W O C H E N K A R T E

La Piazza
RESTAURANT | EVENTS | CATERING

Unsere Apèritif-Empfehlung:

Lillet Wild Berry 8,3

Cuba Libre - alkoholfrei 8,4

PFIFFERLING – ZEIT:

Portion Pfifferlinge 6,3 — als EXTRA zu allem geeignet

VORSPEISE & SUPPE

Feigen-Carpaccio 14,5 — mit Tranchen von gebeizter Dorade,
Maracuja-Dressing, Frisée, Croûtons, Pinienkerne, Minze

Karamellisierte Aprikose 13,9 — mit geschmolzenem Brie auf einem Rucola Bett

Wald-Pilzcrème 8,5 — unter der Kräuterhaube

PIZZA & PASTA

Pizza „Vica“ 18,9 — mit Tomatensauce, Gouda & Mozzarella Fior di Latte,
Thunfisch, Zwiebel, Peperoni mit Frischkäse gefüllt

Spaghetti Carbonara 14,9 — „Italien Style“
mit Speck, Eigelb, Parmesan, Petersilie, frischer Pfeffer

HAUPTGANG

Schweinefilet 29,9 — im Pancettta-Mantel
mit Kartoffelpuffer, frischen Pfifferlingen & Rahmsauce

Rindermedaillons 30,9 — „Stroganoff Art“ (Senfsauce, Pilze, Rote Beete, Gewürzgurke)
mit Schnittlauchspätzle

Saltimbocca 34,9 — vom Seeteufel
auf Kohlrabi, Radicchio, Lauch, Pilze, Pinienkerne, Beurre Blanc

DESSERT

Waldbeer-Törtchen 8,9 — mit Mascarpone-Crème und Beeren

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

BRUNCH "La Famiglia" Frühstückanteil plus 3-Gänge Buffet

inkl. Kalt- & Warmgetränke Auswahl (04.10.2026, 01.11.2026, 06.12.2026 und 25.12.2026)

La Piazza
RESTAURANT | EVENTS | CATERING

Unsere Karte Online auch in English

APÈRITIF

Sherry Medium 5,4	4 cl		
Sherry Fino 5,4	4 cl		
Martini Bianco/Rosso/Dry 5,5	4 cl		
Campari Soda 6,5	0,2l		
Campari Orange 7,-	0,2l		
Prosecco Fl. Piccolo “Scavi & Ray” 10,2	0,2l		
Prosecco gr. Fl. 28,5	0,75l		
Prosecco ,,Holunder“ 6,- (Prosecco, Holunderblütensirup)	0,25l	oder	alkoholfrei
Hugo 8,3 (Holunderblütensirup, Limette, Minze, Prosecco)	0,25l	oder	alkoholfrei
Lillet Wild Berry 8,3 (Lillet, Schweppes Wild Berry)	0,25l	oder	alkoholfrei
Apèrol Spritz 8,3 (Apèrol, Prosecco, Orange)	0,25l	oder	alkoholfrei
Sarti Spritz 8,4 (Prosecco, Sarti Rosa, Sodawasser, Zitrone)	0,25l	oder	alkoholfrei
Rosato ,,Bella“ 8,3 (Ramazotti Rosato, Schweppes Russian Wild Berry, Zitrone)			0,25l
Rosato ,,Mio“ 8,3 (Ramazotti Rosato, Prosecco, Basilikum)	0,25l		

„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.

La Piazza
RESTAURANT | EVENTS | CATERING

Stellen Sie sich Ihr 4 Gang Wunsch Menü zusammen:

Vorspeise Wahlweise

Mozzarella Caprese

Insalata di Mare

Vitello e Carpaccio

***

Zwischengang Wahlweise

Getrüffelte 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 getrüffelter Sahnesauce

***

Dessert Wahlweise

Dessertvariation laut Küchenchef

Sorbet Variation laut Küchenchef

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

La Piazza
RESTAURANT | EVENTS | CATERING

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

La Piazza
RESTAURANT | EVENTS | CATERING

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)
Getrüffelte Spaghetti aus dem Parmesanlaib 16,5	(Veggie) zu der Pasta wahlweise gehobelterTrüffel + 6,5	(a,c,g)
Ravioli Ricotta e Porcini 17,2	Teigtaschen mit Ricotta- und Steinpilzfüllung in getrüffelter Sahnesauce (Veggie)	(a,c,g)

La Piazza
RESTAURANT | EVENTS | CATERING

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)

La Piazza
RESTAURANT | EVENTS | CATERING

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)

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,-

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 Florentina 27,9	Hüftsteak vom Rind in Tranchen geschnitten auf Rucola Salat mit Kirschtomaten und Parmesanspänen	(g,h,i,4)

La Piazza
RESTAURANT | EVENTS | CATERING

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

La Piazza
RESTAURANT | EVENTS | CATERING

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

Pepsi-Cola, Pepsi-Zero, 7up, Schwip Schwap Orange 3,3	0,2l
Pepsi-Cola, Pepsi-Zero, 7up, Schwip Schwap Orange 5,1	0,4l
Eistee Pfirsich/ Zitrone 3,8	0,25l
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 Kirschsaft Schorle 3,3	0,2l
Granini Kirschsaft Schorle 5,1	0,4l
Johannisbeersaft Schorle 3,8	0,25l
Red Bull 4,5	0,25l
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.

La Piazza
RESTAURANT | EVENTS | CATERING

SPIRITUOSEN / DIGESTIF

Averna 3,5	2cl
Fernet Branca 3,5	2cl
Jägermeister 3,5	2cl
Ramazzotti 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 Saphire 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

La Piazza
RESTAURANT | EVENTS | CATERING

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 oder10mg/l
m) Lupinen/Lupinenerzeugnisse
n) Weichtiere/Weichtiererzeugnisse