

Trattoria IL Cigno

Empfehlung



Vini

*Primitivo	''Puglia''	0,2l	7,90
*Nero D'Avola	''Sicilia''	0,2l	7,90
*Grillo	''Sicilia''	0,2l	7,90
*Lugana	''Lago di Garda''	0,2l	7,90
*Rose	''Sicilia''	0,2l	7,90

Antipasti

*Antipasto	''Il Cigno'' gemischte Vorspeisen Teller Vegetarische G. C. J	12,90
*Lauwarme Olive	'' mit Rosmarin Thymian Knoblauch Leicht pikant ''	5,90

Pasta

*Tortellini	mit Fleisch gefüllt in Schinken Sahne Soße .A.G	12,90
*Risotto	mit Calamari, Gambas, Erbsen Cock Tomaten in Hummer Soße A.D.N	15,90
*Paccheri	mit Auberginen, Ricotta Käse, Cocktail Tomaten und Basilikum A.G.P	13,90

Pizza

*Ozanna:	.G. mit Bufala Mozz., Ricotta Käse ,Auberginen ,Zucchini u Getr. Tomate .A	14,90
*Che ! Panz .G.C.	mit Gorgonzola, Oliven ,Salamino pikant und Spiegelei A.G	15,90
*Etna :	.C.G. mit Bufala Mozzarella Speck , Spiegelei und leicht pikant A.G	15,90
*El Ciccione .J.D.	mit Salamini pikant, Peperoni, Sardelle, Kapern u Getr. Tomate A	15,90
*Coronavirus Weiß:	.G C H. Buf. Mozz. Salsiccia , Spiegelei , Kirsch Tomat. u Basil. Pesto	15,90

Pinsa alla Romana Bianca '' Weiß ''

*Pinsa Diavolo :	mit Salami Pikant Rucola und gehobenen Parmesan Streifen A.G	16,90
*Pinsa Cip Ciop :	mit Bacon , Bufala Mozz. Kirsch Tomate ,Rucoletta A.G	16,90
*Pinsa Maialina :	Salsiccia ,Austernpilzen , getr.Tomaten Basil ,leicht Piccant A.G	16,90
*Pinsa Cudduruni :	Ohne Mozz.mit Tomate Soße Sardelle ,Olive ,Knoblauch Basil. Pecorino Käse A.D	15,90

Secondi Piatti

*Baby Calamari vom Grill	mit Spinat .D.	22,90
*Saltimbocca alla Romana (Parmaschinken und Salbei)	mit Bratkartoffeln .A.	22,90

Dolce

* Hausgemachte Tiramisu	c.g. mit pasteurisiertem Eigelb	6,90
* Hausgemachte Panna Cotta	.c.g	6,90
* Cassata Siciliana	.g.c. E	6,90
* Tartufo Nero	.g.c. E	6,90
* Weiße Profiterol	A.C.G	6,90
* Mousse Chocolate		6,90
* Poker di Dolce		9,90

Wenn jemand eine Allergie hat bitte uns bescheid geben

Alle Preise sind inklusive MwSt



Bevante

Bier Enthalt: *A1 / *A3

Birra vom Fass Paulaner €

Premium Hell *A3 0,4l	4,10
Radle *A3 0,4l	4,10
Hefeweißbier *A1 0,5l	4,70
Russe *A1 0,5l	5,30

Birra aus der Flasche

Hefeweißbier Dunkel *A1 0,5l	4,70
Hefeweißbier Leicht *A1 0,5l	4,70
Hefeweißbier Alk.frei *A1 0,5l	4,70
Dunkel Bier im Stein Krug *A3 0,5l	4,70
Premium Pils *A3 0,3l	3,90
Paulaner Alkohol frei *A3 0,3l	3,90

Aus Italia

Birra Peroni in der Flasche *A3	0,33l	3,90
Birra Moretti in der Flasche *A3	0,33l	3,90

Alkoholfrei, €

Coca Cola .1.2.	0,2l	2,70
Fanta .1.	0,2l	2,70
Sprite	0,2l	2,70
Bitter Lemon .4.	0,2l	3,10
Orangina	0,2l	3,10
Cola Cola light .1.2.3.	0,2l	2,70

Tafelwasser	0,4l	2,80
Tafelwasser Nat.	0,4l	2,50
San Pellegrino	0,5l	3,50
San Pellegrino	0,75l	6,50
Spezi .1.2.	0,4l	3,90
Soft	0,2l	2,70
Soft Schorle	0,4l	3,90
Apfel / Orange / Johanne		
Maracuja / Rhabarber		
Holunder		

Enthalt: A1 Weizen / A3 Gerste

Enthalt: 1. Farbstoff / 2. Coffein / 3. Süßstoff / 4. Chinin / 5. Taurin /

Brand / Cognac

Vecchia Romagna 38% Vol	2cl	3,90
Hennessy 40% Vol	2cl	4,50
Remy Martin 40% Vol	2cl	4,50

Whiskey / Bourbon

Jim Beam 40% Vol	4cl	6,10
Jack Daniel's 40% Vol	4cl	6,90

Bitter

Liquori

Grappe

Ramazzotti	4cl	4,50
Averna	4cl	4,50
Fernet Branca	4cl	4,50
Amara Lugana	4cl	4,50

Amaretto .H	4cl	4,50
Sambuca	4cl	4,50
Limoncello	4cl	4,50
Bailey's (.2.)o.	4cl	4,50
S. Marzanio	4cl	4,50
G. Marnier	4cl	4,50
Francelico	4cl	4,50

Grappa Casa	2cl	3,50
Grappa di Prosecco 8 Anni	2cl	5,50
Grappa Moscato	2cl	4,50
Grappa Barolo	2cl	5,90
Grappa Nonnini	2cl	4,50
Grappa Brunello	2cl	5,90
Grappa Nardini	2cl	4,50
Grappa Amarone	2cl	5,90



Minestre

Zuppa Casa .C.G.	6,90
Spinat Suppe mit Ei	
Tomate suppe G.I.	5,90
Tomaten Cream	
Minestrone G.I.	6,90
Gemüse Suppe	

Antipastí

Bufala Mozzarella .G.	13,90
Bufala Mozzarella mit Frischem Basilikum auf Tomaten Bett	
Pizza Pane Rossa A.C.	6,90
mit Tomate , Knoblauch & Rosmarin	
Carpaccio Cipriani .G.	13,90
Rohes Rinderfilet ,Feingeschnitten gehobeltem Parmesankäse & Champignon	
Shanghai .A. ' Brot Stange ' ' Leicht Pikant	6,50
Grissini mit Olivenöl , Rosmarin "Snack"	
Carpaccio di Salmone .D.	13,90
rohes Lachs Carpaccio feingeschnitten mit fein Zwiebel & Pfefferbeeren rosa	

Insalate

Insalata Verde .J.	5,50
Grüner Salat	
Insalata Mista .J.	6,90
Mix Salat der Saison , mit Dressing	
Insalata di Pomodoro .J.	7,50
Tomatensalat mit Zwiebel ,Basilikum	
Rucolettasalat	12,90
mit Avocado , Kirschen Tomaten und Gehoben Parmesan Streifen	
Insalata di Fagioli .J.	7,50
Bohnensalat mit Zwiebel	
Insalata di Tonno e Fagioli .D.J.	11,90
Bohnensalat mit Thunfisch & Zwiebel	
Insalata Capriciosa .C.D.J.	12,90
Mix Salat mit Vorderschinken,Thunfisch,Champignon & Ei	

A. Gluten (Weizen ,Rogger , Gerste, Hafer ,Dinkel)
C.Eier / Uovo
D.Fisch / Pesce fresco
G. Milch / Milchprodukte / * Latte / Panna
J. Senf / Senfmehl / Senape Farina di senape

Alle Salate sind mit Hausgemachte Dressing Serviert

Alle Preise sind inclusive MwSt



Primi Piatti

Alle Pasta Sorten erhalten : A.G.

Spaghetti Poverello A.	9,90
mit Olivenöl aus eigener Produzieren , Knoblauch Siciliano & Pikant	
Spaghetti alla Carbonara A.G	11,90
mit pasteurisiertem Eigelb, Speck und Pfeffer a.d. Mühle	
Rigatoni Pasticciati A.G.P.I.	12,90
mit Vorderschinken, Erbsen, Champignon, in Tomaten Sahne Soße überbacken	
Rigatoni Genovese A.G.H	11,90
mit frischem hausgemachtem Basilikumpesto u Bufala - Mozzarella	
Penne All Arrabiata A.G.I	10,90
mit Knoblauch Siciliano , Peperoncino Calabrese in Tomatensugo	
Tagliatelle del Fiume A.D.	15,90
mit Frischen Lachs, Pfefferbeeren rosa , Broccoli und Rucoletta	
Gnocchi Fiorentina G.	13,90
mit Frischem Blatt Spinat in Gorgonzola Soße Soße	
Lasagne al Forno A.G.I	12,90
Hausgemachte Schichtbandnudeln mit gemischtem Hackfleisch, Mozzarella gefüllt in Tomaten Sahne Soße	

Für kleine Portionen Pasta berechnen wir 2€ weniger vom Normalpreis

A. Gluten
G. Milch / Milchprodukte / * Latte / Panna
H. Schalenfrüchten / Nociolini
I. Sellari / Sedano
D. Fisch / Pesce fresco
P. Hülsen früchte / Legumi

Alle Preise sind inklusive MwSt



Steinofen * Pizza

Alle Pizza : A.G.

Durchmesser ca.33cm Alle Pizza mit Tomaten Soße & Fior di Latte Mozzarella

Pizza auf zwei Teller mit Besteck 2,00€ Ertra nur für Erwachsene

Margherita A.G. mit Mozzarella & Origano	8,90
Prosciutto A.G. mit Vorderschinken & Origano	9,90
Lucifero A.G. J. mit Salami pikant , Oliven & Origano	10,90
Caprese A.G. mit Bufala Mozzarella , Frischem Tomate , Basilikum & Origano	12,90
Speciale A.G.D. mit Salami , Champignon , Mild Peperoni , Sardelle & Origano	11,90
Regina A.G. mit Vorderschinken , Champignon & Origano	10,90
Hawai A.G. mit Vorderschinken , Ananas & Origano	10,90
Stagione A.G. mit Vorderschinken , Champignon , Artischocken , Oliven & Origano	12,90
Tonno A.G.D. mit Thunfisch , Tropea Zwiebel & Origano	13,90
Pescatore A.G.B.D.N.O. mit Frischen Meersfrüchten & Origano	15,90
Calzone A.G. Gefüllt Pizza mit Vorderschinken , Champignon , Ricotta Käse & Origano	12,90
Ortolana A.G. mit Auberginen , Spinat , Zucchini , Tropea Zwiebel & Origano	11,90
Siciliana A.G.D. mit Sardelle , Olive , Kapern , Tropea Zwiebel , Basilikum , Leicht pikant & Origano	12,90
Parmigiana A.G. mit Auberginen , Ricotta Käse , Basilikum & Origano	11,90
Calabrese ' ' Charf , Charf ' ' A.G. mit Bufala Mozzarella , Nduja , Tropea Zwiebel , Origano (Nduja ist eine Streich Salami Pikant)	12,90
Capriciosa A.G. mit Vorderschinken , Salami , Champignon , Mild Peperoni , Artischocken Olive , Tropea Zwiebel & Origano	13,90
Braccio di Ferro A.G. D. mit Frischem Lachs , Blatt Spinat , Knoblauch & Origano	15,90
Benedetto A.G. mit Gorgonzola Käse , Ruculetta , Parmaschinken , Gehoben Parmesan & Origano	15,90

A. Gluten

G. Milch / Milchprodukte / * Latte / Panna

D. Fisch / Pesce fresco

J. Senf und Senfmehl / Senape Farina di senape

O. Farbstoff / Colorante

Extrazutaten ab. 1,20€

Gerne stellen wir Ihnen Ihre pizza zusammen :

Alle Preise sind inklusive MwSt



Vini Italiani

Bianchi

Alle Weine enthält: * L*

Rossi

<i>Bianco da Tavola</i>	0,2l	5,90	<i>Rosso da Tavola</i>	0,2l	5,90
<i>Bianco Schorle</i>	0,4l	6,90	<i>Lambrusco</i>	0,2l	5,90

Vini Rossi Bottiglia 0,75l

Monte Garbi Valpolicella Superiore doc. `` Veneto `` 27,90

Satte rubinrot, sortenty Bukett von dunkel Kirschen .

Im Geschmack vollmundig, wich und würzig. Lebendige Säure und kräftiges Tannin Langer Nachhall.

Chianti Classico Isassi Melini Docg `` Toscana 24,90

Intensives rubinrot, rote Früchte, Blüten sowie Gewürzoten.

Am Gaumen samtig elegant und mit gut strukturiertem Körper

Primitivo - Merlot IGT ,, Luce del Sole ,, 25,90

Dichtes Rubinrot. Dunkle ,reife Aromen von Kirsche, Brobeere und Cassis

Feine Würznoten wie Muskat und Pfeffer. Weiche Tannine u angenehme Säure

Salice Salentino Riserva Doc Leone de Castris `` Puglia 27,90

Tiefes Rubinrot. Duft nach Pflaumen, Waldbeerenu Kräutern

Weiche feinkörnige Tannine und gute Länge

Barolo docg Batasiolo Piemonte 55,00

Brillantes granatrot. In der Nase Holz, Trüffel u Lakritze

Viel Frucht und sehr gut eingebundene Säure. Langer Abgang

Amarone della Valpolicella doc Santi Veneto 65,00

Tiefes, kräftiges rubinrot. Charakteristisches Bukett von roten fruchten.

Anklänge von Narzipan , Pfeffer , Tabak und Schokolade

Nero D `Avola Sicilia 25,90

Es ist ein eleganter und harmonischer Ausdruck der wichtigsten einheimischen sizilianischen Traube.

Die 6-monatige Reifung in französischen Barriques und Tonneaux macht es rund, weich und samtig, mit einem tiefen Bouquet, in dem Noten von Beeren, Pflaumen und süßen Gewürzen hervorstechen. Der Schluck ist seidig mit einem Hauch von Brombeere und Schwarzkirsche.

Vini Bianchi Bottiglia 0,75l

Roero Arnes ,, Docg Enrico Serafino ,, `Piemonte ,, 26,90

Strohgelbe Farbe. In der Nase Arom von gelben Früchten.

Am Gaumen elegant gelbfruchtig mit floralen Anklängen.

Gavi Di Gavi ,, Grane ` Docg Batasiolo ,, Piemonte 26,90

Strahlendes, helles Strohgelb. Typische Nase von weißen und gelben Früchten

wie Apfel , Birne und Aprikose . am Gaumen belebende Säure.

Santorì Bianco Veronese IGT ,, Marani ,, Venetien 25,90

Brillantes strohgelb, intensive Duft nach Apfel , Birne, Exotik mit Mango, Papaya, feine Vanille-Röstaromen.

Saftige Säure, cremige Textur und Anklänge Von leichtem Holzeinsatz

Romagnoli Colto Vitato IGT,, Filanda,, Emilia Romagna 25,90

Strohgelbe Farbe mit grünem Reflexen. In der Nase grünfruchtige Aromen.

Am Gaumen voller Körper mit Noten von Holunder

Lugana ,, Lago di Garda ,, 26,90

Leuchtendes strohgelb. Aromen von Pfisich , Aprikose und Zitrus.

Lebendige Säure und langanhaltendes Finish

Grillo Sicilia 25,90

ist ein trockener und schmackhafter Weißwein aus den Weinbergen der Region Contessa Entellina. Nur in Stahl vinifiziert. Es zeichnet sich durch wichtige Noten von Zitrusfrüchten und gelben Blüten aus. Am Gaumen ist es frisch, ausdrucksstark mit einem Hauch von tropischen Früchten und einer guten Ausdauer. Herzhaftes Finish

Vurria Rosato di Nerello Mascalese ,, Sicilia ,, 25,90

ist vinifiziert und in Stahl gereift. Die Nase zeigt ein intensives Blumenbouquet mit Noten von Granatapfel, Zitrusfrüchten und aromatischen Kräutern.

Am Gaumen ist es frisch, harmonisch, anhaltend und mit einer ausgeprägten Mineralität.

Prosecco Valdo Oro 0,75l **29,90** **Champagne Veuve Clisquot Brut** 0,75 **109,90**

Champagne Moet Chandon 0,75l **109,90**

L Sulfite

Alle Preise sind inklusive MwSt