



Traditionelle Küche von Südtirol bis Sizilien:
Ob klassische Antipasti, herzhafte Hauptgänge oder cremige
Desserts - die italienische Küche ist nicht nur Heimat
von Pizza und Pasta, sondern bietet kulinarische Vielfalt auf
dem Teller. Im Sicilia gehen wir zurück zu den Wurzeln
der italienischen Küche, die vor allem von ausgewählten und
frischen Zutaten lebt.

WIR SAGEN BUON APPETITO & CIN CIN

speisen

ANTIPASTI

1. **Vitello Tonnato** 11,50 €
hauchdünnes Kalbfleisch mit Thunfisch-Sauce und Kapern
2. **Rinder Carpaccio** 11,90 €
mit Rucolasalat, Croutons und leichter Zitronen-Sauce
3. **Antipasti Sicilia** 14,80 €
Bruschetta, Caprese, Vitello Tonnato, Salami Milano, Pecorino, Crissini und Parmaschinken
4. **Bruschetta** 3,90 €
mit marinierten Tomaten, Knoblauch und Parmesan
5. **Caprese Amalfitana** 7,80 €
Büffelmozzarella, Cocktail-Tomaten und Basilikum
6. **Gemüsetürmchen** 7,20 €
mit Büffelmozzarella und Joghurt-Dill-Dressing
7. **Gegrillter Oktopus** 13,90 €
auf Rucola mit Balsamico-Dressing
8. **Culatello Schinken** 12,90 €
feingeschnittener Culatello Schinken aus der Emilia-Romagna, mit Honigmelone und Olivenöl
9. **Bruschetta Variation** 7,60 €
- Tomaten
- Frischkäse & Parmaschinken
- Vitello Tonnato
10. **Antipasti di Salamie Pecorino** 15,20 €
Culatello Schinken, Parmaschinken, Salami Spianata, Pecorinokäse und Feigendip

ZUPPE

11. **Minestrone** 4,90 €
Gemüse-Suppe
12. **Tomatencreme-Suppe** 4,90 €
mit Thymian-Croutons

INSALATA

15. **Insalata Greca** 9,50 €
griechischer Salat
16. **Insalata di Pollo** 11,50 €
bunter Salat der Saison mit Hähnchenfilet
17. **Insalata di Gamberi** 13,50 €
bunter Salat der Saison mit Garnelenspießen
18. **Insalata di Rucola** 7,20 €
mit Balsamico-Dressing, Pinienkernen und Parmesan
19. **Insalata Verde** 3,80 €
kleiner grüner Salat
191. **Bunter Salat** 12,50 €
mit Parmaschinken, Büffelmozzarella, Tomaten, Pinienkernen und Balsamico-Dressing

PESCE

35. **Calamari** 16,50 €
aus der Pfanne mit Salmoriglio, serviert mit Gemüse und Salat
36. **Garnelen** 21,00 €
gebraten, serviert mit Gemüse und Salat
37. **Filetti di Salmone** 17,00 €
gebraten mit Salmoriglio, serviert mit Gemüse und Salat
38. **Filetti di Branzino al cartoccio** 17,90 €
Wolfsbarschfilet mit Gemüse und Kräutern, gebacken in Backpapier, dazu Salat
39. **Piatti di Pesce** 19,90 €
Lachsfilet, Calamaris und Garnele, dazu Gemüse u. Salat

Verpackungen 0,30 €

CARNE

- | | | | |
|--|---------|---|---------|
| 40. Rinderfilet 220g | 27,50 € | 56. Caprese | 9,50 € |
| Rinderfilet mit mediterranen
Kartoffeln, Kräuterbutter und Salat | | Tomatensauce, Büffelmozzarella,
Cocktailtomaten, Basilikum | |
| 41. Bistecca di Manzo | 21,90 € | 57. Margherita | 9,00 € |
| Rumpsteak mit mediterranen
Kartoffeln, Kräuterbutter und Salat | | Tomatensauce, Mozzarella
und Basilikum | |
| 42. Saltimbocca vom Schweinefilet | 15,30 € | 58. Funghi | 9,50 € |
| Schweinefilet mit Parmaschinken
und Salbei in der Pfanne, dazu
mediterrane Kartoffeln | | Champignons, Tomatensauce
und Mozzarella | |
| 43. Piccata Milanese | 15,30 € | 59. Prosciutto | 10,20 € |
| vom Schweinefilet panierte
Medaillons, dazu Spaghetti
Pomodoro und Salat | | Schinken, Tomatensauce und
Mozzarella | |
| 44. Carré di Agnello 300g | 22,90 € | 60. Diavola | 10,20 € |
| Lammcarré mit Gemüse und
Thymiansauce, dazu Salat | | pikante Salami, Tomatensauce
und Mozzarella | |
| 45. Hähnchencaprese | 15,50 € | 61. Napoli | 9,80 € |
| Hähnchenbrustfilet mit
Mozzarella und Tomaten über-
backen, dazu Gemüse und Salat | | Sardellen, Tomatensauce,
Oregano und Mozzarella | |
| 46. Hähncheninvoltini | 16,10 € | 62. Regina | 10,50 € |
| gefüllt mit Parmaschinken,
Ricotta und Kräuter, dazu medi-
terrene Kartoffeln und Thymiansauce | | Schinken, Champignons,
Tomatensauce und Mozzarella | |
| 47. Schweinefiletmedaillons | 15,90 € | 63. Tonno e Cipolla | 9,80 € |
| mit Gorgonzolasauce, dazu
mediterrane Kartoffeln und Salat | | Thunfisch, Zwiebeln, Tomaten-
sauce und Mozzarella | |
| 48. Schweinefilet mit Kräuterkruste | 15,90 € | 64. Vegetariana | 9,50 € |
| Champignonsauce, mediterrane
Kartoffeln und Salat | | gegrilltes Gemüse, Tomaten-
sauce und Mozzarella | |
| 65. Frutti di Mare | 13,00 € | | |
| Tomatensauce, Mozzarella,
Oktopus, Garnelen, Calamari
und Muscheln | | | |
| 66. Parma | 11,90 € | | |
| Tomatensauce, Mozzarella,
Parmaschinken, Rucola und
Parmesan | | | |

PIZZA

- | | | | |
|--|--------|---|---------|
| Glutenfreie Pizza nach Wunsch | 1,50 € | 67. Salami | 10,30 € |
| Büffelmozzarella Aufpreis | 2,00 € | Salami, Tomatensauce
und Mozzarella | |
| 54. Pizza Bambini | 6,50 € | 68. Quattro Formaggi | 10,90 € |
| Kinderpizza nach Wahl
Parma, Frutti di Mare
ausgeschlossen | | Gorgonzola, Taleggio,
Bel Paese und Parmigiano | |
| 55. Pizza Brot | 4,50 € | 69. Quattro Stagioni | 10,50 € |
| Oregano und Olivenöl | | Paprika, Champignons,
Prosciutto, Artischocken | |

Verpackungen 0,30 €

AUS DEM OFEN

- | | | | | | |
|-----|---|---------|-----|---|---------|
| 50. | Lasagne Bolognese
dazu Salat | 11,20 € | 29. | Meeresfrüchte
Linguini mit Oktopus,
Calamari, Garnelen
und Muscheln | 14,30 € |
| 51. | Rigatoni al Forno
mit Hackfleischsauce, Schinken
und Käse überbacken, dazu Salat | 11,20 € | 30. | Carbonara
Spaghetti mit Speck, Sahne
und Eigelb | 9,90 € |
| 52. | Broccoli mit Gorgonzolasauce
und Mozzarella überbacken,
dazu Salat | 9,90 € | 31. | Gnocchi alla Sorrentina
mit Mozzarella und
Tomatensauce | 9,00 € |

PASTA

Unsere Pasta ist hausgemacht.

Jedes Pastagericht wahlweise
mit Spaghetti, Linguini, Tagliatelle
oder Rigatoni,
Glutenfrei nach Wunsch 1,50 €

- | | | | | |
|--|---------|---|---|---------|
| Aufpreis Beilagen-Salat | 2,50 € | 80. | Frutti di Mare
Fischfilet, Oktopus, Calamari,
Garnelen und Muscheln,
dazu Salat | 13,90 € |
| 20. Pomodoro
Spaghetti mit Tomatensauce | 8,00 € | 81. Pollo
mit Hähnchenfilet, dazu Salat | 12,90 € | |
| 21. All' Amatriciana
Spaghetti mit Speck, Zwiebeln,
Weißwein und Tomatensauce | 10,50 € | 82. Salmone
mit Lachsfilet und Tomaten,
dazu Salat | 12,90 € | |
| 22. Aglio & olio e Peperoncino
Spaghetti mit Knoblauch,
Olivenöl und Peperoni's | 7,80 € | | | |
| 23. Al Pesto Genovese
Spaghetti mit Basilikumpesto | 9,90 € | | | |
| 24. Tortelloni
gefüllt mit Hähnchen, Paprika,
Basilikum und Parmesan
in Sahnesauce | 12,90 € | | | |
| 25. Mezzelune
gefüllt mit Birne und Walnüsse,
in Butter geschwenkt mit Parmesan | 12,00 € | | | |
| 26. Gnocci Bolognese
Kartoffelnocken mit Hack-
fleischsauce | 9,50 € | | | |
| 27. Bolognese
Tagliatelle mit Hackfleischsauce | 9,50 € | | | |
| 28. Arrabbiata
Rigatoni mit scharfer
Tomatensauce | 9,50 € | | | |

RISOTTO

DOLCI

- | | |
|---|--------|
| 70. Crema Catalana | 4,90 € |
| 71. Panna Cotta | 4,90 € |
| 72. Tiramisu | 4,90 € |
| 73. Schokotörtchen
mit flüssigem Kern
10-15 min Warte-Backzeit | 5,10 € |
| 74. Süße MascarponecremÉ
auf Waldfrüchten | 3,90 € |
| 75. Dessertvariation
für Zwei | 9,50 € |

Verpackungen 0,30 €



getränke

SOFTDRINKS

150.	Coca Cola ^{1,3}	0,2l 2,20 €	0,4l 3,40 €
151.	Coca Cola Light ^{1,2,3,5,6,7}	2,20 €	3,40 €
152.	Frucade Orangenlimonade ^{1,8}	2,20 €	3,40 €
153.	Frucade Zitronenlimonade ^{1,8}	2,20 €	3,40 €
154.	Bitter Lemon ⁴	2,20 €	3,40 €
155.	Spezi ^{1,3,8}	2,20 €	3,40 €

SÄFTE

156.	Apfelsaftschorle	0,2l 2,30 €	0,4l 3,50 €
157.	Orangensaftschorle	2,30 €	3,50 €
158.	Johannisbeerschorle	2,30 €	3,50 €
159.	Apfelsaft	2,60 €	3,70 €
160.	Orangensaft	2,60 €	3,70 €
161.	Johannisbeersaft	2,60 €	3,70 €

WASSER

162.	Mineralwasser	0,2l 2,10 €	0,4l 3,20 €
163.	Wasser, Still Flasche	0,75l 4,90 €	4,90 €
164.	Wasser, Medium Flasche	0,75l 4,90 €	4,90 €

BIERE

170.	Keller Hell vom Fass Engel	0,3l 2,80 €	0,5l 3,50 €
171.	Keller Dunkel Engel		3,50 €
172.	Keller Alkoholfrei Engel		3,50 €
173.	Edelpils vom Fass Haller Löwenbräu	2,80 €	3,50 €
174.	Edel Export vom Fass Landwehr-Bräu	2,80 €	3,50 €
175.	Hefe Hell Gutmann		3,50 €
176.	Hefe Dunkel Gutmann		3,50 €
177.	Hefe Alkoholfrei Gutmann		3,50 €

APERITIF

300.	Martini Bianco/Rosso	5 cl	4,20 €
301.	Campari Orange/Soda	5 cl	4,20 €
302.	Prosecco il Fresco	0,1l	4,50 €
303.	Aperol	0,2l	5,00 €
304.	Hugo	0,2l	5,00 €
305.	Crodino	0,1l	3,00 €
306.	Lillet Berry	0,2l	5,00 €
307.	Rosato Viva	0,2l	5,00 €
308.	Rosato Mio	0,2l	5,00 €

1. mit Farbstoff 2. mit Konservierungsstoffen 3. koffeinhaltig 4. chininhaltig 5. mit Süßungsmitteln
6. enthält Phenylolaninquelle 7. Nährwerte: z.B. bei Coca Cola light Brennwert < 1,0 kJ (< 0,25 kcal)
Eiweiß < 0,1g, Kohlenhydrate < 0,1g, Fett 0g 8. mit Antioxidationsmittel

OFFENE WEINE

	Weißwein	0,1l	0,2l
200.	Chardonnay	2,50 €	4,70 €
201.	Grillo	3,00 €	5,80 €
202.	Pinot Grigio	2,40 €	4,50 €
203.	Inzolia	3,00 €	5,80 €
	Roséwein	0,1l	0,2l
205.	Rosato	2,40 €	4,50 €
	Rotwein	0,1l	0,2l
207.	Lambrusco	2,50 €	4,50 €
208.	Chianti	2,50 €	4,50 €
209.	Merlot	2,50 €	4,70 €
210.	Montepulciano	2,50 €	4,70 €
211.	Primitivo	2,50 €	4,70 €
212.	Nero d' Avola	2,50 €	4,70 €

FLASCHENWEIN

	Weiwein	0,75l
610.	Catarratto-Zibibbo Vaccaro, Sicilia	26,00 €
611.	„Time“ Grillo DOC Salaparuta Vaccaro, Sicilia	28,00 €
612.	„Marani“ Sartori, Veneto	26,00 €
613.	Pinot Grigio DOC Garda Pratello, Lombardia	26,00 €
614.	Catulliano Lugana DOC Pratello	30,0 €

	Weiwein	0,75l
615.	„Toledana“ Gavi di Gavi La Toledana, Piemonte	28,90 €
616.	Chardonnay DOC Südtirol Peter Zemmer, Südtirol	28,90 €
617.	„Cortinie Bianco“ IGT Vigneti Delle Dolomiti Peter Zemmer, Südtirol	29,50 €

	Roséwein	0,75l
620.	„Lo Sbrancato“ IGT Rosata di Toscana Il Piggione, Toscana	22,50 €
621.	„Sant' Emiliano“ DOP Chiarretto Valtènesi Pratello Lombardia	23,50 €

	Rotwein	0,75l
601.	Nero d' Avola Merlot IGT Terre Siciliane Vaccari, Sicilia	25,00 €
602.	„Sofe“ Nero d' Avola DOC Salaparuta Vaccaro, Sicilia	26,00 €
603.	Mandus Primitivo di Manduria DOC Pietra Pura, Apulien	27,00 €
604.	„Tenuta Sant' Alfonso“ Chianti DOCG Rocca Delle Macie, Toscana	24,90 €
605.	Brunello di Montalcino DOCG Il Poggione, Toscana	52,00 €
606.	„Sucule“ Barbera d' Alba DOC Lo Zoccolaio, Piemonte	24,50 €
607.	Barolo DOCG Lo Zoccolaio, Piemonte	54,00 €
608.	Amarone Corte Bra della Valpolicella Classico DOCG Sartori, Venezien	52,00 €

HEISSES

	Kaffee & TEE	Tasse
140.	Kaffee	2,20 €
141.	Espresso	2,00 €
142.	Espresso Doppio	3,50 €
143.	Cappuccino	2,40 €
144.	Latte Macchiato	2,60 €
145.	Milchkaffee	2,60 €
146.	Tee	2,80 €
	Minze, Früchte, Kamille, Grüner oder Schwarzer Tee	

SPIRITUOSEN

180.	Ramazotti	4 cl	3,90 €
181.	Fernet Branca	4 cl	3,90 €
182.	Averna	4 cl	3,90 €
183.	Amaretto	2 cl	3,00 €
184.	Sambuca	2 cl	3,50 €
185.	Nonino Riserva	2 cl	7,50 €
186.	Nonino Chardonnay	2 cl	4,20 €
187.	Nonino Merlot	2 cl	4,20 €
188.	Limoncello	2 cl	2,30 €
189.	Vodka Lemon	4 cl	6,00 €
190.	Jacky Cola	4 cl	6,00 €
192.	Havanna Cola	4 cl	6,00 €
193.	Grappa	2 cl	2,50 €

A TAVOLA NON
S'INVECCHIA.

bei tisch
wird man
nicht alt

