

**Benvenuti - Herzlich willkommen
in der Trattoria**

Chiaromonte

Was bedeutet dieser Name?
Chiaromonte hat zwei Bedeutungen:

Zum einen soll er an den Heimatort des Inhabers erinnern – **Montechiaro** im Süden Siziliens, zum anderen an das dort gelegene Kastell **Chiaromonte**, welches seit dem frühen Mittelalter zwar nur noch eine Ruine ist, aber immer noch gern von Einheimischen und Touristen besucht wird.

Das Kastell liegt weit über dem Meer auf einem „**hellen Berg**“, so lautet die ungefähre Übersetzung. Von **Palma di Montechiaro** aus erreichen Sie das Kastell bei Ihrem nächsten Sizilien-Urlaub am bequemsten und stilvollsten auf dem Rücken eines Esels, und schon nach kurzer Zeit genießen Sie einen herrlichen Ausblick über das blaue Mittelmeer und die Stadt **Montechiaro**.

Wir haben uns zum Ziel gesetzt, Sie mit Spezialitäten aus dem Süden Italiens und Siziliens vertraut zu machen. Genießen Sie den Aufenthalt bei uns und lassen Sie sich durch die köstlichen Antipasti, die traditionellen Pasta-Spezialitäten, unsere Steinofen-Pizza und vieles mehr verwöhnen.

Buon Appetito

Aperitivi

Aperitifs

			€
201	Martini bianco, rosso oder dry	5cl	3,50
202	Sherry medium oder dry	5cl	3,50
203	Campari¹-Soda	4cl	4,50
204	Campari¹-Orange	4cl	5,00
205	Prosecco italienischer Schaumwein, trocken	Glas 0,10l	4,50
206	Prosecco-Aperol¹	Glas 0,10l	4,90
207	Spritz Aperol ¹ mit Prosecco und Mineralwasser	Glas 0,20l	5,90
208	Sanbitter alkoholfreier Aperitif	0,10l	3,50

Antipasti

Vorspeisen

		€
1	Portion Bruschetta^A italienische Brotspezialitäten mit Tomatenwürfeln, Olivenöl und Gewürzen	4 Stück 3,50
2	Focaccia Classico^A Pizzabrot mit Olivenöl und Rosmarin	4,00
3	Focaccia Pomodoro^A Pizzabrot mit Tomaten und Zwiebeln	5,00
6	Funghi Ripieni^{J,A} Champignonköpfe mit Spinat gefüllt und mit Gorgonzolasauce überbacken	7,90
7	Vitello Tonnato^{J,G} Kalbsfleischscheiben mit Kapern in Thunfischsauce	11,90
8	Frutti di Mare^{G,C,P} Meeresfrüchte mit Knoblauch und Zitrone	10,50
11	Carpaccio di Manzo^{J,H} hauchdünne Scheiben vom rohen Rinderfilet mit frischen Champignons, Rucola und gehobeltem Parmesankäse	11,90
13	Antipasto Vegetale^A gemischter vegetarischer Vorspeisenteller	10,50
14	Affetati Italiana^{F,J} gemischter Vorspeisenteller mit ital. Käse und Oliven	10,90
20	Lumache^{K,J,P} acht Weinbergschnecken mit Kräutern und Knoblauch	6,90



Zuppe

Suppen

		€
15	Crema di Pomodoro^J Tomatencrèmesuppe	4,60
16	Minestrone^P Gemüsesuppe nach Italienischer Art	5,00
17	Zuppa d'Aglio^J Knoblauchsuppe	4,80
19	Zuppa di Pesce^{G,C} Fischsuppe nach sizilianischer Art	8,90

Insalate

Salate

22	Rucola Scampi^{G,H} Rucolasalat mit zwei großen Garnelen, Shrimps, Knoblauch und Cherrytomaten	12,90
23	Insalata Mista^H gemischter Salat mit Ei	6,00
24	Insalata Pecorino^{H,J} gemischter Salat mit Schafskäse** und Zwiebeln	7,90
25	Insalata Tonno^{H,G,N} gemischter Salat mit Thunfischstücken, Zwiebeln und Ei	7,90
28	Insalata Pollo^{H,A,J} Gemischter Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	10,90
29	Insalata Chiaromonte^{J,H} Rucolasalat mit Kalbsleberstreifen und frischen Champignons	10,90

De Simone Vito „Hühner und Eier“

„Hier wohnt auch Carlo Russo – er verkauft keine Hühner und keine Eier. **Bitte nicht klingeln!!!**“

↑
CARLO RUSSO
NON VENDE
NÈ POLLI NÈ UOVA
NON BUSSATE

Steinofen-Pizza

Alle Pizzen werden mit Tomatensauce und Mozzarella belegt

		€
31	Pizza Margherita^{A,J} mit Basilikum	6,90
32	Pizza Salami^{A,J,R} mit Salami ⁴⁵	7,50
33	Pizza Prosciutto^{A,R,J} mit gekochtem Schinken*	7,50
34	Pizza Mista^{A,J,R} mit Salami ⁴⁵ , gekochtem Schinken* und Peperoni	8,90
35	Pizza Chiaromonte^{A,G,J} mit Artischocken, Cherrytomaten, Oliven ⁸ , Sardellen und Rucola	9,00
36	Pizza Siciliana^{A,J,G} mit Oliven, Kapern, Sardellen	8,90
37	Pizza Bufalina^{A,J} mit Büffelmozzarella, Rucola und Cherrytomaten	8,90
38	Pizza Spinaci^{A,J} mit Spinat und Gorgonzola	9,20
39	Pizza Ortolana^{A,J} mit frischem Gemüse der Saison	9,20
40	Pizza Rustica^{A,J,R} mit Parmaschinken, Rucola und Parmesankäse	9,90
41	Pizza Diavolo^{A,J} mit scharfer Salami ⁴⁵ , Peperoncini, Cherrytomaten und Rucola	9,50
42	Pizza Quattro Formaggi^{A,J} mit vier Käsesorten	9,50
43	Pizza Cinque Stagioni^{A,J,R,W} mit Artischocken, frischen Champignons, Oliven ⁸ , gekochtem Schinken* und Ei	9,00
45	Pizza Tonno^{A,J} mit Thunfischstücken und Zwiebeln	9,50
46	Pizza frutti di mare^{A,C,G,J} mit Meeresfrüchten und Knoblauch	10,50
47	Pizza Gustosa^{A,J,P} mit scharfer Salami, Gorgonzola und Zwiebeln	10,50
48	Pizza Scampi^{A,C,G,J} mit zwei Großgarnelen, Shrimps und Knoblauch	12,90
49	Calzone^{A,J,R} Pizzatasche gefüllt mit gekochtem Schinken*, frischen Champignons und Ei	9,00

Zusätzlicher Belag:

Scharfe Peperoni, Knoblauch, Rucola, Ei, Schinken, Artischocken, Oliven, frische Champignons, Salami, Kapern, Zwiebeln, Broccoli, milde Peperoni, frische Tomaten

1,00

Parmesan, Thunfisch, Feta, scharfe Salami, Mozzarella, Gorgonzola, Sardellen

2,00

Parmaschinken, Schrimps

2,50

Großgarnele, Meeresfrüchte

3,50

Pasta

Nudelgerichte

		€
50	Spaghetti Fantasia^{A,J} mit Rinderfiletspitzen und frischen Champignons in Rahmsauce	10,50
51	Spaghetti Napoli^A mit Tomatensauce	7,50
52	Spaghetti Bolognese^A mit Tomaten-Fleischsauce	8,50
53	Spaghetti Carbonara^{A,J,R,N} mit gekochtem Schinken*, Sahne, Ei und Parmesankäse	8,50
54	Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino^A mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoni (scharf)	7,50
55	Spaghetti frutti di mare^{A,C,G} mit Meeresfrüchten und Knoblauch in Tomatensauce	10,90
57	Penne all'Arrabbiata^{A,J,G} kurze Nudeln mit Oliven und Kapern in pikanter Tomatensauce	8,50
58	Penne con Pollo^{J,A} kurze Nudeln mit Hähnchenbruststreifen, frischen Champignons und Schafskäse** in Sahnesauce	10,50
59	Tagliatelle Bella Vista^{J,A} Bandnudeln mit getrockneten Tomaten, Oliven ⁸ , Cherrytomaten, Olivenöl und Rucola	9,00
60	Tagliatelle alla Noemi^{J,A} Bandnudeln mit Hähnchenbrust in Sahnesauce, mit geriebenem Schafskäse** bestreut	10,50
61	Tagliatelle alla Cardinale^{J,A} Bandnudeln mit Lachsstücken und Shrimps in leichter Hummer-Sahnesauce	10,90
63	Lasagne al Forno^{J,A} Schichtbandnudeln mit Tomaten-Fleischsauce, im Ofen mit Käse überbacken	8,50
64	Gnocchi alla Sorrentina^{J,A} Kartoffelnudeln mit Büffelmozzarella und Basilikum in Tomatensauce	9,50
65	Penne Gorgonzola^{J,A} kurze Nudeln in leichter Gorgonzola-Sahnesauce	8,50
340	Pasta Mista^{J,A} verschiedene Nudeln und Saucen	12,90



Di Maiale

Vom Schwein

Alle Schweinefleischgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln, Tagesgemüse und Salatbeilage serviert

		€
71	Scaloppa Milanese ^{A,N,J} paniertes Schweineschnitzel nach Wiener Art	12,90
72	Scaloppa Bolognese ^{A,J,R,N} paniertes Schweineschnitzel mit Fleischsauce	13,90
75	Scaloppa ai Funghi ^{A,J} Schweinerückenmedaillons mit frischen Champignons in Sahnesauce	13,90
76	Scaloppa al Gorgonzola ^{A,J} Schweinerückenmedaillons mit Gorgonzola-Sahnesauce	13,90
77	Filetto di Maiale al Pepe verde ^{A,J} Schweinefiletmedaillons mit grünem Pfeffer in Sahnesauce	15,50
78	Saltimbocca alla Romana ^{A,F} Schweinefiletmedaillons mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce	15,50
79	Filetto di Maiale al Vino Rosso ^{J,R} Schweinefiletmedaillons mit gekochtem Schinken und Mozzarella überbacken, in Rotweinsauce	15,50

Di Pollo

Vom Hähnchen

Alle Hähnchenfleischgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln, Tagesgemüse und Salatbeilage serviert

108	Petti di Pollo alla Griglia Hähnchenbrustfilet vom Grill	13,90
109	Petti di Pollo ai Funghi Hähnchenbrustfilet mit Champignons in Sahnesauce	14,90

Di Manzo

Vom Rind

Alle Rindfleischgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln, Tagesgemüse und Salatbeilage serviert außer bei der Nr. 85

		€
81	Bistecca alla Griglia^J Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter	19,90
83	Bistecca con Cipolle^J Rumpsteak mit gerösteten Zwiebeln	20,90
85	Bistecca alla Pizzaiola^J Rumpsteak mit Knoblauch, Oliven und Kapern in Tomatensauce dazu Spaghetti	21,90
86	Filetto alla Griglia^J Filetsteak vom Grill mit Kräuterbutter	23,90
87	Filetto al Pepe verde^J Filetsteak mit grünem Pfeffer in Sahnesauce	24,90
88	Filetto al Gorgonzola^{J,A} Filetsteak mit Gorgonzola-Sahnesauce	24,90
92	Misto di Carne alla Griglia^J gemischte Fleischplatte vom Grill	22,90


i Wir verwenden ausschließlich argentinisches Rindfleisch vom Black Angus Rind

Fegato di Vitello

Kalbsleber

Alle Kalbslebergerichte werden mit Rosmarinkartoffeln, Tagesgemüse und Salatbeilage serviert

101	Fegato alla Griglia^J Kalbsleber vom Grill	14,50
102	Fegato al Burro e Salvia^{J,A} Kalbsleber mit Butter und Salbei in der Pfanne gebraten	14,50
103	Fegato alla Veneziana^{J,H} geschnetzelte Kalbsleber mit Zwiebeln in Weißweinsauce	15,50




Pesce

Fischgerichte

Alle Fischgerichte werden mit Salatbeilage serviert

		€
111	Calamari fritti ^{A,D,H,J,N} frittierte Tintenfischringe mit Remoulade ⁴	12,90
114	Filetto di Salmone alla Griglia ^{J,G,H} Frisches Lachsfilet vom Grill, dazu Rosmarinkartoffeln	16,50
115	Filetto di Salmone al Vino bianco ^{J,G,P,H} Frisches Lachsfilet in Knoblauch-Weißweinsauce, dazu Rosmarinkartoffeln	16,90
116	Filetto di Luccio al Burro e Salvia ^{A,G,H} Zanderfilet in Butter-Salbei-Sauce, dazu Spinat und Rosmarinkartoffeln	15,90
117	Filetto di Luccio alla Cardinale ^{A,G,H,J} Zanderfilet mit Shrimps in Hummer-Sahnesauce ¹⁹ , dazu Spinat und Rosmarinkartoffeln	16,90
118	Trota alla Griglia o Bollita ^{A,D,H,J,N} Frische Forelle vom Grill / oder gekocht mit zwei verschiedenen Dips, dazu Spinat und Rosmarinkartoffeln	15,90
120	Scampi alla Griglia ^{J,C,H} Salzwassergarnelen vom Grill, dazu Spinat	19,90
121	Scampi al Pepe verde ^{J,C,H} Salzwassergarnelen mit grünem Pfeffer in Sahnesauce, dazu Spinat	20,90
125	Orata alla Griglia ^{A,J,C,H} Dorade gegrillt mit Spinat und Rosmarinkartoffeln	20,50

A background image showing a fisherman on a boat, holding a large fish vertically. The scene is outdoors, likely on a pier or dock, with a building and other boats visible in the background.

Bitte fragen Sie nach weiteren frischen Mittelmeerrischen wie Seezunge oder Seewolf, die wir gern nach Ihren Wünschen zubereiten.

Solo per Bambini

Nur für Kinder

		€
131	Pizza Paperino^J mit Tomaten, Mozzarella und frischen Champignons oder gekochtem Schinken*	5,50
132	Spaghetti Bambino^A mit Tomatensauce oder Tomaten-Fleischaauce	5,50
133	Milanese Bambino^{A,N} kleines paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites	7,90
134	Gelato Pinocchio^J zwei verschiedene Kugeln Eis nach Wahl	3,50

Dolci

Desserts

141	Gelato Misto^J gemischte Eiscrème ¹	4,50
142	Tartufo^J Trüffelreis	5,50
143	Cassata alla Siciliana^J sizilianische Eisspezialität mit kandierten Früchten	5,50
145	Tiramisu^{J,Z} italienische Versuchung	5,90
146	Lamponi caldi^J heiße Himbeeren mit Vanilleeis ¹	6,50
143	Schokoladen-Souffle^J Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern und eine Kugel Vanilleeis ¹ dazu	5,90
129	Panna Cotta^J mit Erdbeersauce	5,90

Zusatzstoffe

- 1) mit Farbstoff
- 2) koffeinhaltig
- 3) chininhaltig
- 4) mit Konservierungsstoff
- 5) geschwefelt
- 6) geschwärzt
- 7) phosphathaltig

*) gek. Formfleisch-Vorderschinken, aus Schulterteilen zusammengefügt, enthält Konservierungsstoff und Antioxidationsmittel

**) Weichkäse aus Kuhmilch

Allergene

A: enthält glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer usw.) • B: enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse • C: enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse • D: enthält Weichtiere (Mollusken) oder Erzeugnisse daraus • E: enthält Lupine oder Erzeugnisse daraus • F: enthält Sesamsamen oder Erzeugnisse daraus • G: enthält Fisch oder Fischerzeugnisse • H: enthält Senf oder Senferzeugnisse • I: enthält Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse • J: enthält Milch oder Milcherzeugnisse (Lakose) • L: enthält Soja oder Sojaerzeugnisse • M: enthält Erdnüsse oder Erzeugnisse daraus (auch Mandel, Haselnuss, Pistazien usw.) • N: enthält Eier oder Eierzeugnisse • P: enthält Schwefeldioxid und Sulfite • R: Vorderschinken

Alle Preise inkl. Bedienung & MwSt.

Bevande Calde

Warme Getränke

			€
210	Espresso	Tasse	2,10
211	Doppio Espresso	Tasse	3,50
212	Espresso Corretto con Grappa	Tasse	3,50
213	Kaffee	Tasse	2,30
214	Cappuccino	Tasse	2,60
215	Heiße Schokolade	Glas	3,50
216	Latte Macchiato	Glas	3,50
217	Tee verschiedene Sorten	Glas	2,20
218	Glühwein weinhaltiges Getränk	Glas	4,20
219	Grog von 4cl Rum Mischgetränk	Glas	4,20

Bevande fredde

Erfrischungsgetränke

		0,20l	0,40l
221	Tafelwasser		3,80
222	Coca-Cola ^{1,2}	2,30	3,80
224	Coca-Cola Light ^{1,2,6}	2,30	3,80
226	Fanta ^{1,5}	2,30	3,80
228	Sprite	2,30	3,80
230	Spezi ^{1,2,5}	2,30	3,80
232	Fassbrause ¹	2,30	3,80
238	Apfelsaft	2,40	4,60
239	Orangensaft	2,40	4,60
241	Kirschnektar	2,40	4,60
242	Bananennektar	2,40	4,60
243	KiBa Kirsch- & Bananennektar	2,40	4,60
233	Coca-Cola Zero ^{1,2,6}	Fl. 0,20l	2,40
234	San Pellegrino italienisches Mineralwasser	Fl. 0,25l	2,30
235	San Pellegrino	Fl. 0,75l	5,60
236	Acqua Panna stilles italienisches Mineralwasser	Fl. 0,25l	2,30
237	Acqua Panna	Fl. 0,75l	5,60
244	Saftschorle mit Kirsch, Apfel oder Orange	0,20l	2,30
245	Saftschorle mit Kirsch, Apfel oder Orange	0,40l	3,80
246	Schweppes Tonic Water ³ , Ginger Ale ¹⁷ , Bitter Lemon ³	Fl. 0,20l	2,50
249	Braumeisters Kraftmalz Malztrunk	Fl. 0,33l	2,90



Birre

Bier

		0,25l	0,40l
251	Krombacher Pils vom Fass	2,90	3,90
258	Gespritztes	2,90	3,90
253	Köstritzer Schwarzbier	Fl. 0,33l	3,20
254	Erdinger Weißbier Kristall, Hefe, Hefe dunkel oder Hefe alkoholfrei	Fl. 0,50l	4,10
255	Krombacher alkoholfrei	Fl. 0,33l	3,20
256	Berliner Weiße mit Schuss rot oder grün ¹	Fl. 0,33l	3,20

Vini aperti

Offene italienische Weine

	Bianco weiß	0,25l	0,50l	1,00l
261	Pinot Grigio trocken	4,90	10,50	20,50
264	Grillo fruchtig, trocken	5,80	11,50	21,90
270	Frizzantino Perlwein, lieblich	4,90	10,50	20,50
	Rose rosè			
273	Bardolino halbtrocken	4,90	10,50	20,50
	Rosso rot			
281	Montepulciano d'Abruzzo trocken	4,90	10,50	20,50
284	Nero d'Avola sonnengereift, trocken	5,80	11,50	21,90
287	Lambrusco Perlwein, lieblich	4,90	10,50	20,50
	Mischgetränk:			
291	Weinschorle	4,30	8,00	

Bitte fragen Sie nach unserem Angebot an italienischen Flaschenweinen!

Vini

Unsere Flaschenweine

Rosso rot

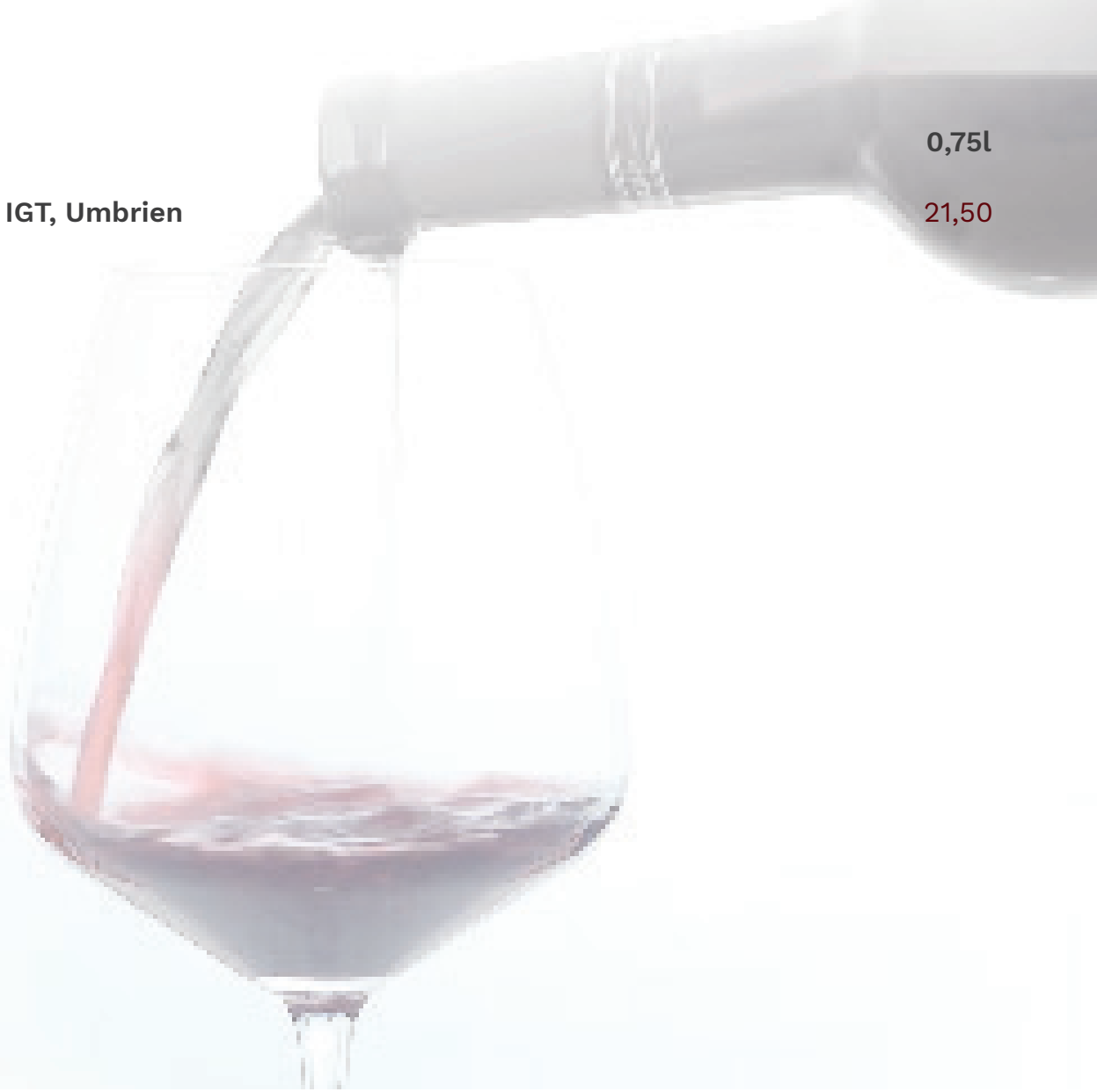
	0,25l	0,50l	0,75l €
Primitivo „i Tratturi“ IGT, Apulien	6,90	13,50	20,90
Nero d'avola „trovati“ DOC, Sizilien	6,90	13,50	20,90
Chianti „Rocco delle Macie“ DOC, Toskana			23,50
Syrah Timineri IGP, Sizilien			21,50

Bianco weiß

	0,75l
Brezza „Bianco“ IGT, Umbrien	21,50
Regaleali „Tasca“ DOC, Sizilien	21,90
Grillo „trovati“ DOC, Sizilien	20,90
Lugana „i Frati“ DOC, Lombardei	32,00

Rose rosè

	0,75l
Brezza „Rosa“ IGT, Umbrien	21,50



Alcolici

Spirituosen

300	Fürst Bismarck	2cl	3,00
301	Wodka Gorbatschow	2cl	2,50
302	Malteserkreuz Aquavit	2cl	2,60
303	Williamsbirne	2cl	3,40
304	Veccia Romagna italienischer Brandy	2cl	3,20
305	Remy Martin Cognac	2cl	4,00
306	Jim Beam Bourbon	2cl	3,00
307	Ballantines¹ Scotch	2cl	3,20
308	Grappa Hausmarke	2cl	3,00

Wir halten weitere Grappasorten für Sie bereit. Bitte fragen Sie den Kellner.

Liquori & Amari

Liköre & Bitter

310	Cynar¹	2cl	3,20
311	Amaretto¹	2cl	2,40
312	Sambuca	2cl	2,50
313	Limoncello¹	2cl	2,80
314	Baileys Irish Cream^{1,2}	2cl	2,90
315	Amaro Averna	2cl	2,60
316	Ramazotti	2cl	2,60
317	Fernet Branca	2cl	2,60
318	Branca Menta¹	2cl	2,60
319	Jägermeister	2cl	2,60



Longdrinks

Alle Longdrinks werden mit Softdrink aus 0,20l aufgefüllt

321	Wodka-Lemon³	2cl	5,00
322	Bacardi-Cola^{1,2}	2cl	5,00
323	Gin Tonic³	2cl	5,00
324	Whisky-Cola^{1,2}	2cl	5,50

Sekt

331	Prosecco italienischer Schaumwein, trocken	Fl. 0,75l	25,90
-----	--	-----------	-------