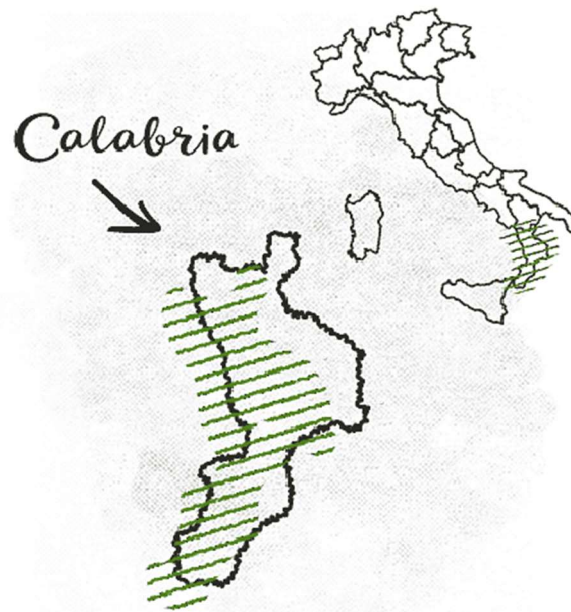


## Calabria

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 <sup>D,E</sup>	Tomatencremesuppe	5,90
Minestrone della Casa <sup>E</sup>	Italienische Gemüsesuppe	5,90
Zuppa di Patate <sup>D,E</sup>	Kartoffelsuppe mit Lauch und Trüffel Öl	5,90

## Antipasti – Vorspeisen

€

Bruschetta Classica <sup>I</sup>	3 Bruschetta mit frischen Tomaten und Knoblauch	5,90
Antipasto della Casa <sup>2,3,B,C,D,G,L</sup>	Verschiedene Käse- und Salamisorten aus Kalabrien, Aubergine, getrocknete Tomaten und Nduja	14,90
Formaggio Misto <sup>2,D</sup>	Variation aus verschiedenen italienischen Hartkäsesorten	14,90
Carpaccio Fresco di Vitello <sup>2,D,K,L</sup>	Frisches Rinder Carpaccio mit Rucola, Pinienkernen, Kirschtomaten und Parmesan	14,90
Insalata di Polipo <sup>B,C,E</sup>	Oktopus Salat mit Oliven, Sellerie, Karotten, und Kartoffeln in Salsa Limone	18,90

## Insalate – Salate

€

Insalata Verde <sup>L</sup>	Grüner Salat	4,90
Insalata Mista <sup>L</sup>	Grüner Salat, Tomaten, Gurken, Karotten	5,90
Insalata di Pomodori <sup>L</sup>	Tomatensalat mit roten Zwiebeln, Oliven und Crema Balsamico	6,90
Insalata Rucola e Parmigiano <sup>2,D,L</sup>	Rucola Salat, Kirschtomaten, Pinienkerne und Parmesanflocken	11,90
Insalata Tonno <sup>A,B,L</sup>	Gemischter Salat, Thunfisch, Tomaten, rote Zwiebeln, Ei, Oliven	11,90
Insalata Caprese <sup>D</sup>	Büffelmozzarella, Tomaten und Basilikum	11,90
Insalata Deliziosa <sup>2,L</sup>	Großer gemischter Salat, rote Zwiebeln, gegrilltes Gemüse und Parmesanflocken	13,90
Insalata Calabrese <sup>A,B,I,L</sup>	Tomaten, Thunfisch, Gurken, Büffelmozzarella, Oliven, Paprika, rote Zwiebeln	13,90

## Pizze – Classiche

aus dem Holzofen ca. 34 cm ø

€

Focaccia <sup>D</sup>	Pizzabrot mit Olivenöl und Rosmarin	4,90
Margherita <sup>D,I'</sup>	Tomaten, Mozzarella und Basilikum	8,90
Salami <sup>8,17,D,I'</sup>	Tomaten, Mozzarella, Salami	11,90
Napoli <sup>6,8,D,G,I'</sup>	Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern	11,90
Regina <sup>8,17,D,I'</sup>	Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons	11,90
Quattro Stagioni <sup>6,8,17,D,I'</sup>	Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Artischocken, Champignons, Oliven	11,90
Tonno e Cipolla <sup>B,D,I'</sup>	Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebeln, Basilikum	11,90
Quattro Formaggi <sup>D,I'</sup>	Tomaten, Mozzarella, Parmesan, Gorgonzola, Scamorza	11,90
Capricciosa <sup>6,8,17,D,I'</sup>	Tomaten, Mozzarella, Salami, Artischocken, Oliven, Paprika	11,90
Parma <sup>8,17,D,I'</sup>	Tomaten, Mozzarella, Rucola, Schinken tipo Parma, Parmesan	11,90
Vegetariana <sup>D,I'</sup>	Tomaten, Mozzarella, gegrilltes Gemüse, Knoblauch	11,90
Hawaii <sup>2,D,I'</sup>	Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Ananas	11,90
Pollo <sup>8,17,D,I'</sup>	Tomaten, Mozzarella, Geflügelsalami, Peperoni	11,90
Diavola <sup>6,8,17,D,I'</sup>	Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami aus Kalabrien, Basilikum, Kirschtomaten	11,90

## Extras für die Classiche (je zusätzlicher Artikel):

1,00 €: Champignons, Kapern, Oliven, Zwiebeln, Peperoni, Mais

2,00 €: Ananas, Artischocken, Pinienkerne, Auberginen, Rucola, Zucchini, Spinat, Kirchtomaten, Paprika,

3,00 €: Sardellen, Salami, extra Mozzarella, Gorgonzola, Ziegenkäse, Thunfisch, Schinken, scharfer Salami, Parmesan, getrocknete Tomaten, Schinken tipo Parma, Nduja

5,00 €: Trüffel, Büffelmozzarella

## Speciali

Keine Variationen möglich (die Pizzen werden nicht verändert)

Calabrese <sup>6,8,17,D,I'</sup>	Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami aus Kalabrien, Ziegenkäse und Feige	16,90
Silana <sup>8,17,D,I'</sup>	Tomaten, Mozzarella, frische Salsiccia Calabrese, Steinpilze, Kirschtomaten	16,90
Tropea <sup>B,C,D,I',N</sup>	Tomaten, Mozzarella, verschiedene marinierte Meeresfrüchte	16,90
Spilinga <sup>6,8,17,D,I'</sup>	Tomaten, Mozzarella, Nduja, Auberginen, Kirschtomaten, Parmesan	16,90
Vibo Pizzo <sup>D,I'</sup>	Tomaten, Bufala, Champignons, Oliven, Trockene Tomaten, rote Zwiebeln	16,90
Cosenza <sup>B,D,I'</sup>	Tomaten, Mozzarella, frischer Lachs und Spinat	16,90
Monte Poro <sup>8,17,D,I'</sup>	Tomaten, Mozzarella, Aubergine, Pecorino, Pancetta, Oliven	16,90
Capo Vaticano <sup>8,17,D,I'</sup>	Mozzarella, geriebene Kartoffeln, Pancetta, Rucola, Brie und getrocknete Tomaten	16,90
Briatico <sup>D,I',L</sup>	Tomaten, Mozzarella, Rucola, Büffelmozzarella, Schinken tipo Parma und Kirschtomaten mit Crema Balsamico	16,90
Paravati <sup>8,17,D,I'</sup>	Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Spinat, Kirchtomaten und Pinienkerne	16,90
Vibo Marina <sup>D,I'</sup>	Calzone Pizza mit Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons, Zucchini, Thunfisch, rote Zwiebeln	16,90

Falls Sie einen Artikel aus der Speciali nicht wünschen, bleibt der Preis gleich, die Pizza wird dennoch zu Ihren Gunsten belegt !!!

## La Pasta – Classica

		€
Spaghetti al fior di Basilico <sup>E.I'</sup>	Tomatensauce und frischer Basilikum	8,90
Spaghetti Aglio e Olio <sup>I'</sup>	Knoblauch, Öl, Peperoncino und Petersilie	8,90
Spaghetti alla Scarpara <sup>D.E.I'</sup>	Tomaten, Knoblauch, Oregano und Parmesan	10,90
Rigatoni all'Amatriciana <sup>E.I'</sup>	Pancetta, rote Zwiebeln und Basilikum	10,90
Spaghetti alla Carbonara <sup>A.D.I'</sup>	Pancetta, rote Zwiebeln, Ei, Parmesan, Petersilie und Sahnesauce	10,90
Rigatoni al Forno <sup>8.17.D.I'</sup>	Erbsen, Schinken, Mozzarella, Tomaten, Sahne	10,90
Penne Arrabiata <sup>D.E.I'</sup>	Tomaten, Parmesan, Peperoncino, Knoblauch, Petersilie	10,90
Penne Emiliana <sup>8.17.D.I'</sup>	Schinken, Erbsen, Pilzen in Sahnesauce	10,90
Spaghetti Tonno e Cipolla <sup>B.D.I'</sup>	Thunfisch, Zwiebeln und Oliven	10,90
Gnocchi Cacio e Pepe <sup>D.I'</sup>	Butter, Parmesan und Pfeffer	10,90
Gnocchi al Gorgonzola <sup>D.I'</sup>	Gorgonzola, Sahne und Parmesan	10,90
Spaghetti Bolognese <sup>E.I'</sup>	Hackfleischsauce mit Tomaten	10,90

## Speciale

Lasagne della casa <sup>D.E.I'</sup>	Bolognesesauce, Bechamel, Mozzarella und Parmesan	13,90
Ravioli alla Franciscana <sup>D.E.I'</sup>	Verschiedene Pilze mit Steinpilz, Hackfleisch, Tomaten, Sahne und Basilikum	13,90
Tagliatelle Delizia <sup>B.D.E.I'</sup>	Rote Zwiebel, Rinderstreifen, Paprika, Rinderjus und Sahne	13,90
Fettuccine al Salmone <sup>D.E.I'</sup>	Lachs, Spargel, Tomaten und Sahne	13,90
Tagliatelle Nere <sup>B.C.I'.N</sup>	Tintenfisch, Garnelen, Kirschtomaten, Knoblauch und Schnittlauch	13,90
Paccheri Salsiccia e Porcini <sup>D.E.I'</sup>	Salsiccia, Steinpilze, Kirchtomaten, Basilikum, Parmesan	13,90
Spaghetti Mediterranea <sup>B.C.I'.N</sup>	Meeresfrüchte, Weißwein, Knoblauch, Kirchtomaten, Petersilie, schwarzen Pfeffer	13,90

## Risotto – Reisgerichte

		€
Risotto Zucchini e Gamberi <sup>B.C.I'.N</sup>	Garnelen, Zucchini, Knoblauch, Petersilie	14,90
Risotto Fantasia <sup>B.C.I'.N</sup>	Meeresfrüchte, Knoblauch, Weißwein, Petersilie	14,90
Risotto alla Contadina <sup>D.I'</sup>	Verschiedenes Gemüse, Butter, Parmesan, Petersilie	14,90
Risotto ai Funghi <sup>D.I'</sup>	Verschiedene Pilze mit Steinpilz, Butter, Parmesan, Petersilie	14,90

## Pesce – Fisch

€

Grigliata di Pesce <sup>B,C,N</sup>	Gegrillte Fischspezialitäten (400 gr.)	33,90
Frittura mista <sup>B,C,N</sup>	Gemischter frittiertes Fischteller mit Calamari und Garnelen (250 gr.)	25,90
Luccio con Pancetta <sup>B</sup>	Zander (250 gr.) in Pancetta Kruste mit Lauch Weißweinsauce und Kirschtomaten	25,90
Gamberoni al Brandy <sup>C</sup>	Riesen Gambas in Brandy-Sauce mit Knoblauch und Petersilie	25,90
Caciucco alla Calabrese <sup>B,C,N</sup>	Fischsuppe aus versch. Fischarten in Tomatensauce mit Knoblauchbrot	25,90

Alle Fischgerichte servieren wir inkl. mit Beilage oder Salat

## Carne – Fleisch

€

Grigliata di Carne	Grillteller mit verschiedenen Fleischsorten (400 gr.)	29,90
Entrecôte ai Ferri	Gegrilltes Entrecôte (300 gr.)	24,90
Filetto di Vitello <sup>D</sup>	Rinderfilet in grüner Pfeffersauce	24,90
Salsiccia alla Calabrese <sup>B,17</sup>	Salsiccia mit roten Zwiebeln, Kirschtomaten und Basilikum in Tomatensoße	24,90
Costolette di Agnello	Lammkoteletts mit Kräutern aromatisiert, Olivenöl und Chili	24,90
Scaloppina ai Funghi Porcini <sup>I</sup>	In Mehl gewendete Rinderfilet mit Steinpilzen, Kirschtomaten auf Zucchinibett	24,90

Alle Fleischgerichte servieren wir inkl. mit Beilage oder Salat.

## Contorni – Beilagen

€

Patate al Rosmarino	Rosmarinkartoffeln	5,90
Caponata Calabrese	Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Kartoffeln	5,90
Verdure Grigliate	Verschiedenes gegrilltes Gemüse	5,90

## Dolci – Süßspeisen

€

Panna Cotta alla Fragola <sup>D</sup>		5,90
Tiramisù <sup>A,D,I</sup>		6,50
Profiterole (3 St.) <sup>A,D,I</sup>		7,30

## Alkoholfreie Getränke

	€	€
Coca Cola <sup>1,2,12</sup>	0,2l	2,90
	0,4l	3,90
Coca Cola light <sup>1,2,12</sup>	0,2l	2,90
	0,4l	3,90
Fanta <sup>1,2</sup>	0,2l	2,90
	0,4l	3,90
Spezi <sup>1,2,12</sup>	0,2l	2,90
	0,4l	3,90
Sprite <sup>1,2</sup>	0,2l	2,90
	0,4l	3,90
Schweppes Bitter Lemon <sup>3,13</sup>	0,2l	3,90
Tafelwasser	0,4l	2,90
PLOSE Gourmet Naturell	0,25l	2,90
PLOSE Mineral Naturell	0,75l	6,50
PLOSE Gourmet Spritzig	0,25l	2,90
PLOSE Mineral Spritzig	0,75l	6,50

## Säfte

	€	€
Apfel naturtrüb <sup>1,2</sup>	0,2l	3,50
Rhabarber <sup>1,2</sup>	0,2l	3,50
Johannisbeere <sup>1,2</sup>	0,2l	3,50
Maracuja <sup>1,2</sup>	0,2l	3,50
Mango <sup>1,2</sup>	0,2l	3,50
Schorle <sup>1,2</sup>	0,2l	3,00
	0,4l	3,90

## Warme Getränke

	€
Espresso	2,40
Espresso macchiato <sup>D</sup>	2,60
Espresso doppio	4,30
Espresso corretto <sup>G</sup>	4,60
Cafè	3,60
Cappuccino <sup>D</sup>	3,60
Latte Macchiato <sup>D</sup>	4,90

## Biere

	€	€
König Ludwig Hell <sup>P</sup>	0,5l	4,30
König Ludwig Dunkel <sup>P</sup>	0,5l	4,30
König Ludwig Weißbier Hell <sup>P</sup>	0,5l	4,30
König Ludwig Weißbier Dunkel <sup>P</sup>	0,5l	4,30
König Ludwig Leichtes Weißbier <sup>P</sup>	0,5l	4,30
König Ludwig Weißbier alkoholfrei <sup>P</sup>	0,5l	4,30
Paulaner Hell alkoholfrei <sup>P</sup>	0,5l	4,30
Radler <sup>1,9,P</sup>	0,5l	4,30
Russn <sup>1,9,P</sup>	0,5l	4,30
Cola-Weißbier <sup>1,2,12,P</sup>	0,5l	4,30

### Allergenkennzeichnung

A = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, B = Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse, C = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, D = Milch und Milcherzeugnisse, E = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, F = Sesamsamen und Sesamenerzeugnisse, G = Schwefeldioxid und Sulfite, H = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, I = Glutenhaltiges Getreide (Weizen <sup>I</sup>, Gerste <sup>P</sup>, Roggen <sup>I</sup>, Hafer <sup>I</sup>, Dinkel <sup>P</sup>, Kamut <sup>P</sup>), J = Lupinen und Lupinenerzeugnisse, K = Schalenfrüchte und Schalenfrüchterezeugnisse (Mandeln <sup>K1</sup>, Haselnüsse <sup>K2</sup>, Walnüsse <sup>K3</sup>, Kaschunüsse <sup>K4</sup>, Paranüsse <sup>K5</sup>, Pistazien <sup>K6</sup>, Macadamia <sup>K7</sup>, Pecannüsse <sup>K8</sup>), L = Senf und Senferzeugnisse, M = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse, N = Weichtiere und Weichtiereerzeugnisse

### Lebensmittel-Zusatzstoffe

I = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungstoffen, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärkern, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = gewachst, 8 = mit Phosphat, 9 = mit Süßungsmitteln, (kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken) Io = enthält eine Phenylalaninquelle, II = Milcheiweiß, I2 = koffeinhaltig, I3 = chininhaltig, I4 = „taurinhaltig, I5 = gentechnisch verändert, I6 = mit Tartrazin, (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen), I7 = Nitritpökelsalz, Nitrat, I8 = Säuerungsmittel

Vorsichtshalber weisen wir unsere von Allergien und Unverträglichkeiten betroffenen Gäste darauf hin, dass unsere Speisen und Getränke Spuren von Schalenfrüchten, Sellerie, Lupine, glutenhaltiges Getreide und Sulfite enthalten können.

## Offene Weine €

### Bianco – Weiss 0,2l

Chardonnay <sup>G</sup>	5,90
Librandi Cirò <sup>G</sup>	6,90
Lugana Ottella <sup>G</sup>	7,90

### Rosato – Rosé 0,2l

Librandi Cirò 2018 <sup>G</sup>	6,90
---------------------------------	------

### Rosso – Rot 0,2l

Primitivo di Puglia <sup>G</sup>	5,90
Librandi Cirò <sup>G</sup>	6,90

	0,3l
Weinschorle Bianco/Rosso <sup>G</sup>	5,90

## Flaschen Weine €

### Bianco – Weiss 0,75l

Librandi Cirò <sup>G</sup>	21,90
Lugana Ottella <sup>G</sup>	29,90
Librandi Critone Val di Neto <sup>G</sup>	34,90

### Rosso – Rot 0,75l

Librandi Cirò <sup>G</sup>	21,90
Farnese Primitivo <sup>G</sup>	25,90
Librandi Magno Megonio <sup>G</sup>	34,90

### Rosato – Rosé 0,75l

Librandi Cirò <sup>G</sup>	21,90
----------------------------	-------

## Aperitivi – Aperitive €

<b>Aperol Spritz</b>	0,3l	6,90
Aperol, Prosecco, Orangenscheibe, Eiswürfel		
<b>Aperol Maracuja Spritz</b>	0,3l	7,50
Aperol, Prosecco, Maracujasaft, Orangenscheibe, Eiswürfel		
<b>Hugo</b>	0,3l	6,90
Prosecco, Holunderblütensirup, Mineralwasser, frische Minze, Limette, Eiswürfel		
<b>Aperitivo Rosato</b>	0,2l	6,90
Mezzodi, Prosecco, frischer Basilikum, Eiswürfel		

## Spirituosen €

Limoncello <sup>G</sup>	2 cl	4,40
Vecchio Amaro del Capo <sup>G</sup>	2 cl	4,40
Liquorice	2 cl	4,40
Ramazzotti	2 cl	4,40
Avena	2 cl	4,40
Crodino	2 cl	4,40
Martini Bianco <sup>G</sup>	2 cl	4,40
Baileys <sup>1,2.G</sup>	2 cl	4,40
Sambuca Secolare <sup>G</sup>	2 cl	4,40
Amaretto di Limbadi <sup>G</sup>	2 cl	4,40
Grappa Caffo Morbida <sup>G</sup>	2 cl	4,40
Vecchia Grappa Caffo <sup>G</sup>	2 cl	5,90
Grappa Stravecchia 18 Sgnape dal Fogolar <sup>G</sup>	2 cl	7,90

## Prosecco €

Prosecco Frizzante <sup>G</sup>	0,1l	3,90
Prosecco Aperol <sup>G</sup>	0,1l	4,90
Duca del Valentino Spumante <sup>G</sup>	0,1l	6,90
Duca del Valentino Spumante <sup>G</sup>	Flasche 0,75l	35,00