



Aperitif

Glas Prosecco 0,1l

7€

Crodino Spritz

8€

Hugo Spritz

9€

Aperol Spritz

9€

Campari Soda

9€

Campari Orange

9€

Rosato Spritz

9€

Limoncello Spritz

9€



Antipasti

Bruschetta al Pomodoro

Geröstetes Brot belegt mit einer frischen Mischung aus Tomaten, Knoblauch, Basilikum, Rucola, Parmesanspänen und Olivenöl 3 STK
9€

Caponata Siciliana

Traditioneller sizilianischer Eintopf aus Auberginen, Tomaten, Oliven, Kapern und einem Hauch Balsamico-Essig
12€

Carpaccio di Manzo

Dünne Scheiben rohes Rindfleisch mit Rucola, Parmesanspänen und nativem Olivenöl
19€

Carpaccio di Salmone

Räucherlachs serviert mit roten Zwiebeln, Kapern, roten Pfefferkörnern und einem Spritzer frischem Zitronensaft
19€

Antipasto Rustico

Gemischter Vorspeiseteller
17€

Vitello Tonnato

Zarte Kalbsmedaillons serviert mit cremiger Thunfischsauce und Kapern
19€

Pinsa

Teig aus Weizen-, Reis- und Sojamehl

**Rustica – Burratina – Tonno – Diavola – Vegetaria – Salmone – Salsiccia – Amore –
4 Formaggi – Gorgonzola Parma – Siciliana – Marinara**
16,50€

Alle Pinsen sind ebenso mit Vollkorn-Teig erhältlich.



Insalate

Insalata Mista

Gemischter Salat aus frischen saisonalen Zutaten

8€

Insalata di Pomodori e Cipolle

Tomaten und rote Zwiebeln mit nativem Olivenöl und Oregano

8€

Insalata Rucola e Parmigiano

Frischer Rucola mit Cherrytomaten, Parmesanspänen abgerundet mit einem Balsamico

Dressing

11€

Caprese

Frische Mozzarella, Tomaten, Basilikum und ein Schuss Olivenöl

11€

Insalata Bella Vista

Thunfisch, halbes hartgekochtes Ei, Schinken und Artischocken auf einem gemischten
Salatbett

16€

Insalata con Straccetti di Tacchino

Frischer gemischter Salat serviert mit zartem gebratenen Putenstreifen

15€

Insalata con Scampi

Gegrillte Garnelen serviert auf einem gemischten Salatbett und Parmesanspänen

18€



Pasta

Busiate Trapanese

Serviert mit hausgemachtem Pesto aus frischen Tomaten, gerösteten Mandeln, frischem Basilikum, Knoblauch, Parmesan und Olivenöl

14€

Busiate alla Norma

Typisch sizilianische Pasta mit Auberginen, frischen Tomaten, gesalzener Ricotta und Basilikum

15€

Busiate con Punte di Filetto

Typisch sizilianische Pasta mit Rinderfiletspitzen in einer würzigen Sauce
22€

Linguine alle Vongole

Linguine mit frischen Venusmuscheln, Knoblauch, Petersilie und einem Hauch Weißwein
21€

Linguine ai Frutti di Mare

Linguine mit einer Meeresfrüchtemischung, Kirschtomaten, Knoblauch und Petersilie und einem Hauch Weißwein
21€



Paccheri con Salsiccia e Pomodoro

Handgemachte Paccheri aus Sizilien mit italienischer Salsiccia, Rosinen und frischen Kirschtomaten

17€

Paccheri al Salmone

Handgemachte Paccheri aus Sizilien mit frischem Lachs in einer cremigen Tomaten-Sahnesauce

17€

Lasagne al Forno

Hausgemachte ofengebackene Lasagne, geschichtet mit frischer Pasta, würziger Bolognese-Sauce, cremiger Béchamel-Sauce und zartschmelzendem Mozzarella

15€

Cannelloni mit Hackfleisch

Zarte Cannelloni, gefüllt mit würzigem Hackfleisch, verfeinert mit hausgemachten Tomaten und Hackfleischsauce, goldbraun im Ofen überbacken

15€

Cannelloni Ricotta e Spinaci

Zarte Cannelloni, gefüllt mit einer feinen Mischung aus cremigem Ricotta und Spinat, überzogen mit einer aromatischen Tomatensauce und zart schmelzendem Mozzarella, im Ofen goldbraun gebacken

15€



Carne

Saltimbocca alla Romana

Kalbfleischscheiben mit Schinken und Salbei in Weißweinsauce

30€

Cotoletta Milanese

Zartes Kalbsfleisch-Schnitzel, serviert mit Pommes

29€

Filetto di Manzo al Pepe

Rinderfilet in einer cremigen Pfeffersauce

35€

Scaloppina ai Funghi

Zarte Kalbsmedaillons in einer cremigen Pilzsauce

29€

Scaloppina al Limone

Zarte Kalbsmedaillons in einer cremigen Butter-, Zitronensauce

29€

Fegato di Vitello alla Veniziana

Kalbsleber nach venezianischer Art mit Zwiebeln

26€

Fegato di Vitello alla Griglia

Zarte Kalbsleber frisch gegrillt und mit einer leichten Zitronen-Kräutersauce veredelt

25€

Alle Fleischgerichte werden mit Tagesbeilage serviert.



Pesce

Calamari alla Griglia

Frisch gegrillte Calamari, serviert mit Salat

25€

Calamari Fritti

Knusprig frittierte Calamari, serviert mit Salat

25€

Salmone al Vino

Lachsfilet in Weißwein gegart, serviert mit Salat

27€

Salmone al Limone

Lachsfilet in Zitronensauce, serviert mit Salat

27€

Filetto di Orata alla Griglia

Gegrilltes Doradenfilet auf Rucola Bett, serviert mit Salat

28€

Scampi alla Griglia

Frisch gegrillte Scampi, serviert mit Salat

35€

Pesce Misto alla Griglia

Gemischter Fischteller gegrillt, serviert mit Salat

35€

Wahlweise kann anstelle des Salates auch die Tagesbeilage gewählt werden.



Handgemachte Steinofenpizza

Alle Pizzen werden mit hausgemachter frischer Tomatensauce und Mozzarella zubereitet und sind auch glutenfrei möglich.

1. **Pizza Margherita** 12€
2. **Pizza Salami Milano** 13,50€
3. **Pizza Prosciutto** mit Vorderschinken 13,50€
4. **Pizza Regina** mit Schinken und frischen Champions 14€
5. **Pizza Tonno** mit Thunfisch und Zwiebeln 15€
6. **Pizza Diavola** mit scharfer Salami und Zwiebeln 14,50€
7. **Pizza Burratina** mit Rucola und Kirschtomaten 14,50€
8. **Pizza Salmone** mit Spinat und Knoblauch 15,50€
9. **Pizza Calzone**, gefüllt mit Schinken und frischen Champions, wahlweise auch frittiert möglich 14,50€
10. **Pizza Gorgonzola Spinat** 14,50€
11. **Pizza Gorgonzola Crudo** 15€
12. **Pizza Ortolana** mit frischem Gemüse 15€
13. **Pizza Capricciosa** mit Schinken, Artischocken, Oliven und Paprika 15€
14. **Pizza Crudo** mit Rucola, Kirschtomaten und Parmesanspänen 16€
15. **Pizza Siciliana** mit Kapern, Knoblauch und Sardellen, ohne Mozzarella 14€
16. **Pizza Melanzane** mit frischen Auberginen, Knoblauch und Basilikum 14,50€
17. **Pizza Salsiccia** mit sizilianischer Wurst, Spinat und Parmesanspänen 16€



Menu Bambini

Spaghetti Pomodoro

Spaghetti mit Tomatensauce 10€

Spaghetti alla Bolognese

Spaghetti mit Bolognese-Sauce 11€

Porzione di Patatine Fritte

Portion Pommes 6€

Mini-Schnitzel

Mini-Schnitzel Wiener Art mit Pommes 12€

Dolci

Tiramisù

Klassisches italienisches Schichtdessert mit Mascarpone, Espresso und Kakao 9€

Panna Cotta

Gekochte Sahne mit fruchtigem Topping 8€

Tartufo

Eis-Trüffel mit Schokoladenüberzug 8€

Profiterole Scuro

Luftige Windbeutel, gefüllt mit zarter Schlagsahne, überzogen mit einer reichhaltigen Schokoladensauce 8€

Pizza con Nutella

Frisch gebackener, knuspriger Pizzateig großzügig bestrichen mit cremigem Nutella und garniert mit einer Prise Puderzucker 9€

Torte Scelte

Auswahl an frischen Kuchen 6€



Alkoholfreie Getränke

Wasser Sprudel oder Still 0,25l / 0,75l

4€ / 7€

Tafelwasser 0,5l

4€

Coca Cola, Cola Light, Cola Zero, Fanta, Sprite 0,33l

4€

Paulaner Spezi 0,33l

4€

Vio Apfel-, Johannisbeer-, Mango-, Maracuja- oder Rhabarberschorle 0,33l

4€

Holunderschorle 0,3l

3€

Fuze Tea Zitrone oder Pfirsich 0,25l

4€

Gartenlimonade Zitrone, Orange oder Grapefruit 0,5l

5€

Almdudler 0,35l

5€

Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic Water 0,2l

4€

Bier

Helles vom Fass (Hacker Pschorr) 0,5l

5€

Weißbier vom Fass (Paulaner) 0,5l

5€

Dunkles, Leichtes oder Alkoholfreies Weißbier (Paulaner) 0,5l

5€

Dunkles Bier (Hacker Pschorr) 0,5l

5€

Pils (Fürstenberg) 0,3l

4€

Radler, Russ, Cola Weißbier 0,5l

5€



Weinkarte

Offene Weißweine/ Principe di Granatey

Grillo 2024 0,1l **6€** 0,2l **9€**

Lucido 2024 0,1l **5€** 0,2l **8€**

Weißweinschorle 0,25l **7€**

Flaschenweine Weiß

Vitese Lucido DOC Biol 2023 0,75l **35€**

Vitese Grillo Doc Bio 2024 0,75l **35€**

Vitese Sauvingion Blanc Sicilia Doc Bio 2024 **35€**

Chardonnay Sizilia Doc Bio 2024 0,75l **35€**

Vitese Zibibbo Doc Sicilia Bio 2024 0,75l **35€**

Offene Rotweine/Principe di Granatey

Rose GT 2024 0,1l **6€** 0,2l **9€**

Nero Davola DOC 2024 0,1l **5€** 0,2l **8€**

Syrah IGT 2024 0,1 l**6€** 0,2l **8€**

Rotweinschorle 0,25l **7€**

Lambrusco 0,25l **7€**

Flaschenweine Rot

Vitese Nero ` Davola Bio 0,75l **35€**

Vitese Syrah Sicilia DocBio 2024 0,75l **35€**

Vitese Cabernet Sau Doc Sicilia 2024 0,75l **35€**

Perricone Doc Bio Sicilia 2024 0,75l **55€**

Resilence Nero ` Davola Doc Sicilia 2023 0,75l **55€**

Quarantanni Rosso Doc Sicilia Riserva 2020 0,75l **75€**

Quarantanni Doc Sicilia Riserva 2022 3l **280€**

Flasche Prosecco 0,75l **30€**

Flaschenweine Rose

I'l Rosato Scavi 0,75l **33€**

Vitese Rosato Sicilia Doc Bio 2024 **35€**



Spirituosen

Amaretto – Averna – Grappa – Ramazotti – Williams – Vecchia Romagna – Frangelico – Limoncello

2cl 4€

Kaffee

Espresso/Macchiato

3€

Doppio Espresso

4€

Espresso Corretto

4€

Espresso Affogato

6€

Tasse Kaffee

4€

Cappuccino

4€

Latte Macchiato

5€

Milchkaffee

5€

Heiße Schokolade

5€

Verschiedene Teevariationen auf unserer Dallmayr Tee-Karte