

La Cucina

- RISTORANTE ITALIANO -



LIEBER GAST,

wir freuen uns, Sie heute im
La Cucina begrüßen zu dürfen.
Mit unserer Speisekarte möchten
wir Ihnen die italienische Küche in ihrer
Geschmacksvielfalt näher bringen.

HAUSGEMACHTE ITALIENISCHE KÜCHE

Bestimmte Lebensmittel können bei bestimmten Personen bereits in geringsten
Mengen allergische Reaktionen auslösen.

Bei Fragen zu den Allergenen in unseren Speisen nutzen Sie unsere
separate Karte für Allergiker oder sprechen Sie unser Servicepersonal direkt an.
Wir informieren Sie zu allen Inhaltsstoffen unserer Speisen.

Unsere Bemühungen sind es,
stets jeden Gast zufrieden zu stellen.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen
Aufenthalt und Guten Appetit.

Tanti saluti e buon appetito

Antipasti - VORSPEISEN -

118	Bruschetta Frisch geröstete Brotscheiben mit marinierten Tomaten	8,50	201	Gamberetti con Aglio Olio e Peperoncino Shrimps mit Knoblauchsoße pikant	15,90
119	Carpaccio di Manzo Hauchdünn geschnittenes Rinderfilet mit Rucola und gehobeltem Parmesan	15,90	354	Carpaccio Tonno Hauchdünn geschnittenes Thunfisch- carpaccio mit rosa Pfeffer	16,90
101	Caprese di Bufala Büffelmozzarella mit Kirschtomaten	13,90			
99	Vitello Tonnato Dünngeschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischcreme	15,90			
117	Antipasto Italiano (min. 2 Pers.) Gemischter Vorspeiseteller	20,90			

Insalata - SALATE -

109	Greca Mixsalat, Weichkäse, Oliven ⁶ , Peperoni und Zwiebeln	11,90	110	Verde Grüner Salat	6,50
111	Mista Gemischter Salat	8,50	113	Insalata di Manzo Mixsalat, gegrillte Rinderspitzen, Rucola, Cherrytomaten, Croutons und gehobelter Parmesan	18,90
106	Gamberoni Garnelen, Rucola und Cocktailtomaten	18,90	114	Tonno Mixsalat, Zwiebeln, Oliven ⁶ und Thunfisch	12,90
107	Insalata Fitness Mixsalat, Tomaten, Mais, Gurken und Hähnchenstreifen	15,90			

Zu jedem Salat gibt es eine Portion Pizzabrötchen. Salat wahlweise mit Essig, Öl, Balsamico oder French-Dressing.

Zusatzstoffe (ges. Angebot): 1) Farbstoffe, 2) Konservierungsstoffe, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) Schwärzungsmittel, 9) koffeinhaltig, 12) Phenylalinquellen

Allergenliste: A) Glutenfreies Getreide namentlich: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und Hybridstämme; B) Krebstiere; C) Eier; D) Fisch; E) Erdnüsse; F) Milch/Laktose; H) Schalenfrüchte namentlich: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew-Kerne, Pistazien, Macadamianüsse; I) Sellerie; J) Senf; K) Sesam; L) Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg oder 10mg/l, als SO₂); M) Lupinen; N) Weichtiere.

Pasta

- WIE IN ITALIEN -

TERRA - FLEISCH -

- 122 **Spaghetti Carbonara** 15,90
Eier, Guanciale und Parmesan
- 121 **Spaghetti Bolognese** 14,90
Hackfleischsoße gemischt vom Schwein und Rind
- 137 **Tagliatelle Manzo e Gorgonzola** 19,90
Tagliatelle mit Rinderfiletspitzen und Gorgonzolarahmsauce
- 151 **Tortellini Prosciutto** 15,90
Mit Hinterschinken ^{2,4} und Sahnesauce
- 702 **Risotto al Pollo** 17,90
Mit Hähnchenbrust
- 128 **Spaghetti all Amatriciana** 15,90
Spaghetti mit italienischem Bauchspeck, Sugo, etwas pikant

MARE - FISCH -

- 131 **Tagliatelle al Salmone** 18,90
Tagliatelle mit frischem Lachs und Sahnesauce
- 129 **Linguine allo Scoglio** 20,90
Linguine mit Venusmuscheln, Garnelen, Oktopus und Scampi
- 124 **Linguine Pirata** 16,90
Linguine mit Tomatensauce, Garnelen, frischem Knoblauch (pikant)
- 127 **Spaghetti Gamberoni e Brunoise** 17,90
Spaghetti mit Garnelen in einer feinen Gemüse-Buttersauce
- 700 **Risotto Salmone e Zucchini** 17,90
Mit Lachs und Zucchini

Zusatzstoffe (ges. Angebot): 1) Farbstoffe, 2) Konservierungsstoffe, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) Schwärzungsmittel, 9) koffeinhaltig, 12) Phenylalaninquellen

Allergenliste: A) Glutenfreies Getreide namentlich: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und Hybridstämme; B) Krebstiere; C) Eier; D) Fisch; E) Erdnüsse; F) Milch/Laktose; H) Schalenfrüchte namentlich: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew-Kerne, Pistazien, Macadamianüsse; I) Sellerie; J) Senf; K) Sesam; L) Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg oder 10mg/l, als SO₂); M) Lupinen; N) Weichtiere.

Pasta - WIE IN ITALIEN -

VEGETARIANO - VEGETARISCH -

125 **Spaghetti Aglio e Olio** 11,90
Knoblauch, Öl und scharfe Peperonisauce

144 **Penne Arrabiata** 12,90
Mit Kirschtomaten, Tomatensauce,
frischem Knoblauch und Chili

134 **Tagliatelle alla Matteo** 14,90
Knoblauch, Cocktailtomaten, Rucola
und Basilikum

130 **Tagliatelle Porcini** 17,90
Steinpilze, frischer Knoblauch in
Tomaten-Sahnesauce

706 **Risotto Porcini** 17,90
Mit Steinpilze

141 **Rigatoni Quattro
Formaggi** 15,90
Mit vier verschiedenen Käsesorten
und Sahnesauce

602 **Gnocchi Pomodoro
e Parmigiano** 14,90
gefüllte Gnocchi mit Tomatensauce
und frischem Parmesan

603 **Gnocchi Quattro
Formaggi** 15,90
gefüllte Gnocchi mit vier verschiedenen
Käsesorten und Sahnesauce

PASTA AL FORNO - ÜBERBACKENE NUDELN -

160 **Lasagne** 15,50
Bechamelsauce

164 **Tortellini al Forno** 14,90
Hackfleisch-Sahnesauce

163 **Penne al Forno** 13,90
Hackfleisch-Sahnesauce

Zusatzstoffe (ges. Angebot): 1) Farbstoffe, 2) Konservierungsstoffe, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) Schwärzungsmittel, 9) koffeinhaltig, 12) Phenylalinquellen

Allergenliste: A) Glutenfreies Getreide namentlich: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und Hybridstämme; B) Krebstiere; C) Eier; D) Fisch; E) Erdnüsse; F) Milch/Laktose; H) Schalenfrüchte namentlich: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew-Kerne, Pistazien, Macadamianüsse; I) Sellerie; J) Senf; K) Sesam; L) Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg oder 10mg/l, als SO₂); M) Lupinen; N) Weichtiere.

Pizza - TRADITIONELL -

1	Margherita Tomaten und Mozzarella	11,50	23	Quattro Formaggi Tomaten und 4 verschiedene Käsesorten	14,90
6	Prosciutto Tomaten, Mozzarella und Hinterschinken ^{2,4}	12,90	24	Mafiosa Tomaten, Mozzarella, Peperoni, Knoblauch und Oliven ⁶ (scharf)	13,90
7	Salami Tomaten, Mozzarella und Salami ^{1,2,4}	12,90	28	Calzone Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken ^{2,4} , Salami ^{1,2,4} und Champignons	14,90
9	Verdura Tomaten, Mozzarella und gegrilltes Gemüse	14,90	32	Quattro Stagioni Tomaten, Mozzarella, Champignons, Salami ^{1,2,4} , Oliven ⁶ und Artischocken	14,90
16	Tonno Tomaten, Mozzarella und Thunfisch	13,90	33	Frutti di Mare Tomaten, Mozzarella und Meeresfrüchte	16,90
19	Romana Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken ^{2,4} , Champignons und Ei	14,90	49	Vegetariana Tomaten, Mozzarella, Champignons, Artischocken und Oliven ⁶	13,90
20	Diavolo Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Oliven, Peperoni und scharf	15,90	52	Napoli Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern und Oliven ⁶	14,90
21	Regina Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken ^{2,4} und Champignons	13,90	57	Rucola, Parma e Grana Tomaten, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken und Parmesan	16,90
22	Hawaii Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken ^{2,4} und Ananas	13,90			

Zusatzstoffe (ges. Angebot): 1) Farbstoffe, 2) Konservierungsstoffe, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) Schwärzungsmittel, 9) koffeinhaltig, 12) Phenylalaninquellen

Allergenliste: A) Glutenfreies Getreide namentlich: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und Hybridstämme; B) Krebstiere; C) Eier; D) Fisch; E) Erdnüsse; F) Milch/Laktose; H) Schalenfrüchte namentlich: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew-Kerne, Pistazien, Macadamianüsse; I) Sellerie; J) Senf; K) Sesam; L) Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg oder 10mg/l, als SO₂); M) Lupinen; N) Weichtiere.

Pizza - TRADITIONELL -

58	La Mozzarella Tomaten, Büffelmozzarella, frische Tomaten und Basilikum	15,90	37	Fattoria Tomaten, Mozzarella, Salami, Vorderschicken, Champignons	14,90
59	Salame Milano Tomaten, Mozzarella und Mailänder Salami ^{1,2,4}	15,90	92	Bresaola Mozzarella, Cocktailtomaten, Rinderschinken, Parmesan und Rucola	16,90
90	Salame Piccante Tomaten, Mozzarella und scharfe Salami ^{1,2,4}	14,90	98	La Chef Tomaten, Mozzarella, Lachs, Spinat und Cherrytomaten	16,90
26	Capricciosa Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Oliven, Sardellen, Champignons	14,90	46	Pizza Pane Pizzabrot mit Tomatensoße, Knoblauch und Oregano	7,00

DÜNNELE

75	Rahm Käse² Kartoffel Schmand, Kartoffeln und Speck ^{2,4}	12,90	82	Rahm Käse² Zwiebeln Schmand, Zwiebeln und Speck ^{2,4}	12,90
----	--	-------	----	---	-------

Zuppe - SUPPEN -

1000	Minestrone Gemüse Eintopf	6,90	1001	Zuppa Pomodoro Tomatensuppe	6,90
------	-------------------------------------	------	------	---------------------------------------	------

Zusatzstoffe (ges. Angebot): 1) Farbstoffe, 2) Konservierungsstoffe, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) Schwärzungsmittel, 9) koffeinhaltig, 12) Phenylalinquellen

Allergenliste: A) Glutenfreies Getreide namentlich: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und Hybridstämme; B) Krebstiere; C) Eier; D) Fisch; E) Erdnüsse; F) Milch/Laktose; H) Schalenfrüchte namentlich: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew-Kerne, Pistazien, Macadamianüsse; I) Sellerie; J) Senf; K) Sesam; L) Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg oder 10mg/l, als SO₂); M) Lupinen; N) Weichtiere.

Carne & Pesce - FLEISCH & FISCH -

CARNE

- 309 **Bistecca di Manzo** 26,90
Rumpsteak 250g*
- 311 **Fileto di Manzo** 30,90
Rinderfilet 250g*
- 312 **Grigliata Mista di Carne** 59,00
Rumpsteak, Schweinerückensteak,
Hähnchenbrust und Salsiccia dazu
Kartoffelwürfel, mind. 2 Personen

Beilagen

* Rosmarinkartoffeln oder
gegrilltes Gemüse

3,50

PESCE

- 350 **Polpo alla Griglia** 27,90
Gegrillter Oktopus mit Beilage nach Wahl*
- 351 **Salmone alla Griglia** 27,90
Lachsfilet gegrillt und Gemüsejulienne.
Mit Beilage nach Wahl*
- 355 **Grigliata Mista di Pesce** 63,00
Schwertfisch, Lachsfilet, Garnelen und
Doradenfilet dazu Salat, mind. 2 Personen

Beilagen

* Blattspinat
* Rosmarinkartoffeln
* Gemüse
* Beilagensalat

Zusatzstoffe (ges. Angebot): 1) Farbstoffe, 2) Konservierungsstoffe, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) Schwärzungsmittel, 9) koffeinhaltig, 12) Phenylalaninquellen

Allergenliste: A) Glutenfreies Getreide namentlich: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und Hybridstämme; B) Krebstiere; C) Eier; D) Fisch; E) Erdnüsse; F) Milch/Laktose; H) Schalenfrüchte namentlich: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew-Kerne, Pistazien, Macadamianüsse; I) Sellerie; J) Senf; K) Sesam; L) Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg oder 10mg/l, als SO₂); M) Lupinen; N) Weichtiere.

Dolce

- DESSERT -

- | | | | | | |
|-----|---|-------|-----|---|------|
| 180 | Hausgemachtes Tiramisù | 8,00 | 184 | Tartufo Bianco | 5,50 |
| | Italienisches Kaffeedessert mit Mascarponecreme und Löffelbiskuitst | | | Halbgefrorener Eistrüffel aus Kaffee- und Zabaionecreme, bedeckt mit weißen Baiserstückchen ^{A,C,G,1} | |
| 181 | Panna Cotta | 6,50 | 185 | Tartufo Nocciola | 5,50 |
| | Italienisches Sahnedessert ^G | | | Halbgefrorener Eistrüffel aus Haselnuss-Eiscreme mit Schokoladenkern, bedeckt mit karamellisierten Haselnuss- und Baiserstückchen ^{C,F,G,H} | |
| 182 | Soufflé al Cioccolato | 5,50 | 186 | Tartufo Affogato | 7,50 |
| | Schokoladensoufflé mit einem flüssigen Schokoladenkern ^{A,C,F,G} | | | Halbgefrorener Eistrüffel aus Kaffee- und Zabaionecreme, bedeckt mit weißen Baisestückchen. Übergossen mit einem frischen Espresso ^{A,C,G,1} | |
| 183 | Frutti di Bosco - Eisdessert | 5,90 | 187 | Semifreddo Caffè | 5,50 |
| | Sorbet von Waldfrüchten mit Vanilleeis. Dekoriert mit Himbeere, Kirsche und einem Schokoladenplättchen ^{C,G,1} | | | Halbgefrorene Kaffeecreme, bedeckt mit einer Schicht kleiner Kakaobiskuitstückchen ^{A,C,G} | |
| 102 | Misto Pecorino | 12,90 | | | |

Bevande

- GETRÄNKE -

BIBITE - ERFRISCHUNGSGETRÄNKE -

522	Mineralwasser	0,2l 0,4l	2,70 3,40
	San Pellegrino	0,7l	6,90
523	Stilles Wasser	0,2l 0,4l	2,70 3,40
	Aqua Panna	0,7l	6,90
500	Cola^{1,3,9}, Cola Zero^{1,3,9,12}, Fanta^{1,3}, Mezzo Mix^{1,3,9}, Sprite, Tonic Water, Schweppes Bitter Lemon	0,2l	3,10
	Cola^{1,3,9}, Cola Zero^{1,3,9,12}, Fanta^{1,3}, Mezzo Mix^{1,3,9}, Sprite Tonic Water, Schweppes Bitter Lemon	0,4l	4,40

SPREMUTE - SÄFTE -

510	Apfel, Orangen, Kirsche, Maracuja, Johannisbeere	0,2l	3,20
	Apfel, Orangen, Kirsche, Johannisbeere	0,4l	4,50
590	ALLE SÄFTE AUCH ALS SCHORLE	0,2l 0,4l	3,10 4,40

SENZA ALCOOL - OHNE ALKOHOL -

571	San Bitter	0,1l	3,60
572	Crodino	0,1l	3,60
573	Orangina gelb/rot	0,25l	3,90
521	Red Bull	0,25l	4,50

CAFFÈ - KAFFEE -

550	Espresso		2,80
551	Espresso Macchiato		3,10
553	Espresso Doppio		4,10
554	Caffé Lungo		3,70
559	Cappuccino		4,30
580	Latte Macchiato		4,50
581	Frischer Tee Verschiedene Sorten		3,70
583	Heiße Schokolade		4,00
552	Espresso Corretto*		4,40

*Espresso wahlweise mit Grappe, Sambuca

Aperitivo

- ALKOHOLISCHE GETRÄNKE -

BIRRE - BIERE -

540	Pils	0,33l	4,10
543	Radler	0,33l	4,10
542	Hefeweizen	0,5l	4,40
545	Cola Weizen ^{1,3,9}	0,5l	4,40
547	Alkoholfreies Hefeweizen	0,5l	4,40

CON L'ALCOOL - MIT ALKOHOL -

587	Lillet Berry	0,2l	8,50
560	Aperol Spritz	0,2l	8,50
562	Campari Orange / Soda	0,2l	6,00
563	Martini Bianco / Rosso	5 cl	4,90
574	Prosecco I'Arcata Doc	0,1l	4,90
	Prosecco I'Arcata Doc	0,7l	32,50

DIGESTIVI - SCHNÄPSE / LIKÖRE -

566	Ramazotti	4 cl	4,40
567	Averna Amaro	4 cl	4,40
568	Limoncello	2 cl	4,50
570	Sambuca	2 cl	3,00

GRAPPA

585	Grappa Poli (Veneto)	2 cl	6,90
588	Grappa giare Amarone	2 cl	11,80
586	Grappa di Barbera Invecchiata Barrique	2 cl	13,80

Vini

- WEINE -

WEISSWEINE

534 **COLLOREDO MELS** 0,1l 4,10
Pinot Grigio Friuli DOC 0,2l 6,90
Pinot Grigio - trocken 0,75l 29,00

533 **FEUDO ARANCIO** 0,1l 4,40
Grillo 2018 0,2l 7,20
Typ: zartfruchtiger Weißwein 0,75l 32,00
Rebsorte: Grillo

ROTWEINE

537 **AVOGADRI Nero d'Avola** 0,1l 4,20
Terre Siciliane IGT 0,2l 7,10
Nero d'Avola - trocken 0,75l 31,00

538 **SAN MARZANO II Pumo** 0,1l 5,00
Primitivo Salento IGP 0,2l 7,90
Primitivo - trocken 0,75l 34,00

ROSÉWEINE

535 **SARTORI Rosato** 0,1l 4,10
Provincia di Verona IGT 0,2l 6,90
Corvina, Rondinella, 0,75l 29,00
Molinara - trocken