

DA LUIGI

Willkommen im Ristorante Da Luigi

Waldstraße 2
64331 Weiterstadt

Kontakt:

Tel.: 06151 - 9579499

E-Mail: info@daluigi-ristorante.de

Whats App: 0173-1856169

Ristorante Da Luigi est. 2010
by Arturo La Pietra

M E N U

Unser Menü

Öffnungszeiten:

Montag Ruhetag

Dienstag bis Freitag
11:30 - 14:30
18:00 - 22:00

Samstag
18:00 - 22:00

Sonntag
12:00 - 14:30
18:00 - 21:00

A P E R I T I V I

Campari Orange	7.5 €
Red Passion – Campari, Orangensaft, Eis und Orange	
Campari Spritz	7.5 €
Red Passion – Campari, Prosecco, Eis und Orange	
Aperol Spritz	7.5 €
Der Klassiker – Aperol, Prosecco, Eis und Orange	
Limoncello Spritz	7.5 €
Erfrischend – Limoncello, Prosecco, Eis und Zitrone	
Vermouth Spritz	8.5 €
Der Toscaner – Vermouth, Prosecco, Eis und Orange	
Hugo	7.5 €
Der Südtiroler – Holunderblütensirup, Prosecco, Eis und Zitrone	
Sarti Spritz	7.5 €
Der Siziliäner – Likör aus Blutorange, Mango und Passionsfrucht mit Prosecco und Eis	
Martini Bianco	7.5 €
Der Norditaliener – Eis und Zitrone	
Prosecco Bianco	7.5 €
Italienischer Schaumwein der in Norditalien hergestellt wird	
Prosecco Rosé	0,75 l - 29.0 €
Italienischer Schaumwein der in Norditalien hergestellt wird	

N O A L K O H O L

Hugo Alkoholfrei	7.5 €
Der Südtiroler – Holunderblütensirup, Tonic Water, Eis und Zitrone	
Bitterino Orange	6.5 €
Red Passion Alkoholfrei – Bitterino, Orangensaft, Eis und Orange	
Bitterino Tonic	6.5 €
Red Passion Alkoholfrei – Bitterino, Tonic Water, Eis und Orange	

GIN

Snow365 Dry Gin Tonic oder Lemon 9.5 €

Premium Gin aus Schwetzingen, frische Orangenschalen, Sternanis, Zimt, Fenchel, Nelke, Vanille....

World Gin Awards Winner 2024

MANIMAL Dry Gin Tonic oder Lemon 9.5 €

Premium Gin aus Schwetzingen, Thai-Basilikum, Zitronengras, Ingwer und Wacholder
Concours Int. de Lyon Winner 2024 (95 von 100 Punkte)

Sarti SnowGin Tonic 10.5 €

Sommer Aperitif - Sarti, SnowGin und Tonic Water

Sarti: (Likör aus Blutorange, Mango und Passionsfrucht aus Sizilien)

Negroni 10.5 €

Drink des Grafen Camillo Negroni:

Campari, SnowGin und Vermouth (alle 3 Zutaten werden in gleicher Menge vermischt)

SPIRITOUSEN

Grappa 5.0 €

Grappa della Casa

Limoncello 5.0 €

Zitronenlikör

Ramazotti 5.0 €

Kräuterlikör

Averna 5.0 €

Kräuterlikör aus Sizilien

Amaretto 5.0 €

Mandellikör

BEVANDE

Acqua 0,20 l	2.5 €
San Pellegrino und Panna	
Acqua 0,75 l	5.5 €
San Pellegrino und Panna	
Softgetränke 0,33 l	4.0 €
Cola, Zero, Light, Sprite, Mezzo-Mix und Fanta	
Säfte 0,40 l	3.5 €
Apfelsaftschorle, Traubensaft, Orangensaft und Kirschsft	
Schweppes 0,20 l	2.5 €
Bitter Lemon und Tonic Water	

VINO SFUSO

Ausschankweine 0,20 l	5.5 €
Pinot Grigio, Primitivo, Rosé und Lambrusco	

BIRRA

Pils vom Fass 0,30 l	3.5 €
Schmucker	
Pils vom Fass 0,40 l	4.0 €
Schmucker	
Weizenbier 0,50 l	5.0 €
Hefe, Dunkel, Kristall und Alkoholfreies (Schmucker)	
Pils Alkoholfrei 0,33 l	4.0 €
Schmucker	

ANTIPASTI

Carpaccio di Manzo 12.5 €

Hauchdünn, Rindfleisch. Mit Kapern, Salz, Pfeffer, Rucola und Parmesan (g). Verfeinert mit Olivenöl Extra vergine

Vitello Tonnato 11.5 €

Kalbfleisch zart gekocht. Geschnitten in dünnen Scheiben und mit einer hausgemachten Thunfisch-Anchovis -Soße (d) serviert. Verfeinert mit Kapern und Ei (c)

Bruschetta 4 Pezzi 7.0 €

Brot geröstet, belegt mit frischen gewürfelten Tomaten und Mozzarella, garniert mit Salz, Pesto, Basilikum und ein hauch Knoblauch

Burrata 12.5 €

Cremige Füllung und zarte, elastische Haut. Wir servieren unsere Burrata (g) mit frischen Cherry-Tomaten, Oliven und getrocknete Tomaten

Zuppa di Pomodoro 6.0 €

Tomaten-Cremesuppe wird aus frischen, reifen Tomaten und ein hauch Sahne zubereitet. Verfeinert mit Basilikum-Pesto

INSALATE

Insalata Mista 6.0 €

Die perfekte Ergänzung zu vielen Gerichten, bringt Farbe sowie frische Aromen auf dem Teller. Frischer Bunter Salat mit frischen Tomaten und Karotten, serviert mit einem hausgemachten Balsamico-Olivenöl Dressing (mit Jogurth + 0.50)

Insalata Italia 10.0 €

Unser vielfältiger italienischer Salat. Frischer Salat angerichtet mit frische Tomaten, Karotten, Eier (c), Thunfisch (d), Schinken (2,3,7) und Oliven, serviert mit einem hausgemachten Balsamico-Olivenöl Dressing (mit Jogurth + 0.50)

Insalata Speciale 12.5 €

Frisher Salat, Rucola und Feldsalat angerichtet mit frische Tomaten, Karotten, Eier (c), Gorgonzola (g), Feta (g), Mozzarella (g), Oliven, frische Champignons und Mais, serviert mit einem hausgemachten Balsamico-Olivenöl Dressing (mit Jogurth + 0.50)

Insalata Arcobaleno 10.5 €

Unser Regenbogen-Salat. Frischer Salat angerichtet mit Schinken (2,3,7), Karotten, Paprika, Zwiebeln, Oliven, Mais und Ei (c) serviert mit Jogurtsoße

PASTA

Spaghetti al Parmigiano

12.5 €

Bei dieser Zubereitung wird ein großer Parmesan Rad (g) verwendet, in dem die Spaghetti mit frischen Tomaten direkt geschwenkt werden

Paccheri con Salsiccia

18.5 €

Paccheri passen hervorragend mit unserer hausgemachten Salsiccia und einer leichten Tomatensoße, verfeinert wird das Gericht mit Pecorino-Käse

Pasta fresca Spinaci e Porcini

16.5 €

In einer Tomaten-Sahnesoße (g) werden die vegetarisch gefüllte Nudeln zubereitet, verfeinert mit Spinat und Steinpilze

Rigatoni Bolognese

10.0 €

Nach einem alten Rezept der Nonna

Rigatoni al Forno

12.5 €

Überbacken in Tomatensoße mit Käse (g) die perfekte Kombination

CARNE E PESCE

Scaloppina di Vitello alla Griglia

25.0 €

Feines gebratenes Kalbfleisch als Medaillons serviert, dazu Gemüse und Bratkartoffeln
Pasta statt Beilagen + 5.0

Salmone alla Griglia

25.0 €

Lachsfilet vom Grill, dazu Gemüse und Bratkartoffeln
Pasta statt Beilagen + 5.0

Filetto di Pesce alla Griglia

20.0 €

Fischfilet vom Grill, dazu Gemüse und Bratkartoffeln
Pasta statt Beilagen + 5.0

Wir kaufen täglich frisches Fleisch und Fisch für Sie ein, um Ihnen die beste Qualität und Frische zu bieten.

Die sorgfältige Auswahl wie zum Beispiel: "Frische Tagliolini mit Trüffel oder Thunfisch-Sashimi Carpaccio"
präsentieren wir Ihnen auf unserer Tageskarte im Restaurant.

PIZZA / PINSA

Margherita	9.5 €
Mozzarella Fior di Latte (g), Tomatensoße und Basilikum	
Salami	10.0 €
Salami (2,3)	
Prosciutto	10.0 €
Schinken (2,3,7)	
Peperoniwurst	10.0 €
Peperoniwurst (2,3)	
Funghi	10.0 €
Frische Champignons	
Rustica	11.5 €
Frische Champignons, Salami (2,3) und Schinken (2,3,7)	
Diavola	11.5 €
Hausgemachte Salsiccia (2,3) und Peperoniwurst (2,3)	
Arcobaleno - Mix	11.5 €
Salami (2,3), frische Champignons, Paprika, Oliven und Zwiebeln	
Napolitana	12.5 €
Kapern, Sardinen (6), Zwiebeln und Oliven	
Mediterranea	13.0 €
Thunfisch und Zwiebeln	
Calzone	11.5 €
Zugeklappt mit Schinken (2,3,7), Salami (2,3), Paprika und Zwiebeln	
Vegetariana	13.5 €
Frisches Gemüse	
Parma	13.5 €
Parma-Schinken, Rucola und Parmesanflocken	
Calabria	12.5 €
Hausgemachte Salsiccia und Steinpilze	
Pazza	12.5 €
Peperoniwurst (2,3), Spinat und Gorgonzola (g)	