



taormina

Ristorante Italiano *dal 1979*

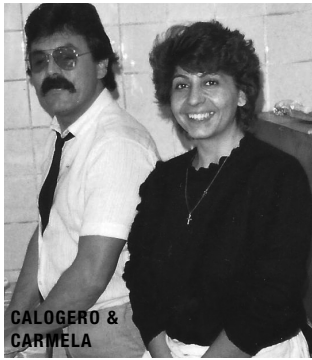
SIZILIANISCHE FAMILIE ERÖFFNET RESTAURANT IN ELBERFELDER SÜDSTADT

29.11.1979 - Dieses Datum sollten sich die Wuppertaler merken. Der Grund: Die Eröffnung des italienischen Restaurants taormina an der Stadthalle, in dem Familie und gutes Essen groß geschrieben werden.

Schon beim Betreten des Restaurants riecht es nach Italien: Mediterrane Gewürze, frischer Teig und saftige Tomatensauce. Die Einrichtung ist zeitgemäß, bunte Polster auf den Sitzen und italienischer Stuck spiegeln den Flair Siziliens wider. An den Tisch kommt ein sympathischer Süditaliener: „Buona sera ich bin Cateno Costa, herzlich willkommen!“ Man fühlt sich direkt zu Hause bei Freunden. Cateno erzählt seine Geschichte, die viele Gäste interessiert. Seit einigen Jahren ist er in Deutschland, kam



CATENO COSTA



CALOGERO & CARMELA

mit seiner Familie hierher. Sein Bestreben: So gutes Essen wie zu Hause nach Wuppertal zu bringen. Das wollte er verwirklichen und mit wem kann man das besser, als mit der Familie? Die Schwester Carmela kocht in der Küche frische Pasta und ihr Mann Calogero backt dort knusprige Pizza. Und somit kommt genau das auf den Teller, was sich Cateno vorgenommen hat: Essen, das genauso schmeckt, wie bei seiner Mamma zu Hause. Wer schon einmal in Sizilien war, schmeckt es auch: das ist das, was Wuppertal gebraucht hat, originale süditalienische Küche. Ein Stück „La dolce Vita“ für unsere Stadt. Überzeugen Sie sich selbst!

LESEZEIT 1 MIN

SPEISEN & GETRÄNKE



SCAN ME!

**ENGLISH MENU
WEIN INFO
RESERVIERUNG
ALERGENE
EVENTS
WEBSEITE**

Das Restaurant meiner Eltern weiterführen? Was lange für mich unvorstellbar war, ist heute mein geliebter Traum.

Das taormina ist meine Selbstverwirklichung. Wir sind ungezwungen, bieten die komplette Palette an italienischer Küche und das mit vollstem sizilianischen Geschmack. Das ist das, was ich weitergeführt und mir doch auch selbst aufgebaut habe. Ich sehe mich und mein Team nicht nur als Chef, Servicekräfte oder Köche. Wir sind Entertainer, die ihren Gästen das bieten, was sie selbst in einem Restaurant gerne hätten: Das Gefühl zu haben, bei Freunden zu Hause zu essen. Bei Freunden, die geschmackvoll kochen und einfach erstklassige Gastgeber sind. Mir ist es wichtig aus jedem Essen ein Event zu machen, das man gerne mehrmals erleben möchte.

**FABRIZIO
DIE ZWEITE GENERATION**



CATENO COSTA 1979



FABRIZIO COSTA 2011

ANTIPASTI

VORSPEISEN

ANTIPASTO MISTO

Typisch italienischer Vorspeisenteller 20,00 Euro

CARPACCIO

Rind | Rucola | Parmesan | Zitrone 17,00 Euro

VITELLO TONNATO

Kalb | Thunfischcreme | Kapern | Tomate 17,00 Euro

BURRATA FRITTA VEGGY

Frittierter Burratakäse | Panko | Gorgonzola | Spinat | Knoblauch 16,50 Euro

GAMBAS

Garnelen | Cognac | Chilli | Tomaten | Knoblauch 17,00 Euro

ZUPPA DI PESCE

Fischsuppe | Rotbarbe | Gambas | Muschel 15,00 Euro

FOCACCIA VEGGY

Hefeteigfladen | Parmesan | italienische Kräuter | inkl. 1 Topping 8,50 Euro

wahlweise mit: Aioli | Tomaten mit Büffelmozzarella | Thunfischcreme +2,80 Euro

PINSA MARINARA VEGGY

Tomatensugo | Knoblauch | Basilikum | Oregano | ohne Käse! 9,50 Euro

BRUSCHETTONE CLASSICO VEGGY

Ciabatta | Tomaten | Lauchzwiebel | Kräuter | Olivenöl | Knoblauch 6,00 Euro

BRUSCHETTONE PARMA

Ciabatta | Büffelmozzarella | Parmaschinken | Olivenöl 12,50 Euro

PARMIGIANA VEGGY

Aubergine | Parmesan | Fior di Latte | Tomatensugo 14,00 Euro

INSALATINA VEGGY

Wildkräutersalat | Rohkost | Balsamicodressing 7,00 Euro



PASTA

PASTA

SETTANTANOVE

Frische Bandnudeln | Champignons | Schinken | Erbsen | Ragù 18,00 Euro

L'ALBA IN PUGLIA VEGGY

Frische Bandnudeln | Trüffel | Parmesan | Burrata 26,00 Euro

wahlweise auf Rindercarpaccio 8,00 Euro

CUSCINO DI LUSSO VEGGY

Ravioli | Ricotta | Spinat | | Trüffelcreme | Trüffelhobel 22,00 Euro

wahlweise auf Parmaschinkenscheiben 6,00 Euro

QUADRO D'ITALIA VEGGY

Ravioli | Ricotta | Spinat | Rahm | Cherrytomaten | Parmesan 17,00 Euro

NERI DEL MARE

Bandnudeln | Seppiaschwarz | Meeresfrüchte | Porree | Tomaten | Knoblauch .. 22,50 Euro

NODINI

Nudelsäckchen | Birne | Gorgonzola | Parmesan | Pancetta 20,00 Euro



100% CALABRIA

Hohlnudeln | Nduja (scharfe Streichsalami) | Salsccia | Mascarpone | Panko 11,00 Euro

SETTENTRIONALE

Hohlnudeln | Lachs | wilder Broccoli | Kurkumacreme 21,00 Euro

A.O.P. VEGGY

Linguine | Knoblauch | Olivenöl | Chilli | Cherrytomaten 15,00 Euro

wahlweise mit Garnelen 9,00 Euro

CARBONARA

Linguine | Tiroler Speck | Parmesan | Eigelb | Pfeffer 17,00 Euro

LASAGNE

Ragù | Bechamel | Parmesan | Mozzarella 17,50 Euro

PIZZA

PIZZA

PIZZA MARGHERITA 	11,00 Euro	
PIZZA FUNGHI 	13,50 Euro	
PIZZA SPINACI 	13,50 Euro	
PIZZA SALAME MILANESE LEVONI ...	14,50 Euro	
PIZZA PROSCIUTTO	14,50 Euro	
PIZZA TONNO E CIPOLLA	15,50 Euro	
PIZZA CAPITANO 		
Tomatensugo Mozzarella Rucola Parmesan Cherrytomaten	17,50 Euro	
<i>wahlweise mit: Parmaschinken</i>	+6,00 Euro	
<i>ganze Burrata</i>	+7,00 Euro	
PIZZA CAMPANA 		
Tomatensugo Büffelmozzarella Cherrytomaten Basilikum Oregano	15,50 Euro	
<i>wahlweise mit: Parmaschinken</i>	+6,00 Euro	
PIZZA DON GIOVANNI		
Mozzarella Kalbfleischscheiben Trüffel Trüffelcreme	22,00 Euro	
PIZZA CARBONARA		
Pancetta Eigelb Parmesan Mozzarella Oregano	17,00 Euro	
PIZZA FORM'AND'PERA 		
Gorgonzola Birne Mozzarella Walnüsse Honig	18,00 Euro	
PIZZA 4 FORMAGGI 		
Gorgonzola Bel Paese Mozzarella Parmesan	16,50 Euro	
<i>wahlweise mit: scharfer Salami</i>	+4,00 Euro	
PIZZA TRE SALAME		
Mozzarella Scharfe Salami Fenchelsalami Mailändersalami	16,00 Euro	
PIZZA INFERNO		
Tomatensugo Scharfe Salami Chilli Burrata grüne Paprika	18,50 Euro	
PIZZA SALSICCIA		
Tomatensugo Mozzarella Salsiccia Kapern Zwiebeln.....	17,50 Euro	
PIZZA TAORMINA DAL 1979		
Tomatensugo Mozzarella Champignons Spinat Artischocken Schinken Ei Knoblauch Oregano	18,00 Euro	
PIZZA PAESANA		
Tomatensugo Mozzarella Schinken Spinat Zwiebeln Knoblauch Oregano	14,50 Euro	
PIZZA PESCATORE		
Tomatensugo Mozzarella Meeresfrüchte Knoblauch Oregano	20,50 Euro	
PIZZA VEGETARIANA 		
Tomatensugo Mozzarella saisonales Gemüse Oregano	16,50 Euro	
PIZZA ZITOTO		
Burrata Pistazien Speck Oregano	21,50 Euro	

CARNE & PESCE

FLEISCH & FISCH

POLLASTRO	
Maishähnchen Supremeschnitt Saisonale Beilage	22,50 Euro
BATTUTA	
200g Rindersteak Rucola Parmesan Cherrytomaten Balsamico	26,50 Euro
FILETTO DI MANZO	
200g Rinderfilet Saisongemüse Kartoffel	35,00 Euro
<i>wahlweise mit: Steinpilzcreme oder Diavolosauce</i>	+5,00 Euro
SALMONE	
Lachsfilet Wilder Broccoli Püree	29,00 Euro
BRANZINO	
Wolfsbarsch Babyspinat Püree	32,00 Euro



GETRÄNKE

WASSER - ACQUA

S. PELLEGRINO

Mineralwasser, mittlerer natürlicher Kohlensäure

Flasche 0,75 L - 7,50 Euro

Flasche 0,5 L - 5,50 Euro

ACQUA PANNA

Mineralwasser ohne Kohlensäure

Flasche 0,75 L - 7,50 Euro

Flasche 0,5 L - 5,50 Euro



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE - BEVANDE ANALCOLICHE

SAFT / NEKTAR

APFEL NATURTRÜB | SCHWARZE JOHANNISBEERE | MARACUJA

Glas 0,2L - 3,80 Euro

SCHORLE

APFEL NATURTRÜB | SCHWARZE JOHANNISBEERE | MARACUJA

Glas 0,4L - 5,50 Euro

SOFTDRINKS

COCA COLA | COCA COLA ZERO SUGAR | SPRITE | SPEZI | FANTA

Glas 0,4L - 5,50 Euro

TONICWATER | BITTER LEMON | SPICY GINGER | GINGER ALE | WILDBERRY

Glas 0,4L - 5,50 Euro



BIO LIMONADEN - LIMONATE BIO

SANPELLEGRINO LIMONATA BIO

Bio Zitronenlimonade Flasche 0,275 L - 4,50 Euro

SANPELLEGRINO ARANCIATA BIO

Bio Orangenlimonade Flasche 0,275 L - 4,50 Euro

BIER - BIRRA

PERONI NASTRO AZZURRO

ITALIENISCHES BIER MEISTERWERK VOM FASS

Glas 0,2 L - 3,30 Euro / 0,4 L - 5,80 Euro



KÖNIG PILSNER

Königlich herbes Pils vom Fass Glas 0,25 L - 3,80 Euro / 0,4 L - 5,50 Euro

BENEDIKTINER WEISSBIER Naturtrüb Flasche 0,5 L - 6,00 Euro

PERONI NASTRO AZZURRO 0.0% Flasche 0,33 L - 3,90 Euro

KÖNIG PILSNER ALKOHOLFREI Flasche 0,33 L - 3,50 Euro

BENEDIKTINER WEISSBIER ALKOHOLFREI Naturtrüb Flasche 0,5 L - 6,00 Euro

KÖNIG RADLER König Pilsner mit Sprite gemischt Glas 0,4 L - 5,00 Euro

PERONI RADLER italienisches Bier mit Sprite gemischt Glas 0,4 L - 5,30 Euro

BEVANDE CALDE - HEISSGETRÄNKE

ESPRESSO 2,90 Euro

ESPRESSO MACCHIATO 3,30 Euro

ESPRESSO DOPPIO 4,80 Euro

ESPRESSO DOPPIO MACCHIATO 5,00 Euro

CAPPUCCINO ITALIANO 4,40 Euro

LATTE MACCHIATO 5,00 Euro

AMERICANO 4,70 Euro

ESPRESSO CORRETTO mit Sambuca, Vecchia Romagna, Amaretto oder Grappa 4,00 Euro

DECAFFEINATO Koffeinfrei - zu jedem Kaffee bestellbar + 0,50 Euro

TEE Teekarte separat erhältlich 3,00 Euro

WEIN

WEISSWEIN - VINO BIANCO

Glas 0,15 L

Flasche 0,75 L



PINOT GRIGIO DOC L'ELFO SACCHETTO

VENETIEN

5,00 Euro

25,00 Euro



LUGANA DOC OTTELLA

VENETIEN

6,50 Euro

31,00 Euro



SAUVIGNON BLANC DOC FLOREADO ANDRIAN

SÜDTIROL

34,00 Euro



GRILLO ALTAVILLA DELLA CORTE FIRRIATO

SIZILIEN

6,00 Euro

28,50 Euro



TERLANER CUVÉE DOC TERLAN

WEISSBURGUNDER
CHARDONNAY
SAUVIGNON BLANC

SÜDTIROL

37,00 Euro



LANGHE ARNEIS DOC CORDERO DI MONZEMOLO

PIEMONT

38,50 Euro

ROTWEIN - VINO ROSSO



NERO D'AVOLA SYRAH IGT ROCCAPERCIAATA

SIZILIEN

5,00 Euro

25,00 Euro



CHIANTI CLASSICO DCG RISERVA M. ANTINORI TENUTA TIGNANELLO

TOSKANA

75,00 Euro



BRUNELLO DI MONTALCINO DCG PIAN DELLE VIGNA

TOSKANA

95,00 Euro



TIGNANELLO ROSSO IGT TENUTA TIGNANELLO

TOSKANA

165,00 Euro



PRIMITIVO DI MADURIA LU RAPPAIO MASCA DEL TACCO

APULIEN

6,50 Euro

30,00 Euro



BAYAMORE ROSSO FIRRIATO

FRAPPATO, MERLOT, SYRAH

SIZILIEN

33,50 Euro



HARMONIUM DOC FIRRIATO

NERO D'AVOLA

SIZILIEN

62,50 Euro

ROSÉ WEIN - VINO ROSATO



SUSUMANIELLO ROSÉ MASCA DEL TACCO

APULIEN

6,50 Euro

31,00 Euro

LIEBLICHER WEIN - VINO AMABILE



LAMBRUSCO BIANCO EMILIA RIUNITE

EMILIA-ROMAGNA

5,00 Euro

25,00 Euro



LAMBRUSCO DOLCEZZA ROSSO EMILIA RIUNITE

EMILIA-ROMAGNA

5,00 Euro

25,00 Euro

ALLE OFFENEN WEINE AUCH ALS WEINSCHORLE ERHÄLTlich.