

WWW.VOGLIA-LU.DE



VOGLIA

CUCINA ITALIANA

GETRÄNKEKARTE
SPEISEKARTE

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN EURO UND INKL. GESETZLICHER MEHRWERTSTEUER. BEI FRAGEN ZU ALLERGENEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER GESCHULTES PERSONAL.



BENVENUTI DA VOGLIA! EIN STÜCK ITALIEN IN LUDWIGSHAFEN.



Wie in Italien Zuhause – authentisch, frisch, unverwechselbar.

Im **Restaurant Voglia** entführen wir Sie auf eine kulinarische Reise durch die Regionen Italiens. Unsere Philosophie basiert auf der Verwendung authentischer und hochwertiger Produkte, die direkt aus Italien stammen. Jede Zutat spiegelt die Einzigartigkeit ihrer Herkunft wider und genau das sorgt für ein unvergleichliches Geschmackserlebnis.

- **Toskana:** Zarter Prosciutto Crudo und aromatischer Prosciutto Cotto.
- **Bologna, Emilia-Romagna:** Feinste Mortadella mit unverkennbarem Geschmack.
- **Kalabrien:** Würziger Pecorino-Käse, hergestellt nach traditioneller Rezeptur.
- **Apulien und Kampanien:** Frische Burrata – cremig und unvergleichlich.
- **Sizilien:** Saisonales Gemüse, das die Sonne des Südens einfängt.
- **Abruzzan:** Edle Trüffel, die Ihre Gerichte verfeinern und veredeln.

Unser Ziel ist es, das Lebensgefühl Italiens mit Leidenschaft und Authentizität auf Ihren Teller zu bringen. Genießen Sie bei uns ein Stück Italien – ganz so, als wären Sie dort.



Benvenuti e buon appetito!
Ihr Voglia-Team – Familie Metani

HEISSE GETRÄNKE

Espresso	2,50
Kaffee	3,00
Cappuccino	3,00
Latte macchiato	3,50
Tee	3,00

KALTE GETRÄNKE

Coca-Cola 0,2l	3,00
Coca-Cola Zero 0,2l	3,00
Fanta 0,2l	3,00
Sprite 0,2l	3,00
Mezzo-Mix 0,2l	3,00
Apfelsaftschorle 0,2l	3,00
Apfelsaftschorle 0,4l	4,50
Wasser (sprudel, still) 0,25l	2,80
Wasser (sprudel, still) 0,75l	5,50

BIERE

Pils Pfungstädter 0,3l	3,50
Pils Pfungstädter 0,5l	4,90
Hefeweizen Pfungstädter 0,5l	4,90
Radler 0,5l	4,90
Alkoholfreies Hefeweizen 0,5l	4,90
Alkoholfreies Pils 0,3l	3,50

ZUSATZSTOFFE

• COCA-COLA/-ZERO: 2,3,4,5,6,7 | • FANTA: 2,3,4,5,6,7 | • SPRITE: 2,3,4,5,6,7 | • MEZZO-MIX: 2,3,4,5,6,7 | • APFELSAFTSCHORLE: 9 | • RADLER: 2,3,4,7

APERITIVO

Aperol Spritz	7,50
Limoncino Spritz	7,50
Lillet Wildberry	7,50
Bitterino, Crodino	5,90

PROSECCO

Prosecco 0,1l	7,50
Ferrari Rosé 0,1l	9,50

WEISSWEIN

Chardonnay 0,2l	7,90
Pinot Grigio 0,2l	7,90
Sauvignon Blanc 0,2l	7,90
Trebbiano 0,2l	7,90
Rosé 0,2l	7,90
Weinschorle groß 0,5l	4,90
Weinschorle klein 0,2l	3,50

ROTWEIN

Primitivo 0,2l	7,90
Montepulciano 0,2l	7,90

SPIRITUSEN

Grappa 0,2l	7,50
Amaro 0,4l	4,50
Limoncello 0,4l	4,50

ZUSATZSTOFFE

• APEROL SPRITZ: 2,10 | • LIMONCINO SPRITZ: 2 | • LILLET WILDBERRY: 2,9 | • BITTERINO, CRODINO: 2,10 | • PROSECCO: 9 | • WEINE: 9 | • SPIRITUSEN: 9

SUPPE

Unsere täglich frisch zubereitete Suppe
– perfekt als leichter Einstieg in Ihr Menü.

8,90

SALATE

THUNFISCHSALAT

Frische Blattsalate mit Datteltomaten, zartem Thunfischfilet
und Büffelmozzarella aus Kampanien.

18,90

A MODO MIO

Blattsalate, italienischer Porchetta-Schinken, Datteltomaten
und Büffelmozzarella aus Kampanien.

17,90

VORSPEISEN – ANTIPASTI

MOZZARELLA DI BUFALA CAPRESE

FrISChe Büffelmozzarella aus Kampanien, serviert mit
sonnengereiften Tomaten und Basilikum.

16,90

TAGLIERE MISTO (AB 2 PERSONEN)

Auswahl feinsten italienischer Schinken-
und Käsespezialitäten.

27,90

CARPACCIO DI MANZO

Zarte Scheiben vom Rind, verfeinert mit Rucola,
Datteltomaten und Parmesansplittern.

17,90

PARMIGIANA

Ein traditioneller italienischer Auberginenaufbau,
verfeinert mit Tomatensauce und überbacken mit Käse.

18,90

BRUSCHETTA POMODORO

Knuspriges Brot, belegt mit frischen Tomaten,
Olivenöl und Basilikum.

7,90

BRUSCHETTA MISTA

Dreierlei Bruschetta: mit hausgemachter Salsiccia,
Tomaten und gegrilltem Gemüse.

9,90

PASTA

Unsere Pasta wird frisch aus hausgemachtem Teig zubereitet.

SPAGHETTI AMATRICIANA

Traditionelle Rezeptur mit würzigem Guanciale
und salzigen Pecorino Käse.

17,90

SPAGHETTI BOLOGNESE

Der Klassiker aus Bologna – Spaghetti
mit hausgemachter Fleischsauce.

16,90

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI

Frisch zubereitete Ravioli, gefüllt mit Ricotta und Spinat,
in einer leichten Tomatensoße mit Basilikum.

16,90

PACCHERI ZUCCHINE E SCAMPI

Große Röhrennudeln mit zarten Zucchini
und saftigen Scampi in einer feinen Sauce.

18,90

PACCHERI PUTTANESCA

Scharfe Tomatensauce mit Sardellen, Kapern
und Oliven – ein würziges Geschmackserlebnis.

17,90

PINSA ROMANA

Unsere Hausgemachte Pinsa Romana zeichnet sich durch ihren luftig-knusprigen, bekömmlichen Boden aus, zubereitet aus einer besonderen Mischung aus Weizen-, Reis- und Sojamehl.

MARGHERITA

DOP San Marzano Tomatensauce
und Fior di latte Mozzarella aus Kampanien.

13,90

DIAVOLA

DOP San Marzano Tomatensauce,
Fior di latte Mozzarella und Salami piccante.

16,90

BUFALINA

Tomatensauce, Büffelmozzarella,
Rucola und Prosciutto Crudo.

18,90

PATATE E PANCETTA

Fior di latte Mozzarella,
knusprige Kartoffelchips und Pancetta.

16,90

CAPRICCIOSA

DOP San Marzano Tomatensauce,
Fior di latte Mozzarella, Oliven, Pilze und Schinken.

18,90

PINSA ROMANA

Unsere Hausgemachte Pinsa Romana zeichnet sich durch ihren luftig-knusprigen, bekömmlichen Boden aus, zubereitet aus einer besonderen Mischung aus Weizen-, Reis- und Sojamehl.

4 FORMAGGI

Fior di latte Mozzarella
und eine Auswahl feiner Käsesorten.

17,90

BOLOGNA

Fior di latte Mozzarella, Mortadella aus Bologna, Burrata
und Pistazien aus Sizilien.

18,90

NAPOLI

DOP San Marzano Tomatensauce, Fior di latte Mozzarella,
Sardellen, Kapern, Oliven und Oregano.

17,90

TONNO E CIPOLLA

DOP San Marzano Tomatensauce, Fior di latte Mozzarella,
Thunfisch, Zwiebeln und Basilikum.

18,90

FOCACCIA

Unsere Focaccia aus hausgemachtem Sauerteig wird nach traditioneller italienischer Art zubereitet. Mit ihrem lockeren, aromatischen Teig und der goldbraunen Kruste ist sie der perfekte Begleiter für jedes Gericht.

FOCACCIA PANE

Hausgemachtes Fladenbrot mit Olivenöl,
Salz und Oregano.

8,90

MARINARA

DOP San Marzano Tomatensauce, Knoblauch,
Oregano und Olivenöl.

10,90

FOCACCIA CAPRESE

Nach dem Backen belegt mit Datteltomaten,
Büffelmozzarella und Basilikum.

18,90

FOCACCIA MEDITERRANEA

Nach dem Backen belegt mit Datteltomaten, Sardellen,
Kapern, Oliven, Knoblauch und Basilikum.

18,90

HAUPTSPEISEN – SECONDI

TAGLIATA DI MANZO

Rumpsteak-Streifen mit Rucola,
Datteltomaten und Grana Padano.

29,90

RUMPSTEAK

Serviert mit Kartoffeln und gemischtem Gemüse.

29,90

DORADE-FILET

Mit frischem Gemüse der Saison.

27,90

BEILAGEN

GEMISCHTER SALAT 

4,90

POMMES FRITES 

3,90

DESSERT

TORTA DELLA NONNA

Traditioneller italienischer Kuchen
mit Zitronencreme und Pinienkernen.

7,50

TIRAMISÚ

Das klassische italienische Dessert
mit Mascarpone, Kaffee und Kakao.

7,50

MOUSSE AU CHOCOLAT

Feine Schokoladenmousse,
cremig und unwiderstehlich.

7,90

PANNA COTTA

Köstliche Panna Cotta
mit fruchtigem Beerenspiegel.

7,90

EXTRAS

Tomatensauce	3,00
Pilze	2,00
Rucola	2,00
Zwiebeln	2,00
Datteltomaten	3,00
Kapern	3,00
Oliven	3,00
Auberginen	3,50
Artischocken	4,00
Fior di latte Mozzarella	3,00
Büffelmozzarella	4,00
Parmesan	3,00
Gorgonzola	4,00
Burrata	6,50
Salami	3,00
Sardellen	3,50
Scharfe Salami	4,00
Salsiccia	4,00
Mortadella Riserva	4,00
Thunfischfilet	5,00
Prosciutto Cotto (gekochter Schinken)	4,50
Prosciutto Crudo (roher Schinken)	5,50

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

Bei Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser geschultes Personal.

GETRÄNKE - ZUSATZSTOFFE

• COCA-COLA/-ZERO: 2,3,4,5,6,7 | • FANTA: 2,3,4,5,6,7 | • SPRITE: 2,3,4,5,6,7 | • MEZZO-MIX: 2,3,4,5,6,7 | • APFELSAFTSCHORLE: 9 | • RADLER: 2,3,4,7

• APEROL SPRITZ: 2,10 | • LIMONCINO SPRITZ: 2 | • LILLET WILDBERRY: 2,9 | • BITTERINO, CRODINO: 2,10 | • PROSECCO: 9 | • WEINE: 9 | • SPIRITUOSEN: 9



Gericht	Zusatzstoffe*	Eier	Getreide (Gluten)	Erdnüsse	Milch	Sellerie	Lupinen	Krebstiere	Fische	Schalenfrüchte	Senf	Weichtiere	Schwefel und Sulfite	Sesam	Soja	Vegan	Vegetarisch
Vorspeisen - Antipasti																	
• Mozzarella di Bufala Caprese					X												X
• Tagliere Misto	9				X												
• Carpaccio di Manzo	9, 12			X						X				X			
• Parmigiana			X		X									X			X
• Bruschetta Pomodoro	12	X	X	X	X					X				X		X	
• Bruschetta Mista		X	X	X	X												
Salate																	
• Thunfischsalat	9		X		X	X			X	X	X				X		
• A Modo Mio	9		X		X	X				X	X				X		
Pasta																	
• Spaghetti Amatriciana		X	X	X	X					X	X			X	X		
• Spaghetti Bolognese	12	X	X	X	X	X				X	X			X	X		
• Ravioli Ricotta e Spinaci	8, 12	X	X	X	X					X	X			X	X		X
• Paccheri Zucchini e Scampi	8, 9	X	X	X	X	X		X		X	X			X	X		
• Paccheri Puttanesca	8, 9	X	X	X	X				X	X	X			X	X		
Pinsa Romana																	
• Margherita			X	X	X					X	X			X	X		X
• Diavola	1, 12		X	X	X					X	X			X	X		
• Bufalina			X	X	X	X				X	X			X	X		
• Patate e Pancetta	8		X	X	X	X				X	X			X	X		
• Capricciosa	8, 9		X	X	X	X				X	X			X	X		
• 4 Formaggi	8		X	X	X	X				X	X			X	X		X
• Bologna	8, 9		X	X	X					X	X			X	X		
• Napoli	9		X	X	X				X	X	X			X	X		
• Tonno e Cipolla	9		X	X	X				X	X	X			X	X		
Focaccia																	
• Focaccia Pane			X	X						X	X			X	X	X	
• Marinara			X	X						X	X			X	X	X	
• Focaccia Caprese			X	X	X					X	X			X	X		X
• Focaccia Mediterranea	9		X	X					X	X	X			X	X		
Hauptspeisen - Secondi																	
• Tagliata di Manzo						X								X	X		
• Rumpsteak				X		X								X	X		
• Dorade-Filet	9			X		X								X	X		
Beilagen																	
• Gemischter Salat						X										X	
• Pommes Frites	8			X										X	X	X	
Desserts																	
• Torta della Nonna	9	X	X	X	X					X				X	X		X
• Tiramisù	8, 9	X	X	X	X		X							X	X		X
• Mousse au Chocolat	8	X	X	X	X					X				X	X		X
• Panna Cotta	8, 9	X	X	X	X					X				X	X		

* DEKLARATIONSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE

NR. 1 MIT KONSERVIERUNGSMITTEL | NR. 2 MIT FARBSTOFF | NR. 3 MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL | NR. 4 MIT SÜSSUNGSMITTEL SACCHARIN
 NR. 5 MIT SÜSSUNGSMITTEL CYCLAMAT | NR. 6 MIT SÜSSUNGSMITTEL ASPARTAM, ENTH. PHENYLALANINQUELLE
 NR. 7 MIT SÜSSUNGSMITTEL ACESULFAM | NR. 8 MIT PHOSPHAT | NR. 9 GESCHWEFELT | NR. 10 CHININHALTIG
 NR. 11 COFFEINHALTIG | NR. 12 MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER | NR. 13 GESCHWÄRZT | NR. 14 GEWACHST



VOGLIA

CUCINA ITALIANA

+49 (0) 176 200 855 99
PARKSTRASSE 43
67061 LUDWIGSHAFEN AM RHEIN

WWW.VOGLIA-LU.DE

DIE AKTUELLEN ÖFFNUNGSZEITEN SIND AUF UNSERER WEBSITE VERFÜGBAR.