

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 Selleriepüree, Rucola, Pinienkerne und Zitrone | |
| 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. | Rotolo di Verdure | 7,80 € |
| | Gemüserolle gefüllt mit Käse und Kräuter Basilikum-Dressing | |
| 7. | Gegrillter Oktopus | 13,90 € |
| | auf Rucola mit Balsamico-Dressing | |
| 8. | Arancini | 8,30 € |
| | frittierte Risottobällchen gefüllt mit Pilzragout und Mozzarella, auf Tomatensauce | |
| 9. | Bruschetta Variation | 7,60 € |
| | - Tomaten
- Frischkäse & Parmaschinken
- Vitello Tonnato | |
| 10. | Crescentine fritte | 7,90 € |
| | frittierte Teigtaschen gefüllt mit Fenchelsalami und Mozzarella | |
-

ZUPPE

- | | | |
|-----|-------------------|--------|
| 11. | Minestrone | 4,90 € |
| | Gemüse-Suppe | |
| 12. | Tagessuppe | 4,90 € |

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 | |
| 192. | Panzanella | 6,50 € |
| | Typischer Salat aus der Toscana mit Brot, Zwiebeln, Tomaten, Kapern und Basilikum | |
-

PESCE

- | | | |
|-----|--|---------|
| 35. | Calamari | 16,50 € |
| | aus der Pfanne mit Salmoriglio, serviert mit Gemüse und Salat | |
| 36. | Garnelen gegrillt | 22,00 € |
| | mit Venerereis, Gemüse und Salat | |
| 37. | Filetti di Salmone | 17,00 € |
| | Lachsfilet mit Venerereis, Gemüse, Salmoriglio 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, Venerereis und Salat | |

Verpackungen 0,30 €

CARNE

40.	Rinderfilet 220g Rinderfilet mit Kartoffeln, Kräuterbutter und Salat	27,50 €	56.	Caprese Tomatensauce, Büffelmozzarella, Cocktailtomaten, Basilikum	9,50 €
41.	Bistecca di Manzo Rumpsteak mit Kartoffeln, Brunellosauce und Salat	21,90 €	57.	Margerita Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum	9,00 €
42.	Saltimbocca vom Schweinefilet Schweinefilet mit Parmaschinken und Salbei in der Pfanne, dazu mediterrane Kartoffeln	15,30 €	58.	Funghi Champignons, Tomatensauce und Mozzarella	9,50 €
43.	Piccata Milanese vom Schweinefilet panierte Medaillons, dazu Spaghetti Pomodoro und Salat	15,30 €	59.	Prosciutto Schinken, Tomatensauce und Mozzarella	10,20 €
44.	Carré di Agnello 300g Lammcarré mit Kartoffeln, Sellerie- püree Lavendelsauce und Salat	23,90 €	60.	Diavola pikante Salami, Tomatensauce und Mozzarella	10,20 €
45.	Hähnchencaprese Hähnchenbrustfilet mit Mozzarella und Tomaten über- backen, dazu Gemüse und Salat	15,50 €	61.	Napoli Sardellen, Tomatensauce, Oregano und Mozzarella	9,80 €
46.	Hähncheninvoltini gefüllt mit Parmaschinken, Peccorino, Salbei mit Gnocchi und Salat	16,90 €	62.	Regina Schinken, Champignons, Tomatensauce und Mozzarella	10,50 €
47.	Stincodi Agnello Lammhaxe mit Risotto alla Milanese und Salat	18,20 €	63.	Tonno e Cipolla Thunfisch, Zwiebeln, Tomaten- sauce und Mozzarella	9,80 €
48.	Schweinefiletmedaillons mit Kartoffeln, Selleriepüree, Brunellosauce und Salat	16,50 €	64.	Vegetariana gegrilltes Gemüse, Tomaten- sauce und Mozzarella	9,50 €

PIZZA

	Glutenfreie Pizza nach Wunsch	1,50 €	66.	Parma Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und Parmesan	11,90 €
	Büffelmozzarella Aufpreis	2,00 €	67.	Salami Salami, Tomatensauce und Mozzarella	10,30 €
54.	Pizza Bambini Kinderpizza nach Wahl Parma, Frutti di Mare ausgeschlossen	6,50 €	68.	Quattro Formaggi Gorgonzola, Taleggio, Bel Paese und Parmigiano	10,90 €
55.	Pizza Brot Oregano und Olivenöl	4,50 €	69.	Quattro Stagioni Paprika, Champignons, Prosciutto, Artischocken	10,50 €

Verpackungen 0,30 €

AUS DEM OFEN

50. **Lasagne Bolognese** 11,20 €
dazu Salat
51. **Rigatoni al Forno** 11,20 €
mit Hackfleischsauce, Schinken
und Käse überbacken, dazu Salat

PASTA

Unsere Pasta ist hausgemacht.

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

Aufpreis Beilagen-Salat 2,50 €

20. **Pomodoro** 8,00 €
Spaghetti mit Tomatensauce
21. **All' Amatriciana** 10,50 €
Spaghetti mit Speck, Zwiebeln,
Weißwein und Tomatensauce
22. **Aglio & olio e Peperoncino** 7,80 €
Spaghetti mit Knoblauch,
Olivenöl und Peperoni's
23. **Al Pesto Genovese** 9,90 €
Spaghetti mit Basilikumpesto
24. **Mezzelune** 12,90 €
gefüllt mit Ricotta, Waldpilze,
mit Buttersalbei
25. **Paccheri** 12,00 €
gefüllt mit Salsiccia,
dazu Pecorinosauce
26. **Gnocci Bolognese** 9,50 €
Kartoffelnocken mit Hack-
fleischsauce
27. **Bolognese** 9,50 €
Tagliatelle mit Hackfleischsauce
28. **Arrabbiata** 9,50 €
Rigatoni mit scharfer
Tomatensauce

Verpackungen 0,30 €

29. **Meeresfrüchte** 14,30 €
Linguini mit Oktopus,
Calamari, Garnelen
und Muscheln
30. **Carbonara** 9,90 €
Spaghetti mit Speck, Sahne
Zwiebeln und Eigelb
31. **Gnocchi Salsiccia** 10,50 €
Gnocchi mit Salsicciaragout
32. **Putanesca** 9,50 €
Spaghetti mit Tomatensauce,
Sardellen, Kapern, Oliven
und Knoblauch
33. **Tagliatelle Salmone** 13,50 €
34. **Pollo Cacciatore** 13,50 €
Tagliatelle mit traditionellem
Hähncheneintopf, frischen
Kräutern, Tomaten und Oliven

RISOTTO

80. **Frutti di Mare** 13,90 €
Fischfilet, Oktopus, Calamari,
Garnelen und Muscheln,
dazu Salat
81. **Salsiccia** 12,50 €
Risotto mit Salsicciaragout,
dazu Salat
82. **Porcini** 11,90 €
Risotto mit Steinpilzen

DOLCI

70. **Crema Catalana** 4,90 €
71. **Panna Cotta** 5,10 €
mit weißer Schokolade,
Pistaziencrumple und
Früchtekompott
72. **Tiramisu** 4,90 €
73. **Pistazienküchlein** 5,10 €
mit Bisquitboden und
weißer Schokocreme
74. **Crostata di Ricotta** 5,50 €
karamalisierte Ricottatarte,
mit Himbeersauce
75. **Dessertvariation** 9,50 €
für Zwei



getränke

SOFTDRINKS

	0,2 l	0,4 l
150. Coca Cola ^{1,3}	2,20 €	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

	0,2 l	0,4 l
156. Apfelsaftschorle	2,30 €	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

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

BIERE

	0,3 l	0,5 l
170. Keller Hell vom Fass Engel	2,80 €	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 €
178. Birra Peroni	3,00 €	

APERITIF

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

1. mit Farbstoff 2. mit Konservierungsstoffen 3. koffeinhaltig 4. chininhaltig 5. mit Süßungsmitteln
6. enthält Phenylalaninquelle 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	2,30 €	4,50 €
201.	Grillo	2,90 €	5,80 €
202.	Pinot Grigio	2,20 €	4,20 €
203.	Inzolia	2,90 €	5,80 €

Roséwein 0,1l 0,2l

205.	Rosato	2,20 €	4,30 €
------	---------------	---------------	---------------

Rotwein 0,1l 0,2l

207.	Lambrusco	2,30 €	4,30 €
208.	Chianti	2,30 €	4,30 €
209.	Merlot	2,30 €	4,30 €
210.	Montepulciano	2,30 €	4,30 €
211.	Primitivo	2,30 €	4,30 €
212.	Nero d' Avola	2,30 €	4,30 €

FLASCHENWEIN

Weißwein 0,75l

610.	Catarratto-Zibibbo	23,50 €
	Vaccaro, Sicilia	
611.	„Time“ Grillo DOC	25,50 €
	Salaparuta	
	Vaccaro, Sicilia	
612.	„Marani“	22,50 €
	Sartori, Veneto	
613.	Pinot Grigio DOC Garda	24,50 €
	Pratello, Lombardia	
614.	Catulliano Lugana DOC	27,50 €
	Pratello	

Weißwein 0,75l

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

Roséwein 0,75l

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

Rotwein 0,75l

601.	Nero d' Avola Merlot IGT	21,00 €
	Terre Siciliane	
	Vaccari, Sicilia	
602.	„Sofe“ Nero d' Avola DOC	23,50 €
	Salaparuta	
	Vaccaro, Sicilia	
603.	Mandus Primitivo di	25,00 €
	Manduria DOC	
	Pietra Pura, Apulien	
604.	„Tenuta Sant' Alfonso“	24,90 €
	Chianti DOCG	
	Rocca Delle Macie, Toscana	
605.	Brunello di	52,00 €
	Montalcino DOCG	
	Il Poggione, Toscana	
606.	„Sucule“ Barbera	24,50 €
	d' Alba DOC	
	Lo Zoccolaio, Piemonte	
607.	Barolo DOCG	54,00 €
	Lo Zoccolaio, Piemonte	
608.	Amarone Corte Bra della	52,00 €
	Valpolicella Classico DOCG	
	Sartori, Venezien	

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. Ramazzotti	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.