





Speise- und Getränkekarte

 **AL GABBIANO** 
PIZZERIA · RISTORANTE

im Ladenzentrum Neutraubling · Schlesische Straße 46

Mittwoch - Sonntag **und an allen Feiertagen** von 11.00 bis 22.00 Uhr geöffnet

Montag und Dienstag geschlossen!

Telefon 0 94 01 / 10 68 ·  www.algabbiano.de ·  /pizzerianeutraubling

Inhaberin: Nathalie Oliveri



Scannen Sie gerne den folgenden Barcode um unsere Website zu besuchen oder rufen Sie das Angebot über www.algabbiano.de auf um somit auf dem neuesten Stand zu bleiben.

Mittagskarte

An allen Werktagen
von 11:00 Uhr bis 14.00 Uhr

(Gutscheine ausgeschlossen)

Jede Pizza ≈ 34 cm Ø

| | | |
|-----|--|---------|
| 501 | Spaghetti al Pesto | 8,50 € |
| 502 | Hausgemachte Ravioli in Fleisch-Ragout (100% Rind) | 10,50 € |
| 503 | Pizza Schinken-Champignon (mit Tomaten, Gouda, Vorderschinken ⁶⁾ und frischen Champignons) | 9,50 € |
| 504 | Pizza Tonno (mit Tomaten, Gouda, Thunfisch und Zwiebeln) | 9,50 € |
| 505 | Pizza Salami (mit Tomaten, Gouda und Salami ⁶⁾) | 8,50 € |
| 506 | Pizza Schinken (mit Tomaten, Gouda und Vorderschinken ⁶⁾) | 8,50 € |
| 507 | Pizza Champignon (mit Tomaten, Gouda und frischen Champignons) | 8,50 € |
| 508 | Pizza Hawaii mit Tomaten, Gouda, Vorderschinken ⁶⁾ und Ananas | 9,50 € |
| 509 | Pizza Paprika mit Tomaten, Gouda und Paprika | 8,50 € |
| 510 | Spaghetti Schuěě Schuěě (mit Knoblauch, Rucola, Tomaten und Parmesanscheiben) | 9,50 € |
| 512 | Spaghetti Aglio e Olio e Peperoncino (scharf) | 8,50 € |
| 513 | Spaghetti Bologna (100% Rind) | 9,50 € |
| 514 | Rigatoni all' arrabiata (scharf) | 8,50 € |
| 515 | Rigatoni al forno (100% Rind) | 10,50 € |
| 516 | Spezialsalat mit Pizzabrot (gemischter Salat, Thunfisch, Zwiebeln, Ei und hausgemachtem Rahmdressing) | 10,50 € |

Zu jedem Gericht der Mittagskarte servieren wir auf Wunsch
einen gemischten Salat.

Vielen Dank und guten Appetit

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer.

Pilze und Trüffelgerichte

| | | |
|-----|--|---------|
| 111 | Bruschetta mit Trüffel und Trüffelöl | 10,50 € |
| 112 | Carpaccio vom Rinderfilet mit Trüffel | 21,50 € |
| 113 | Taglierini mit Trüffel | 18,50 € |
| 116 | Taglierini mit Steinpilzen, Pfifferlingen und Trüffel | 21,50 € |
| 118 | Taglierini mit Filetspitzen, Steinpilzen und Trüffel | 28,50 € |

Zum Anregen des Appetits

| | | |
|-----|--|--------------|
| 81 | Sommerspritzer (Limoncello auf Spritz mit Soda) | 7,50 € |
| 82 | Tequila Sunrise (Tequila, Orangensaft, Grenadine) ¹⁾²⁾ | 7,50 € |
| 297 | Aperol Spritz | 7,50 € |
| 291 | Campari mit Prosecco ¹⁾ | 8,50 € |
| 201 | Portwein | 5 cl 5,50 € |
| 202 | Campari pur oder Aperol pur ¹⁾ | 5 cl 6,50 € |
| 203 | Aperol oder Campari mit Soda oder Orange ¹⁾ | 0,1 l 7,50 € |
| 204 | Martini weiß | 5 cl 6,50 € |
| 205 | Marsala | 5 cl 5,50 € |
| 206 | Sherry | 5 cl 5,50 € |
| 208 | Kir Royal (mit Prosecco) | 0,1 l 8,50 € |
| 209 | Glas Prosecco „Valdo“ | 0,1 l 5,50 € |
| 210 | Sanbitter (alkoholfrei) ¹⁾ | 0,1 l 4,50 € |

Frische Muscheln / Fischgerichte

| | | |
|-----|--|---------|
| 302 | Muscheln in Weißweinsauce mit hausgemachtem Brot | 18,50 € |
| 304 | Muscheln in pikanter Tomatensauce mit hausgemachtem Brot | 18,50 € |
| 305 | Muscheln in grüner Pfefferrahmsauce mit hausgemachtem Brot | 18,50 € |
| 124 | Filet vom Wildlachs gegrillt, mit gemischtem Salat | 22,50 € |

Hausgemachte Suppen

| | | |
|-----|---------------------------------------|--------|
| 223 | Spargelcremesuppe | 6,80 € |
| 234 | Tomatensuppe nach Art des Hauses | 6,80 € |
| 236 | Minestrone (ital. Gemüsesuppe) | 6,80 € |
| 237 | Tortellini in Brodo (in klarer Brühe) | 6,80 € |

Vorspeisen

| | | |
|-----|---|---------|
| 212 | Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich | 14,50 € |
| 215 | Frischer Meeresfrüchtesalat | 14,50 € |
| 216 | Carpaccio (Angusrindfilet) | 14,50 € |
| 133 | Artischockensalat mit Parmesanscheiben | 10,80 € |
| 219 | Auberginen alla Parmigiana | 11,50 € |
| 220 | Caprese (Büffel-Mozzarella mit Tomaten und Basilikum) | 10,50 € |
| 222 | Portion Bruschetta | 5,50 € |
| 44 | Pizzabrot | 5,50 € |

Salate

| | | |
|-----|---|---------|
| 45 | Tomatensalat mit Zwiebeln | 5,80 € |
| 220 | Caprese (Büffel-Mozzarella mit Tomaten und Basilikum) | 10,50 € |
| 46 | Gurkensalat mit hausgemachtem Rahmdressing | 5,80 € |
| 141 | Grüner Salat mit hausgemachtem Rahmdressing | 4,80 € |
| 59 | Gemischter Salat mit Salatherzen, Tomaten, Gurken, Spargelspitzen und hausgemachtem Rahmdressing | 5,80 € |
| 207 | Großer gemischter Salat mit Salatherzen, Tomaten, Gurken, Spargelspitzen und hausgemachtem Rahmdressing | 11,60 € |
| 133 | Artischockensalat mit Parmesanscheiben | 10,80 € |
| 52 | Rucolasalat mit frischen Tomaten und Parmesanscheiben | 10,80 € |
| 47 | Salat „Italia“ mit Salatherzen, Rucola, Mozzarella, Ei, Peperoni, Oliven ¹⁾ , Artischocken, Tomaten, Gurken, Spargel, Vorderschinken ⁶⁾ und hausgemachtem Rahmdressing | 14,80 € |
| 58 | Salat „Sizilianische Art“ mit Salatherzen, Rucola, Tomaten, Mozzarella, Gurken, Thunfisch, Sardellen, Oliven ¹⁾ , Peperoni, Zwiebeln, Artischocken, Spargel und sizilianischem Dressing | 14,80 € |
| 53 | Salat „Nizzarda“ mit Salatherzen, Rucola, Scampi, Spargel, Tomaten, Gurken, Vorderschinken ⁶⁾ , Oliven ¹⁾ , Ei, Mozzarella, Peperoni, Artischocken und hausgemachtem Rahmdressing | 16,80 € |
| 44 | Pizzabrot | 5,50 € |

Pastagerichte im Ofen überbacken

| | | |
|----|---|---------|
| 43 | Lasagne (100% Rind) | 13,50 € |
| 39 | Rigatoni al Forno (100% Rind) | 13,50 € |
| 75 | Tortellini al Forno | 13,50 € |
| 60 | Cannelloni mit Schinken ⁶⁾ , Ricotta, Mozzarella und Spinat | 15,50 € |
| 68 | Cannelloni mit frischen Champignons, Ricotta, Mozzarella und Spinat | 15,50 € |
| 72 | Cannelloni mit Ricotta, Spinat und Mozzarella | 14,50 € |

Pastagerichte

| | | |
|-----|--|---------|
| 32 | Spaghetti al Pesto in einer Basilikum- Kräutersauce | 11,50 € |
| 33 | Spaghetti al Tonno Pegasus nach sizilianischer Rezeptur | 14,50 € |
| 24 | Spaghetti Schuëë Schuëë (mit Knoblauch, Rucola, Tomaten und Parmesanscheiben) | 11,50 € |
| 25 | Spaghetti „Napoli“ in Tomatensauce | 10,50 € |
| 26 | Spaghetti „Bologna“ in Fleischsauce (100% Rind) | 11,50 € |
| 27 | Spaghetti „Amatriciana“ mit Speck ⁶⁾ & Zwiebeln in Tomatensauce | 11,50 € |
| 28 | Spaghetti „alla Carbonara tradizionale“ mit Speck ⁶⁾ , Zwiebeln und Ei | 11,50 € |
| 29 | Spaghetti „Meeresfrüchte“ | 14,50 € |
| 31 | Spaghetti „Aglio e Olio e Peperoncino“ (scharf) | 10,50 € |
| 143 | Spaghetti „alla Siciliana“ mit frischen Tomaten, Knoblauch, Olivenöl und Basilikum | 12,50 € |
| 35 | Spaghetti mit Pfifferlingen und Steinpilzen in Rahm | 15,50 € |
| 37 | Spaghetti mit Vorderschinken ⁶⁾ , Champignon und Sahne | 12,50 € |
| 38 | Spaghetti mit Broccoli (in Tomatensauce mit Sahne) | 11,50 € |
| 40 | Rigatoni in Gorgonzolasauce | 13,50 € |
| 87 | Rigatoni alla Bolognese (100% Rind) | 11,50 € |
| 49 | Rigatoni all' arrabiata (scharf) | 11,50 € |
| 22 | Rigatoni 4 Formaggi | 13,50 € |
| 23 | Rigatoni mit Schinken ⁶⁾ in Sahnesauce | 11,50 € |
| 42 | Tortellini „Primavera“ mit Vorderschinken ⁶⁾ , Sahne und frischen Champignons | 12,50 € |
| 73 | Tortellini „Weiße Dame“ mit Schinken ⁶⁾ in Sahnesauce | 11,50 € |
| 74 | Tortellini nach Feinschmeckerart mit Parmaschinken und Broccoli in Sahnesauce | 15,50 € |
| 76 | Gnocchi „Friulana“ in Fleischsauce mit Sahne (100% Rind) | 12,50 € |
| 77 | Gnocchi „Gorgonzola“ in Sahnesauce | 13,50 € |
| 48 | Gnocchi alla „Romana“ ⁷⁾ in Tomatensauce und frischem Basilikum | 11,50 € |

Wir empfehlen besonders:

| | | |
|-----|---|---------|
| 247 | Hausgemachte Ravioli in Fleisch-Ragout (100% Rind) | 14,50 € |
| 156 | Hausgemachte Tagliatelle mare e monti (mit Rucola, Steinpilzen, Scampi und Filetspitzen) | 23,50 € |
| 241 | Hausgemachte Tagliatelle mit frischem Wildlachs | 18,50 € |
| 242 | Hausgemachte Tagliatelle „Boscaoila“ mit frischen Champignons und Vorderschinken ⁶⁾ in Sahnesauce | 14,50 € |
| 172 | Hausgemachte Tagliatelle „alla Bolognese“ (100% Rind) | 14,50 € |
| 243 | Hausgemachte Tagliatelle „nach Bauernart“ mit frischen Zucchini und frischem Broccoli in Sahnesauce | 15,50 € |
| 244 | Hausgemachte Tagliatelle mit Pfifferlingen und Steinpilzen in Rahm | 18,50 € |
| 246 | Hausgemachte Tagliatelle mit Basilikum, Tomatensauce und Auberginen | 15,50 € |

Sie bekommen zu unseren Pastagerichten täglich frisch gemahlene
echten „Parmiggiano Reggiano“ vom großen Laib

Traditionell seit über 20 Jahren unverändert Pizza aus dem Holzbackofen

Jede Pizza handgefertigt ≈ 34cm Ø

| | | |
|-----|--|---------|
| 19 | Pizza Tartufo mit Tomaten, Käse, Trüffel und Trüffelöl | 19,50 € |
| 88 | Pizza Bongustaio mit italienischem Schinken aus Parma, Rucola, frischen Tomaten und Parmiggiano Reggiano | 17,50 € |
| 239 | Pizza Siciliana (Sfincione) mit Sardellen, verschiedenen Käsesorten, Zwiebeln und Oregano | 15,50 € |
| 123 | Pizza nach Seemannsart mit Tomaten, Gouda, Knoblauch, Petersilie, Olivenöl und Parmesan | 12,50 € |
| 1 | Pizza Margarita mit Tomaten und Gouda | 10,50 € |
| 2 | Pizza Zwiebel mit Tomaten, Gouda und Zwiebeln | 11,50 € |
| 3 | Pizza Salami mit Tomaten, Gouda und Salami ⁶⁾ | 11,50 € |
| 4 | Pizza Schinken mit Tomaten, Gouda und Vorderschinken ⁶⁾ | 11,50 € |
| 5 | Pizza Peperoni mit Tomaten, Gouda und Peperoni | 11,50 € |
| 6 | Pizza Paprika mit Tomaten, Gouda und Paprika | 11,50 € |
| 7 | Pizza Napoli mit Tomaten, Gouda und Sardellen | 11,50 € |
| 8 | Pizza Carciofi mit Tomaten, Gouda und Artischocken | 11,50 € |
| 9 | Pizza Champignon mit Tomaten, Gouda und frischen Champignons | 11,50 € |
| 10 | Pizza Schinken-Champignon mit Tomaten, Gouda, Vorderschinken ⁶⁾ und frischen Champignons | 12,00 € |
| 11 | Pizza Hawaii mit Tomaten, Gouda, Vorderschinken ⁶⁾ und Ananas | 12,00 € |

| | | |
|------|---|-----------------|
| 12 | Pizza Tonno mit Tomaten, Gouda, Thunfisch und Zwiebeln | 11,50 € |
| 12 | Pizza mit Rindersalami (100%) | 12,50 € |
| 13 | Pizza Capriciosa mit Tomaten, Gouda, Vorderschinken ⁶⁾ , frischen Champignons und Artischocken | 12,50 € |
| 14 | Pizza Vier Jahreszeiten mit Tomaten, Gouda, Vorderschinken ⁶⁾ , frischen Champignons, Salami ⁶⁾ und Artischocken | 13,00 € |
| 15 | Pizza Vegetaria mit Tomaten, Gouda und frischem Gemüse | 13,50 € |
| 16 | Pizza o Sole mio mit Tomaten, Gouda, Schinken ⁶⁾ , Champignons und Spiegelei | 12,50 € |
| 128. | Pizza Auberginen mit Tomaten, Gouda und frischen Auberginen | 12,50 € |
| 129 | Pizza Zucchini mit Tomaten, Gouda und frischen Zuchini | 12,50 € |
| 130 | Pizza Broccoli mit Tomaten, Gouda und frischem Broccoli | 12,50 € |
| 17 | Pizza Speciale mit Tomaten, Gouda, frischen Champignons, Salami ⁶⁾ , Vorderschinken ⁶⁾ , Peperoni, Paprika, Zwiebeln, Artischocken und Oliven ¹⁾ | 15,50 € |
| 18 | Pizza Meeresfrüchte | 14,50 € |
| 20 | Pizza 4 Formaggi | 13,50 € |
| 61 | Pizza mit geräuchertem Lachs | 14,50 € |
| 62 | Pizza mit Steinpilzen und Pfifferlingen | 14,50 € |
| 63 | Pizza mit scharfer Salami „Milano“ | 14,50 € |
| 64 | Pizza mit italienischem, luftgetrocknetem Schinken aus Parma | 14,50 € |
| 65 | Pizza Scampi | 14,50 € |
| 66 | Pizza mit Rucola, frischen Tomaten und original Parmiggiano Reggiano | 13,50 € |
| 67 | Pizza mit Spinat, Spiegelei und Knoblauch | 13,50 € |
| 71 | Pizza Carpaccio mit Angusrindfilet, frischen Champignons, Rucola, Tomaten und Parmesan | 16,50 € |
| 69 | Jede normale Beilage extra (Nummer 2-9), Mais, Kapern, Knoblauch, Oliven | Aufpreis 1,00 € |
| 79 | Auf Wunsch mit Mozzarella belegt | Aufpreis 2,50 € |
| 97 | Auf Wunsch mit extra Gouda oder Thunfisch belegt | Aufpreis 1,50 € |
| 44 | Pizzabrot | 5,50 € |

Süßspeisen

| | | |
|-----|--|--------|
| 174 | Affogato (Espresso mit Vanilleeis) | 4,50 € |
| 55 | Hausgemachtes Tiramisu (nach einem familiären Rezept sizilianischen Ursprungs) | 7,50 € |
| 177 | Cassata Siciliana (feine, dreischichtige Eiscreme mit Früchten) | 7,50 € |
| 178 | Cannolo Siciliano (cremig gefüllte Teigrolle mit Schoko- & Fruchtstücken) | 8,50 € |
| 180 | Zitronensorbet | 6,50 € |
| 176 | Tartufo (original italienisches Schoko-Vanille Eisdessert) | 7,50 € |

Eis

| | | |
|-----|---|---------|
| 174 | Affogato (Espresso mit Vanilleeis) | 4,50 € |
| 176 | Tartufo (original italienisches Schoko-Vanille Eisdessert) | 7,50 € |
| 177 | Cassata Siciliana (feine, dreischichtige Eiscreme mit Früchten) | 7,50 € |
| 158 | Kleine Portion Eis (3 Kugeln) | 5,50 € |
| 159 | Mittlere Portion Eis (5 Kugeln) | 8,00 € |
| 160 | Große Portion Eis (7 Kugeln) | 10,50 € |
| 150 | Sahne | 1,50 € |
| 162 | Eiskaffee | 6,50 € |
| 163 | Eisschokolade | 6,50 € |
| 164 | Eis mit Schokoladensauce | 7,50 € |
| 167 | Amarenabecher | 8,50 € |
| 182 | Milchshake mit Eissorte nach Wahl (2 Kugeln) | 5,50 € |

Alkoholfreie Getränke

| | | | |
|-----|---|----------------|---------------|
| 299 | Aqua (spritzig oder still) | Flasche 0,25 l | 3,50 € |
| 300 | Aqua (spritzig oder still) | Flasche 0,75 l | 7,50 € |
| | | 0,2l | 0,4l |
| 100 | Aranciata ¹⁾²⁾ (orig. ital. Limonade aus echten Orangen) | | 3,50 € |
| 248 | Tafelwasser | | 2,50 € 4,00 € |
| 135 | Cola ¹⁾²⁾³⁾ | | 3,00 € 4,50 € |
| 136 | Cola light ¹⁾²⁾³⁾⁵⁾ | | 3,00 € 4,50 € |
| 137 | Limo gelb ¹⁾²⁾ | | 3,00 € 4,50 € |
| 138 | Limo weiß | | 3,00 € 4,50 € |
| 139 | Spezi ¹⁾²⁾³⁾ | | 3,00 € 4,50 € |
| 146 | Apfelsaft | | 3,50 € 5,50 € |
| 147 | Orangensaft | | 3,50 € 5,50 € |
| 148 | Rhabarbersaft | | 3,50 € 5,50 € |
| 350 | Johannisbeersaft | | 3,50 € 5,50 € |
| 351 | Maracujasaft | | 3,50 € 5,50 € |
| 151 | Italienische Fruchtsäfte (Aprikose, Birne oder Pfirsich) | | 3,50 € |
| 183 | Fruchtsaftschorle | | 3,00 € 4,50 € |
| 185 | Bitter Lemon, Ginger Ale oder Tonic Water ^{1) 4)} | | 3,50 € 5,50 € |
| 188 | Glas Milch | | 2,50 € 3,50 € |

1) mit Farbstoff, 2) mit Antioxidationsmittel, 3) koffeinhaltig, 4) chininhaltig, 5) enthält eine Phenylalaninquelle, 6) mit Konservierungsstoff, Geschmacksverstärker, Milcheiweiß, 7) Zitronensäure, Sorbinsäure

Warme Getränke

| | | |
|-----|----------------------------------|--------|
| 189 | Tasse Heiße Schokolade mit Sahne | 4,00 € |
| 190 | Tasse Kaffee | 2,50 € |
| 192 | Tasse Tee | 2,50 € |
| 193 | Heiße Zitrone frisch gepreßt | 3,00 € |
| 194 | Espresso | 2,50 € |
| 195 | Cappuccino | 3,00 € |
| 196 | Latte Macchiato (Milchkaffee) | 4,00 € |
| 197 | Grog mit doppelt Rum | 6,50 € |
| 198 | Glühwein | 4,00 € |



*Wir führen exklusiv für Sie
Biere aus dem Hause Andechs*



| | | | |
|-----|---|--------|--------|
| 200 | Andechser Spezialhell vom Faß | 0,5 l | 5,00 € |
| 224 | Andechser Weißbier Hell vom Faß | 0,5 l | 5,00 € |
| 324 | Andechser Weißbier Dunkel | 0,5 l | 5,00 € |
| 227 | Andechser Dunkel | 0,5 l | 5,00 € |
| 225 | Andechser Doppelbock Dunkel | 0,5 l | 6,50 € |
| 325 | Andechser Bergbock Hell | 0,5 l | 6,50 € |
| 144 | Pils | 0,33 l | 4,50 € |
| 228 | Alkoholfreies Bier | 0,5 l | 5,00 € |
| 226 | Andechser Weißbier alkoholfrei | 0,5 l | 5,00 € |
| 326 | Weißbier leicht | 0,5 l | 5,00 € |
| 230 | Radler (mit Andechser Bier) | 0,5 l | 5,00 € |
| 330 | Colaweizen (mit Andechser Weißbier) | 0,5 l | 5,00 € |
| 430 | Russe (mit Andechser Weißbier) | 0,5 l | 5,00 € |
| 260 | Berliner Weiße (rot od. grün, mit Andechser Weißbier) ¹⁾ | 0,5 l | 5,50 € |

Ein Schlückchen Himmel auf Erden

| | | | |
|-----|---|--------|--------|
| 229 | Andechser Schnäpse (verschiedene Sorten) | je 2cl | 4,50 € |
|-----|---|--------|--------|

Offene Weine weiß

| | | | |
|-----|---|--------|---------|
| 109 | Sizilianischer Weißwein (Grillo) D.O.C. | 0,25 l | 10,50 € |
| 250 | Lugana D.O.C. | 0,25 l | 8,50 € |
| 251 | Frizzantino D.O. C. (Perlwein) lieblich | 0,25 l | 6,50 € |
| 252 | Italienischer Landwein | 0,25 l | 6,00 € |
| 253 | Pinot Grigio D.O.C. | 0,25 l | 7,50 € |
| 107 | Soave D.O.C. | 0,25 l | 6,50 € |
| 257 | Weißweinschorle (süß oder sauer) | 0,25 l | 4,50 € |
| 269 | Weißweinschorle (süß oder sauer) | 0,5 l | 8,50 € |

Flaschenweine 0,75 l weiß

| | | |
|-----|-------------------------------------|---------|
| 261 | Lugana D.O.C. | 27,50 € |
| 263 | Pinotgrigio D.O.C. | 24,50 € |
| 277 | Sizilianischer Vino (Grillo) D.O.C. | 32,50 € |

Offene Weine rot

| | | | |
|-----|---|--------|--------|
| 268 | Primitivo D.O.C. (vollmundig – dank seiner kraftvollen und tiefroten Farbe) | 0,25 l | 8,50 € |
| 254 | Chianti D.O.C. | 0,25 l | 7,50 € |
| 255 | Bardolino D.O.C. | 0,25 l | 6,50 € |
| 256 | Nero D' Avola D.O.C. (im Volksmund „Sizilianischer Prinz“ genannt) | 0,25 l | 7,50 € |
| 108 | Merlot D.O.C. | 0,25 l | 6,50 € |
| 257 | Italienischer Landwein | 0,25 l | 6,00 € |
| 258 | Rosé D.O.C. | 0,25 l | 6,50 € |
| 259 | Lambrusco D.O.C. (Perlwein) süß | 0,25 l | 6,50 € |
| 357 | Rotweinschorle (süß oder sauer) | 0,25 l | 4,50 € |
| 358 | Rotweinschorle (süß oder sauer) | 0,5 l | 8,50 € |

Flaschenweine 0,75 l rot

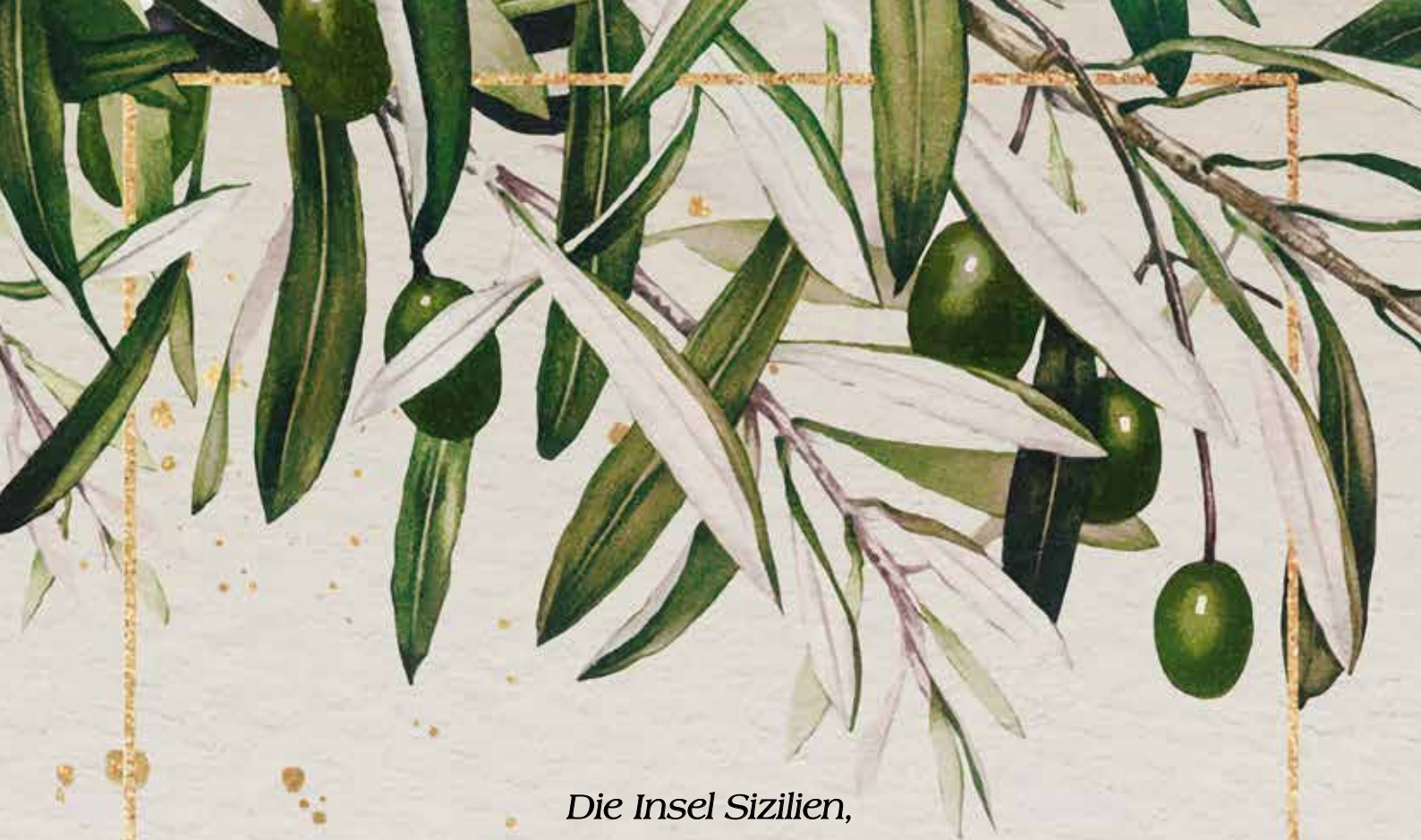
| | | |
|-----|---|---------|
| 265 | Montepulciano D.O.C. | 22,50 € |
| 266 | Nero D'Avola D.O.C. (im Volksmund „Sizilianischer Prinz“ genannt) | 24,50 € |
| 267 | Chianti D.O.C. Besondere Flaschenweine auf Anfrage | 26,50 € |
| 359 | Primitivo D.O.C. | 27,50 € |

Longdrinks

| | | |
|-----|--|--------|
| 81 | Sommerspritzer (Limoncello auf Spritz mit Soda) | 7,50 € |
| 82 | Tequila Sunrise (Tequila, Orangensaft, Grenadine) ¹⁾²⁾ | 7,50 € |
| 297 | Aperol Spritz | 7,50 € |
| 290 | Campari Orange ¹⁾ | 7,50 € |
| 291 | Campari mit Prosecco ¹⁾ | 8,50 € |
| 292 | Gin Tonic ¹⁾ | 7,50 € |
| 293 | Wodka Orange | 7,50 € |
| 294 | Wodka Lemon | 7,50 € |
| 295 | Whisky Cola ¹⁾²⁾³⁾ | 7,50 € |
| 296 | Bacardi Cola ¹⁾²⁾³⁾ oder Orange | 7,50 € |

Spirituosen

| | | | |
|-----|---|------|--------|
| 273 | Grappa | 2 cl | 3,50 € |
| 274 | Grappa „Francoli“ (Grande Riserva) | 2 cl | 8,50 € |
| 275 | Sambuca | 2 cl | 3,50 € |
| 276 | Ramazotti | 2 cl | 3,50 € |
| 271 | Limoncello (Sizilianischer Zitronenlikör) | 2 cl | 3,50 € |
| 272 | Amaro Averna (Sizilianischer Kräuterlikör) | 2 cl | 3,50 € |
| 278 | Fernet Branca | 2 cl | 3,50 € |
| 279 | Amaretto | 2 cl | 3,50 € |
| 280 | Heißer Amaretto mit Sahne | 2 cl | 4,50 € |
| 281 | Bourbon Whisky | 4 cl | 6,50 € |
| 282 | Scotch Whisky | 4 cl | 6,50 € |
| 283 | Jack Daniel's | 4 cl | 6,50 € |
| 284 | Vecchia Romagna | 2 cl | 4,50 € |
| 285 | Remy Martin V.S.O.P. | 2 cl | 4,50 € |
| 286 | Remy Martin XO | 2 cl | 9,50 € |
| 287 | Kirschwasser (Ziegler Nr. 1) | 2 cl | 9,50 € |
| 288 | Himbeergeist (Ziegler) | 2 cl | 7,50 € |
| 289 | Birnengeist (Ziegler) | 2 cl | 7,50 € |



*Die Insel Sizilien,
am südlichsten Teil Italiens gelegen,
zählt zu den schönsten Regionen.*

*Mit ihrem mediterranem Klima ist sie nicht nur
ein beliebtes Reiseziel, sondern bietet eine der ältesten
und vielseitigsten Regionalküchen Italiens.*

*Da wir familiär mit Sizilien verwurzelt sind
möchten wir Ihnen die sizilianische Küche
mit ihrer Vielseitigkeit
in unserem Restaurant näher bringen.*

