il mare
seit 1975

Für kleine Pizze sowie kleine Portionen von Pasta
wird nur € 1,- weniger verrechnet!

Leitungswasser als Alleingetränk € 1,--

PIZZE CLASSICHE

MARGHERITA Tomaten und Mozzarella	8,--
CARDINALE Tomaten, Mozzarella und Schinken	9,--
FUNGHI Tomaten, Mozzarella und Champignons	9,--
SPINACI Tomaten, Mozzarella und Spinat	9,--

ROMANA Tomaten, Mozzarella, Sardellen und Kapern	9,--
SICILIANA Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln	9,50
PROSCIUTTO E FUNGHI Tomaten, Mozzarella, Schinken und Champignons	9,50
PROVINCIALE Tomaten, Mozzarella, Champignons, Speck und Zwiebeln	10,--
QUATTRO STAGIONI Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Schinken und Champignons	10,--
TRICOLORE Tomaten, frische Tomaten, Mozzarella und Rucola	10,50

FRIULANA 10,50
Tomaten, Mozzarella und ungarische Salami

CINQUE GUSTI 11,50
Tomaten und 4 verschiedene Käsesorten

LA DIAVOLONA – scharf 11,50
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons,
Salamino piccante und Pfefferoni

CAPRICCIOSA 11,50
Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Schinken,
Champignons und Salamino piccante

CALZONE 11,50
Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Schinken
und Champignons
(keine flache Pizza, sondern gerollt)

PIZZE SPECIALI

TURISTICA 10,50
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Mais und Ananas

BRANDI 10,50
Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum

SALAME PICCANTE 10,50
Tomaten, Mozzarella und Salamino piccante

PARMIGIANA 11,50
Tomaten, Mozzarella, Parmesan und Melanzane

VEGETARIANA 11,50
Tomaten, Mozzarella und verschiedenes frisches Gemüse

MILANESE 12,50
Tomaten, Gorgonzola und Mailänder Salami

„SAN DANIELE“ 12,50
Tomaten, Gorgonzola und Prosciutto crudo

PIZZA ESTIVA 12,50
Tomaten, Rucola und roher Büffelmozzarella

„IL MARE“ 13,50
Tomaten, Mozzarella und Meeresfrüchte

FANTASÍA 13,50
Tomaten, frische Tomaten, Mozzarella, Rucola, Prosciutto crudo und gehobelter Parmesan

PIZZA BUONGUSTAIO 13,50
Tomaten, Taleggio und Schinkenspeck
Taleggio: weicher, würziger Schmelzkäse

PIZZA ISCHITANA 13,50
Tomaten, Büffelmozzarella und Salamino piccante

PRIMAVERA Tomaten, Büffelmozzarella, Rucola, Bresaola	13,50
GRAN PARADISO Tomaten, Büffelmozzarella und Prosciutto crudo	13,50
PIZZA LA DELIZIA Tomaten, Gorgonzola, Salsiccia piccante, Steinpilze und Zwiebeln	14,50
PIZZABROT	4,50

TEIGWAREN

LASAGNE	10,50
GNOCCHI ALLA SORRENTINA mit Tomatensoße, Fior di Latte (Kuhmilch) und Basilikum	10,50
SPAGHETTI ALLA NAPOLETANA mit Tomatensoße und Knoblauch	7,50
SPAGHETTI AGLIO, OLIO, PEPERONCINO mit Knoblauch, Öl und Pfefferoni	7,50
SPAGHETTI D'ORO mit frischen Kirschtomaten und Basilikum	8,50
SPAGHETTI BOLOGNESE mit Fleischsoße	9,--

SPAGHETTI ALLA CARBONARA mit geräuchertem Speck, Obers und Ei	9,50
SPAGHETTI ALLA PARTENOPEA mit Tomaten, Kapern, Oliven, Sardellen und Pfefferoni	9,50
SPAGHETTI ALLE VONGOLE mit Weißmuscheln, Tomaten und Knoblauch	13,--
SPAGHETTI ALLA BENEVENTO mit Tomaten, 4 Garnelen und Salamino piccante	14,--
SPAGHETTI AGLIO, OLIO, PEPERONCINO mit Calamari	14,--
SPAGHETTI ALLO SCOGLIO mit Cozze, Vongole, Garnelen, Knoblauch und Tomaten	15,--
SPAGHETTI BUSERA – pikant! mit 4 Garnelen, Tomaten und Brandy	16,--
TAGLIATELLE PASTICCIATE weisse Bandnudeln mit Obers und Fleischsoße vermischt	9,--
PENNE ALL'ARRABBIATA mit Champignons, Speck, Tomaten, Pfefferoni und Knoblauch	9,50
PENNE QUATTRO FORMAGGI	10,50

PENNE DEL PESCATORE mit 4 Garnelen, Brokkoli und Obers	14,50
TAGLIATELLE AL GIARDINO mit Melanzane, Zucchini, Paprika und ein Hauch Tomaten	11,--
TRÜFFELRAVIOLI (nach Saison)	12,--

Alle Pastavariationen auch mit Spaghetti oder Penne glutenfrei möglich!

SUPPEN

CREMA DI POMODORO Tomatensuppe	4,--
MINESTRONE Gemüsesuppe	5,--

VORSPEISEN

Portion VORSPEISE aus der Vitrine (Gemüse u. Fisch)	8,--
RUCOLA mit GRANA	8,--
CAPRESE	9,50
PROSCIUTTO	10,50

ANTIPASTO PIEMONTESE Rucola, Kirschtomaten, Büffelmozzarella und Bresaola	10,50
RUCOLA mit GARNELEN	10,50
VITELLO TONNATO	11,--
RINDSCARPACCIO	11,--
OKTOPUSSALAT marinierter Oktopus mit Zitrone und Öl auf Rucola	11,--
OKTOPUSCARPACCIO	11,--
ANTIPASTO ALL'ITALIANA Gemischte Schinken	12,--

HAUPTSPEISEN - FISCH

COZZE POMODORO, AGLIO Miesmuscheln mit Tomaten, Knoblauch und Weißwein	12,--
COZZE ALLA ROMAGNOLA Miesmuscheln mit Zwiebeln und Weißwein	12,--
GEGRILLTE CALAMARI auf RUCOLA	16,--
BRANZINOFILET auf RUCOLA	18,--
BRANZINO ALL' ARANCIA Branzinofilet, gedämpft	19,--

CALAMARI FRITTI	19,--
FISCHSUPPE	22,--
GAMBERI ALLA GRIGLIA Garnelen vom Grill	24,--
BRANZINO	nach Gewicht (6,50,--/100g)
SOGLIOLA	nach Gewicht (8,--/100g)

Oft bieten wir auch andere Fische an, bitte fragen Sie unser Team.

HAUPTSPEISEN - VOM KALB

SCALOPPINA AL LIMONE	17,--
SCALOPPINA AL VINO BIANCO	17,--
SCALOPPINA AL MARSALA	17,--
SCALOPPINA AL PEPE	17,--
SCALOPPINA MEDITERRANEA dünne Kalbsmedaillons in Olivenöl gebraten, mit frischen Orangen, mit Brandy abgelöscht und grünem Pfeffer - eine Delikatesse.	18,--
PAILLARDE – dünn, vom Grill	17,--
SALTIMBOCCA	18,--

HAUPTSPEISEN - VOM RIND

FILETTO TOSCA (Knoblauch, Tomaten und Brandy)	29,--
FILETTO AL BALSAMICO	29,--
FILETTO ALLA GORGONZOLA	29,--
TAGLIATA DI MANZO (Rucola und Parmesan)	29,--
BISTECCA ALLA FIORENTINA ohne Lungenbraten	nach Gewicht (6,80/100g)
BISTECCA ALLA FIORENTINA mit Lungenbraten	nach Gewicht (7,80/100g)

BEILAGEN

1 Portion Patate/Erdäpfel	4,--
1 Portion Spinaci/Spinat	4,--
1 Portion Broccoli	4,--
Salat	5,--

WEIN - Fragen Sie auch nach unserer Weinkarte!

ROTWEIN OFFEN	1/8 l

San Giovese	3,50
Montepulciano d' Abruzzo	4,50
Primitivo	4,80
Ritocco della Valpoliciella	4,80

WEISSWEIN OFFEN

	1/8 l
Soave	3,50
Pinot Grigio	4,50
Vermentino di Gallura	4,50
Weißwein gespritzt (Sommerspritzer: Preis bleibt gleich!)	3,50

ROSEWEIN OFFEN

	1/8 l
Pinot Grigio Rosato	4,50

PROSECCO

Flasche Prosecco – 0,75 l	29,--
Glas Prosecco - 1/8 l	4,80

BIER

Kleines Bier vom Fass - 0,3 l	3,50
Großes Bier vom Fass - 0,5 l	4,--
Peroni Nastro Azzurro - 0,33 l Italienisches Flaschenbier	3,80

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Alkoholfreies Bier – Gösser (Flasche) – 0,50 l	3,70
Mineralwasser San Pellegrino – 0,25 l	2,50
Mineralwasser San Pellegrino – 0,75 l	5,50
Mineralwasser San Pellegrino ACQUA PANNA – 0,50 l (ganz ohne Kohlensäure)	4,50
Aranciata San Pellegrino - 0,20 l	2,60
Cola - 0,25 l	2,70
Cola light (Dose) - 0,33 l	2,80
Fuzetea Zitrone/Zitronengras - 0,33 l	2,80
Pago Apfelsaft - 0,25 l	2,50
Pago Orangensaft - 0,25 l	2,50
Cappy Marille - 0,25 l	2,70

Cappy Johannisbeere - 0,25 l	2,70

JUGENDGETRÄNKE

Soda, Soda Zitrone - 0,25 l	1,70
Apfelsaft gespritzt - 0,25 l	2,--

WARME GETRÄNKE

Espresso klein	2,40
Espresso groß	4,00
Caffè macchiato	2,40
Caffè corretto	5,--
Cappuccino	3,50
Tee	2,70

APERITIFE

Campari Soda - 10 cl	5,--
Campari Orange - 1/16 l	5,--
Martini Bianco - 1/16 l	5,--
Sherry dry - 1/16 l	5,--

APEROL SPRIZZ - 0,25 l mit Weisswein	5,--
APEROL SPRIZZ - 0,25 l mit Prosecco	6,--

DIGESTIVS

Fernet, Averna - 3cl	6,--
Ramazzotti - 3cl	6,--
Lemoncello, Sambuca - 3cl	6,--
Vecchia Romagna - 3cl	6,--
Montenegro - 3cl	6,--
Grappa Riserva - 3cl	6,--

APERITIF ALKOHOLFREI

CRODINO GESPRITZT - 0,25 l	4,--

DESERT

TIRAMISU oder PROFITEROLES Abwechselnd	7,--
ERDBEEREN mit CREMA MASCARPONE	7,--

TARTUFO NERO	7,--
ZABAIONE	7,--
PANNA COTTA con FRUTTI DI BOSCO	7,--
PORTION KÄSE	7,--

Die Geschäftsführung behält sich vor, für mitgebrachte Torten
ein Gabelgeld von1,--€/Person zu verrechnen!

Wir erlauben uns, Sie auf Ihr Gedeck und unser selbst
gebackenes Hausbrot einzuladen
und wünschen Ihnen schöne Stunden in unserem Haus.

Allergene und Co.

-"Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind."

-"Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten auslösen können."

-"Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden."

- Spuren gelten nicht als Zutat im Sinne der neuen Verordnung. Befindet sich auf dem Etikett eines Herstellers der Zusatz "Kann Spuren von (...) enthalten", muss darüber nicht informiert werden.

- Eine Kennzeichnung ist nicht erforderlich, wenn sich die Bezeichnung des Produkts auf die betreffende Zutat bezieht. Beispiele: Krabbencocktail, Milchshake, Selleriesalat oder Erdnüsse in offenen Schalen auf dem Tisch.

Auf Verlangen geben Ihnen unsere Mitarbeiter die Allergenspeisekarte!