

ANTIPASTI

Vorspeisen

001	Bruschetta ^a		6,00 €
002	Antipasto alla Siciliana ^{b, n, i}	für 2 Pers.	24,00 €
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		14,50 €
006	Insalata di mare ^{1,2,4 b, n, i} Meeresfrüchtesalat		16,50 €
007	Insalata Caprese ^g Tomaten und Mozzarella		10,50 €

INSALATE

Salate

026	Insalata Mista — gemischter Salat	6,00 €
025	Insalata verde — grüner Salat	5,00 €
032	Insalata di Pomodori Tomatensalat	7,50 €
027	Insalata Boscaiola mit gebratenen Champignons	10,50 €
028	Insalata Taormina ^{2, b, g, c} großer Salat mit Schrimps, Mozzarella, Ei und Walnüssen	15,00 €
029	Insalata alla Gino ^{d, c} großer Salat mit Oliven, Ei, Thunfisch, Schafskäse und Putenbrust	15,50 €
024	Insalata Italiana ^{c, g} großer gemischter Salat mit Schinken ⁷ , Käse und Ei	11,50 €
031	Insalata di Rucola ^g Rucolasalat mit frischen Champignons, Parmesanstreifen und Tomatenstücken	12,00 €

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 €

PASTE Nudelgerichte

041	Spaghetti al Pesto ^{a, b, n} in Basilikumsoße	12,50 €
038	Spaghetti Taormina ^{a, b, n} mit frischen Meeresfrüchten und Scampi	16,50 €
039	Spaghetti ai Gamberoni ^{a, b} mit Kirschtomaten und Gambas	18,50 €
054	Tagliatelle alla Sinatra ^{2, a, b, c} mit Kalbsfleisch, Schrimps und Paprika	12,50 €
043	Tagliatelle al Salmone ^{a, d, c} mit frischem Lachs	14,50 €
045	Tagliatelle dell Buongustaio ^{a, b, c} mit Gambas, Zucchini, aromatisiert mit Trüffelöl	14,50 €
057	Rigatoni alla Norma ^a mit Auberginen in Tomatensoße, frischem Basilikum und geriebenem Schafskäse	12,50 €
058	Pasta all' Ortolana ^a mit Gemüse	11,00 €
048	Rigatoni Naxos ^{a, g} mit Pute und Champignons in Sahnesoße	11,50 €

AL FORNO Überbackene Nudelgerichte

051	Lasagne ^a mit Fleischsoße, Erbsen, Schinken	12,00 €
052	Rigatoni Monte Bianco (al forno) ^{1,2,3,4, a} mit Broccoli und Gorgonzola	12,50 €
053	Penne al forno ^{1,2,3,10, a} – mit Schinken ⁷ , Erbsen und Fleischsoße	11,00 €

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	8,50 €
062	Prosciutto Cotto / Salame ^{a, g} — mit Schinken ⁷ / Salami ^{1,2,3}	10,50 €
063	Biancaneve ^{a, g} mit Mozzarella, Kirschtomaten, ohne Tomatensoße	11,50 €
065	Pantelleria ^{a, g} mit Kapern, Sardellen und Oliven ⁶	12,00 €
066	Parma e Rucola ^{2,3,4, a, g} mit Parmaschinken, Parmesanstreifen, Mozzarella und Rucola	15,50 €
067	Taormina ^{a, g, b, n} mit frischen Meeresfrüchten, wenig Käse	14,50 €
070	Vulcano ^{a, g} mit Oliven, Champignons, Salami ^{1,2,3} , Paprika, scharfe Peperoni und Schafskäse	13,50 €
071	Quattro Stagioni ^{a, g} mit Salami ^{1,2,3} , Schinken ⁷ , Artischocken und Champignons	12,50 €
072	Tonno e Cipolla ^{a, g, d} — mit Thunfisch und Zwiebeln	12,50 €
073	Vegetariana ^{a, g} — mit frischem Gemüse	14,00 €
075	Gustosa ^{a, g} — mit Spinat und Gorgonzola	12,50 €
076	Calzone ^{a, g} — gefüllt mit Schinken ⁷ und Salami	10,50 €
078	Funghi ^{a, g} — mit Tomaten, Käse und frischen Pilzen	9,50 €
079	4 Formaggi ^{a, g} — mit vier Sorten Käse	12,50 €
080	Rabiosa ^{a, g} — mit scharfer Salami ^{1,2,3} und Rucola	12,00 €

CARNE
Fleischgerichte

VITELLO
vom Kalb

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

MANZO
vom Rind

093	Bistecca alla griglia ^g Rumpsteak mit Kräuterbutter	23,50 €
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 €
103	Filetto al Pepe verde ^a Filet an grüner Pfeffersoße	29,50 €

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

PESCE Fischgerichte

110	Salmone alla Griglia ^{d, g} Lachs, gegrillt		22,50 €
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 Seeszunge	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		17,50 €
119	Grigliata di Pesce ^d gegrillte Fischplatte (ab 2 Personen)	2 Personen:	52,00 €

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

Für unsere kleinen Gäste

010	Pinocchio ^a , Nudelgericht mit Tomatensoße	7,50 €
011	Piccolino ^a , kleine Pizza mit Salami ^{1,2,3} oder Schinken ⁷	7,50 €
012	Putenschnitzel mit Pommes ^{a, c}	9,50 €

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 ≙ chininhalig, 12 ≙ 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	3,20 €	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	4,00 €	0,75 l	5,50 €
Acqua Panna Still	Fl. 0,50 l	4,00 €	0,75 l	5,50 €
Teinacher Gourmet	Fl. 0,25 l	2,80 €	0,75 l	4,80 €
PYUR Tafelwasser	0,50 l	2,50 €	0,75 l	3,50 €

WEINE

Weinschorle (rot oder weiß) ¹	0,25 l	3,80 €
<i>Rotweine:</i>		
Lambrusco (lieblich) ¹	0,25 l	4,80 €
Montepulciano d'Abruzzo ¹	0,25 l	5,20 €
Barbera d'Alba ¹	0,25 l	5,20 €
<i>Weißweine:</i>		
Pinot Grigio (trocken) ¹	0,25 l	5,20 €
Verduzzo (fruchtig, halbtrocken) ¹	0,25 l	5,20 €
<i>Roséweine:</i>		
Cerasuolo d'Abruzzo ¹	0,25 l	5,20 €

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

BIRRE ALLA SPINA

Biere vom Fass

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



IN BOTTIGLIA

Flaschenbiere

Kristallweizen (Alpirsbacher)	0,5 l	4,50 €
Alpirsbacher Alkoholfrei	0,3 l	3,80 €
Hefeweizen Alkoholfrei	0,5 l	4,50 €

BEVANDE CALDE

Warme Getränke

Tasse Kaffee (auch koffeinfrei)	2,50 €
Espresso	2,50 €
Cappuccino ^g	3,20 €
Latte Macchiato ^g	3,80 €
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	8,50 €
Baileys ^{1,g}	4 cl	4,00 €
Amaretto (Mandellikör)	4 cl	4,00 €
Sambuca	4 cl	4,00 €

APERITIVI

Aperitif

Crodino	5 cl	4,50 €
Sherry (dry oder medium)	5 cl	3,80 €
Glas Prosecco	0,1 l	4,50 €
Flasche Prosecco	0,7 l	29,50 €
Martini Bianco / Rosso ¹ / dry ¹	5 cl	4,00 €
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.