

## Antipasti


**Bruschetta classica**  Geröstetes Ciabattabrot mit Tomaten, Knoblauch, Olivenöl 5,00

**Knoblauchbrot**  geröstet 2,50

**Bruschetta Parma** Tomaten, Parmaschinken und gehobelter Parmigiano 6,50

**Minestrone vegetariano**   
Italienische Gemüsesuppe, mit Parmigiano 5,50

**Zuppa di pomodoro**   
Tomatensuppe mit Croutons 5,00

**Mozzarella Caprese di Bufala DOP**   
Italienischer Büffelmozzarella aus Kampanien,  
mit Fleischtomaten und Basilikum 11,00

**Prosciutto di Parma DOP**  
Original DOP Parmaschinken,  
18 Monate gereift,  
serviert mit Melone 12,50



**Vorspeise pasta**  
Wählen Sie eine Portion Nudeln  
aus unserer Pasta Selektion 7,00

**Tris di pasta**  
Dreierlei Pasta Variation 9,50


**Antipasto misto della casa**  
Eine Auswahl von mariniertem Gemüse, Parmaschinken,  
Meeresfrüchte und Mozzarella 13,00

**Frutti di mare**  
Meeresfrüchtesalat in unserer  
würzigen Marinade 11,75

**Carpaccio – di Manzo**  
Hauchdünnes Steakfleisch mit kalt gepresstem Olivenöl,  
Zitrone und gehobeltem Parmigiano 12,50

**Carpaccio – di Salmone**  
Lachs, hauchdünns geschnitten, mit Rosalin Pfefferkörner,  
Schnittlauch und Sherry-Essig Vinaigrette 11,50




Dazu empfehlen wir **Pizzabrot**   
– Tomatensauce, Knoblauch *oder* Olivenöl, Rosmarin, Meeressalz  
5,50

## Insalate

**Mista piccola**  Kleiner gemischter Salat mit Dressing nach Wahl 5,00


**Tacchino**  
Bunte Salatmischung mit gegrillten Putenbruststreifen,  
Tomaten, Paprika und rote Zwiebeln.  
Dressing nach Wahl 12,00

**Caprina**  
Gebratener Ziegenkäse<sup>8</sup> im Parmaschinkenmantel,  
serviert auf Salatmischung mit Vinaigrette 12,50

**Greca**   
Bunte Salatmischung mit Schafskäse, Paprika,  
Tomaten, Gurken, rote Zwiebeln, Peperoni<sup>2,11</sup>  
und Oliven<sup>1,3</sup>. Dressing nach Wahl 11,00

**Tonno**  
Bunte Salatmischung mit Thunfisch, rote Zwiebeln,  
Bio-Ei, Tomaten und Oliven<sup>1,3</sup>.  
Dressing nach Wahl 11,50

**Nudelbrett**  
Bunte Salatmischung mit Hinterschinken<sup>2,3</sup>, Tomaten,  
Bio-Ei, Schafskäse, Gurken, Paprika und Oliven<sup>1,3</sup>.  
Dressing nach Wahl 11,00

**Rucola e pomodorini**   
Gehobelter Parmigiano mit Kirschtomaten, serviert  
auf Rucola-Salat. Dressing nach Wahl 11,25

 =  
Vegetarische  
Gerichte

**Vitalsalat**   
Blattsalate mit Avocado, Rote Beete, Cannelli Bohnen, getrocknete Bio-Feigen, Walnüsse,  
süße Peperoni-Tropfen<sup>5</sup> und Bio Chia Samen, mit Vinaigrette 11,50

**Dressings** ~ Senfsauce Nudelbrett ~ Balsamico<sup>1,15</sup> ~ Joghurt



# La Pasta

mit unseren hausgemachten Saucen.



## Spaghetti al pomodoro

Typische italienische Tomatensauce mit Basilikum 8,95

## Fettuccine al pesto e pinoli

Weißer Eierbandnudeln, dazu frische Basilikumsauce, garniert mit Pinienkernen 10,25

## Penne all'arrabbiata

Scharfe Tomatensauce mit Peperoncino und Knoblauch 9,50

## Tagliatelle al gorgonzola

Grüne Eierbandnudeln, dazu Gorgonzola-Cremesauce, garniert mit Walnüssen 10,25

## Spaghetti alla bolognese

Kraftvolle und würzige Sauce aus reinem Rinderhackfleisch 9,75

## Bio-Tagliatelle alla vegetariana

Bio Dinkel-Vollkorn-Eierbandnudeln, serviert mit Gemüse in einer leicht pikanten Tomatensauce 10,00

## Tagliatelle alla boscaiola

Grüne Eierbandnudeln, dazu Steinpilzsauce, zubereitet mit Sahne und Weißwein 10,50

## Spaghetti aglio olio e peperoncino

Knoblauch, Peperoncino, Olivenöl und Petersilie 9,50

## Nudelbrett Favoriten

### Trio alla Nudelbrett

Dreierlei Pasta Variation, zusammengestellt nach Art des Hauses 12,50

Auf Wunsch  egetarisch

### Lasagne al Forno

Hausgemachte Lasagne mit Bolognese aus reinem Rinderhackfleisch und Béchamelsauce, überbacken 10,50

## Gnocchi di Patata

Leicht bekömmliche **Kartoffel-Klößchen**, *wahlweise* mit einer unserer folgenden **Saucen**: **pomodoro, gorgonzola, vegetariana, bolognese, boscaiola, pesto, arrabbiata** 9,75

## Gefüllt und köstlich

### Panzerotti alle erbette

Nudelteigtaschen mit Ricotta- und Spinatfüllung, *wahlweise* mit zerlassener Butter und Parmigiano *oder* Tomatensauce mit Parmigiano 10,75

### Tortellini alla boscaiola

Kleine Nudelteigtaschen mit Fleischfüllung<sup>4</sup>, serviert mit Steinpilzsauce 10,00

### Fiocchi all'arrabbiata

Nudelteigpäckchen gefüllt mit feinem Käse und Birnenstückchen, serviert mit einer scharfen Tomatensauce 10,25

### Tortelli di zucca e gorgonzola

Nudelteigtaschen mit Kürbis, Amaretti und Parmesanfüllung, serviert mit Gorgonzola-Cremesauce 10,50



## Glutenfrei - Pasta

Wahlweise mit einer der folgenden Saucen:

**pomodoro, arrabbiata, vegetariana, pesto** 9,75

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten. Bitte haben Sie dafür Verständnis.



# La Pizza

Warum ist unsere Pizza so einzigartig! Weil der Teig bekömmlich und knusprig, aber locker und köstlich ist. Belegt wird sie mit erstklassigen, frischen Produkten. – ca. 32 cm

„Pizza kombiniert mit einem Salat, ist eine gesunde Alternative für eine komplette Mahlzeit.“ **Salat** 5,00

## **la Margherita**

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Origano, Basilikum   
8,95

## **ai Funghi**

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, frische Champignons   
9,50

## **al Prosciutto**

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Hinterschinken<sup>2,3</sup>  
10,50

## **al Salame**

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Salami<sup>2,3,4</sup>  
10,95

## **al Tonno e Cipolla**

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebeln, Knoblauch  
11,50

## **la Vegetariana**

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Gemüse der Saison, rote Zwiebeln   
10,50

## **la Capricciosa**

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Hinterschinken<sup>2,3</sup>, Artischocken, Oliven<sup>1,3</sup>  
11,75


## **la Quattro Formaggi**

Fior di Latte Mozzarella, Gorgonzola, Ricotta, Parmigiano   
11,25

## **la Romana**

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Sardellen, Kapern  
10,00

## **al Gorgonzola e Porcini**

Fior di Latte Mozzarella, Gorgonzola, Steinpilze   
10,75

## **al Salamino piccante**

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, pikante Salamino<sup>2,3,4</sup>  
12,00

## **Hawaii**

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Hinterschinken<sup>2,3</sup>, Ananas  
11,50




passione per... *La Pizza*



"Ein einzigartiges Gericht, das man auf der ganzen Welt liebt!"

*la Vegana*

Leicht pikante Tomatensauce, Gemüse-Variationen, geröstete Pinienkerne 

11,00

*al Prosciutto e Funghi*

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Hinterschinken<sup>2,3</sup>, frische Champignons

11,50

*la Quattro stagioni*

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Hinterschinken<sup>2,3</sup>, frische Champignons, Artischocken, Sardellen

12,50

*di Parma*

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Original Parmaschinken, Rucola

14,00

*la Val d'Aosta*

Fior di Latte Mozzarella, Fontina-Käse, Steinpilze, italienisches Bündnerfleisch


12,50

*ai Frutti di mare*

Tomatensauce, verschiedene Meeresfrüchte in Knoblauch-Olivenöl-Marinade (ohne Käse)


13,00

*la Bufalita*

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Büffelmozzarella, Basilikum 

11,75

*al Pesto*

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Basilikum Pesto, Kirschtomaten, Pinienkerne 


10,25

*la Spinaci*

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Blattspinat mit Zwiebeln, Schafskäse, Peperoncino 

11,00

*ai Bocconcini*

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Kirschtomaten, Mozzarella Bällchen, Oliven<sup>1,3</sup>, Rucola, Zitronen-Olivenöl 

11,25

*la Diavola*

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, pikante Salamino<sup>2,3,4</sup>, Peperoni<sup>2,11</sup>

12,50

*il Calzone*

Fior di Latte Mozzarella, Hinterschinken<sup>2,3</sup>, pikante Salamino<sup>2,3,4</sup>, Artischocken, Ricotta

13,00

*Amici*

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Hinterschinken<sup>2,3</sup>, pikante Salamino<sup>2,3,4</sup>, Champignons, Paprika, rote Zwiebeln


15,00



## Aperitivi

Aperol <sup>1</sup> Spritz	0,2 l	6,00	Holunder Spritz	0,2 l	6,00
Sherry Tio Pepe	5 cl	4,00	Campari <sup>1</sup> Soda / Orange	5 cl	5,50
Martini Rosso, Bianco <sup>15</sup>	5 cl	4,50	Gin and Tonic <sup>10</sup>	4 cl	6,50


## Biere

Augustiner Hell <i>vom Fass</i>		0,50l	4,40
Augustiner Dunkel <i>vom Fass</i>		0,50l	4,50
Augustiner Edelstoff		0,33l	3,70
Augustiner Pils		0,33l	3,70
Radler		0,50l	4,40
Erdinger Urweisse <i>vom Fass</i>		0,50l	4,50
Erdinger Weißbier leicht		0,50l	4,50
Erdinger Weißbier alkoholfrei		0,50l	4,50
Russn		0,50l	4,50
Clausthaler alkoholfrei		0,33l	3,70

## Mineralwasser

S. Pellegrino		0,25l	3,00
S. Pellegrino		0,50l	4,70
S. Pellegrino		0,75l	6,40
<b>TLOSE</b> natürliches Mineralwasser ohne Kohlensäure, leicht und salzarm		0,25l	3,00
		0,50l	4,70

## Heiße Getränke

Espresso		2,30
Espresso macchiato		2,40
Espresso corretto (mit Grappa)		3,60
Espresso doppio		3,60
Cappuccino		3,00
Latte macchiato		3,40
Tasse Kaffee		2,60
Tasse entkoffeinierter Kaffee		2,50
Glühwein		3,50
Tee-Variationen (Schwarz, Grün, Pfefferminz, Kräuter, Früchte, Kamille)		3,50
Heiße Zitrone		2,40
<b>ERACLEA</b> – Italienische Heiße Schokolade - sinnlich, üppig, cremig -		4,00

## Spirituosen

Chivas Regal 12 Jahre	4 cl	8,00
Johnnie Walker Red Label	4 cl	6,00
Grey Goose Vodka	2 cl	7,00
Moskovskaya Wodka	2 cl	4,00
Kirschwasser	2 cl	3,50
Williamsbirne	2 cl	3,50
Vecchia Romagna	2 cl	5,00

## Fruchtsäfte/Nektar

Wolfra – Apfelsaft	0,30l	3,70
Wolfra – Johannisbeersaft	0,30l	3,70
Wolfra – Maracujasaft	0,30l	3,80
Wolfra – Orangensaft	0,30l	3,70
Wolfra – Tomatensaft	0,20l	3,50
Frisch gepresster Orangensaft	0,20l	4,00

## Fruchtsaft/Nektar-Schorlen

Apfel-Schorle	0,30l	3,30	0,50l	4,40
Johannisbeer-Schorle	0,30l	3,40	0,50l	4,50
Maracuja-Schorle	0,30l	3,40	0,50l	4,50
Orangen-Schorle	0,30l	3,40	0,50l	4,50
Rhabarber-Schorle	0,30l	3,40	0,50l	4,50
Holunder-Schorle	0,30l	3,40	0,50l	4,50

## Soft Drinks

Fanta <sup>1,3</sup>	0,30l	3,30	0,50l	4,50
Paulaner Spezi <sup>1,3,9</sup>	0,30l	3,30	0,50l	4,50
Coca Cola <sup>1,3,9</sup>	0,30l	3,30	0,50l	4,50
Coca Cola Zero/Light <sup>1,3,9,11,12</sup>	0,30l	3,30	0,50l	4,50
Zitronenlimonade <sup>2</sup>	0,30l	3,30	0,50l	4,50
Eistee <sup>5,9</sup>	0,30l	3,30	0,50l	4,50
Schwepes Bitter Lemon <sup>3,5,10</sup>			0,20l	3,10
Schwepes Tonic Water <sup>5,10</sup>			0,20l	3,10
Schwepes Ginger Ale <sup>1,5</sup>			0,20l	3,10
<b>BIONADE</b> – Holunder/Ingwer Orange	0,33l	3,50		

## Liköre

Rucolino	4 cl	6,00
Limoncello	4 cl	4,50
Averna	2 cl	3,50
Ramazotti	2 cl	3,50
Sambuca	2 cl	3,50
Fernet Branca	2 cl	3,50
Amaretto di Saronno	2 cl	3,50
Bailey's Irish Cream <sup>1,9</sup>	2 cl	3,50

## Le Grappe

Barolo	2 cl	6,00	Brunello	2 cl	6,00
Amarone	2 cl	4,50	Prosecco	2 cl	4,50



Vino

Hier fehlt unsere aktuelle  
Wein Empfehlung.

## La Dolce Vita

**Chianti Classico - Fiasco** DOC 2016

**Toscana** – Castelli del Grevepesa 1 Liter € 29,50

## Rosé

**Rosalita** IGP 2017/18

**Puglia** – Cantine due Palme 0,20l 6,50  
Trocken, fruchtig, samtig 0,75l 22,00

## Rotweine

**Barbera D'Alba** DOC 2016

**Piemonte** – Renato Ratti 0,20l 7,00  
Trocken, fruchtig, vollmundig, samtweich 0,75l 23,00

**Chianti Classico** DOCG 2016

**Toscana** – Castellare 0,20l 7,00  
Trocken, harmonisch, samtig, körperreich 0,75l 23,00

**Lambrusco** IGT 2017

**Emilia Romagna** 0,20l 5,95  
Lieblich, leicht moussierend, kühl 0,75l 18,00

**Primitivo del Salento** IGP 2016/17


**Puglia** – Cantine due Palme 0,20l 6,75  
Trocken, vollmundig, harmonisch 0,75l 23,00

## Prosecco

**Prosecco Brut** DOC

**Veneto** – Adami 0,10l 4,50  
Feinperlig, fruchtig, frisch 0,75l 25,00

## Weißweine

**Gavi** DOCG 2017/18  BIO

**Piemonte** – Tenuta San Pietro 0,20l 7,00  
Fruchtig, frisch, leicht 0,75l 23,00

**Lugana** DOC 2017/18

**Lombardia** – Cà dei Frati 0,20l 7,75  
Trocken, elegante Fruchtstruktur, aromatisch 0,75l 28,00

**Pinot Grigio** IGT 2017/18

**Friuli** – Villa Vitas 0,20l 6,75  
Fruchtig, trocken, körperreich 0,75l 23,00

**Chardonnay** IGT 2017/18

**Lazio** – Fallesco 0,20l 7,00  
Frische, fruchtige Aromen, reiches Bouquet 0,75l 23,00

**Weinschorle Weiß/Rot** 0,20l 4,75

## Spumante Rosé Melarosa

**Puglia** – Cantine due Palme

0,10l 4,00 / 0,20l 6,00 / 0,75l 22,00

**Morellino di Scansano** DOCG 2016

**Toscana** – Terenzi 0,75l 23,00

**Barolo Marcenasco** DOCG 2014

**Piemonte** – Renato Ratti 0,75l 49,00

**Amarone della Valpolicella Classico**

DOC 2013/14 **Veneto** – Tedeschi 0,75l 54,50

**Soave Classico** DOC 2017/18

**Veneto** – Azienda Agricola Inama 0,75l 25,00

**Falanghina del Sannio** DOP 2017

**Campania** – Fontanavecchia 0,75l 23,00

**Grillo Sciare di Est** IGT 2017

**Sicilia** – Antichi Vinai 1877 0,75l 22,00

IL PIACERE DI MANGIARE  
LA CUCINA ITALIANA  
SEMPLICE E BUONA



**Bambini Menu** für unsere kleinen Gäste bis 10 Jahren!

1 Nudelteller *oder* Pizza nach Wahl  
+ 1 Getränk (0.20l)  
+ 1 Kinder-Eis **€ 8,50**



Stifte und die Bambini-Karte zum Ausmalen bekommt Ihr von unserem Servicepersonal.

*Täglich durchgehend warme Küche ab 11 Uhr*

Unsere Spitzenweine gibt es alle zu günstigen Preisen für Sie zum Mitnehmen!

1 Nudelteller *oder* Pizza nach Wahl  
+ 1 Getränk (0.2\*) + 1 Kindereis

€ 8,50

### *Spaghetti Pomodoro*

Lange, dünne Nudeln mit Tomatensauce

### *Spaghetti Bolognese*

Lange, dünne Nudeln mit Fleischsauce

### *Penne Gorgonzola*

Röhrchennudeln mit Gorgonzola-Cremesauce

### *Tortellini Pomodoro*

Nudeln mit einer Fleischfüllung<sup>4</sup> und Tomatensauce

### *Mini Pizza Margherita*

Tomatensauce und Mozzarella Käse

### *Mini Pizza Salami*

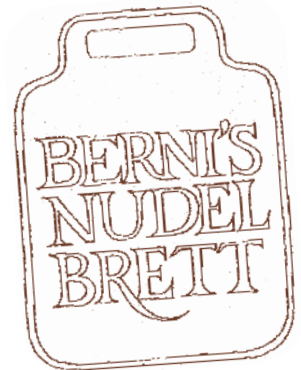
Tomatensauce, Mozzarella Käse und Salami<sup>2,3,4</sup>

### *Mini Pizza Schinken*

Tomatensauce, Mozzarella Käse und Schinken<sup>2,3</sup>

### *Lasagne al Forno*

Teigplatten mit Bolognesesauce und Bechamel-Creme,  
überbacken mit Parmesan Käse



\* Apfelschorle, Cola,<sup>1,3,9</sup> Orangenlimonade,<sup>1,3</sup> Spezi,<sup>1,3,9</sup> Zitronenlimonade,<sup>2</sup> Wasser

1: mit Farbstoff, 2: mit Konservierungsstoff, 3: mit Antioxidationsmittel, 4: mit Geschmacksverstärker, 9: koffeinhaltig



# Dolce Finale

## **Torta Frutti di Bosco**

Mürbeteigboden bedeckt mit Creme, belegt mit reichlich gemischten Beeren.  
€ 5,00

## **Soufflé al Cioccolato**

Warmes Schokoladensoufflé mit einem flüssigen Schokoladenkern, serviert mit Vanillesauce. € 5,50

## **Panna Cotta con Caramello**

Italienisches Sahne-Dessert mit Karamellsauce. € 5,95

## **Limone Ripieno**

Natürliche Zitronenschale gefüllt mit Zitronensorbet. € 5,75



## **Cassata al Pistacchio**

Traditionelle Eiscremespezialität nach sizilianischer Art mit Pistazien, kandierten Früchten und Haselnussstückchen. € 5,50

## **Tartufo Classico**

Halbgefrorener Eistrüffel aus Zabaione- und Schokoladencreme, bedeckt mit Kakao und kleinen, kandierten Haselnussstückchen. € 5,00

## **Tiramisù con Savoiard**

Feiner Biskuitteig mit Mascarponecreme und mit Kaffee getränkten Löffelbiskuits. Besiebt mit Kakaopulver. € 5,50

## **Profiteroles Scuro**

Mit Creme gefüllte und mit Schokoladencreme überzogene Brandteigkugeln. je Stück € 1,85

## **Torta Mousse Cioccolato**

Kakaobiskuitboden mit Schokoladenmousse bedeckt, als Topping eine dünne Schicht Kakaopulver. € 5,00



## **Dolce Tris**

Eine verführerische Kombination aus 3 verschiedenen italienischen Desserts, ideal für 2 oder mehr Personen. € 9,75

## **Gelato misto**

3 Kugeln Premium-Eis serviert mit Schlagsahne und Eiswaffeln. € 4,75

## **Affogato al Caffè**

Espresso serviert mit einer Kugel Vanille-Eiscreme. € 3,60

## **Apfelstrudel**

Warmer Apfelstrudel, serviert mit Vanillesauce oder Vanille-Eiscreme. € 5,75

## **Formaggio**

Käseplatte € 8,00

