

IL TEATRO

ristorante italiano

Liebe Gäste,

Ihnen einen gaumenfreudigen Aufenthalt in unserem Hause zu bereiten, liegt uns besonders am Herzen. Im Mittelpunkt unseres Bestrebens steht natürlich unser Angebot an Speisen und Getränken.

Auch heute bereiten wir für Sie zahlreiche, frische Spezialitäten, außerhalb dieser Speisekarte zu. Wir legen größten Wert auf Qualität und Frische und verwenden ausschließlich Produkte aus bester und ausgewählter Herkunft. Deshalb legen wir Ihnen Nahe einen Blick auf unsere Empfehlungstafel zu werfen oder fragen Sie einfach unser Servicepersonal, damit Sie sich nicht unsere saisonalen Spezialitäten entgehen lassen!

Ein Familienbetrieb aus Überzeugung!

Ihr Ristorante Il Teatro wünscht Ihnen Buon Appetito...

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können Spuren von Allergenen enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.
Nähere Informationen erhalten Sie vom Servicepersonal.

Aperitivi - Aperitifs

(1) Crodino Alkoholfreier Bitteraperitif	0,1 l	2,80 €	Hugo Prosecco, Holunderblütensirup, Soda, Limette und Minze	0,2 l	6,50 €
Prosecco Spumante Brut del Friuli DOC	0,1 l	4,00 €	Ramazzotti Aperitivo Rosato Mio Prosecco, Ramazzotti Rosato und Basilikumblätter	0,2 l	6,50 €
Kir Royal Prosecco mit Crème de Cassis	0,1 l	4,20 €	Ramazzotti Aperitivo Rosato Bella Prosecco, Ramazzotti Rosato, Schweppes Russian Wild Berry und Zitrone	0,2 l	6,50 €
(1,10) Prosecco Aperol	0,1 l	4,20 €	Ramazzotti Aperitivo Rosato Duo Prosecco, Ramazzotti Rosato, Schweppes Tonic Water und Limette	0,2 l	6,50 €
Prosecco mit Limoncello	0,1 l	4,20 €	(1) Martini Bianco, D'Oro, Rosso, Rosato, Extra Dry	5 cl	3,90 €
(1,10) Campari Soda	0,2 l	4,50 €	Americano Campari, Martini Rosso, Soda, Orange	0,15 l	6,50 €
(1,10) Campari Orange	0,2 l	5,50 €	Negroni Gordon's London Dry Gin Campari, Martini Rosso, Orange	0,15 l	7,50 €
(1,10) Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Soda und Orangenscheibe	0,2 l	6,50 €			
(1,10) Capo Tonic Amaro del Capo (Calabresischer Kräuterlikör) Limette, Orangenscheibe und Tonic Water	0,2 l	6,50 €			

Antipasti freddi – Kalte Vorspeisen

Antipasto Mare e Monti
Gemischter Vorspeisenteller nach Art des Hauses 12,50 €

Carpaccio di Manzo
Dünngeschnittenes rohes Rindfleisch angemacht mit Olivenöl, Basilikumpesto, Zitrone und grob geriebenem Grana Padano 12,00 €

Carpaccio di Tonno
Dünngeschnittenes rohes Thunfischfilet angemacht mit Olivenöl, Zitrone, roten Zwiebeln und Rosapfeffer 13,00 €

Vitello Tonnato
Dünngeschnittenes Kalbsfleisch mit Thunfischcreme überzogen und Kapern 12,50 €

Bruschetta al Tartufo
Geröstete Weißbrotscheiben mit Trüffelkäse und frischen Tomatenwürfel angemacht mit Olivenöl, Basilikumpesto und roten Zwiebeln 9,50 €

Antipasti caldi – Warme Vorspeisen

Alici Arriganate
Gebratene Sardellen in pikanter Rotweinessigsauce mit Knoblauch, Oregano und Cherrytomaten 12,00 €

Seppia alla Diavola
Gebratene Sepia in scharfer Kräutertomatensauce 12,50 €

Gamberetti alla Provinciale
Gebratene Schrimps in Kräuterknoblauchsauce 12,00 €

Salsiccia Calabrese alla Griglia
Scharfe grobe Bratwurst aus eigener Herstellung vom Grill auf einem Fenchelsalatbett 9,50 €

Scamorza Tartufata alla Piastra
Angebratener Trüffelkäse mit frischen Champignons und Cherrytomaten 14,50 €

Zuppe – Suppen

Bitte fragen Sie nach unserer Tagessuppe!

Insalate – Salate

Insalatina Mista Salat der Saison mit Tomaten und Gurken	4,00 €
Insalata Il Teatro Salat der Saison mit Tomaten, Gurken, roten Zwiebeln, grüne Oliven, Schafskäse, gebratene Putenfleischstreifen mit frischen Champignons	12,50 €
Insalata alla Salvatore Salat der Saison mit gebratenen Garnelen, Tomaten, Gurken und Pinienkerne	12,50 €
Insalata Caprese Büffelmozzarella an frischen Tomatenscheiben angemacht mit Olivenöl und Basilikumpesto	9,50 €
Insalata Rucola Rucolasalat mit Tomaten, Gurken und grob geriebenen Grana Padano	7,00 €
Fegato di Vitello con Insalata Salat der Saison mit gebratener Kalbsleber, Tomaten und Gurken	13,50 €

Die Salate werden mit unseren hausgemachten
Olivenöl-Balsamicodressing angemacht!

Pizze – Pizza aus dem Steinofen - ca. 30 cm

Pizza Margherita Mit Tomatensauce und Mozzarella	8,50 €
Pizza Cirotana Mit Tomatensauce, Mozzarella und frischer Salsiccia Calabrese (scharfe grobe Bratwurst aus eigener Herstellung)	11,00 €
Pizza Tricolore Mit Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken und grob geriebenem Grana Padano	13,00 €
Pizza Nostromo Mit Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, grüne Oliven und roten Zwiebeln	12,00 €
^(1,2,3) Pizza Capricciosa Mit Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Kochschinken, Champignons und grüne Oliven	12,00 €
^(1,2,3) Pizza Rustica Mit Tomatensauce, Mozzarella, Salami und frischen Champignons	10,50 €
Pizza Napoletana Mit Tomatensauce, Mozzarella, Sardellenfilets und Kapern	10,00 €
Pizza Vegetariana Mit Tomatensauce, Mozzarella, und verschiedenem Gemüse der Saison	12,00 €

Primi piatti con pasta fatta in casa

Nudelgerichte mit Pasta aus eigener Herstellung

Rigatoni all 'Arrabbiata in scharfer Tomatensauce	9,50 €	Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino in Olivenöl mit Knoblauch und scharfen Peperoni	9,00 €
^(2,3) Rigatoni all 'Amatriciana in Tomatensauce mit Speck und Zwiebeln	11,00 €	Spaghetti alla Ghiotta in Tomatensauce mit frischem Thunfisch, grünen Oliven, Kapern und Sardellenfilets	15,50 €
Rigatoni Il Teatro in Tomatensauce mit Auberginen und Zucchini mit Mozzarella überbacken	11,50 €	^(2,3) Spaghetti di Spilinga in Tomatensauce mit Rinderfiletstreifen, Nduja di spilinga (scharfe calabresische Wurstpastete) und grob geriebener Ricotta	13,50 €
Rigatoni al Salmone in Rosapfeffersauce mit frischem Lachs und Zucchini	13,50 €	Fettuccine alla Calabrese in Tomatensauce mit frischer Salsiccia Calabrese (scharfe grobe Bratwurst aus eigener Herstellung) und Auberginen	12,00 €
Fusilli alla Nino in Tomatensauce mit Putenfleisch, frischen Champignons und Cherrytomaten	12,50 €	Fettuccine alla Salvatore in Tomatensauce mit Rucola, Garnelen und Cherrytomaten	14,50 €
Fusilli al Fegato di Vitello in Tomatensauce mit Kalbsleberstreifen und Cherrytomaten	13,50 €	Fettuccine al Gorgonzola in Gorgonzolasauce mit frischen Champignons	11,00 €
Fusilli alla Caprese in Olivenöl mit halbtrockneten Tomaten, Zucchini, Champignons und Büffelmozzarella	12,50 €		

Pesce – Fischgerichte

Seppia alla Griglia Sepia vom Grill mit Knoblauch und Rosmarin	17,50 €
Gamberoni alla Griglia Riesengarnelen im Ganzen vom Grill mit Knoblauch und Rosmarin	22,00 €
Gamberoni al Pepe Rosa Riesengarnelen (ausgelöst) in Rosapfeffersauce	23,00 €
Gamberoni alla Livornese Riesengarnelen (ausgelöst) in einer Kräutertomatensauce mit Knoblauch	23,00 €

Zu unseren Fisch- und Fleischgerichten reichen wir Tagesgemüse und Rosmarinkartoffeln.
Für nur 3,- € empfehlen wir außerdem noch einen kleinen gemischten bunten Salat.

Dolce – Dessert

Bitte Fragen Sie nach unseren frisch zubereiteten Tagesangeboten!

Carne - Fleischgerichte

^(2,3) Involtini alla Nino Kalbsröllchen gefüllt mit Trüffelkäse und Kochschinken in Weißweinsauce	26,00 €
Saltimbocca alla Romana Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei in Butterweißweinsauce	24,00 €
Fegato di Vitello al Balsamico Kalbsleber in einer samtigen Balsamicosauce	19,50 €
Bistecca di Manzo alla Griglia Rumpsteak vom Angus-Rind gegrillt	24,00 €
Filetto di Manzo alla Griglia Filet vom Angus-Rind gegrillt	33,50 €

Zu Ihrem Rumpsteak oder Filet
können Sie zwischen folgenden Saucen wählen:

Pizzaiola
würzige Tomatensauce mit Kapern, grünen Oliven, Knoblauch
und Oregano

Pepe Verde
pikante Grünpfeffersauce

Gorgonzola
cremige Gorgonzolaweinbrandsauce

Vino Rosso
samtige Rotweinsauce

Getränke

Acqua - Wasser

San Pellegrino	0,25 L	2,80 €
San Pellegrino	0,5 L	3,90 €
San Pellegrino	0,75 L	5,20 €
Gerolsteiner Gourmet Sprudel	0,75 L	5,20 €
Acqua Panna (still)	0,5 L	3,90 €

Analcolici in bottiglia – Alkoholfreie Getränke in Flaschen

Coca Cola (1,3,9)	0,2 L	2,50 €
Coca Cola Light (1,3,9,11)	0,2 L	2,50 €
Fanta (1,3)	0,2 L	2,50 €
Sprite	0,2 L	2,50 €
Gerolsteiner Apfelschorle	0,25 L	2,80 €
Schweppes Bitter Lemon (10)	0,2 L	2,80 €
Schweppes Ginger Ale (1,3)	0,2 L	2,80 €
Schweppes Tonic Water (10)	0,2 L	2,80 €
Schweppes Russian Wild Berry (1)	0,2 L	2,80 €

Säfte - Niehoffs Vaihinger

Orangensaft	0,2 L	2,80 €
Apfelsaft	0,2 L	2,80 €

Birre - Bier

König Pilsener (vom Fass)	0,3 L	3,00 €
König Pilsener (vom Fass)	0,5 L	4,80 €
Radler	0,3 L	3,00 €
Radler	0,5 L	4,80 €
Alkoholfreies Bier (König Pilsener)	0,33 L	3,10 €
Benediktiner Weissbier Naturtrüb	0,5 L	3,90 €
Benediktiner Weissbier Hell	0,5 L	3,90 €
Benediktiner Weissbier Alkoholfrei	0,5 L	3,90 €

Liquori - Liköre

Fernet Branca	4 cl	3,90 €
Fernet Branca Menta	4 cl	3,90 €
Amaro Averna	4 cl	3,90 €
Ramazotti	4 cl	3,90 €
Amaro del Capo – calabresischer Kräuterlikör	4 cl	4,20 €
Guglielmo – calabresischer Kaffeelikör	4 cl	4,30 €
Nerò Gocce di Calabria – calabresischer Lakritzlikör	4 cl	4,50 €
Cynar – Artischockenlikör	4 cl	3,20 €
Amaretto di Saronno	4 cl	4,20 €
Limoncino Toscano	4 cl	4,50 €
Arancino Toscano	4 cl	4,50 €
Bomb 17 – Eierlikör auf Grappabasis	4 cl	4,90 €
Ciok 17 – Schokoladenlikör auf Grappabasis	4 cl	4,90 €
Cointreau – Orangenlikör	4 cl	5,20 €
Grand Marnier – Cordon Rouge	4 cl	6,90 €
Sambuca	4 cl	4,20 €
Baileys	4 cl	3,90 €

Whisky

Jim Beam – Kentucky Straight Bourbon Whisky	2 cl	3,50 €
Jack Daniel's – Tennessee Sour Mash Whisky	2 cl	3,80 €
Chivas Regal 12 Jahre – Blended Scotch Whisky	2 cl	4,60 €
Talisker 10 Jahre – Single Malt Scotch Whisky	2 cl	4,30 €
Glenmorangie 10 Jahre – Highland Single Malt	2 cl	4,30 €
Laphroaig Quarter Cask – Islay Single Malt	2 cl	4,90 €
Lagavulin 16 Jahre – Islay Single Malt Scotch Whisky	2 cl	6,50 €

Rum

Bacardi Superior	2 cl	3,50 €
Havana Club Anejo Blanco	2 cl	3,50 €
Havana Club Anejo 7 Jahre	2 cl	3,90 €
Ron Metusalem Gran Reserva 15	2 cl	3,90 €
Ron Zacapa Reserve 15	2 cl	5,10 €
Ron Zacapa Reserve 23	2 cl	7,50 €

Gin

Gordon's London Dry Gin	2 cl	3,50 €
Bombay Sapphire London Dry Gin	2 cl	3,70 €
Monkey 47 Gin	2 cl	4,80 €
Hendrick's Gin	2 cl	4,30 €

Vodka

Smirnoff Vodka	2 cl	3,50 €
Three Sixty Vodka	2 cl	3,80 €

Brandy - Weinbrand

Vecchia Romagna	2 cl	3,90 €
Jacopo Poli – Brandy Italiano	2 cl	4,20 €

Whisky, Rum, Gin und Vodka servieren wir Ihnen gerne auch als Longdrink

Getränke

Grappe & Acquaviti

Andrea da Ponte – Vecchia Grappa di Prosecco	2 cl	3,90 €
Andrea da Ponte – Acquavite d'Uva Bianca	2 cl	4,20 €
Nardini – Grappa Bianca	2 cl	4,10 €
Nardini – Grappa Riserva	2 cl	4,20 €
Castagner – Torba Nera 3 Anni	2 cl	5,50 €
Castagner – Torba Nera 7 Anni	2 cl	10,00 €
Bepi Tosolini – Grappa Agricola Bianca	2 cl	4,20 €
Bepi Tosolini – Grappa I Legni di Rovere	2 cl	4,50 €
Bepi Tosolini – Most Acquavite d'Uva	2 cl	5,20 €
Nonino – Lo Chardonnay Barrique	2 cl	4,50 €
Nonino – Il Moscato	2 cl	4,50 €
Nonino – Vuisinar Riserva	2 cl	4,50 €
Nonino – Antica Cuvée	2 cl	5,80 €
Luigi Francoli – Grappa di Moscato	2 cl	3,80 €
Luigi Francoli – Grappa di Nebbiolo	2 cl	3,80 €
Luigi Francoli – Grappa Riserva 5 Anni	2 cl	4,30 €
Jacopo Poli – Sarpa Bianca	2 cl	4,20 €
Jacopo Poli – Sarpa Barrique	2 cl	4,40 €
Jacopo Poli – Poli Barrique	2 cl	7,50 €
Marolo – Grappa di Barolo	2 cl	6,00 €
Marolo – Grappa di Barolo 9 Anni	2 cl	7,00 €
Marolo – Grappa di Barolo 12 Anni	2 cl	9,00 €
Marolo – Grappa di Barolo 15 Anni	2 cl	11,00 €
Marolo – Grappa di Barolo 20 Anni	2 cl	15,00 €
Marolo – Grappa di Moscato 5 Anni	2 cl	6,20 €
Marolo – Grappa dedicata al Padre	2 cl	6,50 €
Marolo – Grappa alla Camomilla	2 cl	4,20 €
Torre Brezia Librandi – Grappa di Cirò	2 cl	4,80 €
Marzadro – Le Diciotto Lune	2 cl	4,20 €
Bonollo – Grappa of Amarone	2 cl	5,40 €
Unterthurner – Obstbrand	2 cl	4,20 €

Vino da Dessert - Dessertwein

Le Passule (Weißer Likörwein)	5 cl	4,00 €
-------------------------------	------	--------

Bevande calde - Warme Getränke

Espresso	2,00 €
Espresso Doppio	3,20 €
Espresso Decaffeinato	2,50 €
Espresso Macchiato	2,20 €
Espresso Corretto mit Grappa, Amaretto oder Sambuca	3,50 €
Cappuccino	2,50 €
Latte Macchiato	2,80 €
Tasse Kaffee	2,10 €
Glas Tee – verschiedene Sorten	2,50 €

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 7) mit Phosphat, 8) mit Milcheiweiß, 9) koffeinhaltig, 10) chininhaltig, 11) mit Süßungsmittel

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können Spuren aller unten aufgelisteten Allergene enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Nähere Informationen erhalten Sie vom Servicepersonal.

Getreideprodukte (Glutenhaltig)

Fisch
Krebstiere
Schwefeldioxide und Sulfite
Sellerie
Milch und Laktose
Sesamsamen
Nüsse
Erdnüsse
Eier
Lupinen
Senf
Soja
Weichtiere