



**Schellenmühle**  
LANDGASTHOF  
Il Mulino



*Menü*



# *Benvenuti*

HERZLICH WILLKOMMEN

*Mediterrane Kräuter, Olivenöl, Pasta und vieles mehr – die italienische Küche mit ihrer berühmten Vielfalt bedeutet immer Genuss pur. Lassen Sie sich von der Kochkunst und dem Charme dieser Küche verwöhnen.  
- Wer so genießen kann, genießt das Leben -*

## Aperitivi

<b>Aperol Spritz</b> <sup>1,11</sup>	0,2l	6,50 €
<b>Prosecco Glas</b>	0,1l	4,00 €
<b>Campari Soda oder Orange</b> <sup>1</sup>	0,2l	6,50 €
<b>Hugo</b>	0,2l	6,50 €
Prosecco, Limette, frische Minze und Holunderblütensirup		

## Zuppa

SUPPEN

<b>Zuppa di pomodoro</b> <sup>A,J</sup>		5,50 €
Tomatencremesuppe		
<b>Minestrone</b> <sup>A,2</sup>		6,00 €
italienische Gemüsesuppe		

## Antipasti

VORSPEISEN

<b>Prosciutto e Melone</b>		9,00 €
Parmaschinken mit Melone		
<b>Carpaccio di Manzo</b> <sup>A,C</sup>		11,00 €
rohe Rinderlende mit Rucola und Parmesankäse		
<b>Vitello tonnato</b> <sup>A,E,H</sup>		11,00 €
dünn geschnittene Kalbsfleischscheiben in Thunfischsoße und Kapern		
<b>Caprese</b> <sup>A</sup>		7,00 €
mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum		
<b>Bruschetta pomodoro</b> <sup>A,C</sup>		5,50 €
geröstetes Brot mit Tomatenstückchen und Knoblauch		
<b>Insalata di Mare</b> <sup>A,1,2,4,5,17</sup>		10,00 €
Meeresfrüchtesalat		
<b>Antipasto al Italiana</b> <sup>A,C</sup>		14,00 €
aus verschiedenen italienischen Variationen		
<b>Bresaola</b> <sup>A</sup>		10,00 €
luftgetrocknetes Rindfleisch mit Rucola und Parmesan		
<b>Antipasto alle Verdure</b> <sup>A</sup>		12,00 €
gegrilltes Gemüse mit Tomaten & Mozzarella		

## *Insalata*

SALAT

<b>Italienischer Salat</b> <sup>1,2,3,4,5,A</sup>	<b>8,90 €</b>
Blattsalat mit Käse, Hinterschinken, Gurken, Tomaten, Zwiebeln und Ei	
<b>Rucola e Grana</b> <sup>A</sup>	<b>7,50 €</b>
Rucolasalat mit Parmesankäse, Olivenöl, und Balsamicoessig	
<b>Thunfisch Salat</b> <sup>A</sup>	<b>8,50 €</b>
Thunfisch mit Tomaten und rote Zwiebeln	
<b>Insalata di Pollo</b> <sup>A</sup>	<b>10,00 €</b>
Blattsalat mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Champignons und Hähnchenbrustfilet	
<b>Insalata Greca</b> <sup>A</sup>	<b>9,00 €</b>
Blattsalat mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Oliven und Schafskäse	
<b>Insalata mista</b> <sup>A</sup>	<b>4,50 €</b>
Blattsalat mit Gurken, Tomaten und Zwiebeln	

## *Pizze*

PIZZA

	<i>φ 30 cm</i>
<b>Margherita</b> <sup>A</sup>	<b>7,00 €</b>
Tomaten und Käse	
<b>Salami</b> <sup>1,2,4,A</sup>	<b>8,00 €</b>
Tomaten, Käse, Salami	
<b>Peperoniwurst</b> <sup>1,2,4,A</sup>	<b>8,00 €</b>
Tomaten, Käse und Peperoniwurst	
<b>Schinken</b> <sup>1,2,3,4,5,A</sup>	<b>8,00 €</b>
Tomaten, Käse und Hinterschinken	
<b>Diavolo -scharf-</b> <sup>1,2,4,A</sup>	<b>9,00 €</b>
Tomaten, Käse, Peperoniwurst und Pilzen	
<b>Napoli</b> <sup>2,3,4,5,A</sup>	<b>9,00 €</b>
Tomaten, Mozzarellakäse, Hinterschinken, Kapern und Sardellen	
<b>Parma</b> <sup>A</sup>	<b>10,00 €</b>
Tomaten, Mozzarellakäse, Parmaschinken, Rucola und Parmesankäse	
<b>Mista</b> <sup>1,2,3,4,5,A</sup>	<b>9,00 €</b>
Tomaten, Käse, Salami, Peperoniwurst, Hinterschinken und Pilzen	
<b>Vegetaria</b> <sup>1,2,A</sup>	<b>9,00 €</b>
Tomaten, Käse, Artischocken, Pilzen, Oliven, Zwiebeln und Paprika	
<b>Cocumolese</b> <sup>A</sup>	<b>10,00 €</b>
Tomaten, Mozzarellakäse, Bresaola, Rucola und Kirschtomaten	

<b>Tonno</b> <sup>1,2,A</sup>	<b>9,00 €</b>
Tomaten, Käse, Thunfisch und Zwiebeln	
<b>Mare</b> <sup>1,2,A,B</sup>	<b>9,50 €</b>
Tomaten, Käse und Meeresfrüchte	
<b>Capricciosa</b> <sup>1,2,3,4,5,7,A</sup>	<b>9,50 €</b>
Tomaten, Käse, Artischocken, Hinterschinken, Oliven, Pilze und Paprika	
<b>Extra</b> <sup>1,2,3,4,5,7,A</sup>	<b>8,50 €</b>
Tomaten, Käse, Salami, Peperoniwurst und Pilze	
<b>Speciale</b> <sup>1,2,3,4,5,7,A</sup>	<b>9,50 €</b>
Tomaten, Käse, Salami, Peperoniwurst, Hinterschinken, Pilze, und Zwiebeln	
<b>Quattro Stagioni</b> <sup>1,2,3,4,5,7,A</sup>	<b>9,50 €</b>
Tomaten, Käse, Hinterschinken, Pilze, Artischocken und Paprika	
<b>Calzone (Pizzatasche)</b> <sup>1,2,3,4,5,7,A</sup>	<b>9,00 €</b>
Tomaten, Käse, Hinterschinken, Peperoniwurst und Pilze	
<b>Salccicia e Funghi</b> <sup>1,2,3,4,5,7,A</sup>	<b>10,00 €</b>
Tomaten, Käse, ital. Bratwurst und Pilze	

## *Specialita di Pasta*

SPEZIELLE NUDELGERICHTE

<b>Tortelloni porcini</b> <sup>A,E</sup>	<b>12,00 €</b>
Steinpilze und Sahnesauce	
<b>Tortelloni verdi</b> <sup>A,E,J</sup>	<b>12,00 €</b>
mit Ricotta- Spinatfüllung in Salbei-Buttersauce	
<b>Tortelloni al Salmone</b> <sup>A,E,J</sup>	<b>12,00 €</b>
mit Lachsstückchen in Tomaten-Sahnesauce	
<b>Capricci con Salccicia e Zucchini</b> <sup>2,4,A</sup>	<b>10,00 €</b>
mit Salcciciawurst, Zucchini und Kirschtomaten in einer leichten Tomatensauce	
<b>Gnocchi Mare e Monte</b> <sup>2,4,A</sup>	<b>12,50 €</b>
mit Steinpilzen & Meeresfrüchten in Tomaten-Sahnesauce	
<b>Gnocchi Salentini</b> <sup>2,4,A</sup>	<b>10,00 €</b>
mit Ricottakäse und Basilikum in Tomatensauce	
<b>Tagliatelle Gorgonzola e Noci</b> <sup>2,4,A,K</sup>	<b>11,50 €</b>
mit Gorgonzolakäse und Walnüssen in Sahnesauce	



## Pasta

### NUDELN

<b>Penne Rucola e Salmone</b> <sup>A</sup>	<b>10,00 €</b>
mit frischem Lachs, Kirschtomaten und Rucola in einer leichten Weißweinsauce	
<b>Penne Il Mulino</b> <sup>A,E</sup>	<b>9,00 €</b>
mit Hackfleischbällchen, Zucchini und Kirschtomaten in einer leichten Tomatensauce	
<b>Penne al Telefono -scharf-</b> <sup>A</sup>	<b>8,90 €</b>
mit Tomatensauce und Mozzarella	
<b>Penne alle Verdure</b> <sup>A</sup>	<b>9,00 €</b>
mit gegrilltem Gemüse und Kirschtomaten in einer leichten Tomatensauce	
<b>Penne Gamberetti e Zucchine</b> <sup>A</sup>	<b>9,50 €</b>
mit Garnelen, Kirschtomaten und Zucchini	
<b>Spaghetti alle Cozze</b> <sup>A</sup>	<b>11,00 €</b>
mit Muscheln in Tomaten oder Weißweinsauce	
<b>Spaghetti allo Scoglio</b> <sup>1,17,A,M</sup>	<b>13,00 €</b>
mit Meeresfrüchten in einer Tomaten- oder Weißweinsauce	
<b>Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino -scharf-</b> <sup>A</sup>	<b>8,50 €</b>
mit Olivenöl, Knoblauchsauce und Kirschtomaten	
<b>Spaghetti alla Matriciana</b> <sup>2,A</sup>	<b>9,00 €</b>
mit Speck und Zwiebeln in einer Tomatensauce	
<b>Tagliatelle Della Casa</b> <sup>A,E</sup>	<b>10,00 €</b>
mit Aubergine, Kichererbsen und Kirschtomaten in einer leichten Tomatensauce	
<b>Tagliatelle al Ragú</b> <sup>A,C,E</sup>	<b>9,00 €</b>
mit Hackfleischsauce	
<b>Tagliatelle ai Porcini</b> <sup>A</sup>	<b>11,50 €</b>
mit Steinpilzen und Kirschtomaten in Weißweinsauce	
<b>Tagliatelle Salmone e Vodka</b> <sup>A</sup>	<b>11,50 €</b>
mit frischem Lachs und Vodka in Sahnesauce	
<b>Linguine ai Gamberi e Rucola</b> <sup>A</sup>	<b>12,50 €</b>
mit Scampis, Kirschtomaten, Rucola, Knoblauch in einer leichten Tomatensauce	
<b>Linguine Vongole e Pesto</b> <sup>A</sup>	<b>11,00 €</b>
mit Venusmuschel, Pinienkernen und Pesto	

## *Carne di Manzo*

VOM RIND

Rindfleisch  
servieren wir Ihnen mit  
Bratkartoffeln & Gemüse

<b>Rumpsteak</b> mit Kräuterbutter	<b>19,00 €</b>
<b>Rumpsteak al Senape</b> in Senfsauce	<b>19,80 €</b>
<b>Rumpsteak Il Mulino</b> mit Parmaschinken, Champignons in Sahnesauce und Cognac	<b>21,00 €</b>
<b>Rumpsteak ai Porcini</b> mit Steinpilzen & Cocktailtomaten in Weißweinsauce	<b>21,00 €</b>
<b>Rumpsteak al Pepe Verde</b> mit grünem Pfeffer in Cognac-Sahnesauce	<b>21,00 €</b>
<b>Rumpsteak al Bacio</b> mit gerösteten Zwiebeln und Kräuterbutter	<b>21,00 €</b>

## *Carne di Maiale* VOM SCHWEIN

Schweinefleisch  
servieren wir Ihnen mit  
Pommes & Salat

<b>Schnitzel paniert</b> <sup>A,E</sup>	<b>9,50 €</b>
<b>Jägerschnitzel</b> <sup>A,E,J</sup> in dunkler Pilzsauce	<b>11,00 €</b>
<b>Schnitzel alle Verdure</b> <sup>A,E</sup> mit Pilzen und Broccoli in Sahnesauce	<b>11,00 €</b>
<b>Schnitzel ai porcini</b> <sup>A,E</sup> mit Steinpilzen und Sahnesauce	<b>11,50 €</b>
<b>Schnitzel Bolognese</b> <sup>1,2,3,4,5,A,E</sup> mit Hackfleischsauce und Hinterschinken mit Käse überbacken	<b>11,00 €</b>
<b>Schnitzel Il Mulino</b> <sup>A,E,J</sup> mit Parmaschinken, frische Champignons in Sahnesauce und Cognac	<b>14,00 €</b>
<b>Schnitzel Arrabiata</b> <sup>A,E,J</sup> mit Hinterschinken in Hackfleisch-Sahnesauce (scharf)	<b>11,00 €</b>
<b>Zwiebelschnitzel</b> <sup>A,E,J</sup> mit gerösteten Zwiebeln	<b>11,00 €</b>
<b>Parmesanschnitzel</b> <sup>A,E,J</sup> mit Hackfleisch-Sahnesauce und Parmesankäse	<b>11,00 €</b>
<b>Schnitzel alla Chef</b> <sup>A,E,J</sup> mit Hinterschinken, Pilze, Paprika, Zwiebeln, Erbsen und Tomaten- Sahnesauce	<b>10,50 €</b>



## Vitello

### VOM KALB

Kalbsfleisch  
servieren wir Ihnen mit  
Bratkartoffeln & Gemüse

<b>Scaloppina al Limone</b> <sup>A,J</sup> Kalbsmedallions in Zitronensauce	<b>16,50 €</b>
<b>Scaloppina ai Funghi</b> <sup>A,J</sup> Kalbsmedallions mit Steinpilzen in Weißweinsauce	<b>17,50 €</b>
<b>Scaloppina Caprese</b> <sup>A,J</sup> Kalbsmedallions mit Tomaten und Mozzarella in einer leichten Tomatensauce	<b>17,50 €</b>
<b>Scaloppina al Balsamico</b> <sup>A,J</sup> mit Balsamicosauce	<b>16,00 €</b>
<b>Saltinbocca alla Romana</b> <sup>A,J</sup> Kalbsmedallions mit Parmaschinken in Salbei-Weißweinsauce	<b>17,50 €</b>
<b>Scaloppina Valdostana</b> <sup>A,J</sup> Kalbsmedallions mit Hinterschinken und Käse in Weißweinsauce	<b>16,90 €</b>
<b>Scaloppina al Vino</b> <sup>A,J</sup> Kalbsmedallions in Weißweinsauce	<b>16,00 €</b>

## Agnello

### VOM LAMM

Lammkotlett  
servieren wir Ihnen mit  
Bratkartoffeln & Gemüse

<b>Lammkotelett vom Grill</b>	<b>18,00 €</b>
-------------------------------	----------------

## Pollo

### VOM HUHN

Hähnchenbrust  
servieren wir Ihnen mit  
Pommes & Salat

<b>Pollo al Limone</b> <sup>A</sup> Hähnchenbrust in Zitronensauce	<b>13,00 €</b>
<b>Pollo alla Griglia</b> Gegrillte Hähnchenbrust mit Kräuterbutter	<b>12,00 €</b>
<b>Pollo con Funghi</b> Hähnchenbrust in Pilzrahmsauce	<b>13,00 €</b>

## *Pesce*

### FISCH

Zu allen Fischgerichten  
servieren wir Ihnen  
Bratkartoffeln & Gemüse

<b>Calamari livornese</b> <sup>7</sup>	<b>16,50 €</b>
mit Oliven, Kapern und Knoblauch in einer leichten Tomatensauce	
<b>Calamari alla Griglia</b>	<b>15,00 €</b>
gegrillte Calamari	
<b>Scampi</b>	<b>18,50 €</b>
gegrillt in Öl-Knoblauchsauce	
<b>Scampi gratiniert</b> <sup>A</sup>	<b>19,80 €</b>
Scampi im Ofen überbacken	
<b>Scampi al Curry</b> <sup>A</sup>	<b>19,00 €</b>
in Curry-Sahnesauce	
<b>Salmone alla Griglia</b>	<b>17,50 €</b>
Lachs gegrillt in Öl-Knoblauchsauce	
<b>Spada alla Griglia</b>	<b>18,00 €</b>
Gegrillter Schwertfisch	
<b>Dorade gratiniert</b> <sup>A</sup>	<b>19,00 €</b>
Doradenfilet im Ofen überbacken	
<b>Dorade alla Griglia</b>	<b>18,00 €</b>
Gegrilltes Doradenfilet	
<b>Doradenfilet Mediterrane</b> <sup>A</sup>	<b>19,00 €</b>
mit Oliven, Kapern, Cocktailtomaten und Knoblauch in Weißweinsauce	
<b>frische Muscheln</b> <sup>A</sup>	<b>13,00 €</b>
in Weißweinsauce oder Tomatensauce	
<b>Zanderfilet al Vino</b> <sup>A</sup>	<b>16,90 €</b>
in Weißweinsauce	
<b>Fischplatte für 1 Person</b> <sup>A</sup>	<b>23,00 €</b>
<b>Fischplatte für 2 Personen</b> <sup>A</sup>	<b>46,00 €</b>

## Desserts

<b>Tiramisú</b>	<b>5,00 €</b>
<b>Tartufo Pistacchio</b>	<b>5,00 €</b>
<b>Tartufo Nero</b>	<b>5,00 €</b>
<b>Soufflé al cioccolato</b>	<b>5,00 €</b>

## Caffeteria

HEISSE GETRÄNKE

<b>Tasse Kaffee <sup>10</sup></b>	<b>1,90 €</b>
<b>Große Tasse Kaffee <sup>10</sup></b>	<b>3,30 €</b>
<b>Espresso <sup>10</sup></b>	<b>1,80 €</b>
<b>Espresso Corretto <sup>10</sup></b>	<b>2,50 €</b>
<b>Espresso-Macchiato <sup>10,J</sup></b>	<b>2,00 €</b>
<b>Doppio Espresso <sup>10</sup> (doppelt)</b>	<b>3,30 €</b>
<b>Doppio Espresso Macchiato <sup>10,J</sup></b>	<b>3,50 €</b>
<b>Cappuccino <sup>10,J</sup></b>	<b>2,30 €</b>
<b>Latte Macchiato <sup>10,J</sup></b>	<b>2,90 €</b>
<b>Tasse Tee</b>	<b>1,80 €</b>

## Digestivi e Amari

ALKOHOLISCHE SPEZIALITÄTEN

<b>Williams Christ 40%</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Grappa 40%</b>	<b>2 cl</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Fernet 42%</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Ramazotti 38%</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Averna 38%</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Sambuca 40%</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Vecchia Romagna 40%</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Martini weiß/rot 15%</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Amaretto 21%</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Baileys <sup>1,10</sup> 17%</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,50 €</b>

auf Wunsch alle Kaffeesorten auch mit  
Koffeinfreiem Kaffee erhältlich.

## Bibite

### Alkoholfreie Getränke

<b>Sinalco</b> COLA <sup>1,10</sup>	0,3 l	2,80 €	0,4 l	3,20 €
<b>Sinalco</b> COLA LIGHT <sup>1,10,12,13</sup>	0,3 l	2,80 €	0,4 l	3,20 €
<b>Sinalco</b> ORANGE	0,3 l	2,80 €	0,4 l	3,20 €
<b>Sinalco</b> COLA MIX <sup>1,2,4,10</sup>	0,3 l	2,80 €	0,4 l	3,20 €
<b>Sinalco</b> ZITRONE	0,3 l	2,80 €	0,4 l	3,20 €
<b>Bitter Lemon</b> <sup>11</sup>	0,2 l	3,10 €	0,4 l	4,00 €
<b>Orangensaft</b>	0,33 l	2,60 €	0,4 l	3,10 €
<b>Orangensaftschorle</b>	0,33 l	2,50 €	0,4 l	3,00 €
<b>Traubensaft</b>	0,33 l	2,60 €	0,4 l	3,10 €
<b>Traubensaftschorle</b>	0,33 l	2,50 €	0,4 l	3,00 €
<b>Apfelsaft</b>	0,33 l	2,60 €	0,4 l	3,10 €
<b>Apfelsaftschorle</b>	0,33 l	2,50 €	0,4 l	3,00 €
<b>Johannesbeer-Nektar</b>	0,33 l	2,60 €	0,4 l	3,10 €
<b>Johannesbeersaftschorle</b>	0,33 l	2,50 €	0,4 l	3,00 €
<b>Eistee Pfirsich</b>	0,3 l	3,50 €		
<b>San Pellegrino Wasser</b>	0,2 l	2,30 €	0,7 l	5,70 €
<b>Aqua Panna Wasser</b>	0,2 l	2,30 €	0,7 l	5,70 €
<b>Sodenthaler Gourmet</b>	0,2 l	2,00 €	0,7 l	4,70 €

TAUBERTALER  
Apfelschorle



## Birra

### Bier

<b>Schlappeseppel Export</b>	0,5 l	3,20 €
<b>Schlappeseppel Pils</b>	0,4 l	2,60 €
<b>Schlappeseppel Radler</b> <sup>1,4</sup>	0,4 l	3,00 €
<b>Bavaria Weizen hell</b>	0,5 l	3,60 €
<b>Bavaria Russ</b> <sup>1,4</sup>	0,5 l	3,50 €
<b>Bavaria Cola-Weizen</b> <sup>1,4,10</sup>	0,5 l	3,50 €
<b>Schlappeseppel Alkoholfreies Pils</b>	0,33 l	2,50 €
<b>Schlappeseppel Alkoholfreies Weizen</b>	0,5 l	3,60 €





## Vino

Wein alle 0,2 l im Glas

### italienische Rotweine

<b>Chianti D.O.C<sup>trocken</sup></b>	<b>4,50 €</b>
<b>Primitivo D.O.C<sup>trocken</sup></b>	<b>4,50 €</b>
<b>Bardolino D.O.C<sup>halbtrocken</sup></b>	<b>4,50 €</b>
<b>Valpolicella D.O.C<sup>halbtrocken</sup></b>	<b>4,50 €</b>
<b>Lambrusco, Tafelwein<sup>lieblich</sup></b>	<b>4,50 €</b>
<b>Montepulciano D.O.C<sup>trocken</sup></b>	<b>4,50 €</b>
<b>Nero d'Ávola Sicilia D.O.C<sup>trocken</sup></b>	<b>4,50 €</b>

### italienische Weissweine

<b>Frascati D.O.C<sup>trocken</sup></b>	<b>4,50 €</b>
<b>Pino Grigio D.O.C<sup>halbtrocken</sup></b>	<b>4,50 €</b>
<b>Chardonnay<sup>halbtrocken</sup></b>	<b>4,50 €</b>
<b>Weißweinschorle</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Rosé D.O.C<sup>trocken</sup></b>	<b>4,50 €</b>

### Franken Wein

Anbaugebiet Franken, enthält Sulfite

<b>Silvaner trocken, Qualitätswein</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Bacchus halbtrocken, Qualitätswein</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Müller Thurgau halbtrocken, Qualitätswein</b>	<b>4,50 €</b>

## Sidro di Mela

Apfelwein

<b>Apfelwein pur<sup>6</sup></b>	0,25 l	<b>2,80 €</b>
	0,5 l	<b>3,80 €</b>
<b>Apfelwein süß<sup>1,4,6</sup></b>	0,25 l	<b>2,80 €</b>
	0,5 l	<b>3,80 €</b>
<b>Apfelwein sauer<sup>6</sup></b>	0,25 l	<b>2,80 €</b>
	0,5 l	<b>3,80 €</b>





# *La Cucina Italiana*

## Die italienische Küche

Die Wurzeln der italienischen Küche gehen auf das 4. Jahrhundert v. Chr. zurück. Sie wurde von der etruskischen, der altgriechischen, der altrömischen, der byzantinischen, der jüdischen sowie der arabischen Küche beeinflusst. Wichtige Neuerungen ergaben sich nach der Kolonisierung Amerikas mit der Einführung von neuen Zutaten wie Kartoffeln, Paprikaschoten und vor allem Tomaten.

Italien ist ein großes, von verschiedenen Volksgruppen bewohntes Land mit unterschiedlichen klimatischen und geografischen Gegebenheiten. Dies, aber auch die wechselvollen historischen Schicksale habe dafür gesorgt, dass die einzelnen Regionen – nicht selten auch einzelne Städte und Orte – ganz verschiedene kulinarische Spezialitäten hervorgebracht haben. Andererseits haben sich viele Gerichte, die früher nur in ihrer Ursprungsregion bekannt waren, inzwischen im ganzen Land verbreitet.

Die wichtigste Eigenschaft der traditionellen italienischen Küche ist ihre Einfachheit, mit zahlreichen Gerichten, die nur aus wenigen Bestandteilen bestehen. Die italienischen Köche (und Köchinnen) verlassen sich mehr auf die Qualität der Zutaten als auf deren Anzahl und eine aufwendige Zubereitung. Die Rezepte wurden öfter von Großmüttern und Müttern erschaffen als von Restaurantchefs und sind deshalb wie geschaffen für die „cucina casalinga“ (Hausmannskost). Viele traditionelle Gerichte, die mit der Zeit ausgesprochene „Spezialitäten“ geworden sind, stammen von der einfachen Küche der Bauern und der weniger begüterten Klassen.

Die italienische Küche ist bis heute eine unverfälschte Küche geblieben, die natürliche Zutaten verwendet. Gemüse, Käse und Wein spielen in ihr eine außerordentlich wichtige Rolle, ebenso kalt gepresstes Olivenöl.

Quelle: [mein-italien.info](http://mein-italien.info)

**Alle Preise in Euro inkl. MwSt. & Bedienung**

Kennzeichnung der Zusatzstoffe:

- (1) mit Farbstoff
- (2) mit Konservierungsstoff
- (3) mit Nitritpökelsalz
- (4) mit Antioxidationsmittel
- (5) mit Geschmacksverstärker
- (6) geschwefelt
- (7) geschwärzt
- (8) mit Phospat
- (9) mit Milcheiweiß
- (10) koffeinhaltig
- (11) chininhaltig
- (12) mit Süßungsmittel
- (13) enthält eine Phenylalaninquelle
- (14) gewachst
- (15) mit Taurin
- (16) enthält Sojaöl aus genetisch veränderter Soja
- (17) enthält Surimi

Kennzeichnung der Allergene:

- (A) Glutenhaltig
- (B) Krebstiere
- (C) Sellerie
- (D) Sesamsamen
- (E) Eier
- (F) Senf
- (G) Weichtiere
- (H) Fisch
- (I) Schwefeldioxide und Sulfite
- (J) Milch und Laktose
- (K) Nüsse
- (L) Lupine
- (M) Soja
- (N) Erdnuss

