

Mein Name ist Francesco Casalino,

im Alter von 11 Jahren begann meine Karriere als Koch. Ich durfte über viele begabte Schultern schauen. Meine Erfahrungen sammelte ich nicht nur in meiner Heimat bei Neapel, sondern auch auf Sardinien, in Kampanien und bei Pompeji, wo ich sechs Jahre Küchenchef im Costa Hotel am Fuße des Vesuvs war. Danach leitete ich gemeinsam mit meiner Frau Annalisa für acht Jahre die Küche des Restaurants Nostalgia di Napoli in Stuttgart. Im „La Stella“ wollen wir Ihnen unsere Leidenschaft zur italienischen Küche näherbringen und Sie kulinarisch auf höchstem Niveau verwöhnen.

„Komme als Gast und gehe als Freund!“

Ihr Gastgeber Francesco mit Team



Aperitivi – Aperitifs

Prosecco ¹³	6,00 €
Martini ¹³ Bianco/Rosso/Dry	5,00 €
Hugo ¹³	9,00 €
Ramazzotti Rosato Mio ¹⁷	9,00 €
Aperol Spritz ^{13, 17}	9,00 €
Veneziano ^{13, 17}	9,00 €
Aperstass	10,00 €
Limoncello Spritz ^{13, 17}	9,00 €
Bellini ^{13, 22}	8,00 €
Crodino Spritz	8,50 €
Negroni	10,00 €

Analcolici-Ohne Alkohol

Crodino ^{17, 22}	5,00 €
San Bitter	5,00 €
Campari Orange	8,00 €
Campari Soda	8,00 €
Mango Passion	8,00 €

Antipasti - Vorspeisen

Bruschetta Classica ^{1A}	8,50 €
geröstete Bratscheiben mit Tomatenwürfeln, Knoblauch, Olivenöl, Basilikum	
Parmigiana di Melanzane ⁷	14,50 €
Auberginen, Tomaten, Mozzarella und Basilikum	
Caprese ⁷	15,50 €
Mozzarella mit Tomaten, Basilikum und Olivenöl	
Vitello tonnato ^{3,4,19,21}	18,00 €
Kalbfleisch in Scheiben mit Thunfischcreme und Kapern	
Carpaccio di Manzo ⁷	18,00 €
Hauchdünne Rindfleischscheiben mariniert, mit Rucola und Parmesan	
Insalata di Mare ^{2,4}	20,00 €
Meeresfrüchtesalat	
Antipasto Fantasia ^{7,20,21}	18,50 €
Italienische Vorspeisenplatte	
Tris marinato	25,00 €
Anchovis, Schwertfisch und Lachs	



Zuppe - Suppe

Minestrone	9,00 €
Stracciatella alla Milanese	9,00 €
Mit Eier und Parmesan	
Zuppa Pomodoro	9,00 €
Tomatensuppe	

Insalate – Salate

Insalata Mista Piccola	5,50 €
Beilagen Salat	
Insalata Mista	8,00 €
Gemischter Salat	
Insalata Pomodoro, Tonno e Cipolla	14,00 €
Tomaten salat mit Zwiebeln und Thunfisch	
Insalata La Stella ^{3,7,20}	14,00 €
Salatplatte mit gegrilltem Gemüse, Ei, Mozzarella und Oliven	
Insalata di Rucola, Noci, Mele e Limone	9,00 €
Rucola Salat mit Nüsse, Äpfel und Zitrone	

Primi Piatti – Nudelgerichte

Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino ^{1A}	12,00 €
Mit Knoblauch, Olivenöl, scharf	
Spaghetti Carbonara ^{1A,3,7}	15,00 €
Mit Schweinebacke, Ei und Pecorino Romano	
Spaghetti al Parmigiano	15,00 €
Spaghetti al Parmigiano con Tartufo ^{1A,7}	20,50 €
Aus dem Parmesanlaib mit schwarzem Trüffel	
Penne all'Arrabbiata ^{1A}	12,50 €
In scharfer Tomatensauce, und Knoblauch	
Penne alla Deliziosa ^{1A,7}	15,50 €
Mit Gorgonzola, Parmaschinken und Knoblauch	
Ravioli al Burro e Salvia ^{1A,7}	15,50 €
Mit Butter und Salbei	
Tagliatelle con Verdure Miste ^{1A}	15,50 €
Mit frischem Gemüse der Saison	



Primi Piatti Di Mare

Pasta al Salmone e Spinaci ^{1A,4,7}	20,00 €
Mit frischem Lachs und Spinat in Tomaten-Sahnesauce	
Pasta Mare e Monti ^{1A,2,7}	20,00 €
Mit Garnelen, Steinpilzen in Cognac-Sahne-Sauce	
Linguine alla Marinara ^{1A,2,4,13}	20,00 €
Mit Meeresfrüchten, Kirschtomaten und Weißweinsauce	
Scialatielli all'Astice	28,00 €
Neapolitanisch, Bandnudeln mit Hummer	
Spaghetti alle Vongole	18,50 €
Mit Venusmuschel	
Spaghetti. Gamberetti e Funghi	18,50 €
Mit Makrele und Pilze	
Gnocchi con Vongole e Porcini	20,00 €
mit Venusmuscheln und Steinpilzen	

Secondi di Pesce

Seppia alla Griglia	29,00 €
Sepia vom Grill	
Salmone alla Griglia	28,00 €
Lachs Steak vom Grill	
Orata alla Griglia	30,00 €
Gegrillte Dorade	
Beilage Gemüse und Kartoffeln	
Orata al forno	35,00 €
Mit Pasta als Beilage	



Secondi di Carne

Filetto al Barolo

38,00 €

Rinderfilet mit Barolo-Wein

Scaloppina al Vino Bianco ¹³ Oppure al Limone

26,50 €

Kalbsschnitzel in Weißweinsauce oder Mit Zitronesauce

Saltimbocca alla Romana ¹³

28,00 €

Kalbsschnitzel mit Parmaschinken ummantelt mit Butter-Salbeisauce

Involtini di Vitello ¹³

29,00 €

Kalbsroulade nach Art des Küchenchefs

Entrecote alla Griglia

35,00 €

Rindersteak vom Grill

Beilage Gemüse und Kartoffeln



Pizza - Pizzen

Alle Pizzen werden mit Tomatensauce und Fior di Latte (Mozzarella) serviert.

Pizza pane ^{1A} Pizzabrot mit Olivenöl	7,50 €
Napolitana ^{1A} Pizzabrot mit Tomate, Knoblauch und Oregano	8,50 €
Margherita ^{1A, 7}	11,00 €
Salami ^{1A, 7, 23} Mit Salami	13,00 €
Prosciutto ^{1A, 7, 23} Mit Hinterschinken	13,00 €
Sardelle ^{1A, 4, 7, 20} Mit Sardellen, Kapern und Oliven	14,00 €
Diavola ^{1A, 7, 23} Mit scharfer Salami	13,00 €
Tonno e Cipolla ^{1A, 4, 7} Mit Thunfisch und Zwiebeln	15,50 €
Capricciosa ^{1A, 5, 7, 21, 23, 24, 25} Mit Hinterschinken, Salami, Champignons, Artischocken und Oliven	15,00 €
Mergellina ^{1A, 2, 4, 7} Mit Meeresfrüchten	20,00 €
Bufalina ^{1A, 7} Mit Büffelmozzarella, Kirschtomaten und Basilikum	17,00 €
La Pasquale ^{1A, 7} Mit vier verschiedenen Käsesorten	15,00 €
Vegetariana ^{1A, 7} Mit Marktgemüse der Saison	15,00 €
Zia Lisa ^{1A, 7} Mit Auberginen und Provolakäse	15,00 €
Italia ^{1A, 7} Mit Parmaschinken, Kirschtomaten, Rucola und Parmesansplittern	17,00 €



Pizzae - Pizzen

Alle Pizzen werden ohne Tomatensauce, aber mit Fior di Latte (Mozzarella) serviert.

Chef 1A, 7, 21, 23, 24 Mit Salsiccia und Friarielli	17,50 €
PANUOZZO 1A, 7 Mit Bresaola, Rucola, Kirschtomaten und Parmesan	16,00 €
Sofia 1A, 5, 7, 9, Mit Würstel und Pommes	13,50 €
Tartufo 1A, 7 Mit Kartoffelscheiben und Trüffeln	18,00 €
Caprese 1A, 7 Mit frischen Tomaten, Büffelmozzarella und Basilikum	16,00 €
Professore 1A, 7, 21, 23, 24 Mit Salsiccia, Steinpilzen und Provolakäse	17,50 €
Extra- Zutat ab, 1,50 €	



Dessert – Desserts

Tiramisu ^{3,7}	8,00 €
Panna Cotta ⁷	8,00 €
Tortino al Cioccolato ^{1A,7} Schokokuchen mit flüssigem Kern	8,50 €
Tortino al Pistacchio ^{1A,7} Pistazienkuchen mit flüssigem Kern	8,50 €
Cheesecake della Nonna ^{1A,7} Typisch Neapolitanisch	9,50 €

Formaggi

Formaggio Misto	20,00 €
Käseauswahl	

Eis

Tartufo Bianco ^{1A,7} Halbgefrorenes weißes Schokoladeneis mit einem Kern aus Caffè-Eis	8,00 €
Tartufo classico ⁷ Halbgefrorenes Gianduia-Eis mit einem Herz aus Schokolade	8,00 €
Tartufo alla Nocciola Halbgefrorenes Haselnuss-Trüffel - Eis	8,00 €

Caffè – Warme Getränke

Espresso ¹⁵	2,50 €
Espresso doppio ¹⁵	5,00 €
Espresso Corretto ¹⁵	3,50 €
Cappuccino ^{7,15}	4,50 €
Latte Macchiato ^{7,15}	4,50 €
Tee nach Wahl	4,00 €



Digestivi – Digestifs

Jägermeister	2cl	5,00 €
Ramazzotti	2cl	5,00 €
Averna	2cl	5,00 €
Limoncello	2cl	5,00 €
Sambuca Molinari	2cl	5,00 €
Amaro del Capo	2cl	5,00 €
Cynar	2cl	5,00 €
Montenegro	2cl	5,00 €
Grappa Stravecchia	2cl	6,00 €
Grappa Barolo	2cl	10,00 €
Grappa Moscato	2cl	8,00 €
Grappa Nardini	2cl	8,00 €
Grappa Berta	2cl	9,00 €
DiciottoLune Le Muse	2cl	10,00 €

Bevande – Getränke

Acqua Levico Frizzante	0,50l	4,50 €
Acqua Levico Frizzante	0,75l	6,50 €
Acqua Levico Naturale	0,50l	4,50 €
Acqua Levico Naturale	0,75l	6,50 €
Coca-Cola	0,33l	4,50 €
Coca-Cola Light	0,33l	4,50 €
Coca-Cola Zero	0,33l	4,50 €
Fanta	0,33l	4,50 €
Sprite	0,33l	4,50 €
MezzoMix	0,33l	4,50 €
Apfelsaft	0,30l	5,00 €
Apfelsaftschorle	0,30l	4,50 €
Orangensaft	0,30l	5,00 €
Orangensaft-Schorle	0,30l	4,50 €
Johannisbeer-Nektar	0,30l	5,00 €
Johannisbeer-Nektar-Schorle	0,30l	4,50 €
Maracuja-Nektar	0,30l	5,00 €
Maracuja-Nektar-Schorle	0,30l	4,50 €
Rabarber-Saft-Schorle	0,30l	5,50 €
Holunder-saft-Schorle	0,30l	5,50 €

Birra – Bier

Stuttgarter Hofbräu Pilsner ^{1b} von Fass	0,30l	4,00 €
Stuttgarter Hofbräu Pilsner ^{1b} Von Fass	0,50l	4,50 €
Radler ^{1B} Hofbräu	0,30l	4,00 €
Radler ^{1b} Hofbräu	0,50l	5,00 €
Stuttgarter Hofbräu Hefeweizen ^{1B}	0,50l	5,00 €
Schöfferhofer Hefeweizen Alkoholfrei ^{1B}	0,50l	5,50 €
Stuttgarter Hofbräu Kristallweizen ^{1A, 1B}	0,50l	5,50 €
Claustahler Alkoholfrei ^{1B}	0,33l	4,50 €
Cola und Weizen Bier	0,50l	5,50 €
Russ (Sprite und Bier)	0,50l	5,50 €

Birre Italiane

Birra Ichnusa Birra Sarda ^{1A, 1B}	0,33l	6,00 €
Birra Messina Cristalli di Sale ^{1A, 1B}	0,33l	7,00 €
Birra Nastro Azzurro ^{1A, 1B}	0,33l	5,00 €
Birra Menabrea ^{1A, 2A}	0,33l	7,00 €

Vini Bianchi - Weißwein

0,25l Glas 0,75l Flasche

Pinot Grigio Venezia Giulia Dop¹³ intensiv, Körperreich, aromatisch, elegant.

(Az.Agricola Alturis) 9,00 € 24,50 €

Sauvignon Venezia Giulia IGP¹³ Frisch, fruchtig, harmonisch , langhaltend.

(Az.Agricola Alturis) 9,00 € 24,50 €

Lugana San Benedetto DOC¹³ fruchtig, frisch, elegant, fein.

(Az.Vitivinicola Zenato) 10,00 € 28,00 €

Vini rosati – Rosati

Chiaretto Bardolino Rosato DOC¹³ leicht, fruchtig, frisch, mineralisch.

Az.Vitivinicola Zenato 8,50 € 23,00€

Pipoli Rosato Basilicata IGP¹³ weich, vollmundig, fruchtig, frisch

Vigneti Del Vulture 8,00 € 22,00 €

Vini Rossi – Rotwein

Nero d'Avola Terre Siciliane IGT¹³ samtig, weich, fruchtig

Vigneti Zaba 8,00 € 22,00 €

Primitivo di Puglia " I Muri" IGP¹³ harmonisch, kräftig, fruchtig

Vigneti del Salento 9,50 € 28,00 €

Chianti Classico DOCG¹³ intensiv, feinwürzig, elegant, machhaltige fruchtig Note.

Casale Dello Sparviero 10,00 € 29,00 €

Weinschorle

Entweder Weiß, Rot oder Rosè 0.25l 5,00 €

Weitere Exquisite Weine finden Sie in unserer Separaten Weinkarte!

Cocktail

1) Cosmopolitan

Vodka, Cointreau, Succo Mirtillo Rosso, Succo di lime.

12,00 €

2) Amaro del Capo a Modo Nostro

Amaro del Capo, Schweppes tonic,
Prosecco, Spiedino di Ananas.

14,00 €

3) Negroni sbagliato

Bitter Campari, Prosecco o Wodka.

12,00 €

4) Mojito

Rum Bianco, Zucchero di Canna, Menta, Soda.

12,00 €

5) Caipirinha

Lime, Zucchero di Canna, Cachaca, Ghiaccio Tritato.

10,00 €

6) Margarita

Succo di lime, Cointreau, Tequila.

12,00 €



ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

1. Gluten haltiges Getreide: A Weizen; B Gerste; C 2. Krebstiere 3. Eier 4. Fische 5. Nitratpökelsalz oder Nitrat 6. Sojabohnen 7. Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose), 8. Schalenfrüchte: D Mandeln; E Walnüsse; F Erdnüsse, 9. Sellerie, 10. Senf, 11. Roggen Sesamsamen, 12. Lupinen 13. Schwefel-dioxid und Sulfite, 14. Weichtiere, 15. Koffeinhaltig, 16. Chinin, 17. Farbstoff, 18. Phosphat, 19. Süßungsmittel, 20. Geschwärzt, 21. Antioxidationsmittel, 22. Säuerungsmittel, 23. Natriumnitrit, 24. Konservierungsstoffe, 25. Stabilisatoren