

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		17,50 €
007	Insalata Caprese ^g Tomaten und Mozzarella		10,50 €

INSALATE Salate

026	Insalata Mista — gemischter Salat		6,50 €
025	Insalata verde — grüner Salat		5,50 €
032	Insalata di Pomodori Tomatensalat mit roten Zwiebeln		8,00 €
027	Insalata Boscaiola großer gemischter Salat mit gebratenen Champignons		11,50 €
028	Insalata Taormina ^{2, b, g, c} großer Salat mit Schrimps, Mozzarella, Ei und Walnüssen		15,50 €
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		6,00 €
017	Minestrone — Gemüsesuppe		7,00 €
018	Tortellini in Brodo ^a Tortellini in der Brühe		6,50 €

PASTE Nudelgerichte

042	Spaghetti Putanesca ^{a, b, n} mit Kapern, Oliven und Sardellen in scharfer Tomatensoße	12,50 €
036	Spaghetti Ragú ^{a, b, n} mit Hackfleischsoße	11,00 €
038	Spaghetti Taormina ^{a, b, n} mit frischen Meeresfrüchten und Scampi	17,00 €
039	Spaghetti ai Gamberoni ^{a, b} mit Kirschtomaten und Gambas	19,50 €
054	Tagliatelle alla Sinatra ^{2, a, b, c} mit Kalbsfleisch, Schrimps und Paprika	13,00 €
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	15,50 €
057	Rigatoni alla Norma ^a mit Auberginen in Tomatensoße, frischem Basilikum und geriebenem Schafskäse	12,50 €
046	Rigatoni Lido ^{a, b, n} mit Erbsen, Putenfleisch in Tomaten-Sahne-Soße	12,00 €
058	Penne all' Ortolana ^a mit Gemüse	12,00 €
048	Rigatoni Naxos ^{a, g} mit Pute und Champignons in Sahnesoße	12,00 €
033	Penne alla' Matriciana ^a mit Speck und Zwiebeln in Tomatensoße	12,00 €

AL FORNO Überbackene Nudelgerichte

051	Lasagne ^a mit Fleischsoße	12,00 €
052	Rigatoni Monte Bianco (al forno) ^{1,2,3,4, a} mit Broccoli und Gorgonzola	13,00 €
053	Penne al forno ^{1,2,3,10, a} – mit Schinken ⁷ , Erbsen und Fleischsoße	12,00 €

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	9,00 €
062	Prosciutto Cotto / Salame ^{a, g} — mit Schinken ⁷ / Salami ^{1,2,3}	11,00 €
063	Biancaneve ^{a, g} mit Mozzarella, Kirschtomaten, ohne Tomatensoße	12,50 €
065	Pantelleria ^{a, g} mit Kapern, Sardellen und Oliven ⁶	12,50 €
066	Parma e Rucola ^{2,3,4, a, g} mit Parmaschinken, Parmesanstreifen, Mozzarella und Rucola	16,00 €
067	Taormina ^{a, g, b, n} mit frischen Meeresfrüchten, wenig Käse	14,50 €
069	Capriciosa ^{a, g} mit Schinken ⁷ , Ei und Champignons	12,00 €
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	14,00 €
076	Calzone ^{a, g} — gefüllt mit Schinken ⁷ und Salami	12,00 €
078	Funghi ^{a, g} — mit Tomaten, Käse und frischen Champignons	11,00 €
079	4 Formaggi ^{a, g} — mit vier Sorten Käse	12,50 €
080	Rabiosa ^{a, g} — mit scharfer Salami ^{1,2,3} und Rucola	12,50 €

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	26,00 €
082	Paillard ai Porcini ^a Kalbsrückensteak mit Steinpilzen	27,50 €
083	Scaloppina alla Val d'Ostana ^{a, g} Mozzarella und Schinken auf Kalbsschnitzel an Weinsauce und etwas Tomate	25,50 €
091	Saltimbocca alla Romana ^a Kalbsschnitzel an einer Salbei-Weißweinsauce und Parmaschinken ^{2,3,4}	26,50 €
085	Wiener Schnitzel ^{a, c}	24,50 €

MANZO
vom Rind

093	Bistecca alla griglia ^g Rumpsteak mit Kräuterbutter	24,50 €
094	Bistecca ai Funghi di Stagione ^a Rumpsteak mit Pilzen der Saison	26,50 €
095	Bistecca alla Valtellina ^a Rumpsteak mit Zwiebeln	25,50 €
101	Filletto Alcantara Gegrilltes Filet auf Rucola, sautierte Champignons und Parmesanstreifen	29,50 €
103	Filetto al Pepe verde ^a Filet an grüner Pfeffersauce	30,50 €

*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	23,50 €
112	Salmone alla Crema di Limone ^d Lachs an einer Zitronencreme	25,50 €
114	Scampi alla Griglia ^b mit Rucola	25,50 €
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	ab 2 Personen: 54,00 € für eine Person: 28,00 €

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

Für unsere kleinen Gäste

010	Pinocchio ^a , Nudelgericht mit Tomatensoße oder Sahnesoße	7,50 €
011	Piccolino ^a , kleine Pizza mit Salami ^{1,2,3} oder Schinken ⁷	7,50 €
012	Putenschnitzel mit Pommes ^{a, c}	10,50 €

Kennzeichnung allergener Inhaltsstoffe:

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

Kennzeichnung Zusatzstoffe:

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