

ANTIPASTI Vorspeisen

001	Bruschetta ^a		5,20 €
002	Antipasto alla Siciliana ^{b, n, i}	für 2 Pers.	24,00 €
003	Frisch zubereitete Antipasti nach sizilianischer Art	für 1 Pers.	14,50 €
004	Carpaccio di Manzo con Rucola e Scaglie di Parmigiano vom Rind mit Rucola und Parmesanstreifen		14,50 €
006	Insalata di mare ^{1,2,4 b, n, i} Meeresfrüchtesalat		15,50 €
007	Insalata Caprese ^g Tomaten und Mozzarella		9,50 €
008	Parma e Melone		9,50 €

INSALATE Salate

026	Insalata Mista — gemischter Salat		5,00 €
025	Insalata verde — grüner Salat		4,00 €
032	Insalata di Pomodori Tomatensalat		6,00 €
027	Insalata Boscaiola mit gebratenen Champignons		8,50 €
028	Insalata Taormina ^{2, b, g, c} großer Salat mit Schrimps, Mozzarella, Ei und Walnüssen		12,50 €
029	Insalata alla Gino ^{d, c} großer Salat mit Oliven, Ei, Thunfisch, Schafskäse und Putenbrust		12,50 €
024	Insalata Italiana ^{c, g} großer gemischter Salat mit Schinken ⁷ , Käse und Ei		9,50 €
031	Insalata di Rucola ^g Rucolasalat mit frischen Champignons, Parmesanstreifen und Tomatenstücken		10,50 €
023	Insalata Nizza ^{c, d, g} großer gemischter Salat mit Ei und Thunfisch		9,50 €

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

ZUPPE Suppen

016	Zuppa di Pomodoro ^g — Tomatensuppe		5,50 €
017	Minestrone — Gemüsesuppe		6,50 €
018	Tortellini in Brodo ^a Tortellini in der Brühe		6,50 €
015	Stracciatella ^{c, g} Eierflaumsuppe mit Ei und Parmesan		7,00 €

PASTE Nudelgerichte

034	Spaghetti Aglio e Olio ^a mit Knoblauch und Olivenöl	9,00 €
035	Spaghetti oder Rigatoni al Pomodoro ^a in Tomatensoße	8,00 €
036	Spaghetti oder Rigatoni al Ragú ^a in Fleischsoße	9,00 €
037	Spaghetti Carbonara ^a mit Sahne, Speck ² und Ei	10,50 €
038	Spaghetti Taormina ^{a, b, n} mit frischen Meeresfrüchten und Scampi	15,50 €
039	Spaghetti ai Gamberoni ^{a, b} mit Kirschtomaten und Gambas	18,50 €
040	Penne alla Diavola ^a in scharfer Tomatensoße	8,50 €
033	Penne Amatriciana ^a mit Speck ² , Zwiebeln, Tomatensoße	9,50 €
054	Tagliatelle alla Sinatra ^{2, a, b, c} mit Kalbsfleisch, Schrimps und Paprika	11,00 €
043	Tagliatelle al Salmone ^{a, d, c} mit frischem Lachs	12,50 €
044	Tagliatelle del Sud ^{a, c} mit Oliven, Speck ² und Kapern in Tomatensoße	10,50 €
045	Tagliatelle dell Buongustaio ^{a, b, c} mit Gambas, Zucchini, aromatisiert mit Trüffelöl	14,50 €
046	Rigatoni del Lido ^{a, g} mit Putenfleisch und Erbsen, in Tomaten-Sahne-Soße	9,00 €
048	Tortellini alla Primavera ^{2,3,4, a} mit Spinatfüllung in Tomatensoße, Mozzarella, Basilikum und Olivenöl	9,50 €
050	Tortellini Pasticciati ^{1,2,3,10, a, g} mit Spinatfüllung, Champignons, Erbsen und Schinken ⁷ in Bolognese-Sahnesoße	9,50 €
057	Rigatoni alla Norma ^a mit Auberginen in Tomatensoße, frischem Basilikum und geriebenem Schafskäse	9,50 €
058	Pasta all' Ortolana ^a mit Gemüse	10,20 €

AL FORNO Überbackene Nudelgerichte

051	Lasagne ^a mit Fleischsoße	9,50 €
053	Penne al forno ^{1,2,3,10, a} mit Schinken ⁷ , Erbsen und Fleischsoße	9,50 €
052	Rigatoni Monte Bianco (al forno) ^{1,2,3,4, a} mit Broccoli und Gorgonzola	11,00 €
056	Spaghetti al Cartoccio ^{a, g} in Tomatensoße, Mozzarella und Pesto, in Folie gebacken	9,50 €

PIZZE

Pizzen

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

060	Focaccia ^{a, g} — Pizzabrot	5,50 €
061	Margherita ^{a, g} — mit Tomaten und Käse	8,50 €
062	Prosciutto Cotto / Salame ^{a, g} — mit Schinken ⁷ / Salami ^{1,2,3}	8,50 €
063	Biancaneve ^{a, g} mit Mozzarella, Kirschtomaten, ohne Tomatensoße	10,50 €
064	Etna ^{2,3, a, g} mit Schinken ⁷ , Mais, Spiegelei, Oliven ⁶ und Zwiebeln	10,00 €
065	Pantelleria ^{a, g} mit Kapern, Sardellen und Oliven ⁶	10,00 €
066	Parma e Rucola ^{2,3,4, a, g} mit Parmaschinken, Parmesanstreifen, Mozzarella und Rucola	14,50 €
067	Taormina ^{a, g, b, n} mit frischen Meeresfrüchten, wenig Käse	12,50 €
068	Fantasia ^{1,2,3,10, a, g} — nach Art des Hauses	9,50 €
069	Capricciosa ^{a, g, c} — mit Schinken ⁷ , Champignons und Ei	10,50 €
070	Vulcano ^{a, g} mit Oliven, Champignons, Salami ^{1,2,3} , Paprika, scharfe Peperoni und Schafskäse	12,00 €
071	Quattro Stagioni ^{a, g} mit Salami ^{1,2,3} , Schinken ⁷ , Artischocken und Champignons	11,00 €
072	Tonno e Cipolla ^{a, g, d} — mit Thunfisch und Zwiebeln	9,00 €
073	Vegetariana ^{a, g} — mit frischem Gemüse	9,00 €
074	Flammkuchen ^{a, g} — mit Sauerrahm, Speck ² und Zwiebel	9,50 €
075	Gustosa ^{a, g} — mit Spinat und Gorgonzola	11,00 €
076	Calzone ^{a, g} — gefüllt mit Schinken ⁷ und Salami	10,50 €
077	Hawai ^{2,3, a, g} — mit Ananas und Schinken ⁷	9,50 €
078	Funghi ^{a, g} — mit Tomaten, Käse und frischen Pilzen	9,50 €
079	4 Formaggi ^{a, g} — mit vier Sorten Käse	10,50 €
080	Rabiosa ^{a, g} — mit scharfer Salami ^{1,2,3} und Rucola	11,50 €

CARNE
Fleischgerichte

VITELLO
vom Kalb

081	Piccata Milanese ^a Kalbsmedaillons gebraten in einer Parmesankruste, dazu Spaghetti	24,50 €
082	Paillard ai Porcini ^a Kalbsrückensteak mit Steinpilzen	26,50 €
084	Scaloppina ai Profumi Siculi ^a Kalbsmedaillons an einer Zitronen-Rosmarinsoße	24,50 €
083	Scaloppina alla Val d'Ostana ^{a, g} Mozzarella und Schinken auf Kalbsmedaillons an Weinsoße und etwas Tomate	24,50 €
091	Saltimbocca alla Romana ^a Kalbsmedaillons an einer Salbei-Weißweinssoße und Parmaschinken ^{2,3,4}	26,00 €
085	Wiener Schnitzel ^{a, c}	23,50 €

MANZO
vom Rind

093	Bistecca alla griglia ^g Rumpsteak mit Kräuterbutter	23,50 €
092	Bistecca all'Aglio ^{4, a, g} Rumpsteak an einer Knoblauchsoße	24,50 €
094	Bistecca ai Funghi di Stagione ^a Rumpsteak mit Pilzen der Saison	25,50 €
095	Bistecca alla Valtellina ^a Rumpsteak mit Zwiebeln	24,50 €
101	Filletto Alcantara Gegrilltes Filet auf Rucola, sautierte Champignons und Parmesanstreifen	28,50 €
102	Filetto Gorgonzola e Noce ^g Gegrilltes Filet an einer Walnuss-Gorgonzolasoße	29,50 €
103	Filetto al Pepe verde ^a Filet an grüner Pfeffersoße	28,50 €

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

PESCE Fischgerichte

110	Salmone alla Griglia ^{d, g} Lachs, gegrillt	22,50 €
111	Salmone alla Erbe ^{d, g} Lachs an Kräutersoße	24,50 €
112	Salmone alla Crema di Limone ^d Lachs an einer Zitronencreme	24,50 €
113	Scampi Mediterranea ^b mit Kirschtomaten und Kapern, leicht pikant	25,50 €
115	Sogliola alla Griglia ^d gegrillte Seezunge	Tagespreis - bitte anfragen
123	Frische Dorade, gebraten oder Loup de mer, gegrillt ^d	(nach Verfügbarkeit, Tagespreis)
118	Calamari Fritti ^{d, n, a} in Panade frittiert	16,50 €
117	Calamari alla Griglia ^{d, n, a} gegrillter Tintenfisch	17,50 €
125	Calamari alla Livornese ^{d, n, a} in würziger Tomatensoße mit Oregano, Oliven ⁶ und Kapern	18,50 €
119	Grigliata di Pesce ^d gegrillte Fischplatte (ab 2 Personen)	2 Personen: 48,00 €

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

Für unsere kleinen Gäste

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

Kennzeichnung allergener Inhaltsstoffe:

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

Kennzeichnung Zusatzstoffe:

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

BEVANDE

Getränke

ANALCOLICI

Alkoholfreie Getränke

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

WEINE

Weinschorle (rot oder weiß) ¹	0,25 l	3,50 €		
<i>Rotweine:</i>				
Lambrusco (lieblich) ¹	0,25 l	4,00 €		
Montepulciano d'Abruzzo ¹	0,25 l	4,50 €		
Barbera d'Alba ¹	0,25 l	4,50 €		
<i>Weißweine:</i>				
Pinot Grigio (trocken) ¹	0,25 l	4,50 €		
Verduzzo (fruchtig, halbtrocken) ¹	0,25 l	4,50 €		
<i>Roséweine:</i>				
Cerasuolo d'Abruzzo ¹	0,25 l	4,50 €		

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

BIRRE ALLA SPINA

Biere vom Fass

Alpirsbacher Hefe hell ^a	0,3 l	3,00 €	0,5 l	3,80 €
Alpirsbacher Pils ^a	0,3 l	3,00 €	0,4 l	3,60 €
Alpirsbacher Export ^a	0,3 l	3,00 €	0,5 l	3,80 €
Radler ^a	0,3 l	2,80 €	0,5 l	3,50 €



Teinacher



IN BOTTIGLIA
Flaschenbiere

Kristallweizen (Alpirsbacher)	0,5 l	3,80 €
Alpirsbacher Alkoholfrei	0,3 l	3,50 €
Hefeweizen Alkoholfrei	0,5 l	3,80 €

BEVANDE CALDE
Warme Getränke

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

DIGESTIVI
Digestif

Fernet Branca	4 cl	4,00 €
Ramazzotti	4 cl	4,00 €
Averna	4 cl	4,00 €
Limoncello ¹	4 cl	4,00 €
Grappa Gialla Riserva	2 cl	5,20 €
Grappa Barolo Barrique	2 cl	7,50 €
Baileys ^{1,g}	4 cl	4,00 €
Amaretto (Mandellikör)	4 cl	4,00 €
Sambuca	4 cl	4,00 €

APERITIVI
Aperitif

Crodino	5 cl	3,50 €
Sherry (dry oder medium)	5 cl	3,50 €
Glas Prosecco	0,1 l	4,50 €
Flasche Prosecco	0,7 l	26,00 €
Martini Bianco / Rosso ¹ / dry ¹	5 cl	3,50 €
Campari Orange oder Soda ¹	0,2 l	4,50 €
Prosecco Aperol ^{1, 11}	0,2 l	6,50 €
Jack Daniels	4 cl	6,00 €

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 €

Lugano DOC ¹

26,50 €

Roséweine:

Caleo Apulien ¹

21,50 €

Regaleali ¹

21,50 €

Rotweine:

Nero d'Avola ¹

Sizilien 21,50 €

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 €