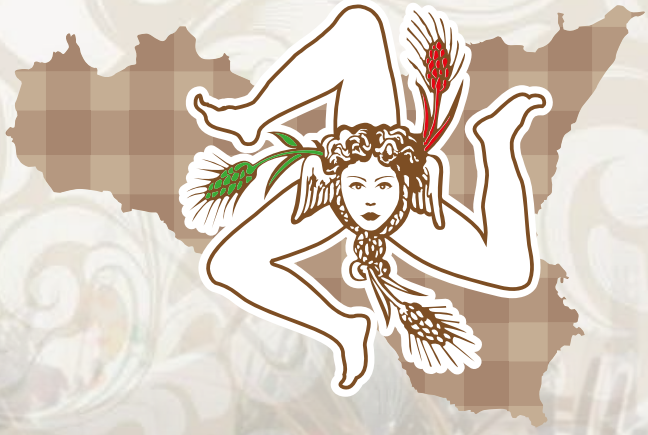
La Bella Sicilia

RISTORANTE PIZZERIA



Speisekarte

Höhenkirchen - Siegertsbrunn

Wochenkarte

Mittagsmenü

UNSER TÄGLICHES ANGEBOT FÜR SIE:

Mittagsmenü *

JEDE PIZZA ODER JEDES PASTA - GERICHT

(VON DER SPEISEKARTE)

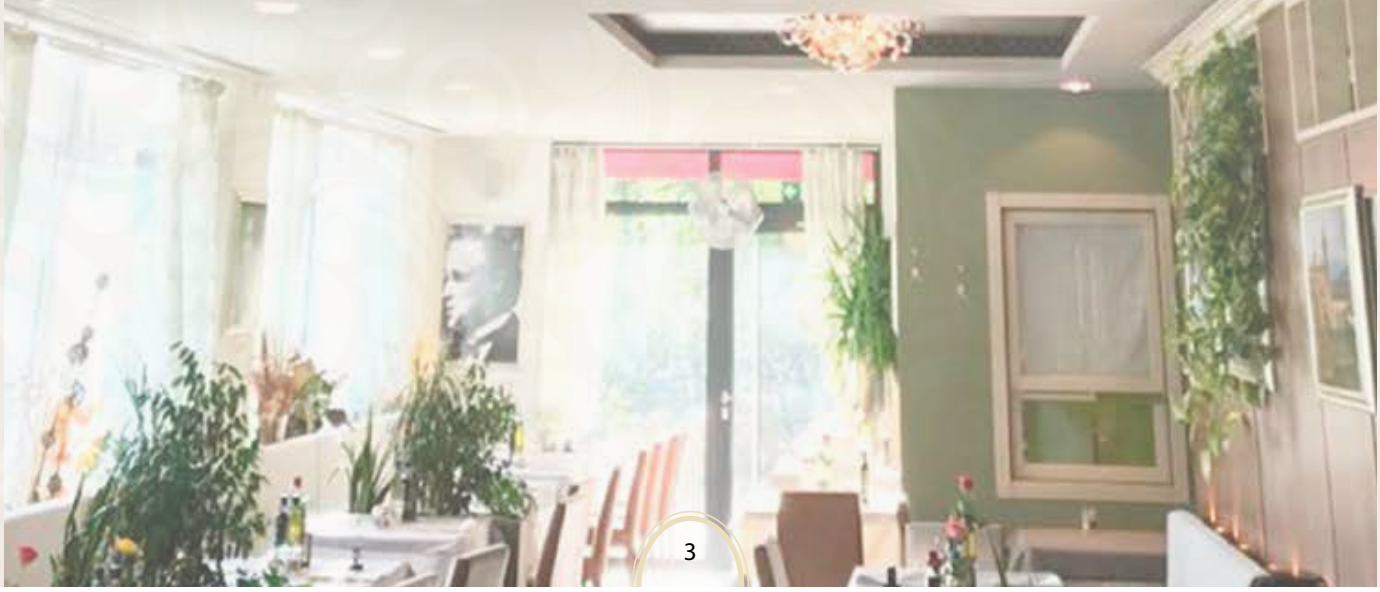
INKL. EINEM KLEINEN GEMISCHTEN SALAT

NUR € 7,90

La Bella Sicilia
RISTORANTE PIZZERIA

* Feiertage ausgenommen (Dienstag RUHETAG)

MONTAG BIS FREITAG



gli Antipasti

VORSPEISEN

MOZZARELLA CON POMODORO [M] € 7,90
Mozzarella mit Tomaten

MOZZARELLA CON TONNO, POMODORO, CIPOLLA [M,E] € 8,90
Mozzarella mit Thunfisch, Tomaten und Zwiebeln

ANTIPASTO DELLA VETRINA € 8,90
Gemischte Vorspeisen aus der Vitrine

ANTIPASTO ITALIANO [M,F,2] € 9,90
Parmaschinken, Salami, Oliven und verschiedene Käsesorten

ANTIPASTO DI PESCE [E,N] € 10,50
Meeresfrüchtesalat

CARPACCIO ALLA SICILIANA [M] € 10,90
Rohes Rindfleisch mit Zitrone,
Olivenöl, Parmesan und Rucola

BRUSCHETTA [G] € 5,50
Gebackenes Brot mit Tomaten

BRUSCHETTA SICILIANA [G] € 6,90
Gebackenes Brot mit Caponata
(Auberginen, Oliven, Kapern, Sellerie)

le Insalate

SALATE

INSALATA VERDE [D] € 4,60
Grüner Salat

INSALATA MISTA [D] € 5,50
Gemischter Salat

INSALATA di POMODORI [D] € 5,50
Tomatensalat mit Zwiebeln

INSALATA di CETRIOLI [D] € 4,90
Gurkensalat

INSALATA CAPRICCIOSA [M,E,D,A] € 8,90
Thunfisch, Mozzarella,
Vorderschiken[3,4,5], Ei, Oliven[2] und Zwiebeln

INSALATA SICILIANA [M,E,D,A] € 9,50
Thunfisch, Mozzarella, Vorderschinken[3,4,5], Ei, Oliven[2],
Zwiebeln und Mais

le Zuppe

SUPPEN

MINESTRONE [1,3] € 4,90
Italienische Gemüsesuppe

CREMA DI POMODORO [M] € 4,90
Tomatencremesuppe

1. mit Farbstoff 2. Geschwärzt 3. mit Geschmacksverstärker 4. mit Konservierungsstoff 5. mit Antioxidantien

le Paste

NUDELGERICHTE

SELBSTVERSTÄNDLICH KÖNNEN SIE ZU JEDER SOSSE
AUCH ALLE NUDELSORTEN WÄHLEN.

SPAGHETTI

Spaghetti NAPOLI [G] *mit Tomatensoße* € 7,50

Spaghetti BOLOGNESE [G,F] *mit Fleischsoße* € 8,50

Spaghetti AGLIO & OLIO [G] € 8,50
mit Knoblauch und Öl [2](scharf)

Spaghetti AL PESTO [G,M,B2] *mit Basilikumsoße* € 8,90

Spaghetti ALLA SICILIANA [G] € 8,90
mit Auberginen in Tomatensoße

Spaghetti MARINARA [G,E,F,I] *mit Meeresfrüchten[4]* € 10,50

Spaghetti CARBONARA [G,A,M] € 8,90
mit Speck [4,5], Ei und Sahne

Spaghetti AMATRICIANA [G] € 8,90
mit Zwiebeln und Speck[4,5] in Tomatensoße

RIGATONI

Rigatoni AL GORGONZOLA [G,M] *in Gorgonzolasoße* € 8,90

Rigatoni PAESANA [G,M] € 8,90
mit Parmesan, scharfer Salami[4,5] und Knoblauch in Tomatensoße

Rigatoni CASA [G,M] € 8,90
mit Vorderschinken[3,4,5], Champignons und Knoblauch in Tomatensoße

Rigatoni QUATTRO FORMAGGI [G,M] € 8,90
mit vier verschiedenen Käsesorten

Rigatoni ALL'ARRABBIATA [G] € 8,90
mit Knoblauch in scharfer Tomatensoße

Rigatoni AI BROCCOLETTI [G,M] *mit Broccoli* € 8,90

Rigatoni AL FORNO [G,M] € 9,50
mit Vorderschinken[3,4,5], Champignons in Tomatensahnesoße
mit Käse überbacken

le Paste

NUDELGERICHTE

ALLE NUDELGERICHTE IN KLEIN KOSTEN 20% WENIGER.

TORTELLINI

Tortellini PANNA E PROSCIUTTO [G,M] € 8,90
mit Vorderschinken[3,4,5] in Sahnesoße

Tortellini TRICOLORE [G,M] € 8,90
mit Blattspinat und Tomaten in Knoblauchsoße

TAGLIATELLE

Tagliatelle AI SCAMPI [G,E,N] € 12,90
(nicht im Mittagsmenü erhältlich)

Tagliatelle AL SALMONE [G,M,E,A] € 9,90
mit Lachs

Tagliatelle AI PORCINI [A,G,M] € 9,50
mit Steinpilzen

Tagliatelle ALLA CAMPAGNOLA [A,G,M] € 8,90
mit Auberginen, scharfer Salami[3,5] und Parmesan in Tomatensoße

Tagliatelle EMILIANA [A,G,M] € 8,90
mit Vorderschinken[3,4,5], Champignons und Erbsen in Sahnesoße

PASTA AL FORNO

LASAGNE al Forno [A,G,M] € 8,90

CANNELLONI al Forno [A,G,M] € 8,90

RISOTTI REISGERICHTE

Risotto AI FUNGHI [M] *mit Champignons* € 8,90

Risotto ALLA MARINARA [N,4] *mit Meeresfrüchten* € 10,50

1. mit Farbstoff 2. Geschwärzt 3. mit Geschmacksverstärker 4. mit Konservierungsstoff 5. mit Antioxidantien

le Pizze

ALLE PIZZEN WERDEN MIT MOZZARELLA UND TOMATEN BELEGT.

Pizza MARGHERITA [G,M] *mit Tomaten und Mozzarella*	€ 7,90
Pizza SALAME [G,M,3,5] *mit Salami*	€ 8,90
Pizza FUNGHI [G,M] *mit Champignons*	€ 8,90
Pizza PROSCIUTTO [G,M,3,4,5] *mit Vorderschinken*	€ 8,90
Pizza REGINA [G,M,3,4,5] *mit Vorderschinken und Champignons*	€ 9,50
Pizza TONNO E CIPOLLA [G,M,E] *mit Thunfisch und Zwiebeln*	€ 9,90
Pizza CAPRICCIOSA [G,M,2,3,4,5] *mit Vorderschinken, Artischocken, Paprika und Oliven*	€ 9,90
Pizza QUATTRO STAGIONI [G,M,3,4,5] *mit Salami, Champignons, Vorderschinken und Peperoni*	€ 9,90
Pizza PARMA [G,M] *mit Mozzarella, italienisch roher Schinken, Rucola und Parmesan*	€ 11,90
Pizza SICILIANA [G,M] *mit Sardellen*	€ 8,90
Pizza VERDE [G,M,3,4,5] *mit Spinat, Vorderschinken und Knoblauch*	€ 9,50
Pizza DELLA CASA [G,M,A,3,5] *mit Salami, Paprika, Artischocken und Ei*	€ 9,90
Pizza CONTADINA [G,M,3,5] *mit Scharfersalami, Ziegenkäse, Käse, Rucola*	€ 11,90

le Pizze

ALLE PIZZEN WERDEN MIT MOZZARELLA UND TOMATEN BELEGT.

Pizza BUFALINA [G,M,3,5] *mit Cocktail Tomate, Büffel Mozzarella, Rucola*	€ 12,90
Pizza FRUTTI DI MARE [G,M,E,I,N,4] *mit Meeresfrüchten*	€ 11,90
Pizza CON TUTTO [G,M,A] *mit Allem*	€ 11,90
Pizza HAWAII [G,M,3,4,5] *mit Vorderschinken und Ananas*	€ 9,50
Pizza MELANZANE [G,M] *mit Auberginen und Basilikum*	€ 9,90
Pizza GAMBERETTI [G,M,N] *mit Krabben*	€ 11,50
Pizza VEGETARIANA [G,M] *mit verschiedenen Gemüse*	€ 9,90
Pizza QUATTRO FORMAGGI [G,M] *mit vier verschiedenen Käsesorten*	€ 9,90
Pizza DIAVOLO [G,M,3,5] *mit scharfer Salami*	€ 9,50
Pizza CALZONE [G,M,3,4,5] *mit Salami, Champignons und Vorderschinken*	€ 9,50
Pizza PANE [G] *Pizzabrot*	€ 4,50

ALLE PIZZEN IN KLEIN KOSTEN 20% WENIGER.
JEDER EXTRA BELAG WIRD MIT € 1,00 BERECHNET.
PARMASCHINKEN UND FISCH MIT € 1,50.

1. mit Farbstoff 2. Geschwärzt 3. mit Geschmacksverstärker 4. mit Konservierungsstoff 5. mit Antioxidantien

la Carne

FLEISCHGERICHTE

ALLE FLEISCHGERICHTE WERDEN MIT TAGESBEILAGEN SERVIERT.

SCALOPPINA al Gorgonzola [G,M] € 18,90
Kalbsmedaillons in Gorgonzolasoße

SCALOPPINA al Vino Bianco [G,M] € 18,90
Medaillons in Weißweinsoße

SCALOPPINA alla Romana [G,M,3,4,5] € 18,90
Medaillons mit Vorderschinken und Salbei

COTOLETTA alla Milanese [G,M,A] € 13,90
Parniertes Wiener Schnitzel vom Kalb

COTOLETTA Bolognese vom Kalb [G,M,A,3,4,5] € 16,90
Mit Vorderschinken und Mozzarella überbacken

COSTATA di Manzo al Pepe [G,M] € 19,90
Rinderlende in Pfeffersahnesoße

COSTATA di Manzo ai Funghi [G,M] € 19,90
Rinderlende in Champignonsahnesoße

CARNE AI FERRI FLEISCHE VOM GRILL

COSTATA di Manzo ai ferri € 18,90
Rinderlende vom Grill

PAILLARD ai ferri € 14,90
Kalbsschnitzel vom Grill, naturbelassen

RINDERFILET ai ferri *200 gr.* € 27,90
Rinderfilet vom Grill

il Pesce

FISCHGERICHTE

ALLE FISCHGERICHTE WERDEN MIT SALAT SERVIERT.

PESCE SPADA ai ferri [E] *Schwertfisch vom Grill*	€ 18,90
PESCE SPADA alla Siciliana [G,E] *Schwertfisch mit Kapern, Oliven,* *Sellerie, Zwiebeln und frischen Tomaten*	€ 18,90
CALAMARI Fritti [G,E] *Gebackener Tintenfisch*	€ 16,90
CALAMARI ai ferri [E] *Tintenfisch vom Grill*	€ 16,90
SCAMPI ai ferri [E] *Riesengarnelen vom Grill*	€ 19,90
SCAMPI alla Diavola [G,E] *Riesengarnelen, scharf*	€ 19,90
PESCE MISTO ai ferri [E] *Gemischter Fischteller vom Grill*	€ 23,90

il Dessert

NACHSPEISE

EINE KUGEL EIS [M]	€ 1,20
TIRAMISÙ [G,M,A]	€ 5,90
TARTUFO NERO [M]	€ 5,90
PANNA COTTA [M]	€ 5,90
CANNOLO SICILIANO [M,G]	€ 4,20

1. mit Farbstoff 2. Geschwärzt 3. mit Geschmacksverstärker 4. mit Konservierungsstoff 5. mit Antioxidantien

le Bevande

GETRÄNKE

WARME GETRÄNKE

Tasse Kaffee	€ 2,50
Cappuccino	€ 2,90
Latte Macchiato	€ 3,10
Espresso	€ 2,10
Doppio Espresso	€ 3,30
Espresso Corretto	€ 3,90
Tasse Tee	€ 2,90
Heiße Schokolade *mit Sahne*	€ 3,10

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Wasser mit Kohlensäure	*0,25 l*	€ 2,90	*0,50 l*	€ 3,90	*Flasche 0,75 l*	€ 5,90
Wasser Still	*0,25 l*	€ 2,30	*0,50 l*	€ 3,20	*Flasche 0,75 l*	€ 4,90
Tafelwasser	*0,30 l*	€ 2,90	*0,50 l*	€ 3,70		
Cola[1,6]	*0,30 l*	€ 2,90	*0,40 l*	€ 3,70		
Cola Light [1,6,8]	*0,30 l*	€ 2,90	*0,40 l*	€ 3,70		
Fanta[1,5]	*0,30 l*	€ 2,90	*0,40 l*	€ 3,70		
Sprite[1,5]	*0,30 l*	€ 2,90	*0,40 l*	€ 3,70		
Spezi[1,6]	*0,30 l*	€ 2,90	*0,40 l*	€ 3,70		
Bitter Lemon [5,7]	*0,30 l*	€ 2,90				
Tonic Water [7]	*0,30 l*	€ 2,90				
Alkoholfreies Bier			*0,50 l*	€ 3,80		
Alkoholfreies Weißebier			*0,50 l*	€ 3,90		
Alkoholfreies Russe			*0,50 l*	€ 3,90		

SÄFTE

Orangen, Apfel, Trauben	*0,30 l*	€ 3,20

KONZETRAT

Johannisbeer-Nektar, Mangosaftkonzetrat, Rhabarberkonzetrat, Maracujasaftkonzetrat	*0,30 l*	€ 3,20

SCHORLEN

Orangen, Apfel, Trauben, Johannisbeer, Rhabarber, Mango, Maracujasaft	*0,30 l*	€ 3,10	*0,50 l*	€ 3,70

le Bevande

GETRÄNKE

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Helles vom Fass	*0,30 l*	€ 2,90	*0,50 l*	€ 3,90
Dunkles Bier			*0,50 l*	€ 3,90
Pils	*0,30 l*	€ 3,10		
Hefeweißbier	*0,30 l*	€ 3,10	*0,50 l*	€ 3,90
Dunkles Weißbier			*0,50 l*	€ 3,90
Leichtes Weißbier			*0,50 l*	€ 3,90
Radler	*0,30 l*	€ 2,60	*0,50 l*	€ 3,90
Russen	*0,30 l*	€ 2,80	*0,50 l*	€ 3,90
Cola Weizen[1,6]			*0,50 l*	€ 3,90
Kellerbier			*0,50 l*	€ 4,10

APERITIV

Glas Prosecco Astoria DOC	*0,10 l*	€ 3,90
Martini Bianco *oder* Rosso	*5 cl*	€ 3,50
Campari Soda [1]	*4 cl*	€ 4,20
Campari mit Orangensaft [1]	*4 cl*	€ 4,90
Sprizt	*0,25 l*	€ 4,80
Aperitivo Italiano *Prosecco, Mezzodí, Orangenscheiben, Soda*	*0,25 l*	€ 4,80
Hugo	*0,25 l*	€ 4,90
Crodino **(alkoholfrei)**	*0,10 l*	€ 2,90
San Bitter Rosso **(alkoholfrei)**	*0,10 l*	€ 2,90

SPIRITUOSEN

Amaretto	28%	*2 cl*	€ 2,50
Averna	34%	*2 cl*	€ 3,50
Ramazzotti	30%	*2 cl*	€ 3,50
Sambuca	42%	*2 cl*	€ 3,50
Vecchia Romagna	40%	*2 cl*	€ 3,90
Grappa della Casa	40%	*2 cl*	€ 4,90
Vecchio Amaro del Capo	35%	*2 cl*	€ 3,40
Limoncello	30%	*2 cl*	€ 3,20

1. mit Farbstoff 2. Geschwärzt 3. mit Geschmacksverstärker 4. mit Konservierungsstoff 5. mit Antioxidantien

i Vini aperti

OFFNER WEIN

VINO ROSSO ROTWEIN

Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.	0,25 l	€ 4,90
Lambrusco I.G.T.	0,25 l	€ 4,90
Nero d'Avola	0,25 l	€ 4,80
Ripasso della Valpolicella D.O.C.	0,25 l	€ 8,90
Salice Salentino "Nero Riserva" D.O.C.	0,25 l	€ 6,90
Primitivo di Manduria	0,25 l	€ 6,90
Rotweinschorle	0,25 l 0,50 l	€ 3,90 € 4,90

VINO BIANCO WEIßWEIN

Pinot Grigio I.G.T.	0,25 l	€ 4,90
Chardonnay I.G.T.	0,25 l	€ 4,90
Lugana	0,25 l	€ 6,90
Bianco di Custoza D.O.C.	0,25 l	€ 6,50
Grillo di Sicilia	0,25 l	€ 5,90
Weißweinschorle	0,25 l	€ 3,90
Weißweinschorle	0,50 l	€ 4,90

VINO ROSÉ ROSÉWEIN

Roséwein	0,25 l	€ 4,90

i Vini in Bottiglia

WEIßWEIN FLASCHE

Lugana Cà Maiol Prestige DOC

Flasche 0,75l € 29,90

Provenza / Cà Maiol

Leicht goldschimmernder Wein mit zart-grünen Reflexen. In der Nase elegante florale Noten gepaart mit Aromen vom golden Delicious Apfel.
Geschmack: noten von Pfirsich, Apfel und weiße Blüten.

Grillo Sicilia IGP - Kebrilla

Flasche 0,75l € 27,90

Sicilia

Strohgelbe Farbe. Im Aroma wunderbar fruchtig, blumig, frisch und intensiv.
Geschmack: leichte Noten von Aprikosen, Pfirsichen
und etwas Zitrone.

Lugana Ca dei Frati DOC

Flasche 0,75l € 31,90

Ca dei Frati / Lombardia

Ein kraftvoller und auscruckstarker Weißwein, dennoch elegant
und mit lebendiger Säure. Brillant gelbe Farbe, delich blumige Aromen,
aber auch schöne Fruchtnoten von Aprikose, Birne, Kräutern und Mandeln.
Ausgewogen, weich, mit vollmundigem Abgang.

Roero Arneis DOCG

Flasche 0,75l € 27,90

Piemont

Fruchtig und zugleich blumig, erinnert an Pfirsich, Aprikose, Ginster, Kamille.
Frisch, nachhaltig mit einem großartigen, leicht mandelartigen Nachgeschmack.
Geschmack: trocken, angenehm, intensiv und delikat.

Lugana Gocce d´Oro

Flasche 0,75l € 29,90

Bulgarini / Lombardia

Im Duft kommen schön die Aromen von gelben Früchten,
wie Pfirsich, Aprikosen und Mirabellen zur Geltung. Dazu geröstete
Mandeln und ein Hauch Thymian. Am Gaumen eine Spur cremiger,
die Aromen eine Spur ausgeprägter, als der normale Lugana

Maddalena Bianco

Flasche 0,75l € 00,00

Basilicata 2019

Der Grüne wiederschein auf dem strohfarbenen grund kündigt die kraft
der frische und festigkeit dieses weins an. Die geruchsbandbreite folgt einer
wechselnden kontinuität von fruchtigem und blumingen geruch.
Das aroma von Steinobst und Südfrüchten wird unterbrochen von einer
blumigen zartheit, bis hin zu einer grasigen frische. Die große sensorische
komplexität entwickelt sich in eine feine ausgewogenheit; geruchsgenuss.
Für 4 Monate "Sur Lies" (abfüllung direkt vom hefelager)
in edelstahltanks bei 10° C.

i Vini in Bottiglia

WEIßWEIN FLASCHE

Anthilia IGP
Flasche 0,75 l € 29,90

Donna Fugata / Sicilia

Angenehme Frische und Vielschichtigkeit. Dieser Weißwein profiliert sich mit einer sensiblen Struktur, mineralischem Charakter und blumigen, sowie fruchtigen Nuancen von weißen Pfirsichen und Pflaumen.
Ein trockener Weißwein von besonderer Ausgewogenheit.

Greco IGT
Flasche 0,75 l € 27,90

Statti / Calabria

Glänzende gelbe Farbe mit gold-grünlichem Schimmer.
Intensiv und ausgeglichen, grasige Noten, mit einem Hauch von Mandeln und weißen Blüten. Schmackhaft, von großer Struktur, voll und anhaltend.

ROTWEIN FLASCHE

Roero Arneis DOCG
Flasche 0,75 l € 27,90

Piemont

Fruchtig und zugleich blumig, erinnert an Pfirsich, Aprikose, Ginster, Kamille.
Frisch, nachhaltig mit einem großartigen,
leicht mandelartigen Nachgeschmack.
Geschmack: trocken, angenehm, intensiv und delikat.

Lugana Gocce d´Oro
Flasche 0,75 l € 29,90

Bulgarini / Lombardia

Im Duft kommen schön die Aromen von gelben Früchten,
wie Pfirsich, Aprikosen und Mirabellen zur Geltung. Dazu geröstete Mandeln und ein Hauch Thymian. Am Gaumen eine Spur cremiger, die Aromen eine Spur ausgeprägter, als der normale Lugana

Anthilia IGP
Flasche 0,75 l € 29,90

Donna Fugata / Sicilia

Angenehme Frische und Vielschichtigkeit. Dieser Weißwein profiliert sich mit einer sensiblen Struktur, mineralischem Charakter und blumigen, sowie fruchtigen Nuancen von weißen Pfirsichen und Pflaumen.
Ein trockener Weißwein von besonderer Ausgewogenheit.

Greco IGT
Flasche 0,75 l € 27,90

Statti / Calabria

Glänzende gelbe Farbe mit gold-grünlichem Schimmer.
Intensiv und ausgeglichen, grasige Noten, mit einem Hauch von Mandeln und weißen Blüten.
Schmackhaft, von großer Struktur, voll und anhaltend.

i Vini in Bottiglia

ROTWEIN FLASCHE

Barbera D'Alba DOC SUPERIORE

Flasche 0,75l € 24,90

Demarie / Piemonte

Vollmundig und umschmeichelnd, mit dem charakteristischen Säuregehalt aber sehr harmonisch.
Geschmack: Trocken, frisch und wohlriechend, sehr anhaltend, mit einem Hauch von Pflaume, Brombeere und Kirsche.

Amarone della Valpolicella DOC

Flasche 0,75l € 49,90

Veneto

Intensives Rubinrot mit granatroten Nuancen. Bemerkenswert harmonisch am Gaumen mit seidigen Tanninen, gute Ausgewogenheit und Reife.
Geschmack: elegante Duftnoten, reifer Pflaumen und Anklänge von Schokolade.

Primitivo di Manduria DOC

Flasche 0,75l € 28,90

Puglia

Intensives Rubinrot mit Tendenz zum Granatrot. Intensiv und komplex, erinnert an reife Früchte (Kirschen, Himbeeren, Brombeeren) kombiniert mit einem Hauch gerösteter Mandeln.
Geschmack: trocken, vollmundig, weich und angenehm mit einer feinen Tanninstruktur und einer mittleren Persistenz.

Ripasso della Valpolicella DOC

Flasche 0,75l € 29,90

Veneto

Rubinrote Farbe. Ausgeprägtes Blütenbukett mit Anklängen von Waldbeeren und Konfitüre,
am Gaumen reich und geschmeidig.

i Vini in Bottiglia

ROTWEIN FLASCHE

Salice Salentino DOC
Flasche 0,75l € 26,90

Puglia

Intensives Rubinrot, in der Nase Aromen von schwarzen, getrockneten Früchten und erdige Noten. Im **Geschmack** dicht, harmonisch, weich, rund mit einem ausgewogenem Abgang.

Barolo
Flasche 0,75l € 49,90

De Maria / Piemonte

Granatrot mit orangefarben Nuancen. Dunkle reife Kirschen, Pflaumen und viel fruchtig und kräftig und trotzdem zarten florale Noten wie Rosenblüten, Himbeeren und Veilchen.

Lamùri Nero d'Avola IGT
Flasche 0,75l € 29,90

Tasca / Sicilia

Der Lamuri hat eine intensive rubinrote Farbe und einen charmanten Duft nach Brombeeren, Maulbeeren und Kirschen.
Ein geschmeidiger Rotwein mit dem richtigen Maß an Tanninen.

Passo del Cardinale Primitivo di Manduria
Flasche 0,75l € 29,90

Paololeo / Puglia

Rubinrot. Fruchtiges und würziges Bouquet mit Aromen von Pflaumen, frischen Waldbeeren, reifen Feigen und viele Gewürze.
Im Mund kraftvoll aber doch elegant.

Maddalena Rosso
Flasche 0,75l € 00,00

Basilicata 2018

Intensive Rubinrote farbe, bei längerer lagerung
mit einer leichten nuance in richtung orangeton.
Geruch vo Waldbeeren, Kirsche und itterer Mandel;
elegant und frisch am abgang, rund und geschmeidig;
gut strukturiert und genau richtig Tannibetont.
Erfolg in einem zeitraum von 6-8 Monaten.

i Vini in Bottiglia

ROSÉWEINE FLASCHE

Gelsi Rosato
Flasche 0,75 l € 24,90

Statti / Calabria

Dunkles Himbeerrot. Ausdrucksvolles Bouquet von Erdbeeren und Waldfruchten. Am Gaumen ist der Wein saftig, wich und fruchtig.
Geschmack: leicht und harmonisch.

Chiaretto DOC
Flasche 0,75 l € 29,90

Cà dei Frati / Lombardia

Intensive Aromen von Erdbeeren, Kirschen, Maulbeeren sind für den sehr fruchtigen Geschmack ausschlaggebend.
Frische und angenehme Süffigkeit durch feine Apfelnoten.

Rosato di Negroamaro 1962
Flasche 0,75 l € 27,90

Paololeo / Puglia

Glänzende und intensive Farbe. Blumiges Aroma mit Noten von Himbeeren und Erdbeeren. Mit langem Abgang und Persistenz.

Maddalena Rosè
Flasche 0,75 l € 00,00

Basilicata 2019

Lebhafte rosa farbe von roten Früchten, spezielle note von Granatapfel, rosa Pfeffer und Muskatnuss. Elegant im abgang, langanhaltendes aroma, weich mit gelungener Persistenz.
Für 4 Monate sur lies (abfullung direkt vom hefelager) in edelstahltanks.

SCHAUMWEINE FLASCHE

Prosecco Astoria
Flasche 0,75 l € 29,90

Veneto

Moët & Chandon Brut Imperial
Flasche 0,75 l € 89,00

Champagne

DIE FOTOGRAFISCHE ZUSAMMENSETZUNG
DER SPEISEN SIND NUR BEISPIELE DIE NACH DEM EIGENEN
VORSTELLUNG VOM CHEF-KOCH GEÄNDERT
WERDEN KÖNNEN.

ALLE PREISE INKL. BEDIENUNG UND MWST.

WIR DANKEN FÜR IHREN BESUCH
UND WÜRDEN UNS FREUEN,
SIE BALD WIEDER BEI UNS BEGRÜSSEN ZU DÜRFEN.

Informationen über Zusatzstoffe und Allergene
zutaten entnehmen Sie bitte der Speisekarte
oder dem ordner an der Theke.

La Bella Sicilia
RISTORANTE PIZZERIA

Inh. Francesco Spallino
Bahnhofstraße 21
85635 Höhenkirchen - Siegertsbrunn
T. 08102 779464
bellasiciliaspallino@gmail.com
www.la-bella-sicilia.de

ÖFFNUNGSZEITEN
MONTAG - SONNTAG
von 11.30 - 14.30 Uhr und von 17.30 - 22.30 Uhr
WARME KÜCHE

DIENSTAG RUHETAG

Informationen über Zusatzstoffe und Allergene zutten entnehmen
Sie bitte der Speisekarteoder dem ordner an der Theke.

WENN SIE FRAGEN HABEN BEZÜGLICH
ALLERGIEVERURSACHENDER INHALTSSTOFFE,
WENDEN SIE SICH BITTE AN DAS PERSONAL.

1. mit Farbstoff
2. Geschwärzt
3. mit Geschmacksverstärker
4. mit Konservierungsstoff
5. mit Antioxidantien

ALLERGENE

A.	enthält Eier	F.	Sellerie
B1.	enthält Haselnüsse	G.	Gluten/Weizen
B2.	enthält Walnüsse	H.	Senf
B3.	enthält Pistazien	I.	Krebstiere
B4.	enthält Mandeln	J.	Sesamsamen
B5.	enthält Cashewnüsse	K.	Lupinen
B6.	enthält Kokosnuss	L.	Soja
C.	enthält Erdnüsse	M.	Milch- (Lactose)
D.	Schwefeldioxid und Sulfite	N.	Weichtiere
E.	Fisch		

® WWW.DHEIMOS.COM T. +39 335 5479191 © ALLE RECHTE VORBEHALTEN 2.21