

ANTIPASTI

Vorspeisen

| | | | |
|-----|---|-------------|---------|
| 001 | Bruschetta ^a | | 6,00 € |
| 002 | Antipasto alla Siciliana ^{b, n, i} | für 2 Pers. | 28,00 € |
| 003 | Frisch zubereitete Antipasti nach sizilianischer Art | für 1 Pers. | 18,00 € |
| 004 | Carpaccio di Manzo con Rucola e Scaglie di Parmigiano vom Rind mit Rucola und Parmesanstreifen | | 15,50 € |
| 006 | Insalata di polipo ^{1,2,4 b, n, i} Oktopussalat mit Schrimps, Staudensellerie und Surimi | | 18,50 € |
| 007 | Insalata Caprese ^g Tomaten und Mozzarella | | 11,50 € |

INSALATE

Salate

| | | | |
|-----|---|--|---------|
| 026 | Insalata Mista — gemischter Salat | | 6,50 € |
| 025 | Insalata verde — grüner Salat | | 5,50 € |
| 032 | Insalata di Pomodori Tomatensalat mit roten Zwiebeln | | 8,50 € |
| 027 | Insalata Boscaiola großer gemischter Salat mit gebratenen Champignons | | 12,00 € |
| 028 | Insalata Taormina ^{2, b, g, c} großer Salat mit Schrimps, Mozzarella, Ei und Walnüssen | | 16,50 € |
| 029 | Insalata alla Gino ^{d, c} großer Salat mit Oliven, Ei, Thunfisch, Schafskäse und Putenbrust | | 16,50 € |
| 024 | Insalata Italiana ^{c, g} großer gemischter Salat mit Schinken ⁷ , Käse und Ei | | 12,50 € |
| 031 | Insalata di Rucola ^g Rucolasalat mit frischen Champignons, Parmesanstreifen und Tomatenstücken | | 12,50 € |

Salate wahlweise mit Haus-Dressing ^{4,5,c,a} oder Essig & Öl ^{1,4,5}

ZUPPE

Suppen

| | | | |
|-----|--|--|--------|
| 016 | Zuppa di Pomodoro ^g — Tomatensuppe | | 6,00 € |
| 017 | Minestrone — Gemüsesuppe | | 7,00 € |
| 018 | Stracciatella ^a Brühe mit Parmesan und Ei | | 8,50 € |

PASTE Nudelgerichte

| | | |
|-----|--|---------|
| 042 | Spaghetti Puttanesca ^{a, b, n} mit Kapern, Oliven und Sardellen in scharfer Tomatensoße | 12,50 € |
| 036 | Spaghetti Ragú ^{a, b, n} mit Hackfleischsoße | 11,50 € |
| 038 | Spaghetti Taormina ^{a, b, n} mit frischen Meeresfrüchten und Scampi | 18,00 € |
| 039 | Spaghetti ai Gamberoni ^{a, b} mit Kirschtomaten und Gambas | 21,00 € |
| 054 | Tagliatelle alla Sinatra ^{2, a, b, c} mit Kalbsfleisch, Schrimps und Paprika | 14,50 € |
| 043 | Tagliatelle al Salmone ^{a, d, c} mit frischem Lachs | 15,50 € |
| 045 | Tagliatelle dell Buongustaio ^{a, b, c} mit Gambas, Zucchini, aromatisiert mit Trüffelöl | 15,50 € |
| 057 | Rigatoni alla Norma ^a mit Auberginen in Tomatensoße, frischem Basilikum und geriebenem Schafskäse | 13,50 € |
| 046 | Rigatoni Lido ^{a, b, n} mit Erbsen, Putenfleisch in Tomaten-Sahne-Soße | 12,50 € |
| 058 | Rigatoni all' Ortolana ^a mit Gemüse | 13,50 € |
| 048 | Rigatoni Naxos ^{a, g} mit Pute und Champignons in Sahnesoße | 12,50 € |

AL FORNO Überbackene Nudelgerichte

| | | |
|-----|--|---------|
| 051 | Lasagne ^a mit Fleischsoße | 12,50 € |
| 052 | Rigatoni Monte Bianco (al forno) ^{1,2,3,4, a} mit Broccoli und Gorgonzola | 14,50 € |
| 053 | Penne (Rigatoni) al forno ^{1,2,3,10, a} – mit Schinken ⁷ , Erbsen und Fleischsoße | 12,50 € |

PIZZE

Pizzen

Zur Herstellung des Pizzateiges für unsere Pizzen verwenden wir Dinkelmehl aus der Region.

| | | |
|-----|---|---------|
| 060 | Focaccia ^{a, g} — Pizzabrot | 6,00 € |
| 061 | Margherita ^{a, g} — mit Tomaten und Käse | 9,50 € |
| 062 | Prosciutto Cotto / Salame ^{a, g} — mit Schinken ⁷ / Salami ^{1,2,3} | 11,50 € |
| 063 | Biancaneve ^{a, g} mit Mozzarella, Kirschtomaten, ohne Tomatensoße | 14,00 € |
| 065 | Pantelleria ^{a, g} mit Kapern, Sardellen und Oliven ⁶ | 14,00 € |
| 066 | Parma e Rucola ^{2,3,4, a, g} mit rohem Schinken, Parmesanstreifen, Mozzarella und Rucola | 16,50 € |
| 067 | Taormina ^{a, g, b, n} mit frischen Meeresfrüchten | 15,50 € |
| 069 | Capriciosa ^{a, g} mit Schinken ⁷ , Ei und Champignons | 12,50 € |
| 070 | Vulcano ^{a, g} mit Oliven, Champignons, Salami ^{1,2,3} , Paprika, scharfe Peperoni und Schafskäse | 14,50 € |
| 071 | Quattro Stagioni ^{a, g} mit Salami ^{1,2,3} , Schinken ⁷ , Artischocken und Champignons | 13,00 € |
| 072 | Tonno e Cipolla ^{a, g, d} — mit Thunfisch und Zwiebeln | 13,50 € |
| 073 | Vegetariana ^{a, g} — mit frischem Gemüse | 14,50 € |
| 075 | Gustosa ^{a, g} — mit Spinat und Gorgonzola | 15,00 € |
| 078 | Funghi ^{a, g} — mit Tomaten, Käse und frischen Champignons | 12,50 € |
| 079 | 4 Formaggi ^{a, g} — mit vier Sorten Käse | 13,50 € |
| 080 | Rabiosa ^{a, g} — mit scharfer Salami ^{1,2,3} und Rucola | 14,50 € |

Wenn Sie nicht komplett verzehrte Speisen mit nach Hause nehmen möchten, dürfen Sie gerne eigene Behältnisse mitbringen; unter Umweltaspekten sind natürlich wiederverwendbare Produkte zu empfehlen.

Für Pizzakartons oder Alu-Schalen erlauben wir uns, 0,50 € zu berechnen.

CARNE
Fleischgerichte

VITELLO
vom Kalb

| | | |
|-----|---|--------------------|
| 081 | Piccata Milanese ^a Kalbsschnitzel gebraten in einer Ei-Parmesankruste, dazu Spaghetti <i>auch als Seniorenportion erhältlich:</i> | 28,00 € 22,00 € |
| 082 | Paillard ai Porcini ^a Kalbsrückensteak mit Steinpilzen <i>auch als Seniorenportion erhältlich:</i> | 28,50 € 22,50 € |
| 083 | Scaloppina alla Val d'Ostana ^{a, g} Mozzarella und Schinken auf Kalbsschnitzel an Weinsoße und etwas Tomate <i>auch als Seniorenportion erhältlich:</i> | 26,50 € 21,50 € |
| 091 | Saltimbocca alla Romana ^a Kalbsschnitzel an einer Salbei-Weißweinsoße und rohem Schinken ^{2,3,4} <i>auch als Seniorenportion erhältlich:</i> | 27,50 € 22,00 € |
| 085 | Wiener Schnitzel ^{a, c} <i>auch als Seniorenportion erhältlich:</i> | 24,50 € 18,50 € |

MANZO
vom Rind

| | | |
|-----|--|---------|
| 093 | Bistecca alla griglia ^g Rumpsteak mit Kräuterbutter | 26,50 € |
| 094 | Bistecca ai Funghi di Stagione ^a Rumpsteak mit Pilzen der Saison | 28,50 € |
| 095 | Bistecca alla Valtellina ^a Rumpsteak mit Zwiebeln | 27,50 € |
| 101 | Filletto Alcantara Gegrilltes Filet auf Rucola, sautierte Champignons und Parmesanstreifen | 29,50 € |
| 103 | Filetto al Pepe verde ^a Filet an grüner Pfeffersoße | 30,50 € |

*Zu den Fleischgerichten servieren wir eine Beilage nach Wahl:
entweder Gemüse, oder Nudeln, oder Salat und Pommes*

PESCE Fischgerichte

| | | |
|-----|--|-----------------------------|
| 110 | Salmone alla Griglia ^{d, g} Lachs, gegrillt | 24,50 € |
| | <i>auch als Seniorenportion erhältlich:</i> | <i>19,50 €</i> |
| 112 | Salmone alla Crema di Limone ^d Lachs an einer Zitronencreme | 25,50 € |
| | <i>auch als Seniorenportion erhältlich:</i> | <i>20,50 €</i> |
| 114 | Scampi alla Griglia ^b mit Rucola | 26,50 € |
| 113 | Scampi Mediterranea ^b mit Kirschtomaten und Kapern, leicht pikant | 26,90 € |
| 115 | Sogliola alla Griglia ^d gegrillte Seezunge | Tagespreis - bitte anfragen |
| 123 | FrISChe Dorade, gebraten oder Loup de mer, gegrillt ^d (nach Verfügbarkeit, Tagespreis) | |
| 117 | Calamari alla Griglia ^{d, n, a} gegrillter Tintenfisch | 19,50 € |
| 118 | Calamari Fritti ^{d, n, a} frittierte Tintenfischringe | 18,50 € |
| 119 | Grigliata di Pesce ^d gegrillte Fischplatte | für 2 Personen: 54,00 € |

Zu allen Fischgerichten servieren wir eine Beilage nach Wahl: Kartoffeln oder Gemüse oder Nudeln

Für unsere kleinen Gäste

| | | |
|-----|--|---------|
| 010 | Pinocchio ^a , Nudelgericht mit Tomatensoße oder Sahnesoße | 8,50 € |
| 011 | Piccolino ^a , kleine Pizza mit Salami ^{1,2,3} oder Schinken ⁷ | 8,50 € |
| 012 | Putenschnitzel mit Pommes ^{a, c} | 11,00 € |

Kennzeichnung allergener Inhaltsstoffe:

a \triangle Gluten, b \triangle Krebstiere, c \triangle Eier, d \triangle Fisch, e \triangle Erdnüsse, f \triangle Sojabohnen, g \triangle Milch, h \triangle Schalenfrüchte, i \triangle Sellerie, j \triangle Senf
k \triangle Sesamsamen, l \triangle Schwefeldioxid & Sulfite, m \triangle Lupinen, n \triangle Weichtiere

Kennzeichnung Zusatzstoffe:

1 \triangle mit Farbstoff, 2 \triangle mit Konservierungsstoff, 3 \triangle mit Antioxidationsmittel, 4 \triangle mit Geschmacksverstärker, 5 \triangle geschwefelt
6 \triangle geschwärzt, 7 \triangle Hinterschinken (mit Phosphat und Antioxidationsmittel), 8 \triangle mit Süßungsmittel, 9 \triangle koffeinhaltig,
10 \triangle mit Nitritpökelsalz, 11 \triangle chininhalig, 12 \triangle enthält eine Phenylalaninquelle

BEVANDE

Getränke

ANALCOLICI

Alkoholfreie Getränke

| | | | | |
|--|----------------|--------|--------|--------|
| Coca-Cola ^(1,3,9) | 0,33 l Flasche | 4,00 € | | |
| Coca-Cola Light ^(1,8,9,12) | 0,33 l Flasche | 4,00 € | | |
| Fanta ^(1,3) | 0,33 l Flasche | 4,00 € | | |
| Sprite | 0,33 l Flasche | 4,00 € | | |
| Spezi ^(1,3,9) | 0,33 l Flasche | 4,00 € | | |
| Bitter Lemon ⁽¹¹⁾ | 0,20 l Flasche | 3,20 € | | |
| Eistee Pfirsich ^(3,8) | 0,33 l Flasche | 3,80 € | | |
| Apfelsaft | 0,3 l | 3,50 € | 0,4 l | 4,00 € |
| Orangensaft | 0,3 l | 3,50 € | 0,4 l | 4,00 € |
| Johannisbeernektar | 0,3 l | 3,50 € | 0,4 l | 4,00 € |
| Traubensaft | 0,3 l | 3,50 € | 0,4 l | 4,00 € |
| Saftschorle (Apfel, Orange, Traube, Johannisbeere) | 0,3 l | 3,50 € | 0,4 l | 4,00 € |
| <i>Mineralwasser:</i> | | | | |
| San Pellegrino | Fl. 0,50 l | 4,00 € | 0,75 l | 6,00 € |
| Acqua Panna Still | Fl. 0,50 l | 4,00 € | 0,75 l | 6,00 € |
| Teinacher Gourmet | Fl. 0,25 l | 3,00 € | 0,75 l | 5,00 € |
| PYUR Tafelwasser | 0,50 l | 2,50 € | 0,75 l | 3,50 € |

WEINE

| | | |
|--|--------|--------|
| Weinschorle (rot oder weiß) ¹ | 0,25 l | 4,00 € |
| <i>Rotweine:</i> | | |
| Lambrusco (lieblich) ¹ | 0,25 l | 5,00 € |
| Montepulciano d'Abruzzo ¹ | 0,25 l | 5,40 € |
| Barbera d'Alba ¹ | 0,25 l | 5,40 € |
| <i>Weißweine:</i> | | |
| Pinot Grigio (trocken) ¹ | 0,25 l | 5,40 € |
| Verduzzo (fruchtig, halbtrocken) ¹ | 0,25 l | 5,40 € |
| <i>Roséweine:</i> | | |
| Cerasuolo d'Abruzzo ¹ | 0,25 l | 5,40 € |

Weitere Weinempfehlungen (Flaschenweine) finden Sie auf der letzten Seite.

BIRRE ALLA SPINA

Biere vom Fass

| | | | | |
|--|-------|--------|-------|--------|
| Alpirsbacher Hefe hell ^a | 0,3 l | 3,50 € | 0,5 l | 4,80 € |
| Alpirsbacher Pils ^a | 0,3 l | 3,50 € | 0,4 l | 4,00 € |
| Alpirsbacher Export ^a | 0,3 l | 3,50 € | 0,5 l | 4,80 € |
| Radler ^a | 0,3 l | 3,20 € | 0,5 l | 4,20 € |



Teinacher



IN BOTTIGLIA

Flaschenbiere

| | | |
|--|--------|--------|
| Kristallweizen (Alpirsbacher) | 0,5 l | 4,80 € |
| Alpirsbacher Pils Alkoholfrei | 0,33 l | 4,00 € |
| Alpirsbacher Hefeweizen Alkoholfrei | 0,5 l | 4,80 € |

BEVANDE CALDE

Warme Getränke

| | | |
|--|--|--------|
| Tasse Kaffee (auch koffeinfrei) | | 2,50 € |
| Espresso | | 2,50 € |
| Cappuccino ^g | | 3,20 € |
| Latte Macchiato ^g | | 4,00 € |
| Glas Tee (verschiedene Sorten) | | 2,50 € |
| Heiße Schokolade ^g | | 3,00 € |

DIGESTIVI

Digestif

| | | |
|--------------------------------|------|--------|
| Fernet Branca | 4 cl | 4,50 € |
| Ramazotti | 4 cl | 4,50 € |
| Averna | 4 cl | 4,50 € |
| Limoncello ¹ | 4 cl | 4,50 € |
| Grappa Gialla Riserva | 2 cl | 6,00 € |
| Grappa Barolo Barrique | 2 cl | 8,50 € |
| Baileys ^{1,g} | 4 cl | 4,50 € |
| Amaretto (Mandellikör) | 4 cl | 4,50 € |
| Sambuca | 4 cl | 4,50 € |

APERITIVI

Aperitif

| | | |
|--|-------|---------|
| Crodino | 5 cl | 4,50 € |
| Sherry (dry oder medium) | 5 cl | 4,50 € |
| Glas Prosecco | 0,1 l | 4,50 € |
| Flasche Prosecco | 0,7 l | 29,50 € |
| Martini Bianco / Rosso ¹ / dry ¹ | 5 cl | 4,50 € |
| Campari Orange oder Soda ¹ | 0,2 l | 6,00 € |
| Prosecco Aperol ^{1,11} | 0,2 l | 7,50 € |

WEINE
Flaschenweine

Weißweine:

Roero Arneis (trocken) ¹

Traubensorte Arneis; zarte strohgelbe Farbe; blumiges, leicht fruchtiges Bukett 24,00 €

Gavi ¹

strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen; Bukett erinnert an Frühlingsblumen; trocken, frisch, schmeckt leicht nach Bittermandel, aus dem Piemont 25,00 €

Lugana DOC ¹

26,50 €

Roséweine:

CalaRosa Apulien ¹

23,50 €

Regaleali ¹

23,50 €

Rotweine:

Nero d'Avola ¹

Sizilien

23,50 €

Dolcetto d'Alba ¹

23,50 €

Chianti Petroio ¹

Toscana

27,00 €

Primitivo di Manduria ¹

Apulien

28,50 €

Amarone ¹

Tiefe rubinrote Farbe mit zunächst zarten, dann mit zunehmender Reife ausgeprägten granatroten Reflexen; Anspielungen an rote Beerenkonfitüre und Weichseln mit vanilletönigem Ausklang

65,00 €

Weitere Weine (Flaschen) finden Sie auf unserer Weinkarte.