




Della  
**PORTA**  
Italian Restaurant

# O'MENU



Unser Küchenchef ist ein Junge aus Neapel und kocht mit der Leidenschaft seiner Heimat.

Sein Ziel ist es, ein Stück Italien nach Deutschland zu bringen – mit Pasta, echter neapolitanischer Pizza, Fleisch- und Fischgerichten sowie Desserts. Wir bereiten alles frisch vor Ort zu und legen dabei größten Wert auf die Qualität der verwendeten Produkte sowie auf traditionelle Handwerk.

**Benvenuti e buon appetito!**

**Ihr Della Porta Team**

# Antipasti - Vorspeise

## 1. *Bruschetta "La Tradizione"* <sup>(A,G)</sup> **7.90**

frische Kirschtomaten in Knoblauch mariniert auf geröstetem Brot mit Olivenöl und Basilikum

Auf Wunsch: mit extra Burrata +5.50  
mit extra Büffelmozzarella +5.00

## 2. *"Tutto per Tutti" / "Alles für alle"* <sup>(A,G,D)</sup>

gemischte Antipasto von italienischen Wurst-, und Käsesorten, mit Gemüse; Pizzabrot dazu

Für 1 Person: 15.90  
Für 2 Personen: 25.90

## 3. *La Caprese* <sup>(A,G)</sup> **14.00**

Ausgewählte Tomaten und Büffelmozzarella D.O.P., serviert mit frischem Basilikum, Brotwürfeln, kaltgepresstem extra nativem Olivenöl und Tomatenessig

## 4. *Flammkuchen Napoletano* <sup>(A,G)</sup> **14.90**

Knuspriger italienischer Pizzateig, belegt mit milder Crème fraîche, Schnittlauch und herzhaftem Speck - eine köstliche Verbindung aus elsässischer Tradition und italienischer Backkunst

# Insalate - Salate

## 5. *Oro Proteico* <sup>(A,G)</sup> **15.90**

FrISChe Blattsalate mit zartem Hähnchen, Datteln, Tomaten, Parmesan D.O.P. und Erdnüssen, verfeinert mit Honig-Senf-Dressing

## 6. *Rucola e Gambero* <sup>(G,C,L)</sup> **17.50**

Knackiger Rucola, mariniert in Granatapfel-Essig, kombiniert mit Kirschtomaten, Kirscherbsen, Garnelen und Avocado. Abgerundet mit knusprigen Croutons.

Auf Wunsch: mit extra Burrata +5.50

# Pasta – Nudelgerichte

**7. Aglio Olio e Peperoncino** <sup>(A)</sup>  **12.00**

Spaghetti mit frischem Knoblauch, scharfe Peperoni und Kirschtomaten in Olivenöl

**8. O'Scarpariello** <sup>(A)</sup>  **12.50**

Spaghetti mit Datteltomatenragout, Basilikum, Knoblauch und geriebener Parmesan

**9. La Carbonara** <sup>(A,C,G)</sup> **14.90**

Mezze maniche mit frischen Eier, Parmesan, Pecorino und Guanciale (Schweinebacken Speck)

**10. Ragù Napoletano** <sup>(A,C,L)</sup> **14.50**

Hausgemachte frische Pasta mit langsam geschmortem neapolitanischem Ragù aus Rindfleisch, Schweinefleischstücken und Salsiccia in aromatischer Tomatensauce.

**11. Lasagne di casa** <sup>(A,G,L)</sup> **14.90**

Nudelaufbau mit Fleischragout und Mozzarella überbacken nach Neapolitanischer Art

**12. La Cremosa Partenopea** <sup>(A,G,L)</sup>  **14.90**

Ein traditionelles neapolitanisches Gericht; gemischte Nudeln in einer Kartoffelcreme, verfeinert mit geschmolzenen, geräuchertem Mozzarella. Ein herzhafter Klassiker, der Wärme und Geschmack in jedem Bissen vereint.

**Auf Wunsch: mit extra Salsiccia +4.50**

**13. Farfalle Nordica** <sup>(A,D,G)</sup> **16.90**


Farfalle mit gebratenem Lachswürfel in einer cremigen Sahnesauce

**14. Zucchine e Gamberetti** <sup>(A,B,G)</sup> **18.50**

Hausgemachte frische Pasta mit Garnelen, Zucchini und frischen Kirschtomaten in einer cremigen Sahnesauce.

**15. Pasta del Sud** <sup>(A,G)</sup>  **15.50**

Mafaldine mit Ricotta, knusprig gebratenen Auberginen und fruchtiger Kirschtomatensauce

**16. Pasta Campagnola** <sup>(A,G)</sup>  **14.90**

Ditalini in grünen Erbsencreme mit frischem Ei und Parmesan D.O.P

**Auf Wunsch: mit extra Guanciale (Schweinebackenspeck) +3.50**

## Secondi di Carne – Fleischgerichte

**17. Pollo al Limone** <sup>(A,C,G)</sup> **19.90**

Saftiges Hähnchenbrustfilet in aromatischer Zitronensauce, begleitet von frisch zubereiteten Tagliatelle.

**18. Saltimbocca alla Romana** <sup>(A,G)</sup> **23.90**

Kalbschnitzel, belegt mit Parma-Schinken und frischem Salbei, in Butter gebraten und mit einem Hauch von Weißwein abgelöscht; Dazu Rosmarinkartoffeln

# Secondi di Pesce – Fischgerichte

## 19. Omega 3 <sup>(M)</sup>

24.50

Gebratenes Lachsfilet serviert mit einer Auswahl an saisonalem Grillgemüse. Dazu ein Salat aus Babyspinat, Kirschtomaten, Fenchel und fruchtigen Orangenscheiben, abgerundet mit einem hausgemachten Honig-Senf-Dressing

## 20. Zander Mediterraneo Croccante <sup>(A,C)</sup>

25.50

Zartes Zanderfilet in einer knusprigen Cornflakes-Hülle, begleitet von saisonalem Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln

## Pizza

## 21. Pizza del Marinaio <sup>(A)</sup>



10.90

San Marzano Tomaten, Oregano, frische Knoblauch, Olivenöl, Basilikum

Auf Wunsch: mit extra Burrata +5.50

## 22. La Cosacca <sup>(A,G)</sup>



11.90

San Marzano Tomaten, 24 Monaten gereifter Parmigiano Reggiano, Pecorino, Olivenöl, Basilikum

## 23. Margherita di Savoia <sup>(A,G)</sup>



12.90

San Marzano Tomaten, Mozzarella Fior di Latte di Agerola, Olivenöl, Basilikum

## 24. La Bufalina <sup>(A,G)</sup>



15.50

San Marzano Tomaten, Büffelmozzarella aus Kampanien, Olivenöl, Basilikum

## 25. Salami Napoletano <sup>(A,G)</sup>

13.90

San Marzano Tomaten, Mozzarella Fior di Latte di Agerola, Salame Napoletano, Basilikum

## 26. Prosciutto e Funghi <sup>(A,G)</sup>

14.50

San Marzano Tomaten, Mozzarella Fior di Latte di Agerola, Kochschinken, Ofenchampignons, Basilikum

## 27. La Vesuvio <sup>(A,G)</sup>

15.00

San Marzano Tomaten, Mozzarella Fior di Latte di Agerola, scharfe Salami, Nduja-Creme, gebratene rote Zwiebeln, Oregano, Basilikum

## 28. Capricciosa <sup>(A,G)</sup>

15.90

San Marzano Tomaten, Mozzarella Fior di Latte di Agerola, Salame Napoletano, Kochschinken, Ofenchampignons, Artischocken, Kalamata Oliven, Basilikum


## 29. Crudo di Parma <sup>(A,G)</sup>

16.90

San Marzano Tomaten, Mozzarella Fior di Latte di Agerola, Parma Schinken D.O.P, Rucola, Kirschtomaten, 24 Monaten gereifter Parmigiano Reggiano

**30. O'anna Adelina** <sup>(A,D,G)</sup>**14.90**

San Marzano Tomaten, Mozzarella Fior di Latte di Agerola, gebratene rote Zwiebeln, in Olivenöl eingelegte Thunfisch, Kalamata-Oliven, Basilikum

**31. La Vegetaria** (weiße Pizza) <sup>(A,G)</sup> **14.50**


Mozzarella Fior di Latte di Agerola, frische Gemüse der Saison, Basilikum

**32. Don Giovanni** <sup>(A,G)</sup>**16.50**


San Marzano Tomaten, Mozzarella Fior di Latte di Agerola, Salsiccia (*Fenchel-Wurst*), Auberginenwürfel, Kirschtomaten, 24 Monaten gereifter Parmigiano Reggiano

**33. Bonta Rustica** <sup>(A,G)</sup>**16.50**

San Marzano Tomaten, Mozzarella Fior di Latte di Agerola, Salsiccia (*Fenchel-Wurst*), Paprika, gebratene rote Zwiebeln

**34. 4 Formaggi** (weiße Pizza) <sup>(A,G)</sup> **16.50**

Mozzarella Fior di Latte, Provola (*geräucherter Mozzarella*), 24-Monate gereifter Parmigiano Reggiano, Gorgonzola

**35. Capra e Fichi** (weiße Pizza) <sup>(A,G,H)</sup> **17.50**

Mozzarella Fior di Latte, frischer Babyspinat, Ziegenfrischkäse, getrocknete Feigen, geröstete Cashewnüsse

**36. Aurora Boreale** (weiße Pizza) <sup>(A,D,G)</sup>**17.90**

Mozzarella Fior di Latte di Agerola, geräucherter Lachs, frittierte Zucchini und Philadelphia-Frischkäse

**37. Sfumature di Nero** <sup>(A,G)</sup>**19.50**

Mozzarella Fior di Latte di Agerola, Trüffelcreme, Bresaola (*luftgetrocknetes Rindfleisch*), Burrata aus Apulien, Kirschtomaten, Ricotta-Käse

## Dessert

**38. Tiramisu'** <sup>(A,C,G)</sup>**7.90**

Italienisches Dessert aus aromatischem Espresso, luftigen Biskuits, Mascarponecreme und etwas Amaretto

**39. Panna Cotta** <sup>(E,G,H)</sup>**7.90**

Cremige Pudding mit Waldfrüchten **oder** Karamell und karamellisierten Mandeln

**40. Tartufo Bianco oder Nero** <sup>(G,H)</sup>**6.90**

Italienisches Eis-Dessert mit Vanille und Kakao **oder** Schokolade und Vanille

**41. Affogato****9.90**

Tartufo Bianco **oder** Nero mit heißem Espresso, vereint süße Cremigkeit und kräftigen Kafeegeschmack



## *Ubriacatevi*

Bisogna essere sempre ubriachi.  
Tutto sta in questo: è l'unico problema.  
Per non sentire l'orribile fardello del tempo  
bisogna che vi ubriacate senza tregua.

Ma di che?

Di vino, di poesia o di virtù,  
a piacere vostro,  
ma ubriacatevi

## *Betrinkt euch*

Man sollte immer betrunken sein.  
Alles ist darin: Das ist die einzige Frage.  
Um nicht die schreckliche Bürde der Zeit zu spüren  
solltet ihr euch unaufhörlich betrinken.

Aber womit?

Mit Wein, Poesie oder mit Tugend,  
ganz nach eurem Geschmack,  
aber betrinkt euch.

-Charles Baudelaire-

## Alkoholfreie Getränke

-Mineralwasser Morelli still / sprudel 0.25l	3.20
-Mineralwasser Morelli still / sprudel 0.75l	6.90
-Proviant BIO Orangenlimonade 0.33l	3.80
-Proviant BIO Zitronenlimonade 0.33l	3.80
-Proviant BIO Rhababerlimonade 0.33l	3.80
-Proviant Cola 0.33l	3.80
-Proviant Cola Zuckerfrei 0.33l	3.80
-Krombacher Spezi 0.33l	3.80
-Schweppes Bitter Lemon 0.2l	3.60
-Schweppes Ginger Ale 0.2l	3.60
-Schweppes Tonic Wasser 0.2l	3.60
-Richard's Sun Eistee Pfirsich / Zitrone 0.2l	4.00

## Saft / Saftschorlen

-Proviant BIO Apfelschorle 0.33l	3.90
-Vaihinger Kirschnektar 0.2l / 0.4l	3.50 / 4.50
-Vaihinger Apfelsaft 0.2l / 0.4l	3.50 / 4.50
-Vaihinger Bananensaft 0.2l / 0.4l	3.50 / 4.50
-Vaihinger Maracujanektar 0.2l / 0.4l	3.50 / 4.50
-Vaihinger Rhababersaft 0.2l / 0.4l	3.50 / 4.50
-Vaihinger Johannisbeersaft 0.2l / 0.4l	3.50 / 4.50

Alle unsere Säfte können auch als Schorlen bestellt werden

## Bier

-Krombacher Pils vom Faß <sup>(A)</sup> 0.3l / 0.5l	3.90 / 4.90
-Starnberger Helles vom Faß <sup>(A)</sup> 0.3l / 0.5l	3.90 / 4.90
-Starnberger Weissbier vom Faß <sup>(A)</sup> 0.3l / 0.5l	3.90 / 4.90
-Dunkles Kellerbier <sup>(A)</sup> 0.33l	4.10
-Krombacher Pils Alkoholfrei <sup>(A)</sup> 0.33l	4.10
-Krombacher Weizen Alkoholfrei <sup>(A)</sup> 0.5l	4.90
-Radler / Diesel <sup>(A)</sup> 0.3l / 0.5l	3.90 / 4.90

## Offene Weine

- **Hauswein Weiß**

**trocken** 0.2l/1l      **7.50 / 29.50**  
**lieblich** 0.2l/1l      **7.00 / 29.00**

- **Hauswein Rosé**

**trocken** 0.2l/1l      **7.50 / 29.50**

- **Hauswein Rot**

**trocken** 0.2l/1l      **7.50 / 29.50**  
**lieblich** 0.2l/1l      **7.00 / 29.00**

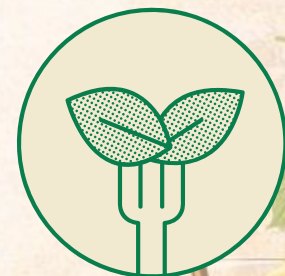
## Warme Getränke

<b>-Espresso</b>	<b>2.90</b>
<b>-Doppelter Espresso</b>	<b>4.10</b>
<b>-Tasse Kaffee</b>	<b>3.70</b>
<b>-Cappuccino</b>	<b>4.50</b>
<b>-Latte Macchiato</b>	<b>4.50</b>
<b>-Glas Tee</b>	<b>3.90</b>

---

### Allergene:

- A** = glutenhaltiges Getreide
- B** = Krebstiere- und -erzeugnisse
- C** = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D** = Fisch- und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine)
- E** = Erdnüsse und -erzeugnisse
- F** = Soja (-bohnen) und -erzeugnisse
- G** = Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
- H** = Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L** = Sellerie und -erzeugnisse
- M** = Senf- und Senferzeugnisse
- N** = Sesamsamen und -erzeugnisse
- O** = Schwefeldioxid und -erzeugnisse
- P** = Lupinen und daraus hergestellte Produkte
- R** = Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus hergestellte



**Vegetarisch**