

DA LUIGI

RISTORANTE - PIZZERIA

Seit 2010

Als familiengeführtes Restaurant legen wir großen Wert auf herzliche Gastfreundschaft und frische Zutaten.

Freuen Sie sich auf frische Pasta, knusprige Pizzen aus besten Zutaten
und eine erlesene Auswahl edler Weine, die jedes Gericht perfekt begleiten.

Wir wünschen Ihnen genussvolle Momente und einen angenehmen Aufenthalt.

Familie La Pietra freut sich auf Ihren Besuch!

Aperitivi

Spritz - mit Prosecco, Eis und Orangenscheibe	7,50
Aperol	
Campari	
Limoncello	
Sarti	
Vermouth Spritz	8,50
Roter Vermouth mit Prosecco, Eis und Orangenscheibe	
Hugo	7,50
Holunderblütensirup mit Prosecco, Eis und Limettenscheibe	
Martini Bianco	7,00
Martini Bianco on the Rocks	
Prosecco	6,50 / 8,00
Bianco / Rosé	

Alkoholfrei

Bitterino Tonic	7,00
Bitterino alkoholfrei, Tonic Water, Eis und Orangenscheibe	
Bitterino Orange	7,00
Bitterino alkoholfrei, Orangesaft, Eis und Orangenscheibe	
Bitterino	7,00
Bitterino alkoholfrei, Eis und Orangenscheibe	
Crodino Soda	7,00
Crodino alkoholfrei, Wasser, Eis und Orangenscheibe	
Hugo Alkoholfrei	6,00
Holunderblütensirup mit Tonic Water, Eis und Limettenscheibe	

Ausschankweine 0,25 l

Pinot Grigio	5,50
Trocken, frisch und fruchtig mit Aromen von Apfel, Birne und Zitrus	
Lugana	6,50
Trocken und frisch mit Aromen von Zitrus, Pfirsich und Blütennoten	
Primitivo	5,50
Trocken und fruchtig mit Aromen von reifen Kirschen und Beeren	
Montepulciano	5,50
Trocken und kräftig mit Aromen von Kirschen und Gewürznoten	
Rosé	5,50
Trocken, frisch und fruchtig mit Aromen von Erdbeeren und Himbeeren	
Lambrusco	5,50
Fruchtig, perlend, harmonisch und süß mit Aromen von roten Beeren	

Bevande

Acqua 0,2 l Sprudel und Still	3,00
Acqua 0,75 l San Pellegrino und Panna	6,50
Softgetränke 0,33 l Coca-Cola, Sprite, Cola-Light, Mezzo-Mix, Fanta und Cola-Zero	4,00
Säfte 0,40 l Traubensaft, Kirschsafte und Orangensaft	4,00
Apfelsaftschorle 0,33 l	3,50
Schweppes 0,20 l Bitter Lemon, Tonic Water und Ginger Ale	3,00
Eistee 0,33 l Zitrone und Pfirsich	4,00
Apfelwein 0,5 l Sauer und Süß	5,00
Italienisches Bier	4,00
Italienisches Bier Alkoholfrei	4,00
Schmucker Pils vom Fass	3,50
Schmucker Weizenbier 0,5 l Hell, Dunkel, Kristall und Alkoholfrei	5,50

Kaffee & Spiritousen

Espresso	2,00
Doppio Espresso	4,00
Kaffee	3,00
Cappuccino	4,00
Tee verschiedene Sorten	4,00
Spiritousen Grappa, Limoncello, Amaretto, Averna und Ramazzotti	5,00

Antipasti

Carpaccio vom Rind - hauchdünne geschnitten mit Salz, Pfeffer, Kapern, Rucola und Parmesan (g) serviert	12,50
Thinly sliced beef served with salt, pepper, capers, arugula and parmesan cheese (g)	
Vitello Tonnato - Kalbfleisch mit Thunfischsoße mit einer hausgemachte Thunfisch-Anchovissoße (d), verfeinert mit Kapern und Ei	11,50
Thinly sliced veal with homemade tuna anchovy sauce (d), capers and egg (c)	
Rote Bete Carpaccio mit Walnüsse und Mozzarella verfeinert mit Olivenöl und Basilikum-Pesto	10,00
Beetroot carpaccio with walnuts and mozzarella, refined with olive oil and basil pesto	
Bruschetta - Vier geröstete Brotscheiben mit gewürfelten Tomaten und Mozzarella (g) mit Pesto, Basilikum und Knoblauch überbacken	6,50
Toasted bread with diced tomatoes, mozzarella, salt, pesto, basil and garlic	
Caprese - Tomaten & Mozzarella zubereitet mit Salz, Pfeffer und Olivenöl, verfeinert mit getrocknete Tomaten, Oliven und Basilikum	10,00
Tomatoes and mozzarella with salt, pepper and olive oil, topped with sun-dried tomatoes, olives and basil	

Zuppa

Zuppa di Pomodoro - Tomatencremesuppe mit Sahne und Basilikum-Pesto verfeinert	6,50
Tomato soup with cream, refined with basil pesto	

Insalate

Insalata Mista - Gemischter Beilagensalat	6,50
Frischer Salat mit Tomaten und Karotten in Balsamico-Olivenöl Dressing	
Fresh mixed salad with tomatoes and carrots in balsamic-olive oil dressing	
Insalata Italia	10,00
Frischer Salat mit Tomaten, Karotten, Eier (c), Thunfisch (d), Schinken (2,3,7), Oliven in Balsamico-Olivenöl Dressing	
Fresh mixed salad with tomatoes, carrots, eggs (c), tuna (d), ham (2,3,7), olives in balsamic olive oil dressing	
Insalata Speciale	12,50
Frischer Salat, Rucola und Feldsalat mit Tomaten, Karotten, Eier (c), Gorgonzola (g), Feta (g) Mozzarella (g), Oliven, Champignons, Mais in Balsamico-Olivenöl Dressing	
Fresh mixed salad, arugula and lamb's lettuce with tomatoes, carrots, eggs (c), Gorgonzola (g), feta (g), mozzarella (g), olives, mushrooms, corn in balsamic olive oil dressing	
Insalata Arcobaleno	11,50
Frischer Salat mit Schinken (2,3,7), Karotten, Paprika, Zwiebeln, Oliven, Mais, Ei (c) mit Jogurt-Soße	
Fresh mixed salad with ham (2,3,7), carrots, peppers, onions, olives, corn, egg (c) with yogurt sauce	

Pasta

Fettucelle alla Bolognese	11,50
Hausgemachte Bolognese, Rezept der Nonna - homemade Bolognese, Nonna's recipe	
Fettucelle ai Porcini	13,50
Bandnudeln in Sahnesoße (g) mit Steinpilze - ribbon pasta in cream (g) with porcini mushrooms	
Spaghetti al Parmigiano	11,50
Mit Cherrytomaten, zubereitet im Parmesanlaib (g) - with cherry tomatoes, prepared in a Parmesan wheel (g)	
Rigatoni Arrabbiata	10,00
In Tomatensoße, scharf - in tomato sauce, spicy	
Rigatoni Salmone	10,00
In Sahnesoße (g) mit Lachs - in cream sauce (g) with salmon	
Paccheri Salsiccia	16,50
Paccheri Pasta mit hausgemachte Salsiccia in Tomatensoße verfeinert mit Pecorino-Käse (g)	
Paccheri pasta with homemade salsiccia in tomato sauce refined with pecorino cheese (g)	

Pasta Ripiena

Panzerotti Spinaci e Porcini	15,00
Gefüllte Nudeln in Tomaten-Sahnesoße (g) mit Spinat und Steinpilze	
Stuffed pasta served in creamy tomato cream sauce (g) with spinach and porcini mushrooms	
Ravioli Salmone e Spinaci	15,00
Gefüllte Nudeln in Sahnesoße mit geräuchertem Lachs (6) und Spinat	
Stuffed pasta in cream sauce with smoked salmon (6) and spinach	

Carne e Pesce

Cotoletta di Maiale	15,00
Hausgemachtes Schnitzel paniert, mit Bratkartoffeln und Gemüse	
Homemade breaded pork schnitzel, served with fried potatoes and vegetables	
Calamari alla Griglia	18,00
Tintenfisch vom Grill, mit Bratkartoffeln und Gemüse	
Grilled octopus, served with fried potatoes and vegetables	

Margherita	8,50
Mit Mozzarella Fior di Latte (g), Tomatensoße und Basilikum - with mozzarella Fior di Latte (g), tomato sauce and basil	
Salami	9,00
Mit Salami (2,3) - with Salami (2,3)	
Prosciutto	9,00
Mit Schinken (2,3,7) - with ham (2,3,7)	
Peperoniwurst	9,00
Mit Peperoniwurst (2,3) - with spicy salami (2,3)	
Funghi	9,00
Mit frischen Champignons - with fresh mushrooms	
Prosciutto e Funghi	9,50
Mit frischen Champignons und Schinken (2,3,7) - with fresh mushrooms and ham (2,3,7)	
Rustica	10,00
Mit frischen Champignons, Salami (2,3) und Schinken (2,3,7) - with Fresh mushrooms, salami (2,3) and ham (2,3,7)	
Diavola	10,00
Mit Hausgemachte Salsiccia (2,3) und Peperoniwurst (2,3) - with homemade salsiccia (2,3) and spicy salami (2,3)	
Arcobaleno Mix	11,00
Mit Salami (2,3), Champignons, Paprika, Oliven und Zwiebeln - with salami (2,3), mushrooms, peppers, olives and onions	
Quattro Stagioni	11,00
Mit Artischocken, Schinken (2,3,7), Oliven und Champignons - with artichokes, ham (2,3,7), olives and mushrooms	
Napolitana	11,50
Mit Kapern, Sardinen (6), Zwiebeln und Oliven - with capers, sardines (6), onions and olives	
Mediterranea	11,50
Mit Thunfisch (6) und Zwiebeln -with tuna (6) and onions	
Calzone	11,00
Mit Salami (2,3), Schinken (2,3,7), Paprika und Zwiebeln - with salami (2,3), ham (2,3,7), peppers and onions	
Vegetariana	13,50
Mit frischem Gemüse - with fresh vegetables	
Parma	13,50
Mit Parma Schinken, Rucola und gehobelem Parmesan (g) - with Parma ham, arugula and Parmesan flakes (g)	
Calabria	13,50
Mit Hausgemachte Salsiccia (2,3) und Steinpilze - with homemade salsiccia (2,3) and porcini mushrooms	
Pazza	13,50
Mit Peperoniwurst (2,3), Spinat und Gorgonzola (g) - with spicy salami (2,3), spinach and Gorgonzola (g)	