

*Liebe Gäste,*

*wir heißen Sie  
herzlich willkommen*

*im*

*la p i a z z a*

Eiscafé | Pizza | Pasta | Weine

*Altes Rathaus*

Da unsere Speisen immer frisch zubereitet werden, bitten wir Sie um Verständnis, falls Sie etwas länger auf Ihr Essen warten müssen.

Für Anregungen zu Ihrem Wohlbefinden sind wir jederzeit aufgeschlossen.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und freuen uns auf ein Wiedersehen.

## Vorspeisen – Antipasti



<b>Bruschetta</b> geröstetes Weissbrot mit Tomaten, Knoblauch und Basilikum <sup>A)</sup>	5,80 €
<b>Antipasto all italiana misto</b> ital. Salami, Parmaschinken, ital. Mozzarella <sup>1) 2) B)</sup>	11,50 €
<b>Antipasto misto di verdure</b> gem. gegrilltes Gemüse, nach Saison	9,80 €
<b>Prosciutto di Parma con Mozzarella di Bufala</b> Parmaschinken mit Büffelmozzarella <sup>1) 2) B)</sup>	12,50 €
<b>Carpaccio di manzo</b> hauchdünn geschnittenes Rinderfilet roh auf Rucolabett und gehobelten Parmesankäse <sup>B)</sup>	12,50 €
<b>Vitello Tonnato</b> dünn geschnittenes Kalbsfleisch mit einer Thunfischcreme <sup>D)</sup>	12,50 €

---

## Salat – Insalate



<b>Bunter Salat nach Saison</b> , klein <sup>J)</sup>	5,80 €
<b>Bunter Salat nach Saison</b> , groß <sup>J)</sup>	7,80 €
<b>Tomatensalat nach Art des Hauses</b> <sup>J) I)</sup>	7,80 €
<b>Caprese</b> Tomaten und Büffelmozzarella <sup>B)</sup>	10,50 €
<b>Genovese</b> bunter Salat, gekochtes Ei und Oliven <sup>3) 9) C)</sup>	9,80 €
<b>Insalata della casa</b> mit Thunfisch Rio Mare und Oliven <sup>3) 9) C)</sup>	10,50 €
<b>Rucola Salat</b> mit Cocktailtomaten und gehobeltem Parmesankäse <sup>J) B)</sup>	10,50 €
<b>Insalata Mediterranea</b> bunter Salat mit Schafskäse, schwarzen Oliven und milder Peperoni <sup>1) 3) B) J) G)</sup>	10,50 €
<b>Gemischter Salat</b> mit gebratenen Putenstreifen und gekochtem Ei <sup>J)</sup>	11,80 €
<b>Insalata „La Piazza“</b> bunter Salat nach Saison mit gebratenen Riesengarnelen <sup>J) G)</sup>	15,50 €

---

## Suppe – Zuppe



<b>Tomatensuppe</b> <sup>B)</sup>	5,90 €
<b>Tagessuppe nach Saison</b> (Bitte erfragen Sie unser Servicepersonal)	

*Teigwaren – Pasta*

<b>Lasagne al forno</b> mit Rinderhackfleischsauce und Mozzarella überbacken <sup>A) B) 1)</sup>	10,- €
<b>Cannelloni al forno</b> gefüllt mit Spinat und Ricotta, mit Mozzarella überbacken <sup>A) B) 1)</sup>	10,80 €
<b>Spaghetti al pomodoro</b> mit Tomatensauce <sup>A)</sup>	8,20 €
<b>Spaghetti alla bolognese</b> mit Rinderhackfleischsauce <sup>A)</sup>	9,20 €
<b>Spaghetti aglio, olio e peperoncino</b> mit Knoblauch, Öl und Peperoni, scharf <sup>A)</sup>	7,80 €
<b>Penne all arrabbiata</b> mit Tomatensauce, Knoblauch, scharf <sup>A)</sup>	8,80 €
<b>Spaghetti alla carbonara</b> mit Speck, Ei und Sahne <sup>1) 2) A) B) C)</sup>	10,50 €
<b>Tortellini alla panna</b> mit Schinken und Sahne <sup>A) B) 1) 1)</sup>	10,- €
<b>Tortellini alla bolognese</b> mit Rinderhackfleischsauce <sup>A)</sup>	10,- €
<b>Hausgemachte Gnocchi al pomodoro</b> mit Tomatensauce <sup>1) 2) A) B) C)</sup>	10,- €
<b>Hausgemachte Gnocchi alla bolognese</b> mit Rinderhackfleischsauce <sup>1) 2) A) B) C)</sup>	10,50 €
<b>Hausgemachte Gnocchi al gorgonzola</b> mit Gorgonzola <sup>1) 2) A) B) C)</sup>	11,50 €
<b>Rigatoni gratinati</b> mit Rinderhackfleisch und Mozzarella überbacken <sup>A) B)</sup>	11,50 €
<b>Rigatoni 4 formaggi</b> mit vier verschiedenen Käsesorten <sup>A) B)</sup>	12,50 €
<b>Rigatoni forestale</b> mit Champignons, Speck und Zwiebel in Rahmsauce <sup>1) 2)</sup>	11,50 €
<b>Spaghetti ai frutti di mare</b> mit Meeresfrüchten in Weißwein-Tomatensauce <sup>A) N) 7)</sup>	12,50 €
<b>Penne al buongustaio</b> mit Spinat in Gorgonzolacremesauce <sup>A) B)</sup>	11,50 €
<b>Tagliatelle al Salmone</b> mit Lachs in leichter Tomaten-Sahnesauce <sup>A) B) D)</sup>	12,80 €
<b>Linguine agli scampi</b> mit Garnelen in Weißwein-Tomatensauce <sup>A) D) 7)</sup>	15,50 €



## *Fleischgerichte – Carne*

### RIND (MANZO)

**Tagliata di manzo al rosmarino** Rinderhüfte ca. 250 g – Tranchiert mit Rosmarin auf Rucolabett und gehobeltem Parmesankäse



21,00 €

### KALB (VITELLO)

**Saltimbocca alla romana** Kalbsmedaillons in Weißweinsauce mit Parmaschinken und Salbei <sup>1)2)7)</sup>

18,50 €

**Scaloppina al limone** Kalbsmedaillons in Zitronensauce

17,50 €

**Scaloppina vino bianco** Kalbsmedaillons in Weißweinsauce <sup>7)</sup>

17,50 €

**Battuta di vitello alla griglia** Kalbspaillard vom Grill

16,50 €

### PUTE (BATTUTA)

**Battuta di tacchino alla griglia** Putenpaillard vom Grill

15,50 €

---

## *Fisch – Pesce*



**Calamari alla griglia** gegrillter Tintenfisch <sup>D)</sup>

15,50 €

**Salmone alla griglia** gegrillter Lachs <sup>D)</sup>

16,50 €

**Filetto di Orata alla griglia** gegrilltes Doradenfilet <sup>D)</sup>

18,80 €

**Tris di Pesce alla griglia** drei verschiedene gegrillte Fischfiletsorten <sup>D)</sup>

22,50 €

### BEILAGEN

Teigwaren <sup>A)</sup>

4,50 €

Gegrilltes oder gedünstetes Gemüse

4,50 €

Kartoffeln mit Rosmarin

4,50 €



*Pizza – Pizze* aus unserem Steinofen (mit Tomatensauce)

1. <b>Margherita</b> Mozzarella <sup>1) A) B)</sup>	7,20 €
2. <b>Salame</b> Salami, Mozzarella <sup>1) 2) A) B) L)</sup>	8,20 €
3. <b>Prosciutto</b> Schinken, Mozzarella <sup>1) 2) A) B) J) I)</sup>	8,20 €
4. <b>Funghi</b> Pilze, Mozzarella <sup>1) A) B)</sup>	8,20 €
5. <b>Prosciutto funghi</b> Schinken, Pilze, Mozzarella <sup>1) A) B)</sup>	9,20 €
6. <b>Salame funghi</b> Salami, Pilze, Mozzarella <sup>1) 2) A) B) L)</sup>	9,20 €
7. <b>Prosciutto funghi carciofini</b> Schinken, Pilze, Artischocken, Mozzarella <sup>1) A) B) J) I)</sup>	9,80 €
8. <b>Salame funghi carciofini</b> Salami, Pilze, Artischocken, Mozzarella <sup>1) 2) A) B)</sup>	9,80 €
9. <b>Prosciutto salame</b> Schinken, Salami, Mozzarella <sup>1) A) B) J) I) L)</sup>	9,20 €
10. <b>Quattro stagioni</b> Salami, Schinken, Pilze, Artischocken, Mozzarella <sup>1) A) B) J) I) L)</sup>	11,20 €
11. <b>Tonno e cipolle</b> Thunfisch, Zwiebel, Mozzarella <sup>1) A) B)</sup>	9,20 €
12. <b>Hawaii</b> Schinken, Ananas, Mozzarella <sup>1) A) B) J) I)</sup>	9,20 €
13. <b>Pizza Salmone</b> Lachs, Spinat, Knoblauch, Mozzarella <sup>1) A) B) J) I) L)</sup>	11,20 €
14. <b>Salame Prosciutto funghi</b> Salami, Schinken, Pilze, Mozzarella <sup>1) A) B) J) I) L)</sup>	9,80 €
15. <b>Sardelle e capperi</b> Sardellen, Kapern, Mozzarella <sup>1) A) B) D)</sup>	9,20 €
16. <b>Pizza occhio di bue</b> Schinken, Spiegeleier, Mozzarella <sup>1) A) B) C) J) I)</sup>	9,80 €
17. <b>Pizza vegetale</b> Artischocken, Pilze, Spargel, Oliven, Mozzarella <sup>1) 3) A) B)</sup>	10,20 €
18. <b>Pizza super vegetale</b> gegrillte Auberginen, Zucchini, Paprika, Rucola, Mozzarella <sup>1) A) B)</sup>	11,20 €
19. <b>Prosciutto e gamberetti</b> Schinken, Shrimps, Mozzarella <sup>1) 2) A) B) J) I)</sup>	11,- €
20. <b>Pizza contadina</b> scharfe italienische Bauernsalami, Mozzarella <sup>1) 2) A) B)</sup>	11,20 €
21. <b>Bolognese e cipolle</b> Bolognesesauce (Rind), Zwiebel, Mozzarella <sup>1) A) B)</sup>	10,20 €
22. <b>Pizza ai frutti di mare</b> Meeresfrüchte, Knoblauch, Mozzarella <sup>1) 2) A) N)</sup>	10,80 €
23. <b>Pizza gorgonzola</b> Gorgonzola, Mozzarella <sup>1) A) B)</sup>	11,20 €
24. <b>Pizza rucola</b> Rucola, frische Tomaten, Mozzarella <sup>1) A) B)</sup>	11,80 €
25. <b>Pizza preziosa</b> Parmaschinken, Rucola, gehobelter Parmesankäse, Mozzarella <sup>1) 2) A) B)</sup>	12,50 €
26. <b>Pizza calzone</b> Salami, Schinken, Pilze, Artischocken, Mozzarella <sup>1) 2) A) B) J) I) L)</sup>	12,50 €
27. <b>Pizza broccoli</b> gedünsteter Brokkoli, Mozzarella, <sup>1) A) B)</sup>	10,20 €
28. <b>Pizza Popeye</b> gedünsteter Spinat, Mozzarella <sup>1) A) B)</sup>	10,20 €
29. <b>Pizza dello Chef</b> Gorgonzola, Birnen, Walnüsse, Mozzarella <sup>1) A) B)</sup>	14,20 €
30. <b>Pizza Romina</b> Gorgonzola, scharfe italienische Bauernsalami, Mozzarella <sup>1) 2) A) B)</sup>	12,20 €
31. <b>Pizza pescatore</b> Meeresfrüchte, Miesmuscheln, Garnelen, Knoblauch, Mozzarella <sup>1) 2) A) B) G) N)</sup>	14,50 €
32. <b>Pizza quattro formaggi</b> vier verschiedene Käsesorten <sup>1) A) B)</sup>	12,50 €
33. <b>Pizza Brot</b> mit Öl und Knoblauch, ohne Tomatensauce <sup>4)</sup>	6,50 €
34. <b>Pizza Rusticale</b> mit Creme Fraiche, Speck, Zwiebeln, ohne Tomatensauce <sup>1) A) B)</sup>	10,80 €

*Ovale Pizza – Focaccia*

Als Pizzabrot <sup>A) B)</sup>	7,50 €
Margherita <sup>A) B)</sup>	8,- €
Mit 2 Belegungen <sup>A) B)</sup>	9,- €

## *Hausgemachte Desserts*



<b>Frisches Tiramisu</b> <sup>4)</sup>	5,- €
<b>Frisches Tiramisu mit Eis und Sahne</b> <sup>4) B)</sup>	6,80 €
<b>Warmer Apfelstrudel</b> <sup>A)</sup>	5,- €
<b>Warmer Apfelstrudel mit Eis und Sahne</b> <sup>A) B)</sup>	6,50 €
<b>Sacher-Torte</b>	4,50 €
<b>Panna Cotta mit Waldfruchtsauce</b> <sup>A)</sup>	6,80 €

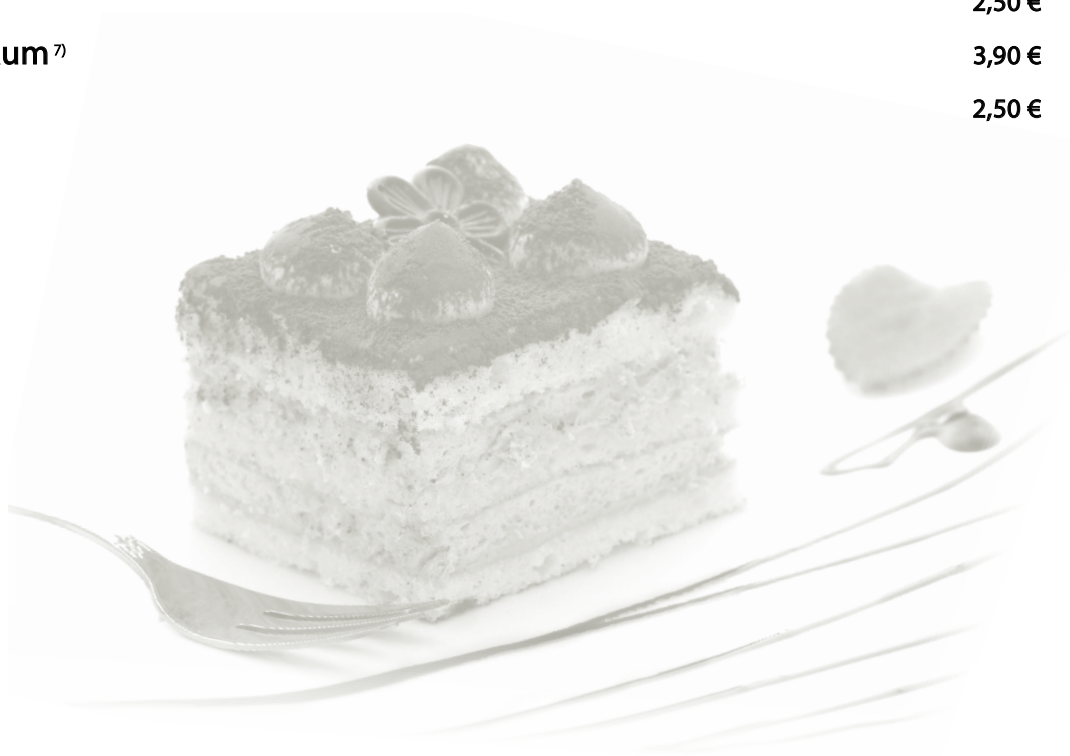
Für weitere Desserts fragen Sie nach unserer Eiskarte.

---

## *Warme Getränke*



<b>Espresso</b> <sup>4)</sup>	2,20 €
<b>Doppelter Espresso</b> <sup>4)</sup>	3,60 €
<b>Cappuccino</b> mit Sahne oder Milch <sup>4) B)</sup>	3,- €
<b>Latte Macchiato</b> <sup>4) B)</sup>	3,70 €
<b>Tasse Kaffee</b> <sup>4)</sup>	2,20 €
<b>Tasse Schokolade</b> <sup>B)</sup>	3,20 €
<b>Tasse Schokolade mit Sahne</b> <sup>B)</sup>	3,90 €
<b>Glas Tee</b>	2,50 €
<b>Glas Tee mit Rum</b> <sup>7)</sup>	3,90 €
<b>Glas Milch</b> <sup>B)</sup>	2,50 €





## Kalte Getränke

<b>Sinalco Cola</b> <sup>4)5)</sup>	Glas 0,2l	<b>2,90 €</b>	Glas 0,4l	<b>3,90 €</b>
<b>Sinalco Orange</b> <sup>5)</sup>	Glas 0,2l	<b>2,90 €</b>	Glas 0,4l	<b>3,90 €</b>
<b>Sinalco Zitrone</b>	Glas 0,2l	<b>2,90 €</b>	Glas 0,4l	<b>3,90 €</b>
<b>Spezi</b> <sup>4)5)</sup>	Glas 0,2l	<b>2,90 €</b>	Glas 0,4l	<b>3,90 €</b>
<b>Eistee</b> Pfirsich / Zitrone	Glas 0,2l	<b>2,90 €</b>	Glas 0,4l	<b>3,90 €</b>
<b>Orangina / Orangina rouge</b>	Glas 0,25l	<b>3,30 €</b>		
<b>Bitter Lemon</b> <sup>2)6)</sup>	Glas 0,2l	<b>2,90 €</b>	Glas 0,4l	<b>3,90 €</b>
<b>Bitterino / Crodino</b> <sup>5)</sup>	Glas 0,1l	<b>3,30 €</b>		
<b>Red Bull</b> <sup>4)</sup>	Glas 0,25l	<b>4,50 €</b>		
<b>Bananennektar</b>	Glas 0,2l	<b>3,30 €</b>	Glas 0,4l	<b>4,30 €</b>
<b>Kirschnektar</b>	Glas 0,2l	<b>3,30 €</b>	Glas 0,4l	<b>4,30 €</b>
<b>KiBa</b>	Glas 0,2l	<b>3,30 €</b>	Glas 0,4l	<b>4,30 €</b>
<b>Orangensaft</b>	Glas 0,2l	<b>3,30 €</b>	Glas 0,4l	<b>4,30 €</b>
<b>Apfelsaft</b>	Glas 0,2l	<b>3,30 €</b>	Glas 0,4l	<b>4,30 €</b>
<b>Maracujanektar</b>	Glas 0,2l	<b>3,30 €</b>	Glas 0,4l	<b>4,30 €</b>
<b>Grapefruit</b>	Glas 0,2l	<b>3,30 €</b>	Glas 0,4l	<b>4,30 €</b>
<b>Saftschorle</b> Apfel/ Kirsch/ Orange/ Johannisbeere	Glas 0,2l	<b>2,90 €</b>	Glas 0,4l	<b>3,90 €</b>
<b>Acqua Minerale Pellegrino</b>	Glas 0,25l	<b>2,90 €</b>	Flasche 0,75l	<b>4,90 €</b>
<b>Acqua Panna, still</b>	Glas 0,5 l	<b>3,50 €</b>	Flasche 0,75 l	<b>4,90 €</b>

## *Offene Weine* – *Vini Aperti* (Ausschank aus der 0,75 l Flasche – glasweise <sup>7)</sup>)

WEISSWEINE <sup>9)</sup>	Glas 0,1 l	Glas 0,2 l
<b>Frascati</b> Gotto d'oro – Lazio	3,- €	4,80 €
<b>Pinot Grigio DOC</b> Tramin – Alto Adige	4,- €	6,80 €
<b>Sauvignon DOC</b> Tramin – Alto Adige	4,- €	6,80 €
<b>Falanghina IGT Santi Apostoli</b> Nugnes – Campania	4,- €	7,00 €

---

ROSÉWEINE <sup>9)</sup>	Glas 0,1 l	Glas 0,2 l
<b>Chiaretto Bardolino DOC</b> Valpantena – Veneto	3,50 €	5,50 €
<b>Lagrein Rosé DOC</b> Tramin – Alto Adige	4,50 €	7,50 €

---

ROTWEINE <sup>9)</sup>	Glas 0,1 l	Glas 0,2 l
<b>Lambrusco</b>	3,- €	4,80 €
<b>Barbazzale Rosso IGT</b> Cottanera – Sicilia	3,50 €	6,- €
<b>Primitivo Salento IGT „Villa Carrisi“</b> Carrisi – Puglia	4,- €	6,80 €
<b>Nero d'Avola DOC „Disueri“</b> Cusumano – Sicilia	4,- €	6,80 €
<b>Barbera Campomoro DOC</b> Accornero – Piemonte	4,- €	6,80 €
<b>Chianti del Barone Barone</b> Ricasoli – Toscana	4,50 €	7,50 €
<b>Aglianico IGT Santi Apostoli</b> Nugnes – Campania	4,- €	7,- €
<b>Primitivo IGT „Est 2004“</b> Vinosia – Campania	5,- €	9,- €
<b>Nebbiolo Langhe DOC</b> Parusso – Piemonte	5,50 €	9,50 €

Eine größere Auswahl an italienischen Weinen finden Sie in unserer ausführlichen Weinkarte. Wir beraten Sie gerne.

---

## *Deutsche Weine* <sup>7) 9)</sup>

	Glas 0,2 l
<b>Riesling</b> Heilbronner Staufenberg	4,80 €
<b>Trollinger mit Lemberger</b> Winnender Haselstein, Luckert	4,80 €
<b>Schwarzriesling Weißherbst, halbtrocken</b> Weinkellerei Hohenlohe	4,80 €
<b>Schorle</b> Weiß/Rot/Rosé	3,80 €



*Sekt* <sup>7) 9)</sup>

Prosecco	Glas 0,1 l	3,50 €
Prosecco Aperol <sup>5)</sup>	Glas 0,1 l	4,- €
Aperol „Spritz“ <sup>5)</sup>	Glas 0,3 l	5,90 €
Hugo	Glas 0,3 l	5,90 €
Prosecco DOCG „Riva dei Ciliegi“ Extra Dry Ca' Vittoria – Veneto	Flasche 0,75 l	24,50 €

*Bier vom Fass* <sup>7)</sup>

	Glas 0,3 l	Glas 0,5 l
Paulaner Münchner Urtyp	3,- €	4,- €
Paulaner Hefe-Weißbier Naturtrüb <sup>0)</sup>	3,- €	4,- €
Radler <sup>0)</sup>	3,- €	4,- €
Weizen Spezial mit Cola <sup>5)</sup> , Bananensaft, o. ä. <sup>0)</sup>	3,20 €	4,50 €
Russ mit Zitronenlimonade <sup>0)</sup>	3,20 €	4,- €

*Flaschenbier* <sup>7)</sup>

Paulaner Weißbier Kristallklar <sup>0)</sup>	Glas 0,5 l	4,- €
Paulaner Hefe-Weißbier Dunkel <sup>0)</sup>	Glas 0,5 l	4,- €
Paulaner Hefe-Weißbier Alkoholfrei <sup>0)</sup>	Glas 0,5 l	4,- €
Fürstenberg Premium Pilsener <sup>0)</sup>	Glas 0,33 l	3,50 €
Fürstenberg Alkoholfrei <sup>0)</sup>	Glas 0,33 l	3,50 €

*Apertif* <sup>7)</sup>

	Glas 4 cl	
Campari Soda <sup>5)</sup>		5,50 €
Campari Orange <sup>5)</sup>		6,- €
Martini weiss		5,50 €
Martini rot <sup>5)</sup>		5,50 €

## *Magenbitter* <sup>7)</sup>

Glas 4 cl

<b>Averna</b>	<b>3,80 €</b>
<b>Fernet</b>	<b>3,80 €</b>
<b>Ramazotti</b>	<b>3,80 €</b>
<b>Amaro Lucano</b>	<b>3,80 €</b>
<b>Limoncello</b>	<b>3,80 €</b>

---

## *Longdrink's* <sup>7)</sup>

<b>Bacardi Cola</b> <sup>4)</sup>	<b>7,50 €</b>
<b>Jacky Cola</b> <sup>4)</sup>	<b>7,50 €</b>
<b>Wodka Lemon</b> mit Bitter Lemon – Thomas Henry	<b>7,50 €</b>
<b>Wodka Red Bull</b> <sup>4)</sup>	<b>8,50 €</b>

---

## *Gin Tonic* <sup>7)</sup>

<b>Bombay</b> mit Tonic – Thomas Henry	<b>7,50 €</b>
<b>Hendrick's</b> mit Tonic – Thomas Henry	<b>8,50 €</b>
<b>Monkey 47</b> mit Tonic – Thomas Henry	<b>9,50 €</b>

---

## *Spirituosen*

<b>Vecchia Romagna</b> Brandy	<b>4,- €</b>
<b>Jack Daniel's</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Sambuca</b>	<b>3,80 €</b>
<b>Amaretto</b>	<b>3,80 €</b>
<b>Baileys</b>	<b>3,80 €</b>

*Grappa – Grappe*

	Glas 2 cl
<b>Grappa di Prosecco</b> Andrea da Ponte – Veneto	<b>3,80 €</b>
<b>Grappa di Vinaccia</b> Nardini – Veneto	<b>4,80 €</b>
<b>Grappa di Barolo</b> Conterno – Piemonte	<b>5,80 €</b>
<b>Primagiola</b> Berta – Piemonte	<b>7,50 €</b>

## HAUSEIGENER GRAPPA

	Glas 2 cl
<b>„Cumino“</b> Kümmel	<b>3,80 €</b>
<b>„Cirmolo“</b> Zirbelkiefer	<b>4,50 €</b>
<b>„Barance“</b> Latschenkiefer	<b>4,50 €</b>
<b>„Amalfi“</b> Amalfi-Zitronen/Salbei	<b>3,80 €</b>
<b>„Frutti di Bosco“</b> Waldfrüchte: Himbeere, Heidelbeere, Brombeere	<b>3,80 €</b>

1 Konservierungsstoffe  
2 Antioxidationsmittel  
3 Geschwärzt  
4 Coffein  
5 Farbstoff  
6 Chinin  
7 Alkohol  
8 Süßstoff  
9 Sulfate  
10 Geschmacksverstärker

A Glutenhaltiges Getreide  
B Laktose  
C Eier  
D Fisch & Fischerzeugnisse  
E Erdnüsse & Erdnusserzeugnisse  
F Soja & Sojaerzeugnisse  
G Krebstiere  
H Schalenobst (Nüsse)  
I Sellerie & Sellerieerzeugnisse  
J Senf & Senferzeugnisse

K Sesamsamen  
L Schwefeldioxid & Sulfide  
M Lupinen  
N Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern)  
O Hopfen & Gerste



