

lv
LA VOGLIA
RISTORANTE



BENVENUTO

Herzlich willkommen

Dieses Haus erzählt schon seit fast zwei Jahrhunderten seine ganz eigene Geschichte.

Nach der Umgestaltung des Marktplatzes um 1835 diente es von 1836 bis 1864 als Königlich-Preussisches Postamt. In seinen Räumen wurde sogar Musikunterricht erteilt, bevor das Gebäude später viele Jahre überwiegend zu Wohnzwecken genutzt wurde.

2018 durften wir dieser langen Geschichte ein neues Kapitel hinzufügen – unser eigenes.

Wir – Alban und Virginia Ahmeti gemeinsam mit Albans Bruder Leo – gründeten hier das Ristorante La Voglia. Was mit einer gemeinsamen Idee, viel Mut und einer großen Portion Leidenschaft begann, wurde schnell zu weit mehr als einem Restaurant: Es wurde ein Teil unseres Lebens.

Seitdem gehen wir diesen Weg als Trio und als Familie. Wir haben gemeinsam aufgebaut, Herausforderungen gemeistert, gelacht, gelernt und immer weitergeträumt. In allem, was La Voglia heute ist, steckt ein Stück von uns – und vor allem ganz viel Herzblut.

Doch eine Geschichte wie unsere lebt vor allem von den Menschen, die sie begleiten.

Von Ihnen, unseren Gästen. Viele sind seit Jahren an unserer Seite, aus vertrauten Gesichtern wurden Freundschaften und aus einem Restaurant wurde ein Ort voller gemeinsamer Erinnerungen.

Dafür sind wir von Herzen dankbar.

Und unsere Geschichte geht weiter: Aus La Voglia sind inzwischen weitere Herzensprojekte entstanden. Mehr über uns und unsere weiteren Projekte finden Sie auf der letzten Seite dieser Speisekarte.

Danke, dass Sie ein Teil unserer Geschichte sind.
Benvenuti – schön, dass Sie bei uns sind.

Ihre Familie Ahmeti

lv
LA VOGLIA
RISTORANTE

MENÜ

VORSPEISEN

- | | |
|--|-------|
| 02. BRUSCHETTA | 7,90 |
| vier Stück Baguette - mit Tomaten, Zwiebeln, Basilikum, Parmesan und Knoblauch | |
| 04. DOLCE FORMAGGIO | 12,80 |
| Fetakäse im Sesammantel mit Honig und frischen Früchten | |
| 05. VITELLO TONNATO | 16,90 |
| Kalbsfleisch in dünnen Scheiben mit hausgemachter Thunfischcreme | |
| 06. CARPACCIO DI FILETO | 15,90 |
| Rohe, dünne Scheiben vom Rinderfilet mit Rucola, Parmesan und frischen Champignons | |
| 07. ANTIPASTI LA VOGLIA | 14,90 |
| Gemischter Vorspeisenteller nach Art des Hauses | |
| 09. BURRATA | 11,90 |
| Kirschtomaten, cremiger Burrata, Rucola und gebratene Pfirsiche | |

SUPPEN

- | | |
|-----------------------|------|
| 15. CREMA DI POMODORO | 7,90 |
| nach Großmutters Art | |
| 18. TAGESSUPPE | 7,90 |

Fragen Sie unser Servicepersonal

SALATE

- | | |
|--|-------|
| 20. CAPRICCIOSA | 12,90 |
| Gemischter Salat mit Thunfisch, Zwiebeln, Ei und Parmesan | |
| 21. PETTO DI TACCHINO | 12,50 |
| Gemischter Salat mit Putenbruststreifen und gebratenen Champignons in Aceto abgelöscht | |
| 22. TOMATENSALAT | 10,90 |
| Tomaten mit Fetakäse, Kapern, Oliven und roten Zwiebeln | |

UNSER TIPP !

EINEN LECKEREN APERITIF
ZUM ANSTOSSEN

- | | |
|---------------|------|
| SARTI LEMON | 7,90 |
| APEROL SPRITZ | 7,90 |
| LILLET BERRY | 7,90 |

FÜR GENIESSER

CAI DE FRATTI LUGANA



LA VOGLIA
 RISTORANTE
 •
PASTA

30. SPAGHETTI AGLIO E OLIO 9,30

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl,
Peperoncini und Parmesan

wahlweise mit:

31. Scampi + 5,00 €
32. Hähnchen + 4,80 €

34. SPAGHETTI CARBONARA 12,90

mit Schinken, Parmesan und Ei

35. SPAGHETTI GAMBARETTI 17,90

in leichter Tomatensauce mit Gambaretti
und Muscheln mit Weißwein
abgeschmeckt dazu Rucola und
Cherrytomaten

39. TAGLIATELLE SALMONE 15,90

Bandnudeln mit Lachsstücken in
Hummersahnesauce

40. PACCHERI MANZO 17,90

Breite kurze Nudeln mit Steinpilzen,
Rinderfiletstreifen, Schalotten und
Trüffelpaste in cremiger Parmesansauce

41. PACCHERI SCAMPI 16,50

Breite kurze Nudeln mit Scampi,
Cherrytomaten, Pinienkerne
Basilikumpesto und Parmesan

**43. TAGLIATELLE SCAMPI
E SPINACI** 13,90

Bandnudeln mit Scampi und Spinat in
cremiger Tomaten-Sahnesauce

45. TORTELLINI BIANCHI 14,50

gefüllt mit Spinat und Ricotta - mit
Hähnchenstücken, Mango und Zwiebeln
in Sahnesauce



LA VOGLIA
 RISTORANTE
 •

PIZZEN

50. MARGHERITA 8,90

Mit Tomatensauce und Käse

51. SALAMI 10,90

Mit Tomatensauce, Käse und
italienischer Salami

52. TONNO 12,90

Mit Tomatensauce, Mozzarella,
Thunfisch und Zwiebeln

53. SALMONE 14,50

Mit Tomatensauce, Käse, Lachsstücken,
Spinat und Knoblauch

54. QUATTRO FORMAGGI 13,50

Mit Tomatensauce und vier
verschiedenen Käsesorten

56. SCAMPI 12,90

Mit Tomatensauce, Käse, Scampi und
Knoblauch

57. QUATTRO STAGIONI 13,50

Mit Tomatensauce, Käse, Schinken,
Spinat, Champignons und Oliven

58. MOZZARELLA DI BUFFALA 13,90

Bandnudeln mit Scampi und Spinat in
cremiger Tomaten-Sahnesauce

59. VEGETALE 12,90

Mit Tomatensauce, Käse und gegrilltem
Saisongemüse

60. CALZONE 12,90

Mit Tomatensauce, Käse, Schinken,
Salami und Champignons- geklappt

61. LA VOGLIA 14,90

Mit Creme Fraiche, Parmaschinken,
Rucola, Ziegenkäse, Feigen und Honig

62. DIAVOLO 13,50

Mit Tomatensauce, Käse, scharfer
italienischer Salami, Rucola und
Fetakäse

63. CAPRICCIOSA 13,90

Mit Tomatensauce, Käse, Artischocken,
Sardellen, Oliven und Champignons

64. PROSCIUTTO 14,90

Mit Tomatensauce, Parmaschinken,
Rucola und Parmesan



LA VOGLIA
RISTORANTE

FLEISCH

71. PETTO DI POLLO	18,90	79. BISTECCIA ALLA GRIGLIA	29,50
Hähnchenbrustfilet mit gegrilltem Gemüse dazu Rosmarinkartoffeln in einer Champignon-Rahmsauce		Gegrilltes Rumpsteak mit Kräuterbutter ,Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln	
72. CORDON BLEU	21,50	81. FILETTO DI MANZO	34,90
Panieres Hähnchenbrustfilet – gefüllt mit Schinken und Käse mit Rosmarinkartoffeln und einer Champignon-Rahmsauce		Gegrilltes Rinderfilet mit Grillgemüse in edler Barolo-Beerensauce dazu Rosmarinkartoffeln	
73. SCALOPPINA FINFERLI	24,90	82. BISTECCIA AI PEPPE VERDE	31,50
Schweinefilet in cremiger Pfifferling- Rahmsauce dazu Rosmarinkartoffeln		Gegrilltes Rumpsteak mit grüner Pfeffersauce abgelöscht mit Cognac dazu Rosmarinkartoffeln	
74. SCALOPPINA ROMANA	24,50		
Schweinefilet mit Parmaschinken und Salbei in leichter Frascati-Bratensauce dazu Rosmarinkartoffeln			
78. SCALOPPINA CACCIATORE E FUNGHI	23,50		
Paniertes Schweineschnitzel mit Champignon-Rahmsauce dazu Pommes			



LA VOGLIA
RISTORANTE

FISCH

92. FILETTO DI SALMONE	24,50
Gegrilltes Lachsfilet mit Gemüse und Aioli Dip	
94. ORATA	24,90
Gegrilltes Doradenfilet auf Gemüsebett mit Spaghetti Aglio e Olio	
96. CALAMARI	24,90
Gefüllt mit Tomate und Mozzarella dazu Spaghetti Aglio e Olio	

KINDER

100. SPAGHETTI NAPOLI	5,30
Spaghetti mit Tomatensoße	
101. PIZZA BAMBI	6,50
Mit Tomatensauce, Käse und Salami	
102. DONALD DUCK	6,20
Vier Stück Chicken Nuggets mit Pommes	

Die Portionsgrößen der Kindergerichte
entsprechen der Verzehrmenge für
Kinder von 3-7 Jahren

DESSERT

110. VANILLEEIS	7,50
mit heißen Himbeeren und Sahne	
111. TIRAMISU	7,90
Ein Stück Tiramisu mit einer Kugel Eis und frischen Früchten	
112. PANNA COTTA	6,90
mit Fruchtsauce und frischen Früchten	
113. SCHOKOSOUFLEE	8,90
Schokoküchlein mit weichem Kern, einer Kugel Eis und frischen Früchten serviert	

Für jede Beilagenänderung berechnen wir eine
Servicepauschale von einem Euro.

Für eine Extra Beilage berechnen wir wie folgt

Rosmarinkartoffeln	4,00 €
Pommes	3,90 €
Reis	3,00 €
Nudeln ab 4,00 € je nach Sorte	4,00 €
Frisches Grillgemüse	5,90 €

Bei Mitnahme der nicht komplett verzehrten
Speisen , berechnen wir eine
Verpackungspauschale von einem Euro