

La Bella Sicilia

RISTORANTE PIZZERIA



SPEISEKARTE

Höhenkirchen - Siegersbrunn



WOCHENKARTE



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 | | |

RISTORANTE BELLA SICILIA AM MITTAG

UNSER TÄGLICHES ANGEBOT FÜR SIE:

Mittagsmenü *

JEDE PIZZA ODER JEDES PASTA - GERICHT
(VON DER SPEISEKARTE)

INKL. EINEM KLEINEN GEMISCHTEN SALAT

NUR € 9,50

INKL. ESPRESSO ODER SCHNAPS

La Bella Sicilia
RISTORANTE PIZZERIA



* Feiertage ausgenommen (Dienstag RUHETAG)

MONTAG BIS FREITAG

GLI ANTIPASTI VORSPEISEN

MOZZARELLA CON POMODORO ^M Mozzarella mit Tomaten	€ 9,90
MOZZARELLA CON TONNO, POMODORO E CIPOLLA ^{M,E} Mozzarella mit Thunfisch, Tomaten und Zwiebeln	€ 10,50
ANTIPASTO DELLA VETRINA Gemischte Vorspeisen aus der Vitrine	€ 9,90
ANTIPASTO ITALIANO ^{M,F,2} Parmaschinken, Salami, Oliven und verschiedene Käsesorten	€ 12,50
ANTIPASTO DI PESCE ^{E,N} Meeresfrüchtesalat	€ 13,90
CARPACCIO ALLA SICILIANA ^M Rohes Rindfleisch mit Zitrone, Olivenöl, Parmesan und Rucola	€ 13,90
BRUSCHETTA ^G Gebackenes Brot mit Tomaten	€ 6,90
BRUSCHETTA SICILIANA ^G Gebackenes Brot mit Caponata (Auberginen, Oliven, Kapern, Sellerie)	€ 7,50



LE INSALATE SALATE



INSALATA VERDE ^D
Grüner Salat

€ 5,50

INSALATA MISTA ^D
Gemischter Salat

€ 6,50

INSALATA di POMODORI ^D
Tomatensalat mit Zwiebeln

€ 6,50

INSALATA di CETRIOLI ^D
Gurkensalat

€ 5,90

INSALATA CAPRICCIOSA ^{M,E,D,A}
Thunfisch, Mozzarella,
Vorderschiken^{3,4,5}, Ei, Oliven² und Zwiebeln

€ 11,50

INSALATA SICILIANA ^{M,E,D,A}
Thunfisch, Mozzarella, Vorderschinken^{3,4,5}, Ei, Oliven²,
Zwiebeln und Mais

€ 11,90

LE ZUPPE SUPPEN

MINISTRONE ^{1,3}
Italienische Gemüsesuppe

€ 6,50

CREMA DI POMODORO ^M
Tomatencremesuppe

€ 6,50

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 € 8,90
mit Tomatensoße
- Spaghetti BOLOGNESE ^{G,F} € 10,90
mit Fleischsoße
- Spaghetti AGLIO & OLIO ^G € 10,50
mit Knoblauch und Öl ²(scharf)
- Spaghetti AL PESTO ^{G,M,B2} € 10,90
mit Basilikumsoße
- Spaghetti ALLA SICILIANA ^G € 10,90
mit Auberginen in Tomatensoße
- Spaghetti MARINARA ^{G,E,F,I} € 12,90
mit Meeresfrüchten⁴
- Spaghetti CARBONARA ^{G,A,M} € 10,90
mit Speck ^{4,5} und Ei
- Spaghetti AMATRICIANA ^G € 10,90
mit Zwiebeln und Speck^{4,5} in Tomatensoße

RIGATONI

- Rigatoni AL GORGONZOLA ^{G,M} € 10,90
in Gorgonzolasoße
- Rigatoni PAESANA ^{G,M} € 10,90
mit Parmesan, scharfer Salami^{4,5}
und Knoblauch in Tomatensoße
- Rigatoni CASA ^{G,M} € 10,90
mit Vorderschinken^{3,4,5}, Champignons
und Knoblauch in Tomatensoße
- Rigatoni QUATTRO FORMAGGI ^{G,M} € 10,90
mit vier verschiedenen Käsesorten
- Rigatoni ALL' ARRABBIATA ^G € 10,90
mit Knoblauch in scharfer Tomatensoße
- Rigatoni AL FORNO ^{G,M} € 11,50
mit Vorderschinken^{3,4,5}, Champignons
in Tomatensahnesoß mit Käse überbacken

LE PASTE NUDELGERICHTE

ALLE NUDELGERICHTE IN KLEIN KOSTEN 20% WENIGER.

TORTELLINI GEFÜLLTE MIT FLEISCH

Tortellini PANNA E PROSCIUTTO ^{G,M} € 10,90
mit Vorderschinken^{3,4,5} in Sahnesoße

TAGLIATELLE

Tagliatelle AI SCAMPI ^{G,E,N} € 14,90
(nicht im Mittagsmenü erhältlich)

Tagliatelle AL SALMONE ^{G,M,E,A} € 13,90
mit Lachs

Tagliatelle AI PORCINI ^{A,G,M} € 12,50
mit Steinpilzen

Tagliatelle EMILIANA ^{A,G,M} € 12,50
mit Vorderschinken^{3,4,5}, Champignons und Erbsen in Sahnesoße

PASTA AL FORNO

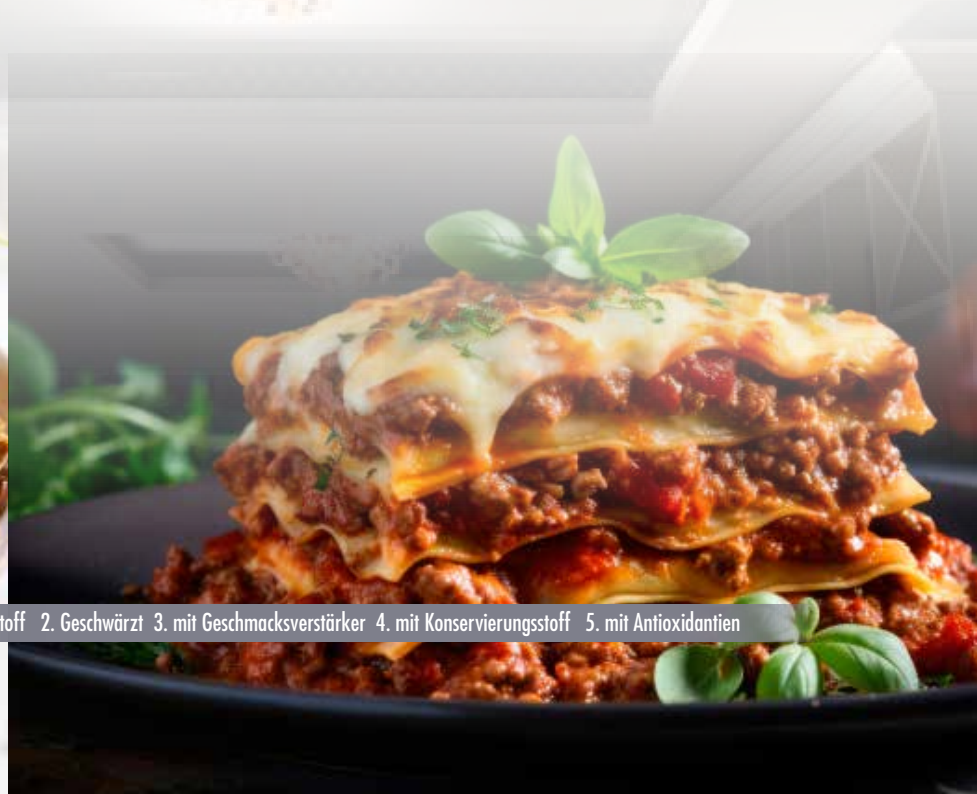
LASAGNE al Forno ^{A,G,M} € 11,90

CANNELLONI al Forno ^{A,G,M} € 11,90

RISOTTI REISGERICHTE

Risotto AI FUNGHI ^M € 11,90
mit Champignons

Risotto ALLA MARINARA ^{N,4} € 13,90
mit Meeresfrüchten



1. mit Farbstoff 2. Geschwärtz 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	€ 9,50
Pizza SALAME ^{G,M,3,5} mit Salami	€ 11,50
Pizza FUNGHI ^{G,M} mit Champignons	€ 11,50
Pizza PROSCIUTTO ^{G,M,3,4,5} mit Vorderschinken	€ 11,50
Pizza REGINA ^{G,M,3,4,5} mit Vorderschinken und Champignons	€ 11,90
Pizza TONNO E CIPOLLA ^{G,M,E} mit Thunfisch und Zwiebeln	€ 12,90
Pizza CAPRICCIOSA ^{G,M,2,3,4,5} mit Vorderschinken, Artischocken, Paprika und Oliven	€ 12,90
Pizza QUATTRO STAGIONI ^{G,M,3,4,5} mit Salami, Champignons, Vorderschinken und Peperoni	€ 12,90
Pizza PARMA ^{G,M} mit Mozzarella, italienisch roher Schinken, Rucola und Parmesan	€ 13,90
Pizza SICILIANA ^{G,M} mit Sardellen	€ 11,90
Pizza VERDE ^{G,M,3,4,5} mit Spinat, Vorderschinken und Knoblauch	€ 11,90



LE PIZZE



ALLE PIZZEN WERDEN MIT MOZZARELLA UND TOMATEN BELEGT.

Pizza DELLA CASA ^{G,M,A,3,5} mit Salami, Paprika, Artischocken und Ei	€ 12,90
Pizza CONTADINA ^{G,M,3,5} mit Scharfersalami, Ziegenkäse, Käse, Rucola	€ 13,90
Pizza BUFALINA ^{G,M,3,5} mit Cocktail Tomate, Büffel Mozzarella, Rucola	€ 13,90
Pizza FRUTTI DI MARE ^{G,M,E,I,N,4} mit Meeresfrüchten	€ 13,90
Pizza HAWAII ^{G,M,3,4,5} mit Vorderschinken und Ananas	€ 11,90
Pizza MELANZANE ^{G,M} mit Auberginen und Basilikum	€ 12,50
Pizza GAMBERETTI ^{G,M,N} mit Krabben	€ 13,50
Pizza VEGETARIANA ^{G,M} mit verschiedenen Gemüse	€ 12,50
Pizza QUATTRO FORMAGGI ^{G,M} mit vier verschiedenen Käsesorten	€ 12,50
Pizza DIAVOLO ^{G,M,3,5} mit scharfer Salami	€ 11,50
Pizza CALZONE ^{G,M,3,4,5} mit Salami, Champignons und Vorderschinken	€ 12,50
Pizza PANE ^G Pizzabrot	€ 5,90

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. Geschwärzt 3. mit Geschmacksverstärker 4. mit Konservierungsstoff 5. mit Antioxidantien

LA CARNE FLEISCHGERICHTE

ALLE FLEISCHGERICHTE WERDEN MIT TAGESBEILAGEN SERVIERT.

SCALOPPINA al Gorgonzola ^{G,M} Kalbsmedaillons in Gorgonzolasoße	€ 24,90
SCALOPPINA al Vino Bianco ^{G,M} Kalbsmedaillons in Weißweinssoße	€ 24,90
SCALOPPINA alla Romana ^{G,M,3,4,5} Kalbsmedaillons mit Vorderschinken und Salbei	€ 24,90
COTOLETTA alla Milanese ^{G,M,A} Paniertes Wiener Schnitzel vom Kalb	€ 18,90
COTOLETTA Bolognese vom Kalb ^{G,M,A,3,4,5} Mit Vorderschinken und Mozzarella überbacken	€ 23,90
COSTATA di Manzo al Pepe ^{G,M} Rinderlende in Pfeffersahnesoße	€ 26,90
COSTATA di Manzo ai Funghi ^{G,M} Rinderlende in Champignonsahnesoße	€ 26,90



CARNE AI FERRI FLEISCHE VOM GRILL

COSTATA di Manzo ai ferri Rinderlende vom Grill	€ 25,90
PAILLARD ai ferri Kalbsschnitzel vom Grill, naturbelassen	€ 19,90
RINDERFILET ai ferri Rinderfilet vom Grill	200 gr. € 32,90

IL PESCE FISCHGERICHTE

ALLE FISCHGERICHTE WERDEN MIT SALAT SERVIERT.

PESCE SPADA ai ferri ^E Schwertfisch vom Grill	€ 24,90
PESCE SPADA alla Siciliana ^{G,E} Schwertfisch mit Kapern, Oliven, Sellerie, Zwiebeln und frischen Tomaten	€ 25,90
CALAMARI fritti ^{G,E} Gebackener Tintenfisch	€ 20,90
CALAMARI ai ferri ^E Tintenfisch vom Grill	€ 20,90
GAMBERI ai ferri ^E Riesengarnelen vom Grill	€ 26,90
GAMBERI alla Diavola ^{G,E} Riesengarnelen, scharf	€ 26,90
PESCE MISTO ai ferri ^E Gemischter Fischteller vom Grill	€ 29,90



DESSERT NACHSPEISE

EINE KUGEL EIS ^M	€ 1,50
TIRAMISÙ ^{G,M,A}	€ 6,50
TARTUFO NERO ^M	€ 6,50
PANNA COTTA ^M	€ 6,50
CANNOLO SICILIANO ^{M,G}	€ 6,50

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

WARME GETRÄNKE

Tasse Kaffee	€ 2,90
Cappuccino	€ 3,50
Latte Macchiato	€ 3,90
Espresso	€ 2,30
Doppio Espresso	€ 3,50
Espresso Corretto	€ 4,20
Tasse Tee	€ 3,50



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

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

SÄFTE

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

KONZETRAT

Johannisbeer-Nektar, Mangosaftkonzetrat, Rhabarberkonzetrat, Maracujasaftkonzetrat	0,30 l	€ 3,90
---	--------	--------

SCHORLEN

Orangen, Apfel, Johannisbeer, Trauben, Rhabarber, Mango, Maracujasaft	0,30 l	€ 3,50	0,50 l	€ 4,30
--	--------	--------	--------	--------

LE BEVANDE GETRÄNKE

BIER

Helles vom Fass	0,30 l	€ 3,60	0,50 l	€ 4,50
Dunkles Bier			0,50 l	€ 4,50
Pils	0,30 l	€ 3,90		
Hefeweißbier			0,50 l	€ 4,50
Dunkles Weißbier			0,50 l	€ 4,50
Leichtes Weißbier			0,50 l	€ 4,50
Radler	0,30 l	€ 3,60	0,50 l	€ 4,50
Russen			0,50 l	€ 4,50
Cola Weizen ^{1,6}			0,50 l	€ 4,50
Kellerbier			0,50 l	€ 4,50

APERITIV

Glas Prosecco DOC	0,10 l	€ 6,50
Campari Soda oder Spritz ¹	4 cl	€ 6,90
Campari mit Orangensaft ¹	4 cl	€ 6,90
Aperol Spritz	0,25 l	€ 6,90
Aperitivo Amore Mio	0,25 l	€ 6,90
<i>Prosecco, Ramazzotti Rosato, Soda</i>		
Hugo	0,25 l	€ 6,90
Crodino (alkoholfrei)	0,10 l	€ 3,90
San Bitter Rosso (alkoholfrei)	0,10 l	€ 3,90

SPIRITUOSEN

Amaretto 28%	2 cl	€ 3,20
Averna 34%	2 cl	€ 3,90
Ramazzotti 30%	2 cl	€ 3,90
Sambuca 42%	2 cl	€ 3,90
Grappa della Casa 40%	2 cl	€ 5,90
Vecchio Amaro del Capo 35%	2 cl	€ 3,90
Limoncello 30%	2 cl	€ 3,90



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

I VINI APERTI OFFNER WEIN

VINO ROSSO ROTWEIN

Montepulciano d' Abruzzo D.O.C.	Glas 0,10 l	€ 3,20	0,25 l	€ 5,90
Lambrusco I.G.T.	Glas 0,10 l	€ 3,20	0,25 l	€ 5,90
Nero d' Avola	Glas 0,10 l	€ 3,20	0,25 l	€ 5,90
Ripasso della Valpolicella D.O.C.	Glas 0,10 l	€ 5,10	0,25 l	€ 9,90
Primitivo di Manduria	Glas 0,10 l	€ 4,90	0,25 l	€ 8,90
Rotweinschorle			0,25 l	€ 3,90
			0,50 l	€ 5,90

VINO BIANCO WEIßWEIN

Pinot Grigio I.G.T.	Glas 0,10 l	€ 3,20	0,25 l	€ 5,90
Chardonnay I.G.T.	Glas 0,10 l	€ 3,20	0,25 l	€ 5,90
Lugana	Glas 0,10 l	€ 4,90	0,25 l	€ 8,90
Grillo di Sicilia	Glas 0,10 l	€ 4,50	0,25 l	€ 8,50
Weißweinschorle			0,25 l	€ 3,90
			0,50 l	€ 5,90

VINO ROSÉ ROSÉWEIN

Roséwein	Glas 0,10 l	€ 3,20	0,25 l	€ 5,90
----------	-------------	--------	--------	--------



I VINI IN BOTTIGLIA

VINI BIANCHI WEISSWEINFLASCHEN

Grillo DOC

Flasche 0,75 l € 28,90

Sicilia

100% Bio-Grillo-Trauben.

6 Monate Reifung im Tank aus Stahl, davon 1 auf den Hefen, dann in Flasche. Passende Speisen zu Gerichten sind angegeben basierend auf Fisch, ausgezeichnet als Aperitif.

Zurrica DOC

Flasche 0,75 l € 28,90

Sicilia

Trauben Chardonnay 70%, Sauvignon Blanc 30%.

4 Monate Reifung im Stahltank, 2 Monate auf der Hefe, dann in der Flasche. Paarungen mit blauem Fisch und Schalentieren, ersten Gängen auf Fischbasis oder saisonales Gemüse.

Sinestesia DOC

Flasche 0,75 l € 29,90

Sicilia

Sauvignon Blanc-Trauben 100% biodynamisch.

Reifung im Tank Stahl seit 6 Monaten, davon sind 4 vergangen auf den feinen Heferesten, dann hinein Flasche.

Angegebene Paarungen zu den Gerichten a feine und schmackhafte Fischbasis, Schalentiere und Meeresfrüchte, Käse, Impfstoffe und mittelreife Schafe.

Baccante Biodinamico DOC

Flasche 0,75 l € 31,90

Sicilia

100% biodynamische Chardonnay-Trauben.

3 Monate lang über Liege gereift wöchentliche Batonage.

12 Monate Ausbau im Barrique, 6 Monate Flasche (ungefiltert).

Paarungen Komplexer Wein und elegant. Es kann zunächst angegangen werden mit Gemüse, Risotto mit Pilzen, weißes Fleisch, aber auch Käse weich und leicht gewürzt.

Bello Mio Zibibbo IGT

Flasche 0,75 l € 28,90

Sicilia

100 % Zibibbo-Trauben.

"Bello Mio" ist der Name eines duftenden Weins, üppig und zugleich neu und zart mit dem Duft seiner Orangenblüten.

Lumière Chardonnay DOC

Flasche 0,75 l € 29,90

Sicilia

100% Chardonnay-Trauben.

Chardonnay ist eine alte Rebsorte von unbestrittener Eleganz.

Seine typischen Düfte von Vanille, Banane und Tabak gehen mit den erfrischenderen Noten von Orangenblüten, Feigen und Gewürzen einher. Der Mund ist voll, lang und mit einem herzhaften Abgang.

I VINI IN BOTTIGLIA



VINI BIANCHI WEISSWEINFLASCHEN

Lugana Ca' dei Frati DOC

Flasche 0,75 l € 31,90

Veneto

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.

Lugana Gocce d'Oro

Flasche 0,75 l € 29,90

Veneto

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

Villa Spadara Bianco

Flasche 0,75 l € 29,90

Ischia - Campania

50% Biancolella-Traube, 50% Forastera-Traube.
Gewonnen aus Weinbergen in privilegierter Lage auf dem Weingut in Fiorio d'Ischia.
Es passt gut zu traditionellen Bauerngerichten wie Nudeln, Bohnen und Fisch.

Punta del Felice

Flasche 0,75 l € 29,90

Ischia - Campania

60% Biancolella-Traube, 40% Falanghina-Traube.
Dieser Weißwein wird aus Weinbergen gewonnen, die ein besonderes Mikroklima genießen. eine Verbindung zwischen Land und Meer.
Es passt ideal zu Fisch und Schalentieren.

Larghe Arneis DOC

Flasche 0,75 l € 29,90

Piemonte

100% Arneis-Traube.
Der 2020 Langhe Arneis beginnt mit unglaublich frischen Aromen von Pfirsich, Aprikose, Zitrus, Akazienbluten und zerstoßenen Steinen, die alleim Glas platzen. Es gibt ein wunderbares Gesamtgefühl für Balance und Prazision am Gaumen und bis in den langen, köstlichen Abgang. Knackig und lebendig.

Gavi DOCG

Flasche 0,75 l € 31,90

Piemonte

100% Cortese-Traube.
Der Gavi del Comune di Gavi DOCG 2019 von Scrimaglio wird aus reinen Cortese-Trauben hergestellt, die in den eigenen Weinbergen ausgewählt und geernet werden. Die Gärung und Verfeinerung erfolgt in Stahl, um die Aromen und die Frische des Geschmacks zu bewahren.
Ein perfekter Weißwein für gesellige Momente. Im Glas leuchtendes Strohgelb mit grünlichen Reflexen.

I VINI IN BOTTIGLIA

VINI ROSSI ROTWEINFLASCHEN

Lepus Rosso

Flasche 0,75 l € 31,90

Ischia-Campania

80% Per'e Palumm, 20% Aglianico.

Leporiden (vom lateinischen Lepus) sind eine Familie hasenähnlicher Säugetiere, zu der mehrere Arten gehören, darunter auch die Wildkaninchen. Zusammen mit der Rebe ist das Grubenkaninchen das ländliche Symbol Ischias; seit 1500 pflegt es eine alte Essens- und Weintradition.

Primitivo di Manduria DOC

Flasche 0,75 l € 31,90

Puglia

100% Primitivo.

Das intensive Rubinrot mit violetten Reflexen sticht ins Auge. Das Bouquet entspricht einem Parfüm reifer Früchte und würziger Noten mit einem ausgewogenen und delikatem Weingeschmack nach Kirsche, Pflaume, schwarzem Holunder und leichten Würznoten.

Valpolicella Ripaso Superiore DOC

Flasche 0,75 l € 31,90

Veneto

40% Corvina, 30% Corvinone, 30% Rondinella.

Schönes, klares, recht brillantes Rubinrot, an der Oberfläche anhaltendes Rubin-granatrot, eindeutiger Geruch, erinnert an in Alkohol eingelegte Sauerkirschen, gedorrte Pflaumen, ein Potpourri an getrockneten Blumen, Unterholz, Gewürznelken, wertvolle Eiche, Zimt und Süssholzwurzeln.

Amarone della Valpolicella DOCG

Flasche 0,75 l € 69,00

Veneto

40% Corvina, 30% Corvinone, 30% Rondinella.

Tiefes Rubinrot, fast undurchdringlich, mit lang anhaltenden granatfarbigen Reflexen, klares aber gleichzeitig delikates Bouquet, mit auserlesenem Geruch von reifen Kirschen, schwarzen Johannisbeeren, getrockneten Pflaumen.

Villa Spadara Rosso

Flasche 0,75 l € 31,90

Ischia-Campania

50% Piediroso, 30% Barbera, 20% Guarnaccia.

Gewonnen aus Weinbergen in privilegierter Lage, auf dem Weingut Forio d'Ischia. Die adlige Familie Di Lustro mit alter Bauernkultur baut auf dem Weingut La Spadara die Trauben an, die für die Herstellung unseres Flaggschiffs verwendet werden. Ideal in Kombination mit rotem Fleisch, Schmorbraten, Kaninchen und Bergkäse.

Tignanello Antinori IGT

Flasche 0,75 l ab €

Toscana

Tignanello ist ein Rotwein von Cantina Antinori – IGT Toscana mit 96 Ptos Parker.

Tignanello ist ein Hit. Es war der erste in barriques gereifte Sangiovese, der erste zeitgenössische getönte Wein, der mit nicht-traditionellen Sorten (insbesondere Cabernet) verschnitten wurde, und einer der ersten getönten Weine aus der Region Chianti Classico, bei dem keine weißen Trauben verwendet wurden.

Der Tignanello ist nur in günstigen Versionen geprägt und wurde nicht in den Jahren 1972, 1973, 1974, 1976, 1984, 1992 oder 2002 hergestellt. Sehr intensive rubinrote Farbe.

Am Ende stehen die Noten reifer roter Früchte zusammen mit Cassis und Brombeeren in perfekter Balance mit den Noten von Schokolade und Geschenken.

Der Paladar ist reichhaltig, breit und lebendig und verfügt über lebhaft und würzige Tannine, die dem Abgang und Nachgeschmack große Komplexität und eine wichtige Länge verleihen.



I VINI IN BOTTIGLIA

VINI ROSSI ROTWEINFLASCHEN

Barbera d'Asti Superiore DOCG Flasche 0,75 l € 31,90

Piemonte

100% Barbera.

Charakteristisches, reiches Bouquet mit leichter Kaffeernote, saftige Säure und samtige Gerbstoffe, 12 Monate Barrique. Empfehlung: zu überbackenen Gerichten, dunklem Fleisch und reifem Käse.

Brunello Montalcino DOCG Flasche 0,75 l € 69,00

Toscana

100% Sangiovese.

Das betörend, tiefe Rubinrot dieses ausgezeichneten Weines mit granatfarbenem Schimmer brilliert im Glas. Das volle Bouquet von roten und dunklen Früchten, wie Kirsche, Brombeere und Preiselbeere, wird von delikaten Vanilletönen sowie würzigen Aromen von frisch geröstetem Kaffee und herben Tabak unterstützt.

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

Sicilia

100% Nero d' Avola.

Reifung 9 Monate im Stahltank, anschließend 3 Monate in der Flasche. Passend zu Fleisch-, Käse- und Nudelgerichten.

Passomaggio Sicilia DOC Flasche 0,75 l € 29,90

Sicilia

65% Nero d'Avola, 35% Merlot.

Malolaktische Verfeinerung und Verfeinerung in Barriques aus französischer Allier-Eiche im zweiten Durchgang und in 50-l-Fässern aus französischer Eiche für 15/18 Monate, abschließende Reifung in der Flasche.

Empfohlene Kombination mit Gerichten, die auf feinem und schmackhaftem rotem Fleisch, Käse und Pasta basieren.

Le Clay DOC Flasche 0,75 l € 29,90

Sicilia

100% Syrah.

Syrah gehört zu den Rebsorten, die ihre aromatischen Eigenschaften in warmen Klimazonen gut bewahren. Syrah verleiht strukturierten Weinen Leben, mit guten Farben und gutem Geschmack. Mit Aromen von Pfeffer, roten Früchten und Minze.

Montenero DOC Flasche 0,75 l € 33,90

Sicilia

50% Nero d'Avola, 50% Cabernet Franc.

Reifung für 2 Monate in Zementtanks, dann für 24 Monate in französischen Allier-Eichenfässern. Endlich in der Flasche.

Passt zu feinen und schmackhaften Fleischgerichten und mittelreifem Käse.

I VINI IN BOTTIGLIA

VINI ROSATI ROSÉWEINFLASCHEN

Aprile Rosato DOC

Flasche 0,75 l € 27,90

Sicilia

100% Nero d' Avola.

Ein Auftakt in den Sommer mit dem anmutigen Tönen des Frühlings.

Nero d'Avola Trauben verleihen der Nase das charakteristische Kirscharoma, das im Mund aufsteigt, zusammen mit der frische, die diese Rebsorte und der niedrige Alkoholgehalt verleihen.

Chiaretto Ca' dei Frati DOC

Flasche 0,75 l € 31,90

Cà dei Frati / Lombardia

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



VINI SPUMANTI SCHAUMWEINFLASCHEN

Prosecco Valdobbiadene DOC

Flasche 0,75 l € 32,90

Veneto - Italia

Franciacorta DOC

Flasche 0,75 l € 69,00

Veneto - Italia

CHAMPAGNE

Don Perignon

Flasche 0,75 l € 350,00

Frankreich

Moët & Chandon

Flasche 0,75 l € 89,00

Frankreich

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.



INH. FRANCESCO SPALLINO
Bahnhofstraße 21
85635 Höhenkirchen - Siegertsbrunn
T. 08102 779464

bellasiciliaspallino@gmail.com

www.la-bella-sicilia.de

ÖFFNUNGSZEITEN

MON. - MITT. - DONN. - FREI. - SONN.
von 11.30 - 14.30 Uhr und von 17.30 - 22.00 Uhr

SAMSTAG von 17.30 - 22.00 Uhr

WARME KÜCHE

DIENSTAG RUHETAG