
LA PIAZZA

RISTORANTE

MEDITERRANE

KÜCHE

Verehrte Gäste,

herzlich Willkommen im **La Piazza!**

Lassen Sie sich von uns direkt in die historische Kulisse von Goethes und
Werthers Leidenschaft versetzen.

Nehmen Sie Platz im Schatten der Pinien und schwelgen Sie in Fantasie.
Begeben Sie sich gemeinsam mit Goethe auf eine *Italienische Reise* und
lassen sich verzaubern von unseren kulinarischen Köstlichkeiten.

Profitieren Sie von unserer mehr als 40-jährigen Gastronomieerfahrung
und genießen Sie *la dolce vita...*

... mit unserem Sechs-Gänge-Menü inkl. Aperitif:

Menu degustazione „Sinfonia“

(ab 2 Personen – 72,00 € p.P.)

... oder mit Ihrer Feier im **La Piazza:**

Feiern Sie im stilvollen Ambiente mit wunderschöner Terrasse,
genießen Sie mit Ihren Gästen einfach ein unvergessliches Fest!

Planung und Gestaltung übernehmen wir für Sie.

Gerne beraten wir Sie!

Eine Auflistung der enthaltenen Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite
dieser Karte.

Aperitivo – Aperitifs

Sherry trocken oder medium	4 cl	4,50 €
Portwein	4 cl	4,50 €
Martini ² weiß oder rot	5 cl	4,60 €
Campari ² / Campari Soda ²	4 cl	4,70 €
Prosecco	0,1 l	5,00 €
Campari Orange ²	4 cl	5,20 €
Aperol-Spritz ^{2,12}	0,2 l	6,80 €
Hugo	0,2 l	6,80 €

ANTIPASTI – VORSPEISEN

Bruschetta „Naturale“ geröstetes Brot ^A mit frischen Tomaten, Kräutern und Knoblauch.	6,00 €
Fetakäse ^G nach Oma Sofias Art mit grünen Peperoni, Oliven, Zwiebeln, Kirschtomaten und Oregano, im Ofen gebacken und mit Brot ^A serviert.	9,90 €
Filetto „Al Carpaccio“ feine Rinderfiletscheiben mit gehobeltem Parmesan ^G und Brot ^A .	13,80 €
Vitello Tonnato Kalbfleischscheiben mit Thunfischsoße ^{8,A,C,D,I} und Brot ^A .	13,80 €
Mozzarellakäse ^G gebackener Büffel-Mozzarella ^{A,G} , umwickelt mit Parmaschinken auf Salat, mit Brot ^A serviert	13,90 €
Gambas ^B „Aglio e Olio“ mit Olivenöl und frischem Knoblauch, im 400°-Ofen gebacken und mit Brot ^A serviert.	14,90 €
Mediterraner Teller mit Bruschetta ^G , Parmaschinken, grünen Peperoni, Tomaten, Gamba ^B , Mozzarella ^G , Meeresfrüchten ^N , Zucchini, Auberginen, Oliven, Rucola, Parmesan ^G , Bohnen in Tomatensoße, Pizzabrot ^A und zwei Dips ^{C,G} .	16,50 €
Variatione di mare Lachstatar ^D , marinierte Sardellenfilets ^D , Gamba ^B , gegrillter Oktopus ^N und Brot ^A .	19,80 €

ZUPPA – SUPPEN

Zwiebelsuppe ^I mit Käse ^G gratiniert.	6,00 €
Tomatencremesuppe ^I toskanische Art	6,00 €
Minestrone ^I frische italienische Gemüsesuppe.	6,00 €

INSALATE – SALATE

Gemischter Salat der Saison mit Pizzabrot ^A .	5,00 €		
		klein	groß
Salat „Italiana“ verschiedenen Salate mit Tomaten, Gurken, Karotten, Hinterschinken ^{1,2,3,4,5} , Käse ^G , Ei ^C , Zwiebeln und Pizzabrot ^A .	8,80 €	9,80 €	
Salat „Chef“ verschiedenen Salate mit Tomaten, Gurken, Karotten, Käse ^G , Hinterschinken ^{1,2,3,4,5} , Ei ^C , Zwiebeln, Thunfisch ^D und Pizzabrot ^A .	9,50 €	10,50 €	
Salat „Capri“ mit Büffel-Mozzarella ^G , Tomaten, Basilikum und Brot ^A .	–	11,50 €	
Salat „Greca“ Tomaten, Gurken, Paprikastreifen, grüne Peperoni, Oliven, Fetakäse ^G , Zwiebel, Oregano und Brot ^A .	–	12,80 €	
Salat „La Piazza“ verschiedene Salate mit Karotten, Gurken, Flusskrebse ^B , Cocktailtomaten, frischen Champignons, Frischkäse ^G , Mais, Ei ^C und Pizzabrot ^A .	11,50 €	13,50 €	
Salat „Cesar“ frische Hähnchenbrustfiletstreifen auf verschiedenen Salaten, mit Cocktailtomaten, roten Zwiebeln, Parmesan-Split ^G und Pizzabrot ^A .	–	14,30 €	
Salat „El Gaucho“ verschiedene Salate mit Mais, Pinienkernen ^H und Streifen vom Argentinischen Roastbeef und Brot ^A .	–	16,50 €	

Wählen Sie bitte Ihre Salatsoße:

Hausgemachtes Joghurt-Sahne-Dressing^{8,A,C,G,I} oder Olivenöl-Aceto Balsamico
Tradizionale⁸

PIZZE – PIZZA

Pizza ^A Pane	4,80 €
Pizza ^A „Margherita“	7,50 €
mit Tomaten und Käse ^G .	
Pizza ^A „Alla Willi“	10,00 €
mit Tomaten, Käse ^G , Salami ^{1,2,3} , Hinterschinken ^{1,2,3,4,5} und Peperoniwurst ^{1,2,3} .	
Pizza ^A „Gran Sasso“	10,50 €
mit Tomaten, Mozzarella ^G und Blattspinat.	
Pizza ^A „La Piazza“	11,00 €
mit Tomatenscheiben, Champignons, Basilikum und Mozzarella ^G .	
Pizza ^A „Toscana“	11,00 €
mit Tomaten, Käse ^G , Salami ^{1,2,3} , Hinterschinken ^{1,2,3,4} , Zwiebeln, Pilzen und Peperoniwurst ^{1,2,3} .	
Pizza ^A „Alberobello“	11,00 €
mit Tomaten, Käse ^G , Thunfisch ^D und Zwiebeln.	
Pizza ^A „Diavola“ (scharf)	11,00 €
mit Tomaten, Käse ^G , Salami ^{1,2,3} , Zwiebeln, Peperoniwurst ^{1,2,3} , scharfen Peperoni und Knoblauch.	
Pizza ^A „Ortolana“	11,00 €
mit Tomaten, Käse ^G , Paprikastreifen, Zucchini und Auberginen.	
Pizza ^A „Del Marinario“	13,00 €
mit Tomaten, Käse ^G , Krabben ^B , Sardellen ^D und Knoblauch.	
Pizza ^A „Pescatore“	13,00 €
mit Tomaten, Käse ^G , frischen Meeresfrüchten ^N und Knoblauch.	
Pizza ^A „Paradiso“	14,50 €
mit Tomaten, Mozzarella ^G , Rucola, Parmaschinken und Parmesan-Split ^G .	
Pizza ^A „Carpaccio“	14,80 €
mit Tomaten, Käse, Rinder-Carpaccio, Rucola und Parmesan-Split ^G .	
Pizza ^A „Tricolore“	14,80 €
mit Tomaten, Käse ^G , Feigen, Ziegenkäse ^G und Parmaschinken.	
Pizza ^A „Steakhaus“	16,80 €
mit Streifen vom Argentinischen Roastbeef, Büffel-Mozzarella ^G , Kirschtomaten und Parmesan-Split ^G .	

Sonderwünsche werden mit 1,00 € extra berechnet, außer:
 Parmaschinken 4,00 €, Thunfisch^D 2,00 €, Krabben^B 3,00 €

PASTA FRESCA – FRISCHE NUDELN

Spaghetti* ^A „Aglio, Olio e Peperoncino“	10,50 €
mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoni.	
* nach klassischem Rezept mit Spaghetti aus Hartweizengrieß zubereitet	
Lasagne ^{A,C} „Nonna“	10,90 €
mit Béchamelsoße ^{A,G} , Ragù-Soße ^I und Käse ^G überbacken.	
Spaghetti ^{A,C} „Carbonara“	11,00 €
mit gekochtem Hinterschinken ^{1,2,3,4,5} , Eigelb ^C , Parmesan ^G und Sahne ^G .	
Tortelloni ^{A,C} „Del Patrone“	14,80 €
große Teigmaultaschen ^{A,C} , gefüllt mit Ricottakäse ^G und Spinat, in Butter ^G und Salbei geschwenkt, mit Parmesansoße ^G serviert.	
Landhauspasta ^{A,C}	14,90 €
frische Nudeln ^{A,C} mit Salsiccia ^{1,2,3} , Speck ^{1,3} und scharfer Ragù-Soße ^I .	
Tagliatelle ^{A,C}	15,70 €
mit frischem Lachs ^D in Hummerpaste-Sahnesoße ^{B,G} .	
Spaghetti ^{A,C} „Toscana“	16,50 €
mit Gambas ^B , Krabben ^B , Zucchini, Olivenöl, Kirschtomaten und frischen Kräutern.	
Tagliatelle ^{A,C} „Al Porcino“	16,70 €
in getrüffeltem Steinpilzsoße ^G .	
Paccheri ^{A,C} „Don Alfredo“	16,80 €
Frische Paccheri-Nudeln ^{A,C} mit Streifen von Argentinischem Roastbeef in einer leichten Kräuter-Tomaten-Soße.	
Spaghetti ^{A,C} „Allo Scoglio“	18,50 €
mit Gambas ^B , Langustinos ^B , Meeresfrüchten ^B , Kirschtomaten und frischen Kräutern.	

IL PESCE – FISCH

Calamari ^N	17,70 €
auf Salat mit Aioli ^{C,G} und Brot ^A .	
Frittura di pesce misto a la cascio	20,80 €
Gambas ^B , Calamari ^N , Sardellen ^D , Meerbarbe ^D und Wolfsbarschfilet ^D , serviert in einer Holzkiste mit Aioli ^{C,G} , Brot ^A und Salat.	
Doradenfilet ^D	22,50 €
mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse ^G .	
Caciucco alla livornese	23,80 €
Fischeintopf mit verschiedenen Fischarten ^{B,D,N} in Tomatensoße ^I , serviert mit Brot ^A .	
Fischvariation ^{B,D}	26,80 €
mit Kräuter-Knoblauch-Öl, Rosmarinkartoffeln und Gemüse ^G .	
Black Tiger-Garnelen ^B (Wildfang)	34,00 €
Riesen-Garnelen ^B mit frischem Knoblauch und frischen Kräutern, dazu Spaghettini ^A „Aglio e Olio“ und Salat.	

CARNE – FLEISCHGERICHTE

Schweinefilet „Boscaiola“	19,40 €
mit frischen Champignons in Rahmsoße ^{4,A,C,G,I} , dazu Pommes und Gemüse ^G .	
Kalbsleber	19,50 €
in Butter ^G und Salbei gebraten, mit Zwiebeln, Kartoffeln und Gemüse ^G .	
Saltimbocca „Alla Romana“	21,00 €
Kalbsrückenmedaillons mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce ^G , mit Tagliatelle ^{A,C} und Gemüse ^G .	
Wiener Schnitzel ^A	22,00 €
Kalbsschnitzel mit Pommes, Salat und Preiselbeeren.	
Tagliata „Alla Fiorentina“	23,30 €
Rumpsteakscheiben auf Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan ^G und Brot ^A .	
Rumpsteak mit Kräuterbutter	24,00 €
mit Kräuterkartoffeln und Gemüse ^G .	
Lammkarree aus dem Ofen	26,80 €
unter einer Kräuterkruste ^{A,G} mit Kräuterkartoffeln und Gemüse ^G .	
Rinderfilet „All' aglio fresco“	30,50 €
mit frischem Knoblauch, frischen Kräutern, Kräuterkartoffeln und Gemüse ^G .	
Rinderfilet „Al Porcino“	32,30 €
mit getrüffeltem Steinpilzen, dazu Kräuterkartoffeln und Gemüse ^G .	

DOLCE – DESSERT

Affogato al caffè Vanilleeis ^{A,C,E,G,H} mit Espresso ¹¹	4,50 €
Vanilleeis ^{A,C,E,G,H} mit heißer Schokolade ^{CG}	5,80 €
Vanilleeis ^{A,C,E,G,H} mit heißen Himbeeren	6,20 €
Tartufo-Eis ^{A,C,F,G,H}	7,20 €
Chocolate Soufflé ^{A,C,F,G}	7,20 €
Semifreddo ^{A,C,F,G,H} halbgefrorenes Eis ^{A,C,F,G,H} mit Mandeln ^H und Nüssen ^H	7,20 €
Apfelstrudel ^{8,A,C,F,G,H} mit Bourbon-Vanille-Soße ^G und Eis ^{A,C,E,G,H}	7,50 €

Warme Getränke

Glas Tee mit Zitrone	2,50 €
Tasse Kaffee ¹¹	2,60 €
Espresso ¹¹	2,70 €
Cappuccino ^{11,G}	3,20 €
Latte Macchiato ^{11,G}	3,80 €
Espresso Corretto Grappa ¹¹	3,90 €

* zu allen Kaffeegetränken servieren wir Biscotto^{A,C,E,F,G,H}

Sekt & Champagner

Prosecco	26,00 €
Ferrari Brut	55,00 €

Alkoholfreie Getränke

San Pellegrino	0,25 l	2,60 €
Mineralwasser	0,75 l	5,90 €
Orangensaft	0,2 l	2,80 €
Traubensaft	0,2 l	2,80 €
Bitter Lemon ^{3,12}	0,2 l	2,80 €
Malzbier ^A	0,3 l	2,90 €
Coca-Cola ^{2,3,5,11}	0,3 l	3,40 €
	0,2 l	2,50 €
Coca-Cola Light ^{2,3,5,6,7,11}	0,3 l	3,40 €
	0,2 l	2,50 €
Coca-Cola Zero ^{2,3,5,6,7,11}	0,3 l	3,40 €
	0,2 l	2,50 €
Sprite ³	0,3 l	3,40 €
	0,2 l	2,50 €
Fanta ^{2,3}	0,3 l	3,40 €
	0,2 l	2,50 €
Apfelschorle	0,3 l	3,40 €
	0,2 l	2,50 €

Offene Weißweine

ABRUZZO Trebbiano D'Abruzzo	0,2 l	5,00 €
trocken, voll, samtig		
FRIULI Chardonnay DOC	0,2 l	5,80 €
trocken, samtig, weich		
VENETO Pinot Grigot	0,2 l	5,80 €
trocken, fein, leicht		
VENETO Sauvignon	0,2 l	6,30 €
aromatisch, fein		
VENETO Lugana	0,2 l	6,90 €
trocken		
BADEN-KAISERSTUHL Grauburgunder	0,2 l	6,90 €
trocken		

Offene Rotweine

EMILIA ROMAGNA Lambrusco	0,2 l	5,00 €
lieblich		
ABRUZZO Montepulciano D'Abruzzo	0,2 l	5,80 €
trocken, voll, samtig		
PIEMONTE Barbera	0,2 l	6,30 €
trocken		
PULIA Primitivo	0,2 l	6,90 €
trocken		
TRENTINO-ALTO ADIGE Lagrein	0,2 l	7,30 €
trocken		

Offene Roséweine

ABRUZZO Cerasuolo D'Abruzzo	0,2 l	6,00 €
trocken		

Fragen Sie auch nach unserer Weinkarte.

Biere

Krombacher Alkoholfrei ^A	0,3 l	3,20 €
Krombacher dunkles Pils ^A	0,3 l	3,20 €
Krombacher Pils vom Fass ^A	0,3 l	3,40 €
	0,5 l	4,90 €
Krombacher Weizenbier vom Fass ^A	0,5 l	4,50 €
Krombacher Weizenbier Alkoholfrei ^A	0,5 l	4,20 €

Grappa

Grappa della casa	2 cl	3,90 €
Grappa Moscato	2 cl	5,00 €
Grappa Barrique	2 cl	5,80 €
Grappa Andrea da Ponte Prosecco	2 cl	6,80 €

Cognac & Brandy

Whisky	2 cl	6,20 €
Vecchia Romagna (Brandy)	2 cl	5,50 €
Cognac	2 cl	7,00 €

Fragen Sie auch nach unseren Gin-Sorten.

Liköre & Schnäpse

Malteser Aquavit	2 cl	3,50 €
Ramazotti ²	2 cl	3,50 €
Fernet Branca	2 cl	3,50 €
Sambuca	2 cl	3,50 €
Averna ²	2 cl	3,50 €
Linie	2 cl	3,50 €
Wodka	2 cl	3,50 €
Limoncello ²	2 cl	3,50 €
Williams-Christ	2 cl	4,00 €
Nocino (Nusslikör) ^H	2 cl	4,00 €

Sonstige

Apfelwein	0,25 l	2,50 €
-----------------	--------	--------

Zusatzstoffe

1. mit Konservierungsstoff/en
2. mit Farbstoff/en
3. mit Antioxidationsmittel/n
4. mit Geschmacksverstärker
5. mit Stabilisator / Phosphat
6. mit Süßungsmittel/n
7. enthält eine Phenylalalinquelle
8. geschwefelt
9. geschwärzt
10. gewachst
11. koffeinhaltig
12. chininhaltig

Allergene

- A. glutenhaltiges Getreide
- B. Krebstiere
- C. Eier
- D. Fisch
- E. Erdnüsse
- F. Soja
- G. Milch (einschl. Laktose)
- H. Schalenfrüchte
- I. Sellerie
- J. Senf
- K. Sesamsamen
- L. Schwefeldioxid und Sulfite
- M. Lupinen
- N. Weichtiere