Il Giornale di Cipollino

ANNO MMXIX

Le Zuppe e Antipasti

Le Zuppe

MINESTRONE A,L — € 3,80
Italienische Gemüsesuppe mit Speck und Nudeln

ZUPPA PAVESE A,C,L — € 3,80
Rindsuppe mit Toast und Ei

ZUPPA DI POMODORI A,L — € 3,80
Italienische Tomatensuppe mit Reis

CREMA DI AGLIO A,C,G,L — € 4,10
Knoblauchsuppe mit Croutons

ZUPPA DI CIPOLLE A,C,G,L — € 3,80
Italienische Zwiebelsuppe

Antipasti freddi

PROSCIUTTO CRUDO A, — € 6,90
Luftgetrockneter Rohschinken mit unserem Weißbrot

MOZZARELLA CAPRESE A,G — € 6,30
Mozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum

PIATTO DI SALAME A,G — € 7,20
Verschiedene Salamisorten mit hausgemachtem Weißbrot serviert

PIATTO ANTIPASTI A C F G L M — € 7,90
Salami, Prosciutto crudo, gegrilltes Gemüse, mit hausgemachtem Weissbrot serviert

Kaltgepresstes Olivenöl galt schon in der Antike als Heilmittel, etwa gegen allerlei Hauterkrankungen äußerlich, oder gegen Entzündungen innerlich. Auch als Mittel der Schönheitspflege rangierte es gleich neben Eselsmilch. Extra natives Olivenöl beinhaltet geringe Dosen eines natürlichen nicht-selektiven Cyclooxygenase-Hemmers namens Oleocanthal, der eine mit Ibuprofen vergleichbare entzündungshemmende Wirkung besitzt.

Italienische Minestrone

ist eine gehaltvolle Gemüsesuppe. Zur Sättigung enthält Minestrone zusätzlich je nach Region Reis (Lombardei) oder Nudeln (Ligurien und Toskana), manchmal auch geröstete Weißbrotscheiben. Für den kräftigen Geschmack sorgt mitgekochter Pancetta (Speck), Zwiebeln, Knoblauch und Parmesan.

Designed by

Le Insalate

INSALATA DI STAGIONE MISTA € 3,90
Gemischter Salat nach Saison

INSALATA DI TONNO I € 8,10
Gemischter Salat mit Thunfisch und Zwiebel

INSALATA DI TACCHINO A C G € 9,70
Blattsalat mit Kirschtomaten und Putenstreifen,
gebacken oder natur

INSALATA CON FORMAGGIO
PICANTE A,C,G,L € 7,90
Gemischter Salat mit Schafkäse und Oliven

INSALATA CON PROSCIUTTO C € 7,90
Gemischter Salat mit Schinken und Ei

INSALATA DI MARE H € 8,90
Gemischter Salat mit gebratenen Meeresfrüchten

PIZZASTANGERLN A E € 3,10
5 Stück, mit Knoblauch

Antipasti freddi

GRANCHI PANATI A C H € 7,70
Frittierte Krebsschwänze mit Sauce Tatar

FRITTO MISTO PICCOLO NATURA A H. R € 7,90
Gebratene Meeresfrüchte mit Knoblauch,
dazu selbstgebackenes Weissbrot

MOZZARELLA GEBACKEN A C G € 6,90
mit Sauce Tatar und Preiselbeeren

CAMEMBERT GEBACKEN A C G L € 6,90
mit Sauce Tatar und Preiselbeeren

Vecteezy

Paste variazioni

Le Paste

SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO € 6,30
mit Knoblauch, Chilischoten und Öl A,C

SPAGHETTI AL PESTO GENOVESE € 7,80
mit hausgemachtem Basilikumpesto A,C

SPAGHETTI BOLOGNESE € 7,80
mit Fleischsauce A,C,L

TORTELLINI ALLA PROSCIUTTO € 8,30
mit Oberssauce und Schinken A,C,G,L

SPAGHETTI ALLA CARBONARA € 8,30
mit Speck, Ei und Obers A,C,G,L

PENNE ALL' ARRABBIATTA € 8,30
mit Speck, Champignons, Knoblauch und Chilischoten A,C,L

TAGLIATELLE ALLA CARETTIERA € 8,30
mit Champignons, Thunfisch, Zwiebel, Obers und Tomatensauce A,C,D,G,L

GNOCCHI ALLA GORGONZOLA € 8,60
mit Gorgonzola und Obers A,C,G

TORTELLINI AL PROVENCIALE € 8,30
mit Speck, Salami und Schafkäse A,C,G,L

TORTELLINI ALLA EMILIANA € 8,30
mit Schinken, Erbsen, Champignons und Obers A,C,G,L

SPAGHETTI AI BROCCOLETTI € 8,30
mit Broccoli und Obers A,C,G,L

Designed by

Paste variazioni

Der Parmigiano hat eine sehr lange Tradition. Historische Quellen belegen, dass er in der Ursprungsregion seit mindestens 800 Jahren in nahezu unveränderter Form hergestellt wird. Der Parmigiano Reggiano wird heute in mehreren Provinzen Oberitaliens produziert. Die Herstellung wird durch den Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano überwacht, dem 512 Molkereien mit 5480 Milchproduzenten angeschlossen sind. Heute werden jährlich an die drei Millionen Laibe dieses Käses produziert. Das ergibt, bei einem Durchschnittsgewicht von 39 kg pro Käse, an die 114.000t. Davon gelangen ungefähr 18% in den Export, der Rest wird in Italien konsumiert.

GNOCCHI AI QUATTRO FORMAGGI € 8,90
mit 4 verschiedenen Käsesorten und Obers A,C,G,L

GNOCCHI UMBERTO € 9,10
mit Gorgonzola, Obers und Shrimps

SPAGHETTI FRUTTI DI MARE A C H L R € 9,40
mit Meeresfrüchten in Tomatensauce

SPAGHETTI ALLA PIRATA A C H L R € 9,40
mit Früchten des Meeres und Olivenöl - Scharf!!

SPAGHETTI MICHELE A C H L € 9,40
mit Knoblauch, Olivenöl und Garnelen - Scharf!!

LASAGNE AL FORNO A C G L € 8,30
mit Fleischsauce gefüllte Teigblätter, im Ofen überbacken

MACCHERONI AL FORNO A C G L € 8,30
Maccheroniauflauf mit Käse gratiniert, mit Speck, Champignons und Zwiebel

BROCCOLI ALLA ROMANA A C G L € 8,30
Broccoliauflauf mit Schinken und Obers, mit Käse gratiniert

Cinque Terre – aus dem Italienischen übersetzt „fünf Ortschaften“- ist ein etwa zwölf Kilometer langer Küstenstreifen der italienischen Riviera. Wie der Name schon sagt, bestehen die Cinque Terre aus fünf kleinen, bunten Ortschaften: Monterosso al Mare, Vernazza, Corniglia, Manarola und Rio-maggiore, die sich alle an der steil abfallenden Küste befinden. Sie liegen in der Region Ligurien, die etwa 7000 Einwohner hat und als National-park unter Naturschutz steht. Seit 1997 gehören die Cinque Terre sogar zum UNESCO Weltnaturerbe. Alle fünf Ortschaften locken mit ihren bunten Häuserfassaden, zahlreichen kleinen Fischerbooten und schi-cken Straßen und Wanderwegen, die auf einen gemütlichen Spaziergang einladen.

Le Pizze

MARGHERITA A C G — € 6,60
Tomaten, Käse — (€ 5,10)

NAPOLETANA A G C D — € 8,70
Tomaten, Käse, Oliven, Sardellen, Kapern — (€ 7,20)

CARDINALE A C G L — € 8,70
Tomaten, Käse, Schinken — (€ 7,20)

AI FUNGHI A,C,G,L — € 8,70
Tomaten, Käse, frische Champignons — (€ 7,20)

SALAMI A,C,G,L — € 8,90
Tomaten, Käse, Salami — (€ 7,40)

AL TONNO A,C,G,D — € 9,30
Tomaten, Käse,Thunfisch, Zwiebel — (€ 7,20)

TRITATO DI CARNE A,C,G,L — € 8,70
Tomaten, Käse, Salami — (€ 7,20)

TOSCANA A,C,G,L — € 9,30
Tomaten, Käse, Schinken und Champignon (€ 7,80)

CONTADINO A,C,G,L — € 9,50
Tomaten, Käse, Zwiebel, Speck, Pfefferoni (€ 8,00)

SPINACI A,C,G,L — € 9,50
Tomaten, Käse, Blattspinat, Speck, Knoblauch — (€ 8,00)

VEGETARIA A,C,G,L — € 10,20
Tomaten, Käse, Paprika, Mais, Broccoli, Spargel, Tomatenscheiben — (€ 8,70)

FIRENZE A,C,G,L — € 10,20
Tomaten, Käse, Blattspinat, Schafkäse, Ei und Knoblauch — (€ 8,70)

FANTASTICA A,C,G,L — € 10,20
Tomaten, Käse, Speck, Camembert und Preiselbeeren — (€ 8,70)

MARECHIARO A,C,G,L — € 10,20
Tomaten, Käse, Knoblauch, Oliven, Thunfisch, Sardellen — (€ 8,70)

QUATTRO STAGIONI A,C,G,L — € 9,50
Tomaten, Käse, Champignons, Schinken, Artischocken — (€ 8,00)

PECORINO A,C F G L M — € 9,70
Tomaten, Käse, Salami, Schafkäse — (€ 9,20)

CAPRICCIOSA A C G D L — € 10,20
Tomaten, Käse, Champignons, Artischocken, Oliven, Schinken, Sardellen — (€ 8,70)

HAWAII A,C,G,L — € 9,50
Tomaten, Käse, Schinken, Ananas — (€ 7,60)

DIAVOLA A,C,G,D,L — € 10,20
Tomaten, Käse, Speck, Pfefferoni, Kapern, Sardellen, roter Paprika - flambiert scharf!! (€ 8,70)

AL CAPONE A,C,G,L — € 10,20
Tomaten, Käse, Schinken, Champignons, Salami, Zwiebel — (€ 8,70)

QUATTRO FORMAGGI A,C,F,G,L,M — € 10,20
Tomaten, Gouda, Mozzarella, Gorgonzola, Schafkäse — (€ 8,70)

PROVINCIALE A,C,G,L — € 10,20
Tomaten, Käse, Schinken, Speck, Mais, Pfefferoni — (€ 8,70)

RUSTICANA A,C,G,L — € 10,20
Tomaten, Käse, Champignons, Artischocken, Schinken, Oliven, Ei — (€ 8,70)

VENEZIA A,C,F,G,L,M — € 9,70
Tomaten, Käse, Salami, Pfefferoni, Knoblauch (€ 8,00)

CIPOLLINO A,C,G,L — € 10,20
Tomaten, Käse, Schinken, Champignons, Salami, Perlzwiebel — (€ 7,20)

QUATTRO SALAMI A,C,F,G,L,M — € 10,20
Tomaten, Käse und vier verschiedene Salamisorten — (€ 8,70)

SALAMI PICANTE A,C,G,L — € 10,20
Tomaten, Käse, scharfe Salami, Oliven und Knoblauch — (€ 8,70)

Designed by

Le Pizze

PROSCIUTTO CON RUCOLA A,C,F,G,L,M € 10,40 (€ 8,90)
Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Rucola und Parmesan

PIZZA GUSTOSELLA A,C,G,L € 11,20 (€ 9,70)
Tomaten, Mozzarella, Kirschtomaten, Babymozzarella, Prosciutto und Rucola

FRUTTI DI MARE A,C,G,D,H,R € 11,20 (€ 9,70)
Tomaten, Käse, Muscheln, Shrimps, Calamari, Thunfisch und Knoblauch

VESUVIO A,C,G,L € 16,50
Pizza für Zwei - zugedeckte Pizza
mit Tomaten, Käse, Schinken, Champignons, Salami, Zwiebel, Pfefferoni

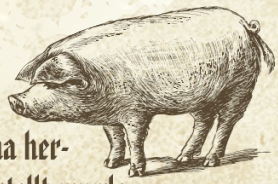
Jede Pizza wird mit Oregano gewürzt und auf Wunsch nach Calzone Art zubereitet.

Zusätzliche Wünsche pro Beilage — 1,20 Zwiebel, Knoblauch — 0,70

Mozzarella, Rohschinken, Putenfleisch und Meeresfrüchte — je 2,50

Unter der Bezeichnung „Schinken“ wird Qualitätspressschulter der Firma „Gissinger“ in Wien verwendet

Prosciutto



„Parmaschinken“ ist eine geschützte Herkunftsbezeichnung – unter diesem Namen darf nur in Parma hergestellter Schinken angeboten werden, der aus im festgelegten Gebiet aufgezogenen Schweinen hergestellt wurde.

Parmaschinken, italienisch Prosciutto di Parma, ist ein luftgetrockneter Schinken aus der Provinz Parma nordwestlich von Bologna. Er hat einen mild-würzigen Geschmack, ist von rosaroter Farbe mit feiner Fettmaserung und die Konsistenz ist mürbe.
Ursprungsort des Parmaschinkens ist Langhirano am Fluss Parma, in dem auch heute ein Großteil der Schinken produziert wird.
In Italien bleibt der Knochen meist am Schinken, geschnitten wird er erst unmittelbar vor dem Verzehr in hauchdünne Scheiben. Klassisch wird er mit Melonenspalten oder anderen Früchten als Vorspeise gereicht.

Hall of Fame

von unseren Stammgästen kreierte Speisen

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass es bei diesen Gerichten **keine** Änderungen, sowie auch keine „Halbe-Halbe“ Pizza gibt

SAN ZENO A C G R — € 10,90 (€ 9,40)
Tomaten, Käse, Gorgonzola, Schafkäse, Camembert und Muscheln

PROTECTIONE A G C D — € 10,40 (€ 8,90)
Tomaten, Käse, Schinken, Salami, Oliven, Kapern, Artischocken und Knoblauch

DI MARIO A C G L — € 10,40 (€ 8,90)
Tomaten, Käse, Schinken, Salami, Fleischsauce, mit Mozzarella überbacken

DEL DOOGIE A,C,G,L — € 10,40 (€ 8,90)
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Prosciutto und Preiselbeeren

PIZZA „MICHELE“ A,C,G,D — € 10,40 (€ 8,90)
Tomaten, Käse, Salami, roter Paprika, Sardellen, Kapern, Schafkäse und Mais

MISTER BOMBASTIC A,C,G,L — € 10,20 (€ 8,70)
Tomaten, Käse, Salami, Speck, Pfefferoni, Zwiebel und Knoblauch und Chilischoten

AL BENNO A,C,G,L — € 10,20 (€ 8,70)
Tomaten, Käse, Fleischsauce, Tomatenscheiben, Speck, Mais und Spiegelei

KING´S SPECIAL A,C,G,L — € 10,40 (€ 8,90)
Tomaten, Käse, Fleischsauce, Pikante Salami, mit Mozzarella überbacken

FUEGO A,C,G,D — € 10,20 (€ 8,70)
Tomaten, Käse, Speck, Mais, Knoblauch, Zwiebel, Champignons, Chilis - scharf!

DEL ISABELLA A,C,G,D — € 10,20 (€ 8,70)
Tomaten, Käse, Schinken, Salami, Mais und Ei

O SALAM-IO A,C,G,L — € 10,20 (€ 8,70)
Tomaten-Knoblauchsauce, Käse, Pikanter Salami und mit Parmesan gratiniert

DON MARTIN A,C,G,D — € 10,20 (€ 8,70)
Tomaten, Käse, Speck, Mais, Knoblauch, Zwiebel, Schafkäse, Chilis - scharf!

DON MIGUEL A,C,G,D — € 10,20 (€ € 8,70)
Tomaten, Käse, Salami, Gorgonzola und Zwiebel, scharf gewürzt und Knoblauchrand

HARRY`S DREAM A,C,G,D — € 13,40 (€ 11,40)
Hälfte Quattro Salami, hälfte Quattro Formaggi, darauf Spaghetti Carbonara

---

Penne „ALLA SANNE“ A,C,G,D — € 9,80
Penne mit Putenfleisch, Paprikastreifen und Oberssauce

Spaghetti „ALLA FLO“ A,C,G,D — € 7,90
mit Olivenöl, Knoblauch und Rucola

Designed by

Il Carne

SCALOPPINA VERONESE € 11,20
Schweinsschnitzel natur mit Schinken und
Käse überbacken, dazu Reis G,L

SALTIMBOCCA ROMANA € 11,20
Schweinsschnitzel mit Prosciutto, Salbei und Obers,
dazu Gnocchi A,C,G,L

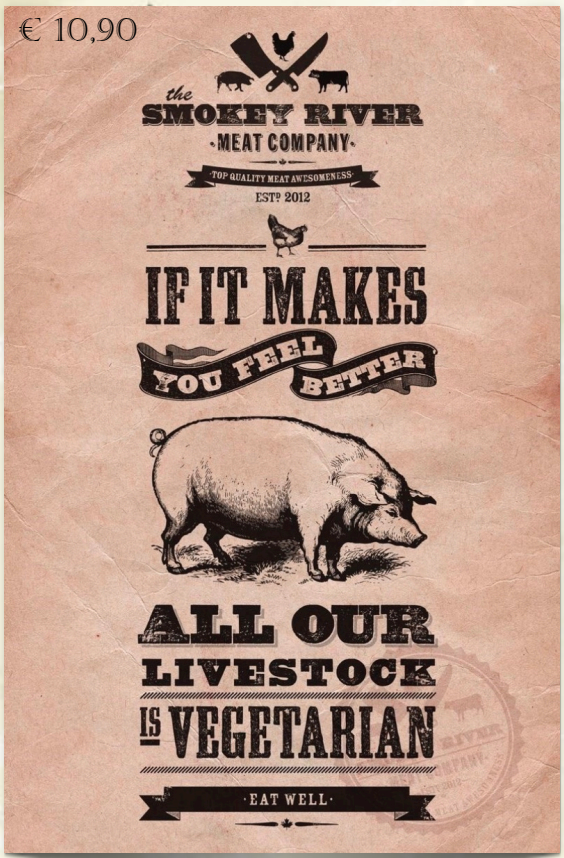
PICCATA MILANESE € 11,20
Schweinsschnitzel in Parmesan gebacken
dazu Spaghetti mit Tomatensauce A,C,G,L

CORDON BLEU € 11,30
mit Bratkartoffeln A,C,G

PUTENSCHNITZEL € 10,90
gebacken oder natur mit Beilage nach Wahl A,C,G

FETTINE DI TACCHINO PROVENCIALE € 10,90
Putengeschnetzeltes in Paprika-Oberssauce mit Speck,
Mais, Piri Piri und Champignons dazu Bratkartoffeln G,L

FETTINE DI TACCHINO € 10,90
Putengeschnetzeltes in Oberssauce mit Champignons,
grünem Paprika und Erbsen, dazu Reis G,L



Il Pesce

CALAMARI FRITTI € 10,90
Tintenfisch gebacken mit Sauce Tartar A,C,G,F,L,R

SCAMPI ALL´AGLIO € 19,40
Scampi natur mit Knoblauch, dazu Knoblauchbrot A,H,L

SCAMPI AL VINO BIANCO € 19,90
Scampi in Weißweinsauce, Knoblauch, Zwiebel dazu Gnocchi A,C,G,H,L

FRUTTI DI MARE FRITTO MISTO € 19,90
Scampi, Calamari, Muscheln gebacken mit Sauce Tatar A,C,G,H,L,R

ZANDERFILET NATUR € 14,90
mit Petersilkartoffeln und Kräuterbutter A,D,G,L

KABELJAU GEBACKEN ODER NATUR € 12,90
mit Petersilkartoffeln A,C,G,D

COZZE ALLA „CIPOLLINO“ € 13,90
Muscheln in Weißweinsauce, mit Käse gratiniert G,L,R

COZZE ALLA MARINARA € 13,90
Muscheln in Tomatensauce scharf oder mild L,R

Designed by

spezialitäten aus thailand

FRÜHLINGSRÖLLCHEN B — € 3,90
Mit Gemüsefüllung

DIM SUM A L — € 4,90
Gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Schweinefleisch und Zwiebel A.L

GRÜNES CURRY B,D — € 9,20
mit Kokosmilch, Hühnerfleisch, Thai-Melanzani, Paprika und Thai-Basilikum, dazu Jasminreis

ROTES CURRY B,D — € 9,20
mit Kokosmilch, Garnelen und Thaigemüse, dazu Jasminreis

PANANG CURRY B,D — € 9,20
mit Kokosmilch, Huhn, Thai-Gemüse, Thai Basilikum und Erdnüssen, dazu Jasminreis

GEBRATENE MIE NUDELN B,D — € 9,20
mit Huhn und Thai-Gemüse

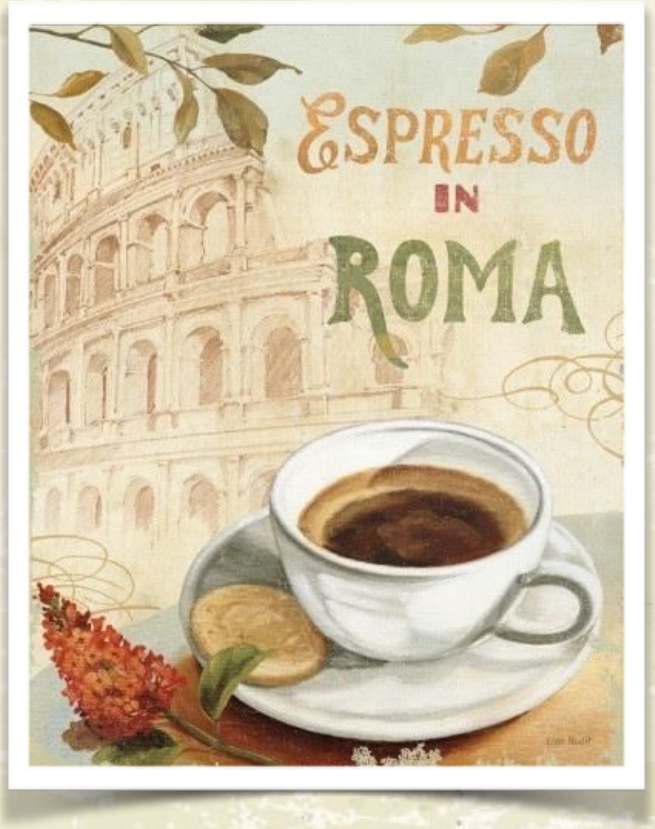
GAI PHAD KRA PAOW B D — € 9,20
Fein gehacktes Hühnerfleisch mit Zwiebeln und Thai Basilikum, dazu Jasminreis

GEBRATENES HÜHNERFLEISCH B D — € 9,20
mit Cashewkernen, Champignons und Gemüse, dazu Jasminreis

Il dolce e cafe

TIRA MI SU A,G,C	€ 4,20
MOHR IM HEMD A,C,G,F,E,H	€ 3,80
PALATSCHINKEN A,C,G,F,H	
mit Schokosauce und Schlagobers	€ 4,60
mit Nougatfüllung und Schlagobers	€ 4,80
mit Marillenmarmelade	€ 3,90
TOPFENNOCKERLN A,C,G,F	€ 3,90
mit heissen Himbeeren	
NOUGATKNÖDEL A,C,G,F,E,H	€ 3,90
mit Butterbröseln (3 Stück)	
EISMARILLENKNÖDEL A,C,G,F,E,H	€ 2,60
mit Schlagobers	
PALATSCHINKEN "ENZO" A,C,G,F,E,H	€ 3,90
Palatschinken mit Marilleneisfülle dazu Schlagobers	

ESPRESSO PICCOLO	€ 1,90
ESPRESSO DOPIO	€ 3,80
MELANGE G	€ 2,90
CAPPUCCINO G	€ 3,20
LATTE MACCHIATO G	€ 3,60
TASSE TEE NACH WAHL	€ 1,90



Designed by

Alkoholfreie Getränke

COCA COLA, LIGHT, ZERO	0,33 LT	€ 2,90
ALMDUDLER	0,25 LT	€ 2,40
APFELSAFT	0,25 LT	€ 2,40
APFELSAFT GESPRITZT	0,30 LT	€ 2,70
	0,50 LT	€ 3,40
SODA ZITRON	0,30 LT	€ 1,90
	0,50 LT	€ 3,20
HIMBEERKRACHERL	0,33 LT	€ 2,90
FRUCADE	0,33 LT	€ 2,90
SEVEN UP	0,33 LT	€ 2,90
TONIC, BITTER LEMON	0,33 LT	€ 2,90
RED BULL	0,25 LT	€ 3,90
ORANGENSAFT	0,25 LT	€ 2,90
JOHANNISBEERSAFT	0,25 LT	€ 2,90
MANGO-JUICE	0,20 LT	€ 3,00
VÖSLAUER MINERAL prickelnd oder still	0,33 LT	€ 2,10
MINERAL PRICKELND GROSS	0,75 LT	€ 3,90

Fruchtsäfte

Naturbelassene Fruchtsäfte vom Weingut Knöbl aus der Steiermark

MARILLE	0,25 LT	€ 2,90
PFIRSICH	0,25 LT	€ 2,90
ERDBEERE	0,25 LT	€ 2.90

EISTEE PFIRSICH, ZITRONE	0,25 LT	€ 1,80
SODA	0,25 LT	€ 1,20

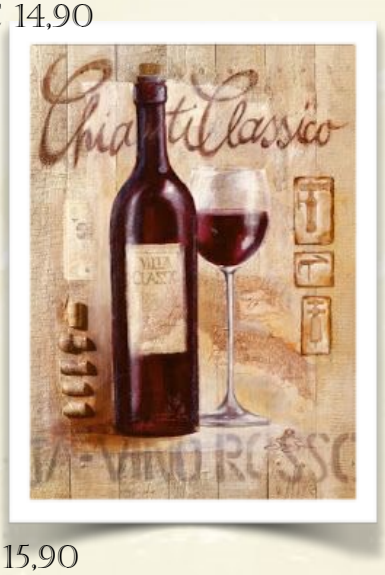
Leitungswasser aus gekühlter Leitung: 0,25 lt € 0,50
Wasser als Beigetränk zu Wein oder Kaffee ist selbstverständlich kostenlos

Vecteezy

Il Vino

Vino Bianco

	1/8 LT	FLASCHE 0,7 LT
GRÜNER VELTLINER ○	€ 1,90	
PINOT GRIGIO ○	€ 2,70	€ 14,90
Angenehmes Bouquet , frisch und fruchtig Weingut Cavit, Trento		
LACRIMA CHRISTI ○	€ 2,60	
Süsswein von den Hängen des Vesuvs		



Vino Rosso

BLAUER ZWEIGELT ○	€ 1,90	
CHIANTI BORGHI D' ELSA DOCG ○	€ 2,80	€ 15,90
Trocken, gehaltvoll, langer Abgang. Weingut Cantine Melini - Località Gaggiano		
VALPOLICELLA VALPANTENA ○	€ 2,70	€ 14,90
Trocken, leicht, sanfter Geschmack Weingut Cantina Valpantena, Verona		
LAMBRUSCO ROSSO TRE MEDAGLIE ○	€ 2,60	€ 14,90
Perlwein, süßlich, vollmundig mit starken Düften		

G'SPRITZTER rot oder weiss ○	€ 2,40
PFIRICHSPRITZER ○	€ 2,70
APEROL-SPRITZER ○	€ 3,40

Il Prosecco

PROSECCO FRIZZANTE	0,2 LT	€ 4,90
PROSECCO SPUMANTE LUNETTA DOCG	0,7 LT	€ 17,90
APEROL „SPRITZ"	0,25 LT	€ 5,90
Prosecco, Aperol und ein Schuss Soda		

Designed by

Mohrenbräu Ländle vom Fass

KRÜGEL	0,50 LT	€ 4,10
SEIDEL	0,30 LT	€ 3,20
PFIFF	0,20 LT	€ 2,20

Flaschenbier

HIRTER PILS	0,50 LT	€ 4,10
PAULANER HEFEWEIZEN	0,50 LT	€ 4,20
GÖSSER NATURRADLER	0,50 LT	€ 3,90
GÖSSER NATURRADLER	0,33 LT	€ 3,20
PAULANER ALKOHOLFREI	0,50 LT	€ 3,90
PAULANER HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI	0,50 LT	€ 4,10

Spiriti

AVERNA	2 CL	€ 2,60
CAMPARI	2 CL	€ 2,60
MARILLE	2 CL	€ 2,60
GRAPPA div. Sorten	2 CL	€ 2,90

Wir bieten eine Auswahl an verschiedenen Grappe an, fragen Sie uns nach unserer Auswahl

HAUSGEMACHTER LIMONCELLO	2 CL	€ 2,90

Der Limoncello wird in einem mehrstufigen Arbeitsgang hergestellt. Zuerst werden die Zitronen gewaschen und geschält. Dabei darf nur die äußere gelbe Schale abgeschält werden, da die darunterliegenden weißen Teile (das Mesokarp) sonst für einen bitteren Geschmack sorgen. Anschließend werden die Schalen für drei bis vier Wochen in ein Gefäß mit 95%igem Alkohol gegeben. Am Ende der Einweichzeit wird ein Aufguss aus heißem Wasser mit Zucker zu den eingeweichten Zitronenschalen und dem Alkohol gegeben. Nach etwa einer Woche wird der Likör gefiltert und kann getrunken werden.

Seit 1983 sind wir für Sie da und wir hoffen, dass wir Sie kulinarisch verwöhnen konnten.
Danke für Ihren Besuch und wir freuen uns auf ein Wiedersehen, Ihr Cipollino Team

Viele unserer Produkte kaufen wir selbst in Italien ein.
Hier die zwei Oldies beim Einkauf in Udine.

www.cipollino.at Tel. 01 485 48 66

Öffnungszeiten: Montag - Sonntag durchgehend von 11 - 23 Uhr geöffnet

Küchenbetrieb von 11– 22:30

Alle Preise sind Inklusivpreise

Vecteezy