

## ANTIPASTI

### Vorspeisen

001	<b>Bruschetta</b> <sup>a</sup>		6,00 €
002	<b>Antipasto alla Siciliana</b> <sup>b, n, i</sup>	für 2 Pers.	28,00 €
003	Frisch zubereitete Antipasti nach sizilianischer Art	für 1 Pers.	18,00 €
004	<b>Carpaccio di Manzo con Rucola e Scaglie di Parmigiano</b> vom Rind mit Rucola und Parmesanstreifen		15,50 €
006	<b>Insalata di polipo</b> <sup>1,2,4 b, n, i</sup> Oktopussalat mit Schrimps, Staudensellerie und Surimi		17,50 €
007	<b>Insalata Caprese</b> <sup>g</sup> Tomaten und Mozzarella		10,50 €

## INSALATE

### Salate

026	<b>Insalata Mista</b> — gemischter Salat		6,50 €
025	<b>Insalata verde</b> — grüner Salat		5,50 €
032	<b>Insalata di Pomodori</b> Tomatensalat mit roten Zwiebeln		8,00 €
027	<b>Insalata Boscaiola</b> großer gemischter Salat mit gebratenen Champignons		11,50 €
028	<b>Insalata Taormina</b> <sup>2, b, g, c</sup> großer Salat mit Schrimps, Mozzarella, Ei und Walnüssen		15,50 €
029	<b>Insalata alla Gino</b> <sup>d, c</sup> großer Salat mit Oliven, Ei, Thunfisch, Schafskäse und Putenbrust		15,50 €
024	<b>Insalata Italiana</b> <sup>c, g</sup> großer gemischter Salat mit Schinken <sup>7</sup> , Käse und Ei		11,50 €
031	<b>Insalata di Rucola</b> <sup>g</sup> Rucolasalat mit frischen Champignons, Parmesanstreifen und Tomatenstücken		12,00 €

*Salate wahlweise mit Haus-Dressing <sup>4,5,c,a</sup> oder Essig & Öl <sup>1,4,5</sup>*

## ZUPPE

### Suppen

016	<b>Zuppa di Pomodoro</b> <sup>g</sup> — Tomatensuppe		6,00 €
017	<b>Minestrone</b> — Gemüsesuppe		7,00 €
018	<b>Tortellini in Brodo</b> <sup>a</sup> Tortellini in der Brühe		6,50 €

## PASTE Nudelgerichte

042	<b>Spaghetti Putanesca</b> <sup>a, b, n</sup> mit Kapern, Oliven und Sardellen in scharfer Tomatensoße	12,50 €
036	<b>Spaghetti Ragú</b> <sup>a, b, n</sup> mit Hackfleischsoße	11,00 €
038	<b>Spaghetti Taormina</b> <sup>a, b, n</sup> mit frischen Meeresfrüchten und Scampi	17,00 €
039	<b>Spaghetti ai Gamberoni</b> <sup>a, b</sup> mit Kirschtomaten und Gambas	19,50 €
054	<b>Tagliatelle alla Sinatra</b> <sup>2, a, b, c</sup> mit Kalbsfleisch, Schrimps und Paprika	13,00 €
043	<b>Tagliatelle al Salmone</b> <sup>a, d, c</sup> mit frischem Lachs	14,50 €
045	<b>Tagliatelle dell Buongustaio</b> <sup>a, b, c</sup> mit Gambas, Zucchini, aromatisiert mit Trüffelöl	15,50 €
057	<b>Rigatoni alla Norma</b> <sup>a</sup> mit Auberginen in Tomatensoße, frischem Basilikum und geriebenem Schafskäse	12,50 €
046	<b>Rigatoni Lido</b> <sup>a, b, n</sup> mit Erbsen, Putenfleisch in Tomaten-Sahne-Soße	12,00 €
058	<b>Penne all' Ortolana</b> <sup>a</sup> mit Gemüse	12,00 €
048	<b>Rigatoni Naxos</b> <sup>a, g</sup> mit Pute und Champignons in Sahnesoße	12,00 €
033	<b>Penne alla' Matriciana</b> <sup>a</sup> mit Speck und Zwiebeln in Tomatensoße	12,00 €

## AL FORNO Überbackene Nudelgerichte

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

## PIZZE

### Pizzen

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

060	<b>Focaccia</b> <sup>a, g</sup> — Pizzabrot	6,00 €
061	<b>Margherita</b> <sup>a, g</sup> — mit Tomaten und Käse	9,00 €
062	<b>Prosciutto Cotto / Salame</b> <sup>a, g</sup> — mit Schinken <sup>7</sup> / Salami <sup>1,2,3</sup>	11,00 €
063	<b>Biancaneve</b> <sup>a, g</sup> mit Mozzarella, Kirschtomaten, ohne Tomatensoße	12,50 €
065	<b>Pantelleria</b> <sup>a, g</sup> mit Kapern, Sardellen und Oliven <sup>6</sup>	12,50 €
066	<b>Parma e Rucola</b> <sup>2,3,4, a, g</sup> mit Parmaschinken, Parmesanstreifen, Mozzarella und Rucola	16,00 €
067	<b>Taormina</b> <sup>a, g, b, n</sup> mit frischen Meeresfrüchten, wenig Käse	14,50 €
069	<b>Capriciosa</b> <sup>a, g</sup> mit Schinken <sup>7</sup> , Ei und Champignons	12,00 €
070	<b>Vulcano</b> <sup>a, g</sup> mit Oliven, Champignons, Salami <sup>1,2,3</sup> , Paprika, scharfe Peperoni und Schafskäse	13,50 €
071	<b>Quattro Stagioni</b> <sup>a, g</sup> mit Salami <sup>1,2,3</sup> , Schinken <sup>7</sup> , Artischocken und Champignons	12,50 €
072	<b>Tonno e Cipolla</b> <sup>a, g, d</sup> — mit Thunfisch und Zwiebeln	12,50 €
073	<b>Vegetariana</b> <sup>a, g</sup> — mit frischem Gemüse	14,00 €
075	<b>Gustosa</b> <sup>a, g</sup> — mit Spinat und Gorgonzola	14,00 €
076	<b>Calzone</b> <sup>a, g</sup> — gefüllt mit Schinken <sup>7</sup> und Salami	12,00 €
078	<b>Funghi</b> <sup>a, g</sup> — mit Tomaten, Käse und frischen Champignons	11,00 €
079	<b>4 Formaggi</b> <sup>a, g</sup> — mit vier Sorten Käse	12,50 €
080	<b>Rabiosa</b> <sup>a, g</sup> — mit scharfer Salami <sup>1,2,3</sup> 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	<b>Piccata Milanese</b> <sup>a</sup> Kalbsschnitzel gebraten in einer Ei-Parmesankruste, dazu Spaghetti	26,00 €
082	<b>Paillard ai Porcini</b> <sup>a</sup> Kalbsrückensteak mit Steinpilzen	27,50 €
083	<b>Scaloppina alla Val d'Ostana</b> <sup>a, g</sup> Mozzarella und Schinken auf Kalbsschnitzel an Weinsauce und etwas Tomate	25,50 €
091	<b>Saltimbocca alla Romana</b> <sup>a</sup> Kalbsschnitzel an einer Salbei-Weißweinsauce und Parmaschinken <sup>2,3,4</sup>	26,50 €
085	<b>Wiener Schnitzel</b> <sup>a, c</sup>	24,50 €

**MANZO**  
vom Rind

093	<b>Bistecca alla griglia</b> <sup>g</sup> Rumpsteak mit Kräuterbutter	24,50 €
094	<b>Bistecca ai Funghi di Stagione</b> <sup>a</sup> Rumpsteak mit Pilzen der Saison	26,50 €
095	<b>Bistecca alla Valtellina</b> <sup>a</sup> Rumpsteak mit Zwiebeln	25,50 €
101	<b>Filletto Alcantara</b> Gegrilltes Filet auf Rucola, sautierte Champignons und Parmesanstreifen	29,50 €
103	<b>Filetto al Pepe verde</b> <sup>a</sup> 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	<b>Salmone alla Griglia</b> <sup>d, g</sup> Lachs, gegrillt	23,50 €
112	<b>Salmone alla Crema di Limone</b> <sup>d</sup> Lachs an einer Zitronencreme	25,50 €
114	<b>Scampi alla Griglia</b> <sup>b</sup> mit Rucola	25,50 €
113	<b>Scampi Mediterranea</b> <sup>b</sup> mit Kirschtomaten und Kapern, leicht pikant	26,90 €
115	<b>Sogliola alla Griglia</b> <sup>d</sup> gegrillte Seezunge	Tagespreis - bitte anfragen
123	<b>Frische Dorade, gebraten oder Loup de mer, gegrillt</b> <sup>d</sup> (nach Verfügbarkeit, Tagespreis)	
117	<b>Calamari alla Griglia</b> <sup>d, n, a</sup> gegrillter Tintenfisch	19,50 €
118	<b>Calamari Fritti</b> <sup>d, n, a</sup> frittierte Tintenfischringe	18,50 €
119	<b>Grigliata di Pesce</b> <sup>d</sup> 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	<b>Pinocchio</b> <sup>a</sup> , Nudelgericht mit Tomatensoße oder Sahnesoße	7,50 €
011	<b>Piccolino</b> <sup>a</sup> , kleine Pizza mit Salami <sup>1,2,3</sup> oder Schinken <sup>7</sup>	7,50 €
012	<b>Putenschnitzel mit Pommes</b> <sup>a, c</sup>	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

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

#### WEINE

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

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

#### BIRRE ALLA SPINA

#### Biere vom Fass

<b>Alpirsbacher Hefe hell</b> <sup>a</sup>	0,3 l	3,50 €	0,5 l	4,80 €
<b>Alpirsbacher Pils</b> <sup>a</sup>	0,3 l	3,50 €	0,4 l	4,00 €
<b>Alpirsbacher Export</b> <sup>a</sup>	0,3 l	3,50 €	0,5 l	4,80 €
<b>Radler</b> <sup>a</sup>	0,3 l	3,20 €	0,5 l	4,20 €



Teinacher



## IN BOTTIGLIA

### Flaschenbiere

<b>Kristallweizen (Alpirsbacher)</b>	0,5 l	4,80 €
<b>Alpirsbacher Pils Alkoholfrei</b>	0,33 l	4,00 €
<b>Alpirsbacher Hefeweizen Alkoholfrei</b>	0,5 l	4,80 €

## BEVANDE CALDE

### Warme Getränke

<b>Tasse Kaffee</b> (auch koffeinfrei)		2,50 €
<b>Espresso</b>		2,50 €
<b>Cappuccino</b> <sup>g</sup>		3,20 €
<b>Latte Macchiato</b> <sup>g</sup>		4,00 €
<b>Glas Tee</b> (verschiedene Sorten)		2,50 €
<b>Heiße Schokolade</b> <sup>g</sup>		3,00 €

## DIGESTIVI

### Digestif

<b>Fernet Branca</b>	4 cl	4,50 €
<b>Ramazzotti</b>	4 cl	4,50 €
<b>Averna</b>	4 cl	4,50 €
<b>Limoncello</b> <sup>1</sup>	4 cl	4,50 €
<b>Grappa Gialla Riserva</b>	2 cl	6,00 €
<b>Grappa Barolo Barrique</b>	2 cl	8,50 €
<b>Baileys</b> <sup>1,g</sup>	4 cl	4,50 €
<b>Amaretto</b> (Mandellikör)	4 cl	4,50 €
<b>Sambuca</b>	4 cl	4,50 €

## APERITIVI

### Aperitif

<b>Crodino</b>	5 cl	4,50 €
<b>Sherry (dry oder medium)</b>	5 cl	4,50 €
<b>Glas Prosecco</b>	0,1 l	4,50 €
<b>Flasche Prosecco</b>	0,7 l	29,50 €
<b>Martini Bianco / Rosso</b> <sup>1</sup> / <b>dry</b> <sup>1</sup>	5 cl	4,50 €
<b>Campari Orange oder Soda</b> <sup>1</sup>	0,2 l	6,00 €
<b>Prosecco Aperol</b> <sup>1,11</sup>	0,2 l	7,50 €