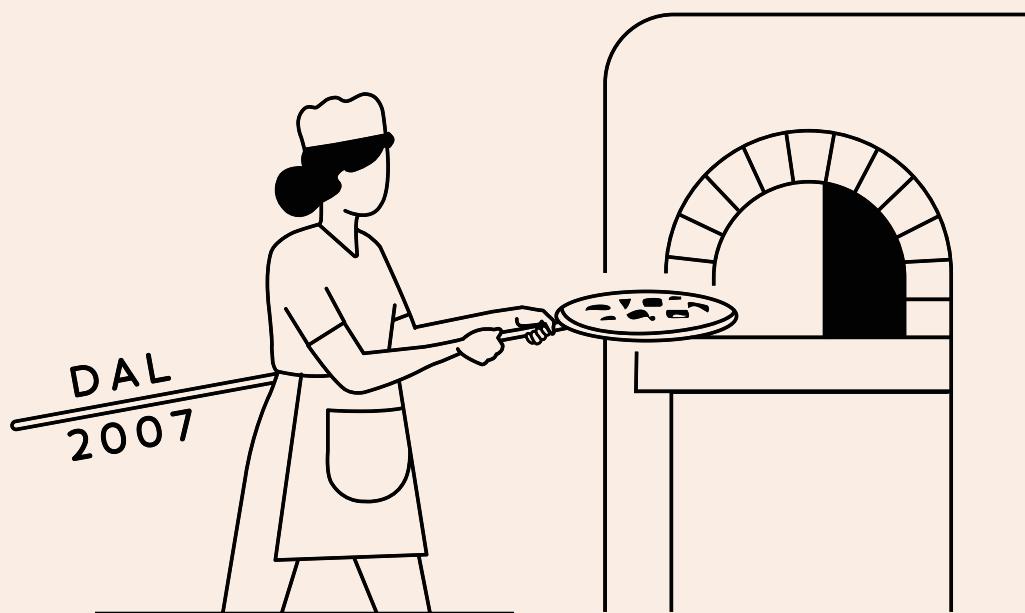


TABIE



MENU

CIAO BELLI IN SENDLING

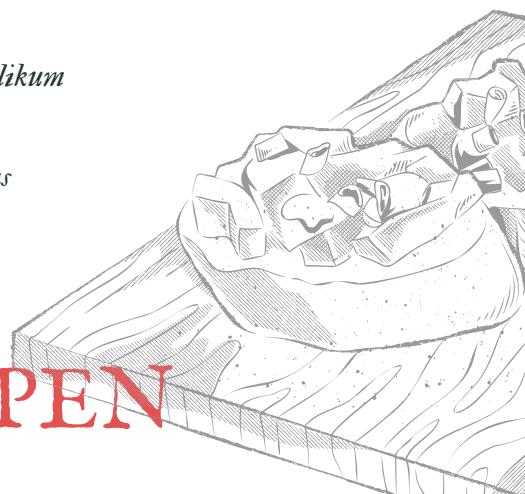
APERITIVO - APERITIF

251	Aperol Spritz	7,50
252	Campari Spritz	7,50
253	Maracuja Spritz	7,50
254	Tabie Spritz (Granatapfel)	8,00
255	Prosecco 0,1l	4,50
256	Bitterino Spritz (senza alcohol)	6,50
257	Sarti Spritz (Blutorangenlikör)	8,00



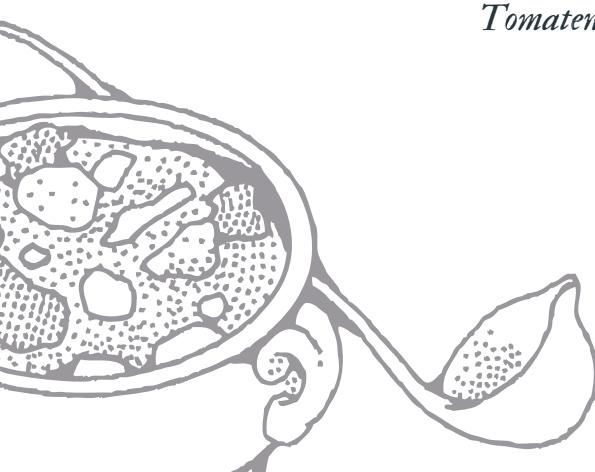
ANTIPASTI - VORSPEISEN

- 257 Olive misti con nocciole 5,50
25 Antipasto misto per uno/due 9,50/16,50
Kleine gemischte Vorspeise nach Art des Hauses
27 Mozzarella alla caprese 9,00
Tomate, Mozzarella^G, Basilikum und Olivenöl
49 Bruschetta (4 Stück) 7,50
mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Basilikum
29 Carpaccio di manzo 13,50
Rinder carpaccio mit gehobeltem Parmesan und Champignons



MINESTRE - SUPPEN

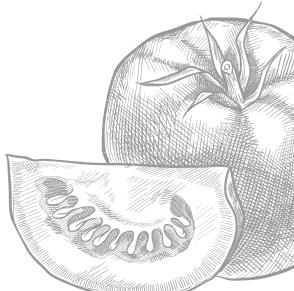
- 21 Stracciatella 6,00
Eierflaumsuppe mit Parmesan^G
23 Crema di Pomodoro 6,40
Tomatencremesuppe^G



INSALATE - SALATE

Alle Salate werden bereits mit
Balsamico Essig und Öl angemacht,
wahlweise auch mit
Joghurtdressing.

- 35 Salata verde 5,00
Grüner Salat
- 36 Salata mista
48 -piccola 4,50
36 -normale 6,50
39 -con Tonno^D 8,50
- 37 Insalata di cetrioli 7,00
Gurkensalat mit Zwiebeln
- 38 Insalata di pomodori 7,00
Tomatensalat mit Zwiebeln
- 40 Tonno e fagioli 9,00
Weisse Bohnen mit Thunfisch^D
- 41 Insalata Nizzarda 12,00
Bunter Salatteller mit Thunfisch, Ei^C und Mozzarella Würfel^G
- 42 Insalata capricciosa 11,50
Bunter Salatteller mit Artischocken, Oliven, Vorderschinken und Mozzarella
- 43 Insalata di rucolla 11,90
Ruccolasalat mit Tomaten und Parmesankäse^G
- 45 Insalata bella donna 13,50
Bunter Salatteller mit gebratenen Putenbruststreifen, in Joghurtdressing^G
- 46 Insalata con gambas 14,90
Bunter Salatteller mit gegrillten Riesengarnelen^B
- 47 Insalata Al Tabie' 12,90
Bunter Salatteller mit gedünstetem Gemüse, Oliven, Kapern und Artischocken



PESCE - FISCH

- 106 Scampi alla griglia 24,40
Scampi^{D,R} vom Grill, italienische Art mit Tagesbeilage
- 107 Calamari alla griglia 22,50
Kalamar^{D,R} vom Grill, italienische Art mit Tagesbeilage
- 108 Duetto alla griglia 25,00
Kalamar und Scampi vom Grill, italienische Art mit Tagesbeilage



CARNE - FLEISCH

- 95 Scaloppina di tacchino ai funghi 19,50
Putenfleischmedaillons mit Champignons, in Sahnesauce^G

PIZZE - PIZZA HOLZOFEN

Auch Glutenfrei!
Nur in Ø 32cm +2€

Wenn Sie die kleine oder große Größe bestellen möchten, sagen sie diese bitte immer dazu. Ansonsten bereiten wir automatisch die Pizzen in der Standardgröße ca. Ø 32 cm zu.

Alle Pizzen werden mit Weizenmehl Typ 00 (gleich wie 405) hergestellt und mit Tomaten und Mozzarella^G zubereitet.

Größen ca. standard Ø 32 cm / klein Ø 27cm / groß Ø 50cm

- 50 Pizza Pane^A 8,00 / 6,40 / 18,00
mit Tomaten und Knoblauch, ohne Käse
- 51 Pizza Margherita^{AG} 9,50 / 8,10 / 26,00
mit Tomatensauce und Mozzarella^G
- 52 Pizza Prosciutto^{AG} 12,50 / 10,00 / 30,60
mit Schinken²
- 53 Pizza Salami^{AG} 12,50 / 10,00 / 30,60
mit Salami^{0,2}
- 54 Pizza Funghi^{AG} 12,00 / 9,90 / 29,90
mit frischen Champignons
- 55 Pizza Napoli^{AG} 12,50 / 10,00 / 30,60
mit Sardellen^b
- 56 Pizza Etna^A 13,40 / 10,90 / 33,00
mit Kapern und Sardellen^D
- 57 Pizza Consolato^{AG} 12,90 / 10,50 / 32,50
mit Salami^{0,2} und Oliven⁷
- 89 Pizza Duetto^{AG} 13,40 / 10,90 / 33,00
mit Schinken² und Salami^{0,2}
- 58 Pizza Regina^{AG} 12,90 / 10,50 / 32,50
mit Schinken² und frischen Champignons
- 59 Pizza Hawaii^{AG} 13,40 / 10,90 / 33,00
mit Schinken² und Ananas
- 60 Pizza Capricciosa^{AG} 13,40 / 10,90 / 33,00
mit Schinken² und Artischocken

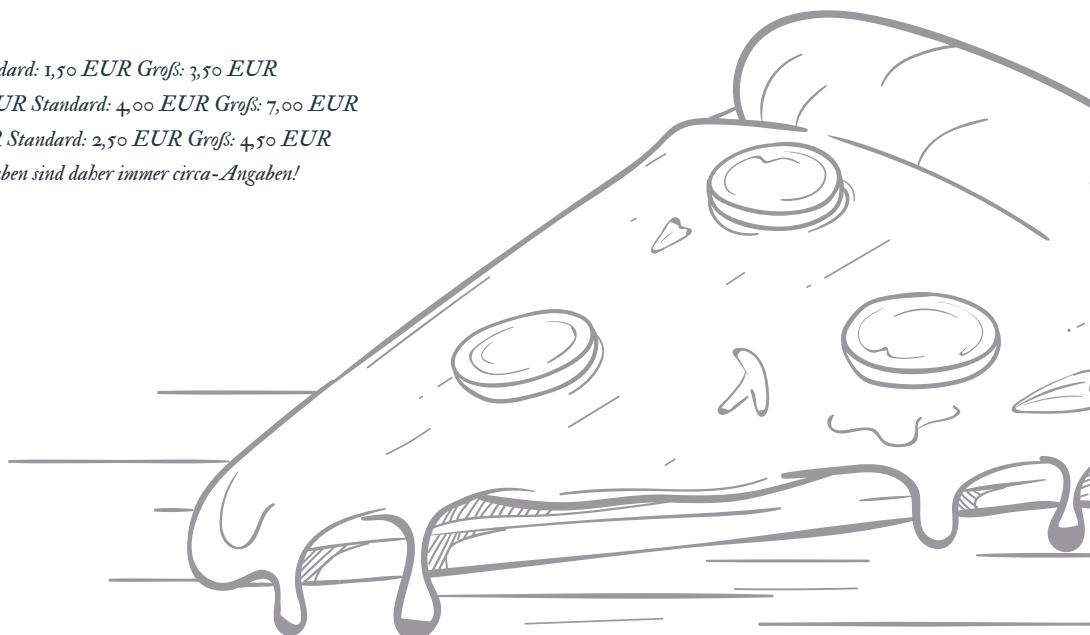
- 61 Pizza Molisana^{AG} 13,40 / 10,90 / 33,00
mit Schinken², Zwiebeln und Knoblauch
- 62 Pizza Giuliano^{AG} 13,40 / 10,90 / 33,00
mit Salami^{0,2} und Artischocken
- 63 Pizza Romana^{AG} 13,90 / 12,00 / 34,90
mit Salami^{0,2}, frischen Champignons und Peperoni
- 64 Pizza Colore^{AG} 13,40 / 10,90 / 33,00
mit Paprika, Champignons, Peperoni und Oliven⁷
- 65 Pizza Vulcano^{AG} 13,40 / 10,90 / 33,00
mit Zwiebeln, Kapern, Ei^c und Chili (scharf)
- 66 Pizza 4 Stagioni^{AG} 14,50 / 12,50 / 35,90
mit Schinken², Paprika, Peperoni, Salami^{0,2} und Oliven⁷
- 67 Pizza Siciliana^{AG} 14,90 / 12,90 / 36,50
mit Salami^{0,2}, Sardellen^D und Oliven⁷
- 68 Pizza Sole Mio^{AG} 13,40 / 10,90 / 33,00
mit Spargel, Schinken² und Ei^c
- 69 Pizza 4 Formaggi^{AG} 14,50 / 12,20 / 36,00
mit Zwiebeln und verschiedenen Käsesorten^G
- 70 Pizza Spinaci^{AG} 14,50 / 12,20 / 36,00
mit Spinat und Gorgonzolakäse^G
- 71 Pizza Broccoli^{AG} 14,50 / 12,20 / 36,00
mit Broccoli und Gorgonzolakäse^G
- 72 Pizza Marmolada^{AG} 14,90 / 12,90 / 36,90
mit Zwiebeln, Sardellen^D, Artischocken und Oliven⁷

Extrawunsch: kleine Pizzen: 1,00 EUR Standard: 1,50 EUR Groß: 3,50 EUR

Extra Parma-Schinken: kleine Pizzen: 2,50 EUR Standard: 4,00 EUR Groß: 7,00 EUR

Extra Parmesan G: kleine Pizzen: 1,50 EUR Standard: 2,50 EUR Groß: 4,50 EUR

Alle Pizzen werden handgemacht, Größenangaben sind daher immer circa-Angaben!



PIZZE - PIZZA HOLZOFEN

Auch Glutenfrei!
Nur in Ø 32cm +2€

Wenn Sie die kleine oder große Größe bestellen möchten, sagen sie diese bitte immer dazu. Ansonsten bereiten wir automatisch die Pizzen in der Standardgröße ca. Ø 32 cm zu.

Alle Pizzen werden mit Weizenmehl Typ 00 (gleich wie 405) hergestellt und mit Tomaten und Fior di Latte ^G zubereitet.

Größen ca. standard Ø 32 cm / klein Ø 27cm / groß Ø 50cm

Pizze speciali

73 Pizza Inferno ^{AG} 14,90 / 12,90 / 36,90
mit scharfer Salami ^{O,2} und scharfer Peperoni

74 Pizza Tirolese ^{AG} 14,50 / 12,50 / 36,00
mit Tirolerspeck ² und Knoblauch

75 Pizza Mirabella ^{AG} 13,90 / 11,90 / 35,50
mit Sardellen ^D, Kapern und Champignons

76 Pizza Ortolano ^{AG} 14,90 / 12,90 / 36,90
mit frischem Gemüse

79 Pizza Calzone ^{AG} zusammengeklappt 13,50 / 10,90 / -
mit Schinken ², Champignons und Paprika

80 Pizza Filoncino l'incontro gerollt 15,50 / 13,50 / -
mit Zwiebeln, Spinat, Gorgonzola ^G und Tirolerspeck ^{2,0}

84 Pizza La Ruota ^{AG} 13,90 / 11,50 / 35,50
mit Paprika, Zwiebeln, Spargel, Ei ^c und Chili (scharf)

85 Pizza Caprese ^{AG} 14,50 / 12,00 / 35,90
mit frischen Tomatenscheiben und Mozzarella ^G und Basilikum

88 Pizza Claudia ^{AG} 13,90 / 11,50 / 35,20
mit Sahnesauce ^G, Speck ^{2,0} und Spinat

77 Pizza Bibione ^{AGB} 13,90 / 11,90 / 35,90
mit Shrimps ^B

78 Pizza Tonno ^{AGD} 14,90 / 12,90 / 39,20
mit Thunfisch ^D und Zwiebeln

87 Pizza Tutto ^{AGDB1,2,7} 16,50 / 14,50 / 40,20
mit allem

81 Pizza Ruccola ^{AG} 14,90 / 12,90 / 38,50
mit Ruccola und gehobeltem Parmesankäse ^G

82 Pizza Mare ^{AG} 17,90 / 14,90 / 32,00
mit Meeresfrüchten ^{BD}

83 Pizza Salvatore ^{AG} 14,90 / 12,90 / 39,50
mit Champignons, Shrimps ^B, Zwiebeln und Knoblauch

86 Pizza Emiliana ^{AG} 15,50 / 13,20 / 39,20
mit Parmaschinken ² und Ruccola

620 Pizza Parma ^{AG} 18,20 / 16,00 / 43,20
mit Parmaschinken ², gehobelten Parmesankäse ^G und Ruccola

91 Pizza Sucuk ^{AG} 16,90 / 14,50 / 40,20 ^B
mit Sucuk (Rinderknoblauchwurst) und Peperoni

92 Pizza Norma ^G 18,00 / 15,90 / 41,50
Aubergine, Ricotta, Parmesan, ^G Pinienkerne, Basilikum

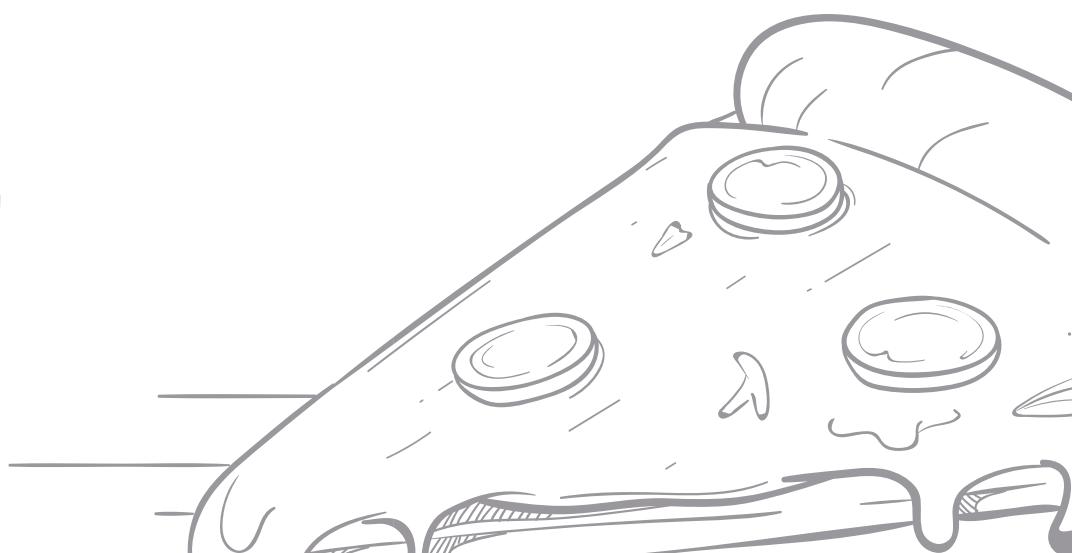
93 Pizza Fiamma ^{O,2} 18,00 / 15,90 / 41,50
pic. Salami, Parmesan, ^G Gorgonzola, Knoblauch

Extrawunsch: kleine Pizzen: 1,00 EUR Standard: 1,50 EUR Groß: 3,50 EUR

Extra Parmaschinken: kleine Pizzen: 2,50 EUR Standard: 4,00 EUR Groß: 7,00 EUR

Extra Parmesan G: kleine Pizzen: 1,50 EUR Standard: 2,50 EUR Groß: 4,50 EUR

Alle Pizzen werden handgemacht, Größenangaben sind daher immer circa-Angaben!



PASTA - NUDELN

Alle Pastasorten werden aus Hartweizen A hergestellt!

Auch Glutenfrei!

+2€

- 279 Spaghetti^A Napoli 9,90
in Tomatensauce
- 280 Spaghetti^A Bolognese 11,50
Tomaten - Fleischsauce (gemischt Rind und Schwein)
- 281 Spaghetti^A Aglio olio 10,90
Knoblauch und Olivenöl, pikant
- 282 Spaghetti^A Carbonara 12,20
mit Speck^D und Ei^C in Sahnesauce^G
- 283 Penne^A Arrabbiata 12,00
Knoblauch, Petersilie, in Tomatensauce, scharf
- 285 Penne^A Al Forno 12,90
Erbsen, Schinken², Champignons, Aurorasauce^G, mit Käse^G überbacken
- 299 Penne⁴ Formaggi 13,90
verschiedene Käsesorten in Sahnesauce^G
- 286 Tagliatelle^A Emiliana 13,90
mit Erbsen, Schinken² Champignons, in Sahnesauce^G
- 288 Tagliatelle^A agli Scampi 17,50
Bandnudeln mit Riesengarnelenfleisch^G in Tomatensauce
- 289 Tortellini^A Panna e Prosciutto 13,90
Schinken², in Sahnesauce^G
- 290 Tortellini^A al forno 15,50
Erbsen, Schinken² und Champignons, in Tomatensauce mit Käse^G überbacken
- 292 Gnocchi Aurora 11,50
Sahne^G und Tomatensauce
- 293 Gnocchi⁴ formaggi 14,50
verschiedene Käsesorten^G in Sahnesauce^G
- 294 Lasagne alla bolognese 13,90
mit Fleischsauce und Käse^G überbacken
- 295 Lasagne dell' ortolano 13,90
frisches Gemüse in Tomatensauce mit Käse^G überbacken
- 296 Lasagne al Salmone 17,50
mit Lachs^D und Käse^G überbacken



Alle Pizzen können mit veganem Keesee zubereitet werden

- 118 Spaghetti mit Tofubolognese^{A, F, 6} 14,90
- 297 Lasagne mit Tofubolognese^{A, F, 6} 17,20
mit veganem Keesee überbacken
- 284 Penne Ortolana^A 14,50
mit frischem Gemüse
- 291 Spaghetti Puttanesca vegano^{A, F, 6} 14,90
Kapern, schwarze Oliven, Gewürzmischung alla Tabie (optional mit Kombu-Alge)

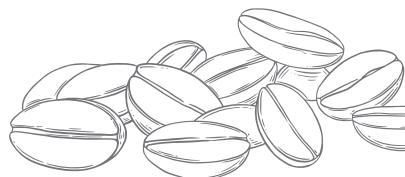
DOLCI - DESSERT

- 115 Hausgemachtes Tiramisù ^G 7,90
- 127 Kleines Tiramisù ^G 4,90
- 116 Profiterole ^G 7,00
- 124 Schokosoufflé ^G 8,50
mit hausgemachten Eis
- 125 Tartufo ^G 7,90
- 122 Eiskaffee 6,50
Vanilleeis mit italienischem Espresso und Sahne
- 128 Kugel Eis 1,70
- 128 Affogato 4,00

CAFE - HEISSGETRÄNKE

- 210 Espresso 2,40
- 211 Cafe 3,00
- 212 Cappuccino ^G 3,40
- 213 Tee (verschiedene Sorten) 2,50
- 214 Heiße Schokolade ^G 3,80
- 215 Glühwein 3,50
- 216 Tee mit Rum 5,00
- 217 Grog 4,50
- 218 Affogato ^G 5,00
- 219 Latte Macchiato ^G 3,90
- 220 Espresso Macchiato ^G 3,00

Cafe mit Milchvarianten auch
in Vegan erhältlich.



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

180 Softdrink

(Cola, Cola Zero, Cola Mix, Z-limo)

180 -0,25l 2,90

181 -0,5l 4,10

201 Orangina 0,25l 3,50

204 San Pellegrino Limonata 0,33l 3,90

192 Säfte-Nektar

(Apfel, Johannisbeere, Maracuja, Rhabarber, Orange)

192 -0,25l 3,10

204 -0,5l 4,50

221 Saftschorle (Saft oder Nektar)

(Apfel, Johannisbeere, Maracuja, Rhabarber, Orange)

221 -0,25l 2,90

199 -0,5l 4,10

204 Eistee (Zitrone, Pfirsich)

204 -0,25l 2,90

205 -0,5l 4,10

206 Tafelwasser mit Kohlensäure

206 -0,25l 2,70

207 -0,5l 3,00

208 -1,0l 6,00

197 San Pellegrino mit Kohlensäure

397 -0,25l 3,20

398 -0,75l 6,50

198 Aqua Panna ohne Kohlensäure

197 -0,25l 3,20

198 -0,75l 6,50

194 Aqua monaco Bitter Lemon^{3,10} 0,25l 3,90

195 Aqua Monaco Ginger Ale² 0,25l 3,90

196 Aqua Monaco Tonic Water¹⁰ 0,25l 3,90

OFFENE WEINE AUS ITALIEN

WEISS

		<u>0,125l</u>	<u>0,2l</u>	<u>0,25l</u>	<u>0,5l</u>
150	Trebbiano	Trocken	3,10	4,70	5,20
151	Frizzantino	Lieblich	3,30	5,50	6,00
152	Pinot Grigio	Trocken	3,20	4,90	5,50
151	Lugana	Lieblich	5,90	8,00	8,90
					10,00
				10,70	
				16,00	



ROT

		<u>0,125l</u>	<u>0,2l</u>	<u>0,25l</u>	<u>0,5l</u>
160	Montepulciano	Trocken	3,10	4,70	5,20
162	Chianti	Trocken	3,20	5,40	5,90
163	Merlot	Trocken	3,90	5,40	5,90
161	Lambrusco Emiliana	Lieblich	3,50	5,20	6,00
					10,00
				10,90	
				11,00	

155	Rosé	Lieblich	3,20	4,90	5,50	10,70
165	Weinschorle	Rot/Weiss			4,90	7,50



Wir bieten Weine auch in Flaschen an und stehen Ihnen für eine Beratung gerne zur Verfügung

FLASCHEN WEINE AUS ITALIEN



WEISS

Lugana D.O.C. 32,00€
trocken - vollmundig - erfrischend

12,5 % aus Veneto
zart blumiges Bukett, Zitrus Aroma, langanhaltender Abgang

Grillo D.O.C. 22,00€
trocken - mineralisch - saftig

13 % aus Sicilia
ein Hauch von gelben Blüten, Pfirsich und Zitrusfrüchten, leicht bitterer Abgang

Vermentino Aragosta D.O.C. 26,00€
trocken - belebend - reif

13 % aus Sardinien
Noten von reifen Äpfeln, Mandeln, Heu, langanhaltender Abgang

Gavi di Gavi D.O.C.G. 46,00€
trocken - belebend - reif

12,5 % aus Piemont
Noten von reifen Äpfeln, Mandeln, Heu, langanhaltender Abgang

ROT

Nero d'Avola Sicilia DOC - Sallier de La Tour 28,00€
trocken - kraftvoll - elegant

14 % aus Sardinien
Aromen von Brombeere, Sauerkirsche, Vanille und weißem Pfeffer

Castello Banfi Chianti DOCG 24,00€
trocken - frisch - samtig

13 % aus Montalcino
Intensiv, an Iris und Veilchen erinnernd. Dazu Pflaumen und Kirschen und leicht nussige Nuancen.

Syrah Terre Siciliane - Vigneti Zabu 22,00€
trocken - tempoeramentvoll - frisch

13 % aus Sardinien
Brombeere, Sauerkirsche, getoastetes Holz und Waldboden

Primitivo di Manduria Riserva DOC 46,00€
trocken - belebend - reif

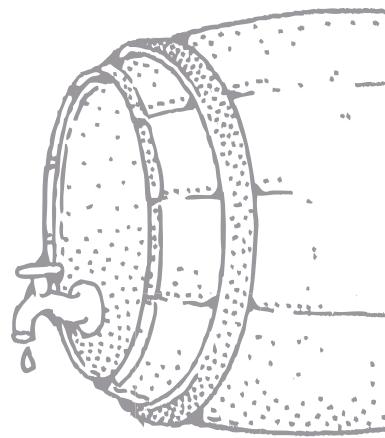
15 % aus Apulien
Bouquet Dörrpflaumen, Kirschen, Brombeeren, schwarze Johannisbeeren und herb-würzige Nuancen von Vanille und Kakao





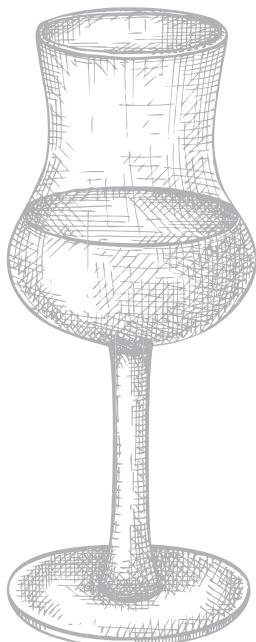
BIRRA - BIER

130 Augustiner Helles	0,25l	0,5l
129 Schnitt	3,10	4,30
		3,30
133 Augustiner Pils 0,33l	4,30	
133 Birra Moretti 0,33l	4,00	
134 Augustiner Dunkel	----	4,50
135 Alkoholfreies Helles	----	4,30
136 Radler	3,10	4,30
137 Weissbier Franziskaner Hell	3,30	4,50
138 Weissbier Franziskaner Dunkel		4,50
139 Russ		4,30
140 Weissbier Franziskaner Leicht		4,50
141 Weissbier Franziskaner Alkoholfrei		4,50
142 Cola Weizen		4,30



LIQUORI - SCHNAPS

230 Obstler, Smabuca, Tequila 0,2cl	4,00
231 Amaro 0,2 cl	4,00
(Ramazotti, Averna, Fernet, Cynar, Montenegro, Lucano, Amaretto, Frangelico)	
243 Baileys 0,2cl	5,30



GRAPPA

260 Haus-Grappa	0,2 cl	3,70
261 Grappa di Moscato	0,2 cl	4,50
262 Grappa Nardini	0,2 cl	5,00
263 Grappa Nonino	0,2 cl	5,50



ALLERGENE

- | | |
|------------------------------|-----------------------------|
| A Gluten | 1 mit Farbstoff |
| B Krebstiere | 2 mit Konservierungsstoffen |
| C Eier von Geflügel | 3 mit Antioxidationsmitteln |
| D Fisch | 4 mit Geschmacksverstärker |
| E Erdnüsse | 5 geschwefelt |
| F Sojabohnen | 6 Sojabohnen |
| G Milch von Säugetieren | 7 geschwärzt |
| H Schalenfrüchte | 8 gewachst |
| L Sellerie | |
| M Senf | |
| N Sesamsamen | |
| O Schwefeldioxid und Sulfite | |
| P Lupinen | |
| R Weichtiere | |