

Luigi



Guten Appetit
Buon appetito

APERITIVI

Italian Rosé

(Prosecco, Rosenlimonade)

La vie en rose

(Lilletlikör, Rosenlimonade)

Campari

Soda oder Orange

Rosé Secco

Prosecco

Prosecco Hugo

mit Prosecco

Martini bianco

Aperol Spritz

ANTIPASTI

Carpaccio di manzo

Rindercarpaccio mit Rucola, gehobeltem Parmesan und Wachtel-Spiegelei

Tonno affumicati

Geräucherter Thunfisch mit Sellerie und Mango

Capesante al forno

Überbackene Jakobsmuscheln (3 Stück) mit Topinambur-Creme

Prosciutto crudo con melone

Prosciutto roh mit Melone, Rucolapesto und Grana Padano

Bruschetta e burratina

Klassische Bruschetta mit Frischkäse

Allergiker können sich über etwaige Allergene bei unserem geschulten Servierpersonal informieren

ZUPPE

Vellutata di pomodoro fresco e basilico

Hausgemachte Tomatensuppe mit frischem Basilikum

Zuppa di pesce alla Veneziana

Fischsuppe auf Venezianische Art

INSALATE

Insalata Luigi

Gemischter Salat nach Saison mit Schafskäse, gegrilltem Hühnerfleisch, Oliven, Rucola, gehobeltem Parmesan und Kräuter-Joghurt-Dressing

Insalata mista

Kleiner gemischter Salat

Insalata di salmone

Salat mit gegrilltem Lachs, Paprika, Tomaten und gerösteten Pinienkerne

RISOTTI

Risotto alla barbabietola

Rote Rüben-Risotto mit gebeiztem Lachs, gegrilltem Ziegenkäse, Wasabi und Kaviar

Risotto verdure

Safranrisotto mit Paprika und Zucchini

PASTA

Ravioli funghi porcini

Pilzravioli mit Spinat, Tomaten und Artischocken

Linguine alla busara

Linguine mit Garnelen und Burratina

Linguine di buffala

Linguine mit Büffelmozzarella, Tomaten, Oliven und Kapern

Calamarata frutti di mare

Calamarata mit Meeresfrüchten

CARNE

Filetto di manzo alla casa

Filetsteak mit Ofengemüse, Rosmarinkartoffeln
und hausgemachter Kräuterbutter

Stinco di agnello

Lammstelze mit cremiger Polenta und Gemüse

P E S C E

Tonno alla griglia

Thunfisch vom Grill mit Wasabi, Sojasauce, Salsa, Joghurt
und Paprika-Chutney

Calamari e mazzancolle alla griglia

Calamari und Garnelen vom Grill mit grünem Salat

Sogliola alla griglia

Seezunge vom Grill mit grünem Salat (*wird vom Personal filetiert*)

Salmone alla griglia

Lachsfilet vom Grill

Branzino alla griglia

Wolfsbarsch vom Grill

Grigliate di pesce

Fischplatte

1 Person | 2 Personen

Alle unsere gegrillten Fische werden mit Kartoffeln und Gemüse serviert

SELEZIONE SPECIALE

Gegrillter Fisch je nach Angebot - *ca. 1 kg und mehr*
pro 100 g

*Für die Zubereitung in der Salzkruste oder mediterran
verrechnen wir zusätzlich*

Für Beilagen wie Gemüse oder Kartoffeln verrechnen wir zusätzlich

Unsere Speisen werden ausschließlich mit frischen Produkten zubereitet

PIZZE

Margherita

Tomaten, Mozzarella, frischer Basilikum

Siciliana

Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Pfefferoni, Oliven, Oregano

Sorrento

Tomaten, Mozzarella, Beinschinken, Pilze

Salami

Tomaten, Mozzarella, Salami

Diavolo (scharf)

Tomaten, Mozzarella, pikante Salami, Zwiebel, Pfefferoni

Rusticana

Tomaten, Mozzarella, Speck, Zwiebel, Mais, Knoblauch, Ei

Tonno

Tomaten, Mozzarella, Zwiebel, Thunfisch

PIZZE

Verdure

Tomaten, Mozzarella, Zucchini, Melanzani, Paprika

Rucola

Tomaten, Mozzarella, Rucola, Cherrytomaten, Parmesan, Olivenöl

Buffala

Tomaten, Büffelmozzarella, frischer Basilikum, extra verginen Olivenöl

Toscana

Tomaten, Mozzarella, Prosciutto, Rucola, Cherrytomaten,
Parmesan, Olio di Oliva Evo

Luigi

Tomaten, Mozzarella, pikante Salami, Burrata, Oliven, Basilikum

Pizzabrot mit Knoblauch oder Focaccia (Weissbrot) al rosmarino

DOLCI

Tiramisu classico

Panna cotta

Mousse au chocolat



CAFFÈ - TÈ

Espresso

Espresso doppio

Espresso Macchiato

Espresso Macchiato grande

Cappuccino

Caffè Corretto

Tee

(Schwarz, Kamille, Früchte oder Pfefferminze)

ALKOHOLFREI

CocaCola

auch Light oder Zero

Almdudler, Fanta

Eistee Pfirsich, Zitrone

Apfelsaft, Pago oder *Orangensaft*

mit Wasser

mit Soda

Marille, Apfelsaft naturtrüb oder *Traube*

mit Wasser

mit Soda

Soda Zitrone oder *Soda Holunder*

Römerquelle

prickelnd oder still

San Pellegrino

Acqua Panna

DIGESTIVI

Grappa

Grappa Poli

La Grappa Barrique

Averna sour

Limoncello

B I R R A

BIER VOM FASS

Hirter Privat Pils

0,2l / 0,3l / 0,5l

ALKOHOLFREIES BIER

Clausthaler

Flasche 0,5l

R U M

Ron Zacapa Centenario 23J (Guatemala)

Diplomatico (Venezuela)

C O G N A C

Hennesy Fine

Courvoisier

WHISKY

Civas Regal (Schottland)

Jameson (Irland)

Lagavulin (Schottland)

Jack Daniels (USA)

COCKTAIL

Gin Tonic

mit Bombay

mit Beefeater

mit Hendricks

mit The London N1

mit Gin Mare

Cuba Libre

3jähriger Havanna

7jähriger Havanna

VINI BIANCHI

Friulano

Friuli

Pinot Grigio

Tenuta Visconte

Weißburgunder

Mann Bauer

Grüner Veltliner

Mann Bauer

Sauvignon Blanc

Strablegg-Leitner, Steiermark

VINI ROSSI

Montepulciano d`Abruzzo

Palio, Abruzzen, Italien

Primitivo di Manduria

Vigneto del Salento, Apulien, Italien

Zweigelt

Gager, Deutschkreutz, Mittelburgenland

Blaufränkisch

Paul Kerschbaum, Horitschon, Mittelburgenland