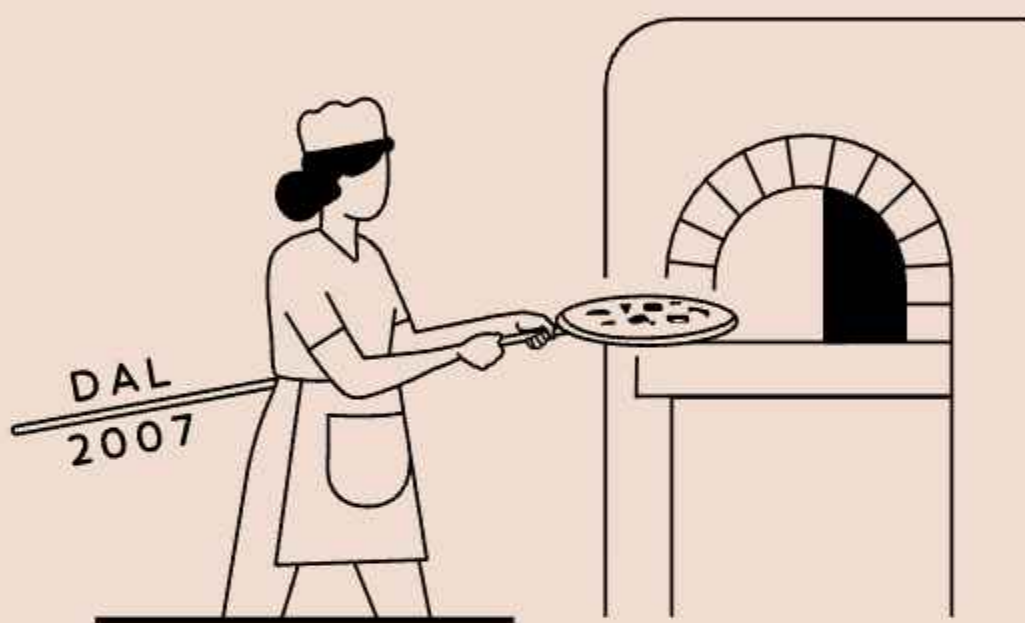


TABIE



MENU

CIAO BELLI DI NEUHAUSEN



APERITIVO - APERITIF

251	Aperol Spritz (1, 3)	7,9
252	Campari Spritz (1, 3)	7,9
253	Maracuja Spritz (1, 3)	7,9
254	Tabie Spritz (Granatapfel) (1, 3)	8,5
255	Prosecco 0,1 l	4,5
256	Bitterino Spritz (senza alcohol) (1, 3)	7,5
257	Sarti Spritz (1, 3)	8

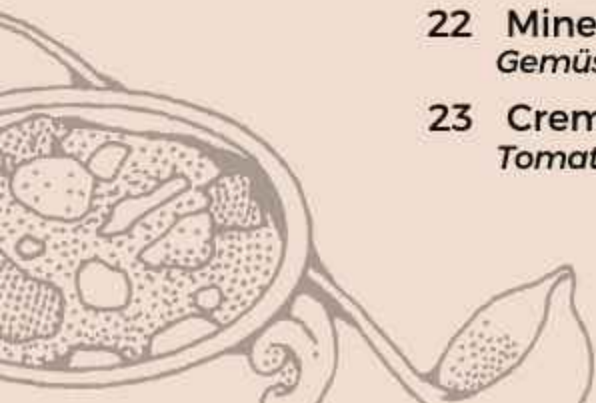
ANTIPASTI - VORSPEISEN

- 257 Olive misti 5,5
- 25 Antipasto misto per uno/due (g) 10 / 17,5
Kleine gemischte Vorspeise nach Art des Hauses
- 27 Mozzarella alla caprese (a, g) 12
Tomate, Büffelmozzarella, Basilikum und Olivenöl
- 49 Bruschetta (4 Stück) (a, g) 7,5
mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Parmesan und Basilikum
- 29 Carpaccio di manzo (g) 17
Rindercarpaccio mit gehobeltem Parmesan und Champignons
- 30 Cocktails di gamberetti (b, c, g, k) 12
Krabbencocktail mit Cocktailsauce



MINESTRE - SUPPEN

- 21 Stracciatella 6 (c, g)
Eierflaumsuppe mit Parmesan
- 22 Minestrone 6,4
Gemüsesuppe
- 23 Crema di Pomodoro 6,4
Tomatencremesuppe



INSALATE - SALATE

Alle Salate werden bereits mit Balsamico Essig und Öl angemacht, wahlweise auch mit Joghurtdressing (g)

- 35 Salata verde 5
Grüner Salat
- 36 Salata mista
48 - piccola 6
36 - normale 8
39 - con Tonno (d) 9,9
- 37 Insalata di cetrioli 8
Gurkensalat mit Zwiebeln
- 38 Insalata di pomodori 8
Tomatensalat mit Zwiebeln
- 40 Tonno e fagioli (d) 11
Weiße Bohnen mit Thunfisch
- 41 Insalata nizzarda (c, d, g) 14
Bunter Salatteller mit Thunfisch,
Ei und Mozzarellawürfel
- 42 Insalata capricciosa (c, d, g, i, k) 15,5
Bunter Salatteller mit Artischocken,
Oliven, Vorderschinken und Mozzarella
- 43 Insalata di rucola (g) 13
Ruccolasalat mit Tomaten und Parmesankäse
- 45 Insalata bella donna (g) 15,5
Bunter Salatteller mit gebratenen
Putenbruststreifen, in Joghurtdressing
- 46 Insalata con gambas (b) 18,9
Bunter Salatteller mit gegrillten Riesengarnelen
- 47 Insalata Al Tabie´ 17,9
Bunter Salatteller mit gedünstetem Gemüse,
Oliven, Kapern und Artischocken

PESCE – FISCH

- 106 Scampi alla griglia (b) 24,9
Scampi vom Grill, italienische Art mit Tagesbeilage
- 107 Calamari alla griglia (b) 24,5
Kalamar vom Grill, italienische Art mit Tagesbeilage
- 108 Duetto alla griglia (b) 27
Kalamar und Scampi vom Grill, italienische Art
mit Tagesbeilage

CARNE – FLEISCH

- 95 Scaloppina di tacchino ai funghi (g) 23,5
Putenfleischmedaillons mit Champignons, in
Sahnesauce

PIZZE - PIZZA STEINOFEN

AUCH GLUTENFREI!

Nur in 30 cm +2,5

MOZZARELLA VEGAN +2

Wenn Sie die kleine oder große Größe bestellen möchten, sagen sie diese bitte immer dazu.
Ansonsten bereiten wir automatisch die Pizzen in der Standardgröße ca. Ø 32 cm zu.
Alle Pizzen werden mit Weizenmehl Typ 00 (a1) (gleich wie 405) hergestellt und mit Tomaten
und Mozzarella (g) zubereitet.

Größen ca. standard Ø 32 cm / klein Ø 27cm / groß Ø 50cm (Teig von 3 x Ø 32 cm Pizzen)

50 Pane 9 / 7 / 23
mit Tomaten und Knoblauch, ohne Käse

51 Margherita 10,5 / 8,5 / 27,5
mit Tomatensauce und Mozzarella

52 Prosciutto 13 / 11 / 35
mit Schinken (i, k)

53 Salami 13 / 11 / 35
mit Salami (k)

54 Funghi 12,5 / 10,5 / 33,5
mit frischen Champignons

55 Napoli 13 / 11 / 34
mit Sardellen (d)

56 Etna 13,5 / 11,5 / 36,5
mit Kapern und Sardellen (d)

57 Consolato 13 / 11 / 32
mit Salami und Oliven (k)

89 Duetto 13,5 / 11,5 / 36,5
mit Schinken und Salami (i, k)

58 Regina 13,5 / 11,5 / 36,5
mit Schinken und frischen
Champignons (i, k)

59 Hawaii 13,5 / 11,5 / 36,5
mit Schinken und Ananas (i, k)

60 Capricciosa 13,5 / 11,5 / 36,5
mit Schinken und Artischocken (i, k)

61 Molisana 14 / 12,5 / 38
mit Schinken, Zwiebeln und Knoblauch (i, k)

62 Giuliano 13,5 / 11,5 / 35
mit Salami und Artischocken (k)

63 Romana 14,5 / 12,5 / 40
mit Salami, frische Champignons
und Peperoni (k)

64 Colore 15 / 13 / 41
mit Paprika, Champignons, Peperoni und Oliven

65 Vulcano 13,5 / 11,5 / 36,5
mit Zwiebeln, Kapern, Ei und Chili (scharf) (c)

66 4 Stagioni 14,5 / 12,5 / 40
mit Schinken, Paprika, Peperoni, Salami,
Oliven (i, k)

67 Siciliana 15 / 13 / 41
mit Salami, Sardellen und Oliven (d, k)

68 Sole Mio 14 / 12 / 38
mit Spargel, Schinken und Ei (c, i, k)

69 4 Formaggi 16,5 / 14,5 / 42
mit Zwiebeln und verschiedenen Käsesorten

70 Spinaci 15 / 13 / 41
mit Spinat und Gorgonzolakäse

71 Broccoli 15 / 13 / 41
mit Broccoli und Gorgonzolakäse

72 Marmolada 15 / 13 / 41
mit Zwiebeln, Sardellen, Artischocken, Oliven (d)

Extrawunsch:

kleine Pizzen: 1,30 EUR Standard: 1,80 EUR Groß: 3,50 EUR

extra Parmaschinken: kleine Pizzen: 2,50 EUR Standard: 4,00 EUR Groß: 7,00 EUR

extra Parmesan: kleine Pizzen: 1,50 EUR Standard: 2,50 EUR Groß: 4,50 EUR

Alle Pizzen werden handgemacht,

Größenangaben sind daher immer circa-Angaben!



PIZZE - PIZZA STEINOFEN

AUCH GLUTENFREI!

Nur in 30 cm +2,5

MOZZARELLA VEGAN +2

Wenn Sie die kleine oder große Größe bestellen möchten, sagen sie diese bitte immer dazu.
Ansonsten bereiten wir automatisch die Pizzen in der Standardgröße ca. Ø 32 cm zu.
Alle Pizzen werden mit Weizenmehl Typ 00 (a1) (gleich wie 405) hergestellt und mit Tomaten
und Mozzarella (g) zubereitet.

Größen ca. standard Ø 32 cm / klein Ø 27cm / groß Ø 50cm (Teig von 3 x Ø 32 cm Pizzen)

Pizze speciali

- 73 Inferno 15 / 13 / 41
mit scharfer Salami und scharfer Peperoni (k)
- 74 Tirolese 14,5 / 12,5 / 40
mit Tirolerspeck und Knoblauch
- 75 Mirabella 14 / 12 / 38
mit Sardellen, Kapern und Champignons (d)
- 76 Ortolano 15 / 13 / 41
mit frischem Gemüse
- 79 Calzone 13,5 / 11,5 / -
mit Schinken, Champignons und Paprika (i, k)
zusammengeklappt
- 80 Filoncino l'incontro 15,5 / 13,5 / -
mit Zwiebeln, Spinat, Gorgonzola,
Tirolerspeck **gerollt**
- 84 La Ruota 13,5 / 11,5 / 36,5
mit Paprika, Zwiebeln, Spargel, Ei,
Chili (scharf) (c)
- 85 Caprese 14,5 / 12,5 / 40
mit frischen Tomaten, Mozzarella, Basilikum
- 88 Claudia 14 / 12 / 38
mit Sahnesauce, Speck und Spinat

Pizze vegane

- 97 4 Formaggi vegana 17 / 15 / 47
Vanozza Grated Gusto, „Mozzarella“-
Alternative auf Cashewbasis, cremiger
Vanozza-Brie, würzige „No Sheep Greek“-Brösel
und rote Zwiebeln (h)
- 98 La Bella Trüffel-Brie 18,5 / 16,5 / 51,5
Olivenöl, Vanozza Grated Gusto, cremiger
Vanozza-Brie, Tartufata, geröstete Walnüsse,
Agavendicksaft (ohne Tomatensoße) (h)
- 99 L'Agrodolce Rosa 17 / 15 / 47
rosa Pizzateig (mit Rote-Bete-Granulat),
Vanozza Grated Gusto, frische Feigen, rote
Zwiebelmarmelade, cremiger Vanozza-Brie,
würzige „No Sheep Greek“-Brösel, Ruccola und
Balsamico-Glace (ohne Tomatensoße) (h)

- 77 Bibione 13,5 / 12 / 36,5
mit Shrimps und Knoblauch (b)
- 78 Tonno 14 / 12,5 / 38
mit Thunfisch und Zwiebeln (d)
- 87 Tutto 16,5 / 15 / 45,5
mit allem (b, c, d, i, k)
- 81 Ruccola 14,5 / 12,5 / 40
mit Ruccola, gehobeltem Parmesankäse
und Kirschtomaten
- 82 Mare 16,50 / 14,50 / 45,5
mit Meeresfrüchten und Knoblauch (b)
- 83 Salvatore 15,5 / 14 / 42,5
mit Champignons, Shrimps, Zwiebeln
und Knoblauch (b)
- 86 Emiliana 15,5 / 13,5 / 42,5
mit Parmaschinken und Ruccola
- 90 Parma 18 / 16 / 49
mit Parmaschinken, gehobeltem
Parmesankäse, Kirschtomaten
und Rucola
- 91 Sucuk 16,5 / 15 / 45,5 (2, i, k)
mit Sucuk (Rinderknoblauchwurst),
Peperoni
- 92 Antonio 16 / 14,5 / 44
Ricotta, Tartufata, Mandeln,
Tiroler Speck
- 93 Tabie rosa 17 / 15,5 / 47
rosa Pizzateig (mit Rote-Bete-Granulat),
Radicchio, Gorgonzola, Kirschtomaten,
Ruccola, Parmesan, Knoblauch,
Basilikum (ohne Tomatensoße)
- 94 Stella 22,5 / - / 55
Carpaccio di Manzo, Burrata,
Kirschtomaten (g)
- 95 Salsiccia 17,5 / 16 / 48,5
frische Salsiccia, Cime di Rapa (k)
- 96 Scampi 19,5 / 18 / 54,5
Scampi, Kirschtomaten, Knoblauch (b)
- 96 Norma 18 / 16 / 49
Aubergine, Ricotta, Parmesan, Pinienkerne,
Basilikum

PASTA - NUDELN

Alle Pastasorten werden aus Hartweizen **(a1)** hergestellt!

279 Spaghetti Napoli 11

in Tomatensauce

280 Spaghetti Bolognese 13

Tomaten - Fleischsauce (Rind)

281 Spaghetti aglio e olio 11

Knoblauch und Olivenöl, pikant

282 Spaghetti Carbonara (c, g) 14

mit Speck und Ei - in Sahnesauce

283 Penne Arrabbiata 11,5

Knoblauch, Petersilie - in Tomatensauce, scharf

285 Penne al Forno (i, g, k) 15

Erbsen, Schinken, Champignons, Aurorasauce, mit Käse überbacken

299 Penne 4 Formaggi(g) 14

verschiedene Käsesorten in Sahnesauce

286 Tagliatelle Emiliana (i, g, k) 14

mit Erbsen, Schinken, Champignons - in Sahnesauce

288 Tagliatelle agli Scampi (b) 18

Bandnudeln mit Riesengarnelenfleisch - in Tomatensauce

289 Tortellini Panna e Prosciutto (i, g, k) 14

Schinken - in Sahnesauce

290 Tortellini al forno (i, g, k) 15

*Erbsen, Schinken, Champignons - in Tomatensauce
mit Käse überbacken*

292 Gnocchi Aurora (g) 12,5

Sahne und Tomatensauce

293 Gnocchi 4 formaggi (g) 15,5

verschiedene Käsesorten - in Sahnesauce

294 Lasagne alla bolognese (g) 14,5

mit Fleischsauce und Käse überbacken

295 Lasagne dell' ortolano (g, i) 14

frisches Gemüse in Tomatensauce mit Käse überbacken

296 Lasagne al Salmone (d, g) 17

mit Lachs und Käse überbacken

AUCH GLUTENFREI! +2

AUCH VOLLKORN! +2



VEGAN

zu jedem Pastagericht servieren wir gerne
Vanozza Old Italian "Parmesan" dazu

118 Spaghetti mit Tofubolognese (f) 15,4

297 Lasagne mit Tofubolognese (f, h) 16,5

291 Rigatoni al Pistacchio e „Brie“ 19,5

*cremige Sauce aus Vanozza-„Brie“, sizilianischem Pistazienmus,
verfeinert mit marinierten „No Sheep Greek“-Bröseln,
gerösteten Pistazien und frischem Zitronenabrieb.*



DOLCI - DESSERT



- 115 Hausgemachtes Tiramisù (g) 8,5
- 127 Kleines Tiramisù (g) 4,9
- 116 Profiterole (g) 7,5
- 124 Schokosoufflé (g) 8,5
mit hausgemachten Eis
- 125 Tartufo (g) 7,9
- 122 Eiskaffee (g) 6,5
Vanilleeis mit italienischem Espresso und Sahne
- 128 Kugel Eis (g) 1,9

CAFE - HEISSGETRÄNKE



- 
- 210 Espresso 2,5
 - 210 Doppio 4
 - 211 Cafe 3
 - 212 Cappuccino (g) 3,5
 - 213 Tee (verschiedene Sorten Bio) 3,5
 - 214 Heiße Schokolade 3,8
 - 215 Glühwein 3,5
 - 216 Tee mit Rum 5
 - 218 Affogato (g) 5
 - 219 Latte Macchiato (g) 3,9
 - 220 Espresso Macchiato (g) 2,5

Cafe mit Milchvarianten
auch in vegan erhältlich.



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

180 Softdrink (1, 8, 9)

(Cola, Cola Zero, Cola Mix, Zitronenlimo)

180 - 0,25l 3,1

181 - 0,5l 4,5

192 Säfte-Nektar

(Apfel, Johannisbeere, Maracuja, Rhabarber, Orange)

192 - 0,25l 3,5

204 - 0,5l 4,9

201 Orangina 0,25 l 3,9 (1, 8, 9)

221 Saftschorle (Saft oder Nektar)

(Apfel, Johannisbeere, Maracuja, Rhabarber, Orange)

221 - 0,25l 3

199 - 0,5l 4,5

204 Eistee (Zitrone, Pfirsich) (3)

204 - 0,25l 3

205 - 0,5l 4,3

206 Tafelwasser mit Kohlensäure

206 - 0,25l 2,7

207 - 0,5l 3,5

208 - 1,0l 6,5

197 San Pellegrino mit Kohlensäure

397 - 0,25l 3,4

398 - 0,75l 6,9

198 Aqua Panna ohne Kohlensäure

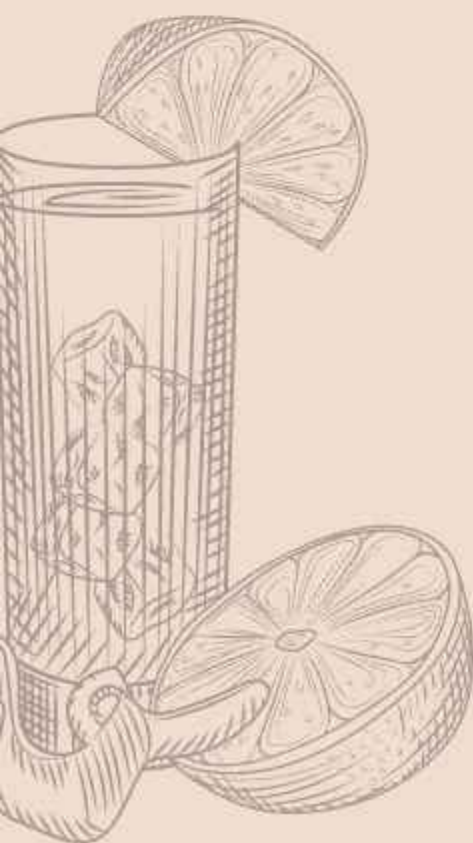
197 - 0,25l 3,4

198 - 0,75l 6,9

194 Aqua monaco Bitter Lemon 0,25 l 3,9 (1, 10)

195 Aqua Monaco Ginger Ale 0,25 l 3,9 (1)

196 Aqua MonacoTonic Water 0,25 l 3,9 (10)



OFFENE WEINE AUS ITALIEN ^(m)

WEISS

			<u>0,1l</u>	<u>0,2l</u>	<u>0,25l</u>	<u>0,5l</u>
150	Trebbiano	Trocken	4	6	6,5	12
151	Frizzantino	Lieblich	4	6	6,5	12
152	Pinot Grigio	Trocken	4,2	7	7,5	13,4
151	Lugana	Feinherb	6,5	9,5	10,5	17

ROT

			<u>0,1l</u>	<u>0,2l</u>	<u>0,25l</u>	<u>0,5l</u>
160	Montepulciano	Trocken	4,2	7	7,5	13,4
162	Chianti	Trocken	4,5	7,5	8	14
163	Merlot	Trocken	4,5	7,5	8	14
161	Lambrusco	Feinherb	4	6	6,5	11
155	Rosé	Feinherb	4,2	7	7,5	13,5
165	Weinschorle	Feinherb			6	9,5

Wir bieten Weine auch in Flaschen an und stehen
Ihnen für eine Beratung gerne zur Verfügung



FLASCHENWEINE AUS ITALIEN (m)



WEISS

Lugana D.O.C

32

trocken - vollmundig - erfrischend

12,5 % aus Venetto

zart blumiges Bukett, Zitrus Aroma, langanhaltender Abgang

Grillo D.O.C

22

trocken - mineralisch - saftig

13 % aus Sicilia

ein Hauch von gelben Blüten, Pfirsich und Zitrusfrüchten, leicht bitterer Abgang

Vermentino Aragosta D.O.C.

26

trocken - belebend - reif

13 % aus Sardegna

Noten von reifen Äpfeln, Mandeln, Heu, langanhaltender Abgang

Gavi di Gavi D.O.C.G

46

trocken - belebend - reif

12,5 % aus Piemont

Noten von reifen Äpfeln, Mandeln, Heu, langanhaltender Abgang

ROT

Nero d'Avola Sicilia DOC - Sallier de La Tour

28

trocken - kraftvoll - elegant

14 % aus Sicilia

Aromen von Brombeere, Sauerkirsche, Vanille und weißem Pfeffer

Castello Banfi Chianti DOCG

24

trocken - frisch - samtig

13 % aus Montalcino

Intensiv, an Iris und Veilchen erinnernd. Dazu Pflaumen und Kirschen und leicht nussige Nuancen.

Syrah Terre Siciliane - Vigneti Zabu

22

trocken - tempoeramentvoll - frisch

13 % aus Sicilia

Brombeere, Sauerkirsche, geröstetes Holz und Waldboden

Primitivo di Manduria Riserva DOC

46

trocken - belebend - reif

15 % aus Apulia

Bouquet Dörripflaumen, Kirschen, Brombeeren, schwarze Johannisbeeren und herb-würzige Nuancen von Vanille und Kakao



BIRRA - BIER (a)

	0,25 l	0,5 l
130 Helles	3,3	4,5
129 Schnitt		3,5
133 Pils 0,33l	4,5	
134 Kellerbier Hell		4,7
134 Kellerbier Dunkel		4,7
135 Alkoholfreies Helles		4,5
136 Radler	3,1	4,5
137 Weissbier Hell		4,7
138 Weissbier Dunkel		4,7
139 Russ (1)		4,7
140 Weissbier Leicht		4,7
141 Weissbier Alkoholfrei		4,7
142 Cola Weizen (1)		4,7



LIQUORI – SCHNAPS

230 Obstler, Smabuca, Tequila 0,2 cl	4
231 Amaro 0,2 cl	4
<i>(Ramazotti, Averna, Fernet, Cynar, Montenegro, Lucano, Amaretto, Frangelico)</i>	
243 Baileys 0,2cl	5.3



GRAPPA

260 Haus-Grappa	0,2 cl	3,8
261 Grappa di Moscato	0,2 cl	4,5
262 Grappa Nardini	0,2 cl	5
263 Grappa Nonino	0,2 cl	5,5



ALLERGENE

- a = glutenhaltiges Getreide
- a1 = Weizen
- b = Krebstiere und darauf gewonnene Erzeugnisse
- c = Eier und Eierzeugnisse
- d = Fisch und Fischerzeugnisse
- e = Ernüsse und Erdnusserzeugnisse
- f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse
- g = Milch und Milcherzeugnisse
- h = Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse
- i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- k = Senf und Senferzeugnisse
- l = Sesam und Sesamerzeugnisse
- m = Schwefeldioxid und Sulfite
- n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse
- o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Konservierungsstoff
- 3 = mit Antioxidationsmittel,
- 4 = mit Geschmacksverstärker
- 5 = geschwefelt
- 6 = geschwärzt
- 7 = mit Phosphat,
- 8 = mit Süßungsmittel,
- 9 = enthält eine Phenylalaninquelle,
- 10 = chininhaltig,
- 11 = mit Nitritpökelsalz
- 12 = Tartrazin (mit Farbstoff, kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)