

PIAZZA NUOVA

ANTIPASTI

-  **FOCACCINA** 7.90
Focaccia mit Olivenöl, frischem Rosmarin und Knoblauch; dazu unsere hausgemachte Aioli
- CARPACCIO MANZO** 14.90
hauchdünnes Rindfleisch mit frischem Rucola, Grana Padano an Olivenöl und Balsamicocreme
- VITELLO TONNATO** 14.90
zarte Kalbsfleischscheiben bestrichen mit hausgemachter Thunfisch- Mayonnaise getoppt mit Kapern
-  **BURRATA POMODORO** 13.50
cremiger Mozzarellakäse, auf fein geschnittenem Tomatenbett, garniert mit Balsamicocreme
-  **BRUSCHETTA** 7.90
frisches Ofenbrot belegt mit saftigem Tomaten-Zwiebelsalat abgeschmeckt mit Knoblauch
- CARPACCIO SALMONE** 15.90
feine Räucherlachsscheiben, an hausgemachter Kräutermarinade
-  **MOZZARELLA IN CARROZZA** 15.90
mit saftigem Mozzarella gefülltem Weißbrot, paniert und auf Salatbett serviert
- ANTIPASTO MISTO** 18.90
gemischte italienische Vorspeisen bestehend aus Gemüse, Aufschnitt und Käse (auch nur vegetarisch)

INSALATE

- INSALATA POLLO** 17.90
mit gebratenen Hähnchenstreifen
- INSALATA SALMONE** 19.90
mit frisch gebratenem Lachsfilet
- INSALATA MANZO** 21.90
mit saftigen Rinderfiletmedallions, Avocado, Grana Padano, Babymozzarella und unserer hausgemachten Vinaigrette
- INSALATA GAMBAS** 18.90
mit gebratenen Gambas aus der Pfanne
- INSALATA PRIMAVERA** 18.90 
mit Avocado, Mango, italienischem Käse, Zuckerschoten, Walnüssen und eingelegten Zwiebeln
- CAESAR SALAD** 19.90 
Knackiger Romanasalat, frisches Hähnchenfilet, gehobelter Parmesan, Brotcroustons und unser hausgemachtes Caesardressing

Dressings nach Wahl: Essig-Öl, Joghurt oder Honig- Senf

PIAZZA NUOVA

FOCACCIA ROMANA

Rustikaler Brotteig: außen knackig und innen saftig!
Bestrichen mit frisch passierten Tomaten, getoppt mit Mozzarella und Parmesan.

 CAPRESE	mit Kirschtomaten, frischem Bio-Basilikum und Oregano	13.50
TONNO E CIPOLLA	mit Thunfisch ¹ und roten Zwiebeln	15.90
 VERDURE	mit eingelegtem, gegrilltem Marktgemüse	16.50
SALMONE	geräucherte Lachsfiletscheiben mit Frischkäse und Lauchzwiebeln (ohne Tomatensauce)	18.90
PROSCIUTTO CRUDO	mit gereiftem, italienischem Rohschinken ^{1,3} , frischem Rucola und Grana Padano	18.90
SALSICCIA	mit würziger, neapolitanischer Wurst und frischen Cherrytomaten	17.90
SALAME	mit feiner, italienischer Salami ^{1,3}	15.90
PROSCIUTTO FUNGHI	mit italienischem Kochschinken ^{1,3} und frischen Champignons	15.90
AL VITELLO	mit zart rosa-gegarten Kalbsfleischscheiben, bestrichen mit hausgemachter Thunfisch-Mayonnaise und getoppt mit Kapern	19.50
 ALLA BRUSCHETTA	mit unserem hausgemachtem Tomaten-Zwiebel-Salat, Knoblauch, frischem Rucola und Grana Padano	16.50

PIAZZA NUOVA

Mit viel Liebe und Leidenschaft stellen wir jeden Morgen unsere Pasta frisch in verschiedenen Formen und Geschmacksrichtungen her. Unser Rezept bewährt sich seit 1928 und findet seinen Ursprung bei Nonna Giovanna in Italien.

-  **TAGLIATELLE AL POMODORO** 16.90
hausgemachte Tomatensauce, saftige Burrata und Bio-Basilikum
-  **SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO** 13.90
Olivenöl, frischer Knoblauch und Chili
- RIGATONI BOLOGNESE** 15.90
hausgemachtes Rinderragout nach Bologneser Art
- SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA** 15.90
Sardellen, Oliven⁸ und Kapern in scharfer, würziger Tomatensauce
- SPAGHETTI CARBONARA** 16.90
würzig italienischer Guanciale^{1,3} Ei und Parmesan
- RIGATONI AMATRICIANA** 16,90
Würzig Italienischer Guanciale und Zwiebeln an einer leichten Tomatensauce
-  **FUSILLONI VERDURE** 16.90
feines Marktgemüse in Olivenöl und frischem Knoblauch gebraten an rotem Pesto
- GNOCCHI DELLA CASA** 18.90
gebratene Gnocchi gefüllt mit Rucola an mediterraner Sauce, dazu gebratener Speck^{1,3} und Burrata^{1,2}
- TAGLIATELLE SALMONE** 19.50
gebratenes Lachsfilet und Spinat, in Sahnesauce
- SPAGHETTI CACIO E PEPE** 17.90
italienischer Pecorinokäse, schwarzer Pfeffer und knusprig gebratener Guanciale
- SPAGHETTI VONGOLE** 18.90
frische Venusmuscheln und hausgemachtes Petersilienpesto
- SPAGHETTI GAMBAS** 19.90
frische Gambas in Olivenöl gebraten, mit frischem Knoblauch und Chili
-  **GNOCCHI AI FUNGHI** 16.50
gebratene Gnocchi gefüllt mit Rucola an Champignon-Rahmsauce

EXTRA PARMESAN + 1.00

PIAZZA NUOVA

SPAGHETTI POLPETTE 18.90

hausgemachte, original italienische Hackbällchen vom Rind in würziger Tomatensauce

RISOTTO LIMONE 19.90

Risotto mit gebratenen Gambas und Cherrytomaten an Zitronenpesto

RAVIOLI PROSCIUTTO PANNA 15.90

Ravioli gefüllt mit Spinat und Ricotta an Kochschinken-Sahnesauce

RAVIOLI BURRO E SALVIA 15.90

Ravioli gefüllt mit Spinat und Ricotta an Butter-Salbeisauce

RAVIOLI RUCOLA 16.90

Ravioli gefüllt mit Spinat und Ricotta mit frischem Rucola und Cherrytomaten an Olivenöl und Knoblauch

SPAGHETTI PESTO 17.90

Basilikumpesto bestehend aus nativem Olivenöl, Pinienkernen, frischem Basilikum und Parmesan

NEW

LASAGNA CLASSICA 17.90

Hausgemachte Lasagne mit regionalem Rinderhack, frischer Bechamelsauce und Parmesan

LASAGNA POLLO 18.90

Weisses Hähnchenragout, italienischer Käse, frische Bechamelsauce und Spinat

RIGATONI POLLO 18.90

gebratene Hähnchenstreifen und frische Champignons an Rahmsauce

FUSILLONI GORGONZOLA 18.90

würziger Gorgonzola, kross gebratener Guanciale und Walnüsse

NEW

EXTRA PARMESAN +1.00

Ciao Bambini

für unsere kleinen Gäste bieten wir all unsere Pasta und Focaccia Gerichte auch in klein an!

PIAZZA NUOVA

Unser Fleisch beziehen wir regional und verarbeiten es frisch.
Unser Fisch wird regelmäßig frisch aus Holland geliefert.

Zu jedem unserer Fleisch- und Fischgerichte servieren wir eine Beilage
Ihrer Wahl im Preis inklusive

BEILAGEN ZUR AUSWAHL:

bunter Salat der Saison / buntes Marktgemüse / Pommes Frites / Rosmarinkartoffeln

SCHWEINEFILET

zartes Filet vom Schwein an Martini Rosso und Pistaziengranulat

25.90

KALBSLEBER VENEZIANISCHER ART

zarte Leber vom Kalb mit gegarten Zwiebeln

24.90

HÄHNCHEN-SALTIMBOCCA

frisches Hähnchenbrustfilet mit Parmaschinken, verfeinert mit Bio-Salbei

25.90

KABELJAU ALLA PIZZAIOLA

Kabeljaufilet an mediterraner Tomatensauce mit Oliven, Kapern und frischem Knoblauch

25.90

DORADENFILET

Gebratenes Doradenfilet an mediterraner Sauce verfeinert mit italienischen Kräutern

27.90

ZANDERFILET

gebratenes Zanderfilet auf Gemüsebett

26.90

GAMBASPANNE

in italienischen Kräutern gebratene Gambas, mit Chili, Knoblauch und Cherrytomaten

19.90

EXTRAS

Möchten Sie Ihr Gericht mit einer Besonderheit Ihrer Wahl toppen?
Suchen Sie sich gerne hier etwas leckeres aus.
Wir bitten um Ihr Verständnis dafür, dass die Extras ausschließlich als
Toppings verkauft werden, nicht als einzelne Speisen.

HÄHNCHENFLEISCH	6.90
RINDFLEISCH	7.90
GAMBAS	7.90
BURRATA	6.90

DESSERTS

TIRAMISÚ in Espresso getränktes Löffelbisquit geschichtet in hausgemachter Mascarponecreme	6.90
PANNA COTTA aufgekochte Sahne, mit Bourbonvanille verfeinert und mit Gelee verfestigt. Wahlweise mit Caramelsauce, Schokoladensauce oder Mangopüree	6.90
TARTUFO AFFOGATO Weißer Zabaione-Trüffel in Espresso getränkt	7.90
TARTUFO AL BAILEYS Schokoladen - Zabaione Trüffel in Baileys getränkt	8.90

PIAZZA
NUOVA

Allergene und Inhaltsstoffe

(1) mit Konservierungsstoffen - (2) mit Farbstoffen - (3) mit Antioxidationsmittel - (4) mit Süßungsmittel Saccharin - (5) mit Süßungsmittel Cyclamat - (6) mit Süßungsmittel Aspartam, enthält phenylalalinquelle - (7) mit Süßungsmittel Acesulfam - (8) phosphathaltig - (9) geschwefelt - (10) chininhaltig - (11) koffeinhaltig - (12) mit Geschmacksverstärkern - (13) geschwärzt - (14) gewachst - (15) gentechnisch verändert - (16) alkoholhaltig

SOFTDRINKS

RHEINFELS GOURMET	2.30/2.80/
MINERALWASSER 0.2/0.3/0.7	5.50
SINALCO COLA 0.2/0.3 ^{2,12}	2.40/2.90
SINALCO COLA LIGHT 0.2/0.3 ^{2,12}	2.40/2.90
SINALCO COLA ZERO 0.2/0.3 ^{2,12}	2.40/2.90
SINALCO ORANGE 0.2/0.3	2.40/2.90
SINALCO ZITRONE 0.2/0.3	2.40/2.90
APFELSCHORLE 0.2/0.3	2.40/2.90
ORANGENSAFT 0.2	2.90
BITTER LEMON 0.2/0.3 ¹¹	2.40/2.90
MARACUJASCHORLE 0.33	3.90
RHABARBERSCHORLE 0.33	3.90
EISTEE ZITRONE/PFIRSICH	3.90

HEISSGETRÄNKE

ESPRESSO/DOPPIO	2.80/3.80
CAFFÈ CREMA/GRANDE	2.80/3.80
CAPPUCCINO/GRANDE	3.10/4.10
LATTE MACCHIATO	3.80
CAFFÈLATTE	3.50
HOT CHOCO/+SAHNE	3.20/3.70
CHOCOCINO/+SAHNE	3.80/4.40
TEE	3.30
schwarz, grün, Kamille, Frucht, Minze	
FRISCHE MINZE	3.80
TOPPINGS:	0.70
Caramel, Nuss, Schoko, Honig	
HAFERMILCH	0.80

AQUA BIOSCHORLEN

HOLUNDER MELISSE 0.5	6.90
HIMBEER ZITRONE 0.5	6.90
LIMETTE INGWER MINZE 0.5	6.90

UNSERE BIOSCHORLEN WERDEN MIT STILLEM WASSER GEMISCHT.
AUF NACHFRAGE GERNE AUCH MIT SPRUDELWASSER.

PIAZZA
NUOVA

APERITIVE

PROSECCO	5.50
APEROL SPRITZ/+MARACUJA	6.50
LIMONCELLO SPRITZ	7.50
HUGO	6.50
HIMBEERHUGO	6.50
CAMPARI SPRITZ	6.90
MARTINI BIANCO	4.50
GIN TONIC	6.50
LILLET WILDBERRY	6.90
SARTI ROSA SPRITZ	7.90

APERITIVE ^{0%} ALKOHOLFREI

PROSECCO	5.50
APEROL SPRITZ/+MARACUJA	6.50
HUGO	6.50
HIMBEERHUGO	6.50
CRODINO BIONDO	4.90

FLASCHENBIERE

DIEBELS ALT 0.33	3.50
KÖNIG PILSENER 0.33 ALKOHOLFREI	3.50
ERDINGER WEIZEN 0.33 /ALKOHOLFREI	3.50

FLASCHENWEINE

SCAIA	22.90
BREZZA	20.90
LUGANA	22.90
ROSÉ	23.90
PRIMITIVO	22.90

SPIRITUOSEN

RAMAZZOTTI	4cl	3.90
AVERNA	4cl	3.90
SAMBUCA	2cl	3.00
GRAPPA	2cl	4.50
MARSALA	2cl	3.00
BAILEYS AUF EIS	4cl	4.50
WHISKEY	4cl	4.90
WILLIAMS BIRNE	4cl	4.50
LIMONCELLO	4cl	4.00

BIERE VOM FASS

KÖNIG PILSENER 0.25/0.4	2.70/4.70
RADLER 0.25/0.4	2.70/4.70
ALSTERWASSER 0.25/0.4	2.70/4.70

WEISSWEINE

PINOT GRIGIO	5.50
CHARDONNAY	5.50
SCAIA	6.50
BREZZA	5.90
LUGANA	6.50
ROSÉ	6.50
WEINSCHORLE	5.20
RIESLING	5.90

ROTWEINE

LAMBRUSCO	5.50
PRIMITIVO	6.50
NERO D'AVOLA	5.90
MERLOT	5.90