

Benvenuti al Ristorante La Via

LASSEN SIE SICH VON DER KOCHKUNST
UNSERES KÜCHENCHEFS GIANFRANCO
BEGEISTERN UND GENIESSEN SIE DIE VON IHM
FRISCH ZUBEREITETEN ITALIENISCHEN
SPEZIALITÄTEN WIE FISCH, FLEISCH ODER
PASTA.

DABEI LEGEN WIR GROSSEN WERT AUF FRISCHE
SAISONALE PRODUKTE, DAZU SORGFÄLTIG
AUSGESUCHTE ITALIENISCHE WEINE.

DAS **RISTORANTE LA VIA** TEAM WÜNSCHT
GUTEN APPETIT.

Insalate

INSALATA MISTA 7,50 €

Verschiedene Blattsalate mit Tomaten, Gurken und Karotten

INSALATA DI POMODORO 7,80 €

Tomatensalat mit Zwiebeln und Basilikum

INSALATA MISTA CON GAMBERETTI E AVOCADO ^(F) 14,80 €

Gemischter Salat mit Shrimps und Avocado

INSALATA MISTA CON STRACCIETTI DI MANZO ^(B) 15,00 €

Gemischter Salat mit Rinderstreifen und Parmesansplitter

Antipasti

BRUSCHETTA CLASSICA (6 STÜCK)^(A) 6,80 €

BRUSCHETTA CALABRESE ^{(A), (C)} 7,80 €

Mit scharfer Salami und Mozzarella

ANTIPASTI DELLO CHEF ^{5, (B), (H)} 17,30 €

Gemischte italienische Vorspeisenplatte

VITELLO TONNATO ^{1, (C), (G)} 15,50 €

Kalbfleisch in einer Thunfischsauce garniert, mit Kapern und Sardellen

INSALATA FRUTTI DI MARE ^{(G), (L)} 17,00 €

Meeresfrütesalat mit Sellerie

CARPACCIO DI MANZO ^{(B), (G)} 16,80 €

Rinder-Carpaccio mit Rucola und Parmesansplitter

Pasta

LINGUINE ALLO SCOGLIO <small>13, (A), (E), (G), (H)</small>	19,30 €
Linguine mit Miesmuscheln, Muscheln, Garnelen und Kirschtomaten in Weißweinsauce	
TAGLIATELLE VERDI CON SALMONE <small>(A), (C), (G)</small>	17,50 €
Grüne Bandnuedeln mit frischem Lachs und Kirschtomaten	
PACCHERI AL FILETTO DI MANZO CON RUCOLA E SCAGLIE DI PARMIGIANO <small>(A), (B), (C)</small>	17,00 €
Frische Paccheri mit Rinderstreifen, Rucola und Parmesansplitter	
RAVIOLONI RIPIENI DI RICOTTA DI BUFALA E SPINACI AL BURRO E SALVIA <small>(A), (B), (C)</small>	15,80 €
Frische Ravioli gefüllt mit Büffel-Ricotta und Spinat mit Butter und Salbei	
STROZZAPRETI CON SALSAICIA FRESCA ALLA MEDITERRANEA <small>5, (A), (C)</small>	16,00 €
Strozzapreti mit frischer italienischer Wurst, Kirschtomaten und mediterraner Kräuter	
GNOCCHI AI PORCINI E PARMIGIANO <small>(A), (B), (C)</small>	16,30 €
Gnocchi in einer Steinpilz-Parmesansauce	
SPAGHETTI CON PESTO FRESCO <small>(A), (C), (D)</small>	14,00 €
Spaghetti mit frischem Basilikum-Pesto	

**SPAGHETTI AGLIO E OLIO CON SALSICCIA
(PICCANTE) ^(A)**

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, ital. Bratwurst (scharf)

15,50 €

RAVIOLI RIPIENI DI PORCINI E TARTUFO FRESCO ^{(A), (B), (C)}

Ravioli gefüllt mit Steinpilzen und frischem Trüffel

18,00 €

ORECCHIETTE DELLO CHEF ^{(A), (B)}

Orecchiette mit Salsiccia, Rapa und Burrata

17,80 €

Aus dem Ofen

LASAGNE ^{(A), (B)}

14,50 €

RIGATONI AL FORNO ^{(A), (B)}

überbacken

14,00 €



CARNE

Fleischgerichte

SALTINBOCCA ALLA ROMANA 5, 13, (H)

26,80 €

Kalbsschnitzel (Natur) umhüllt mit Parmaschinken in einer Salbei-Weißweinsauce

COTOLETTA ALLA VIENNESE (A), (C)

24,30 €

Wiener Schnitzel vom Kalb (paniert)

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA

30,80 €

Gegrilltes Rinderfilet

MEDAGLIONI DI MAIALE IN SALSA

19,80 €

DI CREMA DI FUNGHI 13, (B), (H)

Schweine-Medallions in ital. Champignon-Weisswein-Pilzrahmsauce

PESCE

Fischgerichte

**TENTACOLI DI POLIPO ALLA GRIGLIA
CON MENTA (G)**

24,50 €

Gegrillte Oktopus Tentakeln mit frischer Minze

GRIGLIATA MISTA DI PESCE (E), (F), (G)

32,00 €

Gegrillte Fischplatte

SEPIA ALLA GRIGLIA (G)

25,50 €

Gegrillte Tintenfische

SALMONE ALLA GRIGLIA (G)

25,50 €

Gegrillter Lachs

Beilagen zu Fisch & Fleisch

Wahlweise mit

VERDURA DI STAGIONE

Saisonales Gemüse

PATATE AL ROSMARINO

Rosmarinkartoffeln

INSALATA MISTA

Kleiner gemischter Salat

Pizza

jede Pizza ist mit Tomatensauce und Mozzarella belegt

MARGERITA (A), (B) **10,50 €**

CALABRESE (A), (B) **13,50 €**

Scharfe Salami, Peperoni

CAPRICCIOSA 5, (A), (B) **13,80 €**

Schinken, Champignons, Artischocken

TONNO 1, (A), (B), (C) **14,00 €**

Thunfisch, rote Zwiebeln

PROSCIUTTO 5, (A), (B) **11,50 €**

Schinken

SALAME (A), (B) **11,50 €**

Salami

FUNCHI (A), (B) **11,00 €**

Champignons

LA VIA 5, (A), (B) **15,50 €**

Parmaschinken, Rucola, Parmesansplitter

VERDURE (A) **14,50 €**

Frisches gegrilltes Gemüse (**VEGAN**)

PIZZA FRANCO (A), (B) **15,50 €**

Frische Salsiccia, Rapa, Büffelmozzarella

PIZZA QUATTRO FORMAGGI (A), (B) **13,00 €**

Vier Käsesorten

PIZZA CALZONE 5, (A), (B) **13,00 €**

Schinken, Champignons

Änderung von Füllung gegen entsprechenden Aufpreis möglich

GLUTENFREE PIZZA (Aufpreis)	3,00 €
Extra Zutaten (Aufpreis)	1,00 €
Extra Salsiccia, Büffelmozzarella, Parmaschinken	
Spianata ital. scharfe Salami (Aufpreis)	2,00 €

Pinsa

PINSA LA VIA *5, (A), (B)* **16,80 €**

Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken, Parmesansplitter

VERDURE *(A), (B)* **14,80 €**

Tomatensauce, Mozzarella, gegrilltem Gemüse

CALABRIA *(A), (B)* **15,50 €**

Tomatensauce, Mozzarella, ital. scharfe Salami, Oliven, scharfe Peperoni

BIANCA CON TONNO *I, (A), (B), (G)* **15,30 €**

weiße Pinsa mit Thunfisch, Zwiebeln, Kirschtomaten, Mozzarella

BIANCA CON GORGONZOLA *(A), (B), (D)* **16,00 €**

weiße Pinsa mit Gorgonzola, Walnüsse, Honig

Für unsere kleinen Gäste

SPAGHETTI AL POMODORO *(A)* **6,50 €**

Spaghetti mit Tomatensauce

KINDERPIZZA *5, (A), (B)* **6,80 €**

Auswahl: Margherita oder Salami oder Schinken

Dessert

Tiramisu (Hausgemacht) <small>13, (A), (B), (C)</small>	7,80 €
Panna Cotta mit Waldbeeren <small>(B)</small>	6,80 €
Schokosoufflee (Glutenfrei, Laktosefrei, Vegan)	7,50 €

Alkoholfreie Getränke

Peterstaler Gourmet Classic	0,5 l	4,80 €
Peterstaler Gourmet Medium	0,25 l	2,50 €
Peterstaler Gourmet Medium	0,5 l	4,80 €
Black Forest Gourmet Still	0,25 l	2,50 €
Black Forest Gourmet Still	0,5 l	4,80 €
San Pellegrino	0,75 l	5,60 €
Coca Cola, Cola Zero Sugar, Fanta, Mezzo Mix	0,33 l	3,90 €
Zitronenlimonade ^s	0,2 l	1,90 €
Burkhardt Apfel Spritzer	0,33 l	3,90 €
Burkhardt Johannisbeer Spritzer	0,33 l	3,90 €
Burkhardt Maracuja Spritzer	0,33 l	3,90 €
Schweppes Bitter Lemon ⁷	0,2 l	3,00 €
Schweppes Tonic Water ⁷	0,2 l	3,00 €

Warme Getränke

Tasse Espresso	2,80 €
Tasse Espresso doppio	4,30 €
Tasse Espresso macchiato ^(B)	3,00 €
Amerikano	3,00 €
Tasse Cappuccino ^(B)	3,50 €



Tee

Tasse Tee	2,70 €
Schwarzer Tee,	
Grüner Tee,	
Früchte Tee	

Alkoholische Getränke

FASSTBIERE

Dinkelacker Privat ⁽⁴⁾ 0,3 l 3,00 €

Dinkelacker Privat ⁽⁴⁾ 0,5 l 4,50 €

Dinkelacker CD-Pils ⁽⁴⁾ 0,3 l 3,50 €

Radler ⁽⁴⁾ 0,3 l 3,00 €

Radler ⁽⁴⁾ 0,5 l 4,50 €

FLASCHENBIERE

Sanwald Hefeweizen Hell ⁽⁴⁾ 0,5 l 4,50 €

Sanwald Kristallweizen ⁽⁴⁾ 0,5 l 4,50 €

Sanwald Sport Weizen Alkoholfrei ⁽⁴⁾ 0,5 l 4,50 €

Dinkelacker Alkoholfrei ⁽⁴⁾ 0,33 l 3,80 €

Prosecco

Prosecco (H) 0,1l 5,50 €

APERITIVO

Aperol / Amalfi Sprizz 4. (H) 2cl 6,90 €

Hugo (H) 2cl 6,90 €

Spirituosen

Ramazzotti 4cl 4,90 €

Averna 4cl 4,90 €

Amaro del Capo 4cl 4,90 €

Grappa Moscato 2cl 5,50 €

Grappa Nonino 2cl 6,00 €

Limoncello (H) 2cl 4,00 €

*ZUSATZSTOFFE:

1. Konservierungsstoffe
2. Geschmacksverstärker
3. Antioxidationsmittel
4. Farbstoff
5. Phosphat
6. koffeinhaltig
7. chininhaltig
8. Süßungsmittel
9. enthält eine Phenylalaninquelle
10. geschwefelt
11. geschwärzt
12. gewachst
13. Alkohol (Compass-interne Kennzeichnungspflicht)

*ALLERGENE:

- (A) Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und Hybridstämme)
(B) Milch/Laktose (Vollmilch, Butter, Joghurt, Speisequark, Käse, Sahne, Milchspeiseeis, Marzipan, Nugat, Krokant, Müsli, Walnussöl) (C) Eier (Gefrier-Ei, Meringuen, Biskuit, Teigwaren)
(D) Erdnüsse (Erdnussbutter, Erdnusscreme, Erdnusspaste) (E) Schalenfrüchte (F) Krebstiere
(Garnelen, Scampi, Krabbenmehl, Langusten) (G) Fisch (H) Schwefeldioxid und Sulfite (I) Soja
(Sojalecithin, Sojasoße, Sojasprossen, Tofu) (J) Senf (K) Sesamsamen (L) Sellerie (M) Lupinen
(N) Weichtiere