

W O C H E N K A R T E



Unsere Apéritif-Empfehlung:

Sarti Spritz 8,4

Gin Tonic - alkoholfrei 8,3

VORSPEISE & SUPPE

Gebeizter Lachs 16,- eingelegte Gurken, Dill-Crème

Burrata 15,- Tomaten, grüner Spargel, Pumpernickel-Crumble

Karotten-Ingwer-Suppe 8,- Orange, Kerbel

PIZZA & PASTA

Pizza „Spargel“ 18,9 Tomatensauce, Käse, gekochter Schinken, Spargel, Sc Hollandaise

Tagliatelle „Spargel“ 17,9 frische Spargel in Rahm

HAUPTGANG

Lammhüfte 34,9 rosa gebraten
Barolojus, Speckbohnen, Parmesankartoffeln

Saiblingsfilet 31,9 auf der Haut gebraten
Kartoffelstampf, Schnittlauch, Zitronenbutter,
Fenchel-Orangen-Gemüse

Frischer Spargel 24,9 mit Kartoffeln und Sauce Hollandaise oder Butter

DESSERT

Lotus Cheesecake 9,9 Karamell, Lotus Crumble, Vanilleschaum

5-Gänge Überraschungs-Menü ab 2 Personen 59,- pro Person

Jeden 1. Sonntag: BRUNCH "La Famiglia" Frühstücksteil plus 3-Gänge Buffet
inkl. Kalt- & Warmgetränke Auswahl (ab 14 Jahren 34,9€, Kinder 2€ pro Lebensjahr)



APÈRITIF

Sherry Medium 5,4

Sherry Fino 5,4

Martini Bianco/Rosso/Dry 5,5

Campari Soda 6,5

Campari Orange 7,-

Fl. Piccolo Sekt 0,2l 10,2

Fl. Prosecco 0,75l 28,5

Prosecco „Holunder“ 6,- (Prosecco, Holunderblütensirup) oder alkoholfrei

Hugo 8,3 (Holunderblütensirup, Limette, Minze, Prosecco) oder alkoholfrei

Lillet Wild Berry 8,3 (Lillet, Schweppes Wild Berry) oder alkoholfrei

Apèrol Spritz 8,3 (Apèrol, Prosecco, Orange) oder alkoholfrei

Sarti Spritz 8,4 (Prosecco, Sarti Rosa, Sodawasser, Zitrone) oder alkoholfrei

Rosato „Bella“ 8,3 (Ramazotti Rosato, Schweppes Russian Wild Berry, Zitrone)

Rosato „Mio“ 8,3 (Ramazotti Rosato, Prosecco, Basilikum)

„Den Abend klassisch
und stilvoll beginnen lassen“

*Ihre Rechnung trennen
wir gerne an der Kasse.
Vielen Dank.*

*Bei Firmen-Kartenzahlungen
können bis zu 3,89% vom Karten-
Anbieter einbehalten werden!*

*Der Umwelt zu Liebe berechnen
wir 0,70€ pro Verpackung zum
Mitnehmen von Speisen.*

Stellen Sie sich Ihr 4 Gang Wunsch Menü zusammen:

Vorspeise Wahlweise

Mozzarella Caprese

Insalata di Mare

Vitello e Carpaccio

Zwischengang Wahlweise

Getrübefelte 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 (Veggie)

Teigtaschen mit Ricotta- und Steinpilzfüllung in getrübelter Sahnesauce

Dessert Wahlweise

Dessertvariation laut Küchenchef

Sorbet Variation laut Küchenchef

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

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 9,8	nach Art des Hauses mit Parmesanspäne (Veggie)	(c,d,g,h)
Caprese de Bufala 13,5	Kirschtomaten, Büffelmozzarella, Rucola (Veggie)	(g,j,4)
Gambas Aglio e Olio 14,7	mit Olivenöl, Knoblauch und Peperocino	
Antipasti Misto 16,2	diverse italienische Vorspeisen ab 4 Personen 14,8 pro Person	(c,d,g,h,j,1,2,4)
Carpaccio di Manzo 14,5	Carpaccio vom Rind mit Rucola und Parmesan	(g,h)
Vitello Tonnato 15,9	Kalbfleisch mit Thunfischsauce	(c,d,g,1,2,4)
Vitello e Carpaccio 15,5	halb Vitello halb Carpaccio	(c,d,g,h,1,2,4)

INSALATA

Insalata Grande 10,9	großer gemischter Salat (Veggie) als kleiner Beilagensalat 6,9 (Veggie)	(b,d,f,h,1,2,4)
Insalata Rucola 11,-	Kirschtomaten, Pinienkerne, Rucola, Parmesan (Veggie)	(j,h)
Insalata di Mare 15,5	Meeresfrüchtesalat	

zu allen Salaten wahlweise gebraten: Hähnchenbruststreifen 8,5 / Rinderstreifen 9,8 / Gamba 10,9

ZUPPA

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

KINDERSPEISEN

Portion Pommes 4,5	(Veggie) mit Ketchup und Mayonnaise, jede weitere 0,5€	
Penne Tomatensauce 4,8	(Veggie)	
Kinder Pizza Margherita 6,-	(Veggie)	(a,g)
Penne Bolognese 6,2		(a,c,g,i)
„Safari“ Hähnchenschnitzel 7,9	mit Pommes, Ketchup und Mayonnaise, jede weitere 0,5€	

PASTA

Fettuccine Pomodoro 11,9	Bandnudeln in Tomatensauce und frischem Basilikum (Veggie)	
Spaghetti Pesto 12,-	mit Basilikum, Pinienkerne, Knoblauch und Parmesan (Veggie)	(a,c,g,h,i,1,2,4)
Spaghetti Aglio e Olio 11,5	mit Olivenöl, Knoblauch, und Peperocine (Veggie)	(a,c)
Penne Amatriciana 11,2	Tomatensauce, Zwiebeln, Speck und Knoblauch	(a,c,1,2,4)
Spaghetti Bolognese 12,6	Hackfleisch (Kalb/Rind) in Tomatensauce	(a,c,i)
Tortellini Gigante 15,5	mit Spinat & Ricotta-Füllung in Sahnesauce (Veggie)	(a,c,g,i)
Lasagne Bolognese 15,2	mit Hackfleisch (Kalb/Rind), Tomatensauce und Käse	(a,c,g,i)
Penne Arrabbiata 13,8 e Bufala	mit pikanter Tomatensauce, Knoblauch und Büffel-Mozzarella (Veggie)	(a,c,g,i,1,2,4)
Getrübete Spaghetti aus dem Parmesanlaib 16,5	(Veggie) zu der Pasta wahlweise gehobelter Trüffel + 6,5	(a,c,g)
Ravioli Ricotta e Porcini 17,2	Teigtaschen mit Ricotta- und Steinpilzfüllung in getrübeter Sahnesauce (Veggie)	(a,c,g)

Paglia e Fieno con Pollo 16,9	gelbe und grüne Bandnudeln mit Hähnchenbrust und Champignons in Tomaten-Sahnesauce	(a,c,g,i)
Tagliatelle Verde 18,9 al Salmone	grüne Bandnudeln mit frischem Lachs, Kirschtomaten und Frühlingszwiebeln in Tomaten-Sahne-Sauce	(a,b,c,d,h,1,2,4)
Spaghetti Scampi 19,-	mit Rucola, Knoblauch, Cherry-Tomaten, Chili-Öl und Garnelen	(b,d,c,d,f,i)
Pappardelle di Manzo 18,9	große Bandnudeln mit Rinderstreifen, Frühlingszwiebeln, Gemüse, Kirschtomaten im Kräuter-Sud, Knoblauch	(a,c,i,j,2,4)

PIZZA

Pizza Pane 7,2	Pizzabrot mit Knoblauch, Olivenöl, frische Kräutern (Veggie)	(a,g)
Pizza Margherita 10,5	Tomaten, Mozzarella fior di latte & Gouda, Oregano (Veggie)	(a,g)
Pizza Funghi 12,5	Tomate, Mozzarella fior di latte & Gouda, Champignons (Veggie)	(a,g)
Pizza Prosciutto 13,1	Tomaten, Mozzarella fior di latte & Gouda, gekochter Schinken	(a,g,2,4)
Pizza Salami Picante 13,3	Tomaten, Mozzarella fior di latte & Gouda, italienische, pikante Salami	(a,g,2,4)
Pizza Romana 12,2	Tomaten, Mozzarella fior di latte & Gouda, Spinat und Knoblauch (Veggie)	(a,g)
Pizza Hawaii 13,1	Tomaten, Mozzarella fior di latte & Gouda, gekochter Schinken, Ananas	(a,g)
Pizza Diavola 13,6	Tomaten, Mozzarella fior di latte & Gouda, Paprika und pikanter Salami	(a,g,2,4)
Pizza La Piazza 13,4	Tomaten Mozzarella fior di latte & Gouda, gekochter Schinken und Artischocken	(a,g,2,4)

Pizza Chef 14,8	Tomaten Mozzarella fior di latte & Gouda, Pancetta (römischer Speck), Gorgonzola und Rucola (a,g)
Pizza Primavera 15,9	Tomaten, Mozzarella fior di latte & Gouda, frische Strauchtomaten, Basilikum und Mozzarella (Veggie) (a,g)
Pizza Messina 14,6	Tomaten Mozzarella fior di latte & Gouda, pikante Salami, gekochter Schinken und Paprika (a,g,2,4)
Pizza Venezia 15,6	Tomaten, Mozzarella fior di latte & Gouda, gekochter Schinken und Champignons (a,g,2,4)
Pizza Tonno 14,5	Tomaten Mozzarella fior di latte & Gouda und Thunfisch (a,d,g)
Pizza Quattro Stagioni 15,-	Tomaten, Mozzarella fior di latte & Gouda, gekochter Schinken, Champignons, Oliven und Artischocken (a,g)
Pizza Bruschetta 13,9	Tomaten, Mozzarella fior di latte & Gouda, frische Strauchtomaten, Rucola und Parmesanspäne (Veggie) (a,g)
Pizza Parma 16,5	Tomaten, Mozzarella fior di latte & Gouda, Parmaschinken, Rucola und Parmesan (a,g)
<p>Extra Belag: Zwiebeln, Paprika, Tomate, Oliven, Champignons, Spinat, Ananas, frischer Knoblauch, Basilikum 1,9 ger. Gouda, ger. Mozzarella, gek. Schinken, Thunfisch, pikante Salami, Pancetta, Rucola, Artischocken, Parmesan, Gorgonzola, Parmaschinken 3,-</p>	

CARNE

Schweinefilet 22,9	im Pancetta Mantel mit Pfeffersauce mediterranes Gemüse und Rosmarinkartoffel (g,1)
Kalbsleber 26,9	Venezianischer Art mit Marsala geschmorten Zwiebeln, Gemüse und Kartoffeln
Saltimbocca 26,8	alla Romana Kalbsfleisch mit Salbei und italienischer Schinken in Marsala-Weißweinsauce, Gemüse und italienische Kartoffeln (g,i,1,2,4,5)
Tagliata Fiorentina 27,9	Hüftsteak vom Rind in Tranchen geschnitten auf Rucola Salat mit Kirschtomaten und Parmesanspänen (g,h,i,4)

Bistecca 33,9 Grain-fed Rumpsteak in Pfeffersauce, dazu mediterranes Gemüse und Rosmarinkartoffeln (f,g,i,j)

Rinderfilet 39,9 al Gorgonzola ODER auf Pfeffersauce
gegrilltes Grain-fed Rinderfilet, Baby Spinat, Rosmarinkartoffeln (g,i)

PESCE

Salmone à la Grigila 29,9 Lachsfilet in Tomaten-Salsa mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Fragen Sie gerne nach FRISCHEN FISCHEN aus unserer Küche:

Ob Dorade, Lachs, Seezunge oder Loup de Mer verfügbar sind und wir bereiten diese auf besondere Weise für Sie zu!

DOLCI

Saisonale, hausgemachte Desserts entnehmen Sie bitte unserer Tageskarte!

Hausgemachtes Tiramisu 8,- (a,c,g)

Panna Cotta an Beerensauce 8,- (g)

Crème Brûlée 8,-

(Alle oben aufgeführten Dessert sind auch in klein für 4,5 erhältlich)

Dessertvariation „La Piazza“ 11,- aus Tiramisu, Panna Cotta, Crème Brûlée (a,c,g)

Sorbet Variation 6,5 aus Mango, Zitrone und roten Beeren

EIS je Kugel 2,5: Erdbeer, Schokolade, Vanille, Stracciatella, Walnuss

Eiskaffee 6,5 Kalter Kaffee mit Vanilleeis & Sahne

CAFFÈE

Espresso 2,8

Espresso Macchiato 3,1

Doppelter Espresso 4,9

Latte Macchiato 3,7

Tasse Kaffee 2,8

Tasse Kaffee (entkoffeiniert) 2,8

Cappuccino 3,1

Milchkaffee 3,7

Glas Tee 3,-

Heiße Schokolade 3,6

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

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

BIER

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

Unsere Flaschenabgabe ist pfandfrei.

SPIRITUOSEN / DIGESTIF

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

Grappa / Brände

Grappa Cellini Cru 6,-	4cl
Grappa Trentina, Gran Grappino, Bertagnolli 9,-	4cl
Grappa Trentina Riserva, Bertagnolli (24 M) 12,-	4cl
Prinz Alte Williams-Christbirne 9,-	4cl
Prinz Alte Marille 10,-	4cl
Prinz Alte Wald-Himbeere 9,-	4cl
Prinz Alte Haselnuss 11,-	4cl
Prinz Alte Kirsche 9,5	4cl

Allergene & Zusatzstoffe:

Enthält folgende Zusatzstoffe:

- 1) Farbstoff
- 2) Konservierungsstoff
- 3) Nitritpökelsalz
- 4) Antioxidationsmittel
- 5) Geschmacksverstärker
- 6) geschwefelt
- 7) geschwärzt
- 8) Phosphat
- 9) Milcheiweiß
- 10) koffeinhaltig
- 11) chininhaltig
- 12) Süßungsmittel
- 13) Phenylalaninquelle
- 14) gewachst
- 15) Taurin
- 16) Sojaöl; aus genetisch veränderter Soja hergestellt

Enthält folgende Allergene:

- a) glutenhaltiges Getreide
- b) Krebstiere/Krebstiererzeugnisse
- c) Eier/Eiererzeugnisse
- d) Fisch/Fischerzeugnisse
- e) Erdnüsse/Erdnusserzeugnisse
- f) Sojabohnen/Sojabohnenerzeugnisse
- g) Milch, Milcherzeugnisse, Laktose
- h) Schalenfrüchte/Nüsse/Nusserzeugnisse
- i) Sellerie/Sellerieerzeugnisse
- j) Senf/Senferzeugnisse
- k) Sesamsamen/Sesamsamenerzeugnisse
- l) Schwefeldioxid/Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l
- m) Lupinen/Lupinenerzeugnisse
- n) Weichtiere/Weichtiererzeugnisse