

Sehr geehrte Gäste,

wir freuen uns Sie in unserem familiär geführten Ristorante zu begrüßen.

Unsere Speisekarte bietet ihnen eine Variation sorgfältig ausgewählter Gerichte, die ihren Ursprung in den unterschiedlichen Regionen Italiens haben. So bietet sie eine ausgewogene Mischung aus traditionellen „Klassikern“ der italienischen Küche bis hin zu feinen modernen, regionalen Speisen - selbstverständlich auch aus unserer Heimat, der Mittelmeerinsel Sizilien. Unsere regelmäßig wechselnden Tagesempfehlungen laden zudem mit einer saisonalen Palette mediterraner Vorspeisen, Variationen von Pizza und Pasta, sowie feiner Fisch- und Fleischgerichte zum Entdecken ein.

In Italien bedeutet der Besuch eines Restaurants ein entspanntes Beisammensein unter Freunden und Familie, bei dem der Genuss und die Gemütlichkeit im Vordergrund stehen – ein Stück Lebensqualität eben! Der Italiener spricht hier von „tempo di qualita“ (zu Deutsch etwa: „ein paar schöne Stunden“).

Alle unsere Speisen werden stets mit Liebe und größter Sorgfalt individuell für Sie zubereitet. Deshalb bitten wir Sie, uns die entsprechende Zeit zu gewähren, Ihren kulinarischen „Kurzurlaub in Italien“ unseren Qualitätsansprüchen gerecht werden zu lassen.

Unser Ziel ist es, Ihnen Ihren Aufenthalt so angenehm wie möglich zu gestalten, weshalb wir auch gerne, so gut wie nur können, auf Ihre individuellen Wünsche eingehen. Sollten Sie Informationen hinsichtlich in unseren Speisen enthaltener Allergene benötigen, gewähren wir Ihnen selbstverständlich Einsicht in unsere Dokumentation. Sprechen Sie uns hierzu bitte ebenfalls an.

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen und entspannten Aufenthalt in unserem Ristorante und „ein paar schöne Stunden“!

Angela und Santino Minneci



Antipasti

Bruschette al pomodoro <i>geröstete Brotscheiben mit Tomatenwürfeln, Knoblauch, Basilikum</i>	4.00€
Focaccia al rosmarino <i>Pizzabrot mit Rosmarinkräutern</i>	5.50€
Misto di verdure <i>gemischtes Gemüse vom Grill</i>	8.50€
Carpaccio di manzo <i>feine Scheiben vom Rind mit Rucola, Champignons und Parmesan</i>	12.50€
Vitello tonnato <i>feine Scheibe vom Kalb an Thunfischsoße, garniert mit Kapern</i>	12.50€

Insalate

Insalata di pomodoro, cipolla e basilico <i>Tomatensalat mit Zwiebeln und Basilikum</i>	4.50€
Insalata mista <i>gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Oliven</i>	5.50€
Insalata della casa <i>gemischter Salat nach „Art des Hauses“ mit Tomaten, Gurken, Schinken Thunfisch, Mozzarella, Ei, Zwiebeln, Mais und Oliven</i>	10.50€



Zuppe

Crema di pomodoro <i>Tomatencremesuppe</i>	4.50€
Zuppa di pesce <i>hausgemachte Fischsuppe mit Knoblauchbrot</i>	15.50€

Pasta

Spaghetti aglio, ooglio e peperoncino <i>Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoni (scharf!)</i>	8.50€
Spaghetti Bolognese <i>Spaghetti mit Hackfleischsoße</i>	9.50€
Spaghetti Carbonara <i>Spaghetti mit Sahne, Speck, Ei und Parmesan</i>	10.50€
Spaghetti all'amatriciana <i>Spaghetti mit Zwiebeln und Speck in Tomatensoße</i>	10.50€
Spaghetti Frutti di mare <i>Spaghetti in leichter Tomatensoße mit saisonalen Meeresfrüchten</i>	15.50€
Tagliatelle al salmone e zucchini <i>Bandnudeln in Sahnesoße mit Lachs und Zucchini</i>	12.50€
Cannelloni alla bolognese <i>überbackene Teigrollchen, gefüllt mit „Ragú alla bolognese“ (Tomaten und gem. Hackfleisch)</i>	10.50€
Cannelloni al salmone e spinaci <i>überbackene Teigrollchen, gefüllt mit Lachs und Spinat auf Tomaten-Gorgonzola-Soße</i>	12.50€

Pizze

(Durchmesser 32cm)



Margherita <i>Tomatensoße, Mozzarella und frischer Basilikum</i>	7.50€
Salmone, capperi e cipolle <i>Lachs, Kapern und Zwiebeln</i>	12.50€
Prosciutto Parma, rucola e parmigiano <i>Parmaschinken, Rucola und Parmesanstreifen</i>	12.50€
Bresaola, rucola, pomodori e parmigiano <i>luftgetrockneter Hinterschinken, Rucola, Tomaten in Kräutern und Knoblauch, garniert mit Parmesanstreifen</i>	13.00€
Quattro formaggi <i>mit vier Käsesorten</i>	12.00€
Capricciosa <i>Vorderschinken, Champignon und Artischocken</i>	9.00€
Diavolo <i>mit scharfer Salami</i>	9.50€
Caprese <i>frische Tomaten in Scheiben, Mozzarella und Basilikum</i>	9.50€
Frutti di mare <i>mit gemischten Meeresfrüchten</i>	12.50€
Tonno, cipolle e olive <i>Thunfisch, Zwiebeln und Oliven</i>	10.50€
Speciale <i>Salami, Vorderschinken, Champignons, Peperoni und Paprika</i>	10.50€
Quattro stagioni <i>Vorderschinken, Champignons, Artischocken und Peperoni</i>	9.50€
Calzone <i>gefüllte Teigtasche mit Vorderschinken, Salami, Champignons und Ei</i>	11.50€
Vegetariana <i>Auberginen, Zucchini, Champignons, Paprika und Chicoree</i>	10.50€
Gerne stellen wir Ihnen Ihre Pizza auch nach persönlichem Wunsch zusammen.	
Die Basis bildet dabei die Pizza „Margherita“ (Tomatensoße und Käse)	7.50€
Je weitere „Basis“-Zutat <i>Basiszutaten: Vorderschinken, Salami, Sardellen, Zwiebeln, Paprika, Ananas,</i>	1.00€



*Artischocken, Oliven, Peperoni, Champignons, Mais, Ei
(weitere auf Anfrage möglich)*

Je weitere „Premium“-Zutat

2.00€

*Premiumzutaten: Thunfisch, Meeresfrüchte, Parmaschinken, Bresaola
(weitere auf Anfrage möglich)*

Carne di vitello (vom Kalb)

Serviert mit Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse

Medaglioni alla griglia con mantello di speck al vino rosso

19.50€

Medaillons im Speckmantel vom Grill in Rotweinsauce

Saltimbocca alla Romana

19.50€

Schnitzel naturell mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce



Carne di manzo (vom Rind)

Brasilianisches Rinderfilet, ca. 200 Gramm
Serviert mit Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse

Filetto alla griglia <i>Rinderfilet vom Grill mit Kräuterbutter</i>	34.00€
Filetto al pepe verde <i>Rinderfilet mit Senf-Sahne-Soße und grünem Pfeffer</i>	36.00€
Filetto ai funghi porcini <i>Rinderfilet mit Steinpilzen</i>	38.50€

Pesce

Calamari alla griglia all'aglio <i>Tintenfischtuben vom Grill mit Knoblauchöl, dazu Knoblauchbrot und Beilagensalat</i>	18.00€
Lucio perga alla griglia <i>Zanderfilet vom Grill dazu Rosmarinkartoffeln, Tagesgemüse und Beilagensalat</i>	19.50€
Pesce misto alla griglia <i>gemischte Fischplatte vom Grill mit Fischfilets, Garnelen, Calamari, dazu Knoblauchbrot und Beilagensalat</i>	28.50€



Dolci (Dessert)

Panna cotta	5.00€
<i>hausgemachtes puddingartiges italienisches Dessert aus Schlagsahne, garniert mit Früchten (enthält Gelatine)</i>	
Tartufo	5.50€
<i>italienische Eisspezialität mit Kakaokruste, garniert mit Frischen Früchten</i>	
Tiramisu	5.50€
<i>Mascarponecreme-Schnitte mit Löffelbiskuit, garniert mit Früchten</i>	

Caffé & Té

Espresso	Tasse	1.80€
Capuccino	Tasse	2.80€
Latte Macchiato	Tasse	3.50€
Tee	Tasse	2.00€
<i>schwarzer Tee, Pfefferminz, Kamille, Früchtetee</i>		

Alkoholfreie Getränke

Bonaqua Mineralwasser (spritzig)	0,20l	2.00€	0,40l	3.50€
Gerolsteiner Mineralwasser (naturell)	0,25l	3.00€	0,75l	4.50€
Gerolsteiner Mineralwasser (medium)	0,25l	3.00€	0,75l	4.50€
Coca Cola	0,20l	2.50€	0,40l	3.50€
Coca Cola Light	0,20l	2.50€	0,40l	3.50€



Ravilla Orangenlimonade	0,20l	2.00€	0,40l	3.50€
Ravilla Zitronenlimonade	0,20l	2.00€	0,40l	3.50€
Cola-Mix	0,20l	2.00€	0,40l	3.50€
Schweppes Bitter Lemon	0,20l	2.00€		
Orangensaft	0,20l	2.00€	0,40l	3.50€
Apfelsaft	0,20l	2.00€	0,40l	3.50€
Apfelsaftschorle (süß oder sauer)	0,20l	2.00€	0,40l	3.50€
Johannisbeerschorle	0,20l	2.00€	0,40l	3.50€
Kirschsaftschorle	0,20l	2.00€	0,40l	3.50€
Traubensaftschorle	0,20l	2.00€	0,40l	3.50€

Biere

Bitburger Pils vom Fass			0,40l	3.50€
König Pilsener alkoholfrei			0,33l	2.80€
Benediktiner Weißbier naturtrüb			0,50l	3.80€
Benediktiner Weißbier dunkel			0,50l	3.80€
Benediktiner Weißbier alkoholfrei			0,50l	3.50€
Licher Export hell			0,50l	3.50€
Köstritzer Kellerbier			0,50l	3.50€
Köstritzer Schwarzbier			0,50l	3.50€



Aperitivi

Martini bianco	5cl	3.80€
Prosecco	0,1l	5.00€
Sherry	5cl	4.50€
Campari soda	5cl	4.80€
Campari Orange	5cl	4.80€
Aperol Sprizz	0,2l	5.50€
Hugo	0,2l	5.50€
Ramazotti Aperitivo Rosato	0,2l	5.50€
Prosecco Bellini (mit Pfirsichlikör)	0,1l	5.50€

Digestivi

Grappa Barrique	2cl	6,00€
Grappa	2cl	3.50€
Ramazotti	2cl	3.50€
Ramazotti sour	2cl	3.50€
Averna Amaro Siciliano	2cl	3.50€
Fernet Branca Milano	2cl	3.50€
Amaretto Likör	2cl	3.00€
Sambuca Likör	2cl	3.00€
Vecchia Romagna Brandy	2cl	3.50€
Amaro Lucano	2cl	3.50€



Offene Weine

Vino Rosso

Chianti (trocken)	0,25l	5.50€
Montepulciano (trocken)	0,25l	5.50€
Nero D'Avola (trocken)	0,25l	5.50€
Primitivo di Manduria (trocken)	0,25l	5.50€
Merlot (halbtrocken)	0,25l	5.50€
Rosé (halbtrocken)	0,25l	5.50€

Vino Bianco

Frascati (trocken)	0,25l	5.50€
Pinot Grigio (trocken)	0,25l	5.50€
Chardonnay (halbtrocken)	0,25l	5.50€
Lugana (trocken)	0,25l	7.00€

