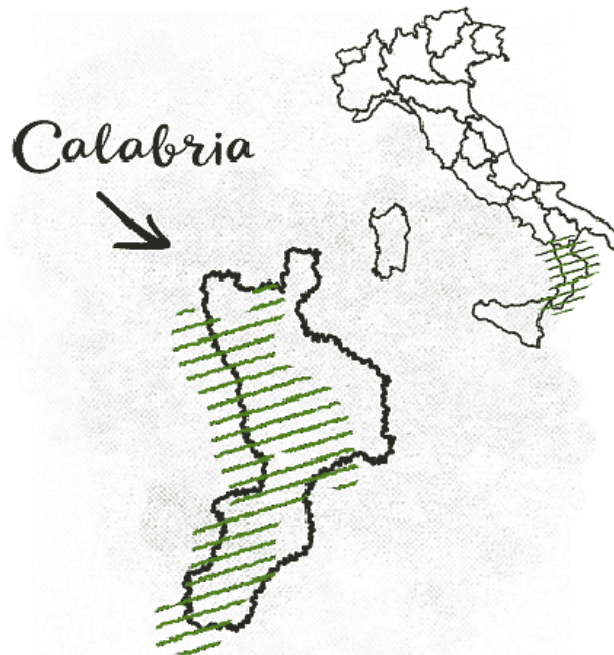


Calabria

Kalabrien bildet die Stiefelspitze der Apenninen-Halbinsel. Die gebirgige Region ist reich an Zitronenbäumen, Palmen, Agaven, Pinien und Eukalyptusbäumen. Besonders bekannt ist die Region für ihre scharfen Spezialitäten.



Kalabriens Geschichte

Italien ist mit seiner langen Küstenlinie schon seit Urzeiten Hafen für Seefahrervölker gewesen. Besonders Kalabrien mit seinem Zugang zum Thyrrhenischen und zum Ionischen Meer war den einfallenden Völkern ausgeliefert. Was so negativ klingen mag, ist aber auch Ursache für die vielen unterschiedlichen Einflüsse auf Kultur und Küche Kalabriens. In der wechselvollen Geschichte Kalabriens regierten die Griechen seit dem 8. Jahrhundert vor Christus diesen Teil des italienischen Stiefels. Sie wurden bekanntermaßen von den Römern abgelöst. Durch die Völkerwanderung und die nachfolgenden Ereignisse wurden Germanen, Goten, Langobarden, Franken, Sizilianer und Sarazenen Teil von Kalabriens Geschichte. Erbfolgewechsel in den europäischen Königshäusern brachten Franzosen und Spanier nach Kalabrien.

Kalabriens Küche

Alle diese Völker haben ihre Küche mit nach Kalabrien gebracht und dort sowohl ihre Küche an die natürlichen Gegebenheiten Kalabriens angepasst als auch neue Gemüse- und Obstsorten aus ihrer Heimat mitgebracht und so die Landwirtschaft Kalabriens geprägt. Seit der Antike wird in Kalabrien Wein angebaut, der dann zu so köstlichen Tropfen wie dem Librandi Cirò Rosato verarbeitet wird. Die Sarazenen brachten Zitrusfrüchte mit, die heute landschaftsprägend in Italien sind. Außerdem bereicherten die Araber die Küche Kalabriens durch Artischocken, Auberginen und Rosinen.

Das Ristorante Simpatico sagt „Benvenuti in Calabria“.

Wir werden Sie mit unseren landestypischen Fisch-Spezialitäten Reis- und Nudelgerichten sowie unserer hervorragenden Holzofenpizza verzaubern.

Lassen Sie sich kulinarisch verwöhnen, genießen Sie auch unser Bio Olivenöl aus eigenem Anbau und fühlen Sie sich für ein paar Stunden wie in Süditalien.

Wir freuen uns auf Sie!

Zuppe – Suppen

€

Zuppa di Pomodoro	Tomatencremesuppe	4,90
Minestrone della Casa	Italienische Gemüsesuppe	4,90
Zuppa di Patate	Kartoffelsuppe mit Lauch und Trüffel Öl	4,90

Antipasti – Vorspeisen

€

Bruschetta Classica	3 Bruschetta mit frischen Tomaten und Knoblauch	4,90
Antipasto della Casa	Verschiedene Käse- und Salamisorten aus Kalabrien, Aubergine, getrocknete Tomaten und Nduja ^{1,2,3}	11,90
Formaggio Misto	Variation aus verschiedenen italienischen Hartkäsesorten	11,90
Carpaccio Fresco di Vitello	Frisches Rinder Carpaccio mit Rucola, Pinienkernen, Kirschtomaten und Parmesan ²	11,90
Insalata di Polipo	Oktopus Salat mit Oliven, Sellerie, Karotten, und Kartoffeln in Salsa Limone	16,90

Insalate – Salate

€

Insalata Verde	Grüner Salat	3,90
Insalata Mista	Grüner Salat, Tomaten, Gurken, Karotten	4,90
Insalata di Pomodori	Tomatensalat mit Tropea-Zwiebeln, Oliven und Crema Balsamico	5,90
Insalata Rucola e Parmigiano	Rucola Salat, Kirschtomaten, Pinienkerne und gehobelten Parmesan ²	7,90
Insalata Tonno	Gemischter Salat, Thunfisch, Tomaten, Tropea-Zwiebeln, Ei, Oliven	8,90
Insalata Caprese	Fior di Latte Mozzarella, Tomaten und Basilikum	8,90
Insalata Deliziosa	Großer gemischter Salat, Tropea-Zwiebeln, gegrilltes Gemüse und Parmesanflocken	10,90
Insalata Calabrese	Tomaten, Thunfisch, Gurken, Fior di Latte Mozzarella, Oliven, Paprika, Tropea-Zwiebeln	10,90

Pizze – Pizzen

aus dem Holzofen ca. 34 cm ø

€

Focaccia	Pizzabrot mit Olivenöl und Rosmarin	3,90
Margherita	Tomaten, Mozzarella und Basilikum	7,90

Classiche

Salami	Tomaten, Mozzarella, Salami ^{1,2,3}	9,90
Napoli	Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern	9,90
Regina	Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons	9,90
Quattro Stagioni	Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Artischocken, Champignons, Oliven	9,90
Tonno e Cipolla	Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Tropea-Zwiebeln, Basilikum	9,90
Quattro Formaggi	Tomaten, Mozzarella, Parmesan ² , Gorgonzola, Scamorza	9,90
Capricciosa	Tomaten, Mozzarella, Salami ^{1,2,3} , Artischocken, Oliven, Paprika	9,90
Parma	Tomaten, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken, Parmesan ²	9,90
Vegetariana	Tomaten, Mozzarella, gegrilltes Gemüse, Knoblauch	9,90
Hawaii	Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Ananas	9,90
Pollo	Tomaten, Mozzarella, Geflügelsalami, Peperoni	9,90
Diavola	Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami aus Kalabrien, Basilikum, Kirschtomaten	9,90

Speciali

Calabrese	Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami aus Kalabrien, Ziegenkäse und Feige	14,90
Silana	Tomaten, Mozzarella, frische Salsiccia Calabrese, Steinpilze, Kirschtomaten	14,90
Tropea	Tomaten, Mozzarella, verschiedene marinierte Meeresfrüchte ³	14,90
Spilinga	Tomaten, Mozzarella, Nduja, Auberginen, Kirschtomaten, Parmesan ²	14,90
Vibo Pizzo	Tomaten, Büffelmozzarella, Champignons, Oliven, Trockene Tomaten, Tropea-Zwiebeln	14,90
Cosenza	Tomaten, Mozzarella, frischer Lachs und Spinat	14,90
Monte Poro	Tomaten, Mozzarella, Aubergine, Pecorino, Pancetta, Oliven	14,90
Capo Vaticano	Mozzarella, geriebene Kartoffeln, Pancetta, Rucola, Brie und getrocknete Tomaten	14,90
Briatico	Tomaten, Mozzarella, Rucola, Büffelmozzarella, Parmaschinken und Kirschtomaten mit Crema Balsamico	14,90
Vibo Marina	Calzone Pizza mit Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons, Zucchini, Thunfisch, Tropea-Zwiebeln	14,90

¹= mit Antioxidationsmittel, ²= mit Konservierungstoffen, ³= Geschmacksverstärker.

La Pasta – Classica

		€
Spaghetti al fior di Basilico	Tomatensauce und frischer Basilikum	7,90
Spaghetti Aglio e Olio	Knoblauch, Öl, Peperoncino und Petersilie	7,90
Spaghetti alla Scarpara	Tomaten, Knoblauch, Oregano und Parmesan	9,90
Rigatoni all'Amatriciana	Pancetta, Tropea-Zwiebeln und Basilikum	9,90
Spaghetti alla Carbonara	Pancetta, Tropea-Zwiebeln, Ei, Parmesan, Petersilie und Sahnesauce	9,90
Rigatoni al Forno	Erbsen, Schinken, Mozzarella, Tomaten, Sahne	9,90
Penne Emiliana	Schinken, Erbsen, Pilzen in Sahnesauce	9,90
Spaghetti Tonno e Cipolla	Thunfisch, Zwiebeln und Oliven	9,90
Gnocchi Cacio e Pepe	Butter, Parmesan und Pfeffer	9,90
Gnocchi al Gorgonzola	Gorgonzola, Sahne und Parmesan	9,90
Spaghetti Bolognese	Hackfleischsauce mit Tomaten	9,90

Speciale

Lasagne della casa	Bolognesesauce, Bechamel, Mozzarella und Parmesan	12,90
Ravioli alla Franciscana	Verschiedene Pilze mit Steinpilz, Hackfleisch, Tomaten, Sahne und Basilikum	12,90
Tagliatelle Delizia	Tropea-Zwiebel, Rinderstreifen, Paprika, Rinderjus und Sahne	12,90
Fettuccine al Salmone	Lachs, Spargel, Tomaten und Sahne	12,90
Tagliatelle Nere	Tintenfisch, Garnelen, Kirschtomaten, Knoblauch und Schnittlauch	12,90
Paccheri Salsiccia e Porcini	Salsiccia, Steinpilze, Kirchtomaten, Basilikum, Parmesan	12,90
Spaghetti Mediterranea	Meeresfrüchte, Weißwein, Knoblauch, Kirchtomaten, Petersilie, schwarzen Pfeffer	12,90

Risotto – Reisgerichte

		€
Risotto Zucchini e Gamberi	Garnelen, Zucchini, Knoblauch, Petersilie	13,90
Risotto Fantasia	Meeresfrüchte, Knoblauch, Weißwein, Petersilie	13,90
Risotto alla Contadina	Verschiedenes Gemüse, Butter, Parmesan, Petersilie	13,90
Risotto ai Funghi	Verschiedene Pilze mit Steinpilz, Butter, Parmesan, Petersilie	13,90

Pesce – Fisch

€

Grigliata di Pesce	Gegrillte Fischspezialitäten (400 gr.)	24,90
Frittura mista	Gemischter frittiertes Fischteller mit Calamari und Garnelen (250 gr.)	21,90
Luccio con Pancetta	Zander (250 gr.) in Pancetta Kruste mit Lauch Weißweinsauce und Kirschtomaten	21,90
Gamberoni al Brandy	Riesen Gambas in Brandy-Sauce mit Knoblauch und Petersilie	21,90
Caciucco alla Calabrese	Fischsuppe aus versch. Fischarten in Tomatensauce mit Knoblauchbrot	21,90

Alle Fischgerichte servieren wir inkl. mit Beilage oder Salat

Carne – Fleisch

€

Grigliata di Carne	Grillteller mit verschiedenen Fleischsorten (400 gr.)	22,90
Entrecôte ai Ferri	Gegrilltes Entrecôte (300 gr.)	19,90
Filetto di Vitello	Rinderfilet in grüner Pfeffersauce	19,90
Saltimbocca alla Romana	Kalbfleisch mit Salbei, Schinken in Weißweinsauce (200 gr.)	19,90
Costolette di Agnello	Lammkoteletts mit Kräutern aromatisiert, Olivenöl und Chili	19,90
Scaloppina di Vitello	In Mehl gewendete Kalbfleischscheibe mit Steinpilzen, Kirschtomaten auf Zucchinibett	19,90

Alle Fleischgerichte servieren wir inkl. mit Beilage oder Salat.

Contorni – Beilagen

€

Patate al Rosmarino	Rosmarinkartoffeln	4,90
Caponata Calabrese	Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Kartoffeln	4,90
Verdure Grigliate	Verschiedenes gegrilltes Gemüse	4,90

Dolci – Süßspeisen

€

Panna Cotta alla Fragola		4,90
Tiramisù		5,50
Profiterole (3 St.)		6,30

Alkoholfreie

		€
Coca Cola ^{1,4,5}	0,25l 0,4l	2,50 3,50
Coca Cola light ^{1,4,5,6}	0,25l 0,4l	2,50 3,50
Fanta ^{1,3}	0,25l 0,4l	2,50 3,50
Spezi ^{1,4}	0,25l 0,4l	2,50 3,50
Sprite ^{1,3}	0,25l 0,4l	2,50 3,50
Schweppes Bitter Lemon ^{1,8}	0,2l	3,00
Tafelwasser	0,4l	2,80
PLOSE Gourmet Naturell	0,25l	2,50
PLOSE Mineral Naturell	0,75l	5,50
PLOSE Gourmet Spritzig	0,25l	2,50
PLOSE Mineral Spritzig	0,75l	5,50

Säfte

		€
Apfel naturtrüb	0,25l	3,00
Rhabarber	0,25l	3,00
Johannisbeere	0,25l	3,00
Maracuja	0,25l	3,00
Mango	0,25l	3,00
Schorle	0,25l 0,4l	3,00 3,60

Warme Getränke

	€
Espresso	2,20
Espresso macchiato	2,40
Espresso doppio	3,90
Espresso corretto	3,60
Cafè	2,60
Cappuccino	2,90
Latte Macchiato	3,90

Biere

		€
König Ludwig Hell	0,5l	3,60
König Ludwig Dunkel	0,5l	3,70
König Ludwig Weißbier Hell	0,5l	3,70
König Ludwig Weißbier Dunkel	0,5l	3,70
König Ludwig Leichtes Weißbier	0,5l	3,70
König Ludwig Weißbier alkoholfrei	0,5l	3,70
Warsteiner Hell alkoholfrei	0,5l	3,70
Radler	0,5l	3,60
Russn	0,5l	3,70
Cola-Weißbier	0,5l	3,70

¹= mit Antioxidationsmittel, ²= mit Konservierungsstoffen, ³= Geschmacksverstärker, ⁴= Farbstoff, ⁵= koffeinhaltig,
⁶= enthält eine Phenylalaninquelle, ⁷= mit Taurin, ⁸= chininhaltig

Offene Weine €

Bianco – Weiss 0,2l

Chardonay 2017	4,90
Librandi Cirò 2017	5,90
Lugana Ottella 2017	6,90

Rosato – Rosé 0,2l

Librandi Cirò 2017	5,90
Primitivo Rosé 2017	6,50

Rosso – Rot 0,2l

Primitivo di Manduria 2016	4,90
Librandi Cirò 2014	5,90

	<u>0,3l</u>
Weinschorle Bianco/Rosato/Rosso	4,90

Flaschen Weine €

Bianco – Weiss 0,75l

Librandi Cirò 2017	19,90
Lugana Ottella 2017	22,90

Rosso – Rot 0,75l

Librandi Cirò	19,90
Farnese Primitivo 2016	21,90
Passo Antico, Isola dei Nuraghi, 2014	23,90

Rosato – Rosé 0,75l

Librandi Cirò	19,90
Primitivo Rosé	21,90

Aperitivi – Aperitive €

Aperol Spritz	0,3l	5,90
Aperol, Prosecco, Orangenscheibe, Eiswürfel		
Aperol Maracuja Spritz	0,3l	6,50
Aperol, Prosecco, Maracujasaft, Orangenscheibe, Eiswürfel		
Hugo	0,3l	5,90
Prosecco, Holunderblütensirup, Mineralwasser, frische Minze, Limette, Eiswürfel		
Aperitivo Rosato	0,2l	5,90
Mezzodi, Prosecco, frischer Basilikum, Eiswürfel		

Spirituosen €

Limoncello	2 cl	3,90
Vecchio Amaro del Capo	2 cl	3,90
Liquorice	2 cl	3,90
Red Bitter Caffo	2 cl	3,90
Mezzodi L'Aperitivo	2 cl	3,50
Baileys	2 cl	3,90
Sambuca Secolare	2 cl	3,90
Amaretto di Limbadi	2 cl	3,90
Grappa Caffo Morbida	2 cl	3,90
Vecchia Grappa Caffo	2 cl	4,90
Grappa Stravecchia 18 Sgnape dal Fogolar	2 cl	6,90

Prosecco €

Prosecco Frizzante	0,1l	3,50
Prosecco Aperol	0,1l	3,90
Duca del Valentino Spumante	Flasche 0,2l	6,90
Duca del Valentino Spumante	Flasche 0,75l	29,00