

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

## Antipasti freddi – Kalte Vorspeisen

---

**Antipasto Mare e Monti**  
Gemischter Vorspeisenteller nach Art des Hauses 14,50 €

**Carpaccio di Manzo**  
Dünngeschnittenes rohes Rindfleisch angemacht mit Olivenöl, Basilikumpesto, Zitrone und grob geriebenem Grana Padano 12,50 €

**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 12,50 €

**Seppia alla Diavola**  
Gebratene Sepia in scharfer Kräutertomatensauce 13,00 €

**Gamberetti alla Provinciale**  
Gebratene Schrimps in Kräuterknoblauchsauce 13,50 €

**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 15,50 €

## Zuppe – Suppen

---

Bitte fragen Sie nach unserer Tagessuppe!

## Insalate – Salate

---

<b>Insalatina Mista</b> Salat der Saison mit Tomaten und Gurken	4,00 €
<b>Insalata Il Teatro</b> Salat der Saison mit Tomaten, Gurken, roten Zwiebeln, grüne Oliven, Schafskäse, gebratene Putenfleischstreifen mit frischen Champignons mit Jogurtdressing	12,50 €
<b>Insalata alla Salvatore</b> Salat der Saison mit gebratenen Garnelen, Tomaten, Gurken und Pinienkerne	13,50 €
<b>Insalata Caprese</b> Büffelmozzarella an frischen Tomatenscheiben angemacht mit Olivenöl und Basilikumpesto	9,50 €
<b>Insalata Rucola</b> Rucolasalat mit Tomaten, Gurken und grob geriebenen Grana Padano	7,50 €
<b>Fegato di Vitello con Insalata</b> Salat der Saison mit gebratener Kalbsleber, Tomaten und Gurken	14,50 €

Die Salate werden mit unseren hausgemachten  
Olivenöl-Balsamicodressing angemacht!

## Pizze – Pizza aus dem Steinofen - ca. 30 cm

---

<b>Pizza Margherita</b> Mit Tomatensauce und Mozzarella	9,00 €
<b>Pizza Cirotana</b> Mit Tomatensauce, Mozzarella, frischer Salsiccia Calabrese und roten Zwiebeln (scharfe grobe Bratwurst aus eigener Herstellung)	12,00 €
<b>Pizza Tricolore</b> Mit Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken und grob geriebenem Grana Padano	13,50 €
<b>Pizza Nostromo</b> Mit Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, grüne Oliven und roten Zwiebeln	12,50 €
<sup>(1,2,3)</sup> <b>Pizza Capricciosa</b> Mit Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Kochschinken, Champignons und grüne Oliven	12,50 €
<sup>(1,2,3)</sup> <b>Pizza Rustica</b> Mit Tomatensauce, Mozzarella, Salami und frischen Champignons	11,00 €
<b>Pizza Napoletana</b> Mit Tomatensauce, Mozzarella, Sardellenfilets und Kapern	10,00 €
<b>Pizza Vegetariana</b> Mit Tomatensauce, Mozzarella, und verschiedenem Gemüse der Saison	13,00 €

# Primi piatti con pasta fatta in casa

## Nudelgerichte mit Pasta aus eigener Herstellung

---

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

## Pesce – Fischgerichte

---

<b>Seppia alla Griglia</b> Sepia vom Grill mit Knoblauch und Rosmarin	18,50 €
<b>Gamberoni alla Griglia</b> Riesengarnelen im Ganzen vom Grill mit Knoblauch und Rosmarin	23,00 €
<b>Gamberoni al Pepe Rosa</b> Riesengarnelen (ausgelöst) in Rosapfeffersauce	24,00 €
<b>Gamberoni alla Livornese</b> Riesengarnelen (ausgelöst) in einer Kräutertomatensauce mit Knoblauch	24,00 €

---

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

---

<sup>(2,3)</sup> <b>Involtini alla Nino</b> Kalbsröllchen gefüllt mit Trüffelkäse und Kochschinken in Weißweinsauce	27,00 €
<b>Saltimbocca alla Romana</b> Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei in Butterweißweinsauce	24,00 €
<b>Fegato di Vitello al Balsamico</b> Kalbsleber in einer samtigen Balsamicosauce	19,50 €
<b>Bistecca di Manzo alla Griglia</b> Rumpsteak vom Angus-Rind gegrillt	25,00 €

Zu Ihrem Rumpsteak  
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	4,50 €
San Pellegrino	0,75 L	6,50 €
Gerolsteiner Gourmet Sprudel	0,75 L	6,50 €
Acqua Panna (still)	0,5 L	4,50 €

## Analcolici in bottiglia – Alkoholfreie Getränke in Flaschen

Coca Cola (1,3,9)	0,2 L	2,80 €
Coca Cola Light (1,3,9,11)	0,2 L	2,80 €
Fanta (1,3)	0,2 L	2,80 €
Sprite	0,2 L	2,80 €
Gerolsteiner Apfelschorle	0,25 L	2,90 €
Schweppes Bitter Lemon (10)	0,2 L	2,90 €
Schweppes Ginger Ale (1,3)	0,2 L	2,90 €
Schweppes Indian Tonic Water (10)	0,2 L	2,90 €
Schweppes Russian Wild Berry (1)	0,2 L	2,90 €

## 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	4,00 €
Benediktiner Weissbier Hell	0,5 L	4,00 €
Benediktiner Weissbier Alkoholfrei	0,5 L	4,00 €

## 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 €
Limoncello dell'Isola	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 Carta Blanca	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 €
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 €
Marzadro – Le Diciotto Lune	2 cl	4,20 €
Bonollo – Grappa of Amarone	2 cl	5,40 €
Unterthurner – Obstbrand	2 cl	4,20 €

## 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