italienische Spezialitäten

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 – Sonntag: 11 – 14 Uhr und 17 – 22 Uhr

Montag Ruhetag (außer feiertags)

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.

1)	**Mozzarella Caprese** [b] Mozzarella mit Tomaten und Basilikum	14,90 €
2)	**Antipasto della Casa** [b, c, 11] Gemischte Vorspeisen nach Art des Hauses	28,00 €
3)	**Insalata di Mare** [n,o] Meeresfrüchtesalat mit Pizzabrot [c]	18,50 €
85)	**Cocktail di Gamberetti** [n] Shrimps-Cocktail	15,50 €
88)	**Carpaccio di Bresaola** Luftgetrocknetes Rindfleisch mit Rucola und Parmesan	17,90 €

Alle Vorspeisen servieren wir mit Weißbrot [c].

4)	**Crema di Pomodoro** Tomatencremesuppe	6,90 €
5)	**Minestrone** Gemüsesuppe	6,90 €
6)	**Tortellini in Brodo** [b,c] Tortellini in Fleischbrühe	6,90 €
91)	**Zuppa Pavese** Kraftbrühe[12] mit Ei und Parmesan	6,90 €

Beilagen

Portion Pizzabrot [c]	5,00 €
Portion Bruschetta [c]	5,00 €
Beilagensalat	5,00 €
Portion Pommes frites	6,00 €
Ketchup[2, i] oder Mayo [2, a, h]	1,50 €
Portion Joghurt-Dressing[a, b, f] extra	1,50 €
Portion Weißbrot [c]	1,50 €

Insalata

7) **Insalata Verde** — 8,50 €
Salat mit Gurken und Zwiebeln

8) **Insalata di Tonno** [m] — 9,50 €
Salat mit Thunfisch, Oliven[5] und Zwiebeln

9) **Insalata Contadina** [b] — 10,00 €
Salat mit Tomaten, Gurken, Oliven[5], Schafskäse, Zwiebeln und Oregano

10) **Italienischer Salat** [a, b] — 10,50 €
Salat mit Tomaten, Gurken, Schinken[2,3,11], Käse, Ei und Oliven[5]

11) **Insalata Primavera** [m] — 11,50 €
Salat, Tomaten, Gurken, Thunfisch, Artischocken, grüne Peperoni und Oliven[5]

12) **Insalata Rucola** [b] — 10,00 €
Rucolasalat, Eisbergsalat, Tomaten und Parmesankäse

13) **Insalata Mexikana** — 11,00 €
Salat, Bohnen, Mais, Paprika, Tomaten, Gurken, Oliven[5] und Hähnchenbrustfilet

14) **Fitness Salat** [a, b] — 11,50 €
Salat, Tomaten, Gurken, frische Champignons, Mais, Käse, Ei und Hähnchenbrustfilet

90) **Insalata di Pomodoro** — 8,00 €
Eisbergsalat, Tomaten, Zwiebel, Basilikum, Oregano

Alle Salate wahlweise mit Joghurt-Dressing[a, b, f] oder Essig und Öl.

Isole Eolie©Mcx83, CC BY SA 2.0

15) **Spaghetti Napoli (vegetarisch)** [b, c] — 10,00 €
mit frischer Tomatensoße, Mozzarella, Basilikum

16) **Spaghetti Bolognese** [c] — 11,00 €
mit Hackfleischsoße

17) **Spaghetti alla Mafia (vegetarisch)** [c] — 13,00 €
mit frischen Tomaten, Pilzen, Artischocken und Oliven[5] – scharf!

18) **Spaghetti Frutti di Mare** [c, m, n, o] — 14,00 €
mit Meeresfrüchten

19) **Spaghetti Carbonara** [a, b, c] — 11,50 €
mit Sahne, Schinken[2, 3, 11], Ei und Parmesankäse

20) **Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino (vegetarisch)** [c] — 10,00 €
mit Knoblauch, Olivenöl und Chili – scharf!

94) **Spaghetti Mare Monti** [b, c, m, n, o] — 13,50 €
mit Meeresfrüchten, Erbsen, frischen Champignons, Artischocken, Tomatensahnesoße

21) **Rigatoni alla Fiorentina (vegetarisch)** [b, c] — 12,00 €
mit Sahnesoße, Gorgonzola und Spinat

22) **Rigatoni alla Boscaiola** [b, c] — 11,50 €
mit Sahnesoße, Schinken[2, 3, 11] und Pilzen

Für kleine Nudel-Portionen berechnen wir einen Abschlag von 1,00 €,
für das Überbacken mit einer Extraportion Käse einen Aufschlag von 2,00 €.

23) **Rigatoni alla Mamma Rosa** [b, c] — 12,00 €
mit Hackfleischsoße, Sahne, Schinken[2,3,11], Pilzen, Erbsen und Käse

24) **Rigatoni quattro Formaggi (vegetarisch)** [b, c] — 11,00 €
mit verschiedenen Käsesorten

25) **Tortellini* alla Panna** [b, c] — 11,00 €
mit Sahnesoße und Schinken[2,3,11]

26) **Tortellini* Extra Vacante** [b, c] — 12,00 €
mit Hackfleischsoße, Schinken[2,3,11], Pilzen, Erbsen und Sahne

27) **Tortelloni al Papavero** [b, c, m] — 13,00 €
gefüllt mit Lachs und Ricottakäse

28) **Tortellini* ai Broccoletti** [b, c] — 11,00 €
mit Sahnesoße und Broccoli

33) **Tagliatelle al Salmone** [a, b, c, m] — 12,50 €
Bandnudeln mit Lachs und Sahnesoße

*Alle Tortellini sind mit Schweinefleisch-Füllung.

Für kleine Nudel-Portionen berechnen wir einen Abschlag von 1,00 €,
für das Überbacken mit einer Extraportion Käse einen Aufschlag von 2,00 €.

34) **Tagliatelle ai Scampi** [a, b, c, m] — 12,50 €
Bandnudeln mit Shrimps in Cognac-Sahnesoße

35) **Tagliatelle ai Spinaci (vegetarisch)** [a, b, c] — 12,00 €
Bandnudeln mit Spinat und Tomatensahnesoße

36) **Tagliatelle alla Chef** [a, b, c, m] — 13,50 €
Bandnudeln mit Sahnesoße, frischen Champignons, Zucchini und Shrimps

37) **Tagliatelle all Alfredo** [a, c, m] — 12,50 €
Bandnudeln mit Tomatensoße, Schinken[2, 3, 11], Shrimps und Zwiebeln

104) **Tagliatelle ai Porcini (vegetarisch)** [a, b, c] — 12,50 €
Bandnudeln mit Steinpilzen und Tomatensahnesoße

38) **Gnocchi alla Bava (vegetarisch)** [b, c] — 11,50 €
mit Sahne und Gorgonzola-Käse

39) **Gnocchi alla Condatina (vegetarisch)** [b, c] — 12,00 €
mit frischen Champignons und Sahnesoße

40) **Gnocchi alla Crema di Zucchini (vegetarisch)** [b, c] — 12,00 €
mit Sahnesoße und frischen Zucchini

41) **Pasta ai tre Gusti** [b, c] — 14,00 €
drei verschiedene Pastasorten mit verschiedenen Soßen

Für kleine Nudel-Portionen berechnen wir einen Abschlag von 1,00 €,
für das Überbacken mit einer Extraportion Käse einen Aufschlag von 2,00 €.

Blick über Taormina auf den Ätna

al forno – aus dem Backofen

29) **Lasagna** [b, c] — 11,50 €
mit Hackfleischsoße und Käse überbacken

30) **Rigatoni al Forno** [b, c] — 12,50 €
mit Hackfleischsoße, Schinken[2, 3, 11], Pilzen, Erbsen, Sahne und Käse überbacken

31) **Combinazione** [b, c] — 13,00 €
Lasagna, Tortellini und Cannelloni mit Hackfleischsoße und Käse überbacken

32) **Gnocchi al Forno** [a, b, c] — 12,50 €
mit Hackfleischsoße, Schinken[2, 3, 11], Pilzen, Sahne, Erbsen und Käse überbacken

Für kleine Nudel-Portionen berechnen wir einen Abschlag von 1,00 €,
für das Überbacken mit einer Extraportion Käse einen Aufschlag von 2,00 €.

ragusa©Okkiproject, CC BY-SA 3.0

Pasta Speciale

106) **Spaghetti ai Calamari** [c, o] — 17,50 €
mit Tomatensoße, Weißwein-Tomatenstückchen, frische Calamariringe und Knoblauch – leicht scharf!

111) **Spaghetti allo Scoglio** [3, c, n, o] — 19,90 €
mit Tomatensoße, Weißwein, Scampi, Muscheln, Venusmuscheln, Meeresfrüchten, Knoblauch – scharf!

112) **Tagliatelle Mediterranei (vegetarisch)** [c] — 15,90 €
mit gegrilltem Gemüse, Tomatensoße, Knoblauch – leicht scharf!

105) **Taigliatelle alle Bresaola** [c, b, 11] — 17,90 €
Bandnudeln mit Weißwein-Tomaten-Sahnesoße, Pfifferlinge, Luftgetrockneter Rindfleischschinken, Rucola und Parmesanstückchen

86) **Cannelloni Ricotta e Spinaci (vegetarisch)** [a, b, c] — 13,00 €
Cannelloni gefüllt mit Ricottakäse und Spinat mit Käse überbacken in der Pfanne

99) **Cannelloni di Carne** [a, b, c, i, 3] — 13,00 €
mit Fleischfüllung und Käse in der Pfanne überbacken

103) **Cannelloni Verdure (vegetarisch)** [a, b, c] — 15,90 €
mit mediteraner Gemüsefüllung, Tomatensoße und mit Käse in der Pfanne überbacken

noto©poudou99, CC BY-SA 3.0

alla Padella – Pfannengerichte *(vom Schwein)*

42) **Saltimbocca alla Romana** 21,00 €
Lende mit Schinken[2,3,11], Salbei, Mozzarella, Weißweinsoße
und Pommes Frites

43) **Scaloppina alla Pizzaiola** 19,90 €
mit Tomatensoße, Kräutern, Knoblauch, Kapern, Oliven[5]
und Pommes Frites

44) **Scaloppina alla Condatina** 21,50 €
mit frischen Champignons, Shrimps[n], Sahnesoße[b] und Pommes Frites

45) **Schnitzel „Wiener Art“** [a,c] 15,50 €
mit Pommes frites und Salat

46) **Jägerschnitzel** [a,c,12] 17,90 €
mit Pommes frites und Salat

47) **Schnitzel Bolognese** [a,c] 18,90 €
mit Hackfleischsoße und Käse überbacken mit Pommes

48) **Pfefferschnitzel** [a,c] 18,90 €
mit Käse überbacken, grüner Pfeffersoße und Pommes Frites

101) **Involtini all Vino Bianco** [b] 23,50 €
gefüllte Lendchen mit Schinken[2,3,11], Edamerkäse in Weißweinsoße[k]
mit Tagliatelle

Alle Fleischgerichte werden mit Beilagensalat serviert.
Wahlweise mit Joghurt-Dressing[a,b,f] oder Essig und Öl.

49) **Calamari alla Bruschetta** [a, b, c, o] — 21,00 €
panierte Tintenfischringe mit Bruschetta und Salat

50) **Calamari Mediterranei** [c, o] — 25,00 €
frischer Tintenfisch mit Tomatensoße und Zwiebeln
mit Bruschetta und Salat

51) **Calamari alla Griglia** [c, o] — 25,50 €
gegrillte Tintenfische mit Bruschetta und Salat

87) **Calamari alla Marinara** [c, n, o] — 26,80 €
frischer Tintenfisch mit Meeresfrüchten, frische Tomaten,
Knoblauch und Weißwein mit Bruschetta und Salat

53) **Atlantic-Tropenzungenfilet alla Pizzaiola** [m, c] — 23,00 €
mit Tomatensoße, verschiedenen Kräutern, Knoblauch,
Kapern und Oliven[5] mit Bruschetta und Salat

54) **Atlantic-Tropenzungenfilet alla Falconara** [m, n, c] — 24,90 €
mit frischen Champignons, Shrimps und Kräutern in Cognacsoße
mit Bruschetta und Salat

Den Beilagensalat servieren wir wahlweise mit Joghurt-Dressing [a, b, f] oder Essig und Öl.

Image: Cala Junco GhostInTheShell, CC BY-SA 3.0

52) **Gamberoni alla Griglia** [n, c] — 26,00 €
gegrillte Scampis mit Bruschetta und Salat

89) **Doradenfilet all aqua Pazza** [m, c] — 23,90 €
Tomatensoße, Tomatenstückchen, Knoblauch, Peperoncino, Weißwein und Basilikum – scharf
mit Bruschetta und Salat

98) **Filetto di Salmone al Vino Bianco** [m, a, c] — 25,00 €
Lachsfilet in Weißweincremesoße auf Spinatbett
mit Tagliatelle und Salat

102) **Doradenfilet al Salsa di limone** [m, a, c] — 25,00 €
in einer Zitronenweinsoße auf Spinatbett
mit Tagliatelle und Salat

92) **Pesce spada alla Griglia** [m, c] — 24,50 €
gegrillter Schwertfisch mit Bruschetta und Salat

93) **Pesce spada alla Puttanesca** [m, a, c] — 25,90 €
Schwertfisch mit Zwiebeln, Oliven[5], Capern, frischen Tomatenstücken und Peperoncino – scharf
mit Spaghetti, Bruschetta und Salat

Den Beilagensalat servieren wir wahlweise mit Joghurt-Dressing [a, b, f] oder Essig und Öl.

Eolie ©Giovanni, CC BY-SA 3.0

		Normal	Groß
55)	**Pizza Margherita (vegetarisch)** [a, b, c] mit Tomaten und Käse	7,50 €	8,00 €
56)	**Pizza Salami** [a, b, c] mit Tomaten, Käse und Salami[1, 2, 3, 4]	8,50 €	9,00 €
57)	**Pizza Prosciutto** [a, b, c] mit Tomaten, Käse und Schinken[2, 3, 11]	8,50 €	9,00 €
58)	**Pizza Luna** [a, b, c] mit Tomaten, Käse, Salami[1, 2, 3, 4] und Pilzen	9,00 €	9,50 €
59)	**Pizza Salamino** [a, b, c] mit Tomaten, Käse, Peperoniwurst[1, 2, 3, 4] und Zwiebeln	9,00 €	9,50 €
60)	**Pizza Alessia** [a, b, c] mit Tomaten, Käse, Schinken[2, 3, 11] und Pilzen	9,00 €	9,50 €
61)	**Pizza Rimini** [a, b, c] mit Tomaten, Käse, Salami[1, 2, 3, 4] und Schinken[2, 3, 11]	9,00 €	9,50 €
62)	**Pizza la Palma** [a, b, c] mit Tomaten, Käse, Salami[1, 2, 3, 4], Schinken[2, 3, 11] und Pilzen	9,00 €	9,50 €

Zusätzliche Wünsche gegen Aufpreis:

1,00 €: Salami[1, 2, 3, 4], Schinken[2, 3, 11], Peperoniwurst[1, 2, 3, 4], Zwiebeln, Oliven[5], Peperoni, Ketchup[2, i], Mayo[2, a, h], etc.

2,00 €: Meeresfrüchte[m, n, o], Thunfisch[m], Shrimps[n], Sardellen[m], Mozzarella[b], Fetakäse[b], Parmesankäse[b], Gorgonzola[b], Parmaschinken[2, 3, 11], Hähnchenbrust, Rucola, Gemüse, Joghurt[b] extra, Nudeln[c] überbacken, Käse[b] überbacken, etc.

3,00 €: Glutenfrei

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

		Normal	Groß
72)	**Pizza Speciale** [a, b, c] mit Tomaten, Käse, Salami[1,2,3,4], Peperoniwurst[1,2,3,4], Schinken[2,3,11], Pilzen und Paprika	10,50 €	11,00 €
73)	**Pizza Siciliana** [a, b, c] mit Tomaten, Käse, Salami[1,2,3,4], Schinken[2,3,11], Peperoniwurst[1,2,3,4] und Pilzen	10,00 €	10,50 €
74)	**Pizza Rustica** [a, b, c, m, n, o] mit Tomaten, Käse, Salami[1,2,3,4], Thunfisch, Sardellen, Meeresfrüchten und Knoblauch	11,00 €	11,50 €
75)	**Pizza La Bruschetta** [a, b, c] 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	11,50 €	12,50 €
76)	**Pizza Mexicana** [a, b, c] mit Tomaten, Käse, Hähnchenbrustfilet, Mais, Paprika und Zwiebeln	10,00 €	10,50 €
84)	**Pizza Peppone** [a, b, c] mit Tomaten, Käse, Salami[1,2,3,4], Peperoniwurst[1,2,3,4], Zwiebeln, Peperoni – scharf!	10,00 €	10,50 €
95)	**Pizza Parma** [a, b, c] mit Tomaten, Käse, Parmaschinken[2,3,11], Rucola und Parmesanscheiben	11,50 €	12,50 €

Cefalù©Bernhard J. Scheuvens, CC BY-SA 3.0

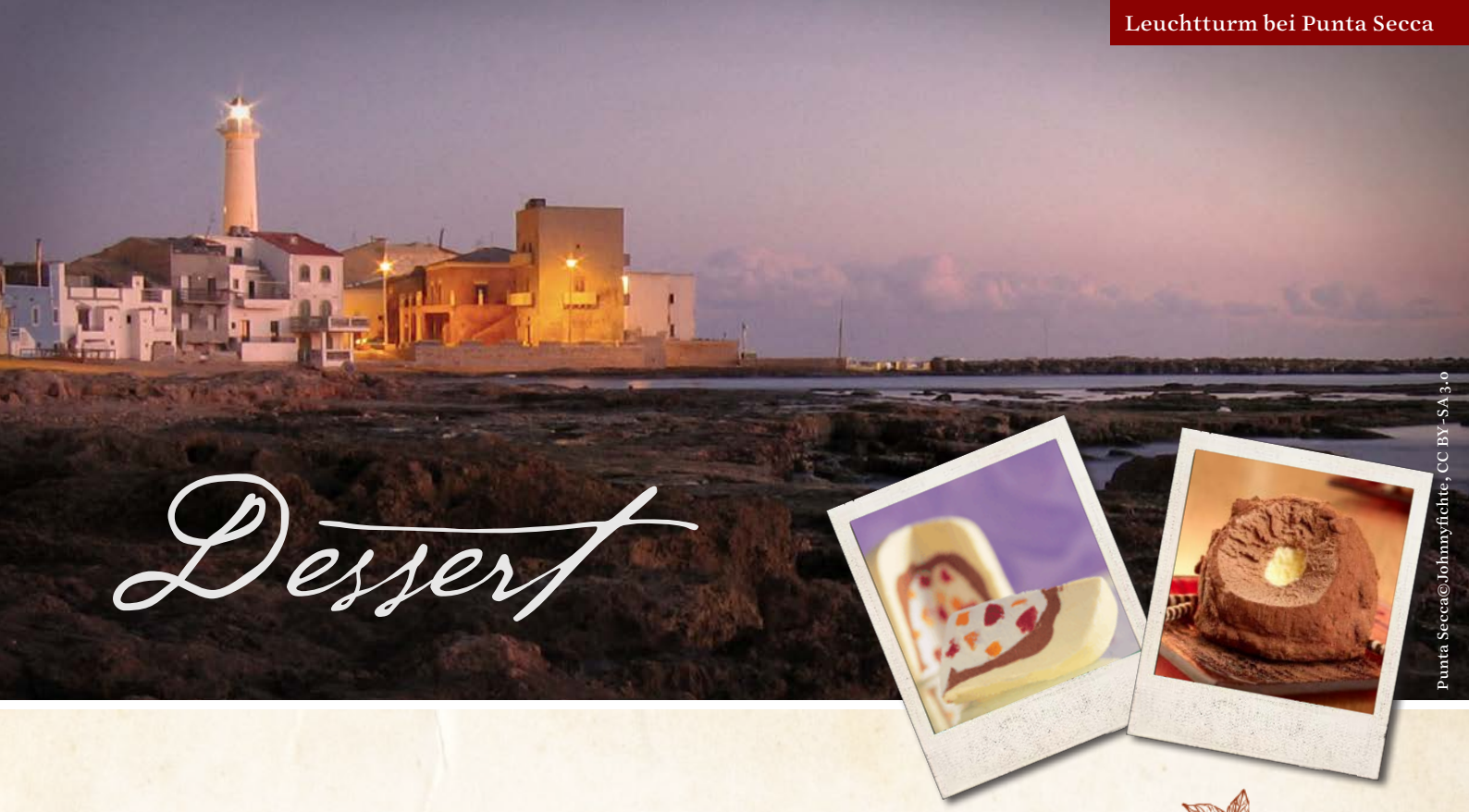
		Normal	Groß
97)	**Pizza Calabrese** [a, b, c] 🌶🌶 mit Tomaten, Käse, Peperoniwurst[1, 2, 3, 4], Peperoni, Pilzen, rote Paprika und Knoblauch – scharf!	10,50 €	11,00 €
100)	**Pizza Catania** [a, b, c] 🌶🌶 mit Tomaten, Käse, Peperoniwurst[1, 2, 3, 4], Knoblauch, frische Champignons, getrocknete Tomaten, Zwiebeln, Paprika – scharf!	11,00 €	12,00 €
109)	**Pizza Etna** [a, b, c] 🌶🌶 mit Tomaten, Käse, Peperoniwurst[1, 2, 3, 4], Schinken[2, 3, 11] , Peperoni und Zwiebeln – scharf!	10,00 €	11,00 €
110)	**Pizza al Tartufo** [a, b, c] mit Käse, Trüffelcreme, Sahne, Bresaolaschinken (Rinderschinken), Rucola, Parmesanstückchen	11,50 €	12,00 €

Vegetariano

		Normal	Groß
77)	**Pizza Magica** [a, b, c] mit Tomaten, Käse, Broccoli, Artischocken, Pilzen, Paprika und Oliven[5]	10,00 €	10,50 €
78)	**Pizza Caprese** [a, b, c] mit Tomaten, Käse, Tomatenscheiben, Mozzarella, Basilikum und Oregano	10,00 €	10,50 €
79)	**Pizza Piemontese** [a, b, c] mit Tomaten, Käse, Spinat und Gorgonzola	10,00 €	10,50 €

Vegetariano

		Normal	Groß
80)	**Pizza Quattro Formaggi** [a, b, c] mit Tomaten und vier verschiedenen Käsesorten	10,00 €	10,50 €
81)	**Pizza Norma** [a, b, c] mit Tomaten, Käse, Tomatenscheiben, Auberginen, Mozzarella, Rucola und Oregano	10,50 €	11,00 €
82)	**Calzone ai Spinaci** [a, b, c] gefüllt mit Tomaten, Käse, Spinat, Mozzarella, Oliven[5] und Knoblauch	10,50 €	11,00 €
83)	**Pizza Contessa (nicht vegetarisch)** [a, b, c, m] mit Tomaten, Käse, Spinat, Lachsstreifen und Knoblauch	10,50 €	11,00 €
96)	**Pizza Aurora** [a, b, c] mit Tomaten, Käse, Zucchini, frische Champignons, Gorgonzola und Rucola	10,50 €	11,00 €
107)	**Pizza Genovese** [a, b, c] mit Pesto, Tomatenscheiben, Sahne, Rucola und Parmesanstückchen	10,50 €	11,00 €
108)	**Pizza Ortolana** [a, b, c] mit Tomaten, Käse, frisch gegrillten Paprika, Zucchini, Auberginen und Knoblauch	11,50 €	12,00 €



Hausgemachtes Tiramisu [c] — **6,50 €**
(nur von Freitag bis Sonntag erhältlich)

Italienische Eis-Spezialitäten

Tartufo Bianco — **6,50 €**
Zabaglione Eistrüffel

Tartufo Scuro — **6,50 €**
Schoko- und Zabaglione Eistrüffel

Tartufo al Limoncello — **6,50 €**
Halbgefrorenes aus Limonencreme mit einem Kern aus Limonenlikör, bedeckt mit Limonen-Baisierstückchen

Semifreddo „Caffé“ [6] — **6,50 €**
halbgefrorenes Kaffee-Eis-Dessert

Semifreddo „Torroncino“ — **6,50 €**
halbgefrorenes Haselnuss-Eis-Dessert

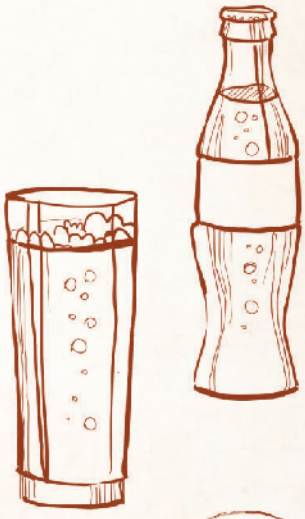
Cassata — **7,00 €**
traditionelle sizilianische Eis-Dessert-Köstlichkeit

Coppa Tiramisu [c] — **6,50 €**
Eis-Dessert

Warme Getränke

Espresso [6]	2,80 €
Cappuccino [6, b]	3,50 €
Tasse Kaffee [6]	3,20 €
Caffé Latte (Milchkaffee) [6, b]	3,50 €
Tasse Tee	3,20 €
Espresso Macchiato (mit Milchschaum) [6, b]	3,00 €
Espresso Corretto (mit Grappa oder Sambuca) [6]	3,50 €

Alkoholfreie Getränke



	0,2 l	0,4 l
Weiße Limonade	3,50 €	4,50 €
Fanta [1, 3]	3,50 €	4,50 €
Mezzo Mix [1, 3, 6]	3,50 €	4,50 €
Coca-Cola [1, 3, 6]	3,50 €	4,50 €
Coca-Cola light [1, 3, 6, 9, 12]	3,50 €	4,50 €
Apfelsaft (100%)	3,90 €	4,80 €
Orangensaft (100%)	3,90 €	4,80 €
Johannisbeernektar	3,90 €	4,80 €
Apfelsaftschorle	3,50 €	4,50 €
Orangensaftschorle	3,50 €	4,50 €
Johannisbeernektarschorle	3,50 €	4,50 €
Bitter Lemon (Schweppes)	3,90 €	4,80 €

Tafelwasser spritzig	(0,25 l)	3,00 €	3,80 € (0,4 l)
S. Pellegrino Ital. Wasser	(0,25 l)	3,50 €	
Flasche Mineralwasser medium	(0,75 l)	5,50 €	
Flasche Mineralwasser still	(0,75 l)	5,50 €	

Küste bei Trapani

ragusa©poudou99,CC BY-SA 3.0

Bier

Krombacher Pils vom Fass	0,3 l		3,50 €
Radler [1,3] (Pils mit Limo)	0,3 l		3,50 €
Erdinger Weißbier Hell	0,5 l	Flasche	4,50 €
Erdinger Weißbier Dunkel	0,5 l	Flasche	4,50 €
Krombacher Alkoholfrei	0,33 l	Flasche	3,50 €
Krombacher Alkoholfreies Radler	0,33 l	Flasche	3,50 €
Erdinger Weißbier Alkoholfrei	0,5 l	Flasche	4,50 €
Erdinger Cola [1,3,6]-Weizen	0,5 l		5,00 €
Erdinger Russ (Weißbier mit Limo)	0,5 l		5,00 €
Cola [1,3,6]-Bier	0,33 l		3,80 €

Aperitif

Campari[1] Pur	25%	Vol.	(0,1 l)	4,50 €
Campari[1] Orange		Vol.	(0,1 l)	5,00 €
Martini Bianco	15%	Vol.	(0,1 l)	4,50 €
Aperol[1] Spritz	15%	Vol.	(0,4 cl)	6,50 €
Hugo	15%	Vol.	(0,4 cl)	6,50 €

Digestif

Amaretto	25%	Vol.	(0,1 l)	3,50 €
Averna	32%	Vol.	(0,2 cl)	4,00 €
Ramazzotti	30%	Vol.	(0,2 cl)	4,00 €
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)	4,00 €
Limoncello	30%	Vol.	(0,2 cl)	3,50 €

Spirituosen

Vecchia Romagna Ital. Cognac	38%	Vol.	(0,2 cl)	4,50 €
Sambucca Molinari	40%	Vol.	(0,2 cl)	4,00 €
Grappa Bianca Finissima	40%	Vol.	(0,2 cl)	4,00 €
Grappa Prosecco Barrique Invecchiata (12 Monate)	40%	Vol.	(0,2 cl)	6,00 €

Offene Weine – Rot

Montepulciano d'Abruzzo [k] Casal Bordino M.D.M. – Chieti, Italien trocken; fruchtig, Noten von roten Früchten und Kirschen	(0,25 l)	6,90 €
Bardolino Augusto [k] G.I.V. S.p.A. Calmasino – Veneto, Italien trocken; helle Farbe, süffig, ausgeglichen, fruchtig, weiche Säure,	(0,25 l)	6,90 €
Chianti Melini Borghi d'Elsa D.O.C.G. [k] S.p.a. Poggibonsi – Siena, Italien trocken; sanfte Tannine; langer Nachklang, ein Wein für zwischendurch	(0,25 l)	6,90 €
Lambrusco dell'Emilia I.C.R.F. [k] Medici Ermete, Italien Lieblicher Rotwein, leicht moussierend. Der Klassiker zu einer guten Pizza.	(0,25 l)	6,90 €
Valpolicella Augusto D.O.C. [k] **– Calmasino, Italien** halbtrocken; kräftig im Geschmack; fruchtig und füllig	(0,25 l)	6,90 €
Merlot [k] G.I.V. S.p.A. Villa Belvedere – Calmasino, Italien trocken; weiche Tannine, kräftige Farbe, ausgewogen	(0,25 l)	6,90 €
Nero D'Avola [k] G.I.V. S.p.A. Monte Pietroso – Calmasino, Sizilien trocken; rubinrot; intensiv rund füllig, samtig, lang im Abgang	(0,25 l)	6,90 €
Primitivo Puglia [k] G.I.V. S.p.A. Monte Pietroso – Bardolino, Italien trocken; vollmundig, harmonisch rund, mollig und voller Beerenfrucht am Gaumen	(0,25 l)	6,90 €
Glas Wein [k]	(0,1 l)	4,80 €
Karaffe Wein [k]**, rot oder weiß**	(0,5 l)	13,50 €

Flaschenweine – Rot

Chianti Classico D.O.C.G. „Le Masse die Greve“ [k] (0,75 l) 31,00 €

Kellerei Lanciola – Italien

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. [k] (0,75 l) 22,50 €

Giuseppe Campagnola – Verona, Italien

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 [k] (0,75 l) 23,80 €

Azienda Vitivinicola Zenato – San Benedetto, Italien

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 [k] (0,75 l) 29,50 €

Vigneti Ulmo / Dispenza Menfi – Agrigento, Sizilien, Italien

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.

Küste bei Solunto

Agrigento© Clemens Franz, CC BY-SA 3.0

Offene Weine – Weiß

Frascati Fontana Candida S.p.A.[k] Monte Porzio Catone, Italien (0,25 l) 6,90 €
trocken; frisch, helle Farbe, zarte Säure

Pinot Grigio del Veneto[k], Cantina di Soligo, Italien (0,25 l) 6,90 €
halbtrocken; fruchtig, voll und anhaltend; passend zu jeder Gelegenheit

Soave Augusto G.I.V. S.p.A.[k] Calmasino, Italien (0,25 l) 6,90 €
trocken; frisch, angenehm, feine Blume

Chardonnay Soligo S.A.C.[k] Piave di Soligo, Italien (0,25 l) 6,90 €
trocken, Duft nach reifen Äpfel und Birnen; harmonisch und anhaltend

Glas Wein[k] (0,1 l) 4,80 €

Flaschenweine – Weiß

Lugana „San Benedetto“ D.O.C.[k] (0,75 l) 23,90 €
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

Gavi di Gavi „Ca da Bosio“ D.O.C.G.[k] (0,75 l) 25,00 €
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

Chardonnay „Alto Adige“ D.O.C.[k] (0,75 l) 23,50 €
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.

Offene Weine – Rosé

Bardolino Rosato G.I.V. S.p.A.[k] Augusto Calmasino Veneto, Italien halbtrocken	(0,25 l)	6,90 €
Glas Wein[k]	(0,1 l)	4,80 €

Prosecco

Prosecco Spumante „Torri di Soligo“ Brut D.O.C.[k]	(0,1 l)	4,00 €
Cantina Soligo – Veneto, Italien	(Flasche 0,75 l)	21,00 €

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

Allergenkennzeichnung:

a – Eier
b – Milch
c – Getreide (Weizen)
d – Erdnüsse
e – Senf
f – Schalenfrüchte
g – Sesam
h – Soja
i – Sellerie
k – Schwefeldioxid und Sulfit
l – Lupinen
m – Fisch
n – Krebstiere
o – Weichtiere

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 Adelsherrschaft. 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 Viezekönige 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.