



Ristorante Pizzeria

Ciao Italia

**Original Holzofenpizza
Spezialitäten aus Calabrien**

seit

1992

Inhaber:

Vetrano Giovanni



Antipasti – Vorspeisen

Antipasto Misto	Gemischte Vorspeise aus der Vitrine	12,50
Carpaccio Ciao Italia	Rinderfilet fein geschnitten mit Parmesan, Rucola und frischen Champignons	14,-
Carpaccio di Pomodoro	frische Tomaten in Scheiben mit Zwiebeln, Rucola, Tunfisch und Parmesan	10,-
Bruschetta (4 Stück)	Geröstetes Brot mit frisch gewürfelten Tomaten, Rucola und Parmesan	6,50
Caprese	Tomaten mit Mozzarella, Basilikum	10,-



Minestre – Suppen

Tortellini in Brodo	Tortellinisuppe	5,-
Minestrone	Gemüsesuppe	5,-
Zuppa di Cipolle	Zwiebelsuppe	6,-
Zuppa di Pomodoro	Tomatensuppe	5,-
Stracciatella alla Romana	Eierflaumsuppe	5,-
Zuppa di Gamberini	Krabbensuppe	8,50



Insalate – Salate


Insalata di Cetrioli	Gurkensalat	4,50
Insalata Verde	Grüner Salat	4,50
Insalata di Rucola	Rucolasalat mit Tomaten und Parmesan	5,50
Insalata Pomodori	Tomatensalat mit Zwiebeln	5,-
Insalata Mista	Gemischter Salat	6,-
Insalata Castella	Großer gemischter Salat mit Thunfisch, Zwiebeln, Oliven und Ei ¹⁰⁾	9,50
Insalata Ciao Italia	Großer gemischter Salat mit Käse, Vorderschinken, Oliven, Artischocken und Peperoni ⁴⁾⁵⁾⁶⁾⁷⁾⁸⁾¹⁰⁾	10,-
Insalata del Pescatore	Großer gemischter Salat mit gebratenen Krabben, Tunfisch und Zwiebeln	10,-
Insalata Contadina	Großer gemischter Salat mit gegrillten Putenstreifen, Zucchini und Ei	11,-




Spaghetti

Spaghetti Napoli	mit Tomatensoße		9,—
Spaghetti Bolognese	mit Hackfleischsoße		9,50
Spaghetti aglio e olio	mit Knoblauch und Öl		9,50
Spaghetti Carbonara	mit Speck und Ei in Sahnesoße		9,50
Spaghetti Amatriciana	mit Speck und Zwiebeln in Tomatensoße		9,50
Spaghetti Boscaiola	mit Knoblauch, Pilzen, Erbsen, Karotten und Schinken in Tomaten-Sahnesoße ⁴⁾⁵⁾⁶⁾⁷⁾⁸⁾		9,50
Spaghetti Calabrese	mit scharfer Salami, Zwiebeln und Tomatensoße ⁷⁾		9,50
Spaghetti Marinara	mit Meeresfrüchten in Tomatensoße		10,—
Spaghetti Pesto	mit Basilikumsoße	9,50	

Penne

Penne Napoli	mit Tomatensoße		9,—
Penne Bolognese	mit Hackfleischsoße		9,50
Penne Arrabiata	mit Tomatensoße und Chilli		9,50
Penne 4 Formaggi	mit 4 Käsesorten		9,50
Penne Monte Bianco	mit Béchamelsoße und Pilzen		9,50
Penne con Broccoli	mit Broccoli und Knoblauch in Tomaten-Sahnesoße		9,50
Penne Pecorara	mit scharfer Salami, Pilzen, Zwiebeln und Erbsen in Tomaten-Sahnesoße ⁷⁾⁸⁾⁹⁾		10,—
Penne Pirata	mit Knoblauch, Oliven, Krabben, Sardinen in Tomaten-Sahnesoße ¹⁰⁾		10,—
Penne Ciao Italia	mit Fleischstücken, Pilzen, Zwiebeln, Erbsen und Sahnesoße	10,—	
Penne della Casa	nach Art des Hauses (bitte anfragen) ⁴⁾⁵⁾⁶⁾⁷⁾⁸⁾	9,50	

Tortellini

Tortellini Panna e Prosciutto	mit Schinken und Sahnesoße ⁴⁾⁵⁾⁶⁾⁷⁾⁸⁾		9,50
Tortellini Bolognese	mit Hackfleischsoße		9,50
Tortellini	mit Gorgonzola und Spinat-Rahmsoße		9,50
Tortellini Monte Bianco	mit Béchamelsoße und Pilzen		9,50
Tortellini Ciao Italia	nach Art des Hauses (bitte anfragen) ⁴⁾⁵⁾⁶⁾⁷⁾⁸⁾		9,50

Tris della Casa – 3 Nudelsorten mit 3 verschiedenen Soßen
für zwei Personen 19,—

Tagliatelle

Tagliatelle Bolognese	mit Hackfleischsoße	9,50
Tagliatelle Emiliana	mit Erbsen, Pilzen, Schinken und Sahnesoße ⁴⁾⁵⁾⁶⁾⁷⁾⁸⁾	9,50
Tagliatelle 4 Formaggi	mit 4 Käsesorten	9,50
Tagliatelle Silane	mit Speck, Zwiebeln, Pilzen und Sahnesoße	9,50
Tagliatelle della Nonna	mit Speck, Erbsen, Zwiebeln und Tomaten-Sahnesoße	9,50
Tagliatelle Salmone	mit frischem Lachs in Tomaten-Sahnesoße	11,-
Tagliatelle Gamberini	mit Krabben und Zucchini in Sahnesoße	10,50
Tagliatelle con Porcini	mit Steinpilzen in Rahmsauce	11,-
Tagliatelle Ciao Italia	nach Art des Hauses (bitte anfragen) ⁴⁾⁵⁾⁶⁾⁷⁾⁸⁾	10,-
Tagliatelle Mare & Monti	mit Scampi, Artischocken und frischen Tomaten	12,-

Pasta al Forno – Nudeln mit Käse überbacken

Lasagne al Forno	mit Hackfleischsoße und Béchamel	9,50
Lasagne della Casa	mit Hackfleischsoße, Pilzen, Erbsen, Schinken und Béchamel ⁴⁾⁵⁾⁶⁾⁷⁾⁸⁾	10,-
Lasagne Calabrese	mit Hackfleischsoße, scharfer Salami, Mozzarella und Béchamel	10,-
Tortellini al Forno	mit Hackfleischsoße, Pilzen, Erbsen, Schinken und Béchamel ⁴⁾⁵⁾⁶⁾⁷⁾⁸⁾	10,-
Penne al Forno	mit Hackfleischsoße, Pilzen, Erbsen, Schinken und Béchamel ⁴⁾⁵⁾⁶⁾⁷⁾⁸⁾	10,-



Risotti – Reisgerichte

Risotto con Funghi	mit Pilzen in Rahmsauce	9,50
Risotto allo Scoglio	mit Meeresfrüchten in Tomatensoße	9,50
Risotto Cremolato	mit Krabben und Tomaten-Sahnesoße	9,50
Risotto Vegetale	mit Zucchini, Aubergine, Artischocken und frischen Tomaten	10,50

Gnocchi

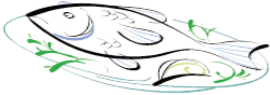
Gnocchi Fiorentina	mit Gorgonzola und Spinat-Rahmsauce	10,-
Gnocchi Primavera	mit Tomatensoße und Mozzarella	10,-
Gnocchi Calabrese	mit scharfer Salami, Pilzen, Zwiebeln und Tomatensoße ⁷⁾	10,-
Gnocchi alla Genovese	mit Pesto (Basilikumsoße)	10,-
Gnocchi Emiliana	mit Schinken, Pilzen, Erbsen und Sahnesoße ⁴⁾⁵⁾⁶⁾⁷⁾⁸⁾	10,-

Carni – Fleischgerichte

Scaloppine al Vino Bianco	Medaillon mit Weißweinsoße		16,-
Scaloppine con Porcini	Medaillon mit Steinpilz-Rahmsoße		18,-
Scaloppine Primavera	Medaillon mit Auberginen und Mozzarella in Weißweinsoße		18,-
Scaloppine Gorgonzola	Medaillon mit Gorgonzola-Rahmsoße		17,-
Scaloppine alla Sorrentina	Medaillon mit Mozzarella und Spinat-Rahmsoße		18,-
Scaloppine alla Romana	Medaillon mit Salbei und Parmaschinken in Weißweinsoße		18,-
Cotoletta Milanese	Wiener Schnitzel		15,-
Cotoletta Bolognese	Wiener Schnitzel mit Schinken und Käse überbacken in Tomaten-Sahnesoße ⁴⁾⁵⁾⁶⁾⁷⁾⁸⁾		18,-
Cotoletta Ciao Italia	Wiener Schnitzel mit Pilzen und Käse überbacken in Rahmsoße		18,-
Fegato alla Griglia	Leber vom Grill		15,-
Fegato alla Calabrese	Leber mit Zwiebeln und Tomatensoße, leicht scharf		16,-
Fegato alla Veneziana	Leber mit Weißwein und Zwiebeln		16,-

Zum Fleisch servieren wir als Beilage Kartoffeln und Gemüse oder gemischten Salat

Pesce – Fischgerichte

Calamari Romana	Tintenfischringe gebacken		14,-
Calamari alla Griglia	Tintenfisch vom Grill		14,-
Scampi Griglia	Scampi vom Grill		17,50
Scampi Principessa	mit Weißwein und Knoblauch		18,50
Scampi Calabrese	Scampi in scharfer Tomatensoße		18,50
Pesce Spada alla Siciliana	Schwertfisch mit frischen Tomaten, Oliven, Kapern und Knoblauch		18,50
Salmone al Pepe Rosa	Lachs mit roter Pfeffer-Rahmsoße		18,50
Coda di Rospo al Limone	Seeteufel in Zitronen-Rahmsoße		18,50
Tonno alla Marsala	Tunfisch mit Marsalasoße und Rosinen		18,50
Fritto di Pesce Misto	gebackene Calamari und Scampi		17,-
Merluzzo al Forno	Kabeljau mit Kartoffeln und Béchamelsoße überbacken		17,-

Zum Fisch servieren wir als Beilage Risotto Cremolato oder gemischten Salat

Menu Bambini – Kinderspeisen

Nudeln

Tom & Jerry Penne mit Tomaten-Soße	6,50
Pippi Langstrumpf Spaghetti Bolognese	7,-
Winnie Puuh Tortellini mit Sahnesoße	6,50

Carni – Fleisch

König der Löwen Cotoletta Milanese con Patatine	kleines Wiener Schnitzel mit Pommes	9,-
---	-------------------------------------	-----

Dolci e Gelati

Gelato Misto	2 Kugeln gemischtes Eis mit Sahne	3,50
--------------	-----------------------------------	------







Dessert

Coppa Amaretto	3 Kugeln Vanilleeis mit Sahne und Amaretto	7,-
Coppa Amarena	3 Kugeln Vanilleeis mit Sahne und Amarena Kirschen	7,-
Coppa Ciao Italia	3 Kugeln gemischtes Eis und gemischte Früchte mit Sahne	7,-
Gelato Misto	3 Kugeln gemischtes Eis mit Sahne	5,-
Tartufo	Vanilleeis in Trüffelform mit Schokoladenfüllung	5,-
Eis mit heißen Himbeeren		7,-
Profitterol Cioccolat	3 Stück	5,-
Tiramisu		5,-



Original Holzofen-Pizza 32 cm Ø

Traditionale Pizza Forno a Legna

	Pizza Brot	mit Tomaten und Knoblauch		5,50
1)	Margharita	mit Tomaten und Käse		7,50
2)	Napoli	mit Sardellen und Knoblauch		8,50
3)	Salami	mit Salami ⁸⁾⁹⁾		8,50
4)	Funghi	mit Pilzen		8,50
5)	Veneziana	mit Salami, Pilzen und Peperoni ⁸⁾⁹⁾		10,—
6)	Prosciutto	mit Vorderschinken ⁴⁾⁵⁾⁶⁾⁷⁾⁸⁾		8,50
7)	Regina	mit Pilzen und Vorderschinken ⁴⁾⁵⁾⁶⁾⁷⁾⁸⁾		9,50
8)	Capricciosa	mit Salami, Vorderschinken, Pilzen, Oliven und Peperoni ⁴⁾⁵⁾⁶⁾⁷⁾⁸⁾¹⁰⁾		10,—
9)	4 Stagioni	mit Vorderschinken, Artischocken, Pilzen und Oliven ⁴⁾⁵⁾⁶⁾⁷⁾⁸⁾¹⁰⁾		10,—
10)	Tropea	mit Vorderschinken, Pilzen und Peperoni ⁴⁾⁵⁾⁶⁾⁷⁾⁸⁾		10,—
11)	Contadina	mit Vorderschinken, Zwiebeln und Ei ⁴⁾⁵⁾⁶⁾⁷⁾⁸⁾		9,50
12)	Scogliera	mit Meeresfrüchten		10,—
13)	Hawaii	mit Vorderschinken und Ananas ⁴⁾⁵⁾⁶⁾⁷⁾⁸⁾		9,50
14)	Carciofini	mit Artischocken und Knoblauch		9,—
15)	Vegetaria	mit Zwiebeln, Paprika, Oliven und Peperoni ¹⁰⁾		9,50
16)	Siciliana	mit Thunfisch und Zwiebeln		9,50
17)	4 Formaggi	mit 4 Käsesorten (Edamer, Gorgonzola, Mozzarella und Parmesan)		9,50
18)	Crotone	mit Vorderschinken und Peperoni ⁴⁾⁵⁾⁶⁾⁷⁾⁸⁾		9,50
19)	Primavera	mit frischen Tomaten, Mozzarella und Rucola		10,—
20)	Milanese	mit Salami, Paprika und Zwiebeln ⁸⁾⁹⁾		9,50
21)	Parmiggiana	mit Parmaschinken, Parmesan und Rucola		10,50
22)	Ciao Italia	mit allem ⁴⁾⁵⁾⁶⁾⁷⁾⁸⁾		11,—
23)	Calzone	gefüllte Pizza (Schinken und Pilze) ⁴⁾⁵⁾⁶⁾⁷⁾⁸⁾		9,50
24)	Calabrese	mit Pilzen, scharfer Salami und Artischocken ⁷⁾⁸⁾⁹⁾		10,—
25)	Scampi	mit Garnelen, Rucola und Knoblauch		12,—
26)	Focaccia	mit frischen Tomaten, Rucola, Knoblauch, Oliven Parmesan und Kapern ¹⁰⁾		10,50
27)	Ortolana	mit Auberginen, Zucchini, Paprika und Rucola		10,50

(jedes Extra 1,—)

NEU: Familien-Pizza 50 cm Ø

Familienpizza mit Tomaten und Käse 18,—

(jedes Extra 2,—)

4) = Milcheiweiß; 5) = Stärke; 6) = Stabilisatoren; 7) = Antioxidationsmittel; 8) = Nitritpökelsalz; 9) = Zuckerstoffe; 10) = Schwärzmittel.

Bei Fragen zu weiteren Informationen über Allergene wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Aperitivi – Aperitifs

Martini Bianco oder Rosso		5,-
Campari Orange ²⁾		5,-
Aperitivo Ciao Italia ²⁾		8,-
Glas Prosecco		5,-
Aperol Spritz ^{2 3)}		6,-



Vini Bianchi Aperti – Weißweine offen

Frizzantino lieblich	0,25 l	5,-
Hauswein D.O.C.	0,25 l	5,-
Rosé D.O.C. halbtrocken	0,25 l	5,-
Weinschorle	0,5 l	7,-



Vini Rossi Aperti – Rotweine offen

Lambrusco lieblich	0,25 l	5,-
Hauswein D.O.C.	0,25 l	5,-



Birra – Biere

Kleines Bier	0,25 l	2,-
Pils	0,3 l	3,50
Bier Hell	0,5 l	3,50
Weißbier	0,5 l	3,50
Dunkles Weißbier	0,5 l	3,50
Leichtes Weißbier	0,5 l	3,50
Dunkles Bier	0,5 l	3,50
Radler	0,5 l	3,50
Cola Weißbier	0,5 l	3,50
Russ'n Halbe	0,5 l	3,50

Bevande Calde – Warme Getränke

Espresso		2,50
Espresso Doppio		4,-
Cappuccino mit Milch		3,-
Tasse Kaffee		3,-
Tasse Tee		3,-
Tasse Tee mit Rum		5,-
Heißer Amaretto mit Sahne		5,-
Latte Macchiato		4,50



Bibite – alkoholfreie Getränke

Zitronen Limo	0,25 l	3,-
Cola ^{1 2)}	0,25 l	3,-
Orange Limo ²⁾	0,25 l	3,-
Orangensaft	0,25 l	3,-
Apfelsaft	0,25 l	3,-
Mineralwasser	0,25 l	2,50
Kleine Orangensaftschorle	0,25 l	3,-
Kleine Apfelsaftschorle	0,25 l	3,-
Kleiner Spezi ^{1 2)}	0,25 l	2,50
Mineralwasser	0,5 l	3,50
Spezi ^{1 2)}	0,5 l	3,50
Orangensaftschorle	0,5 l	4,-
Apfelsaftschorle	0,5 l	4,-
Johannisbeerschorle	0,5 l	4,-
Acqua Panna (still)	0,5 l	4,-
Acqua Panna (still)	1,0 l	6,-
S. Pellegrino Wasser	0,5 l	4,-
S. Pellegrino Wasser	1,0 l	6,-

