

IL TEATRO

ristorante & vinobar

**Liebe Gäste, außerhalb dieser Karte
bieten wir noch weitere Speisen
wie Vorspeisen, Pasta, Fisch- und Fleischgerichte an.
Unser Serviceteam berät Sie gern.**

*Dear guests, outside of this menu card
we offer other dishes
such as appetizers, pasta, fish and meat dishes.
Our service team will be happy to advise you.*

„Liebe Gäste! Informationen über Zutaten in unseren Speisen,
die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Serviceteam.“

*"Dear guests! information about ingredients in our dishes, which can trigger
allergies or intolerances, are available on request from our service team."*

Antipasti oder für den kleinen Hunger Appetizers of for the small hunger

- Gemischter Oliventeller**  8,50 €
Mixed olive plate
- Käseteller mit hausgemachtem Feigensenf**  13,50 €
Cheese plate with homemade fig mustard
- Gemischter Schinken, -Salami, -Wurstteller** 13,50 €
Mixed ham, salami, sausage plate
- Antipasto Misto** 16,50 €
Variation kalter Vorspeisen nach Art des Hauses
Variation of cold appetizers based on the house style
- Carpaccio von der roten Beete**  11,50 €
Olivenöl / Basilikum / Zitrone / Cashewkerne / Rucola / Grana
Beetroot carpaccio / olive oil / lemon / cashew / rocket / grana
- Carpaccio vom Rind** 13,50 €
Olivenöl / Zitrone / Basilikum / Grana Padano
Beef carpaccio / olive oil / lemon / basil / Grana Padano
- Vitello Tonnato** 15,50 €
Dünn geschnittenes Kalbsfleisch / Thunfischcreme / Kapern
Thinly sliced veal / tuna cream / capers
- Caprese** 10,50 €
Büffelmozzarella / Tomaten / Olivenöl / Basilikum
Buffalo mozzarella / tomatoes / olive oil / basil 
- Parma & Bufala** 14,50 €
Büffelmozzarella / Parmaschinken / Olivenöl / Basilikum
Buffalo mozzarella / parma hamn / olive oil / basil
- Alici Arriganati** 15,50 €
Sardellen gebraten / Rotweinessig / Knoblauch /
Oregano / Cherrytomaten
Anchovies / red vinegar / garlic / oregano / cherry tomatoes

Antipasti oder für den kleinen Hunger

Appetizers of for the small hunger

Seppia alla Diavola 16,50 €

Gebratene Sepia / Tomatensoße / Chili / Knoblauch
Cuttlefish / tomato sauce / chili / garlic

Salsiccia alla Griglia 9,50 €

Salsiccia Calabrese gegrillt / Fenchelsalat
Homemade calabrian sausage grilled on fennel salad

Salate - Salads

Insalatina Mista – kleiner Beilagensalat 4,50 €

Bunter Salat / Tomaten / Gurken / Hausvinaigrette
Mixed salad / tomato / cucumber / house vinaigrette



Insalata Rucola 8,50 €

Rucola / Tomaten / Gurken / Grana Padano / Hausvinaigrette
Rocket / tomatoes / cucumber / Grana / house vinaigrette



Insalata Tacchino 15,50 €

Bunter Salat / Tomaten / Gurken / grüne Oliven / gebratene
Pute & Champignons / Schafskäse / Hausvinaigrette
*Mixed salad / tomatoes / cucumbers / green olives /
pan fried turkey and mushrooms / feta / house vinaigrette*

Insalata Gamberi 14,50 €

Bunter Salat / gebratene Shrimps / Tomaten /
Gurke / Pinienkerne / Hausvinaigrette
*Mixed salad / pan fried shrimp / tomato / cucumber /
pine nuts / house vinaigrette*

Bruschetteria - geröstetes Ciabattabrot Toasted ciabatta bread

- Bruschetta Classica** 7,50 €
Tomaten / rote Zwiebel / Basilikum
Tomatoes / red onion / basil 
- Bruschetta Tricolore** 9,50 €
Tomaten / Rucola / Basilikum / Büffelmozzarella
Tomatoes / rocket / basil / buffalo mozzarella 
- Bruschetta Tonno** 9,50 €
Tomaten / Thunfisch / Kapern / rote Zwiebel
Tomatoes / tuna / capers / red onion

Pasta

- Maccheroni all' Arrabbiata** 10,50 €
Tomatensoße / Chili / Grana Padano / Basilikum
Tomato Sauce / Chili / Grana Padano / Basil 
- Maccheroni all' Amatriciana** 12,50 €
Tomatensoße / Speck / Zwiebeln
Tomato Sauce / Bacon / Onions
- Strozzapreti al Tacchino** 15,50 €
Tomatensoße / Putenbrust / Champignon /
Cherrytomaten / Lauch
*Tomato sauce / turkey breast / mushrooms /
Cherry tomatoes / leek*
- Strozzapreti di Spilinga** 14,50 €
Tomatensoße / Rindfleischstreifen /
Nduja di Spilinga „scharfe calabresische Wurstpastete“
*Tomato sauce / beef strips /
Nduja di Spilinga "hot calabrian sausage pie"*

Pasta

- Spaghetti alla Sorrentina** 12,50 €
Tomatensoße / Büffelmozzarella / Basilikum
Tomato sauce / buffalo mozzarella / basil 
- Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino** 10,00 €
Olivenöl / Chili / Knoblauch
Olive Oil / Chili / Garlic 
- Fettuccine ai Gamberi** 17,50 €
Garnelen / Tomatensoße / Cherrytomaten / Lauch / Rucola
Prawns / tomato sauce / cherry tomatoes / Leek / Rocket
- Fettuccine alla Calabrese** 14,50 €
Tomatensoße / Salsiccia Calabrese / Aubergine
Tomato Sauce / homemade calabrian sausage / eggplant
- Fettuccine al Gorgonzola** 12,50 €
Gorgonzolasauce / Champignons
Gorgonzola cheese sauce / Mushrooms 

Fisch – Fish

- Seppia alla Griglia** 23,50 €
Sepia Tintenfisch gegrillt mit Knoblauch /
Tagesgemüse / Rosmarinkartoffeln
Squid grilled with garlic / vegetables / rosemary potatoes
- Gamberoni al Pepe Rosa** 28,50 €
5 Black Tiger Garnelen / Rosapfeffersauce
Tagesgemüse / Rosmarinkartoffeln
*5 Black Tiger Prawns / Pink Pepper Sauce /
vegetables / rosemary potatoes*

Fleisch – Meat

Tagliata di Manzo „Black Angus Rind“ 29,50 €

Gegrilltes aufgeschnittenes Rumpsteak auf Rucolasalat /
Cherrytomaten / Grana Padano

*Grilled sliced rump steak on rocket salad / cherry tomatoes /
Grana Padano*

Saltimbocca alla Romana 28,50 €

Kalbsschnitzel „natur“ / Weißweinsauce / Parmaschinken /
Salbei / Tagesgemüse / Rosmarinkartoffeln

*Veal escalope "nature" / white wine sauce / Parma ham /
sage / vegetables / rosemary potatoes*

Involtini alla Nino 29,50 €

Kalbsröllchen / Scamorza / Kochschinken / Weißweinsauce
Tagesgemüse / Rosmarinkartoffeln

*Veal rolls / scamorza / cooked ham / white wine sauce
vegetables / rosemary potatoes*

Dessert

Mascarponecreme 8,50 €

frische Früchte

Mascarpone cream / fresh fruit

Tiramisú 9,50 €

Panna Cotta 8,50 €

Fruchtpüree

Cooked cream pudding / fruit puree