



La Bruschetta

Speisen und Getränke



Sizilien – das ist unsere Heimat.

*Ein Land, reich an Kultur und Folklore,
sonnenverwöhnten Badebuchten und
vielen landestypischen Speisen.*

Lieber Gast,

*lassen Sie sich für die Dauer Ihres
Aufenthaltes auf einen kleinen Kurzurlaub
in unsere Heimat mitnehmen.*

*Genießen Sie la dolce Vita bei italienischen
Spezialitäten, einem guten Wein und stilvoll-
mediterranem Ambiente.*

Buon appetito

*wünschen Ihnen Franca, Alfredo
und das ganze Team.*

Inhaber Familie Nicolosi
Turmstraße 8 · 97816 Lohr am Main
Telefon 0 93 52/60 48 49
www.labruschetta-lohr.de

 Auf facebook finden Sie uns unter „la-bruschetta“

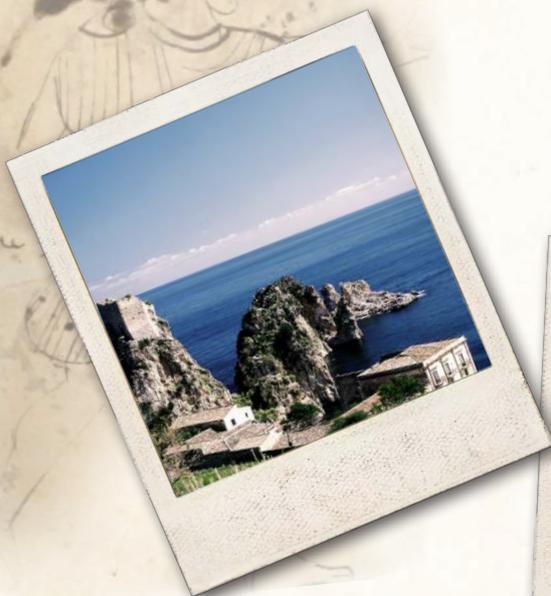
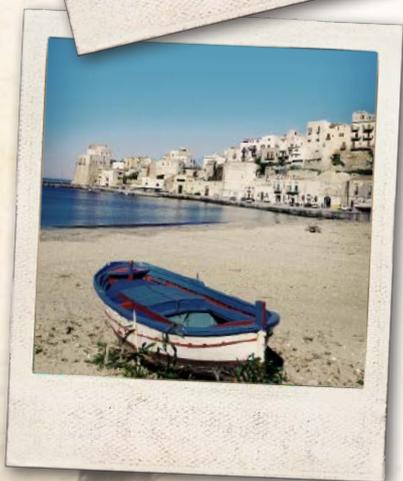
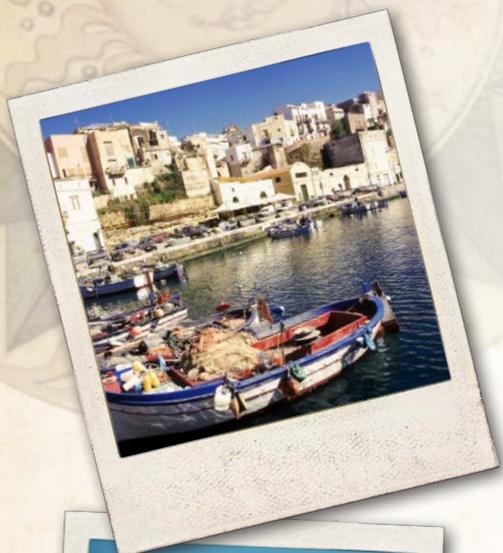
Öffnungszeiten:

Dienstag – Samstag: 11 – 14 und 17 – 23 Uhr

Sonntag: 11 – 14.30 und 17 – 22 Uhr

Montag Ruhetag*

(*an Feiertagen ist montags geöffnet)



Es ist unser Anliegen, Sie bei uns glücklich zu machen. Wir versuchen daher nur Lebensmittel von hoher Qualität zu verwenden. Leider gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind, aber dennoch von vielen Gästen gewünscht werden. Diese Zutaten oder Getränke haben wir für Sie mit einer Ziffer rechts oben gekennzeichnet. Jede Ziffer steht für einen gesetzlich zugelassenen Zusatzstoff. Die jeweilige Bedeutung finden Sie auf der letzten Seite.



Antipasti



- | | | |
|-----|--|---------|
| 1) | Mozzarella Caprese
Mozzarella mit Tomaten und Basilikum | 13,00 € |
| 2) | Antipasto della Casa
Gemischte Vorspeisen nach Art des Hauses | 22,50 € |
| 3) | Insalata di Mare
Meeresfrüchtesalat mit Pizzabrot | 15,50 € |
| 85) | Cocktail di Gamberetti
Shrimps-Cocktail | 13,50 € |
| 88) | Carpaccio di Bresaola
Luftgetrocknetes Rindfleisch mit Rucola und Parmesan | 14,90 € |

Alle Vorspeisen servieren wir mit Weißbrot.

Zuppe



- | | | |
|-----|--|--------|
| 4) | Crema di Pomodoro
Tomatencremesuppe | 5,50 € |
| 5) | Minestrone
Gemüsesuppe | 5,50 € |
| 6) | Tortellini in Brodo
Tortellini in Fleischbrühe | 5,50 € |
| 9I) | Zuppa Pavese
Kraftbrühe mit Ei und Parmesan | 5,50 € |

Beilagen

- | | |
|---|--------|
| Portion Pizzabrot | 4,50 € |
| Portion Bruschetta | 4,50 € |
| Beilagensalat | 4,50 € |
| Portion Pommes frites | 5,00 € |
| Ketchup ² oder Mayo ² | 1,00 € |

Insalata



- | | | |
|-----|--|---------|
| 7) | Insalata Verde
Salat mit Gurken und Zwiebeln | 7,50 € |
| 8) | Insalata di Tonno
Salat mit Thunfisch, Oliven ⁵ und Zwiebeln | 8,50 € |
| 9) | Insalata Contadina
Salat mit Tomaten, Gurken, Oliven ⁵ , Schafskäse, Zwiebeln und Oregano | 9,00 € |
| 10) | Italienischer Salat
Salat mit Tomaten, Gurken, Schinken ^{2,3,11} , Käse, Ei und Oliven ⁵ | 9,50 € |
| 11) | Insalata Primavera
Salat, Tomaten, Gurken, Thunfisch, Artischocken, grüne Peperoni und Oliven ⁵ | 10,00 € |
| 12) | Insalata Rucola
Rucolasalat, Eisbergsalat, Tomaten und Parmesankäse | 8,50 € |
| 13) | Insalata Mexikana
Salat, Bohnen, Mais, Paprika, Tomaten, Gurken, Oliven ⁵ und Hähnchenbrustfilet | 9,50 € |
| 14) | Fitness Salat
Salat, Tomaten, Gurken, frische Champignons, Mais, Käse, Ei und Hähnchenbrustfilet | 10,00 € |
| 90) | Insalata di Pomodoro
Eisbergsalat, Tomaten, Zwiebel, Basilikum, Oregano | 7,00 € |

Alle Salate wahlweise mit Joghurt-Dressing oder Essig und Öl.

Pasta



- | | | |
|-----|--|---------|
| 15) | Spaghetti Napoli (vegetarisch)
mit frischer Tomatensoße, Mozzarella, Basilikum | 8,50 € |
| 16) | Spaghetti Bolognese
mit Hackfleischsoße | 9,00 € |
| 17) | Spaghetti alla Mafia 🌶️ (vegetarisch)
mit frischen Tomaten, Pilzen, Artischocken und Oliven ⁵ – scharf! | 11,00 € |
| 18) | Spaghetti Frutti di Mare
mit Meeresfrüchten | 13,00 € |
| 19) | Spaghetti Carbonara
mit Sahne, Schinken ^{2,3,11} , Ei und Parmesankäse | 9,50 € |
| 20) | Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino 🌶️ (vegetarisch)
mit Knoblauch, Olivenöl und Chili – scharf! | 8,50 € |
| 94) | Spaghetti Mare Monti
mit Meeresfrüchten, Erbsen, frischen Champignons, Artischocken, Tomatensahnesoße | 11,50 € |
| 21) | Rigatoni alla Fiorentina (vegetarisch)
mit Sahnesoße, Gorgonzola und Spinat | 10,00 € |
| 22) | Rigatoni alla Boscaiola
mit Sahnesoße, Schinken ^{2,3,11} und Pilzen | 9,50 € |

Für kleine Nudel-Portionen berechnen wir einen Abschlag von 1,- €, für das Überbacken mit einer Extraportion Käse einen Aufschlag von 1,50 €.

Pasta

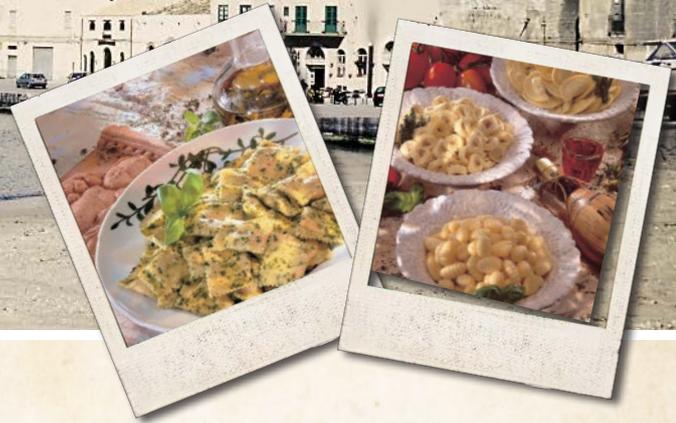


- | | | |
|-----|--|---------|
| 23) | Rigatoni alla Mamma Rosa
mit Hackfleischsoße, Sahne, Schinken ^{2,3,II} , Pilzen,
Erbsen und Käse | 10,50 € |
| 24) | Rigatoni quattro Formaggi (vegetarisch)
mit verschiedenen Käsesorten | 9,50 € |
| 25) | Tortellini* alla Panna
mit Sahnesoße und Schinken ^{2,3,II} | 9,50 € |
| 26) | Tortellini* Extra Vacante
mit Hackfleischsoße, Schinken ^{2,3,II} , Pilzen, Erbsen und Sahne | 10,50 € |
| 27) | Tortelloni al Papavero
gefüllt mit Lachs und Ricottakäse | 11,00 € |
| 28) | Tortellini* ai Broccoletti
mit Sahnesoße und Broccoli | 9,50 € |
| 33) | Tagliatelle al Salmone
Bandnudeln mit Lachs und Sahnesoße | 10,50 € |

*Alle Tortellini sind mit Schweinefleisch-Füllung.

Für kleine Nudel-Portionen berechnen wir einen Abschlag von 1,- €, für das Überbacken mit einer Extraportion Käse einen Aufschlag von 1,50 €.

Pasta



- | | | |
|------|--|---------|
| 34) | Tagliatelle ai Scampi
Bandnudeln mit Shrimps in Cognac-Sahnesoße | 10,50 € |
| 35) | Tagliatelle ai Spinaci (vegetarisch)
Bandnudeln mit Spinat und Tomatensahnesoße | 10,00 € |
| 36) | Tagliatelle alla Chef
Bandnudeln mit Sahnesoße, frischen Champignons, Zucchini und Shrimps | 11,50 € |
| 37) | Tagliatelle all Alfredo
Bandnudeln mit Tomatensauce, Schinken ^{2,3,II} , Shrimps und Zwiebeln | 10,50 € |
| 104) | Tagliatelle ai Porcini (vegetarisch)
Bandnudeln mit Steinpilzen und Tomatensahnesoße | 10,50 € |
| 38) | Gnocchi alla Bava (vegetarisch)
mit Sahne und Gorgonzola-Käse | 9,50 € |
| 39) | Gnocchi alla Condatina (vegetarisch)
mit frischen Champignons und Sahnesoße | 10,00 € |
| 40) | Gnocchi alla Crema di Zucchini (vegetarisch)
mit Sahnesoße und frischen Zucchini | 10,00 € |
| 41) | Pasta ai tre Gusti
drei verschiedene Pastasorten mit verschiedenen Soßen | 13,00 € |

Für kleine Nudel-Portionen berechnen wir einen Abschlag von 1,- €, für das Überbacken mit einer Extraportion Käse einen Aufschlag von 1,50 €.

Pasta



al forno – aus dem Backofen

- | | | |
|-----|---|---------|
| 29) | Lasagna
mit Hackfleischsoße und Käse überbacken | 9,50 € |
| 30) | Rigatoni al Forno
mit Hackfleischsoße, Schinken ^{2,3,11} , Pilzen, Erbsen, Sahne und Käse überbacken | 10,50 € |
| 31) | Combinazione
Lasagna, Tortellini und Cannelloni mit Hackfleischsoße und Käse überbacken | 10,50 € |
| 32) | Gnocchi al Forno
mit Hackfleischsoße, Schinken ^{2,3,11} , Pilzen, Sahne, Erbsen und Käse überbacken | 10,50 € |

Für kleine Nudel-Portionen berechnen wir einen Abschlag von 1,- €, für das Überbacken mit einer Extraportion Käse einen Aufschlag von 1,50 €.

Pasta



Pasta Speciale

- | | | |
|------|---|---------|
| 106) | Spaghetti ai Calamari 🌶️
mit Tomatensoße, Weißwein-Tomatenstückchen, frische Calamariringe und Knoblauch – leicht scharf! | 14,90 € |
| 111) | Spaghetti allo Scoglio 🌶️🌶️
mit Tomatensoße, Weißwein, Scampi, Muscheln, Venusmuscheln, Meeresfrüchten, Knoblauch – scharf! | 16,90 € |
| 112) | Tagliatelle Mediterranei 🌶️ (vegetarisch)
mit gegrilltem Gemüse, Tomatensoße, Knoblauch – leicht scharf! | 13,90 € |
| 105) | Taigiatelle alle Bresaola
Bandnudeln mit Weißwein-Tomaten-Sahnesoße, Pfifferlinge, Luftgetrockneter Rindfleischschinken, Rucola und Parmesanstückchen | 14,90 € |
| 86) | Cannelloni Ricotta e Spinaci (vegetarisch)
Cannelloni gefüllt mit Ricottakäse und Spinat mit Käse überbacken in der Pfanne | 11,50 € |
| 99) | Cannelloni di Carne
mit Fleischfüllung und Käse in der Pfanne überbacken | 11,50 € |
| 103) | Cannelloni Verdure (vegetarisch)
mit mediteraner Gemüsefüllung, Tomatensoße und mit Käse in der Pfanne überbacken | 13,90 € |

Carne



alla Padella – Pfannengerichte (vom Schwein)

- | | | |
|------|--|----------------|
| 42) | Saltimbocca alla Romana
Lende mit Schinken ^{2,3,11} , Salbei, Mozzarella, Weißweinsauce und Pommes Frites | 17,90 € |
| 43) | Scaloppina alla Pizzaiola
mit Tomatensoße, Kräutern, Knoblauch, Kapern, Oliven ⁵ und Pommes Frites | 16,90 € |
| 44) | Scaloppina alla Condatina
mit frischen Champignons, Shrimps, Sahnesauce und Pommes Frites | 18,50 € |
| 45) | Schnitzel „Wiener Art“
mit Pommes frites und Salat | 12,50 € |
| 46) | Jägerschnitzel
mit Pommes frites und Salat | 14,90 € |
| 47) | Schnitzel Bolognese
mit Hackfleischsoße und Käse überbacken mit Pommes | 15,90 € |
| 48) | Pfefferschnitzel
mit Käse überbacken, grüner Pfeffersauce und Pommes Frites | 15,90 € |
| 101) | Involtini all Vino Bianco
gefüllte Lendchen mit Schinken ^{2,3,11} , Edamerkäse in Weißweinsauce mit Tagliatelle | 19,50 € |

Alle Fleischgerichte werden mit Beilagensalat serviert.
Wahlweise mit Joghurt oder Essig und Öl.



- 49) **Calamari alla Bruschetta** 16,90 €
panierte Tintenfischringe mit Bruschetta und Salat
- 50) **Calamari Mediterranei** 21,90 €
frischer Tintenfisch mit Tomatensoße und Zwiebeln
mit Bruschetta und Salat
- 51) **Calamari alla Griglia** 21,00 €
gegrillte Tintenfische mit Bruschetta und Salat
- 87) **Calamari alla Marinara** 22,80 €
frischer Tintenfisch mit Meeresfrüchten, frische Tomaten,
Knoblauch und Weißwein mit Bruschetta und Salat
- 53) **Seezungenfilet alla Pizzaiola** 19,50 €
mit Tomatensoße, verschiedenen Kräutern, Knoblauch,
Kapern und Oliven⁵ mit Bruschetta und Salat
- 54) **Seezungenfilet alla Falconara** 20,90 €
mit frischen Champignons, Shrimps und Kräutern in Cognacsoße
mit Bruschetta und Salat

Den Beilagensalat servieren wir wahlweise mit Joghurt oder Essig und Öl.

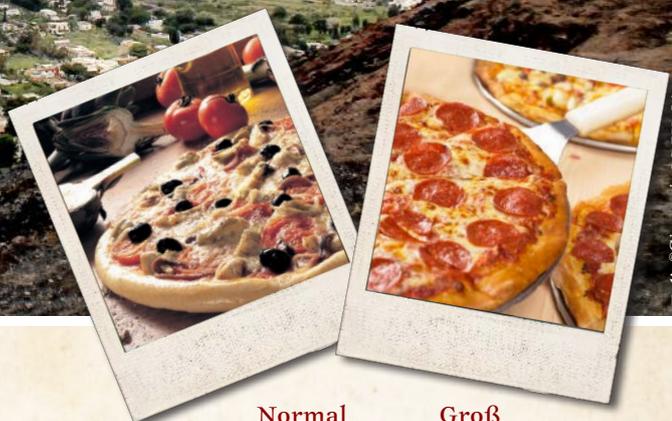
Pesce



- | | | |
|------|---|---------|
| 52) | Gamberoni alla Griglia
gegrillte Scampis mit Bruschetta und Salat | 22,00 € |
| 89) | Doradenfilet all aqua Pazza 
Tomatensoße, Tomatenstückchen, Knoblauch, Peperoncino, Weißwein und Basilikum – scharf mit Bruschetta und Salat | 19,90 € |
| 98) | Filetto di Salmone al Vino Bianco
Lachsfilet in Weißweincremesoße auf Spinatbett mit Tagliatelle und Salat | 21,00 € |
| 102) | Doradenfilet al Salsa di limone
in einer Zitronenweinssoße auf Spinatbett mit Tagliatelle und Salat | 21,00 € |
| 92) | Pesce spada alla Griglia
gegrillter Schwertfisch mit Bruschetta und Salat | 19,50 € |
| 93) | Pesce spada alla Puttanesca 
Schwertfisch mit Zwiebeln, Oliven, Capern, frischen Tomatenstücken und Peperoncino – scharf mit Spaghetti, Bruschetta und Salat | 21,90 € |

Den Beilagensalat servieren wir wahlweise mit Joghurt oder Essig und Öl.

Pizza



Eolie®/Giovanni, CC BY-SA 3.0

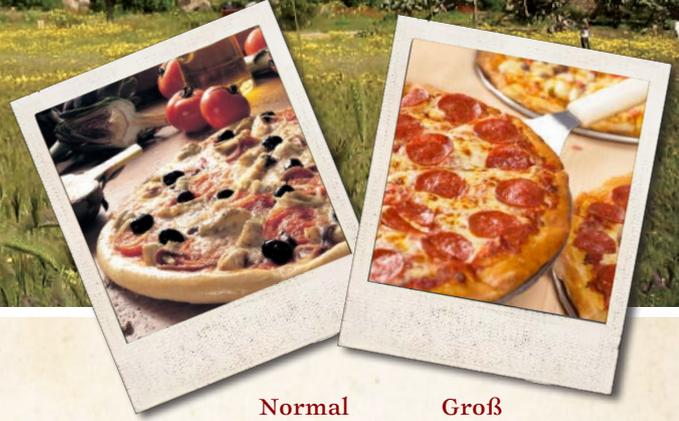
	Normal	Groß
55) Pizza Margherita mit Tomaten und Käse	6,50 €	7,00 €
56) Pizza Salami mit Tomaten, Käse und Salami ^{1,2,3,4}	7,50 €	8,00 €
57) Pizza Prosciutto mit Tomaten, Käse und Schinken ^{2,3,11}	7,50 €	8,00 €
58) Pizza Luna mit Tomaten, Käse, Salami ^{1,2,3,4} und Pilzen	8,00 €	8,50 €
59) Pizza Salamino mit Tomaten, Käse, Peperoniwurst ^{1,2,3,4} und Zwiebeln	8,00 €	8,50 €
60) Pizza Alessia mit Tomaten, Käse, Schinken ^{2,3,11} und Pilzen	8,00 €	8,50 €
61) Pizza Rimini mit Tomaten, Käse, Salami ^{1,2,3,4} und Schinken ^{2,3,11}	8,00 €	8,50 €
62) Pizza la Palma mit Tomaten, Käse, Salami ^{1,2,3,4} , Schinken ^{2,3,11} und Pilzen	8,00 €	8,50 €

Zusätzliche Wünsche gegen Aufpreis:

0,50 €: Salami^{1,2,3,4}, Schinken^{2,3,11}, Peperoniwurst^{1,2,3,4}, Zwiebeln, Oliven⁵, Peperoni, Ketchup², Mayo², etc.

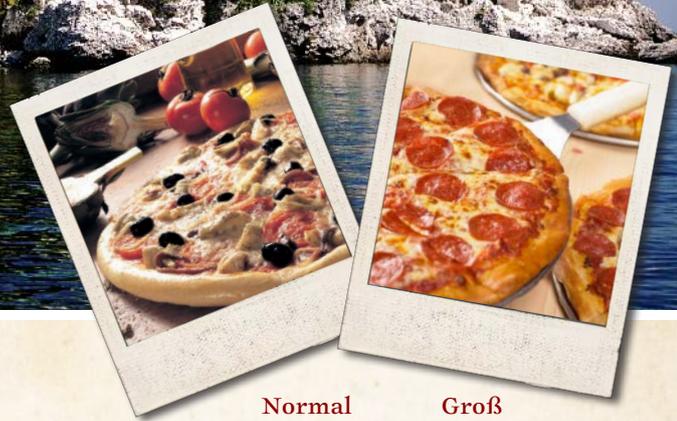
1,50 €: Meeresfrüchte, Thunfisch, Shrimps, Sardellen, Mozzarella, Fetakäse, Parmesankäse, Gorgonzola, Parmaschinken^{2,3,11}, Hähnchenbrust, Rucola, Gemüse, Joghurt extra, Nudeln überbacken, Käse überbacken, etc.

Pizza



	Normal	Groß
63) Pizza Don Camillo mit Tomaten, Käse, Salami ^{1,2,3,4} , Peperoniwurst ^{1,2,3,4} , Pilzen und Zwiebeln	8,50 €	9,00 €
64) Pizza Quattro Stagioni mit Tomaten, Käse, Salami ^{1,2,3,4} , Schinken ^{2,3,11} , Pilzen und Paprika	8,50 €	9,00 €
65) Pizza Tonno mit Tomaten, Käse, Thunfisch und Zwiebeln	8,50 €	9,50 €
66) Pizza Mare mit Tomaten, Käse, Meeresfrüchten und Knoblauch	9,00 €	10,00 €
67) Pizza Calzone gefüllt mit Tomaten, Käse, Schinken ^{2,3,11} und Pilzen	8,50 €	9,00 €
68) Pizza Capri mit Tomaten, Käse, Salami ^{1,2,3,4} , Schinken ^{2,3,11} , Peperoniwurst ^{1,2,3,4} , Pilzen, Ei und Zwiebeln	9,00 €	10,00 €
69) Pizza Alcapone 🍷 mit Tomaten, Käse, Salami ^{1,2,3,4} , Peperoniwurst ^{1,2,3,4} , Pilzen und Peperoni – scharf!	9,00 €	10,00 €
70) Pizza Hawaii mit Tomaten, Käse, Schinken ^{2,3,11} und Ananas	8,00 €	8,50 €
71) Pizza Capriciosa mit Tomaten, Käse, Schinken ^{2,3,11} , Pilzen, Artischocken, Ei und Oliven ⁵	8,50 €	9,00 €

Pizza



		Normal	Groß
72)	Pizza Speciale mit Tomaten, Käse, Salami ^{1,2,3,4} , Peperoniwurst ^{1,2,3,4} , Schinken ^{2,3,11} , Pilzen und Paprika	9,00 €	10,00 €
73)	Pizza Siciliana mit Tomaten, Käse, Salami ^{1,2,3,4} , Schinken ^{2,3,11} , Peperoniwurst ^{1,2,3,4} und Pilzen	8,50 €	9,00 €
74)	Pizza Rustica mit Tomaten, Käse, Salami ^{1,2,3,4} , Thunfisch, Sardellen, Meeresfrüchten und Knoblauch	9,50 €	10,00 €
75)	Pizza La Bruschetta mit Tomaten, Käse, Salami ^{1,2,3,4} , Peperoniwurst ^{1,2,3,4} , Schinken ^{2,3,11} , Pilzen, Paprika, Artischocken, Oliven ⁵ , Ei und Zwiebeln	10,00 €	11,00 €
76)	Pizza Mexicana mit Tomaten, Käse, Hähnchenbrustfilet, Mais, Paprika und Zwiebeln	8,50 €	9,50 €
84)	Pizza Peppone 🌶️ mit Tomaten, Käse, Salami ^{1,2,3,4} , Peperoniwurst ^{1,2,3,4} , Zwiebeln, Peperoni – scharf!	8,50 €	9,50 €
95)	Pizza Parma mit Tomaten, Käse, Parmaschinken ^{2,3,11} , Rucola und Parmesanscheiben	10,00 €	11,00 €



	Normal	Groß
97) Pizza Calabrese 🌶️ mit Tomaten, Käse, Peperoniwurst ^{1,2,3,4} , Peperoni, Pilzen, rote Paprika und Knoblauch – scharf!	9,00 €	10,00 €
100) Pizza Catania 🌶️ mit Tomaten, Käse, Peperoniwurst ^{1,2,3,4} , Knoblauch, frische Champignons, getrocknete Tomaten, Zwiebeln, Paprika – scharf!	10,00 €	10,50 €
109) Pizza Etna 🌶️ mit Tomaten, Käse, Peperoniwurst ^{1,2,3,4} , Schinken ^{2,3,11} , Peperoni und Zwiebeln – scharf!	8,50 €	9,50 €
110) Pizza al Tartufo mit Käse, Trüffelcreme, Sahne, Bresaolaschinken (Rinderschinken), Rucola, Parmesanstückchen	10,50 €	11,50 €

Vegetariano

	Normal	Groß
77) Pizza Magica mit Tomaten, Käse, Broccoli, Artischocken, Pilzen, Paprika und Oliven ⁵	8,50 €	9,50 €
78) Pizza Caprese mit Tomaten, Käse, Tomatenscheiben, Mozzarella, Basilikum und Oregano	8,50 €	9,00 €
79) Pizza Piemontese mit Tomaten, Käse, Spinat und Gorgonzola	8,50 €	9,00 €

Pizza



Vegetariano

	Normal	Groß
80) Pizza Quattro Formaggi mit Tomaten und vier verschiedenen Käsesorten	8,50 €	9,00 €
81) Pizza Norma mit Tomaten, Käse, Tomatenscheiben, Auberginen, Mozzarella, Rucola und Oregano	9,00 €	10,00 €
82) Calzone ai Spinaci gefüllt mit Tomaten, Käse, Spinat, Mozzarella, Oliven ⁵ und Knoblauch	9,00 €	9,50 €
83) Pizza Contessa (nicht vegetarisch) mit Tomaten, Käse, Spinat, Lachsstreifen und Knoblauch	9,00 €	10,00 €
96) Pizza Aurora mit Tomaten, Käse, Zucchini, frische Champignons, Gorgonzola und Rucola	9,00 €	10,00 €
107) Pizza Genovese mit Pesto, Tomatenscheiben, Sahne, Rucola und Parmesanstückchen	9,00 €	9,50 €
108) Pizza Ortolana mit Tomaten, Käse, frisch gegrillten Paprika, Zucchini, Auberginen und Knoblauch	10,00 €	10,50 €

Dessert



Hausgemachtes Tiramisu
(nur von Freitag bis Sonntag erhältlich)

6,00 €

Italienische Eis-Spezialitäten

Tartufo Bianco
Zabaglione Eistrüffel

5,50 €

Tartufo Scuro
Schoko- und Zabaglione Eistrüffel

5,50 €

Tartufo al Limoncello
Halbgefrorenes aus Limonencreme mit einem Kern
aus Limonenlikör, bedeckt mit Limonen-Baisierstückchen

5,50 €

Semifreddo „Caffé“
halbgefrorenes Kaffee-Eis-Dessert

5,50 €

Semifreddo „Torroncino“
halbgefrorenes Haselnuss-Eis-Dessert

5,50 €

Cassata
traditionelle sizilianische Eis-Dessert-Köstlichkeit

6,00 €

Coppa Tiramisu
Eis-Dessert

5,50 €

Getränke



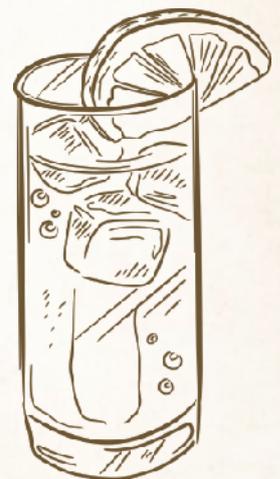
Warme Getränke

Espresso ⁶	2,50 €
Cappuccino ⁶	2,80 €
Tasse Kaffee ⁶	2,50 €
Caffé Latte ⁶ (Milchkaffee)	2,80 €
Tasse Tee	2,50 €



Alkoholfreie Getränke

	0,2 l	0,4 l
Weißer Limonade	2,80 €	3,80 €
Fanta ^{1,3}	2,80 €	3,80 €
Mezzo Mix ^{1,3,6}	2,80 €	3,80 €
Coca-Cola ^{1,3,6}	2,80 €	3,80 €
Coca-Cola light ^{1,3,6,9}	2,80 €	3,80 €
Apfelsaft (100%)	2,80 €	3,90 €
Orangensaft (100%)	2,80 €	3,90 €
Johannisbeernektar	2,80 €	3,90 €
Apfelsaftschorle	2,80 €	3,80 €
Orangensaftschorle	2,80 €	3,80 €
Johannisbeernektarschorle	2,80 €	3,80 €
Bitter Lemon (Schweppes)	3,00 €	3,90 €
Tafelwasser spritzig (0,25l)	2,50 €	3,00 €
S. Pellegrino Ital. Wasser (0,25l)	2,80 €	
Flasche Mineralwasser medium (0,75l)	5,00 €	
Flasche Mineralwasser still (0,75l)	5,00 €	





Bier

Krombacher Pils vom Fass	0,3 l		2,80 €
Radler ^{1,3} (Pils mit Limo)	0,3 l	Flasche	2,80 €
Erdinger Weißbier Hell	0,5 l	Flasche	3,80 €
Erdinger Weißbier Dunkel	0,5 l	Flasche	3,80 €
Krombacher Alkoholfrei	0,33 l	Flasche	3,00 €
Krombacher Alkoholfreies Radler	0,33 l	Flasche	3,00 €
Erdinger Weißbier Alkoholfrei	0,5 l	Flasche	3,80 €
Erdinger Cola ^{1,3,6} -Weizen	0,5 l		3,80 €
Erdinger Russ (Weißbier mit Limo)	0,5 l		3,80 €
Cola ^{1,3,6} -Bier	0,33 l		2,80 €

Aperitif

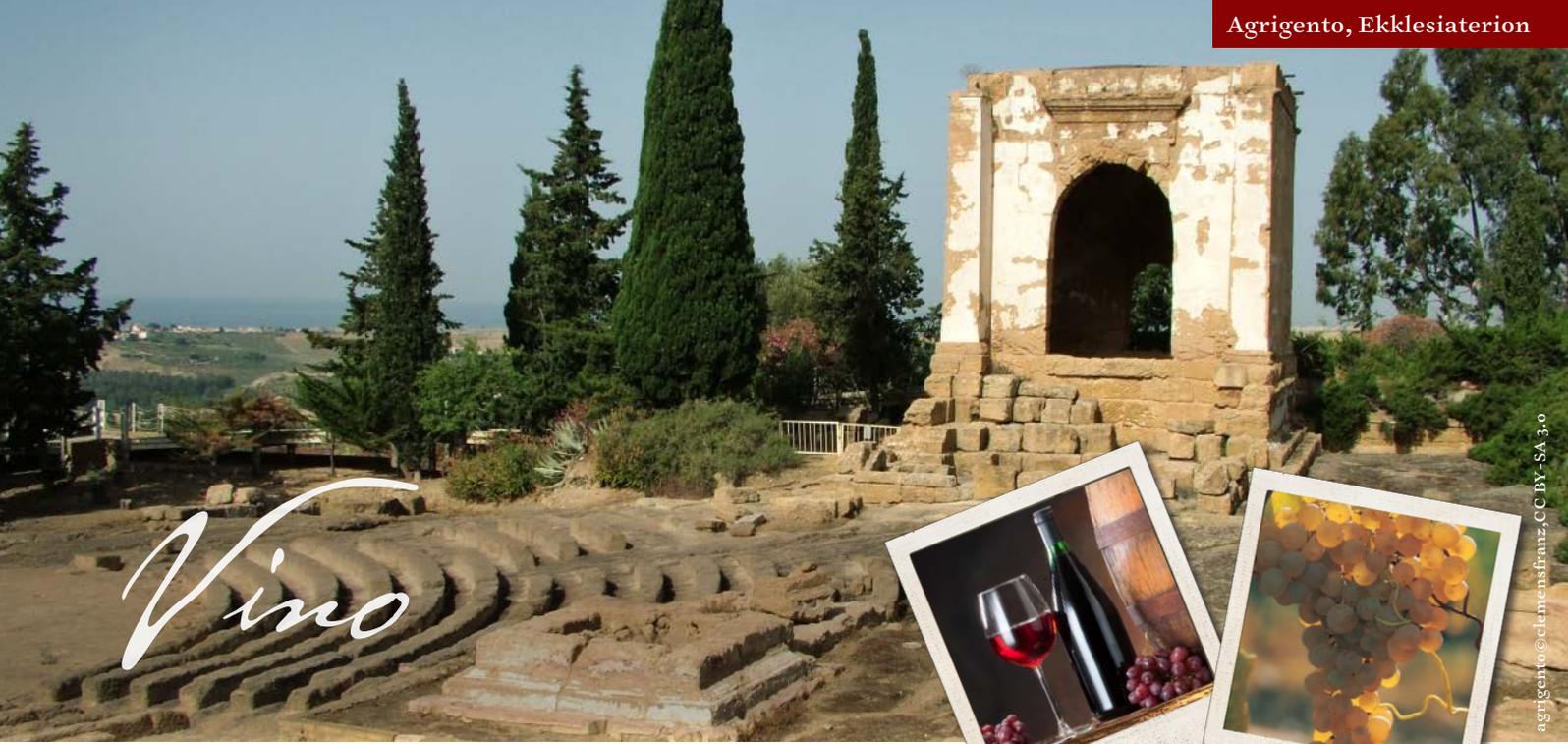
Campari ¹ Pur	25%	Vol.	(0,1 l)	3,50 €
Campari ¹ Orange		Vol.	(0,1 l)	3,80 €
Martini Bianco	15%	Vol.	(0,1 l)	3,50 €
Aperol ¹ Spritz	15%	Vol.	(0,4 cl)	5,50 €
Hugo	15%	Vol.	(0,4 cl)	5,50 €

Digestif

Amaretto	25%	Vol.	(0,1 l)	3,50 €
Averna	32%	Vol.	(0,2 cl)	3,50 €
Ramazotti	30%	Vol.	(0,2 cl)	3,50 €
Cnar Bitter	16,5%	Vol.	(0,2 cl)	3,50 €
Marsala Weinlikör	14,5%	Vol.	(0,2 cl)	3,00 €
Fernet Branca	40%	Vol.	(0,2 cl)	3,50 €
Limoncello	30%	Vol.	(0,2 cl)	3,50 €

Spirituosen

Vecchia Romagna Ital. Cognac	38%	Vol.	(0,2 cl)	4,00 €
Sambucca Molinari	40%	Vol.	(0,2 cl)	3,50 €
Grappa Bianca Finissima	40%	Vol.	(0,2 cl)	4,00 €
Grappa Prosecco Barrique	40%	Vol.	(0,2 cl)	5,00 €



Vino



Offene Weine – Rot

Montepulciano d'Abruzzo

Casal Bordino M.D.M. – Chieti, Italien

trocken; fruchtig, Noten von roten Früchten und Kirschen

(0,25 l) 5,50 €

Bardolino Augusto

G.I.V. S.p.A. Calmasino – Veneto, Italien

trocken; helle Farbe, süffig, ausgeglichen, fruchtig, weiche Säure,

(0,25 l) 5,50 €

Chianti Melini Borghi d'Elsa D.O.C.G.

S.p.a. Poggibonsi – Siena, Italien

trocken; sanfte Tannine; langer Nachklang, ein Wein für zwischendurch

(0,25 l) 5,50 €

Lambrusco dell'Emilia I.C.R.F.

Medici Ermete, Italien

Lieblicher Rotwein, leicht moussierend. Der Klassiker zu einer guten Pizza.

(0,25 l) 5,50 €

Valpolicella Augusto D.O.C. – Calmasino, Italien

halbtrocken; kräftig im Geschmack; fruchtig und füllig

(0,25 l) 5,50 €

Merlot

G.I.V. S.p.A. Villa Belvedere – Calmasino, Italien

trocken; weiche Tannine, kräftige Farbe, ausgewogen

(0,25 l) 5,50 €

Nero D'Avola

G.I.V. S.p.A. Monte Pietroso – Calmasino, Sizilien

trocken; rubinrot; intensiv rund füllig, samtig, lang im Abgang

(0,25 l) 5,50 €

Primitivo Puglia

G.I.V. S.p.A. Monte Pietroso – Bardolino, Italien

trocken; vollmundig, harmonisch rund, mollig und voller Beerenfrucht am Gaumen

(0,25 l) 5,50 €

Glas Wein

(0,1 l) 3,90 €

Karaffe Wein, rot oder weiß

(0,5 l) 11,00 €



Vino



Flaschenweine – Rot

Chianti Classico D.O.C.G. „Le Masse die Greve“ Kellerei Lanciola – Italien

(0,75 l) 31,00 €

Im glänzenden Rubinrot mit einem herrlichen Duft von Brombeeren, Kaffee und schwarzem Pfeffer präsentiert sich der Chianti von Querciabella. Der dichte Geschmack hat eine elegante Struktur, ist komplex und würzig, mit angenehmen Tannin ausgestattet. Ein edler Chianti Classico mit intensivem und langem Abgang.

Primitivo Puglia Barocco I.G.T. Giuseppe Campagnola – Verona, Italien

(0,75 l) 22,50 €

Der Wein hat eine angenehm dunkle Farbe und einen vollen Körper. Er ist würzig und sehr aromatisch, wobei das Aroma an getrocknete Pflaumen denken lässt. Ein sehr unkomplizierter italienischer Wein, der wunderbar zu italienischem Hartkäse passt und auch für ruhige Stunden auf der abendlichen Terrasse bestens geeignet ist.

Valpolicella D.O.C. Superiore Azienda Vitivinicola Zenato – San Benedetto, Italien

(0,75 l) 23,80 €

Dieser Wein hat eine kräftige rotbraune Farbe und duftet nach Pflaumen-Marmelade und Lebkuchen. Auch am Gaumen weich, schmeckt er nach Nüssen und Rosinen. Ein echter Schmeichler, wunderbar ausgewogen, saftige Frucht.

Nero d'Avola D.O.C. - Planeta Plumbago Vigneti Ulmo / Dispenza Menfi – Agrigento, Sizilien, Italien

(0,75 l) 29,50 €

Im Bukett dieses Weines vereinen sich Noten von reifen Pflaumen, Brombeeren, Jasmin und schwarzem Trüffel. Am Gaumen ist er außergewöhnlich facettenreich. Samtig süßlich und verführerisch auf der einen Seite, zum anderen mit herberen Tönen, die an Schokolade aus Modica erinnern.



Vino



Offene Weine – Weiß

Frascati Fontana Candida S.p.A. Monte Porzio Catone, Italien trocken; frisch, helle Farbe, zarte Säure	(0,25 l)	5,50 €
Pinot Grigio del Veneto, Cantina di Soligo, Italien halbtrocken; fruchtig, voll und anhaltend; passend zu jeder Gelegenheit	(0,25 l)	5,50 €
Soave Augusto G.I.V. S.p.A. Calmasino, Italien trocken; frisch, angenehm, feine Blume	(0,25 l)	5,50 €
Chardonnay Soligo S.A.C. Piave di Soligo, Italien trocken, Duft nach reifen Äpfel und Birnen; harmonisch und anhaltend	(0,25 l)	5,50 €
Glas Wein	(0,1 l)	3,90 €

Flaschenweine – Weiß

Lugana „San Benedetto“ D.O.C Azienda Vitivinicola Zenato - Lago di Garda, Italien ein Weißwein mit starker Persönlichkeit, mit wohlriechenden Düften die den Lugana mit komplexen Nuancen bereichert und die sinnliche Erfahrung erweitert; ein vollmundiger Wein, mit einer angenehmen Beharrlichkeit im Abgang	(0,75 l)	23,90 €
Gavi di Gavi „Ca da Bosio“ D.O.C.G. Terre da Vino - Piemont, Italien strohgelb mit grünlichen Reflexen; in der Nase umfassend, frisch, elegant, mit wunderbaren Blumen- und Fruchtnoten; am Gaumen weich und harmonisch, wohlduftend und samtig, mit schönem und nachhaltigem Abgang	(0,75 l)	25,00 €
Chardonnay „Alto Adige“ D.O.C. Kellerei Bozen - Südtirol, Italien helles Strohgelb mit goldgelben Reflexen; exotische Noten, wie Ananas, Mango und Honigmelone; Frisch und elegant, mit gut eingebundener Säure und einer angenehmen Fülle.	(0,75 l)	23,50 €



Offene Weine – Rosé

Bardolino Rosato G.I.V. S.p.A. Augusto Calmasino
 Veneto, Italien
 halbtrocken

(0,25 l) 5,50 €

Glas Wein

(0,1 l) 3,90 €

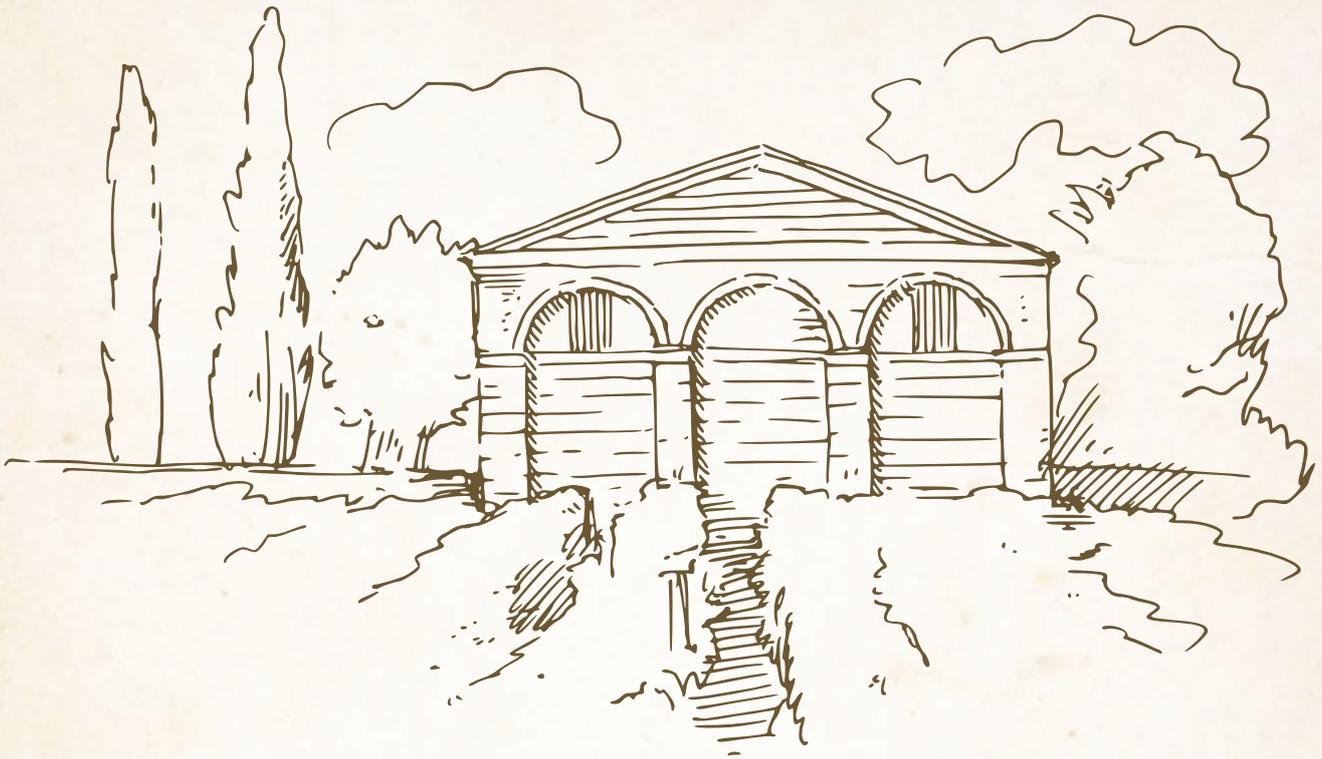
Prosecco

Prosecco Spumante „Torri di Soligo“ Brut D.O.C.
 Cantina Soligo – Veneto, Italien

(0,1 l) 3,50 €
 (Flasche 0,75 l) 17,90 €

Sorgfältige Auslese der Trauben und aufmerksame Weinbereitung ergeben einen hervorragenden Grundwein für die Herstellung eines Schaumweines, der durch trockenen, harmonischen Geschmack, natürliche, feinste Perlage und fruchtige, charakteristische Duftnoten besticht. Beste Ware aus Italien!





Kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe:

- | | |
|------------------------------|-------------------------------------|
| 1 – mit Farbstoff | 7 – Benzoesäure |
| 2 – mit Konservierungsmittel | 8 – Chininhaltig |
| 3 – mit Antioxidationsmittel | 9 – enthält eine Phenylalaninquelle |
| 4 – mit Geschmacksverstärker | 10 – Sorbinsäure |
| 5 – geschwärzt | 11 – Formvorderschinken |
| 6 – coffeinhaltig | |

Allergenkennzeichnung:

Menschen mit Allergien bzw. Nahrungsmittelunverträglichkeiten wenden sich bitte an unser Personal. Wir haben die Allergene zu allen Gerichten dokumentiert.



Geschichte Siziliens

vor Christus

- Seit ca. 10.000 v. Chr. Besiedlung der sizilianischen Inselgruppe seit der Altsteinzeit (Werkzeugfunde); Beziehungen zu den Kulturen des kretisch-ägäischen Raumes im Neolithikum und der Bronzezeit.
- ab 2000 v. Chr. Indogermanische Illyrer dringen nach Sizilien vor. Ab 1300 bemächtigen sich die illyrischen Sikuler des größten Teils der Insel. Vereinzelt halten sich im Landesinneren noch Stadtstaaten anderer Völkergruppen.
- ab 1000 v. Chr. Die Phönizier setzen sich im Westen Siziliens fest und gründen Handelsstützpunkte.
- Mitte des 8. Jhs. Griechische Kolonisation: 735 Naxos (ionische Gründung), 733 Syrakus (Korinth), 728 entsteht Katane (Catania) und 688 Gela (rhodisch-kretisch). Tochterkolonien: 648 Himera, 650 Selinus, 664 Akrai, 588 Agrigent. Große kulturelle und wirtschaftliche Blüte. Aischylos führt in Syrakus seine Dramen auf, Platon verkehrt am Hof dieser Stadt, auch der Mathematiker Archimedes wirkt und stirbt hier.
- um 500 v. Chr. Zusammenbruch der Adels herrschaft. Tyrannen kommen an die Macht. Aus den Stadtstaaten (Polis) werden Territorial-Staaten.
- 480 v. Chr. Gelon schlägt in der Schlacht von Himera die Karthager. Nach diesem Sieg besitzt Syrakus die Land- und Seeherrschaft.
- 413 v. Chr. Syrakus versucht, die Herrschaft über Segesta auszudehnen. Dies führt im Peloponnesischen Krieg zur „Sizilianischen Expedition“ der Athener. Mit Hilfe Spartas schlägt Syrakus 413 das von Athen unterstützte Segesta.
- 264 – 241 v. Chr. Erster Punischer Krieg: Karthago versucht, Sizilien unter seine Gewalt zu bringen. Dionysos I. und Agathokle können die Karthager noch einmal stoppen, aber die internen Streitigkeiten zwischen den sizilianischen Kleinstaaten veranlassen sowohl Rom als auch Karthago zum Eingreifen.
- 212 v. Chr. Syrakus wird durch Konsul Marcellus vollständig zerstört. Sizilien wird römische Provinz. Die Karthager müssen auf ihren Anteil an Sizilien verzichten.



Geschichte Siziliens

nach Christus

- 436 Vandalen und Ostgoten bemächtigen sich Siziliens. Nach hundertjähriger Herrschaft werden sie durch Byzanz von der Insel vertrieben.
- 827 Byzantiner und Sarazenen: Die Byzantiner müssen sich gegen die anstürmenden Sarazenen zur Wehr setzen, die nach erbitterten Kämpfen die Insel 902 vollständig unter ihre Gewalt bringen. Sizilien wird kulturell Teil der islamischen Welt.
- seit 1072 Die Normannen: Gut 150 Jahre später fegen normannische Ritter unter den Brüdern Robert und Roger von Hautville (Altavilla) die arabischen Truppen von Sizilien. 1072 wird Roger Großgraf von Sizilien. Sein Sohn Roger II. festigt die Normannenherrschaft. Unter ihm und seinen Nachfolgern Wilhelm I. und Wilhelm II. entstehen zahlreiche Dome und Kastelle.
- ab 1194 Die Staufer: Wilhelm II. stirbt kinderlos. Der deutsche Staufer-Kaiser Heinrich VI., dann Friedrich II., übernehmen die Herrschaft. Friedrichs Söhne Manfred und Konrad können aufgrund der feindseligen Einstellung der Päpste Sizilien nicht halten.
- 1266 – 1282 Die Anjou und die Argonesen: Karl von Anjou wird mit päpstlicher Hilfe König von Unteritalien und Sizilien und verlegt die Hauptstadt von Palermo nach Neapel. In der „Sizilianischen Vesper“ werden die Anjou bereits 1282 wieder vertrieben. Siziliens Barone haben Pedro von Aragon zu Hilfe gerufen und proklamieren ihn zum König. Unter dessen Sohn Friedrich III. wird Sizilien noch einmal unabhängig.
- 1516 Die Habsburger und die Spanier: Nach einer Periode des Verfalls gliedert Kaiser Karl V. die Insel in sein Weltreich ein. Nach seinem Tod fällt Sizilien 1556 an Spanien. Spanische Vizekönige regieren es bis ins 18. Jh. Zahlreiche Aufstände gegen die drückenden Abgaben und Steuern der habsburgischen Verwaltung kennzeichnen diese Epoche.
- 1718 – 1815 Österreicher und Bourbonen: Sizilien gerät in österreichischen Besitz, dann wieder in spanischen, um schließlich unter dem Bourbonen Ferdinand I. mit Neapel zum „Königreich beider Sizilien“ vereinigt zu werden.
- 1860 Guiseppe Garibaldi erobert Sizilien („Zug der Tausend“).
- 1943 Nach schweren Bombenangriffen erobern die Alliierten Sizilien.
- 1946 Die Region Sizilien wird geschaffen.



La Bruschetta

Buon appetito

*wünschen Ihnen Franca, Alfredo
und das ganze Team.*