

Da Luigi
Vinothek - Feinkost -
Ristorante

Öffnungszeiten:

Montag Ruhetag

Dienstag - Sonntag

11:30 - 14:30 Uhr und 18:00 - 22:30 Uhr

Warme Küche

11:30 - 14:00Uhr und 18:00 - 21:30 Uhr

06151 - 9579499

info@daluigi-ristorante.de

Inhaber: Arturo La Pietra

Traditionelle italienische Küche und edle Weine.

Über den Code gelangen Sie
zu unserer Internetseite



Antipasti e Insalate

Carpaccio di Manzo	12,50 €
Rindfleisch hauchdünn geschnitten mit Rucola und Parmesan (G)	
Vitello Tonnato ¹³	12,00 €
Kalbfleisch dünn geschnitten mit hausgemachter Thunfischsoße (D) und Ei (C)	
Antipasto Luigi ^{B,D,G,O}	15,00 €
Gemischte italienische Vorspeisen-Variation	
Zuppa del Giorno	6,50 €
Tagessuppe	
Bruschetta	6,00€
4 Stück mit Tomaten und Mozzarella (G)	
Insalata Mista	5,50 €
Gemischter Salat mit Tomaten und Karotten	
Insalata Italia	9,50 €
Gemischter Salat mit Tomaten, Karotten, Käse (G), Thunfisch (D), gekochter Schinken (2,3,7), Oliven(6), Peperoni und Eier (C)	
Insalata Speciale	11,50 €
Gemischter Salat, Rucola- und Feldsalat mit Parmesan (G), Gorgonzola (G), Feta (G), Mozzarella (G), Tomaten, Karotten, Eier (C), Oliven (6), Champignons, Peperoni und Mais	

Pasta, Carni e Pesci

Spaghetti al Parmigiano ^{A,G}	12,00 €
Zubereitet mit Rucola und frische Tomaten im Parmesanlaib geschwenkt	
Tagliatelle Porcini ^A	14,50 €
FrISChe Bandnudeln mit Steinpilzen in Sahnesoße (G)	
Panzerotti Spinaci e Porcini ^A	15,00 €
FrISChe Gefüllte Nudeln in Tomaten-Sahnesoße (G) mit Steinpilze und Spinat	
Lasagna ^{A,G}	10,00 €
Hausgemacht	
Bistecca alla Griglia	24,00 €
Argentinisches Rumpsteak vom Grill, dazu Bratkartoffeln und Gemüse	
Scaloppina Porcini	20,00 €
Schweinemedallions mit Steinpilzen in Sahnesoße (G), dazu Bratkartoffeln und Gemüse	
Salmone alla Griglia ^D	21,50 €
Lachs vom Grill, dazu Bratkartoffeln und Gemüse	
Calamari alla Griglia ^D	20,00 €
Tintenfisch vom Grill, dazu Bratkartoffeln und Gemüse	

Pizza e Pinsa

Alle Pizzen mit Mozzarella und Tomatensoße / Pinsa + 3,50 €

Allergene: (A,G) / Pinsa: (A,F,G)

- | | |
|-----------------------------------------------------------------|----------------|
| 1. Margherita ^{A,G} | 7,50 € |
| 2. Salami ^{2,3} | 8,00 € |
| 3. Schinken ^{2,3,7} | 8,00 € |
| 4. Peperoniwurst ^{2,3} | 8,00 € |
| 5. Frische Champignons | 8,00 € |
| 6. Frische Champignons und Schinken ^{2,3,7} | 8,50 € |
| 7. Rustica | 9,00 € |
| mit Schinken(2,3,7), Salami (2,3) und frische Champignons | |
| 8. Diavola | 9,00 € |
| mit Salsiccia (2,3) und Peperoniwurst (2,3) | |
| 9. Arcobaleno | 9,00 € |
| mit Salami (2,3), Champignons, Paprika, Zwiebeln und Oliven (6) | |
| 10. Quattro Stagioni | 9,00 € |
| mit Schinken(2,3,7), Champignons, Artischocken und Oliven (6) | |
| 11. Napolitana | 9,50 € |
| mit Sardinen (D), Zwiebeln, Kapern und Oliven (G) | |
| 12. Mediterranea | 10,00 € |
| mit Thunfisch (D) und Zwiebeln | |
| 13. Calzone (zugeklappt) | 9,50 € |
| mit Schinken (2,3,7), Salami (2,3), Paprika und Zwiebeln | |

Pizza e Pinsa

Alle Pizzen mit Mozzarella und Tomatensoße / Pinsa + 3,50 €

Allergene: (A,G) / Pinsa: (A,F,G)

- | | |
|------------------------------------------------------|----------------|
| 14. Dama | 10,00 € |
| mit Frische Tomaten, Gorgonzola (G) und Spinat | |
| 15. Trevigiana | 10,00 € |
| mit Chicorée Rot, Salsiccia (2,3) und Gorgonzola (G) | |
| 16. Vegetariana | 10,00 € |
| Frisches Gemüse | |
| 17. Parma | 10,00 € |
| mit Parmaschinken, Rucola und Parmesan (G) | |
| 18. Mare | 11,00 € |
| mit Scampi (B) und Shrimps (B) | |
| 19. Calabria | 10,00 € |
| mit Salsiccia (2,3) und Steinpilze | |
| 20. Quattro Formaggi | 10,00 € |
| mit 4 verschiedene Käsesorten (G) | |
| 21. Pazza | 10,00 € |
| mit Gorgonzola (G), Peperoniwurst (2,3) und Spinat | |
| 22. Cannolo Siciliano (zugeklappt) | 10,00 € |
| mit Aubergine und Basilikum | |

Bevande

^{1,10,13} ^{1,10,13} ¹ ^{1,10,13}	Aperol Spritz / Hugo / Campari Soda und Orange / Kir Royal / Martini on the Rocks	6,50 €
¹³ ¹³	Prosecco und Prosecco Rosé	5,00 €
	Selters Medium und Natur	0,2 l / 2,00 €
	Selters Medium und Natur	0,75 l / 5,00 €
	San Pellegrino und Panna	0,75 l / 5,50 €
^{1,9,11} ^{1,3,11} ^{1,3}	Coca-Cola, Cola-Light, Cola-Zero,	0,33 l / 3,50 €
^{1,3,9,11} ^{1,3,11} ^{3,11}	Mezzo-Mix, Fanta und Sprite	
³ ³ ³	Apfel-, Traube-, Kirsch, und Orangensaft	0,4 l / 3,50 €
¹⁰ ¹⁰	Bitter Lemon und Tonic Water	0,4 l / 3,50 €
	Pils vom Fass Schmucker ^{A,1}	0,3 l / 3,00 €
	Pils Alkoholfrei ^{A,1}	0,33 l / 3,50 €
^{A,1} ^{A,1} ^{A,1} ^{A,1}	Weizen: Hefe, Kristall, Dunkel oder Alkoholfrei	0,5 l / 5,00 €
^{1,3} ^{1,3} ^{1,3} ^{1,3}	Pinot Grigio, Primitivo, Rosé und Lambrusco	0,25 l / 6,50 €
⁹ ^{9,G} ⁹	Espresso, Espresso Macchiato und Café	2,00 €
^{9,G}	Cappuccino	3,50 €
⁹ ⁹	Espresso und Café Entkoffeiniert	3,50 €
⁹	Espresso Doppio	4,00 €
	Tee - verschiedene Sorten	4,00 €
¹³	Grappa, Limoncello, Ramazotti und Averna	5,00 €

Lebensmittelkennzeichnung

- A – Glutenhaltiges Getreide**
- B – Krebstiere und draus gewonnene Erzeugnisse**
- C – Eier und draus gewonnene Erzeugnisse**
- D – Fische und draus gewonnene Erzeugnisse**
- E – Erdnüsse und draus gewonnene Erzeugnisse**
- F – Sojabohnen und draus gewonnene Erzeugnisse**
- G – Milch und draus gewonnene Erzeugnisse**
- H – Schalenfrüchte**
- L – Sellerie und draus gewonnene Erzeugnisse**
- M – Senf und draus gewonnene Erzeugnisse**
- N – Sesamsamen und draus gewonnene Erzeugnisse**
- O – Schwefeldioxid und Sulfite**
- P – Lupine und draus gewonnene Erzeugnisse**
- R – Weichtiere und draus gewonnene Erzeugnisse**

- 1: „mit Farbstoff“**
- 2: „mit Konservierungsstoff“**
- 3: „mit Antioxidationsmittel“**
- 4: „mit Geschmacksverstärker“**
- 5: „Geschwefelt“**
- 6: „geschwärzt“**
- 7: „Hinterschinken mit Phosphat“**
- 8: „Krebsfleischimitate“**
- 9: „Koffeinhaltig“**
- 10: „Chininhaltig“**
- 11: „mit Süßungsmittel“**
- 12: „enthält eine Phenylalaninquelle“**
- 13: „enthält Sulfite“**