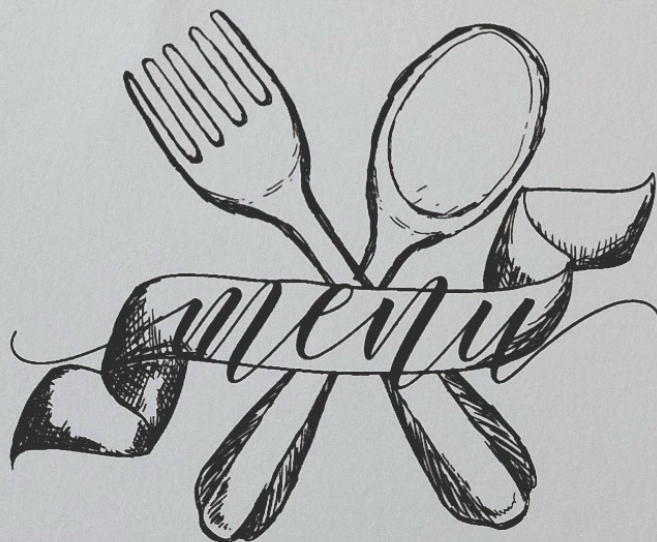


MENÜ

Leidenschaft

Um die Köstlichkeiten unseres Hauses kennenzulernen, bieten wir Ihnen
eine Auswahl sizilianischer Genüsse an.

Von der Vorspeise über diverse Hauptgerichte bis hin zum Dessert,
können Sie sich in angenehmer Atmosphäre geschmacklich verwöhnen lassen.



MENÜ LEIDENSCHAFT

mehrgängiges sizilianisches Gourmet-Menü

35.9

Speise KARTE

VORSPEISEN

Vorspeisen sind nur in Verbindung
mit einem Hauptgang erhältlich

- | | |
|---|----|
| 1 HAUSGEMACHTE
TOMATENSUPPE | 8 |
| 2 CARPACCIO SPECIALE
<i>Hauchdünnes Rinderfilet mit
Rucola und Parmesan</i> | 14 |
| 3 BRUSCHETTA^A
<i>Tomatenwürfel auf geröstetem
Ciabattabrot und Knoblauchöl</i> | 9 |
| 4 VITELLO TONNATO^{DGJ}
<i>Kalbsrücken, hauchdunn aufgeschnitten
mit Sardellen-Kapern-Sauce mit Thunfisch</i> | 14 |
| 5 ANTIPASTO^{ABCDGNO}
DELLA CASA
<i>gemischter italienischer
Vorspeisenteller</i> | 17 |
| 6 CAPRESE^G
<i>frische Tomaten, Büffelmozzarella
und Basilikum</i> | 11 |



HAUPTSPEISEN

Hausgemachte Ravioli

- | | |
|--|----|
| 10 RAVIOLI FUNGHI POCINI^{AG} | 18 |
| <i>Steinpilzfüllung in Butter-Salbeisauce
mit Cherrytomaten und Champignons</i> | |
| 11 RAVIOLI SALMONE^{AG} | 18 |
| <i>gefüllt mit frischem Lachsfilet und
Ricotta in Hummer-Sahnesauce</i> | |
| 12 RAVIOLI RICOTTA E^{AG}
SPINACI | 18 |
| <i>Ricotta-Spinatfüllung in
Gorgonzola-Sahnesauce und Spinat</i> | |
| 13 RAVIOLI AL TARTUFO^{AG} | 18 |
| <i>Ricotta-Trüffelcreme-Füllung in
Trüffelsahne-Sauce, frischen Champignons
und Pute</i> | |

Risotto

- | | |
|--|----|
| 16 RISOTTO AL TARTUFO^G | 17 |
| <i>mit Trüffel-Butter und frischen
Champignons und Pute</i> | |
| 17 RISOTTO AL GORGONZOLA^G | 17 |
| <i>mit Gorgonzola, Spinat und
Wallnüssen</i> | |
| 19 RISOTTO FRUTTI DI^{BH}
MARE | 17 |
| <i>mit Zucchini, Cherry Tomaten,
Weißweinsauce und
Meeresfrüchten und einem Scampi</i> | |

Speise KARTE

VORSPEISEN

Vorspeisen sind nur in Verbindung
mit einem Hauptgang erhältlich

- | | |
|---|----|
| 1 HAUSGEMACHTE
TOMATENSUPPE | 8 |
| 2 CARPACCIO SPECIALE
<i>Hauchdünnes Rinderfilet mit
Rucola und Parmesan</i> | 14 |
| 3 BRUSCHETTA^A
<i>Tomatenwürfel auf geröstetem
Ciabattabrot und Knoblauchöl</i> | 9 |
| 4 VITELLO TONNATO^{DGJ}
<i>Kalbsrücken, hauchdünn aufgeschnitten
mit Sardellen-Kapern-Sauce mit Thunfisch</i> | 14 |
| 5 ANTIPASTO^{ABCDGNO}
DELLA CASA
<i>gemischter italienischer
Vorspeisenteller</i> | 17 |
| 6 CAPRESE^G
<i>frische Tomaten, Büffelmozzarella
und Basilikum</i> | 11 |



HAUPTSPEISEN

Hausgemachte Ravioli

- | | |
|--|----|
| 10 RAVIOLI FUNGHI POCINI^{AG} | 18 |
| <i>Steinpilzfüllung in Butter-Salbeisauce
mit Cherrytomaten und Champignons</i> | |
| 11 RAVIOLI SALMONE^{AG} | 18 |
| <i>gefüllt mit frischem Lachsfilet und
Ricotta in Hummer-Sahnesauce</i> | |
| 12 RAVIOLI RICOTTA E^{AG}
SPINACI | 18 |
| <i>Ricotta-Spinatfüllung in
Gorgonzola-Sahnesauce und Spinat</i> | |
| 13 RAVIOLI AL TARTUFO^{AG} | 18 |
| <i>Ricotta-Trüffelcreme-Füllung in
Trüffelsahne-Sauce, frischen Champignons
und Pute</i> | |

Risotto

- | | |
|--|----|
| 16 RISOTTO AL TARTUFO^G | 17 |
| <i>mit Trüffel-Butter und frischen
Champignons und Pute</i> | |
| 17 RISOTTO AL GORGONZOLA^G | 17 |
| <i>mit Gorgonzola, Spinat und
Walnüssen</i> | |
| 19 RISOTTO FRUTTI DI^{BH}
MARE | 17 |
| <i>mit Zucchini, Cherry Tomaten,
Weißweinsauce und
Meeresfrüchten und einem Scampi</i> | |

Fleischgerichte

22 SCALOPPINA ^{AN} 25.5
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

Kalbsmedaillons in Weißweinsalbeisauce mit Parmaschinken und Salbei

23 SCALOPPINA AL ^{AN} 25.5
LIMONE

Kalbsmedaillons in einer Weißwein-Zitronen-Butter-Sauce

24 SCALOPPINA ^{AG} 25.5
GORGONZOLA

Kalbsmedaillons in Gorgonzolasauce

25 BISTECCA ALLA GRIGLIA 30
Rumpsteak 250 g vom Grill

26 FILETTO DI MANZO ALLA 38
GRIGLIA

Rinderfilet 200 g vom Grill

27 FILETTO DI MANZO AL 39
BAROLO

Rinderfilet 200 g in Rotweinsauce



Alle Fleischgerichte werden wahlweise mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse oder Pasta serviert.

Pastagerichte

31 SPAGHETTI CHITARRA ^{ACG} 15
CARBONARA

mit Ei, Sahne und Pancetta

32 TAGLIATELLE BURRO ^{G1} 14
E SALVIA

frische Tagliatelle mit Salbei-Butter, Cherrytomaten

33 PENNE ^{AG} 15
GORGONZOLA

Gorgonzola-Sahne-Sauce, Spinat und Rucola

34 TAGLIOLINI ^{AG} 16
BOLOGNESE

Frische Tagliolini mit Hackfleisch-Tomaten-Sauce (Rinderhack)

35 TAGLIATELLE AL ^{AG} 17
TARTUFO

frische Tagliatelle mit Trüffel-Butter, Champignons und Pute

36 TAGLIOLINI AL ^{AHEDGH} 19
LUCCIO

frische Tagliolini in Kräuter-Pesto, Sahne, Cherrytomaten, Zander

39 TAGLIATELLE PESTO E ^{AEGH} 19
FILETTO

frische Tagliatelle Basilikumpesto, Rinderfiletstreifen 120 g, Champignons

40 TAGLIATELLE ALI ^{ADGH} 19
SALMONE

frische Tagliatelle mit Lachs 120 g in Hummersahnesauce

Überbacken

42 MACCHERONI ^{AG} 15
PRIMAVERA

Tomaten-Sahnesauce, Schinken,
Erbsen, Champignons

43 LASAGNE ^{ACG} 15

Schichtnudeln mit Bechamelsauce,
Rinderhack

Pizza

Alle Pizzen sind mit Tomatensauce, Käse
und Oregano belegt.

46 PIZZA MARGHERITA ^{1AG} 10

47 PIZZA CAPRESE ^{AG} 15
mit frischen Tomaten,
Büffelmozzarella und Basilikum

48 PIZZA TONNO ^{2AG} 15
mit Thunfisch und Zwiebeln

49 PIZZA QUATTRO ^{2AG} 15
STAGIONI
mit Salami, Schinken, Paprika
und Champignons

51 PIZZA SELINUNTE ^{ADG} 15
mit Sardellen, Kapern und
Zwiebeln

52 PIZZA CARPACCIO ^{AG} 17
mit hauchdünnen Rinderfilet,
Rucola und Parmigiano

53 PIZZA CALZONE ^{GA} 17
Pizza gefüllt mit Creme Fraiche
und frischen Tomaten, umhüllt
mit Parmaschinken, Rucola und
Parmesan

54 PIZZA SPECIALE ^{AGN} 15

mit Birne, Gorgonzola und
Wild-Preiselbeeren

55 PIZZA DIAVOLO ^{AGN} 15

pikante Mailänder Salami,
Zwiebeln und grüne Peperoni

56 PIZZA GAMBERETTI ^{ABDG} 17

mit Krabben und Knoblauch

57 PIZZA PARMA ^{12G} 15

mit Parmaschinken, Rucola
und Parmigiano

58 PIZZA FRUTTI ^{ABDGO} 17
DI MARE

mit Meeresfrüchten und
Knoblauchöl

59 PIZZA BISTECCA ^{AG} 19

Rumpsteakstreifen 150g
Cherrytomaten, Parmesan
und Rucola

60 PIZZA SALMONE ^{ADG} 19

frisches Lachsfilet 150g, Spinat
und Cherrytomaten

jede weitere Zutat AB 1.5



Getränke KARTE



APERITIVO

65	PROSECCO TERESA RIZZI ^N	Glas 0,1 l	8
66	PROSECCO TERESA RIZZI ^N	Flasche ,75 l	35
67	APEROL SPRITZ ^N		9
68	LILLET WILD BERRY ^{NB}		9
69	LIMONCELLO SPRITZ		9
72	CAMPARI ORANGE		9
73	ALKOHOLFREIER APERITIVO		7
74	MARTINI BIANCO ^N	5 cl	6

VINO BIANCO

78	LUMÁ IGT GRILLO ^N	Glas 0,2 l	8
	<i>sizilianischer Weißwein, trocken, angenehm warm mit langem Abgang</i>	Flasche ,75 l	26
79	SCAIA VENETO ^N	Glas 0,2 l	8.5
	<i>venezianischer Weißwein, trocken, fruchtig mit einem Aroma von Zitrusfrüchten</i>	Flasche ,75 l	28
80	LUGANA MANDOLARA	Glas 0,2 l	8.5
	<i>trocken, frisch, weich und harmonisch mit feiner Aromatik</i>	Flasche ,75 l	31
81	GAVI DE GAVI D.O.C. ^N	Flasche ,75 l	33
	<i>trocken und vollmundig, frische Früchte mit leichter Zitrusnote</i>		
82	WEISSER BURGUNDER ^N	Flasche ,75 l	30
	<i>Bassermann - Jordan aus der Pfalz</i>		
83	WEISSWEINSCHORLE ^N	Glas 0,2 l	7

VINO ROSSO

86 PRIMITIVO PUGLIA I.G.P.^N	<i>Glas 0,2 l</i>	8
<i>Rotwein aus Apulien, fruchtig, mit einer Note von Pflaumen und Kirschen</i>	<i>Flasche ,75 l</i>	26
87 INDIO MONTEPULCIANO D.O.C.^N	<i>Glas 0,2 l</i>	9
<i>Rotwein aus Abruzzen, starker Charakter mit einem Bouquet von Waldbeeren</i>	<i>Flasche ,75 l</i>	29
88 PRIMITIVO MANDURIA SUD D.O.C.^N	<i>Glas 0,2 l</i>	9
<i>Rotwein aus Apulien/salento, vollmundig mit anhaltendem Abgang, ein Hauch von reifer Kirsche</i>	<i>Flasche ,75 l</i>	29
89 PRIMITIVO SESSANTANNI DI MANDURIA^N	<i>Flasche ,75 l</i>	55
<i>Rotwein aus Apulien, fruchtiger Bukett nach Kirschkonfitüre, Pflaumen, Cassis & Zedernholz</i>		
90 TALÒ PRIMITIVO DI MANDURIA	<i>Glas 0,2 l</i>	9
<i>Anklänge von Cassis, Kirschen, würzigen Pflaumen. Im Mund wirkt der Primitivo weich und zeigt zarte Röstaromen.</i>	<i>Flasche ,75 l</i>	33

VINO ROSÉ

93 VICO D'ESTE LAMBRUSCO^N	<i>Glas 0,2 l</i>	7
<i>lieblicher Perlwein, rot</i>	<i>Flasche ,75 l</i>	23
94 SCAIA VENETO ROSÉ^N	<i>Glas 0,2 l</i>	8.5
<i>venezianischer Rosé, floraler Duft der Rose, fruchtig, leicht</i>	<i>Flasche ,75 l</i>	28

KALTE GETRÄNKE

97 MORELLI	Flasche 0,25 l	3.5
98	Flasche ,75 l	8
99 MORELLI STILL	Flasche 0,25 l	3.5
100	Flasche ,75 l	8
101 COCA COLA	Flasche 0,2 l	3
102 COCA COLA LIGHT	Flasche 0,2 l	3
103 FANTA	Flasche 0,2 l	3
104 SPRITE	Flasche 0,2 l	3
105 MEZZO MIX	Flasche 0,2 l	3
106 GINGER ALE, BITTER LEMON, TONIC WATER	Flasche 0,2 l	3.5

BIER

109 EINBECKER VOM FASS ^A	0,3 l	3.5
110 ALSTER VOM FASS ^{AG}	0,3 l	3.5
111 MAISELS WEISSE <i>Hefeweizen</i>	0,5 l	6
112 MAISELS WEISSE <i>Hefeweizen alkoholfrei</i>	0,5 l	6
113 EINBECKER <i>alkoholfrei</i>	Flasche 0,33 l	3.5
114 VITAMALZ <i>alkoholfrei</i>	Flasche 0,33 l	3.5

SÄFTE

117 ORANGENSAFT	0,3 l	4
118 MARACUJANEKTAR	0,3 l	4
119 BANANENNEKTAR	0,3 l	4
120 KIRSCHNEKTAR	0,3 l	4
121 VIO SCHORLE APFEL	Flasche 0,3 l	4
122 VIO SCHORLE RHABABER	Flasche 0,3 l	4
123 VIO SCHORLE JOHANNISBEERE	Flasche 0,3 l	4

CAFFE

127 CAFFE CREMA ⁷	3
128 ENTKOFFEINIERTE CAFFE ⁷	3
129 ESPRESSO ⁷	3
130 ESPRESSO DOPPIO ⁷	5
131 ESPRESSO MACCHIATO ^{G7}	3.5
132 CAPPUCCINO <i>mit Milch</i> ^{G7}	3.5
133 MILCHCAFFE ^{G7}	5
134 LATTE MACCHIATO ^{G7}	5

SPIRITUOSEN

137 LAZZARONI SAMBUCA	42 % vol.	2cl	3.5
138 SAMBUCA	40 % vol.	2cl	3.5
139 AVERNA	29 % vol.	2cl	3.5
140 RAMAZOTTI	30 % vol.	2cl	3.5
141 FERNET-BRANCA	42 % vol.	2cl	3.5
142 JÄGERMEISTER	35 % vol.	2cl	3.5
143 LAZZARONI LIMONCINO	40 % vol.	2cl	3.5
144 MARSALA	14,3 % vol.	2cl	3.5

GRAPPA

145 GRAPPA DI NEBIOLO <i>Marco Bonfante</i>	40 % vol.	2cl	5
146 LA TRENTINA TRADIZIONALE <i>Distilleria Marzadro</i>	41 % vol.	2cl	6
147 LA TRENTINA MORBIDA <i>Distilleria Marzadro</i>	41 % vol.	2cl	7
148 LE DICOTTO LUNE <i>Distilleria Marzadro</i>	41 % vol.	2cl	8
149 GIARE AMARONE	41 % vol.	2cl	9

INFORMATIONEN

ZUSATZSTOFFE

1: mit Farbstoff(en) 2: mit Konservierungsstoff(en) 3: mit Antioxidationsmittel(n)
4: mit Geschmacksverstärker(n) 5: mit Süßstoff(en) 6: mit Phosphat(en)
7: koffeinhaltig 8: chininhaltig

ENTHÄLT ALLERGENE

A: glutenhaltiges Getreide, Weizen und Roggen B: Krebstiere C: Ei
D: Fisch E: Erdnüsse F: Sojabohnen G: Milch H: Schalenfrüchte
I: Sellerie J: Senf K: Sesam N: Schwefeldioxid (Sulfite)
M: Lupine O: Weichtiere

Alle Preise in € inkl. Bedienung und MwSt.