



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 17,50

CARPACCIO DI MANZO

hauchdünnschnittenes Rinderfleisch mit Rucola, Parmesan, Pinienkerne und hausgemachtem Brot 19,00

BRUSCHETTA ORIGINALE

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

CAPRESE CON BURRATA

Burrata und Kirschtomaten auf einem Rucolabeet 15,50

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 Pistazien, Parmaschinken, Vitello Tonnato, Grillgemüse, Käsevariation & hausgemachtes Brot)

1 Person // 19,50
2 Personen // 35,50

INSALATA TACCHINO

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

INSALATA DELLA CASA

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

GRIGLIATA DI VERDURE

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

DRESSING NACH WAHL:

Joghurt/ Kräuterdressing
oder
Mama's hausgemachtes
Dessing (Honig-Senf)

ZARTES RUMPSTEAK "CLASSIC"

Zartes argentinisches Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu ein frischer Beilagensalat und wahlweise knusprige Pommes oder Bratkartoffeln 28,90

ZARTES RUMPSTEAK "ALLA GRIGLIA CON CIPOLLA"

Zartes argentinisches Rumpsteak mit geschwenkten Zwiebeln, dazu ein frischer Beilagensalat und wahlweise knusprige Pommes oder Bratkartoffeln 29,90

UNSERE SCHNITZELVARIATIONEN

COTOLETTA ALLA MILANESE

Paniertes Schnitzel mit Zitrone, dazu ein frischer Beilagensalat, sowie wahlweise knusprige Pommes oder Bratkartoffeln

ERHÄLTlich ALS:

Kalbsfleisch	23,50
Putenfleisch	21,50

COTOLETTA AL GORGONZOLA

Paniertes Schnitzel mit Gorgonzolasoße, dazu ein frischer Beilagensalat, sowie wahlweise knusprige Pommes oder Bratkartoffeln (gegen Aufpreis auch mit Pasta)

ERHÄLTlich ALS:

Kalbsfleisch	24,00
Putenfleisch	22,00

COTOLETTA ALLA BOLOGNESE

Paniertes Schnitzel mit hausgemachter Bolognesesoße (Rind), dazu ein frischer Beilagensalat, sowie wahlweise knusprige Pommes oder Bratkartoffeln (gegen Aufpreis auch mit Pasta)

ERHÄLTlich ALS:

Kalbsfleisch	24,00
Putenfleisch	22,00

ITALIENISCHE TRADITION, HOCHWERTIGE ZUTATEN UND
OFENFRISCHER GENUSS – PIZZA MIT LEIDENSCHAFT GEBACKEN

PIZZA MARGHERITA

Hausgemachte Tomatensoße, Fior di Latte-Mozzarella und frisches Basilikum.....10,00

PIZZA SALAMI

Hausgemachte Tomatensoße, Fior di Latte-Mozzarella und Salami12,00

PIZZA PROSCIUTTO COTTO

Hausgemachte Tomatensoße, Fior di Latte-Mozzarella und Kochschinken13,00

PIZZA CALABRESE

Hausgemachte Tomatensoße, Fior di Latte-Mozzarella und pikanter "Spiniata" Salami.....14,00

PIZZA FUNGHI

Hausgemachte Tomatensoße, Fior di Latte-Mozzarella und frische Pilze.....12,00

PIZZA VEGETARIANA

Hausgemachte Tomatensoße, Fior di Latte-Mozzarella und frischem Grillgemüse.....14,00

PIZZA TONNO E CIPOLLA

Hausgemachte Tomatensoße, Fior di Latte-Mozzarella, Thunfisch und roten Zwiebeln.....14,00

PIZZA HAWAII

Hausgemachte Tomatensoße, Fior di Latte-Mozzarella, Kochschinken und Ananas.....14,00

PIZZA FRUTTI DI MARE

Hausgemachte Tomatensoße, frisch angemachte Meeresfrüchte.....15,00

PIZZA DELLO CHEF

Hausgemachte Tomatensoße, Fior di Latte-Mozzarella, Parmaschinken, Rucola & frische Burrata.....16,50

PIZZA NAPOLI

Hausgemachte Tomatensoße, Fior di Latte-Mozzarella, Sardellen und Kapern.....13,00

GERNE BERÜCKSICHTIGEN WIR IHRE INDIVIDUELLEN WÜNSCHE, WIE ZUSÄTZLICHE BEILAGEN ODER EXTRAS. BITTE BEACHTEN SIE, DASS FÜR JEDEN ZUSATZWUNSCH EIN ENTSPRECHENDER AUFPREIS BERECHNET WIRD.

Hausgemachte frische Nudeln

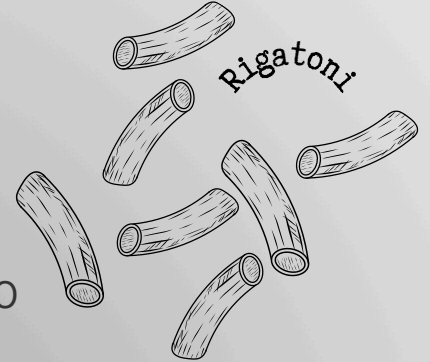
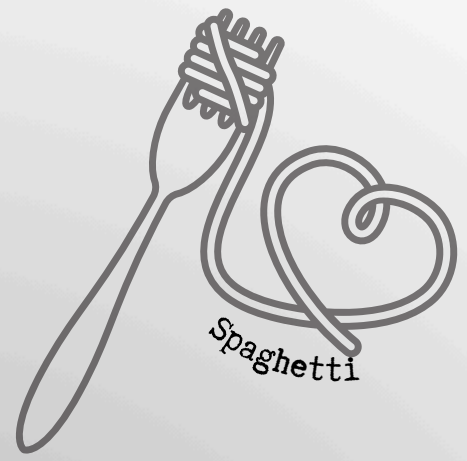
IHRE NUDELSORTEN ZUR AUSWAHL

SPAGHETTI

RIGATONI

CASARECCE

PAPPARDELLE



UND DAZU IHRE PASTASOSSE:

BOLOGNESE

hausgemachte Rinderhackfleischsoße 16,00

CARBONARA "ORIGINALE"

Eier-soße, gebratener originaler Guanciale & Pecorino Käse 21,00

AL SALMONE

gebratene Lachswürfel und Kirschtomaten mit Knoblauch, in Weißwein-Soße 23,50

GORGONZOLA 

Gorgonzolasoße 15,90

AGLIO E OLIO 

Olivenöl, Knoblauch, Peperoni (scharf), frische Cocktailtomaten 12,90

ALLA NORMA 

Tomatensoße, Basilikum, Burrata, gebackene Auberginen, Mozzarella & Parmesan 19,50

BURRO & SALVIA 

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



MIT LIEBE NACH NONNAS REZEPTUR HERGESTELLT: FRISCHE HAUSGEMACHTE PASTA AUS CAPUTO SEMOLA, FRISCHEN EIERN UND OHNE ZUSATZSTOFFE.

ALLE PREISE IN EURO UND MIT DEN GESETZLICHEN MEHRWERTSTEUERN

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 5,50

PORTION CHICKEN NUGGET MIT POMMES

mit Ketschup oder Mayoneise 11,50



Dolce- Dessert

TIRAMISÚ

Löffelbiskuit, Mascarpone, espresso 8,50

PANNA COTTA

nach art von Mama 7,50

SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO

Schokosouffle mit Eis 8,50

TARTUFO AL CIOCCOLATO

Schokoladentartufo 7,90

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 // 3,50
COCA COLA ZERO	0,33L // 3,50
BITTER LEMON	0,2L // 2,90 0,4L // 4,40
ACQUA MORELLI	0,25L // 2,90 0,75L // 6,60

WARME 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	// 4,10
LATTE MACCHIATO	// 4,50



APFELWEINE

APFELWEINE	0,25L // 3,30 0,5L // 4,80 1L // 9,00 2L // 17,00
<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 // 5,00
BRAUSTÜB'L WEISSBIER HEFE ALKOHOLFREI	0,5L // 5,00
BRAUSTÜB'L WEISSBIER KRISTALL	0,5L // 4,80
BRAUSTÜB'L PILSNER	0,33L // 3,50
NATURTRÜB	
BRAUSTÜB'L PILSNER	0,33L // 3,10
ALKOHOLFREI	0,0%
BRAUSTÜB'L PILSRADLER ALKOHOLFREI	0,33L // 3,40 0,0%



APERITIFS

APEROL SPRITZ	// 8,00
LIMONCELLO SPRITZ	// 8,00
LILLET WILDBERRY	// 8,00
CAMPARI SPRITZ	// 8,00
HUGO SPRITZ	// 8,00
SARTI SPRITZ	// 8,50
PINK CANONITA SPRITZ	// 8,50
MARTINI BIANCO	// 5,50
MARTINI ROSSO	// 5,50
CRODINO ALK.FREI	// 5,50
SAN BITTER ALK.FREI	// 5,50
ALMDUDLER / ZERO	// 3,50



SPIRITUOSEN

RAMAZZOTTI	// 4,50
GRAPPA	// 4,50
LIMONCELLO	// 4,50
MELONCELLO	// 4,50
AMARO AVERNA	// 4,50
VECCHIO AMARO DEL CAPO	// 4,50
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/ SCHORLE

APFELSAFT	0,2L // 3,00 0,4L // 4,50
JOHANNISBE- ERENSAFT	0,2L // 3,00 0,4L // 4,50
O-SAFT	0,2L // 3,00 0,4L // 4,50





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. Fruchtige 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

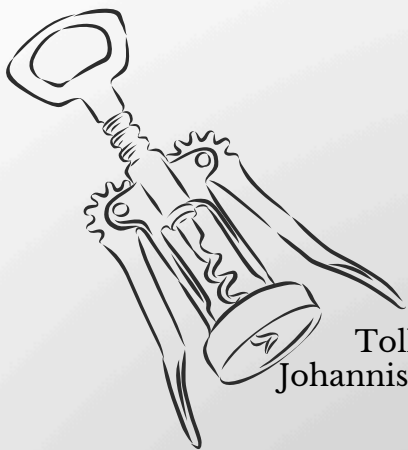
Vier Jahreszeiten Riesling

**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 delikat 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!