

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 3,00
2	Focaccia Classico^A Pizzabrot mit Olivenöl und Rosmarin	4,00
3	Focaccia Pomodoro^A Pizzabrot mit Tomaten und Zwiebeln	5,00
5	Mozarella Caprese^J italienischer Weichkäse mit frischen Tomaten und Basilikum	7,50
6	Funghi Ripieni^{J,A} Champignonköpfe mit Spinat gefüllt und mit Gorgonzolasauce überbacken	7,50
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
12	Carpaccio di Salmone^{G,H} hauchdünne Scheiben vom rohen Lachs in Zitronen-Vinaigrette	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	6,50
139	Formaggio misto^J gemischte Käseplatte	8,50 eine Person 15,00 für Zwei



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 einer großen Garnele, Shrimps, Knoblauch und Cherrytomaten	11,90
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 gebratenem Hähnchenbruststreifen und Cherrytomaten	10,50
29	Insalata Chiaromonte^{J,H} Rucolasalat mit Kalbsleberstreifen und frischen Champignons	10,50

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 Venticina^{A,J} mit scharfer Salami, Rucola und Parmesankäse	9,50
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	9,50
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
44	Pizza Pollo^{A,J} mit Hähnchenbruststreifen und Paprika	9,50
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	11,90
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	9,50
51	Spaghetti Napoli^A mit Tomatensauce	7,20
52	Spaghetti Bolognese^A mit Tomaten-Fleischsauce	7,90
53	Spaghetti Carbonara^{A,J,R,N} mit gekochtem Schinken*, Sahne, Ei und Parmesankäse	7,90
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	10,50
56	Spaghetti Scampi^{A,J} mit zwei großen Garnelen, Shrimps und Knoblauch in Tomatensauce	12,90
57	Penne all'Arrabbiata^{A,J,G} kurze Nudeln mit Oliven und Kapern in pikanter Tomatensauce	7,90
58	Penne con Pollo^{J,A} kurze Nudeln mit Hähnchenbruststreifen, frischen Champignons und Schafskäse** in Sahnesauce	9,50
66	Penne Piccante^{J,A} kurze Nudeln mit Rinderfiletspitzen und frischen Champignons in leichter Tomaten-Sahnesauce (pikant)	10,50
59	Tagliatelle Bella Vista^{J,A} Bandnudeln mit getrockneten Tomaten, Oliven ^B , Cherrytomaten, Olivenöl und Rucola	9,00
60	Tagliatelle alla Noemi^{J,A} Bandnudeln mit Hähnchenbrust in Sahnesauce, mit geriebenem Schafskäse** bestreut	9,50
61	Tagliatelle alla Cardinale^{J,A} Bandnudeln mit Lachsstücken und Shrimps in leichter Hummer-Sahnesauce	10,50
63	Lasagne al Forno^{J,A} Schichtbandnudeln mit Tomaten-Fleischsauce, im Ofen mit Käse überbacken	7,90
64	Gnocchi alla Sorrentina^{J,A} Kartoffelnudeln mit Mozzarella und Basilikum in Tomatensauce	8,20
65	Gnocchi dello Chef^{J,A} Kartoffelnudeln mit Rinderfiletspitzen und Brokkoli in leichter Gorgonzola-Sahnesauce	10,00
340	Pasta Mista^{J,A} verschiedene Nudeln und Saucen	<div>11,90</div> <div>eine Person</div> <div>20,90</div> <div>für Zwei</div>

Riso Reis

		€
68	Risotto Vegetariana^B Reis mit frischem Gemüse in einer leichten Tomatensauce	8,90
69	Risotto Marinara^{A,C,G} Reis mit Meeresfrüchten und Knoblauch in einer leichten Tomatensauce	10,50
70	Risotto ai Funghi^J Reis mit frischen Champignons in Rahmsahnesauce	8,50

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
73	Scaloppa Genovese^{A,J,R,N} paniertes Schweineschnitzel mit gekochtem Schinken* in Tomatensauce und Mozzarella überbacken	13,90
74	Scaloppa al limone Schweinerückenmedaillons in einer leichten Zitronensauce	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	14,50
78	Saltimbocca alla Romana^{A,F} Schweinefiletmedaillons mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce	14,50
79	Filetto di Maiale al Vino Rosso^{J,R} Schweinefiletmedaillons mit gekochtem schinken und mozzarella überbacken, in delikater Rotweinsauce	14,50

Di Pollo Vom Hähnchen

Alle Hähnchenfleischgerichte werden mit rosmarinkartoffeln, Tagesgemüse und Salatbeilage serviert

108	Petti di Pollo alla Griglia Hähnchenbrustfilet vom Grill	12,90
109	Petti di Pollo al Pepe verde Hähnchenbrustfilet mit grünem Pfeffer in Sahnesauce	13,90

Di Manzo Vom Rind

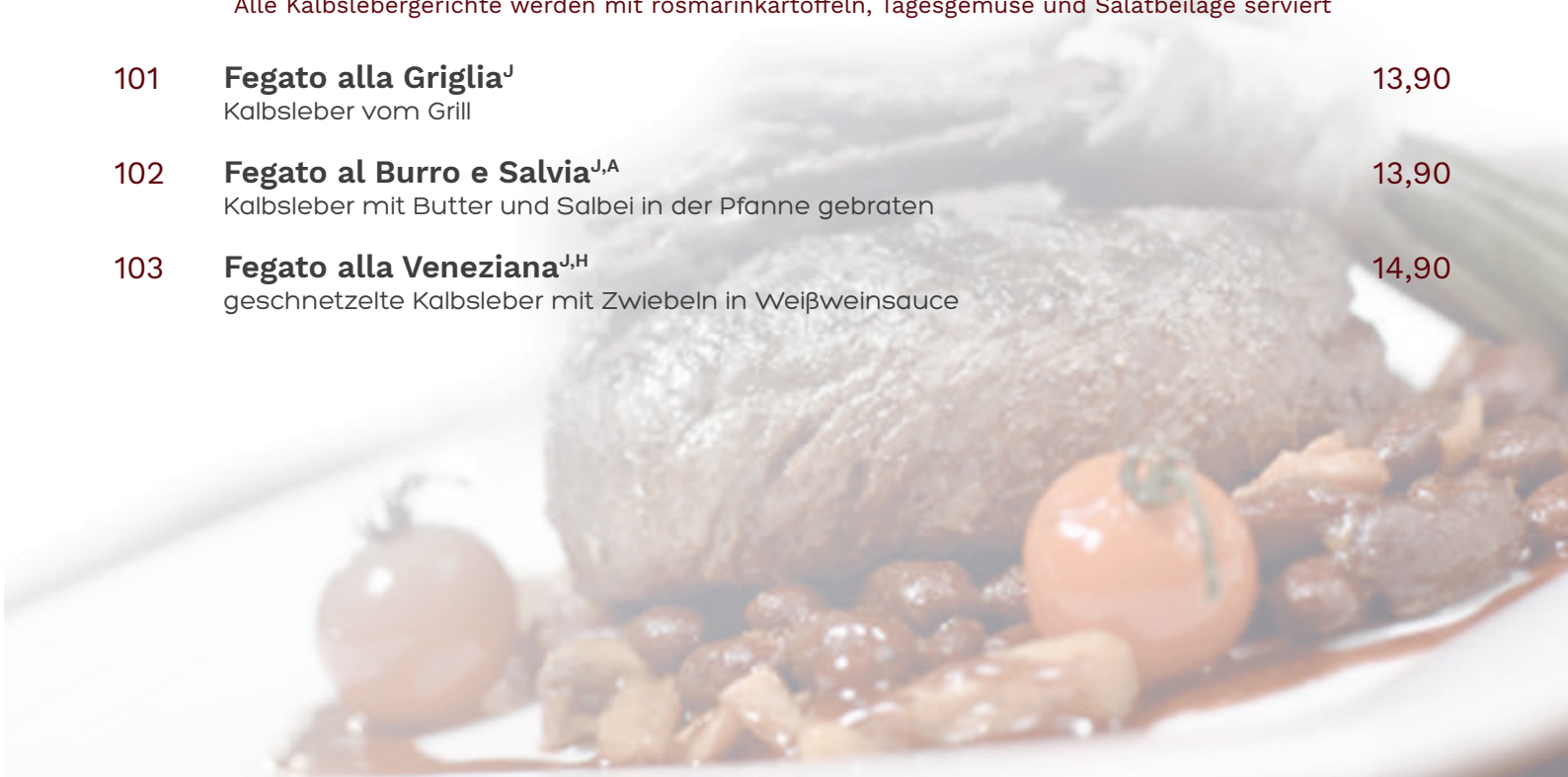
Alle Rindfleischgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln, Tagesgemüse und Salatbeilage serviert, außer Nr. 85 und 93

		€
81	Bistecca alla Griglia^J Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter	17,50
82	Bistecca ai Funghi^{J,A} Rumpsteak mit frischen Champignons in Sahnesauce	18,90
83	Bistecca con Cipolle^J Rumpsteak mit gerösteten Zwiebeln	18,90
84	Bistecca alla Gorgonzola^J Rumpsteak mit Gorgonzola-Sahnesauce	18,90
85	Bistecca alla Pizzaiola^A Rumpsteak mit Knoblauch in Tomatensauce, dazu Spaghetti	18,90
86	Filetto alla Griglia^J Filetsteak vom Grill mit Kräuterbutter	22,90
87	Filetto al Pepe verde^J Filetsteak mit grünem Pfeffer in Sahnesauce	23,90
88	Filetto al Gorgonzola^{J,A} Filetsteak mit Gorgonzola-Sahnesauce	23,90
90	Spezzatino ai Funghi^J Rinder- und Schweinefiletspitzen in Champignon-Sahnesauce, dazu kurze Nudeln	17,90
92	Misto di Carne alla Griglia^J gemischte Fleischplatte vom Grill	<div><div>20,90 eine Person</div><div>39,50 für Zwei</div></div>

Fegato di Vitello Kalbsleber

Alle Kalbslebergerichte werden mit rosmarinkartoffeln, Tagesgemüse und Salatbeilage serviert

101	Fegato alla Griglia^J Kalbsleber vom Grill	13,90
102	Fegato al Burro e Salvia^{J,A} Kalbsleber mit Butter und Salbei in der Pfanne gebraten	13,90
103	Fegato alla Veneziana^{J,H} geschnetzelter Kalbsleber mit Zwiebeln in Weißweinsauce	14,90



Pesce Fischgerichte

Alle Fischgerichte werden mit Salatbeilage serviert

		€
111	Calamari fritti ^{A,D,H,J,N} frittierte Tintenfischringe mit Remoulade ⁴	12,90
113	Calamari alla Livornese ^{D,P,H} Tintenfischringe mit Knoblauch und Oliven in Tomatensauce, dazu Reis	13,50
114	Filetto di Salmone alla Griglia ^{J,G,H} Frisches Lachsfilet vom Grill, dazu Reis	15,90
115	Filetto di Salmone al Vino bianco ^{J,G,P,H} Frisches Lachsfilet in Knoblauch-Weißweinsauce, dazu Reis	16,50
116	Filetto di Luccio al Burro e Salvia ^{A,G,H} Zanderfilet in Butter-Salbei-Sauce, dazu Spinat und Salzkartoffeln	15,50
117	Filetto di Luccio alla Cardinale ^{A,G,H,J} Zanderfilet mit Shrimps in Hummer-Sahnesauce ¹⁹ , dazu Spinat und Salzkartoffeln	16,50
118	Trota alla Griglia o Bollita ^{A,D,H,J,N} Frische Forelle vom Grill / oder gekocht mit zwei verschiedenen Saucen, dazu Spinat und Salzkartoffeln	15,50
120	Scampi alla Griglia ^{J,C,H} Großgarnelen vom Grill, dazu Spinat	19,90
121	Scampi al Pepe verde ^{J,C,H} Großgarnelen mit grünem Pfeffer in Sahnesauce, dazu Spinat	20,50
123	Scampi alla Livornese ^{J,C,H} Großgarnelen mit Knoblauch und Oliven ⁸ in Tomatensauce	20,50
124	Scampi al Forno ^{J,C,H} Großgarnelen mit Knoblauch, Olivenöl und Weißwein im Ofen gebacken	20,50
125	Misto de Pesce alla Griglia ^{A,G,H} Gemischte Fischplatte vom Grill mit Spinat	20,90 eine Person
		39,50 für Zwei
126	Orata alla Griglia ^{A,J,C,H} Dorade gegrillt mit Spinat, Salzkartoffeln und Salatbeilage	19,50

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*	5,00
132	Spaghetti Bambino^A mit Tomatensauce oder Tomaten-Fleischaauce	5,00
133	Milanese Bambino^{A,N} kleines paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites	7,50
134	Gelato Pinocchio^J zwei verschiedene Kugeln Eis nach Wahl	3,50

Dolci Desserts

141	Gelato Misto^J gemischte Eiscrème ¹	4,00
142	Tartufo^J Trüffeleis	5,00
143	Cassata alla Siciliana^J sizilianische Eisspezialität mit kandierten Früchten	5,00
145	Tiramisu^{J,Z} italienische Versuchung	5,50
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
<hr/>			
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!

Die angebotenen Weine sind ausschließlich 075l Qualitätsweine

Rosso rot

	0,25l	0,50l	0,75l €
Primitivo „i Tratturi“ IGT, Apulien	6,90	13,50	20,90
Nero d'avola „travoti“ DOC, Sizilien	6,90	13,50	20,90
Chianti „Rocco delle Macie“ DOC, Toskana	8,50	15,50	23,50
Syrah Timineri IGP, Sizilien	7,50	14,50	21,50

Bianco weiß

	0,25l	0,50l	0,75l
Brezza „Bianco“ IGT, Umbrien	7,90	14,50	21,50
Regaleali „Tasca“ DOC, Sizilien	7,90	14,90	21,90
Grillo „trovati“ DOC, Sizilien	6,90	13,50	20,90
Lugana „i Frati“ DOC, Lombardei			32,00

Rose rosè

	0,25l	0,50l	0,75l
Brezza „Rosa“ IGT, Umbrien	7,50	14,50	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 Bourbo	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
-----	--	-----------	-------

