

# Lo Stivale

RISTORANTE · PIZZERIA

Wir haben für's Leben gern Gäste!  
Schön, dass Sie da sind!

Herzlich Willkommen !

Wir wünschen Ihnen ein schönes Heute. Bei uns!  
Das Lo Stivale Team ist für Sie da.



Es gibt Flecken  
auf der Erde,  
da küsst die Sonne  
den Boden,  
und es gibt Orte,  
da ist die Erde  
dem Himmel nah ...

Unsere Karte soll Ihnen Spaß machen -  
Sie ist eine Liebeserklärung an Ihren  
guten Geschmack!

Herzlichst Ihre Gastgeber

Ein altes italienisches  
Sprichwort sagt:

*“A tavola non si invecchia mai”*

„Während man Tafelfreuden  
genießt, altert man nicht“

In diesem Sinne wünschen  
wir Ihnen:

*Buon Appetito!*



### *Aperitif*

---

Glas Prosecco	6,00
Kir Royal	6,50
Sherry medium oder dry	5,90
Campari <sup>2</sup> Soda	6,00
Campari <sup>2</sup> Orange	6,50
Martini bianco, rosso, d'oro	5,90
Aperitivo della Casa mit Aperol <sup>2</sup> , Tonic und Schuss Zitrone	6,50
Aperol <sup>2</sup> Spritz	7,50

*La Strada*

Erfreuen Sie sich mit einer kleinen Gaumenfreude als Vorspeise. Wir empfehlen Ihnen unsere Antipasti della Casa oder...

### Kalte Vorspeisen

Insalata di Mare <sup>F02, F15, F18</sup> Meeresfrüchtesalat	15,50
Antipasto della Casa <sup>F01, F03, F05, F14, F19</sup> Überraschung nach Art des Hauses	17,00
Carpaccio <sup>F01, F03, F19</sup> mit Champignonscheiben, Olivenöl und Grana Padano	16,50
Vitello Tonnato <sup>F04, F09</sup> zarte Scheiben vom Kalb, nappiert mit einer feinen Thunfisch-Kapern-Soße	17,00

### Aus unserem Suppentopf

Zuppa di Pollo <sup>F01</sup> Hühnersuppe	7,90
Minestrone <sup>F12</sup> italienische Gemüsesuppe	7,90
Crema di Pomodoro <sup>F19</sup> Tomatencremesuppe	7,90
Zuppa di Cipolle <sup>F01, F19</sup> Zwiebelsuppe mit Toast und Käse	7,90

### Warme Vorspeisen

Pizzapane <sup>F01</sup> Pizzabrot mit Olivenöl, Oregano und Knoblauch	6,50
Bruschetta Italiana <sup>F01, F11, F19,</sup> Pizzabrot mit Olivenöl, Knoblauch, Tomaten, Mozzarella und Basilikum	8,50
Pasta Primi Piatti <sup>F01</sup> ein Nudelgericht Ihrer Wahl als Primi Piatti (kleine Portion)	ab 11,50
Scampi Genovese <sup>F02, F19, F15</sup> Krabben mit Kräuterbutter und Weißwein gratiniert	13,90
Scampi Imperiale <sup>F02, F04, F12, F19</sup> Krabben mit frischen Champignons, zarten Lachsfiletstückchen, Sahne, Tomatensoße und einem Schuss Cognac	15,90
Funghi Impanata <sup>F01, F03, F09, F12, F13, F14, F17, F19</sup> acht panierte Champignonköpfe in heißem Öl gebacken, dazu Knoblauch-Dip	13,90



La Stivale

Zu den knackig, frischen Salattellern können Sie zwischen einem Gartenkräuter-Joghurt-Dressing, einer Vinaigrette (Essig-Öl-Marinade) oder unserem Hausdressing wählen. Die Salate „All’ Italiana“ werden mit Aceto-Balsamico und Olivenöl angerichtet und verfeinert.

## Insalata

Insalata Giardiniera grüner Salat, Gurken, Tomaten und Zwiebeln	8,00
Insalata Contadina <sup>F04, F09</sup> grüner Salat, Gurken, Tomaten, Zwiebeln und Thunfisch	13,00
Insalata Principessa <sup>F01, F15, F19, 12</sup> grüner Salat, Gurken Tomaten, Artischocken, frische Champignons, Oliven und Käse	14,00
Insalata alla Ciogiara <sup>F03, F19</sup> grüner Salat, Gurken, Tomaten, Schafskäse, gek. Schinken, Zwiebeln und Eier	14,00
Insalata Massaia <sup>F01, F03, F19</sup> grüner Salat, Gurken, Tomaten, Paprika, Mais, Artischocken, Eier und Käse	14,00
Insalata Italia <sup>F01, F04, F09, F19</sup> grüner Salat, Gurken, Tomaten, Käse, Eier, gek. Schinken, Thunfisch und Zwiebeln	15,50
Insalata Riviera <sup>F01, F04, F09, F19</sup> grüner Salat, Gurken, Tomaten, Möhren, Mais, Käse, Thunfisch und Zwiebeln	15,50
Insalata Provinciale <sup>F01, F02, F03, F19</sup> grüner Salat, Gurken, Tomaten, Käse, Zwiebeln, gek. Schinken, Eier und Krabben	15,50
Insalata allo Stivale <sup>F01, F02, F04, F09, F19</sup> grüner Salat, Gurken, Tomaten, Möhren, Käse, Artischocken, Zwiebeln, Thunfisch, Krabben und Broccoli	16,50

## Insalata all’ Italiana

Insalata di Rucola <sup>F01, F19</sup> mit Rucola, grünem Salat, Cherrytomaten, Croutons, Mozzarellina, Avocado und frischen Kräutern	13,00
Insalata di Rucola e Tacchino <sup>F01</sup> mit Rucola, grünem Salat, Cherrytomaten, Avocado, Croutons, Petersilie und gebratenen Putenbruststreifen	17,50
Insalata di Rucola e Salmone <sup>F01, F02, F04, F19</sup> mit Rucola, grünem Salat, Cherrytomaten, Croutons, Krabben, Mozzarellina und zarten Scheiben von Räucherlachs	17,50
Insalata di Rucola e Filetto <sup>F01, F03, F19</sup> mit Rucola, grünem Salat, Croutons, Cherrytomaten, Avocado, gegrillten Roastbeef und Grana Padano	17,50
Insalata Verde <sup>F01, F03, F19</sup> mit verschiedenen Blattsalaten, Croutons und Grana Padano	9,00
Insalata Caprese <sup>F19</sup> mit Tomatenscheiben, Büffel-Mozzarella und frischem Basilikum	14,00
Joghurt Dressing <sup>F01, F03, F19</sup> Haus Dressing <sup>F01, F03, F13</sup> Vinaigrette <sup>F13, F15</sup>	

Alle Salate gibt es auch als Vorspeise.



Pizza Margherita <sup>F01, F12, F19</sup> mit Tomatensoße und Käse	9,50	Pizza Quattro Stagione <sup>F01, F12, F13, F19, 13</sup> mit Tomatensoße, Käse, Salami, frischen Paprikaschoten, frischen Champignons und Artischocken	14,50
Pizza Napoli <sup>F01, F04, F12, F19</sup> mit Tomatensoße, Käse, Sardellen und Kapern	12,50	Pizza Calzone <sup>F01, F03, F09, F12, F13, F15, F19</sup> <sup>11 12 13</sup> gefüllte Pizza mit Tomatensoße, Käse, Eiern, gek. Schinken, frischen Paprika- schoten, Salami, Oliven, frischen Champignons, Thunfisch und Artischocken	15,50
Pizza Funghi <sup>F01, F12, F19</sup> mit Tomatensoße, Käse und frischen Champignons	12,50	Pizza Sofia <sup>F01, F12, F19, 11</sup> mit Tomatensoße, Käse, frischen Champignons, gek. Schinken und frischen Paprikaschoten	14,50
Pizza Salami <sup>F01, F12, F13, F19, 13</sup> mit Tomatensoße, Käse und Salami	12,50	Pizza Diavolo <sup>F01, F12, F15, F19, 12 13</sup> mit Tomatensoße, Käse, Salami, Zwiebeln, frischen Paprikaschoten, Oliven und Peperoni - scharf -	14,50
Pizza Prosciutto <sup>F01, F12, F19, 11</sup> mit Tomatensoße, Käse und gek. Schinken	12,50	Pizza Speciale <sup>F01, F02, F03, F04, F09, F12, F13, F15, F19</sup> <sup>11 12 13</sup> mit Tomatensoße, Käse, frischen Champignons, frischen Paprikaschoten, Salami, Thunfisch, Oliven, gek. Schinken, Krabben und Speigelei	15,50
Pizza Spinaci <sup>F01, F12, F19</sup> mit Tomatensoße, Käse, Knoblauch und Blattspinat	12,50	Pizza Verde <sup>F01, F19, 11</sup> mit Tomatensoße, Käse, gek. Schinken, Knoblauch, frischen Paprikaschoten, Broccoliröschen und Blattspinat	15,50
Pizza Pepone <sup>F01, F12, F13, F19, 13</sup> mit Tomatensoße, Käse und Pepperoniwurst	13,00	Pizza Frutti di Mare <sup>F01, F02, F04, F19</sup> mit Tomatensoße, Käse und Meeresfrüchten (auf Wunsch mit frischem Knoblauch)	15,50
Pizza Bolognese <sup>F01, F12, F19</sup> mit Fleischsoße, Käse und Hackfleisch	12,50	Pizza Scampi <sup>F01, F02, F19</sup> mit Tomatensoße, Käse und Krabben (auf Wunsch mit frischem Knoblauch)	15,50
Pizza Hawaii <sup>F01, F12, F13, 9</sup> mit Tomatensoße, Käse, Ananas und gek. Schinken	13,00		
Pizza Tonno Cipolla <sup>F01, F04, F09, F19</sup> mit Tomatensoße, Käse, Thunfisch und Zwiebeln	15,00		
Pizza Trio <sup>F01, F12, F13, F19, 11 13</sup> mit Tomatensoße, Käse, gek. Schinken, Salami und frischen Champignons	14,50		
Pizza Capricciosa <sup>F01, F12, F19, 11</sup> mit Tomatensoße, Käse, gek. Schinken, Artischocken und frischen Champignons	14,50		

Natürlich können Sie Ihre Pizza auch selbst zusammenstellen.  
Zusätzliche Beläge berechnen wir ab 1,00 €.

Pizza alla Tedesco <sup>F01, F03, F19</sup> mit Sauce Hollandaise, Brokkoli und Putenbruststreifen	16,50
Pizza Lo Stivale <sup>F01, F03, F09, F12, F13, F15, F19</sup> ...lassen Sie sich doch einfach überraschen!	16,50

### Extras

Ruccola	2,00	Gorgonzola <sup>F19</sup>	2,50
Ital. Schinken	3,00	Fetakäse <sup>F19</sup>	2,50
Lachs <sup>F04</sup>	3,00	Mozzarella <sup>F19</sup>	2,50
Krabben <sup>F02</sup>	3,00	Putenstreifen	4,90

Nach umwälzenden politischen Bewegungen wurde in Italien die Einfuhr von Tomaten aus Südafrika und die Herstellung von Mozzarella durch neu eingebürgerte Büffel möglich. Mit diesen neuen Zutaten wurde die Pizza, so wie wir sie bis heute kennen, geboren!

Das Gericht fand solchen Anklang auch am königlichen Hof, dass die neapolitanische Königin Margherita dem Pizzabäcker aus Freude über den Genuss persönlich schrieb.

Die bekannte Pizza Margherita ist seither nach Ihr benannt. Pizza „Regina Margherita“ ist bis heute ein Klassiker, der in keiner Karte fehlt.

Pizza Regina Margherita <sup>F01, F19</sup> mit Tomatenscheiben, Mozzarella und frischem Basilikum	12,50
Pizza alla Calabrese <sup>F01, F12, F13, F19, 13</sup> mit Tomatensugo, Mozzarella, Salami-Calabrese und Zwiebeln	15,00
Pizza tre Signori <sup>F01, F03, F19</sup> mit Tomatensugo, Mozzarella, Bresaola, Rucola und Grana Padano	16,50
Pizza al Crudo <sup>F01, F19</sup> mit Tomatensugo, Mozzarella, Parmaschinken und Grana Padano	15,00
Pizza Genovese <sup>F01, F11, F19</sup> mit Pestosoße, Kartoffelscheiben, Mozzarella und frischem Basilikum	15,50
Pizza Quattro Formaggi <sup>F01, F19</sup> mit Käse, Mozzarella, Gorgonzola und Taleggio	15,00

Pizza Zola e Pere <sup>F01, F19</sup> mit mildem Gorgonzola und Birnenhälften <sup>3</sup>	15,00
Pizza Mare e Monti <sup>F01, F02, F04, F19</sup> mit Tomatensugo, Mozzarella, Broccoli, geräuchertem Lachs und kleinen Gamberetti	16,50
Pizza Salmone <sup>F01, F04, F19</sup> mit geräuchertem Lachs, Sahne, Mozzarella und Zucchini	16,50
Pizza Vegetale <sup>F01, F19</sup> mit Tomatensugo, Mozzarella und bunter Gemüsemischung	14,00
Calzone alla Fantozzi <sup>F01, F12, F13, F19</sup> gefüllte Pizza mit Mozzarella, Schinken, frischen Paprikaschoten und Salami dazu Salatbeilage	15,50



Einfach lecker und macht Spaß! Die italienische Pastaküche steht für Genuss, Freude und Vielfalt für alle Sinne. Ein Zauber aus leckeren Gerüchen, Farben und Formen und beglückenden Gaumenfreuden.

Wählen Sie Ihre Pasta unter den bekannten Klassikern, beliebten Variationen oder regionalen Spezialitäten!

Spaghetti Napoli <sup>F01, F12</sup> mit frischer, hausgemachter Tomatensoße	13,00	Rigatoni della Casa <sup>F01, F12, F19, ①</sup> mit Erbsen, Schinkenstreifen und einem Schuss Sahne in leckerer Fleischsoße	15,00
Spaghetti Bolognese <sup>F01, F12</sup> mit frischer, hausgemachter Fleischsoße	14,00	Rigatoni al Formaggio <sup>F01, F19</sup> in cremiger Käsesoße	15,50
Spaghetti Aglio e Olio <sup>F01</sup> mit Knoblauch, Peperoncini und Petersilie in Olivenöl geschwenkt - scharf -	14,00	Tagliatelle al Salmone <sup>F01, F04, F19</sup> mit zartem Lachsfilet in Sahnesoße	16,90
Spaghetti Matrigiana <sup>F01</sup> mit herzhaftem Speck und Zwiebeln in frischer Tomatensoße	14,50	Tortellini alla Panna <sup>F01, F19, ①</sup> mit Schinkenstreifen in Sahnesoße	14,50
Spaghetti alla Carbonara <sup>F01, F03, F19</sup> mit Speck, Zwiebeln, Ei und Grana Padano	14,50	Tortellini della Casa <sup>F01, F12, F19, ①</sup> mit Erbsen, Schinkenstreifen und einem Schuss Sahne in leckerer Fleischsoße	15,00
Spaghetti al Pomodoro e Mozzarella <sup>F01, F19</sup> in frischer Tomatensoße mit Mozzarella und Basilikum	14,50	Tortellini al Gorgonzola <sup>F01, F19</sup> in sahniger Gorgonzolacreme	15,50
Spaghetti Dracula <sup>F01, F04, F12, F15, F19, ②</sup> mit Sardellen, Kapern, Oliven und Paprikaschoten in frischer Tomatensoße - scharf -	14,50	Tortellini ai Funghi <sup>F01, F19, ①</sup> mit Champignons und Schinken in Sahnesoße	15,50
Spaghetti Doria <sup>F01, F02, F19</sup> mit Krabben, Knoblauch und Kräutern in feiner Sahnesoße	15,90	Penne alla Calabrese <sup>F01, F12, F13, F19,</sup> in pikanter Fleischsoße mit kleinen Pfifferlingen und original Salami aus Calabrien	16,90
Rigatoni Bolognese <sup>F01, F12</sup> in frischer, hausgemachter Fleischsoße	14,00		

La Striva

Genießen Sie den Einfallsreichtum und die Vielfalt der italienischen Küche. Hier haben wir für Sie eine ganz besondere Auswahl aus dem unerschöpflichen Variantenreichtum der italienischen „nudeligen Gerichte“ getroffen.

Die typisch regionalen Gerichte werden Sie zum Liebhaber der italienischen Küche machen!!!

Spaghetti al Pesto <sup>F01, F05, F11, F19</sup> mit gerösteten Pinienkernen, frischem Basilikum, Knoblauch, Olivenöl und Parmiggiano	16,50	Spaghetti Vongole <sup>F01, F15, F18</sup> mit Venusmuscheln, Zwiebeln, Knoblauch, Peperoncini, Petersilie und Weißwein in Olivenöl geschwenkt	18,50
Tagliatelle Paglia e Fieno <sup>F01, F12, F19</sup> grüne und gelbe Bandnudeln mit Streifen vom Roastbeef, frischen Champignons und einem Schuss Sahne in leckerer Fleischsoße	17,90	Penne all' Arrabiata <sup>F01, F12, F19, 13</sup> mit herzhaftem Speck, Zwiebeln, Tomaten und scharfen Peperoncini, bestreut mit Grana Padano	16,90
Spaghetti alla Muala <sup>F01, F12, F19</sup> mit grünen Pfefferkörnern, frischen Champignons und Mozzarella in pikanter, frischer Fleischsoße	16,90	Rigatoni con Zucchini <sup>F01, F12, F19</sup> mit Zucchinischeiben, Cherrytomaten, Mozzarella und frischem Basilikum in Olivenöl geschwenkt	16,90
Linguine del Fattore <sup>F01, F02, F04, F09, F19</sup> Bandnudeln mit zartem Lachsfilet, Krabben und Thunfisch in feiner Tomatensahnesoße	17,90	Tortellini Broccoli <sup>F01, F19</sup> mit Broccoliröschen in feiner Sahnesoße	15,00
Farfalle con Rucola e Filetto <sup>F01, F12</sup> mit Cherrytomaten, Peperoncini und Knoblauch in Olivenöl geschwenkt, mit Streifen vom Roastbeef und zarten Rucolablättchen	17,90	Linguine Pomodoro <sup>F01, F05, F12, F19</sup> mit Cherrytomaten, Basilikum, Zwiebeln und Pinienkernen	16,50
		Spaghetti di Mare <sup>F01, F02, F04</sup> mit gemischten Meeresfrüchten, Cherrytomaten und Knoblauch, in Olivenöl geschwenkt	17,50



Der Kellner kommt, das Essen ist da, Nudeln und Soße ein köstliches Paar.  
Gerüche und Lachen, das Herz es erweckt, am Ende ist Liebe und Glück gemacht.  
Ein italienisches Essen ist Freude für Herz, Gemeinschaft verbindet, der Italiener der lehrt's.  
Mit Wein und Musik kommt Freude ins Blut bis abends spät; wir gehen glücklich zur Ruh.

### Pasta al Forno

Wahlweise mit Spaghetti - Tagliatelle - Rigatoni oder Tortellini <sup>F01, F12, F19</sup>	14,50
Combinazione <sup>F01, F12, F19</sup>	15,00
Lasagne <sup>F01, F03, F12, F19, ①</sup>	14,50
Cannelloni <sup>F01, F12, F19</sup>	14,50
Tricolore <sup>F01, F03, F12, F19</sup> mit Lasagne, Cannelloni und Tortellini	15,00
<i>...alle oben genannten Gerichte werden mit Fleischsoße, Sahne und Käse überbacken.</i>	
Cannelloni Ricotta e Spinaci <sup>F01, F19</sup> gefüllt mit Spinat und Frischkäse	15,90
Penne <sup>F01, F19, ①</sup> mit Broccoliröschen und Schinken mit Mozzarella überbacken	16,90
Spaghetti Spinaci <sup>F01, F19, ②</sup> mit herzhaftem Speck, Blattspinat, Ricotta und Sahne, mit Mozzarella überbacken	16,90

Pasta Fantasia <sup>F01, F12, F19</sup> verschiedene Nudelsorten mit frischen Paprikaschoten, Auberginen, Zucchini und mit Mozzarella überbacken	16,90
---	-------

### Vollkorn-Spaghetti

Vollkorn-Spaghetti al Pino <sup>F01, F02, F12, F19</sup> mit frischen Champignons, Krabben und Zucchini in leichter Sahne-Tomatensoße	16,90
Vollkorn-Spaghetti alle Verdure <sup>F01</sup> mit Cherrytomaten, Zwiebeln, Paprikaschoten, Oliven und Schafskäse, in leichter Weinsoße	17,50
Vollkorn-Spaghetti Aglio e Olio <sup>F01</sup> mit Knoblauch, Peperoncini und Petersilie in Olivenöl geschwenkt - scharf -	14,50





## Pesce

... aus dem Netz und von der Angel

Calamari alla Romana <sup>F01, F03, F04, F09, F12, F13</sup> panierte Tintenfischringe mit Remouladen-Dip und grünem Salat	17,50
Salmone alla Crema <sup>F04, F19</sup> zartes Lachsfilet auf Dill-Sahnesoße, dazu Butterkartoffeln und grüner Salat	25,50
Filetto di Sogliola alla Crema <sup>F04, F15, F19, ②</sup> zarte Schollenfilets auf feiner Kräutersahne mit Cherrytomaten und Oliven, dazu kleine Kartoffeln und grüner Salat	19,50
Calamari alla Livornese <sup>F04, F12</sup> Tintenfischringe mit Kapern, Basilikum und Knoblauch in hausgemachter Tomatensoße, dazu grüner Salat	17,50
Gamberoni alla Griglia <sup>F01, F02</sup> gegrillte Riesenkrabben mit frischem Knoblauch, dazu Pizzabrot und grüner Salat	29,90

## Bambini

... für unsere kleinen Gäste

Kinder Spaghetti Bolognese <sup>F01, F12</sup>	8,00
Kinder Schweineschnitzel <sup>F01, F03, F09, F12, F13</sup> mit Broccoli und Pommes Frites <sup>F14, F17, F19</sup>	12,00
Kinder Pizza <sup>F01, F12</sup> mit einem Belag nach Wunsch	ab 7,50
Kinder Tortellini <sup>F01, F19, ①</sup> mit Schinken in Sahnesoße	8,00
Kinder Lasagne <sup>F01, F03, F19</sup>	9,00

La Grivale

Weil die Geschmäcker bekanntlich und „Gott sei Dank“ verschiedenen sind, möchten wir Ihnen für die Hauptgerichte die Auswahl der Beilagen selbst überlassen.

Bitte komplettieren Sie Ihre Mahlzeit mit Beilagen aus unserer vielfältigen Beilagenauswahl.

## Carne di Maiale

### vom Schwein

Schweineschnitzel <sup>F01, F03, F09, F12, F13, F14, F17, F19</sup> „Wiener Art“	11,00
Schweineschnitzel <sup>F01, F03, F09, F12, F13, F14, F17, F19</sup> „Budapester Art“ mit frischen Paprikaschoten und Zwiebeln	14,00
Schweineschnitzel <sup>F01, F03, F09, F12, F13, F14, F17, F19</sup> „Jäger Art“	14,00
Rahmschnitzel <sup>F01, F03, F09, F12, F13, F14, F17, F19</sup> mit frischen Champignons	14,00
Filetto di Maiale alla Crema di Funghi <sup>F19</sup> zartes Schweinefilet mit frischen Champignons in Sahnesoße	18,50

## Carne di Tacchino

### von der Pute

Tacchino Salvia e Burro <sup>F19</sup> gebratene Putenbrust an Salbeibutter	15,00
Tacchino alla Crema di Funghi <sup>F19</sup> gebratene Putenbrust mit frischen Champignons an Sahnesoße	17,00

## Carne di Manzo

### vom Rind

Bistecca Natura <sup>F19</sup> gegrilltes Rumpsteak mit Kräuterbutter	25,00
Bistecca Cipolla gegrilltes Rumpsteak mit Zwiebeln	25,00
Bistecca Boscaiola <sup>F19</sup> gegrilltes Rumpsteak mit frischen Champignons in Sahnesoße	28,00
Bistecca Pizzaiola <sup>F12, F15, 12</sup> gegrilltes Rumpsteak mit Oliven und Kapern in pikanter Tomatensoße	28,00
Bistecca al Gorgonzola <sup>F19</sup> gegrilltes Rumpsteak an Gorgonzolacreme	28,00
Bistecca al Pepe Verde <sup>F19</sup> gegrilltes Rumpsteak an grüner Pfeffersoße	28,00
Filetto alla Griglia <sup>F19</sup> gegrilltes Rinderfilet mit Kräuterbutter	29,00
Filetto con Caponata <sup>F12</sup> zartes Rinderfilet mit geschmorten Tomaten, Zucchini und Paprikaschoten	29,90
Filetto al Pepe Verde <sup>F19</sup> gegrilltes Rinderfilet an grüner Pfeffersoße	29,90
Filetto ai Funghi <sup>F19</sup> gegrilltes Rinderfilet mit kleinen Pfifferlingen in Sahnesoße	29,90



## Carne di Vitello

### vom Kalb

Saltimbocca alla Romana <sup>F15</sup> Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Salbeiblättern, auf leichter Weißweinsauce	23,50
Piccata alla Milanese <sup>F01, F03, F09, F12, F13, F14, F17, F19</sup> Kalbsmedaillons paniert mit Ei, Semmel- bröseln und Parmesan, angerichtet mit Spaghetti und hausgemachter Tomatensoße	26,00

Manchmal muss man  
Danke sagen,  
nicht erst morgen ...  
heute!



Tiramisu ist eine venezianische Süßspeise, welcher eine  
liebeszaubernde Kraft nachgesagt wird.

Die Süße rundet das Mahl und alle offenen Bedürfnisse ab und die hochwertigen Zutaten  
und Öle aus Kakao und Kaffee wecken Körper und Geist wieder auf.

Die Kurtisanen wussten, wie soll das in einer Stadt wie Venedig anders sein, dass Tiramisu  
noch mehr aufweckt und so wird dieser Speise ein Liebeszauber nachgesagt.

Portion Pommes Frites	4,00
Portion Steakhouse Pommes	4,50
Portion Krokette	4,00
Portion Butterkartoffeln	4,00
Portion Kartoffel Wedges	4,50
Portion Kartoffel Twisters	4,50
Folienkartoffel mit Crème fraîche <sup>F01, F19</sup>	5,50
Portion Tagesgemüse	4,50
Portion Broccoli	4,50
Portion Kräuterbutter <sup>F19</sup>	4,50
Beilagensalat	4,00

## Dolce

### Nachtisch allererste Sahne

Zabaione <sup>F03, F15</sup> warm aufgeschlagene Süßspeise	9,50
Mousse au Chocolat <sup>F19</sup>	8,00
Birne Helene <sup>F19</sup> Vanilleeis mit Birnenhälften und warmer Schokosauce	8,00
Warmer Beerencocktail <sup>F19</sup> an Vanilleeis	9,00
Panna Cotta <sup>F19</sup> mit Caramelsoße	6,50
Hausgemachtes Tiramisu <sup>F01, F03, F09, F11</sup>	8,50

## Biere vom Fass

Bitburger	0,30 l	3,40
Gaffel Kölsch	0,30 l	3,40
Bitburger Alkoholfrei	0,30 l	3,40
Köstritzer Schwarzbier	0,30 l	3,40
Benediktiner Weissbier	0,50 l	5,50
Benediktiner Weissbier	0,30 l	3,50

## Flaschenbiere

Gaffel Fassbrause	0,33 l	3,40
Gaffel Malzbier	0,33 l	3,40
Benediktiner alkoholfrei	0,33 l	3,50
Benediktiner alkoholfrei	0,50 l	5,50

## Alkoholfreie Getränke

afri-Cola <sup>1 2</sup>	0,20 l	3,00
afri-Cola o. Zucker <sup>1 2 3 4 5 6</sup>	0,20 l	3,00
Bluna Orange <sup>4 7</sup>	0,20 l	3,00
Bluna Zitrone <sup>4</sup>	0,20 l	3,00
Bluna Mix <sup>1 2 4</sup>	0,20 l	3,00
Tonic Water <sup>10</sup>	0,20 l	3,20
Bitter Lemmon <sup>10</sup>	0,20 l	3,20
Apfelsaft-Schorle	0,25 l	3,00
Saft nach Wahl	0,20 l	3,20
Apfel-, Orangen-, Johannesbeer-, Traubensaft rot		

## Wasser

	<b>0,25l</b>	<b>0,75l</b>
St. Pellegrino		7,50
Gerolsteiner Medium	2,90	7,20
Gerolsteiner Naturell	2,90	7,20
Gerolsteiner Sprudel	2,90	7,20

## illy Café

Tasse Café <sup>1</sup>	3,00
Espresso <sup>1</sup>	3,00
Doppelter Espresso <sup>1</sup>	4,50
Espresso Macchiato <sup>1 F19</sup>	3,20
Cappuccino Italiano <sup>1 F19</sup>	3,90
Cappuccino Amaretto <sup>1 F19</sup>	4,70
Latte Macchiato <sup>1 F19</sup>	4,20
Kännchen Tee	4,50

## Digistif

Amaro di Averna	2cl	3,50
Ramazotti	2cl	3,50
Fernet Menta Prodotto d'Italia	2cl	3,50
Fernet Branca	2cl	3,50
Malteser	2cl	3,50
Grappa	2cl	3,50
Grappa Vecchia di Prosecco		
Andrea Di Ponte	2cl	4,90
Williams Christ Birne	2cl	3,50
REMY Martin V.S.O.P. <sup>2</sup>	2cl	4,90
Sambuca di Anice Stellato	2cl	3,50
Limoni di Sicilia	2cl	3,50
Amaretto <sup>2</sup>	2cl	3,50
ASBACH Uralt	2cl	3,50
Vecchia Romagna	2cl	4,50

## Offener Italienischer Rotwein

	<b>0,2 l</b>	<b>0,5 l</b>
Chianti, trocken <sup>F15</sup>	6,80	16,00
Lambrusco, mild <sup>F15</sup>	6,80	16,00
Barbera, trocken <sup>F15</sup>	6,80	16,00
Valpolicella, trocken <sup>F15</sup>	6,80	16,00
Montepulciano <sup>F15</sup>	6,80	16,00
Rosè, halbtrocken <sup>F15</sup>	6,80	16,00
Hauswein, rot <sup>F15</sup>	6,80	16,00

## Offener Italienischer Weisswein

	<b>0,2 l</b>	<b>0,5 l</b>
Frascati, trocken <sup>F15</sup>	6,80	16,00
Lambrusco Bianco <sup>F15</sup>	6,80	16,00
Soave, trocken <sup>F15</sup>	6,80	16,00
Pinot Grigio, halbtrocken <sup>F15</sup>	6,80	16,00
Hauswein, weiß <sup>F15</sup>	6,80	16,00

Alle Preise verstehen sich incl. Bedienung und MwSt.

- |  |  |
|--|--|
| <sup>1</sup> koffeinhaltig   | <sup>6</sup> Brennwert 100 ml=1,1KJ (=0,26 Kcal) |
| <sup>2</sup> mit Farbstoff   | <sup>7</sup> mit Süsstoff Caclamat Aspartam      |
| <sup>3</sup> mit künstlichen Süsstoffen<br>(enthält Phenylalanin) und<br>Sacchanin Cyclamat Acesulfan<br>und Aspartam (Phenylalanin) | <sup>10</sup> gefärbt mit Beta-Carotin           |
| <sup>4</sup> mit Konservierungsstoff<br>Benzoesäure  | <sup>11</sup> chininhaltig                       |
|  | <sup>12</sup> mit Antioxidationsmittel           |
|  | <sup>13</sup> geschwärzt                         |
|  | <sup>15</sup> mit Phosphat                       |

# La Stivale



## Allergeninformationen:

F01	Glutenhaltiges Getreide und glutenhaltige Getriedeerzeugnisse	F12	Sellerie und Sellerieerzeugnisse
F02	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	F13	Senf und Senferzeugnisse
F03	Eier und Eierzeugnisse	F14	Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
F04	Fisch und Fischerzeugnisse	F15	Schwefeldioxid und Sulfite
F05	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	F17	Lupine und Lupinenerzeugnisse
F09	Soja und Sojaerzeugnisse	F18	Weichtiere und Weichtiererzeugnisse
F11	Schalenfrüchte und Nebenerzeugnisse	F19	Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Laktose)

Trotz größtmöglicher Sorgfalt bei der handwerklichen Herstellung unserer Produkte können Spuren von allergenen Zutaten in all unseren Produkten nicht ausgeschlossen werden.

