

ANTIPASTI Vorspeisen

1. Bruschetta ^a	5,00 €
<i>mit Tomatenstückchen, Knoblauch, Olivenöl und Basilikum</i>	
2. Antipasto à la Chef ^{a, b, c, d, i, n}	14,50 €
<i>Frisch zubereitete Antipasti nach Art des Hauses</i>	
4. Carpaccio di Manzo con Rucola e Scaglie di Parmigiano ^g	14,00 €
<i>vom Rind mit Rucola und Parmesanstreifen in Olivenöl-Zitronen-Marinade</i>	
6. Vitello Tonnato ^{c, d}	13,50 €
<i>Hauchdünne Kalbsscheiben in Thunfischcreme</i>	
7. Carpaccio di Salmone ^{d, g, i}	13,50 €
<i>Lachs-Carpaccio mit Rucola und Parmesan in Olivenöl-Zitronen-Marinade</i>	
8. Insalata di mare ^{b, d, i, n}	13,50 €
<i>Frischer Meeresfrüchtesalat in Olivenöl-Zitronen-Kräuter-Marinade</i>	
9. Caprese ^g	7,50 €
<i>Tomaten, Basilikum und Mozzarella</i>	
11. Parmigiana ^g	7,50 €
<i>Auberginenscheiben mit Tomaten und Basilikum, mit Käse überbacken</i>	
13. Cocktail di gamberetti ^{b, c, d}	13,50 €
<i>Schrimpscocktail</i>	
14. Prosciutto e Melone	8,50 €
<i>Schinken und Melone</i>	

Bitte fragen Sie nach unseren saisonalen Antipasti-Spezialitäten, frischen Käsevariationen, Salami und Parmaschinken aus Italien.

Die Kennzeichnung von Zusatzstoffen erfolgt mit kleinen hochgestellten Zahlen, Erklärung siehe letzte Seite.

Die Kennzeichnung allergener Inhaltsstoffe erfolgt mit kleinen hochgestellten Buchstaben, Erklärung siehe letzte Seite.

ZUPPE Suppen

20. Stracciatella ^{c, g}	6,50 €
<i>Fleischbrühe mit eingerührtem Ei und Parmesan</i>	
21. Zuppa di Pomodoro ^g	5,50 €
<i>Tomatensuppe</i>	
23. Zuppa di Patate e Porro	5,50 €
<i>Kartoffel-Lauch Suppe</i>	
24. Zuppa di Pesce ^{b, d, n}	11,50 €
<i>Fischsuppe mit verschiedenem Fisch</i>	
25. Zuppa di Salmone e Gamberetti ^{b, d, g}	7,50 €
<i>Lachscremesuppe mit Schrimps</i>	
26. Minestrone ⁱ	5,50 €
<i>Gemüsesuppe</i>	

INSALATE Salate

30. Bunter Salatteller mit gebackenen Pilzen	7,00 €
31. Insalata Verde - grüner Blattsalat	4,50 €
32. Insalata Mista	5,50 €
<i>gemischter Salat mit Tomaten, Karotten und Gurken</i>	
33. Insalata di Pomodori	5,50 €
<i>Tomatensalat mit Zwiebeln und Basilikum mit Olivenöl</i>	
34. Insalata di Stagione ^l	11,50 €
<i>saisonaler Salat mit Parmaschinken und Feigen</i>	
35. Insalata "Zauberblume" ^{b, g, h}	11,50 €
<i>mit Schrimps, Mozzarella und Walnüssen*</i>	
36. Bunter Salat mit Putenstreifen ^c	14,50 €
37. Lattughella con Funghi Freschi ^g	9,50 €
<i>Ackersalat mit frischen Champignons und Parmesanstreifen*</i>	
38. Insalata Contadina - Bauernsalat ⁱ	6,50 €
39. Rucolasalat mit Parmesan-Streifen ^g	9,50 €
40. Insalata Naxos - mit Thunfisch ^{c, d}	10,50 €
410. Insalata Belvedere ^{c, g}	10,50 €
<i>mit Schinken und Käse</i>	

*Wahlweise mit Balsamico Vinaigrette oder hausgemachtem Salatdressing ^c

PASTE Nudelgerichte

411. **Gnocchi** ^a
mit Tomaten und Basilikum 10,50 €
412. **Gnocchi alla Gino** ^{a, g}
mit Erbsen und Schinken ¹⁵ in Rahmsauce 11,50 €

Paste fresche – Nudelgerichte aus eigener Herstellung

41. **Agnollotti ripieni** ^{a, c, g} 13,50 €
*gefüllte Teigtaschen wahlweise mit verschiedenen Füllungen und Soßen
(bitte fragen Sie nach dem Tagesmenü)*
42. **Ravioletti con Noci, Pera e Mascarpone** ^{a, c, g, h} 14,50 €
gefüllte Teigtaschen mit Nuss, Birne und Mascarpone

SPAGHETTI

43. **Spaghetti al Pesto Siciliano** ^{a, g, h} 12,50 €
mit Kürschtomaten, Pecorino, Mozzarella, Nüssen und Basilikum
44. **Spaghetti al Pomodoro** ^a 7,50 €
mit frischer Tomatensauce
45. **Spaghetti Bolognese** ^{a, i} 9,50 €
mit Fleischsoße
46. **Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino** ^a 9,50 €
mit Knoblauch, Olivenöl (scharf)
47. **Spaghetti dell chef** ^{a, b, d} 11,50 €
mit Gambas, Zucchini, Cocktail-Tomaten und Basilikum
48. **Spaghetti Carbonara** ^{a, c, g} 9,50 €
mit Ei, Speck und Parmesan
56. **Spaghetti mit Gambas und Artischocken** ^{a, b, d} 15,50 €
61. **Spaghetti del Marinaio** ^{a, b, d} 16,50 €
mit frischen Gambas
62. **Spaghetti Scoglio** ^{a, b, d, n} 12,50 €
mit frischen Meeresfrüchten
49. **Lasagne alla Gino** ^{a, g, i} 10,50 €
überbacken mit Fleischsoße und Käse
50. **Tortellini mit Sahnesauce** ^g 9,50 €
51. **Tortellini del Goloso** ^{a, g, i} 10,50 €
mit Fleischsoße, Käse und Bechamel, überbacken

PENNE

52. **Penne alla Mediterranea** ^a 10,50 €
nach mediterraner Art (Olive- Zucchini- Kapern- Basilikum); scharf
53. **Penne alla Norma** ^{a,g} 10,50 €
mit Auberginen in Tomatensoße, frischem Basilikum und Mozzarella
55. **Penne mit Pistazien und Speck** ^{a, d, h} 15,50 €

TAGLIATELLE

63. **Tagliatelle al Salmone** ^{a, d, g} 11,50 €
mit frischem Lachs in Tomaten-Sahne-Soße
64. **Tagliatelle allo Spaccio** ^{a, b, d, g} 11,50 €
mit Kirschtomaten, Krebsfleisch (Surimi), Zucchini und Rucola
65. **Tagliatelle** ^{a, b, d} 16,50 €
mit Schrimps und Trüffel
67. **Tagliatelle Montanara** ^a 10,50 €
mit verschiedenen Pilzen

REIS

68. **Risotto Mantecato-Monafise** ^{a, b, g} 15,50 €
mit Gambas, Safran und Zucchini
69. **Risotto Milanese** ^g 16,50 €
mit Trüffeln und Parmesan
70. **Risotto al Prosecco Valdobbiadene** ^{a, g} 14,50 €
mit ProseccosöÙe
170. **Risotto al Mascarpone e Profumo di arancia** ^{a, g} 13,50 €
mit Mascarpone und Orangengeschmack

Für unsere "kleinen Gäste"

367. **Pinocchio** ^a 4,50 €
Spaghetti / Rigatoni mit TomatensoÙe
368. **Mickey Mouse** ^{a, g} 5,50 €
Tortellini mit SahnesoÙe
369. **Biene Maya** ^{a, c, g} 7,50 €
Putenschnitzel mit Pommes

PIZZE

Pizzen

71. Focaccia ^a <i>Pizzabrot</i>	4,50 €
72. Margherita ^{a,g} <i>mit Tomaten und Mozzarella</i>	7,00 €
73. Prosciutto Cotto / Salame ^{a,g} <i>mit Schinken ¹⁵ / Salami ¹⁴ und Käse ¹³</i>	7,50 €
74. Zauberblume ^a <i>nach Art des Hauses (lassen Sie sich überraschen) ^{13,14}</i>	9,50 €
75. Parma e Rucola ^a <i>mit Parmaschinken, Rucola und Parmesanstreifen</i>	10,50 €
76. Frutti di mare ^{a,d,g} <i>mit Meeresfrüchten und Käse ¹³</i>	9,50 €
77. Tarantella ^{a,d,g} <i>mit Knoblauch, Sardellen, Kapern schwarzen Oliven und Käse ¹³</i>	8,50 €
78. Piccante ^{a,g} <i>mit scharfer Salami ¹⁴, Oliven und Käse ¹³</i>	9,50 €
79. Quattro Gusti ^{a,g} <i>mit Salami ¹⁴, Schinken ¹⁵, Artischocken, Champignons und Käse ¹³</i>	9,50 €
80. Tonno e Cipolla ^{a,d,g} <i>mit Thunfisch, Zwiebeln und Käse ¹³</i>	9,50 €
81. Flammkuchen ^{a,g} <i>mit Sauerrahm, Speck ⁵ und Zwiebeln</i>	9,50 €
82. Hawaii ^{a,g} <i>mit Schinken ¹⁵, Ananas und Käse ¹³</i>	9,50 €
83. Vulcano ^{a,g} <i>mit Salami ¹⁴, Zwiebeln, Paprika, Oliven und Käse ¹³; scharf</i>	9,50 €
84. Calzone ^{a,g} <i>mit Tomaten, Käse ¹³, Schinken ¹⁵ und Champignons</i>	9,50 €
85. Pizza alla Norma ^{a,g} <i>mit Tomaten, Auberginen, Basilikum und Schafskäse</i>	9,50 €
86. Don Ciccio ^{a,d,g} <i>mit Tomaten, Mozzarella, frischem Lachs und Rucola</i>	11,50 €
87. Pizza Chiara ^{a,g} <i>mit Mozzarella, Gorgonzola und Spinat</i>	10,50 €
88. Pizza Alessia ^{a,b,g} <i>mit Mozzarella, Kirschtomaten, Schrimps und Rucola</i>	11,50 €
89. Capricciosa ^{a,c,g} <i>mit Champignon, Schinken ¹⁵ und Ei</i>	9,50 €
90. Pizza Sandro ^{a,d,g} <i>mit Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Auberginen und Parmesan; scharf</i>	10,50 €
91. Pizza Gino ^{a,d,h} <i>mit Schwertfisch, Pistazien und Rucola</i>	15,50 €
92. Pizza Primavera ^{a,g} <i>mit frischen Tomaten, Mozzarella und Basilikum</i>	10,50 €

CARNE Fleischgerichte

VITELLO - vom Kalb

91. **Piccata Milanese** ^{a, c, g} 19,50 €
Kalbsmedaillons gebraten in einer Parmesankruste, dazu Spaghetti in Tomatensoße
92. **Bistecca di Vitello ai Funghi Porcini** ^{a, g} 20,50 €
Kalbsrückensteak mit Steinpilzen, Lauchzwiebeln, Cocktailtomaten, Kräutern in Weißwein-Fleischbrühe
93. **Scaloppina ai Profumi Siculi al Limone** ^{a, g} 19,50 €
Kalbsmedaillons an einer Zitronensoße und frischen Kräutern mit Weißwein-Fleischbrühe
94. **Scaloppina Contessa di Carini** ^{a, g} 19,50 €
Kalbsmedaillon nach Art des Hauses, Tomatenscheiben und Mozzarella mit Weißwein-Fleischbrühe
95. **Saltimbocca alla Romana** ^{a, g} 20,50 €
mit Parmaschinken in Salbeisoße mit Rosmarinkartoffeln
96. **Grigliata Mista** 24,50 €
Gemischte Grillplatte mit verschiedenen Fleischsorten

MANZO - vom Rind

100. **Kalbskotelett mit Knochen vom Grill** ^{a, g} 25,50 €
101. **Bistecca all'Aglio** ^{a, g} 18,50 €
Angus-Steak an einer Knoblauchsoße
102. **Bistecca** ^{a, g} 23,50 €
Angus-Steak mit Kräuterseibling in Weißweinssoße und Cocktailtomaten
103. **Bistecca al Pepe Verde** ^{a, g} 20,50 €
Angus-Steak mit Madagascar-Pfeffer
104. **Angus-Steak mit Zwiebeln** ^{a, g} 20,50 €
nach schwäbischer Art
105. **Filetto alla griglia** ^{a, g} 26,50 €
mit frisch gehobeltem schwarzen Trüffel
106. **Filetto Rossini** ^{a, g} 25,50 €
Filetsteak an einer Rotweinssoße mit Ziegenkäse
107. **Filetto Veronelli** ^{a, g} 25,50 €
Filetsteak mit frischen Artischocken, Cocktailtomaten und mediterranem Aroma

AGNELLO - vom Lamm

108. **Agnello al Forno** ^{a, g} 19,50 €
Lamnbraten
109. **Sella d'Agnello** ^{a, g} 24,50 €
Lammkrone an einer Butter-Rosmarinsoße und Knoblauch

Zu den Fleischgerichten servieren wir nach Wahl: Rosmarinkartoffeln oder Tagesgemüse

PESCE Fischgerichte

- | | |
|--|---------|
| 119. Lachs in Prosecco-Creme-Soße ^{d, g} | 24,50 € |
| 120. Lachs gegrillt ^d mit Zitrone | 18,50 € |
| 121. Salmone in Cognac-Dill-Soße ^{a, d, g}
<i>mit Cocktailtomaten, Sahne und Kapern</i> | 24,50 € |
| 122. Salmone alla Crema di Limone ^{a, d, g}
<i>Lachs gedünstet, an einer Zitronen-Butter-Sahne-Soße</i> | 20,50 € |
| 123. Gambas gegrillt ^{b, d} mit frischen Kräutern und Zitrone | 20,50 € |
| 124. Gambas all'aglio ^{a, b, d, g}
<i>gegrillt, an einer Butter-Brühe und Knoblauch</i> | 22,50 € |
| 125. Sogliola alla Griglia ^d
<i>gegrillte Seezunge mit Zitrone und Olivenöl</i> | 26,50 € |
| 126. Calamari alla Griglia ^{d, n}
<i>gegrillter Tintenfisch mit Zitrone und Olivenöl</i> | 18,50 € |
| 127. Seppia in casseruola ^{a, d, g, l}
<i>Seppia mit Kapern, Cocktailtomaten an Kräuter-Weißwein Soße</i> | 18,50 € |
| 128. Grigliata mista royal ^{b, d, n}
<i>Fischteller mit verschiedenen gegrillten Fischen</i> | 24,50 € |
| 129. Doradenfilet ^{a, d, g}
<i>in Weißweinsauce und Fischbrühe</i> | 20,50 € |
| 130. Wolfsbarsch im Salzmantel (ab 2 Personen)
<i>ab 2 Personen, Preis je nach Fisch-größe und -gewicht; serviert mit Olivenöl aus Sizilien und Zitrone</i> | |

Wir bieten zusätzlich weitere Fischarten an, wie z.B. Dorade, Lupo de mer, Schwertfisch, ...

Bitte fragen Sie nach dem Tagesangebot!

Zu allen Fleisch – und Fischgerichten servieren wir nach Wahl :
Salzkartoffeln, Gemüse oder Nudeln ^{a, g}

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen!

BEVANDE
Getränke

ANALCOLICI
Alkoholfreie Getränke

Teinacher Gourmet	Fl.	0,25 l	2,00 €	0,75 l	4,50 €
San Pellegrino	Fl.	0,5 l	3,50 €	0,75 l	4,50 €
Acqua Panna	Fl.	0,5 l	3,50 €	0,75 l	4,50 €
Coca-Cola ^(6, 8, 10)		0,3 l	2,40 €	0,4 l	3,20 €
Coca-Cola Light ^(6, 8, 9, 10, 12)		0,3 l	2,40 €	0,4 l	3,20 €
Fanta ^(6, 8)		0,3 l	2,40 €	0,4 l	3,20 €
Sprite		0,3 l	2,40 €	0,4 l	3,20 €
Spezi ^(6, 8, 10)		0,3 l	2,40 €	0,4 l	3,20 €
Bitter Lemon ⁽¹¹⁾		0,3 l	2,40 €	0,4 l	3,20 €
Ginger Ale		0,3 l	2,40 €	0,4 l	3,40 €
Eistee Pfirsich ⁽⁸⁾		0,3 l	2,20 €	0,4 l	3,20 €
Apfelsaft		0,3 l	2,40 €	0,4 l	3,40 €
Orangensaft		0,3 l	2,20 €	0,4 l	3,40 €
Johannisbeer-Nektar		0,3 l	2,20 €	0,4 l	3,40 €
Traubensaft		0,3 l	2,20 €	0,4 l	3,40 €
Saftschorle		0,3 l	2,20 €	0,4 l	3,00 €
Kirsch- / Bananensaft		0,3 l	2,40 €	0,4 l	3,40 €

BEVANDE CALDE
Warme Getränke

Tasse Kaffee (auch koffeinfrei)	2,20 €
Espresso	2,20 €
Doppio Espresso	4,00 €
Cappuccino ^g	2,50 €
Latte Macchiato ^g	2,80 €
Glas Tee (verschiedene Sorten)	2,20 €
Heiße Schokolade ^g	2,80 €
Milchkaffee ^g	2,70 €

VINI SFUSI
Offene Weine

Weinschorle weiß / rot ^l	0,25 l	3,00 €
Rotweine aus Italien		
Montepulciano San Lorenzo (trocken) ^l	0,2 l	4,50 €
San Giovese di Toscana (trocken) ^l	0,2 l	4,50 €
Barbera d'Alba (herb) ^l	0,2 l	4,50 €
Dolcetto d'Alba (halbtrocken) ^l	0,2 l	4,50 €
Lambrusco (süß) ^l	0,2 l	4,00 €
Rotwein aus Deutschland		
Trollinger mit Lemberger ^l	0,2 l	4,00 €
Weißweine aus Italien		
Trebbiano d'Abbruzzo Villa Cervia (halbtrocken) ^l	0,2 l	4,50 €
Chardonnay Trevigiana (trocken) ^l	0,2 l	4,50 €
Pinot Grigio (trocken) ^l	0,2 l	4,50 €
Weißwein aus Deutschland		
Betschgräbler (trocken) ^l	0,2 l	4,50 €
Roséweine aus Italien		
Sirio Cerasuolo (halbtrocken) ^l	0,2 l	4,50 €

Bitte fragen Sie nach unserer Weinkarte mit ausgewählten Flaschenweinen aus Italien!

BIRRE ALLA SPINA
Biere vom Fass

Ketterer Pils ^a	0,3 l	3,00 €	0,4 l	3,60 €
Weißbier ^a	0,3 l	2,80 €	0,5 l	3,60 €
Radler ^a	0,3 l	2,20 €	0,5 l	3,00 €

IN BOTTIGLIA
Flaschenbiere

Hefeweizen hell / dunkel ^a	0,5 l	3,60 €
Kristallweizen ^a	0,5 l	3,60 €
Alkoholfrei ^a	0,33 l	2,80 €

APERITIVI

Aperitif

201. Aperitif a la Zauberblume ⁽⁶⁾	5 cl	5,00 €
204. Glas Prosecco	0,1 l	4,50 €
205. Flasche Prosecco	0,75l	27,00 €
206. Martini Bianco / Rosso	5 cl	3,80 €
207. Campari Orange / Soda ⁽⁶⁾	5 cl	3,80 €
209. Prosecco Aperol Spritz ^(6,11)	0,1 l	5,50 €
210. Sanbitter ^(6,8)	0,1 l	3,20 €
211. Hugo	0,1 l	5,50 €

DIGESTIVI

Digestif

221. Fernet Branca	2 cl	3,50 €
222. Ramazzotti	2 cl	3,50 €
223. Averna	2 cl	3,50 €
224. Limoncello	2 cl	3,50 €
225. Grappa	2 cl	3,50 €
226. Grappa Aleksander	2 cl	4,70 €
228. Amaretto	2 cl	3,50 €
229. Sambuca	2 cl	3,50 €
230. Amaretto, warm mit Sahne ^g	2 cl	4,50 €
231. Longdrinks	2 cl	6,00 €

Kennzeichnung Zusatzstoffe:

1 [△] mit Antioxidationsmittel; 2 [△] mit Konservierungsstoff(en); 3 [△] mit Geschmacksverstärker; 4 [△] mit Bettakarotin; 5 [△] geräuchert; 6 [△] mit Farbstoff(en); 8 [△] mit Antioxidantien; 9 [△] mit Süßungsmittel; 10 [△] koffeinhaltig; 11 [△] chininhaltig; 12 [△] enthält eine Phenylalaminquelle; 13 [△] Bon-Edamer, 30% Fett i. Tr., Konservierungsstoff E251; 14 [△] Schweinefleisch, Rindfleisch, Speck, Nitritpökelsalz, Kochsalz, Konservierungsmittel, E250, Dextrose, Gewürze, Antioxidationsmittel E301, E450, E120, Aromen; 15 [△] Schweinefleisch 85%, Wasser, Kochsalz, Glukosesirup, Gelatine, Dextrose, Kartoffelstärke, Milcheiweiß, Stabilisator E451, Antioxidationsmittel E316, Geschmacksverstärker E621, Gewürze, Konservierungsmittel E250

Kennzeichnung allergener Inhaltsstoffe:

a [△] Gluten, b [△] Krebstiere, c [△] Eier, d [△] Fisch, e [△] Erdnüsse, f [△] Sojabohnen, g [△] Milch, h [△] Schalenfrüchte, i [△] Sellerie, j [△] Senf
k [△] Sesamsamen, l [△] Schwefeldioxid & Sulfite, m [△] Lupinen, n [△] Weichtiere