



Osteria Pizzeria L'Arena

La vera
cucina italiana



Vorspeise

1. Bruschetta mit Tomaten & Rucola A

Frische Tomaten, rote Zwiebeln, getrockneter Basilikum, frischer Rucola, natives Olivenöl extra – serviert auf knusprigem Brot und abgerundet mit feiner Balsamico-Creme.



2. Bruschetta mit Lachs und Rucola A, D, G

Frischer Rucola, cremiger Frischkäse (Philadelphia), zarter Räucherlachs, verfeinert mit Zitronenzeste und einem Hauch Olivenöl – serviert auf knusprigem Brot und abgerundet mit Balsamico-Creme.



3. Vitello Tonnato D, C, J

Dünn aufgeschnittenes, zartes Kalbfleisch, verfeinert mit einer cremigen Sauce Thunfisch-Kapern-Oliven-Sardelen und abgerundet mit feinen Kräutern – klassisch italienisch & aromatisch.



4. Rindercarpaccio Classico A1, G, C

Feines Rindercarpaccio, verfeinert mit frischem Zitronensaft, Cherry-Tomaten, Parmesan, nativem Olivenöl extra, frischer Rucola und hausgemachten Gewürzen – serviert mit knusprigem Brot und feiner Balsamico-Creme.



5. Gegrilltes Gemüse-Antipasto A1

Bunte Auswahl an gegrilltem und mariniertem Gemüse wie Zucchini, Auberginen, Paprika und Artischocken, verfeinert mit nativem Olivenöl extra, Kräutern der Provence und einem Spritzer Zitronensaft, dazu eine Kugel Mozzarella – serviert mit knusprigem Brot.



Zuppe

6. Tomatensuppe A1, G

Hausgemachte, cremige Tomatensuppe aus sonnengereiften Tomaten, verfeinert mit frischem Basilikum und einem Hauch Sahne – serviert mit knusprigem Brot.



7. Suppe Minestrone

Italienische Gemüsesuppe mit Gemüse, aromatischen Kräutern und mediterranen Gewürzen – herzhaft & köstlich.



Buon Appetito!





Insalate

8. Insalata Caprese AI, G



FrISChe Tomaten, FrISChe Mozzarella-Kugeln ,
frischer Rucola, getrocknete Basilikum,
verfeinert mit feinem Balsamico und knusprigem Brot –
ein klassischer Genuss aus Italien.



9. Insalata di Pollo (AI, G)



Eisbergsalat, frischer Rucola, Tomaten, zarte Hähnchenbrust,
Champignons, Zwiebeln, Gurken , Mais , Karotten und ein
Hauch Balsamico-Creme – serviert mit knusprigem Brot.



10. Insalata di Tonno AI, G



Eisbergsalat, frischer Rucola, Tomaten, Thunfisch, Zwiebeln,
Gurken , Mais , Karotten und feine Balsamico-Creme –
serviert mit knusprigem Brot.



11. Insalata Chef AI, G



Eisbergsalat, frischer Rucola, Tomaten, Großgarnelen,
frISChe Orange, Zwiebeln, Gurken, Mais und Karotten,
verfeinert mit feiner Balsamico-Creme – serviert mit knusprigem Brot.



12. Insalata Formaggio di Capra AI, G



Eisbergsalat, getrocknete Tomaten, Schafskäse, Zwiebeln,
Gurken , Mais , Karotten und feine Balsamico-Creme –
serviert mit knusprigem Brot.



♥ Buon Appetito! ♥



Im Steinofen gebacken – *echter italienischer Geschmack*

Im Herzen jeder Pizza, die wir servieren, steckt unser traditioneller Steinofen – heiß, authentisch und voller Leidenschaft, genau wie in Neapel. Die hohe Temperatur und der Steinboden verleihen dem Teig eine knusprige, goldbraune Kruste und ein einzigartiges Aroma.

Originaler Geschmack – italienisches Lebensgefühl pur.

- 13. 🍕 🥦 🍌 🥔 Holländische Spezial** (A1, G, C)
Feine Pizza mit zartem Truthahnschinken, Mozzarella, knackigem Brokkoli, süßem Mais und cremiger Sauce Hollandaise.
- 14. 🍌 🥔 🍕 🥔 Kartoffel Pizza** (A1, G, C)
Mit Sauce Hollandaise, Mozzarella, Truthahnschinken und feinen Kartoffelscheiben.
- 15. 🌶️ 🍕 🧄 Pikan Tezza** (A1)
Mit Sauce Hollandaise, scharfer Rindersalami, roten Zwiebeln und Jalapeños.
- 16. 🍅 🥔 🍌 🍌 La Tian** (A, C, G)
Cremige Sauce Hollandaise, zartes Hähnchenbrustfilet, Mozzarella, saftige Kirschtomaten und frischer Rucola.
- 17. 🍅 🥔 🍌 🧄 Pizza Scampi** (A1, G, C)
Tomatensoße, Mozzarella, zarte Scampi, Knoblauch, Cherry-Tomaten, frische Rucola und aromatischer Oregano.
- 18. 🍌 🍅 Burrata Pesto Pizza** 🍅 🌿 (A1, G)
Tomatensoße, frische Rucola, Cherry-Tomaten, Parmesan, cremige Burrata, Pesto, Olivenöl und feine Balsamico-Creme.
- 19. 🌶️ 🍅 🍌 Burrata Bresaola** 🍅 🥔 (A1, G)
Tomatensoße, Mozzarella, Bresaola – luftgetrocknetes Rindfleisch aus Italien, cremige Burrata, Cherry-Tomaten, frische Rucola und feine Balsamico-Creme.
- 20. 🍌 🍳 Pizza Spinat & Ei** (A,C, G)
Cremige Sauce Hollandaise, zarter Mozzarella, frischer Blattspinat, ein frisch aufgeschlagenes Ei und fein geschnittene rote Zwiebeln.
- 21. 🍅 🧄 🍅 🍌 🌿 Pizza Bruschetta** (A1, C, G) 🍷
Tomatensoße, Cherry-Tomaten, rote Zwiebeln, Parmesan und frische Rucola.
- 22. 🍅 🍌 🌿 Pizza Margherita** (A1, C, G)
Tomatensoße, Mozzarella, Getrockneter Basilikum.
- 23. 🍅 🍌 🍌 🍌 🐟 Pizza Frutti di Mare** (A1, C, G, L, M)
Tomatensoße, Mozzarella und eine Auswahl an frischen Meeresfrüchten.
- 24. 🍅 🍌 🍌 🌶️ Pizza Golosa** (A1, C, G)
Tomatensoße, Mozzarella, Gorgonzola und scharfe Rindersalami.
- 25. 🍅 🍌 🍌 🌿 🍌 Pizza Parmigiana** (A1, C, G)
Tomatensoße, Mozzarella, Auberginen, Rucola und Parmesan.



Buon Appetito!



Osteria Pizzeria L'Arena

La vera
cucina italiana



26. **Pizza Valtinese** 🍅 🧀 🍷 🌿 🍷 (A1, C, G)
Tomatensoße, Mozzarella, Bresaola – luftgetrocknetes Rindfleisch
aus Italien, Rucola und Parmesan.
27. **Pizza Osteria** 🍅 🧀 🌿 🥦 🐟 (A1, C, G, L, M)
Tomatensoße, Mozzarella, Spinat, Brokkoli und Thunfisch.
28. **Pizza Hawaii** 🍅 🍷 🍌 🧀 (A1, C, G)
Tomatensoße, Truthahnschinken, Ananas und Mozzarella.
29. **Pizza Romana** 🍷 🌿 🐟 (A1, D, G, O)
Tomatensauce, Mozzarella, Oliven, Kapern, Sardellen.
30. **Pizza Diavola** 🍅 🧀 🌶️ 🌶️ (A1, C, G)
Tomatensoße, Mozzarella, Peperoni und scharfe Rindersalami.
31. **Chef Pizza** 🍅 🧀 🍷 🐟 🥦 🌶️ (A1, C, G, L, M)
Tomatensoße, Mozzarella, Artischocken, Sardellen, Brokkoli
und scharfe Rindersalami.
32. **Prosciutto e Funghi** 🍅 🧀 🍄 🍷 (A1, C, G)
Tomatensoße, Mozzarella, Truthahnschinken und Champignons.
33. **Tonno** 🍅 🧀 🐟 🍷 (A1, C, G, L)
Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln.
34. **Capricciosa** 🍅 🧀 🍄 🌿 🌶️ 🍷 (A1, C, G)
Tomatensoße, Mozzarella, Champignons, Artischocken,
Rindersalami und Truthahnschinken.
35. **4 Stagioni** 🍅 🧀 🍷 🍌 🍄 🌿 (A1, C, G)
Tomatensoße, Mozzarella, Truthahnschinken, Oliven, Champignons
und Artischocken.
36. **Pizza Panne** 🍌 🌿 (A1)
Knuspriges Pizzabrot, verfeinert mit nativem Olivenöl extra,
frischem Knoblauch, und Rosmarin.
37. **Funghi** 🍅 🧀 🍄 (A1, C, G)
Tomatensoße, Mozzarella und Champignons.
38. **Salami** 🍅 🧀 🌶️ (A1, C, G)
Tomatensoße Mozzarella und Rindersalami.
39. **Pizza Prosciutto** 🍅 🧀 🍷 (A1, C, G)
Tomatensoße, Mozzarella und Truthahnschinken.
40. **Philadelphia** 🧀 🐟 🧀 (A1, C, G, D)
Mozzarella, Lachs und Frischkäse Philadelphia, Frische Rukkola.
41. **Fiorentina** 🍅 🧀 🌿 🐄 🍅 (A1, C, G)
Tomatensoße, Mozzarella, Spinat, Gorgonzola und Cherry-Tomaten.



Buon Appetito!





Osteria L'Arena

La vera cucina italiana

La vera
cucina italiana



Pizzen

42. **Capresse** 🍅 🧀 🍷 (A1, C, G)
Tomatensoße, Frische Mozzarella-Kugeln,
Frische Tomaten, Balsamico und Rucola.
43. **Vegetariana** 🍅 🧀 🍄 🥒 🌶️ 🍌 🍄 (A1, C, G)
Tomatensoße, Mozzarella und verschiedenes frisches Gemüse
wie Brokkoli, Oliven, Peperoni, Mais und Champignons.
44. **4 Formaggi** 🧀 🧀 🧀 🧀 🍷 (A1, C, G)
Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan, Frischkäse Philadelphia
und Rucola.
45. **Pizza L'Arena** 🍅 🧀 🍖 🧅 🍅 (A1, C, G)
Tomatensoße, Mozzarella, Rinderhackfleisch, Zwiebeln und
Cherry-Tomaten.
46. **Hähnchen-Pizza** 🍅 🧀 🍗 🍄 🧅 🌶️ (A1, C, G)
Tomatensoße, Mozzarella, Hähnchenbrust, Champignons,
Zwiebeln und Jalapeños.
47. **Dolce Amore** 🍅 🧀 🥞 (A1, G)
Zartschmelzender Mozzarella, feine Apfelscheiben und cremiger
Philadelphia, verfeinert mit Honig und einer Prise Zimt –
süß, cremig & unwiderstehlich.



Frische Zutaten
- echter Geschmack



Calzoni

48. **Calzone Prosciutto Cremoso** 🧀
Gefüllt mit Tomatensoße, Mozzarella, Truthahnschinken,
frischen Champignons und cremiger Philadelphia-Creme.
49. **Calzone Cremoso Funghi** 🍄
Gefüllt mit Tomatensoße, Mozzarella, frischen Champignons,
Mais und cremiger Philadelphia-Creme.
50. **Calzone Salami Speciale** 🍖
Gefüllt mit Tomatensoße, Mozzarella, würziger Rindersalami,
frischen Champignons und roten Zwiebeln.
51. **Calzone Diavola Piccante** 🌶️
Gefüllt mit Tomatensoße, Mozzarella, scharfer Rindersalami,
roten Zwiebeln und mild Peperoni.



Buon Appetito!





Osteria L'Arena

La vera cucina italiana

La vera
cucina italiana



Pizza Vegan 100% -

Alle Pizzen werden mit veganem Mozzarella auf pflanzlicher Basis zubereitet.

52. **Parmigiana Vegan** (A1, G)

Tomatensoße, veganer Mozzarella, gegrillte Auberginen und frischer Rucola – ein italienischer Klassiker in 100% pflanzlicher Variante.

53. **Osteria Vegan** (A1, G)

Tomatensoße, veganer Mozzarella, zarter Spinat und Brokkoli – frisch, grün und voller Geschmack.

54. **Hawai Vegan** (A1, G)

Tomatensoße, veganer Mozzarella, vegane Schinkenwurst und süße Ananas – tropischer Genuss, ganz ohne tierische Produkte.

55. **Diavola Vegan** (A1, G)

Tomatensoße, veganer Mozzarella und vegane Salami – würzig und herzhaft, ganz ohne Fleisch.

56. **Montonara Vegan** (A1, G)

Tomatensoße, veganer Mozzarella, vegane Schinkenwurst und frische Champignons – klassisch und pflanzlich.

57. **Capricciosa Vegan** (A1, G)

Tomatensoße, veganer Mozzarella, vegane Schinkenwurst, vegane Salami, Champignons und Artischocken – reichhaltig und 100% vegan.

58. **4 Stagioni Vegan** (A1, G)

Tomatensoße, veganer Mozzarella, vegane Schinkenwurst, Oliven, Champignons und Artischocken – vier Jahreszeiten, rein pflanzlich serviert.

59. **Ciociara Vegan** (A1, G)

Tomatensoße, veganer Mozzarella, Cherry-Tomaten und vegane Schinkenwurst – klassisch und herzhaft.

60. **Funghi Vegan** (A1, G)

Tomatensoße, veganer Mozzarella und frische Champignons – einfach und aromatisch.

61. **Pizza Salami Vegan** (A1, G)

Tomatensoße, veganer Mozzarella und vegane Salami – würzig und pflanzlich.

62. **Pizza Prosciutto Vegan** (A1, G)

Tomatensoße, veganer Mozzarella und vegane Schinkenwurst – eine beliebte Wahl ganz ohne Fleisch.

63. **Vegetariana Vegan** (A1, G)

Tomatensoße, veganer Mozzarella und eine bunte Auswahl an Gemüse – voll im Geschmack und 100% pflanzlich.

64. **Pizza Margherita Vegan** (A1, G)

Tomatensoße, veganer Mozzarella und getrockneter Basilikum – ein zeitloser Klassiker in veganer Ausführung.



Buon Appetito!





Pizza Calzone

Vegan 100%



Ofenfrisch, herzhaft gefüllt und komplett pflanzlich –
unsere veganen Calzone-Varianten.



65. **Calzone con Prosciutto Vegan** (A1, G)

Gefüllt mit Tomatensoße, veganem Mozzarella und veganer
Schinkenwurst – herzhaft & saftig.

66. **Calzone con Funghi Vegan** (A1, G)

Mit Tomatensoße, veganem Mozzarella und frischen Champignons –
einfach lecker und vegan.

67. **Calzone con Salami Vegan** (A1, G)

Tomatensoße, veganer Mozzarella und vegane Salami –
gefaltet und ofenfrisch serviert.



PASTA AL FORNO

OFENFRISCH UND HERZHAFT

Buon
Appetito!

Unsere Steinoffen Spezialitäten werden in unserem traditionellen Steinofen gebacken,
was ihnen eine einzigartige, knusprige Textur und ein unvergleichliches Aroma verleiht.
Liebevoll zubereitete Zutaten, überbacken mit zartschmelzendem Mozzarella –
ein Genuss, der direkt aus dem Steinofen auf Ihren Teller kommt.

68. **Lasagne alla Melanzane** (A1, G, C)

Mit Tomatensauce, Auberginen & überbackenem Mozzarella –
ein vegetarischer Klassiker aus dem Steinofen.

69. **Lasagne Traditionale** (A1, G, C)

Mit Tomatensauce, Rinderhackfleisch & überbackenem Mozzarella –
herzhaft und saftig.

70. **Brokkoli al Forno** (A1, G, C)

Penne mit Sahnesauce, Brokkoli, Truthahnschinken & überbackenem
Mozzarella – cremig und lecker.

71. **Penne al Forno** (A1, G, C)

Penne in Tomaten-Sahnesauce mit Rinderhackfleisch, Champignons &
überbackenem Mozzarella.

72. **Spinat al Forno**

Spinat mit Tomaten-Sahnesauce, Cherry-Tomaten und Schafskäse,
im Steinofen überbacken – herzhaft & aromatisch.

73. **Tortellini al Forno** (A1, G, C)

Tortellini mit Tomaten-Sahnesauce, Champignons, Truthahnschinken &
überbackenem Mozzarella.





Pasta Tradizionale

Klassische Pastagenüsse

La vera
cucina italiana



Entdecken Sie unsere traditionellen italienischen Pasta-Spezialitäten,
mit Liebe zubereitet, verfeinert mit frischen Kräutern und hochwertigen Zutaten –
ein echter Genuss wie bei der Mamma!

74. **Penne Rigate De Cecco all'Arrabbiata** (A1)

Penne mit pikanter Tomatensoße, frischem Knoblauch, Cherry-Tomaten und italienischen Gewürzen – für alle, die es feurig lieben!

75. **Penne Spinaci e Gorgonzola** (A1, G)

Penne in cremiger Sahnesoße mit zartem Blattspinat, Gorgonzola und ausgewählten Gewürzen – fein und aromatisch.

76. **Penne Rosine** (A1, G, C)

Penne in cremiger Sahnesoße mit zarten Hähnchenstücken, Champignons und feinen Kräutern – herzhaft & mild.

77. **Spaghetti Bolognese** (A1, G)

Spaghetti mit klassischer Tomatensoße, feinem Rinderhackfleisch und getrocknetem Basilikum – ein echter Klassiker.

78. **Spaghetti Carbonara** (A1, G, C)

Spaghetti mit Truthanschinken in cremiger Sahnesoße, verfeinert mit italienischen Kräutern – traditionell und delikat.

79. **Penne Picorini** (A1, G)

Penne in cremiger Tomaten-Sahnesoße mit Schafkäse und Kirschtomaten – herzhaft und cremig.

80. **Spaghetti ai Frutti di Mare** (A1, G, B)

Spaghetti in Tomatensoße mit Meeresfrüchten, frischem Knoblauch und mediterranen Kräutern – ein Hauch von Meer!

81. **Spaghetti Scampi e Rucola** (A1, B)

Spaghetti mit Garnelen, Rucola, Tomatensoße, frischem Knoblauch und aromatischen Gewürzen – Fisch und leicht pikant.

82. **Spaghetti Aglio, Olio e Jalapeños** (A1)

Spaghetti mit frischem Knoblauch, nativem Olivenöl extra, Cherry-Tomaten, und Jalapeños – scharf, simpel, köstlich.

83. **Spaghetti al Pomodoro** (A1)

Spaghetti mit klassischer Tomatensoße, getrockneter Basilikum und italienischen Gewürzen – purer Geschmack.

84. **Spaghetti Scampi Zucchini** (A1, B)

Spaghetti mit großen Scampi, Zucchini, frischem Knoblauch, Cherrytomaten, Knoblauch, Petersilie und nativem Olivenöl extra.



 **Buon Appetito!** 



Pasta Tradizionale

Klassische Pastagenüsse

La vera
cucina italiana



Entdecken Sie unsere traditionellen italienischen Pasta-Spezialitäten,
mit Liebe zubereitet, verfeinert mit frischen Kräutern und hochwertigen Zutaten –
ein echter Genuss wie bei der Mamma!

85. **Gnocchi di Patatte alla Sorrentina** (A1, G)

Kartoffel-Gnocchi in Tomatensoße mit Frische Mozzarella-Kugeln
und getrocknetem Basilikum – zart & schmelzend.

86. **Gnocchi Patate al Ragù** (A1, G)

Kartoffel-Gnocchi in herzhafter Tomatensoße mit Rinderhackfleisch
und Getrockneter Basilikum – ein warmer Seelenschmeichler.

87. **Tagliatelle al Salmone** (A1, D, G)

Tagliatelle mit feiner Sahne-Hummersoße, Lachs, Cherry-Tomaten
und Gewürzen – edel & cremig.

88. **Tagliatelle alle Melanzane** (A1, G)

Tagliatelle mit Tomatensoße, Auberginen, Frische Mozzarella-Kugeln
und getrocknetem Basilikum – mediterraner Genuss pur.

89. **Tortelloni di Ricotta e Spinaci** (A1, G, C)

Gefüllte Tortelloni mit Ricotta und Spinat in cremiger Tomaten-Sahnesauce –
zart, mild und einfach unwiderstehlich!



Carne & Pesce alla Griglia

– vom Grill mit Liebe serviert –

Alle Gerichte werden frisch auf dem Grill zubereitet und mit mediterran gewürztem Gemüse
(Auberginen, Paprika, Zucchini, Champignons) und Rosmarinkartoffeln serviert –
für ein vollmundiges Geschmackserlebnis direkt aus unserer Küche!

90. **Bistecca alla Griglia** (A1)

Zartes argentinisches Rinderrumpsteak vom Grill, verfeinert mit mediterranen
Kräutern, dazu frisches Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln.

91. **Bistecca ai Funghi** (A1, G)

Argentinisches Rinderrumpsteak vom Grill mit Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln,
serviert mit einer cremigen Champignon-Sahnesauce – herzhaft & aromatisch.

92. **Bistecca al Pepe** (A1, G)

Argentinisches Rinderrumpsteak vom Grill mit Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln,
serviert mit grüner Pfeffer-Sahnesauce – herzhaft & aromatisch.

93. **Costelette d'Agnello alla Griglia** (A1)

Zart gegrillte Lammkotelets mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln –
für echte Fleischliebhaber.

94. **Petto di Pollo alla Sorrentina** (A1, G)

Hähnchenbrustfilet mit Mozzarella überbacken, in Tomatensauce,
dazu Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln.

95. **Scampi alla Griglia** (A1, B)

Großgarnelen vom Grill, verfeinert mit frischen Kräutern, dazu Salzkartoffeln und Spinat –
mediterran & aromatisch.

96. **Scampi Livornese** (B)

Großgarnelen in würziger Tomatensauce mit Kapern und Oliven, im Steinofen geschmort,
verfeinert mit mediterranen Kräutern und frischem Knoblauch – mediterran & aromatisch.

97. **Dorata alla Griglia** (D)

Frische Dorade vom Grill, serviert mit Spinat und Salzkartoffeln – leicht, mediterran & aromatisch.



 **Buon Appetito!** 

