

## ANTIPASTI Vorspeisen

1. <b>Bruschetta</b> <sup>a</sup>	6,00 €
<i>mit Tomatenstückchen, Knoblauch, Olivenöl und Basilikum</i>	
2. <b>Antipasto à la Chef</b> <sup>a, b, c, d, i, n</sup>	14,50 €
<i>Frisch zubereitete Antipasti nach Art des Hauses</i>	
4. <b>Carpaccio di Manzo con Rucola e Scaglie di Parmigiano</b> <sup>g</sup>	14,50 €
<i>vom Rind mit Rucola und Parmesanstreifen in Olivenöl-Zitronen-Marinade</i>	
6. <b>Vitello Tonnato</b> <sup>c, d</sup>	14,50 €
<i>Hauchdünne Kalbsscheiben in Thunfischcreme</i>	
7. <b>Carpaccio di Salmone</b> <sup>d, g, i</sup>	14,00 €
<i>Lachs-Carpaccio mit Rucola und Parmesan in Olivenöl-Zitronen-Marinade</i>	
8. <b>Insalata di mare</b> <sup>b, d, i, n</sup>	13,50 €
<i>Frischer Meeresfrüchtesalat in Olivenöl-Zitronen-Kräuter-Marinade</i>	
9. <b>Caprese</b> <sup>g</sup>	8,50 €
<i>Tomaten, Basilikum und Mozzarella</i>	
11. <b>Parmigiana</b> <sup>g</sup>	8,50 €
<i>Auberginenscheiben mit Tomaten und Basilikum, mit Käse überbacken</i>	
13. <b>Cocktail di gamberetti</b> <sup>b, c, d</sup>	13,50 €
<i>Schrimpscocktail</i>	
14. <b>Prosciutto e Melone</b>	10,50 €
<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 <sup>c, g</sup>	7,50 €
<i>Fleischbrühe mit eingerührtem Ei und Parmesan</i>	
21. Zuppa di Pomodoro <sup>g</sup>	6,50 €
<i>Tomatensuppe</i>	
23. Zuppa di Patate e Porro	6,50 €
<i>Kartoffel-Lauch Suppe</i>	
24. Zuppa di Pesce <sup>b, d, n</sup>	13,50 €
<i>Fischsuppe mit verschiedenem Fisch</i>	
25. Zuppa di Salmone e Gamberetti <sup>b, d, g</sup>	8,50 €
<i>Lachscremesuppe mit Schrimps</i>	
26. Minestrone <sup>i</sup>	6,50 €
<i>Gemüsesuppe</i>	

## INSALATE Salate

30. Bunter Salatteller mit gebackenen Pilzen	7,50 €
31. Insalata Verde - grüner Blattsalat	5,00 €
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. Bunter Salatteller mit warmem Scarmoza und Groutons <sup>g</sup>	11,50 €
35. Insalata "Zauberblume" <sup>b, g, h</sup>	11,50 €
<i>mit Schrimps, Mozzarella und Walnüssen *</i>	
36. Bunter Salat mit Putenstreifen <sup>c</sup>	14,50 €
37. Lattughella con Funghi Freschi <sup>g</sup>	9,50 €
<i>Ackersalat mit frischen Champignons und Parmesanstreifen *</i>	
38. Insalata Scozzese - gemischter Salat mit Lachsstreifen in Balsamicoflambé <sup>i, d</sup>	15,50 €
39. Rucolasalat mit Parmesan-Streifen <sup>g</sup>	9,50 €
40. Insalata Naxos - mit Thunfisch <sup>c, d</sup>	10,50 €
410. Insalata Belvedere <sup>c, g</sup>	10,50 €
<i>mit Schinken und Käse</i>	

*\*Wahlweise mit Balsamico Vinaigrette oder hausgemachtem Salatdressing <sup>c</sup>*

## PASTE Nudelgerichte

411. **Gnocchi** <sup>a</sup>  
*mit Tomaten und Basilikum* 10,50 €

412. **Gnocchi alla Chef** <sup>a, g</sup>  
*mit Erbsen und Schinken <sup>15</sup> in Rahmsauce* 11,50 €

### Paste fresche – Nudelgerichte aus eigener Herstellung

41. **Agnollotti ripieni** <sup>a, c, g</sup> 14,50 €  
*gefüllte Teigtaschen wahlweise mit verschiedenen Füllungen und Soßen  
(bitte fragen Sie nach dem Tagesmenü)*

42. **Ravioletti con Noci, Pera e Mascarpone** <sup>a, c, g, h</sup> 14,50 €  
*gefüllte Teigtaschen mit Nuss, Birne und Mascarpone*

## SPAGHETTI

43. **Spaghetti al Pesto** <sup>a, g, h</sup> 12,50 €  
*mit Kirschtomaten, Pecorino, Mozzarella, Nüssen und Basilikum*

44. **Spaghetti al Pomodoro** <sup>a</sup> 8,50 €  
*mit frischer Tomatensauce*

45. **Spaghetti Bolognese** <sup>a, i</sup> 9,50 €  
*mit Fleischsoße*

46. **Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino** <sup>a</sup> 9,50 €  
*mit Knoblauch, Olivenöl (scharf)*

47. **Spaghetti dell chef** <sup>a, b, d</sup> 13,50 €  
*mit Gambas, Zucchini, Cocktail-Tomaten und Basilikum*

48. **Spaghetti Carbonara** <sup>a, c, g</sup> 10,50 €  
*mit Ei, Speck und Parmesan*

56. **Spaghetti Presidente** <sup>a, b, d</sup> 18,50 €  
*mit Shrimps- und Schwertfischroulade, Kirschtomaten und Pistazien in Weißweinsauce*

61. **Spaghetti del Marinaio** <sup>a, b, d</sup> 17,50 €  
*mit frischen Gambas*

62. **Spaghetti Scoglio** <sup>a, b, d, n</sup> 13,50 €  
*mit frischen Meeresfrüchten*

49. **Lasagne dello Chef** <sup>a, g, i</sup> 11,50 €  
*überbacken mit Fleischsoße und Käse*

50. **Tortellini mit Sahnesauce** <sup>g</sup> 10,50 €

51. **Tortellini del Goloso** <sup>a, g, i</sup> 10,50 €  
*mit Fleischsoße, Käse und Bechamel, überbacken*

## PENNE

52. **Penne alla Mediterranea** <sup>a</sup> 10,50 €  
*nach mediterraner Art (Olive- Zucchini- Kapern- Basilikum); scharf*
53. **Penne alla Norma** <sup>a,g</sup> 10,50 €  
*mit Auberginen in Tomatensoße, frischem Basilikum und Mozzarella*

## TAGLIATELLE

55. **Tagliatelle Mongibello** <sup>a, d, h</sup> 12,50 €  
*mit Feigen, Walnüssen und Kirschtomaten*
63. **Tagliatelle al Salmone** <sup>a, d, g</sup> 12,50 €  
*mit frischem Lachs in Tomaten-Sahne-Soße*
64. **Tagliatelle allo Spaccio** <sup>a, b, d, g</sup> 12,50 €  
*mit Kirschtomaten, Shrimps, Zucchini und Rucola*
65. **Tagliatelle Zauberblume** <sup>a, b, d</sup> 17,50 €  
*mit Schrimps und Trüffel*
67. **Tagliatelle Mare e Monti** <sup>a</sup> 13,50 €  
*mit verschiedenen Pilzen und Garnelen*

## REIS

68. **Risotto Monalise** <sup>a, b, g</sup> 16,50€  
*mit Gambas, Safran und Zucchini*
69. **Risotto Milanese** <sup>g</sup> 17,50€  
*mit Trüffeln und Parmesan*
70. **Risotto agli Asparagi e Gamberetti** <sup>a, d, g</sup> 16,50€  
*mit Proseccosoße*
170. **Risotto Pescatore** <sup>a, d, g</sup> 15,50€  
*mit Meeresfrüchten*

## Für unsere “kleinen Gäste”

367. **Pinocchio** <sup>a</sup> 5,50 €  
*Spaghetti / Rigatoni mit Tomatensoße*
368. **Mickey Mouse** <sup>a, g</sup> 6,00 €  
*Tortellini mit Sahnesoße*
369. **Biene Maya** <sup>a, c, g</sup> 8,50 €  
*Putenschnitzel mit Pommes*

## PIZZE

### Pizzen

<b>71. Focaccia</b> <sup>a</sup> <i>Pizzabrot</i>	5,50 €
<b>72. Margherita</b> <sup>a,g</sup> <i>mit Tomaten und Mozzarella</i>	7,50 €
<b>73. Prosciutto Cotto / Salame</b> <sup>a,g</sup> <i>mit Schinken <sup>15</sup> / Salami <sup>14</sup> und Käse <sup>13</sup></i>	8,50 €
<b>74. Zauberblume</b> <sup>a</sup> <i>nach Art des Hauses (lassen Sie sich überraschen) <sup>13,14</sup></i>	10,50 €
<b>75. Parma e Rucola</b> <sup>a</sup> <i>mit Parmaschinken, Rucola und Parmesanstreifen</i>	12,50 €
<b>76. Frutti di mare</b> <sup>a,d,g</sup> <i>mit Meeresfrüchten und Käse <sup>13</sup></i>	10,50 €
<b>77. Tarantella</b> <sup>a,d,g</sup> <i>mit Knoblauch, Sardellen, Kapern schwarzen Oliven und Käse <sup>13</sup></i>	9,50 €
<b>78. Piccante</b> <sup>a,g</sup> <i>mit scharfer Salami <sup>14</sup>, Oliven und Käse <sup>13</sup></i>	10,50 €
<b>79. Quattro Gusti</b> <sup>a,g</sup> <i>mit Salami <sup>14</sup>, Schinken <sup>15</sup>, Artischocken, Champignons und Käse <sup>13</sup></i>	10,50 €
<b>80. Tonno e Cipolla</b> <sup>a,d,g</sup> <i>mit Thunfisch, Zwiebeln und Käse <sup>13</sup></i>	10,50 €
<b>81. Flammkuchen</b> <sup>a,g</sup> <i>mit Sauerrahm, Speck <sup>5</sup> und Zwiebeln</i>	10,50 €
<b>82. Hawaii</b> <sup>a,g</sup> <i>mit Schinken <sup>15</sup>, Ananas und Käse <sup>13</sup></i>	10,50 €
<b>83. Vulcano</b> <sup>a,g</sup> <i>mit Salami <sup>14</sup>, Zwiebeln, Paprika, Oliven und Käse <sup>13</sup>; scharf</i>	10,50 €
<b>84. Calzone</b> <sup>a,g</sup> <i>mit Tomaten, Käse <sup>13</sup>, Schinken <sup>15</sup> und Champignons</i>	10,50 €
<b>85. Pizza alla Norma</b> <sup>a,g</sup> <i>mit Tomaten, Auberginen, Basilikum und Schafskäse</i>	10,50 €
<b>86. Don Ciccio</b> <sup>a,d,g</sup> <i>mit Tomaten, Mozzarella, frischem Lachs und Rucola</i>	12,50 €
<b>87. Pizza Giovanna</b> <sup>a,g</sup> <i>mit Mozzarella, Gorgonzola und Spinat</i>	11,50 €
<b>88. Pizza Vincenzo</b> <sup>a,b,g</sup> <i>mit Mozzarella, Kirschtomaten, Schrimps und Rucola</i>	11,50 €
<b>89. Capricciosa</b> <sup>a,c,g</sup> <i>mit Champignon, Schinken <sup>15</sup> und Ei</i>	10,50 €
<b>90. Pizza Sandro</b> <sup>a,d,g</sup> <i>mit Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Auberginen und Parmesan; scharf</i>	11,50 €
<b>191. Pizza Nonna Maria</b> <sup>a,g</sup> <i>mit vier verschiedenen Sorten Käse</i>	11,50 €
<b>192. Pizza Primavera</b> <sup>a,g</sup> <i>mit frischen Tomaten, Mozzarella und Basilikum</i>	10,50 €

## CARNE Fleischgerichte

### VITELLO - vom Kalb

91. **Piccata Milanese** <sup>a,c,g</sup> 21,50 €  
*Kalbsmedaillons gebraten in einer Parmesankruste, dazu Spaghetti in Tomatensoße*
92. **Bistecca di Vitello ai Funghi Porcini** <sup>a,g</sup> 22,50 €  
*Kalbsrückensteak mit Steinpilzen, Lauchzwiebeln, Cocktailtomaten, Kräutern in Weißwein-Fleischbrühe*
93. **Scaloppina ai Profumi Siculi al Limone** <sup>a,g</sup> 20,50 €  
*Kalbsmedaillons an einer Zitronensoße und frischen Kräutern mit Weißwein-Fleischbrühe*
94. **Scaloppina Contessa di Carini** <sup>a,g</sup> 20,50 €  
*Kalbsmedaillon nach Art des Hauses, Tomatenscheiben und Mozzarella mit Weißwein-Fleischbrühe*
95. **Saltimbocca alla Romana** <sup>a,g</sup> 22,50 €  
*mit Parmaschinken in Salbeisoße mit Rosmarinkartoffeln*
96. **Grigliata Mista** 26,50 €  
*Gemischte Grillplatte mit verschiedenen Fleischsorten*

### MANZO - vom Rind

100. **Kalbskotelett mit Knochen vom Grill** <sup>a,g</sup> 27,50 €
101. **Bistecca all'Aglia** <sup>a,g</sup> 20,50 €  
*Angus-Steak an einer Knoblauchsoße*
102. **Bistecca** <sup>a,g</sup> 25,50 €  
*Angus-Steak mit Kräuterseibling in Weißweinsauce und Cocktailtomaten*
103. **Bistecca al Pepe Verde** <sup>a,g</sup> 21,50 €  
*Angus-Steak mit Madagascar-Pfeffer*
104. **Angus-Steak mit Zwiebeln** <sup>a,g</sup> 22,50 €  
*nach schwäbischer Art*
105. **Filetto alla griglia** <sup>a,g</sup> 28,50 €  
*mit frisch gehobeltem schwarzen Trüffel*
106. **Filetto Rossini** <sup>a,g</sup> 26,50 €  
*Filetsteak an einer Rotweinsauce mit Ziegenkäse*
107. **Filetto Veronelli** <sup>a,g</sup> 26,50 €  
*Filetsteak mit frischen Artischocken, Cocktailtomaten und mediterranem Aroma*

### AGNELLO - vom Lamm

108. **Lammhaxe** <sup>a,g</sup> 20,50 €  
*mit Rosmarin und Knoblauch in einer feinen Soße, überbacken*
109. **Sella d'Agnello** <sup>a,g</sup> 25,50 €  
*Lammkrone an einer Butter-Rosmarinsoße und Knoblauch*

Zu den Fleischgerichten servieren wir nach Wahl: Rosmarinkartoffeln oder Tagesgemüse

## PESCE Fischgerichte

- |  |         |
|--|---------|
| 119. Lachs in Kräuter-Soße <sup>d, g</sup>   | 21,50 € |
| 120. Lachs gegrillt <sup>d</sup> mit Zitrone   | 19,50 € |
| 121. Salmone in Cognac-Dill-Soße <sup>a, d, g</sup><br><i>mit Cocktailtomaten, Sahne und Kapern</i>  | 24,50 € |
| 122. Salmone alla Crema di Limone <sup>a, d, g</sup><br><i>Lachs gedünstet, an einer Zitronen-Butter-Sahne-Soße</i>  | 21,50 € |
| 123. Gambas gegrillt <sup>b, d</sup> mit frischen Kräutern und Zitrone   | 21,50 € |
| 124. Gambas all'aglio <sup>a, b, d, g</sup><br><i>gegrillt, an einer Butter-Brühe und Knoblauch</i>  | 23,50 € |
| 125. Sogliola alla Griglia <sup>d</sup><br><i>gegrillte Seezunge mit Zitrone und Olivenöl</i>  | 27,50 € |
| 126. Calamari alla Griglia <sup>d, n</sup><br><i>gegrillter Tintenfisch mit Zitrone und Olivenöl</i>   | 19,50 € |
| 127. Seppia in casseruola <sup>a, d, g, l</sup><br><i>Seppia mit Kapern, Cocktailtomaten an Kräuter-Weißwein Soße</i>  | 19,50 € |
| 128. Grigliata mista royal <sup>b, d, n</sup><br><i>Fischteller mit verschiedenen gegrillten Fischen</i>   | 26,50 € |
| 129. Doradenfilet <sup>a, d, g</sup><br><i>in Weißweinsauce und Fischbrühe</i>   | 21,50 € |
| 130. Wolfsbarsch im Salzmantel (ab 2 Personen)<br><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 <sup>a, g</sup>

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 <sup>(6, 8, 10)</sup>		0,3 l	2,40 €	0,4 l	3,20 €
Coca-Cola Light <sup>(6, 8, 9, 10, 12)</sup>		0,3 l	2,40 €	0,4 l	3,20 €
Fanta <sup>(6, 8)</sup>		0,3 l	2,40 €	0,4 l	3,20 €
Sprite		0,3 l	2,40 €	0,4 l	3,20 €
Spezi <sup>(6, 8, 10)</sup>		0,3 l	2,40 €	0,4 l	3,20 €
Bitter Lemon <sup>(11)</sup>		0,3 l	2,40 €	0,4 l	3,20 €
Ginger Ale		0,3 l	2,40 €	0,4 l	3,40 €
Eistee Pfirsich <sup>(8)</sup>		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- / Bananennektar		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 <sup>g</sup>	2,50 €
Latte Macchiato <sup>g</sup>	2,80 €
Glas Tee (verschiedene Sorten)	2,20 €
Heiße Schokolade <sup>g</sup>	2,80 €
Milchkaffee <sup>g</sup>	2,70 €

**VINI SFUSI**  
**Offene Weine**

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

**BIRRE ALLA SPINA**

**Biere vom Fass**

Ketterer Pils <sup>a</sup>	0,3 l	3,00 €	0,4 l	3,60 €
Weißbier <sup>a</sup>	0,3 l	2,80 €	0,5 l	3,60 €
Radler <sup>a</sup>	0,3 l	2,20 €	0,5 l	3,00 €

**IN BOTTIGLIA**

**Flaschenbiere**

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

## APERITIVI

### Aperitif

201. Aperitif a la Zauberblume <sup>(6)</sup>	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 <sup>(6)</sup>	5 cl	3,80 €
209. Prosecco Aperol Spritz <sup>(6,11)</sup>	0,1 l	5,50 €
210. Sanbitter <sup>(6,8)</sup>	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 <sup>g</sup>	2 cl	4,50 €
231. Longdrinks	2 cl	6,00 €

#### Kennzeichnung Zusatzstoffe:

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

#### Kennzeichnung allergener Inhaltsstoffe:

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