

Mitnehmen-Karte

☎ 06243 4575340



Italienische Gastwirtschaft Catering-Service

Neuoffsteinerstraße 14 • 67591 Offstein

*Neueste Monatsangebote immer unter:
www.lapergola-offstein.eatbu.com
Mail: salvatoremeo57@gmail.com*

*Montag bis Samstag von 17:00 bis 23:30 Uhr.
Sonn. & Feiertage
ab 11:30 durchgehend bis 21:30 warme Küche!*

Kein Ruhetag!!

Antipasti/Vorspeise

Mozzarella Caprese

- 177** Feiner Mozzarella(5) auf Rucola-Bett mit Cocktailtomaten, Oliven, Basilikum, Olivenöl und Balsamico-creme **8,50**

Vitello Tonnato

- 178** Kalbsbraten hauchdünn geschnitten, überdeckt mit einer creme aus hausgemachtem Majonäse, Thunfisch, Gin und Kapern, garniert mit frische Flusskrebse (5) **9,50**

Rucola & Parmigiano

- 179** Gartenfrisch Rucola-Salat mit Parmesanspänen(5), Zitronen-Olivenöl-Marinade, Oliven und Cherry-Tomaten. **7,50**

Insalata Italiana

- 180** Eisbergsalat mit Gurken, Tomaten und Oliven. Dazu gekochter Schinken, Tunfisch, Eier, Radieschen und Käse(5). **8,50**

Insalata Contadina

- 181** Frischer Rucola, Radieschen, Tomaten, Gurken, Oliven,(3) Zwiebeln, Balsamico-Dressing und Putenfleisch **7,00**

Antipasto Campagnolo

- 182** Besonders leckere Vorspeisenkomposition mit Vitello Tonnato, Artischocken, Mozzarella, Champignons, Paprikafillets, Oliven, Tomaten und Basilikum.(5) **11,50**

Piadina al Gorgonzola

- 183** Pizzabrot schonend gebacken mit Gorgonzola-Käse(5), Kümmel, Parmesan(5), Rucola und Basilikum. **4,50**

Parmaschinken & Bufala

- 184** Parmaschinken mit Büffel-Mozzarella, Thymian, Olivenöl, Basilikum Passionsessig und Oliven. **10,50**

Carpaccio di Manzo

- 185** Rindersemmelrolle– hauchdünn geschnitten mit gebratene Steinpilze, Zitronensaft-Olivenölmarinade, Rucola und Parmesan(5) **10,00**

Dorada Concasse

- 186** Dorade-Filet, vormariniert und schonend erhitzt. Dazu klein gehackte Datteltomaten mit Olivenöl und Rosmarin. **10,00**

Suppe

Pappa di Pomodoro

- 151 Tomatencreme mit Gin, Pfeffer, Butter und Kalbsbrühe verfeinert. 5,00
Mit Croutons, Sahnehäubchen(5) und Basilikum serviert.

152 Minestrone Vegetale

- 152 Broccoli, Zucchini, Kartoffeln, Karotten, Frühlingszwiebeln und Knoblauch in Olivenöl angebraten und gewürzt, mit Weißwein(3) abgelöscht, mit Gemüsebrühe, Parmesankäse (5) und Butter serviert. 5,50

Stracciatella alla Romana

- 153 Frisch zubereitete Nudelsuppe mit Ei, Kräutern, Butter, Parmesan(5) und hausgemachtem Kalbs-Bouillon. 5,50

Risotti

Risotto alla Corsara

- 165 Reis in heißer Pfanne schwenken, dazu Miesmuscheln, Venusmuscheln, Garnelen Weißwein(3) und Tintenfisch garen; mit Knoblauch und frischer Petersilie verfeinern und servieren. 9,00

Risotto Boscaiola

- 166 Reis in heißer Pfanne schwenken, dazu Steinpilze, Knoblauch und Petersilie, Käse(5) mit Weißwein(3) ablöschen und servieren. 9,00

Risotto alla Milanese

- 167 Speck und Zwiebeln in Butter anbraten. Mit Weißwein(3) ablöschen. Reis hinzugeben und langsam mit Wasser und Safran ca. 20 Minuten lang garen lassen. Anschließend mit gehobeltem Safrankäse(5) servieren. 9,00

Bruschette

Bruschette al Lardo di Colonnata

- 175 vier Scheiben getoastetes Ciabatta-Brot mit Knoblauch bestrichen, dazu mehrere Scheiben Lardo di Colonnata, Trüffelöl und frischer Rosmarin. Einfach köstlich! 4,00

Bruschette al Pomodoro

- 176 vier Scheiben getoastetes Ciabatta-Brot mit Knoblauch bestrichen, frisch gehackte Tomaten, Basilikum und Olivenöl. 5,00

Pizza 30cm. Ø

Pizza Margherita

101 Tomatensoße, frischer Oregano, Basilikum und reichliche Zugabe von geflocktem Mozzarella-Käse **5,00**

Pizza Salami

102 Frische Tomatensoße, Mozzarella und Basilikum, Salami⁽¹⁾. **5,50**

Pizza Funghi

103 Frische Tomatensoße, Mozzarella, Champignons und Oliven⁽²⁾. **5,50**

Pizza Napoletana

104 Frische Tomatensoße, Mozzarella, Basilikum, Kapern und eingelegte Sardellenfilets. **6,00**

Pizza Capricciosa

105 Frische Tomatensoße, Mozzarella, Kochschinken Champignons und Artischockenherzen **6,50**

Pizza Vesuvio

106 Tomatensoße, Mozzarella, Peperoni-Wurst⁽¹⁾, Artischockenherzen, Kapern, Oliven⁽²⁾, Sardellenfilets. **7,50**

Pizza Vegetaria

107 Frische Tomatensoße, Mozzarella, Brokkoli, Auberginen, Champignons und Paprika **7,50**

Pizza Boscaiola

108 Frische Tomatensoße, Mozzarella, Steinpilze, Rucola, dazu gehobelter Parmesankäse. **8,50**

Pizza Dolce Vita

109 Frische Tomatensoße, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und gehobelter Parmesankäse. **8,50**

Calzone Gefüllt

110 Gefüllt mit Tomatensoße, Mozzarella, Salami⁽¹⁾, Kochschinken⁽¹⁾ und Champignons. **8,50**

Pizza Frutti di Mare

111 Frische Tomatensoße, Mozzarella, Meeresfrüchten, Knoblauch und Kräutern **8,50**

Pizza Tonno

112 Frische Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch, Kapern, Zwiebeln dazu gehobelter Provolone-Käse **8,50**

Weitere Zutaten auf Wunsch

Shrimps, Oliven, Knoblauch, Ananas, Mais, Zwiebeln, Champignons, Pfefferoni, Erbsen, Brokkoli, Napoli Soße, Bolognese Soße, Steinpilzen, Auberginen, Tomaten, Basilikum, Spinat, Gorgonzola, Kapern, Sardellen, Zucchini, Paprika, Salami, Thunfisch, Ei, Sahne,

je 1.-€

Hergestellt aus Weizenmehl, nur mit Michprodukte= (5) Mozzarella⁽⁵⁾, Parmesankäse⁽⁵⁾ Edamer⁽⁵⁾

Nudeln Gerichte

- 130** *Spaghetti Carbonara* 7,50
Nudeln mit Butter, Speck, Salbei, Eigelb, Sahne (5) und Reibkäse,
- 131** *Pennette Calabrese* 8,50
Nudeln mit Tomatensoße, Knoblauch, Chili, Hackfleischbällchen, Basilikum und Parmesanspänen
- 132** *Spaghetti Parmigiana* 9,50
Die besondere Art Spaghetti zu genießen (5)
Speck, Salbei und Knoblauch in Butter leicht erhitzen. dazu Scheibe Parmaschinken und Parmesan darüber raspeln,
- 133** *Tortellini Schinken & Sahne-Soße* 7,50
frische Nudeltasche mit Hackfleisch Füllung. mit Butter, Kochschinken, Sahne und Parmesankäse(5)
- 134** *Rigatoni Bolognese* 8,00
Nudelröhrchen in Tomaten-Hackfleischsoße mit Karotten, Sellerie, Zwiebeln, Knoblauch und Käse.
- 135** *Lasagna al Forno* 8,50
leckere überbackene Lasagne mit Tomaten-Hackfleischsoße, Sahne, Mortadella, Eier, Erbsen und Mozzarella. (5)
- 136** *Gnocchi alla Sorrentina* 7,50
Kartoffel-Nudeln-Klöße in Tomatensoße, Basilikum, Parmesankäse und Mozzarella(5)
- 137** *Tagliatelle Paglia & Fieno* 8,00
grüner und gelb-Bandnudeln in vier käse Sorte, Sahne und Kümmel(5)
- 138** *Pappardelle al Salmone* 9,50
Breite Bandnudeln mit Lachsstreifen, Knoblauch, Butter, Safran, Frühlingszwiebeln und Safrankäse
- 139** *Tagliatelle alla Toscana* 10,00
Bandnudeln mit Roastbeef-Streifen, Steinpilzen, Tomatensoße Knoblauch, Zwiebeln, Lorbeer, Basilikum und Reibkäse.
- 140** *140 Pappardelle Barbarossa* 10,00
Bandnudeln mit Steinpilzen, Garnelen, Knoblauch, Zwiebeln, Tomatensoße, Mohn und Parmesankäse
- 141** *Combinazione al Forno* 8,50
dreierlei Nudel mit Tomaten-Sahnesoße mit Mozzarella und Käse überbacken (5)
- 142** *Bavettine Mare & Monti* 10,00
Bandnudeln mit Garnelen, Zucchini, Olivenöl, Knoblauch, Schnittlauch, Chili, und Weißwein.

5) Milcherzeugnis

Fleischgerichte

Hähnchen Escalope

Hähnchen-Brust-Medaillons

190 Modena Art mit **13,00**

Sahne/WeißweinsöÙe(3),
Gorgonzola, Kümmel und
Basilikum

Puten Escalope Valdostana Art

191 Puten-Medaillons mit **12,50**

Schinken, Käse und
Thymian in Boullion-
TomatensoÙe

192 Mailänder Schnitzel

192 Panierte Schweine Schnitzel **11,50**

mit Ei, Knoblauch,
Parmesankäse, Petersilien

Saltimbocca alla Romana

Kalbsrücken-Medaillons

193 mit Parma-Schinken und **16,50**

Salbei in Olivenöl anbraten
und mit Weißwein(3)
ablöschen, dann etwas
Butter, Brühe und Thymian

Bistecca con Funghi

Rumpsteak Natur gegrillt

194 mit gebratenen Steinpilze, **18,50**

Knoblauch und Kräutern

(3) Sulfite-(4) Farbstoff (5)
Milchprodukte

Fischgerichte

Salmone Romagnola

213 Lachsfilet in Safrancreme **15,00**

214 **Wolfsbarsch Marinara** **15,00**

Wolfsbarschfilet
mit frischen Kräutern

215 **Kalamare Eintopf** **19,00**

mit Olivenöl Kräutern,
Weißwein(3)Muscheln,
Garnelen, Tomaten und
Oliven

Frittura Portofino

216 **Frittierte Garnelen &** **19,00**

Tintenfische

★★★★★

Getränke To Go

Coca Cola, Fanta, Sprite,
Cola Light, Cola Zero
je 1,5 L. Flasche 2,70

inklusive Pfand

•

Mineralwasser

**Flasche 0,75L. Inklusiv
Pfand 1,70**

•

Weine 0,75 L.

Orvieto, Lieblich weiß.
Frizzantino bianco
Perlwein halbtrocken
weiß.

Weißburgunder Fein herb
Verdicchio, trocken weiß.
Montepulciano, Trocken
Primitivo di Puglia rot.
Lambrusco SüÙe, Perlwein
Nero Davola trocken rot

Bardolino Rose,
Weißherbst.

je 7,50

•

Biere 0,5 l; Pils; Eichbaum
Hefeweizen

**Flasche Inklusiv Pfand
2,90**

Fisch & Fleischgerichte sind zwei Beilagen im Preis enthalten

Bratkartoffeln

Salzkartoffeln

Beilage-Salat mit Jogurt Dressing

Pommes, Bohnen, Brokkoli,

Nudeln

Reis