

# *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 <sup>(F)</sup>** 14,80 €

Gemischter Salat mit Shrimps und Avocado

**INSALATA MISTA CON STRACCIETTI DI MANZO <sup>(B)</sup>** 15,00 €

Gemischter Salat mit Rinderstreifen und Parmesansplitter

# Antipasti

**BRUSCHETTA CLASSICA (6 STÜCK)<sup>(A)</sup>** 6,80 €

**BRUSCHETTA CALABRESE <sup>(A), (C)</sup>** 7,80 €

Mit scharfer Salami und Mozzarella

**ANTIPASTI DELLO CHEF 5, <sup>(B), (H)</sup>** 17,30 €

Gemischte italienische Vorspeisenplatte

**VITELLO TONNATO 1, <sup>(C), (G)</sup>** 15,50 €

Kalbfleisch in einer Thunfischsauce garniert, mit Kapern und Sardellen

**INSALATA FRUTTI DI MARE <sup>(G), (L)</sup>** 17,00 €

Meeresfrüchtesalat mit Sellerie

**CARPACCIO DI MANZO <sup>(B), (G)</sup>** 16,80 €

Rinder-Carpaccio mit Rucola und Parmesansplitter

# Pasta

**LINGUINE ALLO SCOGLIO** 13, (A), (E), (G), (H) **19,30 €**

Linguine mit Miesmuscheln, Muscheln, Garnelen und Kirschtomaten in Weißweinsauce

**TAGLIATELLE VERDI CON SALMONE** (A), (C), (G) **17,50 €**

Grüne Bandnudeln mit frischem Lachs und Kirschtomaten

**PACCHERI AL FILETTO DI MANZO CON RUCOLA E SCAGLIE DI PARMIGIANO** (A), (B), (C) **17,00 €**

FrISChe Paccheri mit Rinderstreifen, Rucola und Parmesansplitter

**RAVIOLONI RIPIENI DI RICOTTA DI BUFALA E SPINACI AL BURRO E SALVIA** (A), (B), (C) **15,80 €**

FrISChe Ravioli gefüllt mit Büffel-Ricotta und Spinat mit Butter und Salbei

**STROZZAPRETI CON SALSICCIA FRESCA ALLA MEDITERRANEA** 5, (A), (C) **16,00 €**

Strozzapreti mit frischer italienischer Wurst, Kirschtomaten und mediterraner Kräuter

**GNOCCHI AI PORCINI E PARMIGIANO** (A), (B), (C) **16,30 €**

Gnocchi in einer Steinpilz-Parmesansauce

**SPAGHETTI CON PESTO FRESCO** (A), (C), (D) **14,00 €**

Spaghetti mit frischem Basilikum-Pesto

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

**15,50 €**

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

**RAVIOLI RIPIENI DI PORCINI E TARTUFO FRESCO (A), (B), (C)**

**18,00 €**

Ravioli gefüllt mit Steinpilzen und frischem Trüffel

**ORECCHIETTE DELLO CHEF (A), (B)**

**17,80 €**

Orecchiette mit Salsiccia, Rapa und Burrata

## *Aus dem Ofen*

**LASAGNE (A), (B)**

**14,50 €**

**RIGATONI AL FORNO (A), (B)**

**14,00 €**

überbacken



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

19,80 €

Schweine-Medallions in ital. Champignon-Weisswein-Pilzrahmsauce



# PESCE

## *Fischgerichte*

**TENTACOLI DI POLIPO ALLA GRIGLIA** 24,50 €  
**CON MENTA** *(G)*

Gegrillte Oktopus Tentakeln mit frischer Minze

**GRIGLIATA MISTA DI PESCE** *(E), (F), (G)* 32,00 €

Gegrillte Fischplatte

**SEPPIA 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



jede Pizza ist mit Tomatensauce und Mozzarella belegt

<b>MARGERITA</b> <i>(A), (B)</i>	<b>10,50 €</b>
<b>CALABRESE</b> <i>(A), (B)</i> Scharfe Salami, Peperoni	<b>13,50 €</b>
<b>CAPRICCIOSA</b> <i>5, (A), (B)</i> Schinken, Champignons, Artischocken	<b>13,80 €</b>
<b>TONNO</b> <i>1, (A), (B), (C)</i> Thunfisch, rote Zwiebeln	<b>14,00 €</b>
<b>PROSCIUTTO</b> <i>5, (A), (B)</i> Schinken	<b>11,50 €</b>
<b>SALAME</b> <i>(A), (B)</i> Salami	<b>11,50 €</b>
<b>FUNGHI</b> <i>(A), (B)</i> Champignons	<b>11,00 €</b>
<b>LA VIA</b> <i>5, (A), (B)</i> Parmaschinken, Rucola, Parmesansplitter	<b>15,50 €</b>
<b>VERDURE</b> <i>(A)</i> Frisches gegrilltes Gemüse <b>(VEGAN)</b>	<b>14,50 €</b>
<b>PIZZA FRANCO</b> <i>(A), (B)</i> Frische Salsiccia, Rapa, Büffelmozzarella	<b>15,50 €</b>
<b>PIZZA QUATTRO FORMAGGI</b> <i>(A), (B)</i> Vier Käsesorten	<b>13,00 €</b>
<b>PIZZA CALZONE</b> <i>5, (A), (B)</i> Schinken, Champignons Änderung von Füllung gegen entsprechenden Aufpreis möglich	<b>13,00 €</b>

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

## Pinsa

<b>PINSA LA VIA</b> 5, (A), (B)	<b>16,80 €</b>
Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken, Parmesansplitter	
<b>VERDURE</b> (A), (B)	<b>14,80 €</b>
Tomatensauce, Mozzarella, gegrilltem Gemüse	
<b>CALABRIA</b> (A), (B)	<b>15,50 €</b>
Tomatensauce, Mozzarella, ital. scharfe Salami, Oliven, scharfe Peperoni	
<b>BIANCA CON TONNO</b> 1, (A), (B), (G)	<b>15,30 €</b>
weiße Pinsa mit Thunfisch, Zwiebeln, Kirschtomaten, Mozzarella	
<b>BIANCA CON GORGONZOLA</b> (A), (B), (D)	<b>16,00 €</b>
weiße Pinsa mit Gorgonzola, Walnüsse, Honig	

## Für unsere kleinen Gäste

<b>SPAGHETTI AL POMODORO</b> (A)	<b>6,50 €</b>
Spaghetti mit Tomatensauce	
<b>KINDERPIZZA</b> 5, (A), (B)	<b>6,80 €</b>
Auswahl: Margherita oder Salami oder Schinken	



# Dessert

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

# Alkoholfreie Getränke

<b>Peterstaler Gourmet Classic</b>	<b>0,5 l</b>	<b>4,80 €</b>
<b>Peterstaler Gourmet Medium</b>	<b>0,25 l</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Peterstaler Gourmet Medium</b>	<b>0,5 l</b>	<b>4,80 €</b>
<b>Black Forest Gourmet Still</b>	<b>0,25 l</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Black Forest Gourmet Still</b>	<b>0,5 l</b>	<b>4,80 €</b>
<b>San Pellegrino</b>	<b>0,75 l</b>	<b>5,60 €</b>
<b>Coca Cola, Cola Zero Sugar, Fanta, Mezzo Mix</b>	<b>0,33 l</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Zitronenlimonade</b> <sup>8</sup>	<b>0,2 l</b>	<b>1,90 €</b>
<b>Burkhardt Apfel Spritzer</b>	<b>0,33 l</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Burkhardt Johannisbeer Spritzer</b>	<b>0,33 l</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Burkhardt Maracuja Spritzer</b>	<b>0,33 l</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Schweppes Bitter Lemon</b> <sup>7</sup>	<b>0,2 l</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Schweppes Tonic Water</b> <sup>7</sup>	<b>0,2 l</b>	<b>3,00 €</b>

# Warme Getränke

<b>Tasse Espresso</b>	<b>2,80 €</b>
<b>Tasse Espresso doppio</b>	<b>4,30 €</b>
<b>Tasse Espresso macchiato <sup>(B)</sup></b>	<b>3,00 €</b>
<b>Amerikano</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Tasse Cappuccino <sup>(B)</sup></b>	<b>3,50 €</b>

## Tee

<b>Tasse Tee</b>	<b>2,70 €</b>
<b>Schwarzer Tee, Grüner Tee, Früchte Tee</b>	



# Alkoholische Getränke

## FASSBIERE

<b>Dinkelacker Privat <sup>(A)</sup></b>	<b>0,3 l</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Dinkelacker Privat <sup>(A)</sup></b>	<b>0,5 l</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Dinkelacker CD-Pils <sup>(A)</sup></b>	<b>0,3 l</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Radler <sup>(A)</sup></b>	<b>0,3 l</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Radler <sup>(A)</sup></b>	<b>0,5 l</b>	<b>4,50 €</b>

## FLASCHENBIERE

<b>Sanwald Hefeweizen Hell <sup>(A)</sup></b>	<b>0,5 l</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Sanwald Kristallweizen <sup>(A)</sup></b>	<b>0,5 l</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Sanwald Sport Weizen Alkoholfrei <sup>(A)</sup></b>	<b>0,5 l</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Dinkelacker Alkoholfrei <sup>(A)</sup></b>	<b>0,33 l</b>	<b>3,80 €</b>

# Prosecco

<b>Prosecco</b>	<i>(H)</i>	<b>0,1l</b>	<b>5,50 €</b>
-----------------	------------	-------------	---------------

## APERITIVO

<b>Aperol / Amalfi Sprizz</b>	<sup>4</sup> , <i>(H)</i>	<b>2cl</b>	<b>6,90 €</b>
-------------------------------	---------------------------	------------	---------------

<b>Hugo</b>	<i>(H)</i>	<b>2cl</b>	<b>6,90 €</b>
-------------	------------	------------	---------------

# Spirituosen

<b>Ramazotti</b>		<b>4cl</b>	<b>4,90 €</b>
------------------	--	------------	---------------

<b>Averna</b>		<b>4cl</b>	<b>4,90 €</b>
---------------	--	------------	---------------

<b>Amaro del Capo</b>		<b>4cl</b>	<b>4,90 €</b>
-----------------------	--	------------	---------------

<b>Grappa Moscato</b>		<b>2cl</b>	<b>5,50 €</b>
-----------------------	--	------------	---------------

<b>Grappa Nonino</b>		<b>2cl</b>	<b>6,00 €</b>
----------------------	--	------------	---------------

<b>Limoncello</b>	<i>(H)</i>	<b>2cl</b>	<b>4,00 €</b>
-------------------	------------	------------	---------------

## \*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