

## *Liebe Gäste,*

Italien ist ein Land voller Lebensfreude.  
Und diese Lust am Leben lässt sich besonders gut an der  
phantastischen Landesküche ablesen.

Jede Region Italiens verwöhnt den Gaumen mit  
eigenen, unverwechselbaren Spezialitäten.

In welcher Variation auch immer –  
die leckeren Gerichte Italiens laden Sie zu einer  
genussvollen Stunde ein.

## *Buon Appetito!*

Bei Familien-, Vereins- und Betriebsfeiern stehen wir gern  
mit persönlicher Beratung zur Verfügung.

Da alle unsere Speisen á la minute zubereitet werden,  
bitten wir um etwas Geduld.

Es freut sich Fam. Taormina  
und das *Taormina* Team

## Aperitiv

		€
Martini Bianco / Rosso	5 cl	3,00
Sherry medium	5 cl	3,50
Campari Soda (3) / Orange	4 cl	4,00
Aperol Prosecco (3) / Orange(3)	0,2l	4,00
San Pellegrino Bitter (ohne Alkohol)	0,1l	2,50
Prosecco Piccolo	0,2l	4,50

## Spirituosen

		€
Averna/Ramazotti	2 cl	3,00
Baileys	2 cl	3,00
Fernet Branca	2 cl	3,00
Amaretto (heiß mit Sahne)	2 cl	3,50
Sambuca	2 cl	3,00
Obstler/ Williamsbirne/ Marille	2 cl	3,00
Frangelico (Haselnusslikör)	2 cl	3,00
Jägermeister	2 cl	3,00

## Grappa

		€
Haus-Grappa (trocken)	2 cl	3,00
Oro di Barolo (mild)	2 cl	4,00
Brunello (Friggali) (trocken)	2 cl	4,00
Amarone (Giori) (trocken)	2 cl	5,00
Moscato (Giori) (mild)	2 cl	4,00
Mandel Destillat (Nardini) (mild)	2 cl	4,00
Nardini Riserva (trocken)	2 cl	4,00

## Insalate

	klein €	groß €
<b>Insalata Verde</b> Grüner Salat	3,50	
<b>Insalata di Rucola</b> mit Kirschtomaten und Parmesanspäne	5,00	
<b>Insalata di Pomodori</b> Tomatensalat mit Oliven <sup>(1)</sup> und Zwiebeln	4,50	
<b>Insalata Mista</b> Gemischter Salat	4,00	6,00
<b>Insalata Alexandra</b> Gemischter Salat mit Thunfisch <sup>(3)</sup> , Ei und Oliven <sup>(1)</sup>	5,50	7,50
<b>Insalata Italia</b> Gemischter Salat mit Vorderschinken, Käse und Oliven <sup>(1)</sup>	5,50	7,50
<b>Insalata della Casa</b> Gemischter Salat mit Shrimps, frischen Champignons und Oliven <sup>(1)</sup>	5,50	7,50
<b>Insalata Contadina</b> Gemischter Salat mit Schafskäse, milden Peperoni <sup>(3)</sup> und Oliven <sup>(1)</sup>	5,50	7,50
<b>Insalata Taormina</b> Gemischter Salat mit Mandeln dazu wahlweise	7,50	9,50
▶ Garnelen		
▶ Lachsfilet		
▶ Putenstreifen		
<b>Aufpreis für mehrere Zutaten</b>		2,00
<b>Beilagensalat</b>		3,00
<b>Pizzabrötchen</b> Portion		3,00

## Antipasti / Vorspeisen

	€
<b>Pizzabrötchen</b> (Portion mit Knoblauchbutter)	4,50
<b>Cocktail di Gamberini</b> Krabben-Cocktail	7,00
<b>Caprese</b> Mozzarella mit Tomaten, Basilikum und Balsamico-Essig	6,00

## Carpaccio

	€
<b>Carpaccio di Manzo</b> Rohes Rinderfilet mariniert mit Balsamicoessig, Parmesanspänen und frischen Champignons dazu Weißbrot	9,50

## Zuppa /Suppen

	€
<b>Pastina in Brodo</b> Nudelsuppe	3,00
<b>Zuppa di Pomodoro</b> Tomatencremesuppe	3,50
<b>Zuppa di Cipolla</b> Zwiebelsuppe	4,00
<b>Minestrone</b> Gemüsesuppe	3,50

## Hausgemachte Nudeln

	€
<b>Lasagne al Forno</b> Nudelblätter mit Hackfleisch und Tomaten-Bechamel-Soße mit Käse überbacken	8,00
<b>Cannelloni al Forno</b> Gerollte Nudelblätter mit Hackfleisch gefüllt Tomaten-Bechamel-Soße mit Käse überbacken	8,00
<b>Ravioli Aurora</b> Nudeltaschen gefüllt mit Spinat-Frischkäse in Tomaten-Sahnesoße	8,50
<b>Ravioli Salbei</b> Nudeltaschen gefüllt mit Spinat-Frischkäse in Salbei-Butter	8,50
<b>Tagliatelle Piselli</b> Bandnudeln in Hackfleischsahne-Soße mit Erbsen	7,50
<b>Tagliatelle al Salmone</b> Bandnudeln mit Lachs und Hummersoße <sup>(3)</sup>	8,00
<b>Tagliatelle al Salmone e Porro</b> Bandnudeln mit Lachs und Lauch in Walnussrahmssoße	8,50

## Kindergerichte

<b>Portion Pommes</b>	3,00
<b>Pizza Margherita</b>	4,00
<b>Pizza Salami oder Vorderschinken</b>	4,50
<b>Spaghetti Napoli</b> (Tomatensoße)	4,00
<b>Spaghetti Bolognese</b> (Hackfleischsoße)	4,50
<b>Kinderschnitzel mit Pommes</b>	6,00
<b>Käpten Blaubär</b> (Fischstäbchen mit Pommes)	4,50

## Pasta

	€
<b>Spaghetti Napoli</b> mit Tomatensoße	6,00
<b>Spaghetti Bolognese</b> mit Hackfleischsoße	6,50
<b>Spaghetti Carbonara</b> mit Speck-Sahnesoße und geschlagenem Ei	7,00
<b>Spaghetti Aglio, olio e Peperoncino</b> mit Knoblauch und Öl (scharf)	6,50
<b>Spaghetti Frutti di Mare</b> mit Meeresfrüchten und Knoblauch	8,50
<b>Spaghetti Matriciana</b> mit Speck und Zwiebeln in Tomatensoße	7,50
<b>Spaghetti Saccensi</b> nach Art des Hauses mit Zucchini, Paprika und Auberginen in leichter Tomatensoße	8,50
<b>Tortellini alla Panna</b> mit Vorderschinken und Sahnesoße	7,50
<b>Tortellini Aurora</b> mit Tomaten-Sahnesoße	7,50
<b>Rigatoni al forno</b> Nudeln mit Vorderschinken, Champignons und Erbsen in Hackfleisch-Sahnesoße mit Käse überbacken	8,00
<b>Rigatoni ai 4 Formaggi</b> mit 4 verschiedenen Käsesorten	8,00
<b>Penne Arrabiata</b> mit Paprikawürfel und Knoblauch in Tomatensoße (scharf)	7,00
<b>Penne ai Broccoli al Forno</b> überbackene Nudeln	7,50
<b>Gnocchi al Gorgonzola</b> Kartoffelknockerl in Gorgonzola-Sahnesoße	8,00

## Pizza

	Ø 30 cm €	Ø 40 cm €
<b>Pizzabrot mit Knoblauch</b>	4,00	
<b>Pizza Margherita</b> mit Tomatensoße und Mozzarella	6,00	11,50
<b>Pizza Salami</b> mit Tomatensoße, Käse und Salami	6,50	12,50
<b>Pizza Diavola</b> mit Tomatensoße, scharfer Salami und Peperoni und Käse	7,50	14,50
<b>Pizza Prosciutto</b> mit Tomatensoße, Käse und Vorderschinken	6,50	12,50
<b>Pizza Funghi</b> mit Tomatensoße, Käse und fr. Champignon	6,50	12,50
<b>Pizza Carciofi</b> mit Tomatensoße, Artischocken <sup>(3)</sup> und Käse	6,50	12,50
<b>Pizza Siciliana</b> mit Tomatensoße, Sardellen <sup>(2)</sup> <sup>(3)</sup> , Zwiebeln, Kapern <sup>(3)</sup> und Käse	7,50	14,50
<b>Pizza Regina</b> mit Tomatensoße, Vorderschinken, frischen Champignons und Käse	7,50	14,50
<b>Pizza Speciale</b> mit Tomatensoße, Vorderschinken, Salami, frischen Champignons und Käse	8,50	16,50
<b>Pizza Taormina</b> mit Tomatensoße, Thunfisch <sup>(3)</sup> , Zwiebeln, Peperoni <sup>(3)</sup> und Käse	8,50	16,50
<b>Pizza Capricciosa</b> mit Tomatensoße, Salami, frischen Champignons, Artischocken <sup>(3)</sup> , Oliven <sup>(1)</sup> , Peperoni <sup>(3)</sup> und Käse	9,00	17,50
<b>Pizza Gamberini</b> mit Tomatensoße, Käse, Shrimps und Knoblauch	9,00	17,50
<b>Pizza Frutti di Mare</b> mit Tomatensoße, Käse und Meeresfrüchten und Knoblauch	9,00	17,50
<b>Pizza Gorgonzola e Spinaci</b> mit Tomatensoße, Käse, Gorgonzolakäse und Spinat	8,00	15,50
<b>Pizza ai 4 Formaggi</b> mit 4 verschiedenen Käsesorten und Tomatensoße	8,50	16,50
<b>Pizza Etna</b> mit Tomatensoße, Vorderschinken, Ei und Käse	7,00	13,50

## Pizza

	Ø 30 cm €	Ø 40 cm €
<b>Pizza Rucola e Crudo</b> mit Tomatensoße, Parmaschinken, Rucola und Käse	9,00	17,50
<b>Pizza Calzone</b> (zusammengeklappt) mit Tomatensoße, Artischocken <sup>(3)</sup> , Vorderschinken, frischen Champignons, Käse	8,50	
<b>Pizza Quattro Stagioni</b> mit Tomatensoße, Käse, Vorderschinken, Peperoni <sup>(3)</sup> , Artischocken <sup>(3)</sup> , und frischen Champignons	8,50	16,50
<b>Pizza Hawaii</b> mit Tomatensoße, Vorderschinken, Ananas <sup>(3)</sup> und Käse	7,50	14,50
<b>Pizza Oltremare</b> mit Tomatensoße, Lachs, Shrimps, Knoblauch und Käse	9,50	18,50
<b>Extra Zutaten:</b> für Meeresfrüchte, Shrimps, Parmesan, Bresaola, scharfe Salami, doppelter Käse, Rucola, Lachs, usw.	je 2,00	je 3,50
<b>Extra Zutaten:</b> Salami, Schinken, Champignon, Zwiebeln, Knoblauch, Kapern <sup>(3)</sup> , Sardellen <sup>(3)</sup> , Mais, usw.	je 1,00	je 2,00

### Alle Pizzen mit Oregano

<sup>(1)</sup> Schwärzungsmittel, <sup>(2)</sup> mit Benzoessäure, <sup>(3)</sup> mit Konservierungsstoffen



## Pietanze di Pesce – Fischgerichte

	€
<b>Salmone alle griglia</b> Lachs vom Grill mit Buttergemüse	16,50
<b>Salmone al Pesto</b> Lachsfilet gebraten an Kräuterpesto mit Bandnudeln und Salat	16,50
<b>Doradenfilet</b> gebraten mit Rosmarin Kartoffeln und Salat	15,50
<b>Garnelen vom Grill</b> ca. 1 kg für 2 Personen mit Salat und Weißbrot	32,50
<b>San Peter Fischfilet alla Siciliana</b> mit Paprika, Lauch, Tomatenwürfeln und Oliven in leicht pikanter Tomatensoße dazu Tagliatelle und Salat	16,50
<b>Fischplatte</b> mit gegrillten Garnelen, Doradenfilet und Lachs dazu Spaghetti Aglio e olio oder mit Rosmarin Kartoffeln ( Preis pro Person )	18,50

## Carne – Fleischgerichte

### vom Schwein

	€
<b>Milanese di Maiale</b>	9,50
Schnitzel Wiener Art mit Pommes und Salat	
<b>Scaloppina alla Vall d`Ostana</b>	14,00
Schweinerücken in Weißweinsauce und Käse überbacken dazu Bandnudeln und Salat	
<b>Scaloppina di Gorgonzola</b>	14,00
Schweinerücken in Gorgonzolasauce mit Röstinchen und Salat	
<b>Scaloppina ai Funghi</b>	14,00
Schweinerücken in Champignon-Rahmsauce mit Nudeln und Salat	
<b>Piccata Milanese</b>	14,00
Schweinerücken in Ei-Parmesan-Hülle auf Spaghetti Napoli	
<b>Saltinbocca alla Romana</b>	15,50
Schweinerücken gebraten mit Parmaschinken und Salbei dazu Röstinchen und Salat	

### vom Rind

	€
<b>Bistecca ai Ferri</b>	17,50
Rindersteak vom Grill mit Röstinchen und Gemüse	
<b>Bistecca alla Siciliana</b>	18,50
Rindersteak gebraten, mit Gemüse und einer leichten Tomatensauce, dazu Bandnudeln	
<b>Bistecca al pepe verde</b>	18,50
Rindersteak in Grüner-Pfeffer-Soße dazu Röstinchen und Salat	

## Eis und Dessert

	€
<b>Tartufo</b>	4,50
Eis Zabajone und Kakao ** mit Nusskrokant, Zucker und Kakao umhüllt	
<b>Apfelstrudel</b>	3,50
mit Vanilleeis ** und Sahne	
<b>Apfelküchle</b>	4,50
in Zimtzucker mit Vanilleeis ** und Sahne	
<b>Eisschokolade</b>	3,50
Trinkschokolade mit Vanilleeis ** und Sahne	
<b>Heiße Liebe</b>	5,00
Vanilleeis** mit heißen Himbeeren und Sahne	
<b>Vanilleeis **</b>	5,00
mit Eierlikör und Sahne	
<b>Gemischtes Eis</b>	3,00
Schoko, Vanille ** Erdbeereis (mit Sahne 0,50 € Aufschlag)	
<b>Kinderbecher</b>	2,50
Eine Kugel Vanille ** und Schokoeis mit Smarties	
<b>Tiramisú</b>	3,50
<b>Panna Cotta</b>	3,00
<b>Dolce Amore</b>	8,50
Lassen Sie sich überraschen!	

(\*\* mit Farbstoff Carotine)

## Alkoholfreie Getränke

		€
<b>Zitronen- oder Orangenlimonade</b>	0,2l	1,90
	0,4l	2,90
<b>Cola-Mix <sup>23</sup></b>	0,2l	1,90
	0,4l	2,90
<b>Coca-Cola<sup>23</sup></b>	0,2l	1,90
	0,4l	2,90
<b>Adelholzener Mineralwasser</b>	0,25l	1,90
	0,5l	2,90
	0,75l	4,00
<b>San Pelligrino Mineralwasser</b>	0,5l	3,20
<b>Stilles Mineralwasser</b>	0,5l	2,90
<b>Apfel-, Johannisbeer-, Orangen-, Trauben-, Multivitamin-, Kirschsft</b>	0,2l	1,90
	0,4l	2,90
<b>Saftschorle obriger Säfte</b>	0,2l	1,90
	0,4l	2,90
<b>Holunderschorle</b>	0,2l	1,90
	0,4l	2,90
<b>Bitter Lemon <sup>2</sup></b>	0,2l	1,90
	0,4l	3,20
<b>Eistee* Pfirsich</b>	0,2l	1,90
	0,4l	2,90

## Warme Getränke

	€
<b>Tasse Kaffee<sup>3</sup></b>	2,00
<b>Cappucino<sup>3</sup></b>	2,50
<b>Espresso<sup>3</sup></b>	1,90
<b>Doppelter Espresso<sup>3</sup></b>	2,80
<b>Espresso<sup>3</sup> Corretto</b>	3,50
<b>Latte Macchiato<sup>3</sup></b>	2,80
<b>Heiße Schokolade (mit Sahne 3,00 €)</b>	2,00
<b>Tee* verschiedene Sorten</b>	2,50

(2) Farbstoffe, (3) Koffein, (\*) Teein

## Bierspezialitäten vom Allgäuer Brauhaus

		€
<b>Urtyp Export vom Faß</b>	0,5l	3,20
Der Klassiker unserer Biere. Vollmundig, ausgewogen und ausgereift. Mit einer angenehmen Hopfennote	0,25l	2,00
<b>Fürstabt Hefeweizen</b>	0,5l	3,20
das obergärige, helle, spritzig-fische, hefetrübe Weizenbier, gebraut nach dem Rezept des Fürstabt Rupert von Bodman		

## Flaschenbiere

		€
<b>Urbayrisch Dunkel</b>	0,5l	3,20
Das typisch „bayrische“, dunkle Exportbier mit dunklem Spezialmalz, vollmundig, malzaromatisch und weich im Trunk.		
<b>Teutsch Pils</b>	0,3l	2,90
Ein untergäriges Premium Pils, aus feinstem Aromahopfen, von höchster Reinheit im Geschmack. Das besondere Trinkerlebnis für den Pilskenner		
<b>Paulaner Hefeweizen Leicht</b>	0,5l	3,20
Fast halbe Kalorien, ca. 40% weniger Alkohol. Das obergärige Weizenbier für einen leichten Weißbiergenuss.		
<b>AKW – Alt Kemptner Weisse</b>	0,5l	3,20
Obergärige Weizenbierspezialität wird mit einem dunklen Spezialmalz gebraut. Spritziger, milder und leichter malzaromatischer Geschmack		
<b>Radler</b>	0,5l	3,20
<b>Mohren</b>	0,5l	3,20
<b>Ruß</b>	0,5l	3,20
<b>Clausthaler alkoholfrei</b>	0,5l	3,20
<b>Paulaner Weizen alkoholfrei</b>	0,5l	3,20
<b>Büblebier Edelweissbier alkoholfrei</b>	0,5l	3,20

## Offene Weißweine

		€
<b>Bianco della Casa</b>	0,25l	4,00
<b>Chardonnay „terre di chieti“ IGT</b> Cantine Spinelli – <b>Abruzzen</b> ; Bouquet von exotischen Früchten und gelben Trauben, frisch, weich und harmonisch sein Geschmack.	0,25l	4,50
<b>Pinot grigio „ terre di Chieti“ IGT</b> Cantine Spinelli – <b>Abruzzen</b> ; Fruchtiges Bouquet mit blumigen Noten und Anklängen von Zitrus. Trocken, angenehm fruchtig im Geschmack	0,25l	4,50
<b>Soave DOC</b> Villa Rocca di Campagnola – <b>Venetien</b> Intensiv und delikat sein blumiges Bouquet. Feinfruchtig im Geschmack mit dezentem Mandelton	0,25l	4,50
<b>Sauvignon „Bianco di Sicilia“ IGT</b> Cataldo – <b>Sizilien</b> ; Intensives Bouquet mit Noten von Zitrus und Stachelbeeren. Am Gaumen sehr fruchtig, weich und aromatisch	0,25l	4,50
<b>Cerasuolo d’abruzzo rosato DOC</b> Cantine Spinelli – <b>Abruzzen</b> ; Fruchtiges Bouquet nach roten Johannisbeeren und Kirsche. Trocken, frisch und kräftig sein Geschmack	0,25l	4,50

## Offene Rotweine

		€
<b>Rosso della Casa</b>	0,25l	4,00
<b>Merlot „terre di chieti“ IGT</b> Cantine Spinelli – <b>Abruzzen</b> ; Intensives Bouquet von reifen, roten Früchten und Kräutern. Am Gaumen fruchtig, vollmundig und harmonisch	0,25l	4,50
<b>Lambrusco dell’Emilia IGT frizzante</b> Le vigne - <b>Emilia Romagna</b> ; Frisches Bouquet nach reifen, roten Früchten; lieblich, feinperlig mit saftigen Fruchtaromen	0,25l	4,50
<b>Montepulciana d’abruzzo DOC</b> Cantine Spinelli – <b>Abruzzen</b> ; Reiches Bouquet von roten Früchten und feinen Gewürznoten. Am Gaumen trocken, kräftig und ausgewogen mit lang anhaltendem Finale	0,25l	4,50
<b>„Cabernet“</b> fruchtig, rau und gerbstoffbetont mit kräftiger Note ,erinnert oft an feine Röstaromen, sowie Aromen von schwarzen Johannisbeeren und Lakritze	0,25l	4,50
<b>Nero d’Avola IGT</b> Cataldo – <b>Sizilien</b> ; Fruchtiges Bouquet mit Noten in roten Beeren, Amarena-Kirsche und Pflaumen, ergänzt durch Anklänge von schwarzem Pfeffer, Röstnoten und Lakritze. Vollmundig und kräftig sein Geschmack mit weichen Tanninen. Ein Nero, der eindrucksvoll aufzeigt, was in dieser Rebsorte steckt.	0,25l	4,50

## Weißwein Flasche

		€
<p><b>Gavi DOCG</b></p> <p>Azienda Agricola Picollo Ernesto - <b>Piemont</b>            „Der wichtigste &amp; größte Weißwein des Piemont.“            Feinwürziger, zart gereifter Duft nach angetrockneten Äpfeln und Zitrusfrüchten.            Feinsaftig und mineralisch im Mund, lebendige Fruchtnote von Kernobst und harmonisch eingebettet seine Säure. Dies macht ihn besonders für säureempfindliche Weintrinker zum Genuss. Der Gavi eignet sich hervorragend als Aperitif oder Begleiter zur leichten Küche, besonders in Verbindung mit hellem Fisch</p>	0,75l	17,50
<p><b>Pinot grigio IGT</b></p> <p>Castello Caldora – <b>Abruzzen</b>            Das junge Erfolgsweingut Caldora wurde 2002 gegründet. Im berühmten Castello Caldorain Ortona reifen die Weine im jahrhunderte alten Weinkellern. Mit Alberto Antonini wurde einer der Starts der italienischen Weinszene als Kellermeister gewonnen. Neben Antinori und Frescobaldi ist er nun auch für die Weine vom Castello Caldora verantwortlich. Ein Pinot mit komplexen Aromen und frischem Gras, Grapefruit &amp; Pfirsich; am Gaumen rund und gefällig mit gut eingebundendem Säureverhältnis. Lang und sauber sein sanfter Abgang. Idealer Begleiter zu kräftigen Vorspeisen wie Antipasti oder zu Geflügel und Kalbfleisch</p>	0,75l	19,50

## Rotwein Flasche

		€
<p><b>Sangiovese d'abruzzo IGT</b></p> <p>Castello Caldora – <b>Abruzzen</b>            Langanhaltender weiniger Duft nach Erdbeer und Amarena.            Trocken, fruchtig &amp; vollmundig sein Geschmack mit weichen Tanninen und einem Hauch Vanille. Die Handschrift des Star-Önologen Alberto Antonini ist klar zu erkennen.            In den Sommermonaten auch leicht gekühlt ein Genuss. Der perfekte Begleiter zur Pizza oder kräftigen Pasta Gerichten. Auch zur Kalbsleber ein Genuss.</p>	0,75l	17,50
<p><b>Negroamaro di Puglia IGT</b></p> <p>Feudi di san Marzano – <b>Apulien</b>            Hier im Süden des Salento befinden sich die fruchtbarsten Böden des Landes. Daher werden die Rebstöcke sehr alt, und bringen Trauben mit enormen Fruchtzuckeranteil hervor. Intensives Purpurrot mit violetten Reflexen. Fruchtiges Bouquet nach schwarzen Johannisbeeren und Waldfrüchten mit dezenter Thymian Note. Am Gaumen fruchtbetont und elegant. Sehr weich und lang anhaltend im Abgang. Toller Begleiter zum Wild, Lammfilet oder gereiftem Käse.</p>	0,75l	18,50
<p><b>Syrah – Cabernet Sauvignon IGT</b></p> <p>Cataldo di Giuseppe Campagnola – <b>Sizilien</b>            Viel Wein für bescheidenes Geld – so könnte man die in Sizilien beliebte Cuvée aus Syrah und Cabernet-Sauvignon Trauben beschreiben. Der vulkanische Boden, die vielen Sonnenstunden und die vom Ätna kommenden kühlen Nachtwinde sind für den Charakter verantwortlich. In der Nase eine Mischung reifer Pflaumen und schwarzen Johannisbeeren gepaart mit Röst- und Vanillearomen. Im Mund reife, samtige und vollmundige Geschmacksnoten mit weichen Tanninen und schöner Länge.            Der optimale Begleiter zu gegrilltem Rinderfilet oder Geschmortem wie Osso Buco</p>	0,75l	19,50