

Trattoria IL Cigno Steinofenpizza

Empfehlung

Antipasti

Meeresfrüchten Salat mit Langostine und Melone	13,90
Duetto vom Rinder Carpaccio und Bufala Mozzarella Caprese	12,90
Antipasto <i>''Il Cigno''</i> gemischte Vorspeisen Teller G.C.J	11,90
Lauwarme Olive <i>''</i> mit Rosmarin Thymian Knoblauch Leicht pikant <i>''</i>	5,90

Pasta

Schwarze Fettuccini mit Erbsen und Baby Calamari Streifen	12,90
Ravioli mit Tomate, Mozzarella gefüllt in Kirschen Tomate Soße und Rucola	12,90
Caramelle mit Lachs gefüllt in Hummersoße	13,90
Quadroni mit Birne gefüllt in Orange Grand Mariniert Soße	12,90
Rotondi mit Walnuss und Gorgonzola gefüllt in Ramazzotti Soße	13,90
Tortellini .G. mit Fleisch gefüllt in Schinken Sahne Soße	11,90
Bigoli mit Aubergine ,Ricotta Käse und Basilikum	11,90

Pizza

Ozanna: .G. mit Bufala Mozz.,Ricotta Käse ,Auberginen ,Zucchini u Getr. Tomate	13,90
Che ! Panz . G.C. mit Gorgonzola, Oliven, Salamino pikant und Spiegelei	13,90
Etna : .C.G. mit Bufala Mozzarella Speck , Spiegelei und leicht pikant	13,90
El Ciccione . J.D. mit Salamini pikant, Peperoni, Sardelle, Kapern u Getr. Tomate	13,90
Pinsa Cudduruni : Ohne Käse mit Tomate Soße Sardelle ,Olive ,Knoblauch Basil. U Pecorino Käs	13,90

Pizza Bianca *''Weiß''*

Valsassina Weiß : G mit Speck, Walnuss und Gorgonzola	13,90
Spavalduccia Weiß : .G. mit Speck , Gorgonzola ,Spinat ,Getrocknet Tomate Pikant Pikant	13,90
Coronavirus Weiß: .G.C.H. mit Buf. Mozz. Salsiccia , Spiegelei , Kirsch Tomat. u Basil. Pesto pikant	14,90

Pinsa alla Romana Bianca *''Weiß''*

Pinsa Diavolo : mit Salami Pikant Rucola und gehobenen Parmesan Streifen	14,90
Pinsa Cip Ciop : mit Bacon , Bufala Mozz. Käse , Kirsch Tomate und Pistacchio	15,90
Pinsa Maialina : Salsiccia , Schwarze Trüffel und getr. Tomaten Basilikum leicht Pikant	17,90
Pinsa Contadina : mit Frischem verschieden Gemüse	15,90

Secondi Piatti

Baby Calamari .A. vom Grill mit Spinat
20,90

Saltimbocca Alla Romana .A. mit Parmaschinken ,Salbei in Weiß Wein Soße
20,90

Dolce

Hausgemachte Tiramisu C.G.	6,90
Hausgemachte Panna Cotta .G.	6,90
Tartufoeis Albe gefroren	9,90
Cassata Siciliana	5,90

Wenn jemand eine Allergie hat bitte uns Bescheid geben

Alle Preise sind inklusive MwSt

Lavagna

Von 12.01.2021

- | | |
|---|--------------|
| <i>*) Rinderfilet Tatar mit Spiegelei
und Schwarze Trüffel</i> | <i>17,90</i> |
| <i>*) Lachs filet vom grill
auf Rucola und Avocado</i> | <i>12,90</i> |
| <i>*) Vitello Tonnato</i> | <i>12,90</i> |
| <i>*) Bigoli mit Baby Calamari
und Gambas</i> | <i>13,90</i> |
| <i>*) Risotto mit Salsiccia
und Ricotta Käse</i> | <i>13,90</i> |
| <i>*) Pappardelle mit Rinder Filet
und Steinpilzen</i> | <i>15,90</i> |
| <i>*) Tagliolini mit Schwarze Trüffel</i> | <i>16,90</i> |
| <i>*) Rinder Filet Medaillons rosa gebraten
in Gorgonzola Käse dazu Kartoffel</i> | <i>24,90</i> |
| <i>*) Pizza mit Salsiccia , Schwarze Trüffel
und Basilikum</i> | <i>16,90</i> |

Guten

Appetit

Trattoria Il Cigno



Antipasti

Bufala Mozzarella .G.	13,90
Bufala Mozzarella mit frischem Basilikum & Tomate	
Pizza Pane Rossa A.C.	6,90
mit Tomate , Knoblauch & Rosmarin	
Carpaccio Cipriani .G.	13,90
rohes Rinderfilet , feingeschnitten mit gehobeltem Parmesankase und Champignon	
Carpaccio di Salmone .D	13,90
rohes Laschs Carpaccio feingeschnitten mit fein Zwiebel und Pfefferbeeren rosa	

Insalate

Insalata Verde .J.	5,50
grüner Salat , Olivenöl & Balsamico-Essig	
Insalata Mista .J	6,90
gemischeter Salatder Sasion,Olivenöl & Balsamico-Essig	
Insalata di Pomodoro .J	7,50
Tomatensalat mit Zwiebel und Basilikum	
Insalata di Fagioli .J	7,90
Bohnensalat mit Zwiebel	
Insalata di Tonno e Fagioli .D	10,90
Bohnensalat mit Thunfisch & Zwiebe	
Insalata Capriciosa .C.D.J.	12,90
gemischter Salat mit Vorderschinken , Thunfisch , Champignon & Ei	
Rucola Tomaten und Parmesan. G .	11,90
Straccetti di Tacchino e Orecchiette	15,90
Salatteller mit Putenbrust und Austernpizen vom grill	

Alle Preise sind inklusive MwSt



Trattoria Il Cigno

Bevante

<i>Birra aus der Flasche</i>	€	<i>Alkoholfrei,</i>	€
<i>Hacker Pschorr Hell</i>	0,5l 3,50	<i>Coca Cola</i> ^{.1.2.} 1l	3,10
<i>Hacker Pschorr Natur Radle</i>	0,5l 3,50	<i>Mezzo Mix</i> ^{.1.2.} 1l	3,10
<i>Hefeweißbier</i>	0,5l 3,90	<i>Sprite</i>	1L 3,10
<i>Peroni Nastro Azzuro</i>	0,33 l 2,90	<i>Coca Coola Light</i> ^{.1.2.3.} 1L	3,10
		<i>Cola Zero</i>	1.l 3,10
		<i>Orangina</i>	0,2l 2,50
<i>Hefeweißbier Dunkel</i>	0,5l 3,90	<i>Adelholzener Naturale</i>	1,l 2,90
<i>Hefeweißbier Light</i>	0,5l 3,90	<i>Adelholzener Classic</i>	1,l 2,90
<i>Hefeweißbier Alkoholfrei</i>	0,5l 3,90	<i>Bitter Lemon</i> ^{.4.}	1,l 3,50
<i>Dunkel Bier</i>	0,5l 3,90	<i>Tonic Water</i>	1,L 3,50
<i>Premium Pils</i>	0,3l 3,50	<i>Apfel Saft</i>	1l 3,90
<i>Paulaner Alkohol frei</i>	0,3l 3,50	<i>Orange Saft</i>	1,l 3,90
		<i>Red Bull</i> ^{.1.2.5}	0,25l 3,10

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



Vini Italiani

Vini Rossi 0,75l

Monte Garbi Valpolicella Superiore doc. " Veneto "	20,90
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 "	19,90
Intensives rubinrot, rote Früchte, Blüten sowie Gewürzoten. Am Gaumen samtig elegant und mit gut strukturiertem Körper	
Primitivo - Merlot IGT „ Luce del Sole „	16,90
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 "	20,90
Tiefes Rubinrot. Duft nach Pflaumen, Waldbeere u Kräutern Weiche feinkörnige Tannine und gute Länge	
Barolo docg Batasiolo Piemonte	35,00
Brillantes granatrot. In der Nase Holz, Trüffel u Lakritze Viel Frucht und sehr gut eingebundene Säure. Langer Abgang	
Amarone della Valpolicella doc Santi Veneto	45,00
Tiefes, kräftiges rubinrot. Charakteristisches Bukett von roten Früchten. Anklänge von Narzipan , Pfeffer , Tabak und Schokolade	
Nero D 'Avola Sicilia	16,90
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 0,75l

Roero Arnes „ Docg Enrico Serafino „ 'Piemonte „	18,90
Strohgelbe Farbe. In der Nase Arom von gelben Früchten. Am Gaumen elegant gelbfruchtig mit floralen Anklängen.	
Gavi Di Gavi „ Graneel Docg Batasiolo „ Piemonte	18,90
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	16,90
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	18,90
Strohgelbe Farbe mit grünem Reflexen. In der Nase grünfruchtige Aromen. Am Gaumen voller Körper mit Noten von Holunder	
Lugana „ Lago di Garda „	18,90
Leuchtendes strohgelb. Aromen von Pfirsich , Aprikose und Zitrus. Lebendige Säure und langanhaltendes Finish	
Grillo Sicilia	16,90
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 „	16,90
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	20,90	Champagne Veuve Clisquot Brut	0,75l	60,90
			Champagne Moet Chandon	0,75l	60,90

Alle Preise sind inklusive MwSt



Primi Piatti

Alle Pasta Sorten erhalten : A.G.

<i>Spaghetti Poverello</i> mit Olivenöl Knoblauch & Pikant	7,90
<i>Spaghetti alla Carbonara</i> .G mit Speck , Ei und Pfeffer a.d. Muhle	9,90
<i>Rigatoní Pasticciati</i> .G. mit Vorderschinken , Erbsen , Champignon , in Tomaten Sahne Soße überbacken	10,90
<i>Rigatoní Genovese</i> .G.H mit frischem Basilikum Pesto Soße und Mozzarella	9,90
<i>Penne all 'arrabbiata</i> .G mit Knoblauch , Peperoncini in Tomaten Sugo	8,90
<i>Tagliatelle del Fiume</i> .D. mit Frischen Lachs , Pfefferbeeren rosa , Broccoli und Rucoletta	13,90
<i>Tagliatelle al Tacchino</i> .G mit Puten Fleisch streifen , Austerpilzen , Erbsen in Curry Soße	13,90
<i>Lasagne al Forno</i> .G. Schichtbandnudeln mit gemischter Hachfleisch , Mozzarella gefüllt in Tomaten Sahne Soße	10,90

Für kleine Porzionen Pasta berechnem wir 2€ weniger vom Normalpreis

Alle Preise sind inklusive MwSt

