

448 Ristorante La Vita - Italienisch, Pasta

*** TOPSELLER ***

Antipasti

- 900 **Buschetta classica** 8.50
Knoblauchbrot mit Tomatenwürfel, Basilikum, Olivenöl und Oregano

VORSPEISEN

- 100 **Buschetta classica** 8.50
Knoblauchbrot mit Tomatenwürfel, Basilikum, Olivenöl und Oregano

- 101 **Antipasto della Casa** 21.50
Gemischte Vorspeise

- 102 **Insalata di Mare** 20.50
Meeresfrüchtesalat

- 103 **Carpaccio di Manzo** 21.50
Rindscarpaccio mit Rucola, Parmesansplitter, marinierte Cherytomaten und Balsamico-Tropfen

- 104 **Gamberetti alla Mediterranea** 21.50
Crevetten mit Knoblauch, frische Tomaten, Oliven und Basilikum

Focacce

Pizzateig

- 110 **Classica** 13.50
Pizzateig mit Oregano, Oliven und Salz

- 111 **Crudaiola** 15.50
Pizzateig mit Rucola, Rohschinken und Parmesansplitter

- 112 **Salmone** 16.50
Pizzateig mit Rucola, Räucherlachs, Zwiebeln, Kapern und Balsamico Creme

Salate

- 120 **Insalata Verde** 7.50
Grüner Salat

- 121 **Insalata Mista** 8.50
Gemischter Salat

- 122 **Insalata di Formentino (Saison)** 10.50
Nüsslisalat mit Ei, Speck, Tomaten, Parmesan und Croutons

- 123 **Rucola e Grana** 9.50
Rucolasalat mit Tomaten, Parmesan und Balsamico Creme

- 124 **Caprese** 15.50
Tomaten, Mozzarella mit Basilikum und Olivenöl

- 125 **Pomodori e Cipolle** 9.50
Cherrytomaten, Zwiebeln, Oliven und Basilikum

- 126 **Ciotola di Insalata Mista** 16.50
Grosser Gemischter Salat

PASTA

Auf Wunsch jedes Gericht auch mit anderen vorhandenen Teigwaren erhältlich.

Pasta classica - Die Klassiker

- 250 **Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino** 16.00
Mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino

- 251 **Spaghetti Pomodoro e Basilico** 17.00
Mit würziger Tomatensauce und Basilikum

- 252 **Spaghetti alla Carbonara** 20.00
Mit Speck, Ei, Rahm und Parmesan

- 253 **Spaghetti ai Gamberoni** 23.00
Mit Riesencrevetten, Knoblauch, Peperoncino und Tomatensauce

- 254 **Spaghetti al pesto di Basilico** 18.00
Mit Basilikum Pesto

- 255 **Penne all'arrabbiata** 18.00
Mit Knoblauch, Peperoncino, Tomatensauce und Basilikum

- 256 **Penne alla Bolognese** 19.00
Mit Hackfleischsauce

- 257 **Lasagne della Casa** 21.50
Hausgemachte Fleisch Lasagne

- 258 **Ravioli di Ricotta e Spinaci al Buro e Salvia** 22.00
Ravioli mit Ricotta und Spinatfüllung an Butter und Salbei

- 259 **Tortellini Panna e Prosciutto** 20.00
Fleischtortellini mit Schinken und Rahmsauce

Pasta fresca - Frische Teigwaren

- 260 **Tagliolini al Salmone** 23.00
Tagliolini mit Räucherlachs, Zwiebeln, Wodka und Limonenrahmsauce

- 261 **Tagliolini alla Bottarga di Tonno** 23.00
Tagliolini mit Thunfischrogen, Knoblauch, Peperoncino und Rahmsauce

- 262 **Tagliatelle allo Scoglio** 24.00
Tagliatelle mit Meeresfrüchte

- 263 **Tagliatelle alla boscaiola** 24.00
Tagliatelle mit Kalbsgeschnetzeltes und Steinpilze

- 264 **Scialatelli alla calabrese con Nduja** 21.00
Scialatelli mit scharfer Salamipaste aus Calabrien und Ricotta

- 265 **Scialatelli al Pesto calabrese** 20.00
Scialatelli mit Gemüsepesto

- 266 **Gnocchi alla crema di Gorgonzola e Arancia** 21.00
Gnocchi an Gorgonzola, Orangen Creme

- 267 **Gnocchi alla milanese** 21.50
Gnocchi mit Schinken, Cherytomaten, Safran, Rahm und Parmesan

RISOTTI - RISOTTIS

- 280 **Risotto ai Porcini e Zafferano** 21.50
Risotto mit Steinpilzen und Safran

- 281 **Risotto allo scoglio** 24.50
Risotto mit Meeresfrüchte

- 282 **Risotto con Gorgonzola, Pere e Noci** 20.50
Risotto mit Gorgonzola, Birnen und Walnüssen

BIMBI - KINDER

- 290 **Pizza Margherita** 8.50
Tomatensauce, Mozzarella, Oregano

- 291 **Pizza Prosciutto** 9.50
Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken

- 292 **Spaghetti Pomodoro** 8.50
Spaghetti mit Tomatensauce

- 293 **Penne Bolognese** 9.50
Penne mit würziger Hackfleischsauce

- 294 **Impanata di Maiale** 11.50
Panierter Schweineschnitzel mit Pommes frites

CARNE - FLEISCH

Bei Fleisch- oder Fischgerichten ist eine Beilage nach Wahl inbegriffen.

- 300 **Tagliata di Manzo ai ferri (ca. 220 gr.) con Rucola, Grana e gocce di Balsamico** 40.50
Geschnittenes Rindsentrecote vom Grill mit Rucola, Parmesan und Balsamico-Tropfen

448 Ristorante La Vita - Italienisch, Pasta

301	Sottofiletto di Manzo (ca 220 gr.) alla voronoff Rindsentrecote mit würziger Senfsauce	39.50
302	Filetto di Manzo (ca 220 gr.) alla griglia Rindsfilet vom Grill	43.50
303	Filetto di Manzo (ca 220 gr.) mare e monti Rindsfilet mit Steinpilzen und Riesengarnelen	54.50
304	Saltimbocca di Vitello alla romana Kalbsschnitzel mit Salbei und Parmaschinken an Marsalasauc	37.50
305	Scaloppina di Vtello al Limone e Grana Kalbsschnitzel an Limonensauce und Parmesan	36.50
306	Paillard di vitello ai ferri Kalbspaillard vom Grill	36.50
307	Piccata di Maiale ai Porcini Schweinspiccata mit Steinpilzen	29.50
308	Bistecca di Maiale alla pizzaiola Schweinesteak an einer Tomaten, Sardellen, Oliven-Sauce	27.50

PESCE - FISCH

Bei Fleisch- oder Fischgerichten ist eine Beilage nach Wahl inbegriffen.

400	Grigliata di Mare Gegrillte gemischte Meeresfrüchte	41.50
401	Frittura di Calamari Frittierte Calamari	29.50
402	Orata alla mediterranea Dorade mit Oliven, frische Tomaten, Basilikum und Kapernäpfel	38.50
403	Salmone ai due Pepi Lachsfilet mit grünem und rosa Pfeffer	33.50
404	Filetti di Persico Burro, Salvia e Pinoli Eglifilets mit Butter, Salbei und Pinienkernen	31.50
405	Gamberoni alla diavola Garnelen mit Olivenöl, Knoblauch, Peperoncino und Brandy	39.50

ZUSATZARTIKEL

268	Portion Parmesan	3.00
269	Safranrisotto	5.00
270	Butternudeli	5.00
271	Rosmarinkartoffeln	5.00
272	Pommes frites	5.00
273	Saison Gemüse	5.00

WEINE

Spumanti - Schaumweine		
601	Prosecco Superiore DOCG - Spumante Extra Dry - 0,75 l Marsura - Veneto (Eleganter, fruchtiger Duft mit kräftiger Note)	56.00
602	Moscato d'Asti DOCG - L'Illuminata - 0,75 l Piemonte (Aromatischer Geschmack nach Salbei, Pfirsich und Exotischen Früchten)	59.50
603	Accordo Vino Spumante - Metodo Classico - Marsaglia - 0,75 l Marsaglia - Piemonte (Duftet nach Grapefruit, Mirabelle und Aprikose, weicher, strukturierter Abgang)	69.50
Vini bianchi - Weissweine		
604	Scavigna bianco DOC - Odoardi - 0,75 l Calabria (Angenehmer Duft nach Blüten, Birnen und Mandeln, erfrischender und langer Abgang)	42.00
605	GB Bianco IGT - Odoardi - 0,75 l Calabria (Duftend nach Grapefruit, Mirabelle und Aprikose, weicher, strukturierter Abgang)	78.50
606	Jiasik bianco IGT - Borgo S. Daniele - 1,5 l Friuli (Fruchtiger, weicher Geschmack mit einer Ingwernote)	98.50
607	Serramiana DOCG - Marsaglia - 0,75 l Piemonte (Intensiver Geschmack nach Honig und Mandeln)	45.50

Vino rosato - Rosé

600	Muso rosso rosato - Tagaro - 0,75 l Puglia (Kräftig fruchtige Aromen mit floralen Noten, erfrischenden Bitternote und solider Abgang)	38.50
-----	---	-------

Vini rossi - Rotweine

608	Jiasik rosso IGT - Borgo S. Daniele - 1,5 l Friuli (Aromatischer, frischer Geschmack nach rote Früchte)	98.50
609	Coste e Preola DOC - Gorgi Tondi - 0,75 l Sicilia (Intensiver, anhaltender Geschmack nach gereiften Früchten)	44.00
610	Gozzarelle - Cantina Scavone - 0,75 l Sicilia (Würzige, kräftige Beerennote)	35.00
611	La Quercia DOC - La Quercia - 0,75 l Abruzzo (Intensiver Duft und würziger Geschmack nach Waldfrüchten)	45.50
612	Pignataro - Tagaro - 0,75 l Puglia (Kräftig, intensive Aromen von roten und schwarzen Beeren, mit fruchtig, würzigem Abgang)	33.50
613	Pignataro IGT - Tagaro - 0,75 l Puglia (Kräftiger, vollmundiger Geschmack nach gereiften Früchten und Balsamico)	35.00
614	GB rosso IGT - Odoardi - 0,75 l Calabria (Reifer Geschmack nach schwarzen Kirschen und Brombeeren, fruchtiger, langer Abgang)	82.00
615	Savuto DOC - Odoardi - 0,75 l Calabria (Reifer Geschmack nach schwarzen Kirschen und Brombeeren, fruchtiger, langer Abgang)	45.50
616	Castellinaldo DOC - Marsaglia - 0,75 l Piemonte (Harmonischer, strukturierter Geschmack mit anhaltendem Abgang)	55.50
617	Complotto Langhe Rosso DOC - Marsaglia - 0,75 l Piemonte (Fruchtiger Geschmack mit leichter Vanille- und Tabaknote)	64.00
618	Il granaio - Tenuta Savignola Paulina - 0,75 l Toscana (Weicher Geschmack mit fruchtigem Abgang)	64.00
619	Rosso Tovo - La Quena - 0,75 l Veneto (Cremiger Rotwein mit Geschmack nach Rosenblüten, Pflaumen und Kirschen)	61.00
620	Valpolicella Ripasso - La Quena - 0,75 l Veneto (Voller Geschmack mit komplexer Note)	59.50
621	Amarone Classico della Valpolicella DOCG - Aldighetti - 0,75 l Veneto (Leichte Note nach fruchtiger Konfitüre und Kirschen)	109.00
622	Monvigliero Barolo DOCG - Pietro Rinaldi - 0,75 l Piemonte (Geschmack nach schwarzen Beeren, Balsamico und Lakritze)	80.00

BIERE

700	Eichhof Alkoholfrei - 0,33 l Alkoholfrei	5.00
701	Birra Moretti - 0,33 l Lager	5.00
702	Birra Moretti Doppio Malto - 0,33 l Starkbier	5.00
Spezialbiere		
703	Birra Moretti Baffo D'Oro - 0,33 l	5.00
704	Ittinger Amber - 0,33 l	5.00
Dunkel & Weizenbiere		
705	Birra Moretti La Rossa - 0,33 l	5.00
706	Erdinger Weissbier - 0,5 l	7.50
Aromatisierte Biere Italienisches Lagerbier		
707	Birra Moretti Alla Friulana - 0,5 l	8.00
708	Birra Moretti Alla Piemontese - 0,5 l	8.00
709	Birra Moretti Alla Siciliana - 0,5 l	8.00
710	Birra Moretti Alla Toscana - 0,5 l	8.00