



“Uno non può pensare bene, amare bene, dormire bene, se non ha mangiato bene”

“Man kann nicht gut denken, gut lieben, gut schlafen, wenn man nicht gut gegessen hat”

- Virginia Woolf -



W I L L K O M M E N I M D E L L A P O R T A

Hier erwartet Sie nicht nur eine Mahlzeit, sondern eine authentische italienische Erfahrung, die alle Sinne anspricht und Ihnen ein Stück Italien mitten in Thüringen bietet. Von klassischen Pasta-Gerichten bis hin zu frisch zubereiteten Pizzen, köstlichen Antipasti und verlockenden Desserts – hier finden Sie die Aromen Italiens in jedem Bissen.

Unsere Gerichte werden mit Sorgfalt und Leidenschaft zubereitet, wobei nur die hochwertigsten Zutaten verwendet werden, um Ihnen ein Geschmackserlebnis der Extraklasse zu bieten.

Unser aufmerksames und freundliches Personal sorgt dafür, dass Sie sich in einer angenehme Umgebung sofort wohlfühlen.
Wir kümmern uns darum, dass Sie nach Ihrem Besuch hier, gut denken, gut lieben und gut schlafen können.

P R O S T U N D B U O N A P E T I T O !

T e a m D e l l a P o r t a

Zuppe – Suppen

1. Minestrone^(G,L) 7.90

Herzhafte italienische Gemüsesuppe, zubereitet mit frischem saisonalem Gemüse, Tomaten und feinen Kräutern

2. La Cipollata^(G,L) 8.90

Cremige Zwiebelnsuppe mit Thymian, Mozzarella überbacken und geröstete Brotwürfel

Antipasti – Vorspeise

3. Bruschetta "La Tradizione"^(A,G) 7.50

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

Auf Wunsch: mit extra Burrata **+5.00**
mit extra Büffelmozzarella **+4.50**

4. "Tutto per Tutti" / "Alles für Alle"^(A,G,D)

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

Für 1 Person: **14.90**
Für 2 Personen: **24.90**

5. La Burrata D'Oro^(A,G) 14.00

Eine perfekte Kombination aus cremiger Burrata, herzhaftem Speck, süßem Honig und knusprigen Zwiebeln

6. Polpette al Sugo Della Nonna^(A,C,G,L) 14.90

Saftige, hausgemachte Hackfleischbällchen, nach traditionellem Rezept wie bei Nonna zubereitet. Perfekt abgeschmeckt mit italienischen Kräutern, sanft geschmort in einer aromatischen Tomatensoße

Insalate – Salate

7. Insalata Cesar^(A,C,D,G,M) 11.90

Romana Salat, gemischte Kirschtomaten, 24 Monaten gereifter Parmiggiano Reggiano, Cesar Dressing und geröstete Brotwürfel

Auf Wunsch: mit extra Hähnchenfilet vom Grill **+5.00**

8. Salmone Tropicale^(D,M,N) 16.90

Zarter Babyspinat, süße Mango, cremige Avocado, frische Lachswürfel und geröstete Sesam

9. La Mista Mediterranea^(A,O) 9.50

gemischter Salat nach mediterraner Art

Pasta – Nudelgerichte

10. O'Scarpariello^(A)

10.90



Spaghetti mit frischen Datteltomatenragout, Basilikum, Knoblauch und geriebener Parmesan

11. La Carbonara^(A,C,G)

13.90

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

12. Carbonara Verde^(A,D,B)

12.90



Spaghetti mit frischen Eier, Parmesan, Pecorino und Zucchini

13. Aglio, Olio e Peperoncino^(A)

10.90



Spaghetti mit frischem Knoblauch, scharfe Peperoni und Kirschtomaten in Olivenöl

14. Ragù Napoletano^(A,C,L)

13.50

Tagliatelle mit Ragout aus Schwein- und Kalbsfleischstücken in sanftige Tomatensoße

15. Fagottini Cremosi di Bosco^(A,B,D)

16.50



Zarte Teigtaschen mit einer Pfifferlingsfüllung, in einer Tomatensoße mit einem Hauch Knoblauch und cremige Burrata

16. Penne al Salmone^(B,D)

16.90

Penne mit Lachs und Babyspinat, umhüllt von einer cremigen Tomaten-Sahne-Soße

17. Lasagne di Casa^(A,G,L)

13.90

Nudelaufguss mit Fleischragout und Mozzarella überbacken nach Neapolitanischer Art

18. La Cremosa Partenopea^(A,G,L)

13.90



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

19. Farfalle alla Rustica^(A,G,H)

15.90

Farfalle in einem hausgemachten Basilikumpesto, kombiniert mit saftig angebratener Salsiccia

20. Gnocchi alla Sorrentina^(A,G,L)

12.50



Zarte Kartoffelgnocchi in einer aromatischen Tomatensauce, verfeinert mit Mozzarella überbacken und einem Hauch frischem Basilikum

Secondi di Carne – Fleischgerichte

21. Maiale Pepato alla Tradizione^(G)

21.90

Zartes, gebratenes Schweinefilet serviert mit einer cremigen grünen Pfeffer-Sahnesauce. Dazu knusprige Süßkartoffel-Pommes

22. Bistecca alla Griglia (280gr) 28.90

Saftig gegrilltes Entrecôte, begleitet von aromatischen Rosmarinkartoffeln, die im Ofen goldbraun gebacken sind

23. Saltimbocca alla Romana^(A,G) 22.90

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

Secondi di Pesce – Fischgerichte

24. Omega 3^(M) 22.90

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

25. Orata in Guazzetto^(D,L,O) 24.50

Frische Dorade, in einer aromatischen Tomatensauce mit würzigen Kalamata-Oliven und feinen Kapern geschmort. Dazu Rosmarinkartoffeln in Ofen gebacken

Pizza

26. Pizza del Marinaio^(A) 9.90

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

27. La Cosacca^(A,G) 10.90

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

28. Margherita di Savoia^(A,G) 11.90

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

29. La Bufalina^(A,G) 14.50

San Marzano Tomaten, Büffelmozzarella aus Kampanien, Olivenöl, Basilikum

30. Salami Napoletano^(A,G) 12.90

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

31. La Vesuvio^(A,G) 13.90

San Marzano Tomaten, Fior di Latte di Agerola, scharfe Salami, Nduja-Creme, Kalamata-Oliven, Basilikum

32. Prosciutto e Funghi^(A,G) 13.50

San Marzano Tomaten, Kochschinken, Ofenchampignons, Basilikum

33. Capricciosa^(A,G) 14.90

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

34. Crudo di Parma^(A,G) 15.50

San Marzano Tomaten, Fior di Latte di Agerola, Parma DOP, Rucola, Kirschtomaten, 24 Monaten gereifter Parmigiano Reggiano

35. Saperi del Sud (weiße Pizza)^(A,G) 15.50

Provola (*geräucherter Mozzarella*), Salsiccia (*italienische Fenchel-Wurst*), Brokkoli, Basilikum

36. O'нна Adelina^(A,D,G) 13.50

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

37. L'Arcobaleno (weiße Pizza)^(A,G) 13.50

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

38. Sfumature di Nero^(A,G) 18.50

Ricotta-Trüffel-Creme, Bresaola (*luftgetrocknetes Rindfleisch*), Burrata, Kirschtomaten

39. Don Giovanni^(A,G) 15.50

San Marzano Tomaten, Salsiccia (*italienische Fenchel-Wurst*), Auberginenwürfel, Kirschtomaten, 24 Monaten gereifter Parmigiano Reggiano

40. Capra e Fichi (weiße Pizza)^(A,G,H) 16.90

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

41. Aurora Boreale (weiße Pizza)^(A,D,G) 16.90

Fior di Latte di Agerola, Philadelphia Frischkäse, geräucherter Lachs, frischer Babyspinat

42. La Burratella (weiße Pizza)^(A,G,H) 17.90

Provola (*geräucherter Mozzarella*), Mortadella DOP, gehackte Pistazien, Burrata, Basilikum

Dessert

43. Tiramisu' ^(A,C,G) 6.90

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

44. Panna Cotta^(E,G,H) 7.90

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

45. Tartufo Bianco oder Nero^(G,H) 6.50

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



UBRIACATEVI

*Bisogna essere sempre ubriachi.
Tutto sta in questo: e 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 Burde der Zeit zu spüren
solltet ihr euch unaufhorlich 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	2.90
- Mineralwasser Morelli still / sprudel	0.75l	6.50
- Proviant BIO Orangenlimonade	0.33l	3.10
- Proviant BIO Zitronenlimonade	0.33l	3.10
- Proviant BIO Rhababerlimonade	0.33l	3.10
- Proviant Cola	0.33l	3.10
- Proviant Cola Zuckerfrei	0.33l	3.10
- Krombacher Spezi	0.33l	3.10
- Schweppes Bitter Lemon	0.2l	3.10
- Schweppes Ginger Ale	0.2l	3.10
- Schweppes Tonic Wasser	0.2l	3.10
- Richard's Sun Eistee Pfirsich / Zitrone	0.33l	3.60

Saft / Saftschorlen

- Proviant BIO Apfelschorle	0.33l	3.50
- Vaihinger Kirschnektar	0.2l / 0.4l	3.10 / 3.90
- Vaihinger Apfelsaft	0.2l / 0.4l	3.10 / 3.90
- Vaihinger Bananensaft	0.2l / 0.4l	3.10 / 3.90
- Vaihinger Maracujanektar	0.2l / 0.4l	3.10 / 3.90
- Vaihinger Rhababersaft	0.2l / 0.4l	3.10 / 3.90
- Vaihinger Johannisbeersaft	0.2l / 0.4l	3.10 / 3.90

Alle unsere Säfte können auch als Schorlen bestellt werden

Bier

- Krombacher Pils vom Faß ^(A)	0.3l / 0.5l	3.90 / 4.90
- Starnberger Helles vom Faß ^(A)	0.3l / 0.5l	3.90 / 4.90
- Starnberger Weissbier vom Faß ^(A)	0.3l / 0.5l	3.90 / 4.90
- Dunkles Kellerbier ^(A)	0.5l	4.90
- Krombacher Pils Alkoholfrei ^(A)	0.33l	4.00
- Krombacher Weizen Alkoholfrei ^(A)	0.5l	4.90
- Radler ^(A) / Diesel ^(A)	0.3l / 0.5l	3.90 / 4.90

Offene Weine

- Hauswein Weiß

trocken	0.2l / 1l	7.00 / 28.00
lieblich	0.2l / 1l	6.50 / 24.50

- Hauswein Rosé

trocken	0.2l / 1l	7.00 / 28.00
---------	-----------	---------------------

- Hauswein Rot

trocken	0.2l / 1l	7.00 / 28.00
lieblich	0.2l / 1l	6.50 / 24.50

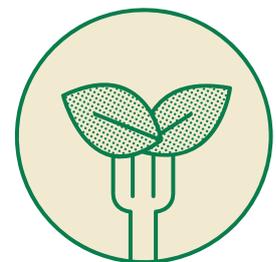
Für unsere Sortiment an Weinflaschen bitte unsere Service-Team nach der Wein-Karte fragen

Warme Getränke

- Espresso	2.90
- Doppelter Espresso	4.10
- Tasse Kaffee	3.10
- Cappuccino ^(G)	4.10
- Latte Macchiato ^(G)	4.10
- Caffè Corretto (mit Sambuca oder Grappa)	4.50
- Glas Tee	3.90

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