert mit Zitrone | Honig-Tomaten-Confit

Rucola Salat 20,90 €
Ziegenkäse mit Honig gratiniert | Tomaten-Pinienkern-Dressing |
frische Feigen

Fiori di zucca in pastella 21,90 €
frittierte Zucchini Blüten | Gemüse „Caponata Sicilliana“ |
Weißwein-Honig-Sauce

Insalata Gamberi 23,90 €
gemischter Salat | Avocado | frische Früchte | Rucola-Dressing |
Black Tiger Prawns

Penne all'arrabbiata <i>Guanciale-Speck Tomatensauce Chili</i>	16,90 €
Spaghetti Bolognese <i>Kalbsbolognese italienische Kräuter Parmesan</i>	18,90 €
Spaghetti Carbonara <i>Guanciale-Speck Eigelb Pecorino</i>	18,90 €
Spaghetti aglio e olio <i>Knoblauch Olio Evo scharfe Peperoni</i> - mit Sardinien - mit Gambas	18,90 € 23,90 €
Paccheri alla scarpariello <i>Kirschtomaten Nduja Pecorino</i>	19,90 €
Gnocchi della casa <i>hausgemachte Gnocchi Crema di Pomodoro e Bufala Basilikum</i>	21,90 €
Gnocchi alla Sorrentina <i>Brokkoli Tomatenconfit Mandeln überbacken mit Gorgonzola</i>	21,90 €
Ravioli Funghi Porcini <i>gefüllt mit Steinpilzen in Waldpilzsauce</i>	21,90 €
Tagliatelle alla Nonna <i>Kalb-Steinpilz-Ragout Pecorino mit schwarzem Pfeffer</i>	21,90 €
Linguine Nino <i>Rucola Kirschtomaten Knoblauch Pecorino</i> - mit Kalbspitzen - mit Gambas	25,90 € 25,90 €
Tagliolini al Tonno <i>Kirschtomaten Crema di Burrata frischer Thunfisch Basilikum-Crumble</i>	26,90 €

Linguine „a la forma“ Trüffel Sahnesauce	24,90 €
Tagliatelle Salmone alla mediterranea gebratener Lachs Pacchino-Tomaten Kapern Sardinen	25,90 €
Linguine Gamberi gebratene Garnelen Zucchini Safransauce	25,90 €
Tagliolini ai Frutti di Mare frische Bandnudeln Vongole Gambas Pulpo Jakobsmuscheln Krustentierschaum	26,90 €
Tagliatelle Spitzen vom Rinderfilet Trüffel	31,90 €
Riso Perfetto Alba-Trüffel-Risotto Speck „Lardo di Colonnata“ Pistazie	34,90 €
Wagyu Carpaccio an Linguine a la Forma Speck „Lardo di Colonnata“	38,90 €

Zanderfilet <i>an Limonen-Risotto Spinat Krustentierschaum</i>	28,90 €
Mediterraner Oktopus <i>Majoran Kartoffelpüree Schalentiercreme</i>	28,90 €
Lachsfilet mit Kräuterbutter überbacken <i>Blattspinat Rosmarinkartoffeln Krustentierschaum</i>	29,90 €
Ganze Dorade <i>am Tisch filetiert Blattspinat Rosmarinkartoffel</i>	31,90 €
Fisch-Variation vom Markt <i>Antipasti-Gemüse Rosmarinkartoffeln</i>	35,90 €
Flammierte Black Tiger Garnelen <i>mit Sambuca flammiert Asia Dressing Salat Kirschtomaten-Confit</i>	38,90 €
Miso marinierter Kabeljau „Nobu Style“ <i>Bok Choy Reis Ponzu-Mayonnaise</i>	38,90 €

Toskanischer Hackbraten <i>Oliven Parmesan Paprika Kräuter Kartoffelpüree Waldpilzsauce Spinat</i>	23,90 €
Kalbsleber auf venezianische Art <i>Weißweinsauce Zwiebeln Kartoffelpüree</i>	24,90 €
Scaloppine al Limone <i>Scheiben vom Kalbsrücken Limonen-Weißweinsauce Blattspinat Rosmarinkartoffeln</i>	28,90 €
Saltimbocca alla Romana <i>in Butter mit Salbei gedünstete Scheiben vom Kalbsrücken Parmaschinken Rosmarinkartoffeln</i>	29,90 €
Paillard di Vitello <i>gegrillte Scheiben vom Milchkalb Rucola Parmesan Rosmarinkartoffeln</i>	32,90 €

Original „Dönninghaus“ Currywurst <i>Saucen Duo Pommes frites</i>	15,90 €
„Himmel und Erde“ <i>Bergische Blutwurst gebratene Zwiebeln hausgemachter Kartoffelstampf</i>	18,90 €
Geschmorte Rinderroulade <i>Preiselbeer-Rotkohl Kartoffelpüree</i>	24,90 €
Zwiebel-Rostbraten <i>Kartoffelpüree Gewürzgurken Buttergemüse</i>	28,90 €
Original Wiener Schnitzel <i>von der Kalbsoberschale Gurkensalat Pommes frites + Preiselbeeren</i>	30,90 € 2,00 €
Geschmorte Ochsenbäckchen <i>Rotwein-Schalotten-Sauce getrüffeltes Kartoffelpüree</i>	30,90 €

Asiatisch würziges Iberico Secreto 29,90 €
Mango-Ananas-Chutney | Wurzelgemüse | Jasminreis

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

Rumpsteak * | 250 gr. 31,90 €
Dry Age Beef aus Irland von Donald Russel

Rib Eye Steak * | 250 gr. 32,90 €
Australisches Angus Rind

Filetsteak * | 250 gr. 36,90 €
- Lady's Cut * | 150 gr. 23,90 €
Argentinisches Aberdeen Angus Rind

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

+ Beilagen: je 4,50 €

- Baked Potatoe mit Sour Cream	- Blattspinat
- Pommes frites	- geschmorte Zwiebeln
- Drillinge	- Buttergemüse
- Italienisches Gemüse	
- Süßkartoffelpommes	6,50 €

+ Sauce: je 4,50 €

- Barolosauce	- Café de Paris Butter
- Pfeffersauce	- 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 17,90 €
180 gr. Angus-Beef | American like mariniert |
Gurken | Zwiebeln | Tomaten

The Veggie Burger 17,90 €
Gurken | Tomaten | Zwiebeln

The BBQ Burger 19,90 €
180 gr. Angus-Beef | Honig-BBQ-Sauce |
gegrillter Bacon | Chesterkäse | Zwiebeln in Tempura

The Caesar Burger 19,90 €
180 gr. Hähnchenbrustfilet | Caesar-Salat | Caesar-Dressing

The Wagyu Burger 28,90 €
180 gr. Wagyu-Beef vom Auetal | Avocado | Iberico Bellota |
Spiegelei | Römersalat

+ Beilagen:

- Pommes frites mit Mayonnaise & Ketchup 4,50 €
- Süßkartoffel Pommes mit Sour Cream 6,50 €

Margherita Tomate Mozzarella	12,90 €
Milano Original luftgetrocknete Mailänder Salami geröstete Pinienkerne	16,90 €
Prosciutto Funghi Prosciutto Arrosto Pilze	16,90 €
Tonno alla Mediterranea Thunfisch Zwiebeln Kapern Oliven Oregano Knoblauch	16,90 €
Soja-Tofu-Curry Soja Paprika Zwiebeln Curry	16,90 €
Pulpo Potato Oktopus Kartoffeln Kirschtomaten Basilikumpesto	17,90 €
Carbonara Speck Pecorino Romano Ei	17,90 €
IL Tartufo Di Alba Focaccia Trüffelbutter Parmesan frischer Trüffel	19,90 €
Bresaola & Ziegenkäse Rucola Feigensenf-Vinaigrette	20,90 €
Buffalina Parma DOP Mozzarella di Bufala Kirschtomaten-Confit Basilikum	20,90 €
Parma Parmaschinken Rucola Parmesan	20,90 €
Sardinien Oregano Knoblauch Kapern	20,90 €
Iberico Bellota Knoblauch frische Tomaten Manchego	20,90 €

Tiramisu

Panna Cotta

Mousse au chocolat

Schokotörtchen

Crème Brûlée

mit frischen Beeren und Fruchtsauce serviert

je 9,90 €

**Zabaione
mit Vanilleeis**

9,90 €

**Frische Beeren
mit Zabaione
gratiniert**

10,90 €

Klassischer Kaiserschmarren
Puderzucker | Zwetschgenkompott

p. P. 13,90 €

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

