

# 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 € 8,50



\* Feiertage ausgenommen (Dienstag RUHETAG)

MONTAG BIS FREITAG

# gli Antipasti

## VORSPEISEN

MOZZARELLA CON POMODORO <sup>M</sup> <i>Mozzarella mit Tomaten</i>	€ 8,50
MOZZARELLA CON TONNO, POMODORO, CIPOLLA <sup>M,E</sup> <i>Mozzarella mit Thunfisch, Tomaten und Zwiebeln</i>	€ 8,90
ANTIPASTO DELLA VETRINA <i>Gemischte Vorspeisen aus der Vitrine</i>	€ 8,90
ANTIPASTO ITALIANO <sup>M,F,2</sup> <i>Parmaschinken, Salami, Oliven und verschiedene Käsesorten</i>	€ 9,90
ANTIPASTO DI PESCE <sup>E,N</sup> <i>Meeresfrüchtesalat</i>	€ 11,90
CARPACCIO ALLA SICILIANA <sup>M</sup> <i>Rohes Rindfleisch mit Zitrone, Olivenöl, Parmesan und Rucola</i>	€ 11,90
BRUSCHETTA <sup>G</sup> <i>Gebackenes Brot mit Tomaten</i>	€ 5,90
BRUSCHETTA SICILIANA <sup>G</sup> <i>Gebackenes Brot mit Caponata (Auberginen, Oliven, Kapern, Sellerie)</i>	€ 6,90



# le Insalate

## SALATE



INSALATA VERDE <sup>D</sup> <i>Grüner Salat</i>	€ 4,90
INSALATA MISTA <sup>D</sup> <i>Gemischter Salat</i>	€ 5,90
INSALATA di POMODORI <sup>D</sup> <i>Tomatensalat mit Zwiebeln</i>	€ 5,90
INSALATA di CETRIOLI <sup>D</sup> <i>Gurkensalat</i>	€ 5,50
INSALATA CAPRICCIOSA <sup>M,E,D,A</sup> <i>Thunfisch, Mozzarella, Vorderschiken<sup>3,4,5</sup>, Ei, Oliven<sup>2</sup> und Zwiebeln</i>	€ 9,20
INSALATA SICILIANA <sup>M,E,D,A</sup> <i>Thunfisch, Mozzarella, Vorderschinken<sup>3,4,5</sup>, Ei, Oliven<sup>2</sup>, Zwiebeln und Mais</i>	€ 9,80

# le Zuppe

## SUPPEN

MINISTRONE <sup>1,3</sup> <i>Italienische Gemüsesuppe</i>	€ 5,90
CREMA DI POMODORO <sup>M</sup> <i>Tomatencremesuppe</i>	€ 5,90

1. mit Farbstoff 2. Geschwärtzt 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 <sup>G</sup> mit Tomatensoße	€ 7,90
Spaghetti BOLOGNESE <sup>G,F</sup> mit Fleischsoße	€ 8,90
Spaghetti AGLIO & OLIO <sup>G</sup> mit Knoblauch und Öl <sup>2</sup> (scharf)	€ 8,90
Spaghetti AL PESTO <sup>G,M,B2</sup> mit Basilikumsoße	€ 9,50
Spaghetti ALLA SICILIANA <sup>G</sup> mit Auberginen in Tomatensoße	€ 9,50
Spaghetti MARINARA <sup>G,E,F,I</sup> mit Meeresfrüchten <sup>4</sup>	€ 10,90
Spaghetti CARBONARA <sup>G,A,M</sup> mit Speck <sup>4,5</sup> und Ei	€ 9,50
Spaghetti AMATRICIANA <sup>G</sup> mit Zwiebeln und Speck <sup>4,5</sup> in Tomatensoße	€ 9,50

### RIGATONI

Rigatoni AL GORGONZOLA <sup>G,M</sup> in Gorgonzolasoße	€ 9,50
Rigatoni PAESANA <sup>G,M</sup> mit Parmesan, scharfer Salami <sup>4,5</sup> und Knoblauch in Tomatensoße	€ 9,50
Rigatoni CASA <sup>G,M</sup> mit Vorderschinken <sup>3,4,5</sup> , Champignons und Knoblauch in Tomatensoße	€ 9,50
Rigatoni QUATTRO FORMAGGI <sup>G,M</sup> mit vier verschiedenen Käsesorten	€ 9,50
Rigatoni ALL'ARRABBIATA <sup>G</sup> mit Knoblauch in scharfer Tomatensoße	€ 9,50
Rigatoni AI BROCCOLETTI <sup>G,M</sup> mit Broccoli	€ 9,50
Rigatoni AL FORNO <sup>G,M</sup> mit Vorderschinken <sup>3,4,5</sup> , Champignons in Tomatensahnesoße mit Käse überbacken	€ 9,50

# le Paste

## NUDELGERICHTE

ALLE NUDELGERICHTE IN KLEIN KOSTEN 20% WENIGER.

### TORTELLINI GEFÜLLTE MIT FLEISCH

Tortellini PANNA E PROSCIUTTO <sup>G,M</sup>  
mit Vorderschinken<sup>3,4,5</sup> in Sahnesoße € 9,50

Tortellini TRICOLORE <sup>G,M</sup>  
mit Spinat, Tomaten in Knoblauchsauce € 9,50

### TAGLIATELLE

Tagliatelle AI SCAMPI <sup>G,E,N</sup>  
(nicht im Mittagsmenü erhältlich) € 12,90

Tagliatelle AL SALMONE <sup>G,M,E,A</sup>  
mit Lachs € 10,90

Tagliatelle AI PORCINI <sup>A,G,M</sup>  
mit Steinpilzen € 9,90

Tagliatelle ALLA CAMPAGNOLA <sup>A,G,M</sup>  
mit Auberginen, scharfer Salami<sup>3,5</sup> und Parmesan in Tomatensoße € 9,90

Tagliatelle EMILIANA <sup>A,G,M</sup>  
mit Vorderschinken<sup>3,4,5</sup>, Champignons und Erbsen in Sahnesoße € 9,90

### PASTA AL FORNO

LASAGNE al Forno <sup>A,G,M</sup> € 9,50

CANNELLONI al Forno <sup>A,G,M</sup> € 9,50

### RISOTTI REISGERICHTE

Risotto AI FUNGHI <sup>M</sup> mit Champignons € 10,50

Risotto ALLA MARINARA <sup>N,4</sup> mit Meeresfrüchten € 11,50



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

# le Pizze

ALLE PIZZEN WERDEN MIT MOZZARELLA UND TOMATEN BELEGT.

Pizza MARGHERITA <sup>G,M</sup> <i>mit Tomaten und Mozzarella</i>	€ 8,90
Pizza SALAME <sup>G,M,3,5</sup> <i>mit Salami</i>	€ 9,50
Pizza FUNGHI <sup>G,M</sup> <i>mit Champignons</i>	€ 9,50
Pizza PROSCIUTTO <sup>G,M,3,4,5</sup> <i>mit Vorderschinken</i>	€ 9,50
Pizza REGINA <sup>G,M,3,4,5</sup> <i>mit Vorderschinken und Champignons</i>	€ 9,90
Pizza TONNO E CIPOLLA <sup>G,M,E</sup> <i>mit Thunfisch und Zwiebeln</i>	€ 10,50
Pizza CAPRICCIOSA <sup>G,M,2,3,4,5</sup> <i>mit Vorderschinken, Artischocken, Paprika und Oliven</i>	€ 10,50
Pizza QUATTRO STAGIONI <sup>G,M,3,4,5</sup> <i>mit Salami, Champignons, Vorderschinken und Peperoni</i>	€ 10,50
Pizza PARMA <sup>G,M</sup> <i>mit Mozzarella, italienisch roher Schinken, Rucola und Parmesan</i>	€ 12,90
Pizza SICILIANA <sup>G,M</sup> <i>mit Sardellen</i>	€ 9,90
Pizza VERDE <sup>G,M,3,4,5</sup> <i>mit Spinat, Vorderschinken und Knoblauch</i>	€ 9,90
Pizza DELLA CASA <sup>G,M,A,3,5</sup> <i>mit Salami, Paprika, Artischocken und Ei</i>	€ 10,50
Pizza CONTADINA <sup>G,M,3,5</sup> <i>mit Scharfersalami, Ziegenkäse, Käse, Rucola</i>	€ 11,90



# le Pizze

ALLE PIZZEN WERDEN MIT MOZZARELLA UND TOMATEN BELEGT.



Pizza BUFALINA <sup>G,M,3,5</sup> mit Cocktail Tomate, Büffel Mozzarella, Rucola	€ 12,90
Pizza FRUTTI DI MARE <sup>G,M,E,I,N,4</sup> mit Meeresfrüchten	€ 12,90
Pizza CON TUTTO <sup>G,M,A</sup> mit Allem	€ 12,50
Pizza HAWAII <sup>G,M,3,4,5</sup> mit Vorderschinken und Ananas	€ 10,50
Pizza MELANZANE <sup>G,M</sup> mit Auberginen und Basilikum	€ 10,50
Pizza GAMBERETTI <sup>G,M,N</sup> mit Krabben	€ 11,50
Pizza VEGETARIANA <sup>G,M</sup> mit verschiedenen Gemüse	€ 10,50
Pizza QUATTRO FORMAGGI <sup>G,M</sup> mit vier verschiedenen Käsesorten	€ 10,50
Pizza DIAVOLO <sup>G,M,3,5</sup> mit scharfer Salami	€ 9,90
Pizza CALZONE <sup>G,M,3,4,5</sup> mit Salami, Champignons und Vorderschinken	€ 9,90
Pizza PANE <sup>G</sup> Pizzabrot	€ 5,50

## EXTRA:

ALLE PIZZEN IN KLEIN KOSTEN 20% WENIGER.  
JEDER EXTRA BELAG WIRD MIT + € 1,50 BERECHNET.  
PARMASCHINKEN UND FISCH MIT + € 2,00.  
BÜFFELMOZZARELLA MIT + € 3,50.

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

# la Carne

## FLEISCHGERICHTE

ALLE FLEISCHGERICHTE WERDEN MIT TAGESBEILAGEN SERVIERT.

SCALOPPINA al Gorgonzola <sup>G,M</sup> <i>Kalbsmedaillons in Gorgonzolasoße</i>	€ 21,90
SCALOPPINA al Vino Bianco <sup>G,M</sup> <i>Medaillons in WeißweinsöÙe</i>	€ 21,90
SCALOPPINA alla Romana <sup>G,M,3,4,5</sup> <i>Medaillons mit Vorderschinken und Salbei</i>	€ 21,90
COTOLETTA alla Milanese <sup>G,M,A</sup> <i>Parniertes Wiener Schnitzel vom Kalb</i>	€ 15,90
COTOLETTA Bolognese vom Kalb <sup>G,M,A,3,4,5</sup> <i>Mit Vorderschinken und Mozzarella überbacken</i>	€ 19,90
COSTATA di Manzo al Pepe <sup>G,M</sup> <i>Rinderlende in PfeffersahnesöÙe</i>	€ 23,90
COSTATA di Manzo ai Funghi <sup>G,M</sup> <i>Rinderlende in ChampignonsahnesöÙe</i>	€ 23,90



## CARNE AI FERRI FLEISCHE VOM GRILL

COSTATA di Manzo ai ferri <i>Rinderlende vom Grill</i>	€ 21,90
PAILLARD ai ferri <i>Kalbschnitzel vom Grill, naturbelassen</i>	€ 17,90
RINDERFILET ai ferri <i>Rinderfilet vom Grill</i>	200 gr. € 27,90

# il Pesce

## FISCHGERICHTE

ALLE FISCHGERICHTE WERDEN MIT SALAT SERVIERT.

PESCE SPADA ai ferri <sup>E</sup> <i>Schwertfisch vom Grill</i>	€ 21,90
PESCE SPADA alla Siciliana <sup>G,E</sup> <i>Schwertfisch mit Kapern, Oliven, Sellerie, Zwiebeln und frischen Tomaten</i>	€ 21,90
CALAMARI Fritti <sup>G,E</sup> <i>Gebackener Tintenfisch</i>	€ 18,90
CALAMARI ai ferri <sup>E</sup> <i>Tintenfisch vom Grill</i>	€ 18,90
GAMBERI ai ferri <sup>E</sup> <i>Riesengarnelen vom Grill</i>	€ 22,90
GAMBERI alla Diavola <sup>G,E</sup> <i>Riesengarnelen, scharf</i>	€ 22,90
PESCE MISTO ai ferri <sup>E</sup> <i>Gemischter Fischteller vom Grill</i>	€ 26,90

# il Dessert

## NACHSPEISE

EINE KUGEL EIS <sup>M</sup>	€ 1,50
TIRAMISÙ <sup>G,M,A</sup>	€ 5,90
TARTUFO NERO <sup>M</sup>	€ 5,90
PANNA COTTA <sup>M</sup>	€ 5,90
CANNOLO SICILIANO <sup>M,G</sup>	€ 5,50

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 <i>mit Sahne</i>	€ 3,10

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Wasser mit Kohlensäure	0,25 l	€ 3,20	0,50 l	€ 4,10	Flasche 0,75 l	€ 5,90
Wasser Still	0,25 l	€ 3,20	0,50 l	€ 3,90	Flasche 0,75 l	€ 5,90
Tafelwasser	0,30 l	€ 3,50	0,50 l	€ 3,90		
Cola <sup>1,6</sup>	0,30 l	€ 3,50	0,40 l	€ 3,90		
Cola Light <sup>1,6,8</sup>	0,30 l	€ 3,50	0,40 l	€ 3,90		
Fanta <sup>1,5</sup>	0,30 l	€ 3,50	0,40 l	€ 3,90		
Sprite <sup>1,5</sup>	0,30 l	€ 3,50	0,40 l	€ 3,90		
Spezi <sup>1,6</sup>	0,30 l	€ 3,50	0,40 l	€ 3,90		
Bitter Lemon <sup>5,7</sup>	0,30 l	€ 3,50				
Tonic Water <sup>7</sup>	0,30 l	€ 3,50				
Alkoholfreies Bier			0,50 l	€ 4,20		
Alkoholfreies Weißbier			0,50 l	€ 4,20		

### SÄFTE

Orangen, Apfel, Trauben	0,30 l	€ 3,90
-------------------------	--------	--------

### KONZETRAT

Johannisbeer-Nektar, Mangosaftkonzentrat,  
Rhabarberkonzentrat, Maracujasaftkonzentrat 0,30 l € 3,90

### SCHORLEN

Orangen, Apfel, Trauben, Johannisbeer, Rhabarber, Mango, Maracujasaft	0,30 l	€ 3,50	0,50 l	€ 3,90
--	--------	--------	--------	--------

# le Bevande

## GETRÄNKE

### ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Helles vom Fass	0,30 l	€ 3,60	0,50 l	€ 4,20
Dunkles Bier			0,50 l	€ 4,20
Pils	0,30 l	€ 3,80		
Hefeweißbier	0,30 l	€ 3,60	0,50 l	€ 4,20
Dunkles Weißbier			0,50 l	€ 4,20
Leichtes Weißbier			0,50 l	€ 4,20
Radler	0,30 l	€ 3,50	0,50 l	€ 4,20
Russen	0,30 l	€ 3,70	0,50 l	€ 4,20
Cola Weizen <sup>1,6</sup>			0,50 l	€ 4,20
Kellerbier			0,50 l	€ 4,30

### APERITIV

Glas Prosecco Astoria DOC	0,10 l	€ 4,20
Martini Bianco <i>oder</i> Rosso	5 cl	€ 3,90
Campari Soda <sup>1</sup>	4 cl	€ 4,90
Campari mit Orangensaft <sup>1</sup>	4 cl	€ 5,90
Sprizt	0,25 l	€ 5,50
Aperitivo Italiano <i>Prosecco, Mezzodi, Orangenscheiben, Soda</i>	0,25 l	€ 5,90
Hugo	0,25 l	€ 5,50
Crodino (alkoholfrei)	0,10 l	€ 3,90
San Bitter Rosso (alkoholfrei)	0,10 l	€ 3,90

### SPIRITUOSEN

Amaretto	28%	2 cl	€ 2,50
Averna	34%	2 cl	€ 3,50
Ramazotti	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. Geschwärtzt 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	€ 3,90
	0,50 l	€ 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
	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 auscrucksstarker 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

# i Vini in Bottiglia

## WEIßWEIN FLASCHE

### **Anthilia IGP**

Flasche 0,75l € 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 0,75l € 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.



### **Maddalena Bianco**

Flasche 0,75l € 23,90

*Basilicata 2019*

Der Grüne wiederschein auf dem strohfarbenen grund kündigt die kraft der frische und festigkeit dieses weins an. Die geruchsbandbreite folgt einer wechselnden kontinuierität von fruchtigem und blumigen 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; geruchsgenus. Für 4 Monate "Sur Lies" (abfüllung direkt vom hefelager) in edelstahltanks bei 10° C.

# 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

#### *Paoleo / 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 € 24,90

#### *Basilicata 2018*

Intensive Rubinrote farbe, bei längerer lagerung mit einer leichten nuance in richtung orangeton. Geruch vo Waldbeeren, Kirsche und bitterer 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

### Chiaretto DOC

Flasche 0,75l € 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.

### Chiaretto Classico

Flasche 0,75l € 27,90

*Veneto*

Die Eigenschaften des Bardolino Chiaretto Classico DOC-Weins werden auch durch die Hauptparameter ausgedrückt, deren Mindestwerte von der Disziplin gefordert werden, wie für alle anderen Arten von Bardolino DOC-Weinen.



### Maddalena Rosè

Flasche 0,75l € 23,90

*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 (abfüllung direkt vom hefelager) in edelstahltanks.

## SCHAUMWEINE FLASCHE

### Prosecco Astoria

Flasche 0,75l € 29,90

*Veneto*

### Moët & Chandon Brut Imperial

Flasche 0,75l € 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](mailto:bellasiciliaspallino@gmail.com)

[www.la-bella-sicilia.de](http://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 Speisekarte oder 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                      |                     |