

MENÜ

VORSPEISE

02. BruschettaA 7,90

Vier Stück Baguette- mit Tomate, Zwiebeln, Basilikum, Knoblauch und ParmesanC

04. Dolce Formaggio 12,80

Fetakäse c,8 im SesammantelE mit Honig und frischen Früchten

06.Carpaccio di Fileto 15,90

Rohe, dünne Scheiben vom Rinderfilet mit Rucola, ParmesanC und frischen Champignons

07.Antipasti „La Voglia“ 14,50

Gemischter Vorspeisenteller nach Art des Hauses 2,3,8, C

09. Mozzarella Caprese 11,90

Tomate, BüffelmozzarellaC, Basilikum-Pesto und angerösteten PinienkernenJ

SUPPEN

15. Crema di Pomodoro 7,90

Tomatencremesuppe nach Großmutter's Art

16. Straciatella 7,30

Rinderkraftbrühe mit geschlagenem Ei D

17. Zuppa di Aglio 7,90

Knoblauchcremesuppe

SALATE

22. Insalata Primavera 10,90

Tomate, Gurke, Oliven, Zwiebeln, Paprika und Fetakäse

25. Insalata Mista 10,90

Gemischter Salat mit Paprikastreifen und Nüssen

26. Tomatensalat 7,90

Tomate, rote Zwiebeln, Fetakäse und Oliven

27. Insalata Zio Tobia 15,50

Rucolasalat mit Melone, Hähnchenbrustfilet, Mandeln und Balsamicocreme

28. Beilagensalat 5,20

kleiner gemischter Salat

alle Salate werden mit hausgemachtem Kräuterdressing serviert

PASTA



30. Spaghetti Aglio e Olio 9,30

SpaghettiA mit Knoblauch, Olivenöl,
Peperoncino und ParmesanC

Wahlweise mit:

- ScampiH + 5,00 €

- Hähnchen + 4,80 €

34. Spaghetti Carbonara 12,90

Spaghetti mit Schinken und Ei

37. Penne alla Trivisiana 13,90

Kurze NudelnA mit Filetspitzen vom
Schwein und Paprikastreifen in leichter
Tomatensauce

39. Tagliatelle Salmone 14,90

BandnudelnA mit LachsstückenG in
HummersahnesauceH,C

42. Tagliatelle Mare e Monti 15,90

BandnudelnA mit Shrimps, Lachsstücken,
Champignons in Aurorasauce

43. Tagliatelle Scampi e Spinaci 13,90

BandnudelnA mit Scampi, Spinat und
Tomaten-Sahnesauce

45. Tortellini Bianchi 14,50

Tortellini gefüllt mit Spinat und RicottaC,
mit Hähnchenstücken, Mango und
Zwiebeln in Sahnesauce

47. Lasagne al Forno 12,50

SchichtbandnudelnA,D mit FleischsauceF
und KäseC überbacken

49. Penne Tartufo 15,90

Kurze Nudeln mit Rinderfiletspitzen,
Käsesauce, Steinpilzen und Trüffelpaste

PIZZA



50. Margherita A 8,90

Mit Tomatensauce und Käse C,2,8

51. Salami A 10,90

Mit Tomatensauce, Käse C,2,8 und italienischer Salami 2,3,8

52. Tonno A 11,70

Mit Tomatensauce, Mozzarella C, Thunfisch G und Zwiebeln

53. Salmone 14,50

mit Tomatensauce, Käse, Lachsstücken, Spinat und Knoblauch

56. Scampi A 12,70

Mit Tomatensauce, Käse C,2,8, Scampi H und Knoblauch

57. Quattro Stagioni A 13,50

Mit Tomatensauce, Käse C,2,8, Spinat, Oliven, Champignons und Schinken

58. Mozzarella di Bufala A 13,90

Mit grünem Pesto, Büffelmozzarella C, Cherrytomaten und Rucola

59. Vegetale A 11,90

Mit Tomatensauce, Käse C,2,8 und gegrilltem Saisongemüse 4

60. Calzone A 12,90

Mit Tomatensauce, Käse C,2,8, Schinken, Salami 2,3,8 und Champignons – geklappt

61. La Voglia A 14,50

Mit Creme Fraiche C, Parmaschinken C, 8, Ziegenkäse C,8, Feigen

62. Pizza Diavolo A 13,50

Mit Tomatensauce, Käse, scharfe Calbriasalami 2,3,8, Rucola und Fetakäse

64. Pizza Proschutto 14,90

Mit Tomatensauce, Käse C,2,8, luftgetrocknetem Schinken, Rucola und Parmesan

65. Pizza Tartufo 17,90

Mit Trüffelpaste, Büffelmozzarella, Rucola und Parmesan

FLEISCH



71. Petto di Pollo con Verdure 17,50

Hähnchenbrustfilet mit Grillgemüse dazu
Reis mit einer KäsesahnesauceC



74. Scaloppine alla Voglia 24,90

Schweinefilet mit Spinat und ParmesanC,
gegrillte Cherrytomaten in
leichter Weißweinsauce, dazu
Rosmarinkartoffeln

75. Saltimbocca alla Romana 24,90

Schweinefilet mit Salbei und
Parmaschinken in Bratensauce mit
Weißwein verfeinert, dazu
Rosmarinkartoffeln

78. Scalop. di Cacciatore e Funghi 22,50

Paniertes Schweineschnitzel mit frischen
Champignons und SahnesauceC, dazu
Pommes

79. Bisteccia alla Griglia 28,50

Rumpsteak-gegrillt mit KräuterbutterC,
Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln

80. Entrecote 32,90

Entrecôte (ca. 300gr) Gegrillt mit
Kräuterbutter Gemüse und
Rosmarinkartoffeln C

81. Filetto di Manzo 33,50

Rinderfilet mit Grillgemüse und einer
feinen Rotwein-BeerensauceA, dazu
Rosmarinkartoffeln

82. Bisteccia Cipolla 31,50

Rumpsteak-gegrillt mit Zwiebelsauce und
Rosmarinkartoffeln - dazu Beilagensalat

84. Filetto di Agnello 26,90

Lammfilet mit Rosmarinkartoffeln,
Grillgemüse und Barolosauce

FISCH



90. Scampi 23,90

Großgarnele mit Spaghetti Aglio e Olio

92. Filetto di Salmone 24,50

Gegrilltes LachsfiletG mit gegrilltem Gemüse und Aioli DipC

93. Filetto di Luccio 23,50

Gegrilltes Zanderfilet auf Gemüsebett mit Knoblauch-Hummersauce

94. Orata alla Griglia 24,90

Gegrilltes Doradenfilet auf Gemüsebett und SpaghettiA Aglio e Olio

KINDER

99. Pizza Bambi Margherita 5,50

Mit Tomatensauce und KäseC,8

100. Spaghetti Napoli 5,30

SpaghettAi mit Tomatensauce

101. Pizza BambiA 6,50

Mit Tomatensauce, KäseC,,8 und Salami2,3,8

102. Donald Duck 6,20

4 Stück Chicken NuggetsA,D mit Pommes

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



DESSERTS

110. Vanilleeis^{2,10,12} 6,90

mit heißen Himbeeren und Sahne

111. Ein Stück Tiramisu 7,90

Mit einer Kugel Eis^{2,10,12} und frischen Früchten serviert

112. Panna Cotta 6,90

Mit verschiedenen Dessertsaucen und frischen Früchten

113. Schokosouflee 8,50

Schokotorte mit weichem Kern dazu eine Kugel Eis und frische Früchte

**Für jede Änderung der Beilage
berechnen wir eine Servicepauschale in
Höhe von einem Euro.**

**Für eine Extra Portion Beilage
berechnen wir wie folgt:**

Rosmarinkartoffeln 4,00 €

Pommes 3,90 €

Reis 3,00 €

Nudeln ab 4,00 € je nach Sorte

Frisches Gemüse ab 5,90 €

**Bei Mitnahme der nicht komplett
verzehrter Speisen berechnen wir eine
Verpackungspauschale von 1,00 €.**

ALLERGENE

Inhalts- und Zusatzstoffe:

1 Koffeinhaltig • 2 mit Farbstoff • 3 mit Säuerungsmittel • 4 chininhaltig

5 enthält eine Phenylalanin Quelle • 6 mit Süßstoff • 7 taurinhaltig

8 mit Konservierungsstoffen • 9 mit Antioxidationsmittel

Allergene:

**A - Glutenthaltige Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
(Weizen, Roggen, Hafer, Dinkel, Kamut)**

B - Schwefeldioxid und Sulfite

(in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10ml/l)

C - Milch, Laktose und daraus gewonnene Erzeugnisse

D- EIER UND EIERZEUGNISSE

E - SESAMSAMEN UND SESAMERZEUGNISSE

F - SELLERIE UND SELLERIEERZEUGNISSE

G - FISCHE UND FISCHERZEUGNISSE

H - KREBSTIERE UND KREBSTIERERZEUGNISSE

I - ERDNUSS UND ERDNUSSERZEUGNISSE

J - SCHALENFRÜCHTE (NÜSSE)

K - WEICHTIERE UND WEICHTIERERZEUGNISSE

L - SOJA UND SOJAERZEUGNISSE

M - SENF UND SENFERZEUGNISSE

N - LUPINE UND LUPINENERZEUGNISSE

Falls Sie weitere Fragen zu unseren Allergenen haben oder sich unsicher sind, helfen wir Ihnen gerne!



GETRÄNKE

130. San Pellegrino
131. San Pellegrino

0,25 L 2,70
0,75 L 7,60

132. Acqua Panna
133. Acqua Panna

0,25 L 2,70
0,75 L 7,60

SÄFTE



Apfelsaft
Bananensaft
Orangensaft
Kirschnektar
Schwarze Johannisbeernektar
Grapefruitsaft

Alle Säfte sind auch als Schorle möglich

Coco Cola 1,2,3
Coca Cola Light 1,2,3,5,6
Fanta 2,3,9
Sprite 3

Eistee

Schweppes Wild Berri 3
Schweppes Bitter Lemon 3,4,9
Schweppes Tonic Water 3,4
Schweppes Ginger Ale 2,3

Alle Säfte und Erfrischungsgetränke
je 0,2 L 2,80
je 0,4 L 4,00

ERFRISCHUNGS- GETRÄNKE



BIERE

Pils A
Radler 3,A
Diesel 1,2,3,A

je 0,3 L 3,20
je 0,4 L 4,20

Kellerbier A

0,3 L 3,60
0,4 L 4,80

Hefeweizen A

0,3 L 3,80
0,5 L 5,20

Hefeweizen Alkoholfrei A

0,5 L 5,20

Bitburger Alkoholfrei A
Schwarzbier A

0,33 L 4,20
0,33 L 4,20



APERITIFS



Prosecco B	0,1L 5,90
Martini Bianco B	je 5 CL 7,20
Martini Dry B	
Martini Rosso B	
Aperol Spritz B	Je 7,90
Sarti Lemon 3,4,B	
Sarti Spritz 3,4,B	
Limoncello Spritz 3,4,B	
Bellini 3,4,B	
Lillet Wild Berri 3,4,B	
Lillet Vive 3,4,B	
Ramazzotti Rosato Bella 3,4,B	
Ramazzotti Rosato Mio 3,4,B	
Malfy Rosa Gin Tonic 3,4,B	
Malfy Arancia Gin Tonic 3,4,B	



OFFENE WEINE

Weißweine

Frizzantino- lieblich B	0,25 L 6,90
Chardonnay - halbtrocken B	0,25 L 7,30
Pinot Grigio - trocken B	0,25 L 7,50

Rotweine

Lambrusco - lieblich B	0,25 L 6,90
Chianti - trocken B	0,25 L 7,50
Valpolicella - trocken B	0,25 L 7,90
Montepulciano - trocken B	0,25 L 7,50

Roséweine

Spätburgunder rosé B	0,25 L 7,90
----------------------	-------------

Gern führt Sie unser Servicepersonal durch unsere ausgewählten Flaschenweine, um Ihren Abend perfekt zu unterstreichen.

LIKÖRE



Ramazzotti Amaro 2B	2 cL 3,50 4 CL 5,20
Limoncello 2,B	2 CL 3,50
Sambuca	2 CL 2,90
Fernet Branca 2,B	2 CL 4,20

SPIRITUOSEN

Wir verfügen über eine große Auswahl an verschiedenen Rum -, Whiskey, Gin und Grappasorten.
Sprechen Sie uns an und kommen verwöhnen Sie Ihre Sinne!

KAFFEE SPEZIALITÄTEN

Espresso 1	2,70
Espresso Doppio 1	3,90
Tasse Kaffee Crema 1	2,90
Pott Kaffee Crema 1	3,60
Cappuccino 1,C	3,60
Milchkaffee 1,C	3,90
Latte Macchiato 1,C	4,20
Tasse Tee	2,80
Glühwein (Oktober bis März)	3,70



**Ihnen hat der Besuch so gut gefallen und Sie haben einen besonderen Anlass?
Buchen Sie uns:**

Ob Fingerfood, Sektempfang, ein komplettes Buffet oder ein Rundum-Sorglos-Paket mit Ausschankwagen und Servicepersonal bei Ihnen Zuhause oder in Ihrer Traumlocation, wir versuchen alles möglich zu machen!

Sprechen Sie uns gern an!



Wir danken Ihnen für Ihren Besuch!

Ihr Team vom La Voglia

