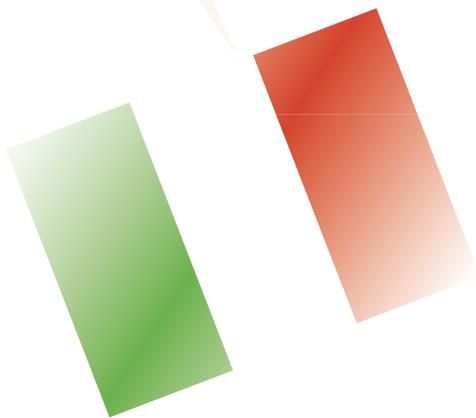




DA LUIGI

Cucina tipica





Meine lieben Gäste,

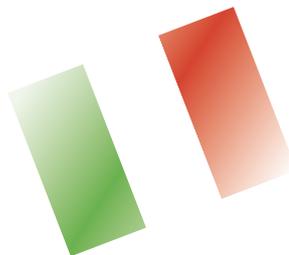
mein Name ist Luigi Ianniello.

Seit nunmehr 30 Jahren präsentiere ich die kulinarischen Spezialitäten meiner Heimat Kampanien, sowie die traditionelle italienische Küche.

Jedes Gericht wird "à la minute" mit frischen Zutaten für Sie zubereitet. Die Zubereitung unserer Spezialitäten nimmt deshalb etwas Zeit in Anspruch. Ihre Geduld wird jedoch mit einer besonderen Gaumenfreude belohnt werden.

Genießen Sie einen original italienischen Abend, mit einer angenehmen Verweildauer in meinem Ristorante "Da Luigi".

Ihr Luigi Ianniello





Antipasti

Zu allen unserer köstlichen Speisen erhalten Sie vorab,
einmalig unser leckeres Ciabatta-Brot mit hausgemachtem grünen Pesto.

Ciabatta	1,50
Ofenfrisches Olivenbrot	
Ciabatta con Pesto	2,50
Ofenfrisches Brot mit hausgemachten Pesto	
Crema di Pomodoro	4,50
Tomatencrèmesuppe nach Luigi´s Hausrezept	
Minestrone a la Madre	5,00
Traditionelle kampanische Gemüsesuppe des Tages	
Zuppa di Stracciatella	4,50
Rinderbrühe mit Eierstich nach kampanischer Art	
Mozzarella in Carozza	6,50
Gegrillte kampanische Toastspezialität mit Büffelmozzarella und Sardelle	
Bruschetta	5,50
Crostini mit Tomatenwürfeln angemacht mit Olivenöl und Knoblauch	
Piatti di Antipasti Vegetariano	9,50
Allerlei gebratenes Marktgemüse mit Mozzarella	
Piatti di Antipasti alla Sorrentina	16,50
Allerlei aus dem Tagesangebot von Luigi aus Fisch oder Fleisch und Käse	
Caprese	9,50
Kampanischer Büffelmozzarella mit marktfrischen Tomaten und Basilikum	
Insalata al Mare	11,50
Bunter Blattsalat mit Räucherlachs und Shrimps	
Insalata al Pollo	9,50
Bunter Blattsalat mit Hähnchenbrustfiletstreifen	
Insalata di Primavera	8,50
Bunter Blattsalat mit frischen, gebratenen Champignons	



Primi Piatti

Pasta

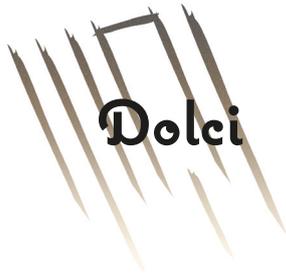
Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne unsere leckeren Pastagerichte mit frisch geriebenem Parmesankäse.

Paglia e Fieno alla Sorrentina Kampanische Strohnudeln mit Rinderfiletstreifen in feiner Tomaten-Sahnesoße mit Parmesan und Mozzarella	10,50
Tubetti al Concetta Typisch kampanische kurze Rundnudeln mit Rinderhackbällchen in Tomatensauce	10,50
Trofie con Melanzane e Scamorza Affumicata Ligurische Spiralnudeln mit Auberginen, Kapern und einem Stück geräucherten Mozzarella	11,00
Pappardelle alla Salmone Breite Bandnudeln mit frischem Lachs	11,50
Tagliatelle con Spinaci Bandnudeln mit frischem Blattspinat	9,00
Penne all' Arrabbiata Klassische Rundnudeln in einer feurigen Sauce	8,50
Spaghetti Aglio & Olio e Peperoncino Klassische, runde Bandnudeln, fein abgeschmeckt mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoni	8,00
Giganti con Porcini frische hausgemachte Nudeltaschen mit einer Steinpilzfüllung, im köstlichen Pilzragout	12,00
Taglioni Neri con Frutti di Mare e Gamberone Feine schwarze Bandnudeln in frischer Tomatensauce mit Meeresfrüchten und einer Riesengarnele	12,50



Secondi Piatti Pesce e Carne

Filetto di Salmone alla Griglia Frisches Lachsfilet vom Grill in einer feinen Safran-Zitronensauce mit Basmatireis und Tagesgemüse	19,00
Gamberoni alla Griglia 6 Gambas vom Lavasteingrill mit Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse	24,00
Dorada Royal alla Griglia Eine ganze Dorade vom Grill mit Rosmarinkartoffeln und frischem Tagesgemüse (auf Wunsch filetiert)	19,50
Bistecca alla Milanese Paniertes Kalbsschnitzel nach Mailänder Art mit Rosmarinkartoffeln und frischem Tagesgemüse	19,50
Bistecca ai Ferri Argentinisches Rumpsteak mit Rosmarinkartoffeln und frischem Tagesgemüse	21,00
Filetto di Manzo alla Boscaiola Argentinisches Rinderfilet in feinem Pilzragout mit Rosmarinkartoffeln und frischem Tagesgemüse	24,50
Filetto di Manzo al Pepe Verde Argentinisches Rinderfilet in feiner grüner Pfeffersauce, Rosmarinkartoffeln und frischem Tagesgemüse	24,00
Scaloppa di Vitello ai Funghi Kalbsrückensteak in feinem Pilzragout mit Rosmarinkartoffeln und frischem Tagesgemüse	23,00



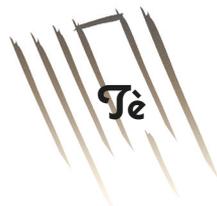
Dolci

Tortini a Limone Kampanische Limonentörtchen mit Ricotta und kandierten Früchten	6,50
Panna Cotta con Giliege Hausgemachte italienische Spezialität aus gekochter Sahne mit lauwarmen Kirschen	5,50
Tiramisu Hausgemachte italienische Spezialität aus Löffelbiscuit, Mascarpone, Rum und Eierlikör	5,50
Prugne alla Pepe Verde Pflaumen in grüner Pfeffersauce mit Bourbon-Vanielleeis	6,00
Semifreddo con Mango e Maracuja Hausgemachtes Mango-Maracuja-Parfait	5,50



Caffè

Espresso¹	2,00
Cappuccino¹	2,50
Latte Macchiato¹	3,00
Caffè¹	2,00



Tè

Schwarzer Tee	2,50
Grüner Tee	2,50
Pfefferminz Tee	2,50



Vini e Aperitivi

Offene Weine in der 0,25l Karaffe

Bianco

Falanghina

Fruchtiger sommerlicher Weißwein, mineralisch mit Zitrusnoten

7,00

Rosso

Merlot di Veneto

Leichter eleganter Rotwein aus der Region Venedig

7,50

Chianti

Klassisch, leichter toskanischer Rotwein

7,00

Aperitivi

Venice Millesimato

Das Beste aus den Glera-Trauben

4,90

Prosecco D.O.C Moel

Elegant mit ausgeprägter Perlage aus den Hügeln des Valdobbiadene

4,90

Spritz Fragola

Süßer Aperitif mit Prosecco und frischen Erdbeeren

5,50

Spritz Aperol

Klassischer Aperitif mit Prosecco und Aperol

5,50

Spritz Sambuco

Erfrischender Prosecco mit Holundersaft

5,50

Spritz Pompelmo

Sommerlicher Aperitif Prosecco mit Pampelmusensaft

5,50

Spritz Rosato

Trendiger, leichter Aperitif mit Prosecco und Ramazzotti Rosato

6,50

Negroni

Erfrischender Aperitif mit Campari, Gin und rotem Martini

5,50

Crema di Limoncello

Erfrischende, süße, kampanische Alkohol-Spezialität aus frischen Zitronenabrieb

4,50

Digestivi

Ramazotti	4cl	3,50
Auerna	4cl	3,50
Grappa	2cl	3,00
Ramazotti Limejuice	4cl	4,00
Limoncello	4cl	4,00



Rosé Moel Cuvée

Flasche **18,90€**

"Ein Geschmack von Sommer an Ihrem Gaumen, für einen besonderen Moment"

Ein Cuvée der Spitzenklasse aus der Prosecco-Traube „**Glera**“ und „**Pinot Noir**“.
Dieser leichte, fruchtige Spumante aus der Valdobbiadene-Region beeindruckt mit einer außergewöhnlichen Perlage. Untermalt durch einen eleganten Rosé-Farbtönen.

Er wird schonend gewonnen mit dem **Champagner-Verfahren „Charmat“** und enthält ein Minimum an Sulfaten.



Raboso del Piave 2011 „Cecchetto“

Flasche **29,90€**

"Der Rotwein „Raboso del Piave“ ist ein Wein, welcher aus der sehr seltenen, autochonen Rebsorte Raboso."

Die Raboso-Traube hat einen säuerlichen Grundcharakter. Gereift in **Eichenfässern** für mindestens 12 Monate entsteht ein exzellenter Wein mit einem ausgewogenen Geschmack von **wilden Kirschen** und **Brombeeren, Vanille, Tabak** und **Veilchen**.

Er passt ausgezeichnet zu **Fleisch-** und gehaltvollen **Pasta-Gerichten**.

Die Raboso-Traube wird an den Ufern des Piave-Flusses in der Treviso-Region zusammen mit Maulbeerbäumen angebaut. Der Raboso-Wein hat eine große Historie, zurückreichend bis in die Zeiten Marco Polos. Nach dem die Raboso-Traube nahezu in Vergessenheit geraten ist, wird sie seit gut 10 Jahren in der Treviso-Region rekultiviert. Mit dem Ergebnis von Weinen höchster Güte. Der Raboso aus dem Hause Cecchetto stechen hierbei auf Grund ihrer herausragenden, geschmacklichen Eigenschaften besonders hervor.



Jever vom Fass	0,3 Glas	2,50
Jever vom Fass	0,4 Glas	3,20
Alster, Jever vom Fass mit Zitronenlimonade	0,3 Glas	2,50
Jever Fun	0,33 Flasche	2,50
Erdinger Hefeweizen (hell, dunkel oder alkoholfrei)	0,5l Glas	3,90
Vitamalz Malzbier	0,33l Flasche	2,50

Bibite

Acqua

VILSA classic Mineralwasser	0,25l Flasche	2,40
VILSA stilles Mineralwasser	0,25l Flasche	2,40
SAN PELLEGRINO Mineralwasser	0,75l Flasche	5,50

Schorlen

Rhabarbersaftschorle , der ideale Durstlöcher	0,3l Glas	3,50
Apfelsaftschorle, die klassische Erfrischung	0,3l Glas	3,00
BIONADE Holunder	0,33l Flasche	2,90
Coca Cola ^{1,2} , Coca Cola Light ^{1,2,3,5} , Fanta ² , Sprite oder Spezi ^{1,2}	0,3l Glas	2,90
SCHWEPPEs Bitter Lemon, Ginger Ale und Tonic Water	0,3l Glas	3,50
Fruchtsäfte Orange, Apfel, Kirsche, Banane, Maracuja	0,3l Glas	3,50