



# **Benvenuto!**

Herzlich Willkommen in der Hammermühle-Licata, Ihrem Zuhause für authentische italienische Küche und familiäre Atmosphäre! Tauchen Sie ein in die reiche kulinarische Tradition Italiens, die wir mit Leidenschaft und Hingabe in jedem Gericht zelebrieren - ganz nach unserem Motto

**Fatto con il cuore - Gemacht mit Herz**

Wir begrüßen Gäste wie Familienmitglieder und laden Sie ein, Teil unserer gastronomischen Reise zu werden. Genießen Sie das Beste, was die italienische Küche zu bieten hat, und erleben Sie wahre Gastfreundschaft in unserem gemütlichen Ambiente.

## **BUON APPETITO!**

Sollten Sie fragen bezüglich der Speisen (Allergene) haben, wenden Sie sich bitte vertrauensvoll an unser Personal.

Wir wünschen einen schönen Aufenthalt.

TRADITION TRIFFT KREATIVITÄT -  
LA TRADIZIONE INCONTRA LA CREATIVITÀ

### VITELLO TONNATO

dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischcreme, Kapern, Alice-Sardellen, roten Pfefferkörnern und hausgemachtem Brot 16,90

### CARPACCIO DI MANZO

hauchdünn geschnittenes Rinderfleisch mit Rucola, Parmesan, Pinienkerne und hausgemachtem Brot 18,80

### BRUSCHETTA ORIGINALE

Tomaten, Knoblauch, Oregano, Basilikum & Olivenöl auf vier halben gerösteten Brotscheiben 8,90

### CAPRESE CON BURRATA

Burrata und Kirschtomaten auf einem Rucolabeet 14,90

### GAMBERETTI AL POMODORO E VINO BIANCO

Fünf Garnelen, Kapern, Kirschtomaten, Peperoni in Tomaten-Weißweinsauce 16,50

#### ANTIPASTO MISTO gemischte Vorspeisenvariation

(Bruschetta, Salami Dolce, Salami Calabrese, Kochschinken, Mortadella mit Pistazie, Parmaschinken, Vitello Tonnato, Grillgemüse, Käsevariation & hausgemachtes Brot)

1 Person // 18,90  
2 Personen // 34,90

Antipasti-Vorspeisen

*Insalata - Salate*

## **INSALATA TACCHINO**

gemischter Salat der Saison mit Gurken, Tomaten, Karotten & gebratenen Putenbruststreifen 16,90

## **INSALATA DELLA CASA**

Salat der Saison mit gekochtem Ei, Thunfisch, Roten Zwiebeln, Mozzarella, Tomaten, Gurken & schwarzen Oliven 17,90

## **GRIGLIATA DI VERDURE**

gemischter Salat der Saison mit Gurken, Tomaten, Karotten & frischem gemischtem Grillgemüse 15,90

### **DRESSING NACH WAHL:**

Joghurt/ Kräuterdressing  
oder  
Hausgemachter Dressing

**ZARTES RUMPSTEAK "CLASSIC"**

Rindersteak mit Kräuterbutter 25,90

**ZARTES RUMPSTEAK ALLA GRIGLIA CON CIPOLLA**

Rindersteak mit geschwenkten Zwiebeln 27,90

**UNSERE SCHNITZELVARIATIONEN**

**COTOLETTA ALLA MILANESE**

paniertes Schnitzel mit Zitrone

als Kalbsfleisch // 20,90

als Putenfleisch // 18,90

**COTOLETTA AL GORGONZOLA**

paniertes Schnitzel mit Gorgonzolasoße

als Kalbsfleisch // 22,90

als Putenfleisch // 20,90

**COTOLETTA ALLA BOLOGNESE**

paniertes Schnitzel mit Hackfleischsoße

als Kalbsfleisch // 22,90

als Putenfleisch // 20,90

**Zu allen Fleischgerichten reichen wir einen Beilagensalat & Pommes oder gold gebratene Kartoffeln an.**

PIZZA MARGHERITA 9

PIZZA DELLO CHEF  
(PARMASCHINKEN, RUCOLA & BURRATA) 15,50

PIZZA SALAMI II

PIZZA PROSCIUTTO COTTO II

PIZZA FUNGHI II

PIZZA VEGETARIANA I3

PIZZA TONNO E CIPOLLA I2

PIZZA CALABRESE (PICCANT) I2

PIZZA HAWAII  
(GEKOCHTER SCHINKEN & ANANAS I2)

PIZZA FRUTTI DI MARE I4

PIZZA NAPOLI  
(MIT SARDELLEN & KAPERN) I2



Gerne erfüllen wir individuelle Wünsche,  
wie zusätzliche Beilagen oder Extras.  
Bitte haben Sie Verständnis, dass wir für  
jeden Zusatzwunsch einen Aufpreis von  
1,00 € berechnen.



# Hausgemachte frische Nudeln

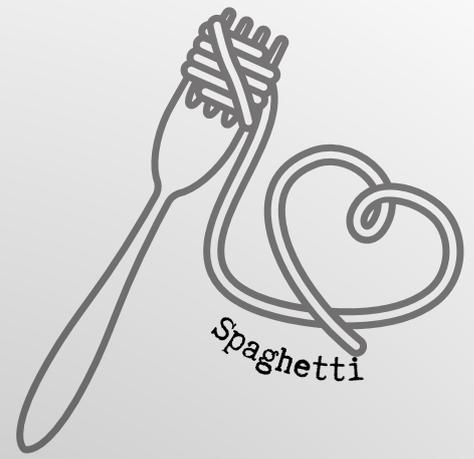
IHRE NUDELSORTEN ZUR AUSWAHL

SPAGHETTI

RIGATONI

CASARECCE

PAPPARDELLE



Spaghetti

UND DAZU SIE IHRE PASTASOSSE:

**BOLOGNESE**

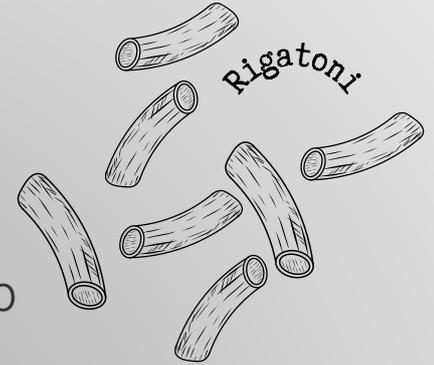
hausgemachte Rinderhackfleischsoße 14,90

**CARBONARA "ORIGINALE"**

Eier-soße, gebratener originaler Guanciale & Pecorino Käse 20,90

**FRUTTI DI MARE**

Tomatensoße, Meeresfrüchte 19,90



Rigatoni

**AL SALMONE**

gebratener Lachs in Olivenöl und Kirschtomaten mit Knoblauch, in Weiß-Wein-Soße 22,90

**GORGONZOLA** 

Gorgonzolasoße 15,90

**AGLIO E OLIO** 

Olivenöl, Knoblauch, Peperoni (scharf) 12,90

**ALLA NORMA** 

Tomatensoße, Basilikum, Burrata, gebackene Auberginen, Mozzarella & Parmesan 18,90

**BURRO & SALVIA** 

in leichter Butter-Salbei-Soße mit Kirschtomaten & Parmesan 15,90



Casarecce



Pappardelle

Bambini-  
Kinder

**SPAGHETTI NAPOLI**

mit Tomatensoße 9,90



**RIGATONI BIANCHI**

mit Butter 7,90



**PANIERTES SCHNITZEL MIT POMMES**

mit Kalbsfleisch // 11,90

mit Putenfleisch // 9,90

**PORTION POMMES**

mit Ketschup oder Mayoneise 4,90



**PORTION CHICKEN NUGGET MIT POMMES**

mit Ketschup oder Mayoneise 9,90



**TIRAMISÚ**

Löffelbiskuit, Mascarpone, espresso 7,90

**PANNA COTTA**

nach art von Mama 6,90

**SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO**

Schokosouffle mit Eis 7,90

**TARTUFO AL CIOCCOLATO**

Schokoladentartufo 7,90

**TARTUFO AL PISTACCHIO**

Pistazientartufo 8,90

Dolce-  
Dessert



## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

MEZZO MIX	0,2L // 2,90 0,4L // 4,40
FANTA	0,2L // 2,90 0,4L // 4,40
SPRITE	0,2L // 2,90 0,4L // 4,40
COCA COLA	0,33L // 3,40
COCA COLA ZERO	0,33L // 3,40
BITTER LEMON	0,2L // 2,90 0,4L // 4,40
ACQUA MORELLI	0,25L // 2,90 0,75L // 6,60

## WARMER GETRÄNKE

TEE	//JE 2,90
(SCHWARZ / FRÜCHTE/ GRÜN/ HAGEBUTTE/KAMILLEN/ PFEFFERMINZE/ROOIBOS VANILLE)	
CAFÉ CREMA	// 3,00
ESPRESSO	// 2,50
ESPRESSO MACCHIATO	// 2,90
CAPPUCCINO ITALIANO	// 3,20
LATTE MACCHIATO	// 3,30



## APFELWEINE

APFELWEINE	0,25L // 3,30 0,5L // 4,80 1L // 8,80 2L // 16,60
<i>pur, süß oder sauer gespritzt</i>	

## FASSBIERE

BRAUSTÜB'L PILSNER	0,3L // 3,00 0,5L // 4,40
GROHE HELL	0,3L // 3,20 0,5L // 4,80

## FLASCHENBIERE

BRAUSTÜB'L WEISSBIER HEFE HELL	0,5L // 4,80
BRAUSTÜB'L WEISSBIER HEFE ALKOHOLFREI	0,5L // 4,80
BRAUSTÜB'L WEISSBIER KRISTALL	0,5L // 4,80
BRAUSTÜB'L WEISSBIER HEFE DUNKEL	0,5L // 4,80
BRAUSTÜB'L PILSNER	0,33L // 3,40 NATURTRÜB
BRAUSTÜB'L PILSNER	0,33L // 3,00 ALKOHOLFREI 0,0%
BRAUSTÜB'L PILSRADLER ALKOHOLFREI 0,0%	0,33L // 3,30



## APERITIFS

APEROL SPRITZ	// 7,50
LIMONCELLO SPRITZ	// 7,50
LILLET WILDBERRY	// 7,90
CAMPARI SPRITZ	// 7,50
HUGO SPRITZ	// 7,50
MARTINI BIANCO	// 5,20
MARTINI ROSSO	// 5,20
CRODINO ALK.FREI	// 5,50
SAN BITTER ALK.FREI	// 5,50
ELEFANT BAY ZERO PFIRSISCHICETEE	// 4,20



## SPIRITUOSEN

RAMAZZOTTI	// 4,20
GRAPPA	// 4,20
LIMONCELLO	// 4,20
MELONCELLO	// 4,20
AMARO AVERNA	// 4,20
VECCHIO AMARO DEL CAPO	// 4,50
BAILEYS	// 3,90
SAMBUCA	// 3,90
BRANCA MENTA	// 4,20
AMARO - DISARONNO	// 4,20

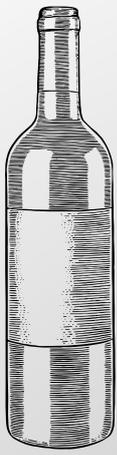
## LONGDRINKS

BOMBAY GIN TONIC	// 8,00
CAMPARI ORANGE	// 8,00
JACK DANIELS COLA	// 8,00
WODKA LEMON	// 8,00
WODKA ORANGE	// 8,00

## SÄFTE

APFELSAFT	0,2L // 2,90 0,4L // 4,40
JOHANNISBE- ERENSAFT	0,2L // 2,90 0,4L // 4,40
O-SAFT	0,2L // 2,90 0,4L // 4,40





## ROTWEINE

### **Masseria Altemura Sasseo Primitivo Salento IGT**

Schöne Nase mit Aromen von Heidelbeeren, Pflaumen, Kirschen und etwas Pfeffer. Am Gaumen fleischig, feiner Saft, sehr samtig, dichte Frucht, feinwürzig, charmant und lange anhaltend.

0,2 L // 8,80

0,75 L // 32,90

### **Cantina Tollo Valle d'Oro Montepulciano d'Abruzzo DOP**

Reift für rund 12 Monate in slawonischer Eiche. Viel rote Früchte im Bukett, ergänzt durch feine Würze. Rollt weich, samtig und warm über die Zunge – nicht allzu kräftig und mit wenig Säure.

0,2 L // 6,60

0,75 L // 24,90

### **Ventiterre 20 Merlot Vino Rosso d'Italia**

Unkompliziert und ‚süffig‘. Dem Glas entsteigen rote Beeren, Kirsche und etwas Kräuter. Samtig, elegant und feinwürzig und sehr viel Charme.

0,2 L // 6,60

0,75 L // 24,90

### **Cavicchioli 1928 Lambrusco Rosso Emilia IGT**

Handwerklicher Lambrusco mit sehr schönen Aromen von Kirschen, Heidelbeeren und leicht blumigen Noten. Harmonisch süß am Gaumen, weiß er fein zu prickeln und umschmeichelt mit viel dunkelbeeriger Frucht.

0,2 L // 6,60

0,75 L // 24,90





# WEISSWEINE

## Ventiterre 20 Pinot Grigio Terre Siciliane

Präsentiert sich frisch und unkompliziert mit betörendem Duft nach gelbem Steinobst, etwas Melone und Mandeln. Am Gaumen weich, zarte Säure, feinfruchtig und schöner Schmelz.

0,2 L // 6,60

0,75 L // 24,90

## Ventiterre 20 Chardonnay Bianco d'Italia

Subtile Nase mit floralen Eindrücken und etwas Birne und Grapefruit. Frischer und weicher Abgang mit zarter Würze und Finesse.

0,2 L // 6,60

0,75 L // 24,90

## Santa Sofia Lugana DOC

Der Wein überzeugt durch sein feines Aromenprofil von grünen Äpfeln und weißen Beeren, Zitronen und einen Hauch grüner Blätter. Fruchttige Frische mit viel Schmelz und einem cremigen Mundgefühl. Rund und zugänglich, feinsaftig und toll ausbalanciert.

0,2 L // 8,80

0,75 L // 32,90

## Vier Jahreszeiten Riesling

Dürkheimer Rittergarten Kabinett trocken  
Saftig und fruchtbetont mit viel Pfirsich, Aprikose und Mirabelle. Süffig und animierend, voller Freude. Ein Spaß- Riesling erster Güte!

0,2 L // 6,60

1,00 L // 25,90





## ROSÉWEINE

### Zonin OgniGiorno Rosato DOC

Toller, leichter Terrassenrosé mit schönen Aromen vom Johannisbeeren, Kirschen und Himbeeren. Feinfruchtig und saftig, unkompliziert, rund und lecker.

0,2 L // 5,90

## SCHAUMWEIN

### Bernardi JACUR VINO SPUMANTE Extra Dry

Der Jacur ist hell und delikater im Geschmack. Er wird als "Jung und frisch" bezeichnet.

0,1 L // 5,90

0,75 L // 25,90



**Gastfreundschaft ist unsere Leidenschaft! Feiern Sie bei uns alles, was für Sie Anlass zum feiern ist. Von Hochzeiten bis Firmenfeiern, Geburtstage und Trauerfeiern.**

Wir unterstützen Sie bei sämtlichen Planungen und möchten mit Ihnen einen unvergesslichen Abend kreieren, der nach **Ihren Wünschen** zusammen geplant ist.

Bei Fragen steht unser Team Ihnen gerne zur Verfügung!