

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** 12,90 €
hauchdünnes Kalbfleisch mit
Thunfisch-Sauce und Kapern
2. **Rinder Carpaccio** 12,90 €
mit Selleriepüree, Rucola,
Pinienkerne und Zitrone
3. **Antipasti Sicilia** 14,80 €
Bruschetta, Caprese, Vitello
Tonnato, Salami Milano, Pecorino,
Crissini und Parmaschinken
4. **Bruschetta** 4,50 €
mit marinierten Tomaten,
Knoblauch und Parmesan
5. **Caprese Amalfitana** 8,50 €
Büffelmozzarella, Cocktail-
Tomaten und Basilikum
6. **Rotolo di Verdure** 8,50 €
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 Variationen** 8,20 €
- Tomaten
- Frischkäse & Parmaschinken
- Vitello Tonnato

ZUPPE

11. **Minestrone** 5,20 €
Gemüse-Suppe
12. **Tagessuppe** 5,20 €

INSALATA

15. **Insalata Greca** 9,50 €
griechischer Salat
16. **Insalata die Pollo** 12,80 €
bunter Salat der Saison
mit Hähnchenfilet
17. **Insalata die Gamberi** 13,50 €
bunter Salat der Saison
mit Garnelenspießen
18. **Insalata die Rucola** 8,00 €
mit Balsamico-Dressing,
Pinienkernen und Parmesan
19. **Insalata Verde** 4,20 €
kleiner grüner Salat
119. **Bunter Salat** 13,40 €
mit Parmaschinken, Büffel-
mozzarella, Tomaten, Pinien-
kernen 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** 18,20 €
Lachsfilet mit Venerereis,
Gemüse, Salmoriglio und Salat
38. **Filetti die Branzino
al cartoccio** 18,80 €
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 | 27,50 € | 56. | Caprese | 9,90 € |
| | Rinderfilet mit Kartoffeln,
Kräuterbutter und Salat | | | Tomatensauce, Büffelmozzarella,
Cocktailtomaten, Basilikum | |
| 41. | Bistecca di Manzo | 24,50 € | 57. | Margerita | 9,50 € |
| | Rumpsteak mit Kartoffeln,
Brunellosauce und Salat | | | Tomatensauce, Mozzarella
und Basilikum | |
| 42. | Salimbocca vom Schweinefilet | 16,30 € | 58. | Funghi | 9,90 € |
| | Schweinefilet mit Parmaschinken
und Salbei in der Pfanne, dazu
mediterrane Kartoffeln | | | Champignons, Tomatensauce
und Mozzarella | |
| 43. | Piccata Milanese | 15,30 € | 59. | Prosciutto | 10,70 € |
| | vom Schweinefilet panierte
Medaillons, dazu Spaghetti
Pomodoro und Salat | | | Schinken, Tomatensauce
und Mozzarella | |
| 44. | Carré di Agnello 300g | 23,90 € | 60. | Diavola | 10,50 € |
| | Lammcarré mit Kartoffeln, Sellerie-
püree Lavendelsauce und Salat | | | pikante Salami, Tomatensauce
und Mozzarella | |
| 45. | Hähnchencaprese | 15,90 € | 61. | Napoli | 9,90 € |
| | Hähnchenbrustfilet mit
Mozzarella und Tomaten über-
backen, dazu Gemüse und Salat | | | Sardellen, Tomatensauce,
Oregano und Mozzarella | |
| 46. | Hähncheninvoltini | 16,90 € | 62. | Regina | 10,90 € |
| | gefüllt mit Parmaschinken,
Peccorino, Salbei mit Gnocchi
und Salat | | | Schinken, Champignons,
Tomatensauce und Mozzarella | |
| 47. | Stinco di Agnello | 18,20 € | 63. | Tonno e Cipolla | 10,20 € |
| | Lammhaxe mit Risotto alla
Milanese und Salat | | | Thunfisch, Zwiebeln, Tomaten-
sauce und Mozzarella | |
| 48. | Schweinefiletmedaillons | 17,30 € | 64. | Vegetariana | 10,70 € |
| | mit Kartoffeln, Selleriepüree,
Brunellosauce und Salat | | | gegrilltes Gemüse, Tomaten-
sauce und Mozzarella | |

PIZZA

- | | | | | | |
|-----|--|--------|-----|--|---------|
| | Glutenfreie Pizza nach Wunsch | 1,50 € | 66. | Parma | 12,80 € |
| | Büffelmozzarella Aufpreis | 2,00 € | | Tomatensauce, Mozzarella,
Parmaschinken, Rucola und
Parmesan | |
| 54. | Pizza Bambini | 6,50 € | 67. | Salami | 11,00 € |
| | Kinderpizza nach Wahl
Parma, Frutti di Mare
ausgeschlossen | | | Salami, Tomatensauce
und Mozzarella | |
| 55. | Pizza Brot | 4,50 € | 68. | Quattro Formaggi | 11,50 € |
| | Oregano und Olivenöl | | | Gorgonzola, Taleggio,
BelPaese und Parmigiano | |
| | | | 69. | Quattro Stagioni | 11,20 € |
| | | | | Paprika, Champignons,
Prosciutto, Artischocken | |

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

20. **Pomodoro** 8,20 €
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 Peperonis
23. **Al Pesto Genovese** 9,90 €
Spaghetti mit Knoblauch,
Olivenöl und Peperonis
24. **Mezzelune** 12,90 €
gefüllt mit Ricotta, Waldpilze,
mit Buttersalbei
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. **Gnocci Salsiccia** 10,50 €
Gnocci 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,
Pistaziencrumble und
Früchtekompott
72. **Tiramisu** 5,30 €
73. **Pistazienküchlein** 5,40 €
mit Bisquitboden und
weißer Schokocreme
74. **Crostata di Ricotta** 5,50 €
karamalisierte Ricottatarte,
mit Himbeersauce
75. **Dessertvariationen** 9,50 €
für zwei



getränke

SOFTDRINKS			
		0,2 l	0,4 l
150.]	Coca Cola	2,20 €	3,70 €
151.]	Coca Cola Light	2,20 €	3,70 €
152.]	Coca Cola Zero	2,20 €	3,70 €
153.]	Frucade Orangenlimonade	2,20 €	3,50 €
154.]	Frucade Zitronenlimonade	2,20 €	3,50 €
155.]	Bitter Lemon	2,20 €	3,50 €
156.]	Spezi	2,20 €	3,70 €

SÄFTE			
		0,2 l	0,4 l
156.]	Apfelsaftschorle	2,30 €	3,70 €
157.]	Orangensaftschorle	2,30 €	3,70 €
158.]	Johannisbeerschorle	2,30 €	3,70 €
159.]	Apfelsaft	2,60 €	4,00 €
160.]	Orangensaft	2,60 €	4,00 €
161.]	Johannisbeersaft	2,60 €	4,00 €

WASSER			
		0,2 l	0,4 l
162.]	Mineralwasser	2,10 €	3,20 €
163.]	Wasser, still Flasche	0,75l	5,20 €
164.]	Wasser, medium Flasche	0,75l	5,20 €

BIERE			
		0,3 l	0,5 l
170.]	Keller Hell vom Fass Engel	2,80 €	3,80 €
171.]	Keller Dunkel Engel		3,80 €
172.]	Keller Alkoholfrei Engel		3,80 €
173.]	Edelpils vom Fass Haller Löwenbräu	2,80 €	3,80 €
174.]	Edel Export vom Fass Landwehr-Bräu	2,80 €	3,80 €
175.]	Hefe Hell Gutmann		3,80 €
176.]	Hefe Dunkel Gutmann		3,80 €
177.]	Hefe Alkoholfrei Gutmann		3,80 €
178.]	Birra Peroni	3,30 €	

APERITIF			
300.]	Martini Bianco / Rosso	5cl	4,60 €
301.]	Campari Orange / Soda	5cl	4,60 €
302.]	Prosecco il Fresco	0,1 l	4,90 €
303.]	Aperol	0,2 l	5,80 €
304.]	Hugo	0,2 l	5,80 €
305.]	Crodino	0,1 l	3,80 €
306.]	Lillet Berry	0,2 l	5,80 €
307.]	Rosato Viva	0,2 l	5,80 €
308.]	Rosato Mio	0,2 l	5,80 €

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 <1,0kJ (<0,25kcal)
Eiweiß<0,1g, Kohlenhydrate<0,1g, Fett 0g 8. mit Antioxidationsmittel

OFFENE WEINE

	Weißwein	0,1 l	0,2 l
200.	Chardonnay	2,70 €	4,90 €
201.	Grillo	3,00 €	5,80 €
202.	Pinot Grigio	2,70 €	4,90 €
203.	Inzolia	3,00 €	5,80 €

	Roséwein	0,1 l	0,2 l
205.	Rosato	2,70 €	4,90 €

	Rotwein	0,1 l	0,2 l
207.	Lambrusco	2,70 €	4,90 €
208.	Chianti	2,70 €	4,90 €
209.	Merlot	2,70 €	4,90 €
210.	Montepulciano	2,70 €	4,90 €
211.	Primitivo	2,70 €	4,90 €
212.	Nero d'Avola	2,70 €	4,90 €

FLASCHENWEIN

	Weißwein	0,75 l
610.	Catarratto-Zibibbo Vaccaro, Sicilia	31,00 €
611.	„Time“ Grillo DOC Salaparuta Vaccaro, Sicilia	30,00 €
612.	„Marani“ Sartori, Veneto	29,00 €
613.	Pimot Grigio DOC Garda Pratello, Lombardia	32,00 €
614.	Catulliano Lugana DOC Pratello	37,00 €

	Weißwein	0,75 l
616.	Chardonnay DOC Südtirol Peter Zemmer, Südtirol	36,00 €
617.	„Cortinie Bianco“ IGT Vigneti Delle Dolomiti Peter Zemmer, Südtirol	34,00 €

	Roséwein	
620.	„Lo Sbrancato“ IGT Rosata di Toscana Il Piggione, Toscana	27,00 €
621.	„Sant' Emiliano“ DOP Chiaretto Valtènesi Pratello Lombardia	27,00 €

	Rotwein	
601.	Nero d'Avola Merlot IGT Terre Siciliane Vaccari, Sicilia	32,00 €
602.	„Sofe“ Nero d'Avola DOC Salaparuta Vaccaro, Sicilia	33,00 €
603.	Mandus Primitivo di Manduria DOC Pietra Pura, Apulien	33,00 €
604.	„Tenuta Sant' Alfonso“ Chianti DOCG Rocco Delle Macie, Toscana	29,00 €
605.	Brunello di Montalcino DOCG Il Poggione, Toscana	58,00 €
606.	„Sucule“ Barbera d'Alba DOC Lo Zoccolaio, Piemonte	28,00 €
607.	Barolo DOCG Lo Zoccolaio, Piemonte	59,00 €
608.	Amarone Corte Bra della Valpolicella Classico DOCG Sartori, Venezien	58,00 €

HEISSES

	Kaffee & TEE	Tasse
140.	Kaffee	2,20 €
141.	Espresso	2,30 €
142.	Espresso Doppio	3,50 €
143.	Cappuccino	2,80 €
144.	Latte Macchiato	3,20 €
145.	Milchkaffee	3,20 €
146.	Tee Minze, Früchte, Kamille, Grüner oder Schwarzer Tee	2,80 €

SPIRITUOSEN

180.	Ramazotti	4cl	4,20 €
181.	Fernet Branca	4cl	4,20 €
182.	Averna	4cl	4,20 €
183.	Amaretto	2cl	3,90 €
184.	Sambuca	2cl	4,40 €
185.	Nonino Riserva	2cl	8,00 €
186.	Nonino Chardonnay	2cl	4,90 €
187.	Nonino Merlot	2cl	4,90 €
188.	Limoncello	2cl	2,30 €
189.	Vodka Lemon	4cl	6,50 €
190.	Jacky Cola	4cl	6,50 €
192.	Havanna Cola	4cl	6,50 €
193.	Grappa	2cl	2,80 €
194.	Crailsheim Dry Gin auf Eis	6cl	5,50 €
195.	Monkey Gin mit Tonic Water	6cl	7,00 €
196.	Crailsheim Dry Gin mit Tonic Water	6cl	8,50 €

bei tisch
wird man
nicht alt.

A TAVOLA NON
S'INCECCHIA.

