

WOCHENKARTE



Unsere Apéritif-Empfehlung:

Sarti Spritz 7,5

Alkoholfrei Crodino Spritz 7,-

VORSPEISE & SUPPE

Jakobsmuschel-Carpaccio

mit Orangen-Zitronen-Vinaigrette, Pinienkerne, Schnittlauch & Olivenperlen 14,-

Bergsteigerbrot-Salat mit Wildkräutern,

Serranoschinken, Honigmelone & karamalisierte Walnüsse 12,-

Auberginenlasagne

mit Ricotta, Basilikumpesto & San Marzano Tomaten 12,-

RISOTTO

Safran-Risotto mit Meeresfrüchten 14,9

PIZZA

Pizza "del Garda"

Tomatensauce / Gouda & Mozzarella / Gambas / Lachs / Frischkäse / Rucola 18,9

HAUPTGANG

Salimbocca vom Seeteufel auf Kartoffelmousse & frischen Kräutern

dazu bunte Rüben & Beurre Blanc 35,90

Gegrilltes Lachskotelette

dazu Zucchini-Nudeln & Kopfsalat mit Kartoffeldressing 28,5

Gegrilltes Rumpsteak

mit flamibiertem Blumenkohl, Kräuterkartoffelpüree & Thymianjus 34,5

Rosa gebratene Lammhüfte

mit Butterbohnen & getrüffelten Bratkartoffeln 29,9

Dessert

Mousse von der weißen Schokolade

mit Mango & Sanddorn coulis im Knuspernest 9,9

Das La Piazza Überraschungsmenü ab 2 Personen

5-Gänge Menü inkl. Weinbegleitung 75,-Pro

BRUNCH "La Familia" inkl. Kalt-/Warmgetränke pro Pers. 34,90

APÈRITIF

Sherry Medium	5,4
Sherry Fino	5,4
Martini Bianco/Rosso/Dry	5,5
Campari Soda	6,5
Campari Orange	7,-
Glas Prosecco	5,9
Prosecco „Holunder“ (Prosecco, Holunderblütensirup)	6,-
Hugo (Holunderblütensirup, Limette, Minze, Prosecco)	7,8
Lillet Wild Berry (Lillet, Schweppes Wild Berry)	7,8
Apèrol Spritz (Apèrol, Prosecco, Orange)	7,8
Rosato „Bella“ (Ramazotti Rosato, Schweppes Russian Wild Berry, Zitrone)	7,8
Rosato „Mio“ (Ramazotti Rosato, Prosecco, Basilikum)	7,8

„Den Abend klassisch
und stilvoll beginnen lassen“



Bitte haben Sie Verständnis, dass wir die Rechnung nicht am Tisch trennen. Vielen Dank.

Stellen Sie sich Ihr 4 Gang Wunsch Menü zusammen:

Vorspeise Wahlweise

Mozzarella Caprese

Insalata di Mare

Vitello e Carpaccio

Zwischengang Wahlweise

Getrübte Spaghetti aus dem Parmesanlaib (wahlweise mit frischem Trüffel + 6,5)

Penne Amatriciana

Tagessuppe

Hauptgang Wahlweise

Saltimbocca à la Romana

Kalbsfleisch mit Salbei und italienischer Schinken in Marsala-Weißweinsauce
dazu mediterranes Gemüse und italienische Kartoffeln

Schweinefilet im Pancetta Mantel

mit Rosmarinkartoffeln und buntem Gemüse

Salmone à la Grigila

Lachsfilet in Tomaten-Salsa mit Gemüse und Rosmarinkartoffel

Ravioli Ricotta e Porcini

Teigtaschen mit Ricotta- und Steinpilzfüllung in getrübter Sahnesauce (Veggie)

Dessert Wahlweise

Dessertvariation laut Küchenchef

Sorbet Variation laut Küchenchef

4-Gang Menü zum Preis von 49,- pro Person

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir die Rechnung nicht am Tisch trennen. Vielen Dank.

ANTIPASTI

(Die erste Portion Brot geht auf Haus, für jede weitere Bestellung müssen wir 2,50€ pro kleinen Korb nachberechnen. Wir bedanken uns für Ihr Verständnis.)

Bruschetta nach Art des Hauses mit Parmesanspäne (Veggie)	9,8
Caprese de Bufala Kirschtomaten, Büffelmozzarella, Rucola (Veggie)	13,5
Gambas Aglio e Olio Mit Olivenöl, Knoblauch und Peperocino	14,7
Antipasti Misto diverse italienische Vorspeisen -ab 4 Personen 14,80€ pro Person	16,2
Carpaccio di Manzo Carpaccio vom Rind mit Rucola und Parmesan	14,5
Vitello Tonnato Kalbfleisch mit Thunfischsauce	15,9
Vitello e Carpaccio halb Vitello halb Carpaccio	15,5

INSALATA

Insalata Grande großer gemischter Salat als kleiner Beilagensalat 6,9 (Veggie)	10,9
Insalata Rucola Kirschtomaten, Pinienkerne, Rucola, Parmesan (Veggie)	11,-
Insalata di Mare Meeresfrüchtesalat	15,5

zu allen Salaten wahlweise gebraten:

Hähnchenbruststreifen 8,5 / Rinderstreifen 9,8 / Gamba 10,9

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir die Rechnung nicht am Tisch trennen. Vielen Dank.

ZUPPA

Zuppa di Pomodoro Tomatensuppe (Veggie)	7,5
Minestrone Italienische Gemüsesuppe (Veggie)	7,5
Zuppa di Pesce Apulische Fischsuppe	16,9

KINDERSPEISEN

Portion Pommes mit Ketchup und Mayonnaise	4,5
Penne Tomatensauce	4,8
Kinder Pizza Margherita	6,-
Penne Bolognese	6,2
„Safari“ Hähnchenschnitzel mit Pommes	7,9

* Alle anderen Pizza- und Pasta-Variationen sind auch kindgerecht erhältlich!*

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir die Rechnung nicht am Tisch trennen. Vielen Dank.

PASTA

Fettuccine Pomodoro Bandnudeln in Tomatensauce und frischem Basilikum (Veggie)	11,9
Spaghetti Pesto mit Basilikum, Pinienkerne, Knoblauch und Parmesan (Veggie)	12,-
Spaghetti Aglio e Olio mit Olivenöl, Knoblauch, und Peperocine (Veggie)	11,5
Penne Amatriciana Tomatensauce, Zwiebeln, Speck und Knoblauch	11,2
Spaghetti Bolognese Hackfleisch (Kalb/Rind) in Tomatensauce	12,6
Tortellini Gigante mit Spinat & Ricotta-Füllung in Sahnesauce (Veggie)	15,5
Lasagne Bolognese mit Hackfleisch (Kalb/Rind), Tomatensauce und Käse	15,2
Penne Arrabbiata e Bufala mit pikanter Tomatensauce, Knoblauch und Büffel-Mozzarella (Veggie)	13,8
Getrübte Spaghetti aus dem Parmesanlaib (Veggie) Zu der Pasta wahlweise mit gehobeltem Trüffel	16,5 + 6,5
Ravioli Ricotta e Porcini Teigtaschen mit Ricotta- und Steinpilzfüllung in getrübter Sahnesauce (Veggie)	17,2
Paglia e Fieno con Pollo gelbe und grüne Bandnudeln mit Hähnchenbrust und Champignons in Tomaten-Sahnesauce	16,9

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir die Rechnung nicht am Tisch trennen. Vielen Dank.

Tagliatelle Verde al Salmone grüne Bandnudeln mit frischem Lachs, Kirschtomaten und Frühlingszwiebeln in Tomaten-Sahne-Sauce	18,9
Spaghetti Scampi mit Rucola, Knoblauch, Cherry-Tomaten, Chili-Öl und Scampi	19,-
Pappardelle di Manzo große Bandnudeln mit Rinderstreifen, Frühlingszwiebeln, Gemüse, Kirschtomaten im Kräuter-Sud, Knoblauch	18,9

PIZZA

Pizza Pane Pizzabrot mit Knoblauch, Olivenöl und frischen Kräutern (Veggie)	7,2
Pizza Margherita Tomaten, Mozzarella fior di latte & Gouda, Oregano (Veggie)	10,5
Pizza Funghi Tomaten, Mozzarella fior di latte & Gouda und frische Champignons (Veggie)	12,5
Pizza Prosciutto Tomaten, Mozzarella fior di latte & Gouda, und gekochter Schinken	13,1
Pizza Salami Tomaten, Mozzarella fior di latte & Gouda, italienische, pikante Salami	13,3
Pizza Romana Tomaten, Mozzarella fior di latte & Gouda, Spinat und Knoblauch (Veggie)	12,2
Pizza Hawaii Tomaten, Mozzarella fior di latte & Gouda, gekochter Schinken und Ananas	13,1
Pizza Diavola Tomaten, Mozzarella fior di latte & Gouda, Paprika und pikanter Salami	13,6

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir die Rechnung nicht am Tisch trennen. Vielen Dank.

Pizza La Piazza	13,4
Tomaten Mozzarella fior di latte & Gouda, gekochter Schinken und Artischocken	
Pizza Chef	14,8
Tomaten Mozzarella fior di latte & Gouda, Pancetta (römischer Speck), Gorgonzola und Rucola	
Pizza Primavera	15,9
Tomaten, Mozzarella fior di latte & Gouda, frische Strauchtomaten, Basilikum und Büffelmozzarella (Veggie)	
Pizza Messina	14,6
Tomaten Mozzarella fior di latte & Gouda, pikante Salami, gekochter Schinken und Paprika	
Pizza Venezia	15,6
Tomaten, Mozzarella fior di latte & Gouda, gekochter Schinken und frische Champignons	
Pizza Tonno	14,5
Tomaten Mozzarella fior di latte & Gouda, und Thunfisch	
Pizza Quattro Stagioni	15,-
Tomaten, Mozzarella fior di latte & Gouda, gekochter Schinken, frische Champignons, Oliven und Artischocken	
Pizza Bruschetta	13,9
Tomaten, Mozzarella fior di latte & Gouda, frische Strauchtomaten, Rucola und Parmesanspäne (Veggie)	
Pizza Parma	16,5
Tomaten, Mozzarella fior di latte & Gouda, Parmaschinken, Rucola und Parmesan	
Extra Belag: Zwiebeln, Paprika, Tomate, Oliven, Champignons, Spinat, Ananas, frischer Knoblauch, Basilikum 1,90 ger. Gouda, ger. Mozzarella, gek. Schinken, Thunfisch, pikante Salami, Pancetta, Rucola, Artischocken, Parmesan 3,10 Gorgonzola, Büffelmozzarella, Parmaschinken 3,-	

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir die Rechnung nicht am Tisch trennen. Vielen Dank.

CARNE

Schweinefilet im Pancetta Mantel mit Pfeffersauce dazu mediterranes Gemüse und Rosmarinkartoffel	22,9
Kalbsleber Venezianischer Art mit Marsala geschmorten Zwiebeln, dazu Gemüse und Kartoffeln	26,9
Saltimbocca alla Romana Kalbsfleisch mit Salbei und italienischer Schinken in Marsala-Weißweinsauce, dazu mediterranes Gemüse und italienische Kartoffeln	26,8
Tagliata Fiorentina Hüftsteak vom Rind in Tranchen geschnitten auf Rucola Salat mit Kirschtomaten und Parmesanspänen	27,9
Bistecca Grain fed Rumpsteak in Pfeffersauce, dazu mediterranes Gemüse und Rosmarinkartoffeln	33,9
Rinderfilet al Gorgonzola ODER auf Pfeffersauce gegrilltes Grain fed Rinderfilet, dazu Baby Spinat und Rosmarinkartoffeln	39,9

PESCE

Salmone à la Grigila

29,9

Lachsfilet in Tomaten-Salsa mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln

FRISCHE FISCH-THEKE jeden Freitag und Samstag Abend: Wir bauen für Sie unsere Frische Fisch-Theke auf. Wählen Sie Ihren Wunschfisch aus und wir bereiten diesen auf besondere Weise für Sie zu!

Fragen Sie uns gerne nach unserer Allergene und Zusatzstoff Karte.



Bitte haben Sie Verständnis, dass wir die Rechnung nicht am Tisch trennen. Vielen Dank.

DOLCI

Saisonale, hausgemachte Desserts entnehmen Sie bitte unserer Tageskarte!

Hausgemachtes Tiramisu	8,-
Panna Cotta an Beerensauce	8,-
Crème Brûlée	8,-
(Alle oben aufgeführten Desserts sind auch in klein für 4,50 erhältlich)	
Dessertvariation „La Piazza“	11,-
aus Tiramisu, Panna Cotta, Crème Brûlée	
Gemischtes Eis aus:	je Kugel 2,5
Erdbeer, Schokolade, Vanille, Stracciatella, Walnuss	
<i>Sorbet Variation</i>	6,5

CAFFÈE

Espresso	2,8
Doppelter Espresso	4,9
Espresso Macchiato	3,1
Tasse Kaffee	2,8
Tasse Kaffee (entkoffeiniert)	2,8
Cappuccino	3,1
Milchkaffee	3,7
Latte Macchiato	3,7
Glas Tee	3,-
Heiße Schokolade	3,6
Eiskaffee	6,5

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir die Rechnung nicht am Tisch trennen. Vielen Dank.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Selters Classic	0,25l	3,-
Selters Classic	0,75l	7,-
Selters Naturell	0,25l	3,-
Selters Naturell	0,75l	7,-
Aqua Morelli	0,75l	8,2
Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca Zero, Sprite, Fanta	0,2l	3,-
Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca Zero, Sprite, Fanta	0,5l	6,-
Eistee Pfirsich/ Zitrone	0,33l	3,9
Schweppes Tonic, Ginger Ale, Bitter Lemon	0,2l	3,9
Granini Apfelsaft, Orangensaft	0,2l	3,4
Granini Apfelschorle Naturtrüb	0,2l	3,-
Granini Apfelschorle Naturtrüb	0,5l	6,-
Granini Rhabarbersaft Schorle	0,2l	3,-
Granini Rhabarbersaft Schorle	0,5l	6,-
Granini Maracujasaft Schorle	0,2l	3,4
Granini Maracujasaft Schorle	0,5l	6,8
Granini Kirschsaff Schorle	0,2l	3,4
Granini Kirschsaff Schorle	0,5l	6,8
Johannisbeersaff Schorle	0,33l	3,9
Red Bull	0,25	4,1
Fass Brause	0,33l	3,9
Malzbier	0,33l	3,9

BIER

Sion Kölsch Vom Fass	0,2l	2,4
Sion Kölsch vom Fass	0,3l	3,6
Radeberger Pils	0,33l	3,7
Weizen Naturtrüb	0,50l	5,-
Jever Fun	0,33l	3,9
Weizen Alkoholfrei	0,50l	5,-
Pittermännchen Peters Kölsch	10,00l	95,-

Unsere Flaschenabgabe ist pfandfrei.

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir die Rechnung nicht am Tisch trennen. Vielen Dank.



„Einen schönen Abend
angemessen abschließen!“

SPIRITUOSEN / DIGESTIF

Amaretto	2cl	3,5
Averna	2cl	3,5
Bacardi Blanco	4cl	4,5
Baileys	4cl	4,8
Chivas Regal	4cl	6,-
Dimple	4cl	6,-
Fernet Branca	2cl	3,5
Gin Bombay Sapphire	4cl	5,8
Gin Hendricks	4cl	8,9
Jägermeister	2cl	3,5
Limoncello	4cl	4,2
Ramazzotti	2cl	3,5
Rum Havana Club 3 Jahre	4cl	4,5
Rum Havana Club 7 Jahre	4cl	6,9
Sambuca	2cl	3,5
Whiskey Jack Daniels	4cl	5,5
Wodka Absolut	4cl	4,5



„Einen schönen Abend
angemessen abschließen!“

Grappa / Brände

Grappa Nonino	2cl	8,-
Grappa Nonino Cadonnay (12M)	2cl	9,-
Nonino Obtimar	2cl	8,5
Nonino Riserva (5J)	2cl	12,-
Grappa Prime uve bianche	2cl	8,-
Grappa Prime uve nero	2cl	12,-
Grappa Di Otto Lune	2cl	9,5
Grappa Tentina Barrique Morbida	2cl	10,-
Etter Obstbrand aus Äpfeln und Birnen	2cl	6,-
Etter Williamsbirnen-Brand	2cl	9,-
Etter Williamsbirnen-Brand Barrique	2cl	12,-
Etter Haselnuss-Brand	2cl	9,5
Ziegler Waldhimbeergeist	2cl	7,5
Ziegler Schlehen-Brand	2cl	7,-
Ziegler nr.1 Wildkirsch-Brand	2cl	12,-
Ziegler Williamsbirnen-Brand	2cl	9,9

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir die Rechnung nicht am Tisch trennen. Vielen Dank.