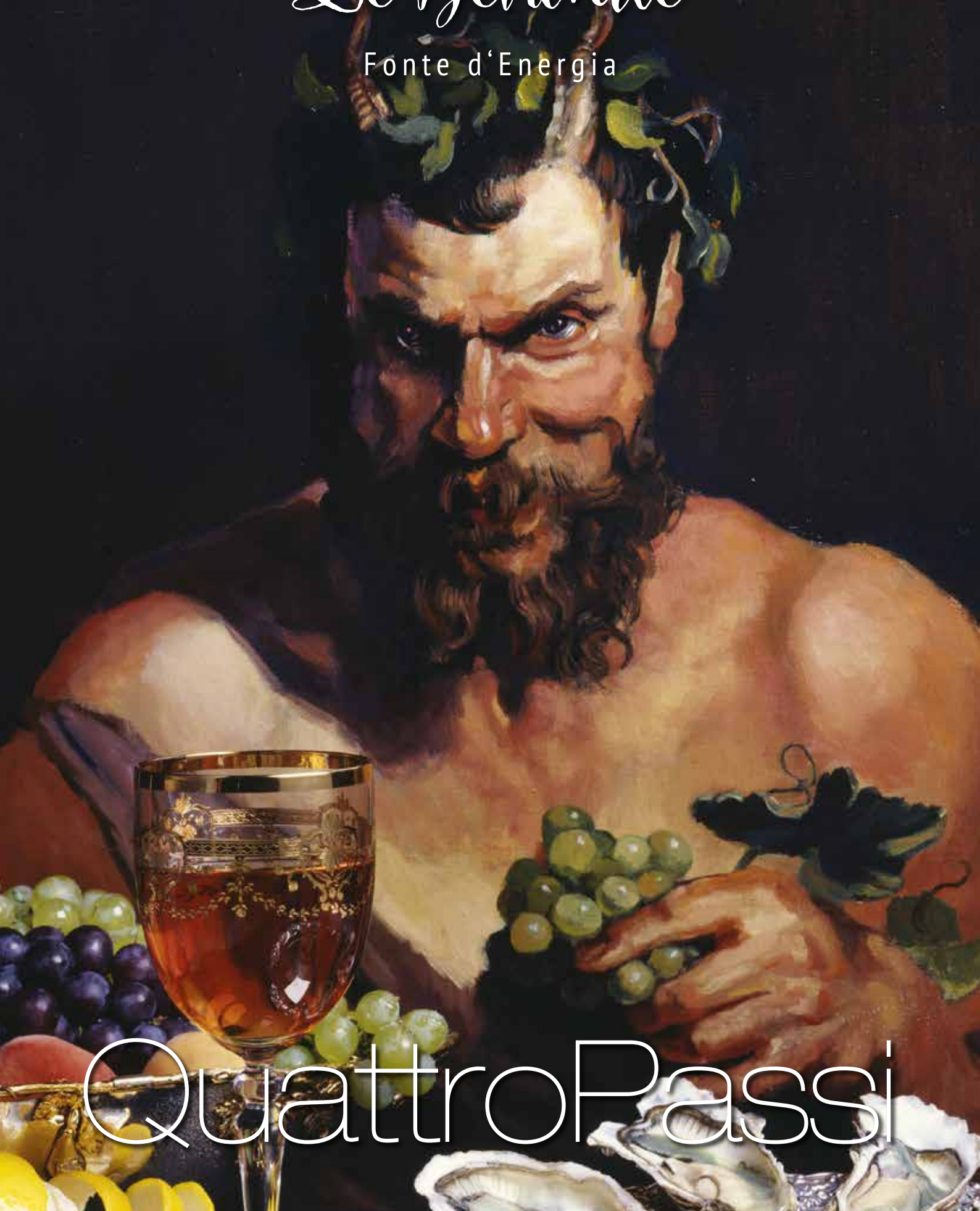


Le Bevande

Fonte d'Energia



QuattroPassi



Filosofia

Carissimi Clienti,

Benvenuti nel nostro Ristorante „QuattroPassi“ & „Caffé dell'Arte“....

Der Name unseres Restaurants findet sich in der ital. Umgangssprache und bedeutet übersetzt: „Ein kurzweiliger Spaziergang“

Dieser Spaziergang führt Sie kulinarisch in 5 verschiedene Regionen Italiens: Sizilien, Kampanien, Apulien, Südtirol und Latien.

Es werden klassische, italienische Spezialitäten kredenzt, sowie trendige Cucina Moderna Italiana. Für besondere Feinschmecker bieten wir saisonale, meist regionale Produkte, z. B. Spargel, Steinpilze, Muscheln, Pfifferlinge, Wild-, Fleisch- und Fischprodukte sowie Trüffel, Kartoffeln, Backwaren und mehr an...

Wir unterstützen ortsansässige Unternehmen unserer Region, indem wir ihre Produkte in unserer Küche verarbeiten: Landwirte, Jäger, Bäcker, Kaffeeröster, Weinhändler etc.. Es werden immer mehr. Nicht alle erfüllen unsere Qualitätsansprüche und dürfen teilnehmen.

Es ist unsere Pflicht Ihnen mitzuteilen, dass wir ausdrücklich auf chemische Produkte, Mononatrium-Glutamat, genmanipulierte Produkte verzichten – das kommt niemals in unsere „Pötte“. Dafür steht Gastronom Nunzio Orefice (Inhaber) mit seinem Namen. Die Qualität und Frische der Zutaten werden akribisch von uns ausgewählt.

Wir kochen frisch auf die Minute. D.h.: Bevor Sie es auf den Teller bekommen, war das Produkt vorher noch „roh“! Dadurch kann es schon mal länger dauern. Wir empfehlen: lehnen Sie sich etwas zurück, genießen Sie die Anwesenheit Ihrer Lieben, gönnen Sie sich einen Aperitiv und lassen sich von unserem kompetenten Fach-Personal genüsslich bedienen.

Gerne nehmen wir Ihre Anfragen für Ihre Anlässe an: Veranstaltungen, Seminare, Vorträge, Workshops, Caterings, Menüs, Buffets oder á la Carte. In unserem Repertoire sind: DJs, Live-Musiker, Bands, Zauberer, Ritterspiele, Jongleure, Dekorateur, Grafik-Designer etc. und ein wunderschönes Burg-Ambiente. Wir verfügen über unterschiedliche Räumlichkeiten – sprechen Sie uns einfach an.

Wir beraten Sie maßgeschneidert für ihr Anliegen,
Carissimi Amici del Sapore

Wir freuen uns jederzeit wenn Sie „QuattroPassi“
zu uns machen würden,

Familie Orefice & Team

Sommer 2021



Sizilien - Insel des Weines

ISOLA DEL VINO

Die geographische, perfekte mediterrane Lage Siziliens, die hügelige Landschaft, die Meeresbrise, milde Wintertemperaturen, stetige Sonnenwärme und das natürliche mineralische Dünger des Ätna (höchster aktiver Vulkan Europas) sind ideale Bedingungen optimalen Weinanbaus.

In der Tat bezeugt Siziliens Weinbaukultur bereits Erfahrungen seit dem 8 Jhd. v. Chr. als Griechen die Insel übernahmen. Schon in der Antike baute man lang bevor Rom entstand und später die Kultur weiterentwickelte einige heute noch geltenden weltbekannten Reben, wie z.B. Moscato, Zibibbo und Marsala. Im Laufe der Jahrhunderte kamen noch Weißwein-Reben wie Inzolia, Malvasia, Moscato Alessandria, Grillo u.v.m., bei den Rotwein-Reben Nerello Mascalese, Frappato, Nerello Cappuccio, Nero d'Avolo u.v.m. hinzu.

Später kamen internationale Reben wie z.B. Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Merlot, Müller Thurgau, Pinot Nero, Syrah und die norditalienischen Trebbiano, San Giovese und Barbera.

Nicht unbegründet sagt man der Insel Sizilien nach... Der Weinkontinent der Welt! Hat den größten Weinanbau in Italien, ist die größte Insel des Mittelmeeres und das größte Bundesland Italiens.

Antike Götter und Titanen labten sich schon vor ewigen Zeiten von diesem Füllhorn an kulinarischen was da wächst und gedeiht (Homer, ca. 7 Jh. v. Chr.).

Wir präsentieren unsere neuen Weine aus ökologischem, kontrollierten Anbau von Familiengütern und Partnern der Heimat-Insel von Nunzio Orefice und Familie.



Di Casa Bianco:

Weicher, säurearmer, tockener Weißwein aus Sizilien. Vulkanischer Boden. Noten von Melone, geriebener Apfel, Veilchen und leichte Vanille. Cuvée aus Inzolia- und Grillo-Trauben.

Di Casa Rosé:

Frischer, säurearmer, tockener Wein aus Sizilien, ca. 900 Ätna-Höhenmeter. Bouquet von reifen Erdbeeren & Himbeeren. Ein Terrassen- und Aperitiv-Wein – nicht nur im Sommer ein Genuss.

Di Casa Rosso:

Vollmundiger, tockener Rotwein aus Sizilien, intensive, blumig-fruchtige Aromen. Noten von Brombeere, feine Restsüße gepaart mit weichen Taninen. Boden: vulkanisch-mineralisch. Feinherber Trinkgenuss mit trockenen Nuancen.

Di Casa Bianco, Rosé, Rosso:

° Im Glas	0,20 l	6,00 €
° In der Flasche „zu zweit“	0,50 l	15,00 €
° In der Flasche „zu viert“	0,75 l	21,00 €

Wein-Charakteristika siehe links.





Crostini

Bestellmenge ab 3 Crostini

61	mit Olivenpesto ⁽⁵⁾	1,80 €
62	mit getrockneten Tomaten	1,80 €
63	mit mildem Gorgonzola und Pistazien ^{G,H}	2,00 €
64	mit rotem Pesto ^(3,4,5)	1,80 €
65	mit Rucola Tomaten Mozzarella ^G	2,50 €
66	mit Chili-Salami und Pecorino-Käse ^{(5) G}	2,50 €
67	2 Crostini „Parmiggiana“ ^G Tomatenwürfel Mozzarella Pamaschinken ⁽⁵⁾	5,00 €



Bambini

30	Spaghetti col Sugo di Pomodoro ^A Mit herzhaftem, fruchtigen Tomatenragout	8,50 €
31	Scaloppina Milanese Wiener Art ^{A,C} Mit krossgebackenen Kartoffeln & Pfannengemüse	13,00 €
32	Penne Rigate alla Panna ^{A,G} Pasta in Parmesan-Sahne-Sauce	8,00 €
33	Filetto di Pesce al Burro ^G Fischfilet an krossgebackenen Kartoffeln & Pfannengemüse	13,00 €
34	Bambini bis 5 Jahre: Portion Nudeln nach Wunsch ^A	5,00 €

Für unsere 4-beinigen Freunde....ungewürzte Hacksteaks aus unserer Produktion

35	Drei Hackbällchen ^C = 300 gr.	5,00 €
----	--	--------



Allergene: A Gluten, B Krebsstiere, C Eier, D Fisch, G Milch, H Schalenfrüchte, L Sellerie, M Senf, O Sulfide, P Wirbellose Weichtiere (z.B. Muscheln)

Aperitivi

◦ MaRie prickelnder Weincocktail Riesling-Maracuja-Marille ⁰	0,20 l	7,00 €
◦ Edel-Lambrusco (ohne Zuckerzusatz) DOC Cavicchioli ⁰	0,20 l	7,50 €
◦ Wild-Berry-Lillet Waldbeeren Eis ^(10,1)	0,31 l	8,00 €
◦ Aperol Orange Eis Orangen ⁽¹⁾	0,15 l	6,00 €
◦ Aperol Sprizz Orangen ^{(1) 0}	0,31 l	7,00 €
◦ Hugo Minze Limette ⁰	0,31 l	7,00 €
◦ Aperitivo Rosato Mio Basilikum Prosecco ^{(1) 0}	0,31 l	7,50 €
◦ Martini Rosso / Bianco / Secco ⁰	0,50 cl	6,00 €
◦ Sherry Secco / Medium	0,40 cl	6,00 €
◦ Portwein Vintage Tawny ⁰	0,40 cl	6,00 €
◦ Grappa di Prosecco Barrique	0,20 cl	5,00 €
◦ Grappa di Amarone Riserva limitata Marzadro 53% V.	0,20 cl	8,00 €
◦ Prosecco Millesimato Conegliano Valdobbiadene ⁰	0,10 l	5,00 €

Cocktails

◦ Malfi Gin Tonic Gurke Eiswürfel ^(10,1)	0,31 l	9,00 €
◦ Cuba Libre Rum Havana Club Cola Limette ^(1,9)	0,25 l	8,00 €
◦ Mojito Havana Club Minze Eis Limette Rohrzucker	0,25 l	8,50 €
ALKOHOLFREI:		
◦ Crodino Rhabarber-Kräuter-Aperitiv ⁽¹⁾	0,10 l	5,00 €
◦ Drivers Mojito Maracuja Ginger Ale Eis Rohrzucker ^(1,10)	0,25 l	7,00 €
◦ Frutta Sunrice Maracuja- und Kirschsaff Wildberry ⁽¹⁾	0,25 l	7,00 €



Nur selten findet man einen Ort voller Mythen wie "a Muntagna" (auf sizilianischem Dialekt: der Berg) wie ihn die älteren Sizilianer noch nennen, Quelle der Inspiration für Siculer und Sicaner, Griechen und Latainer, Araber und Normannen bis in die jüngste Zeit.

In der griechischen Mythologie wird beschrieben wie Zeus beim Kampf der Titanen, den Vulkan auf rebellierende Riesen warf, um diese zu töten oder über das laute Hämmern aus der Schmiede des Herphaistos, Gott des Feuers, wo die einäugigen Zyklopen die Blitze des Zeus schmedeten.

Odysseus erblindet den Riesen Polyphem. Seitdem ist Typhon unter dem Ätna gefangen. In seiner Wut ließ er den Ätna immer wieder erbeben sowie Feuer und Gestein spucken.

Zu lesen „Die Reise des Odysseus“ (Homer).

Vini Aperti

Bianco⁰:

◦ Di Casa Bianco Cuvée aus Insolia & Grillo Sizilien	0,20 l	6,00 €
◦ Ärstling Cuvée aus Weiß- u. Grauburgunder Mosel trocken	0,20 l	7,50 €
◦ Pinot Grigio Friaul Anselmi Grauburgunder trocken	0,20 l	7,00 €
◦ Riesling Rheinhessen trocken typische Rebe	0,20 l	7,00 €
◦ Lugana Gardasee trocken mit Pfirsich-Quitten-Note	0,20 l	8,00 €
◦ Lenotti Venezien säurearm Nektarinen-Nuancen	0,20 l	7,50 €
◦ Weißweinschorle mit Pinot Grigio	0,30 l	5,50 €
◦ MaRie prickelnder Weincocktail Riesling-Maracuja-Marille	0,20 l	7,00 €

Rosso⁰:

◦ Di Casa Rosso Nero d'Avola Sizilien trocken	0,20 l	6,00 €
◦ Primitivo di Manduria DOC Primus Apulien trocken	0,20 l	8,00 €
◦ Edel-Lambrusco ohne Zuckerzusatz DOC Cavicchioli	0,20 l	7,50 €
◦ Chianti Superiore DOCG Toscana Due Arbie trocken	0,20 l	8,50 €

Rosé-Rosato-Roset⁰:

◦ Di Casa Rosé Mascarello Sizilien trocken	0,20 l	6,00 €
--	--------	--------

Birre

◦ Kölsch Gaffel	0,25 l	2,80 €
◦ Kölsch Gaffel	0,40 l	4,50 €
◦ Pils Bitburger	0,25 l	2,80 €
◦ Pils Bitburger	0,40 l	4,50 €
◦ Pils Bitburger alkoholfrei	0,33 l	4,50 €
◦ Bier-Mix-Getränke (Radler, Kölsch-Cola ^(9,1) , Schuss ⁽¹⁾ , Alster ^(1,3))	0,25 l	2,80 €
◦ Bier Mix-Getränke GROSS	0,40 l	4,50 €
◦ Hefeweizen Benediktiner 0,50 l		5,00 €
◦ Hefeweizen Benediktiner alkoholfrei	0,50 l	5,00 €
◦ Bananenweizen Benediktiner 0,55 l		6,00 €

Bevande senza alcol

◦ Malzbier ⁽¹⁾ Sünnner	0,33 l (FL.)	4,50 €
◦ Fassbrause Bitburger	0,33 l (FL.)	4,50 €
◦ Apfel-Schorle Rhabarber-Schorle Maracuja-Schorle	0,30 l	4,20 €
◦ Afri-Cola ^(1,9) Afri-Cola Zero ^(1,9,11,12) Bluna ^(1,3) Zitrone	0,33 l (FL.)	4,50 €
◦ Thomas Henry: Bitter Lemon ^(10,1) Tonic Water ^(10,1) Ginger Ale ^(10,1)	0,30 l	4,50 €
◦ Wild Berry Schweppes	0,20 l (FL.)	4,00 €
◦ Tönissteiner Mineralwasser 0,25 l (FL.)		3,50 €
	0,75 l (FL.)	7,00 €
◦ granini Pfirsichsaft	0,20 l	3,50 €
◦ granini Nektar: Orange Rhabarber Kirsch KiBa Maracuja	0,20 l	3,50 €



Keramikvasen in der Form von zwei Mauren, Mann und Frau, als Hinweis auf die Herrschaft der Sarazenen über Sizilien um das Jahr 1000 n. Chr.

Eine Legende erzählt von einer schönen jungen Frau, die in einem Sarazenen-Dorf während ihrer Herrschaft auf Sizilien lebte. Sie verliebte sich unsterblich in einen Mauren und so begann ihre Liebesgeschichte. Nach einer Weile teilte der Mohr dem Mädchen seine sofortige Ausreise in sein Land mit, wo seine Frau und Kinder ihn erwarteten. Das Mädchen, um Ra-

che zu nehmen und ihren Liebhaber für die Ewigkeit zu haben, enthauptete ihn im Schlaf und verwendete seinen Kopf, um Basilikum anzupflanzen. Als das Basilikum blühte, begannen die Dorfbewohner Vasen in Form von Mauren zu verwenden, in der Hoffnung, diese verheißungsvolle Praxis würde helfen, dass ihre Pflanzen gedeihen.

Vini in Bottiglia

Bianco⁰:

◦ Di Casa Bianco Cuvée aus Insolia & Grillo Sizilien	0,50 l	15,00 €
Noten von Melone, geriebener Apfel, Veilchen und leichte Vanille	0,75 l	21,00 €
◦ Ärstling Weiß-/Grauburgunder Cuvée Mosel trocken	0,75 l	27,00 €
Aromen von Pfirsich, Maracuja, Aprikose, Apfel, dezente Holznote		
◦ Pinot Grigio IGT Anselmi Friaul	0,75 l	25,00 €
Angenehmer trockener Grauburgunder nördlich Venetien		
◦ Lenotti Colle dei Tigli del Veneto IGT	0,75 l	27,00 €
Interessanter trockener Weißwein Nektarinen-Nuancen Lugana-ähnlich		
◦ Lugana Gardasee Terre Maria Pia DOC	0,75 l	29,00 €
Trocken frisch Pfirsich-Quitten-Noten		
◦ Chardonnay Scaia Garganega Venezien IGT	0,75 l	27,00 €
Trocken typisch Chardonnay leichte Marillen-Note		

Rosso⁰:

◦ Di Casa Rosso Nero d'Avola Sizilien trocken	0,50 l	15,00 €
Noten von Brombeere, feine Restsüße gepaart mit weichen Taninen	0,75 l	21,00 €
◦ Primitivo di Manduria DOC Primus Apulien	0,75 l	30,00 €
Erinnert an Waldfrüchten trocken interessante Restsüße		
◦ Chianti Superiore DOCG Toscana Due Arbie	0,75 l	35,00 €
In Eichenfässern gereift trocken voll würzig Himbeerlikör-Note		
◦ Lambrusco Grasparossa Amabile DOC	0,75 l	27,00 €
Rubinroter milder, perliger Schaumwein Kirsch-Note ohne Zuckerzusatz		

Rosé-Rosato-Roset⁰:

◦ Di Casa Rosé Mascarello Sizilien trocken	0,50 l	15,00 €
Ein Bouquet von reifen Himbeeren und Erdbeeren	0,75 l	21,00 €

Informationen zu den Jahrgängen: bitte fragen Sie unsere diensthabenden Mitarbeiter

Bevande calde

◦ Espresso ⁽⁹⁾	2,20 €
◦ Espresso Macchiato ⁽⁹⁾	2,50 €
◦ Espresso Doppio ⁽⁹⁾	4,00 €
◦ Caffé Crema ⁽⁹⁾	2,60 €
◦ Cappuccino ⁽⁹⁾ mit aufgeschäumter Milch	3,00 €
◦ Latte Macchiato ⁽⁹⁾	3,50 €
◦ Espresso Corretto con Grappa ⁽⁹⁾	4,50 €
◦ Heiße, echte italienische Schokolade	4,00 €
◦ Té Classico (Kamille Schwarz Pfefferminz mit frischer Minze) ⁽²⁾	3,00 €
◦ Grog mit Havana Club Rum (7 J.) ⁽²⁾	7,00 €

Digestivi

◦ Cynar, der Klassiker in Italien auf Artischocken-Basis	4 cl	5,00 €
◦ Brandy Veterano 103	2 cl	4,00 €
◦ Sambuca	2 cl	4,00 €
◦ Averna	4 cl	5,00 €
◦ Fernet branca	2 cl	4,00 €
◦ Ramazotti	4 cl	5,00 €
◦ Grappa del Prosecco	2 cl	5,00 €
◦ Grappa di Amarone Riserva limitata Marzadro 53% V.	2 cl	8,00 €
◦ Amaretto di Saronno Milano	2 cl	5,00 €
◦ Limoncello	2 cl	4,50 €
◦ Prinz Edelbrände alte Marille / Kirsche / Birne / Haselnuss	2 cl	7,00 €
◦ Whiskey Johnnie Walker Black Label / Glenfiddich Single Malt	4 cl	7,50 €
◦ Malfi Gin on the Rock Gurke	4 cl	6,00 €
◦ Sherry secco / Medium	4 cl	6,00 €
◦ Portwein Vintage Tawny	4 cl	6,00 €
◦ Vodka Absolut	2 cl	5,00 €

Geschenk-Gutschein

VERSCHENKEN SIE GAUMEN-FREUDEN

Unseren Gutscheine können Sie IMMER einlösen!
Fragen Sie gerne bei unserem Service-Personal nach



Caffé dell'Arte

Zur Burg Wissem

Lust auf Café & Kuchen mit Burgambiente?
Mi. bis So. von 11-18 Uhr – Sa. und So. die legendäre
sizilianische Ricotta-Torte – der perfekte Ausflugsort:
Museen, Wildpark, Spielplatz u.v.m.

QuattroPassi

Ristorante • Località • Eventi

