

# la Bottega

## Speisekarte





## Aperitivi

<b>Campari</b> (Nature · Soda · Orange)	6,00 €	<b>Ferrari</b>	9,50 €
<b>Martini</b> (Bianco · Rosso · Rosé · Fiero · Dry)	5,50 €	<b>Hugo</b>	6,00 €
<b>Prosecco</b> (Valdobbiadene · Rosé)	7,50 €	<b>Americano</b>	7,00 €
<b>Porto rosso</b>	5,00 €	<b>Green Spritz</b>	8,00 €
<b>Gin tonic</b> (100% tutto italiano)	12,00 €	<b>Aperitif des Monats</b>	7,00 €
<b>Aperol Spritz</b>	7,00 €	<b>Crodino</b> (0% Alkohol)	4,00 €

## Birre

<b>Moretti</b>	3,00 €	<b>Jupiler 0%</b>	2,50 €
<b>Jupiler</b>	2,50 €	<b>Regionales Bier des Monats</b>	
<b>Leffe</b> (Hell, Dunkel)	3,00 €		

## Soft

<b>Coca Cola</b> (Normal · Light · Zero)	2,50 €	<b>Schweppes Tonic</b>	2,50 €
<b>Fanta · Limone · Sprite</b>	2,50 €	<b>Gerolsteiner Apfelschorle</b>	2,50 €
<b>Ice Tea</b> (Normal · Pfirsich)	2,50 €	<b>Acqua naturale</b> (0.33cl/0.75cl)	3,00/6,00 €
<b>Apfelsaft · Orangensaft · Ananassaft</b>	2,50 €	<b>Acqua frizzante</b> (0.33cl/0.75cl)	3,00/6,00 €
<b>Schweppes Bitter Lemon</b>	2,50 €		

## Allergene

**Glutenhaltiges Getreide, sowie:** Weizen (wie Dinkel und Khorasan Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder deren Hybrid-Sorten  
**Nüsse sowie:** Mandeln, Haselnuss, Kaschunuss, Pekannuss, Brasilianische Nuss, Pistazien, Macadamia Nüsse, Queenslandnuss  
Krustentiere / Eier / Fisch / Arachiden / Soja / Milch / Sellerie / Senf / Sesamsamen / Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l / Lupine / Muscheln



## Antipasti

### Eigelb – Burrata – Trüffel

<b>Albana di Romagna</b> 2017 leicht, mittelintensiv, trocken, schön fruchtig, sehr würzig	15,90 €
<b>Verdicchio di Matelica Vigneti del Cerro</b> 2016 mittelrund, mittelintensiv, trocken, köstlich fruchtig, leicht würzig, schöne Mineralität, ausgeprägte Säure	

### Gambas

Gambas, Kirschtomaten und frischen Kräutern *leicht pikant*

<b>Vermentino</b> 2018 mittelrund, mittelintensiv, trocken, sehr wenig fruchtig, ein echtes Gewürzaroma, dezent mineralisch	19,50 €
<b>Ischia Bianco</b> 2017 leicht, leicht / subtil, trocken, schön fruchtig, nicht sehr würzig	

### Schwarzer Ricotta mit Garnelen und Erbsen

<b>Greco di Tufo</b> 2017 leicht, mittelintensiv, trocken, schön fruchtig, sehr würzig	16,90 €
<b>Strade Insolia</b> 2017 leicht, mittelintensiv, trocken, köstlich fruchtig, leicht würzig, schöne Mineralität, gut integrierte Säure	

### Vitello Tonnato

Kalbfleisch mit Thunfischsoße

<b>Langhe Arneis</b> 2017 mittelrund, mittelintensiv, trocken, sehr wenig fruchtig, ein echtes würziges Bouquet	15,60 €
<b>Soave Classico</b> 2018 leicht, mittelintensiv, trocken, schön fruchtig, leicht würzig, schöne Mineralität, gut integrierte Säure	

### Büffel-Mozzarella mit saisonalem Gemüse und Bresaola (Punta d'Anca)

<b>Vernaccia di San Gimignano Selvabianca</b> 2017 mittelkreisförmig, kräftig, trocken, schön fruchtig, sehr würzig	17,50 €
<b>Offida Pecorino Belato</b> 2017 leicht, mittelintensiv, trocken, köstlich fruchtig, sehr würzig, subtile Säure	

### Auberginen mit verschiedenen Fleischsorten

<b>Bianco di Morgante</b> 2017 leicht, mittelintensiv, trocken, köstlich fruchtig, sehr würzig, fein mineralisch, gut integrierte Säure	12,90 €
<b>Dolcetto d'Alba</b> 2016 mäßig rund, mäßig intensiv, trocken, schön fruchtig, leicht würzig, sehr dezente holzige Noten, zarte Tannine	

### Antipasto Italiano

Bresaola, Finocchiona, Mozzarella, Crudo, Pancetta, Spianata, Parmigiano, Carciofino, Peperoncino al Tonno, Pecorino, Caponatina di verdure

14,90 €

### Büffelmozzarella oder Burrata mit gegrillter Zucchini und Kirschtomaten

14,90 €

### Bruschetta

8,50 €





## Primi

### Tagliolini neri mit frischem Tintenfisch, Bottarga und Tomatenkaviar

Frische schwarze Nudeln

**Gaun Chardonnay 2017**

mittelrund, mittelintensiv, trocken, schön fruchtig, subtile holzige Noten, schöne Mineralität, ausgeprägte Säure.

19,50 €

**Fiano di Avellino Pietracalda 2017**

mittelrund, mittelintensiv, trocken, eine Fruchtbombe

### Rindfleisch mit Averna, Gnocchetti, Butter und Salbei

**Rosso di Montalcino 2017**

mittelrund, mittelintensiv, trocken, eine Fruchtbombe

25,90 €

**Nero d'Avola 2016**

mittelrund, mittelintensiv, trocken, köstlich fruchtig, sehr würzig, sehr dezente holzige Noten, dezent mineralisch, geschmeidige Tannine, gut integrierte Säure

### Risotto

Jakobsmuscheln, Frischkäse, Parmaschinken und Lakritz

**Vernaccia di San Gimignano Santa Margherita 2016**

mittelrund, mittelintensiv, trocken, leicht fruchtig, leicht würzig, subtile holzige Noten, schöne Mineralität, gut integrierte Säure

18,90 €

**Verdicchio di Matelica Riserva Cambrugiano 2015**

rund, mittelintensiv, trocken, schön fruchtig, sehr würzig, ausgewogene holzige Noten, dezent mineralisch, wenig Tannine, zarte Säure

### Orecchiette mit frischer Wurst, Rote-Beete-Sauce und Tomatenkaviar

Teig mit Vollkornmehl

**Morellino di Scansano 2017**

mittelrund, mittelintensiv, trocken, köstlich fruchtig, sehr würzig, sehr dezente holzige Noten, geschmeidige Tannine, gut integrierte Säure

16,90 €

**L'Atto 2016**

mittelrund, mittelintensiv, trocken, köstlich fruchtig, leicht würzig, sehr dezente holzige Noten, schöne Mineralität, geschmeidige Tannine, gut integrierte Säure

### Paccheri mit frischem Saisongemüse, Sahne mit Burrata und Safran

**Pinot Grigio 2017**

mittelrund, mittelintensiv, trocken, eine Fruchtbombe.

17,50 €

**Sharis 2017**

mittelrund, mittelintensiv, trocken, schön fruchtig, nicht sehr würzig, ausgeprägte Säure

### Tagliolini mit Garnelen, Limette und Mandeln

**Catarratto 2017**

leicht, mittelintensiv, trocken, schön fruchtig, leicht würzig, schöne Mineralität, gut integrierte Säure

18,50 €

**Costa di Giulia 2016**

mittelrund, mittelintensiv, trocken, schön fruchtig, sehr würzig, fein mineralisch, gut eingebundene Säure

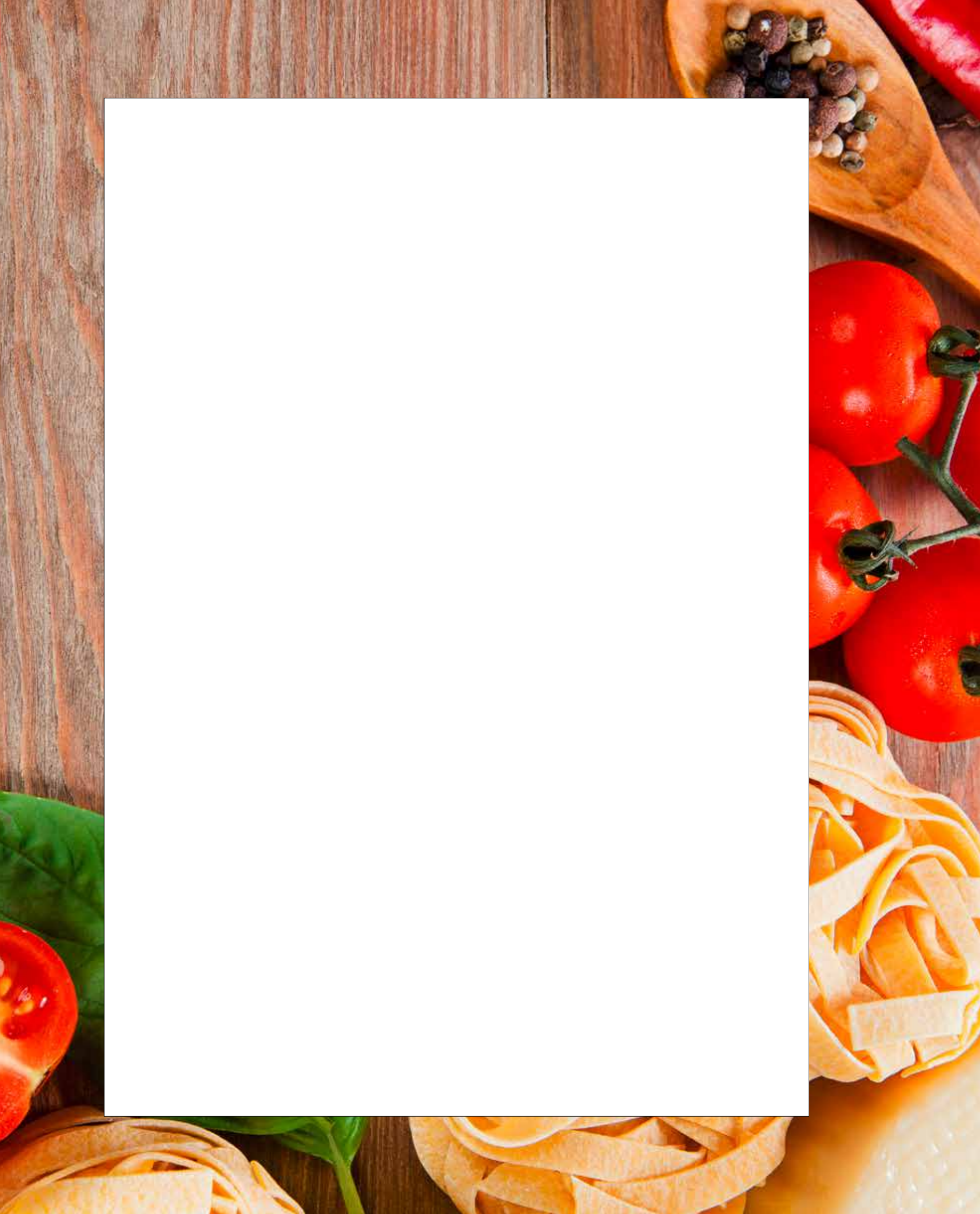




## Classici

Carbonara	13,90 €
Bolognese	13,90 €
Lasagna	14,90 €
Pasta Scampi Gamberoni	15,90 €
Pesto	14,50 €
Spighe al Tartufo	17,90 €







## Pizza

Ø 33 cm / Ø 28cm 3/4 DO PRIX

<b>Margherita</b> Tomaten, Mozzarella	10,80 €	<b>Modena</b> Tomaten, Mozzarella, Parmesan, Speck, Rucola, Balsamico-Essig	14,90 €
<b>Carpacciata</b> Tomaten, Mozzarella, Carpaccio, Parmesan, Balsamico-Essig	15,20 €	<b>Campana</b> Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Oliven, Kapern, Paprika	12,70 €
<b>Diavolo</b> Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Champignons, Peperoni	13,70 €	<b>Frutti di mare</b> Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte	17,70 €
<b>Pirata</b> Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, scharfe Salami, Hackfleisch	13,50 €	<b>Crudaiola</b> Kleine Tomaten, Büffel-Mozzarella	16,20 €
<b>Italiana</b> Tomaten, Mozzarella, Spinat, Paprika, Zwiebeln	13,50 €	<b>Profumata</b> Frische Tomaten, Mozzarella, Pesto	14,90 €
<b>4 Fromaggi</b> Tomaten, 4 Käsesorten	13,50 €	<b>Sorrento</b> Kleine Tomaten, Mozzarella, Ricotta, Salami, frisches Basilikum	14,90 €
<b>Primavera</b> Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Erbsen, rote Paprika, Pilze, Brokkoli, Spinat.	13,70 €	<b>Rosa</b> Pomodorini, Bufala, Bresaola, Rucola	16,90 €
<b>Paesana</b> Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Pilze, gekochter Schinken, Provolone-Käse	13,70 €	<b>Scrigno</b> Kleine Tomaten, Mozzarella, Provolone-Käse, Auberginen	14,90 €
<b>Brocoli</b> Tomaten, Mozzarella, Brokkoli, Gorgonzola, Sahne	13,70 €	<b>Nobile</b> „Crema di Tartufo“, Mozzarella, Provolone-Käse, Auberginen	19,80 €
<b>Rucola</b> Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesan	14,90 €	<b>Parmigiana</b> Tomaten, Mozzarella, frittierte Auberginen, frische Tomaten, Ziegenkäse	15,90 €
<b>Al Tonno</b> Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Kapern	13,90 €	<b>Zucchini</b> Tomaten, Mozzarella, Zucchini, Sahne	12,90 €
<b>Mediterranea</b> Tomaten, Mozzarella, Ricotta, Spinat, gekochter Schinken	13,90 €	<b>Vulcano</b> Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Provolone-Käse, Peperoni	13,70 €
<b>Salami</b> Tomaten, Mozzarella, Salami	11,90 €	<b>Girasole</b> Frische Tomaten, Mozzarella, Mais, Scampi	15,90 €
<b>Prosciutto</b> Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken	11,90 €	<b>Hawaii</b> Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas	11,90 €
<b>Bolognese</b> Tomaten, Mozzarella, Hackfleisch	12,50 €	<b>Funghi</b> Tomaten, Mozzarella, Pilze	13,90 €





## Pizza

Ø 33 cm / Ø 28cm 3/4 DES PREISES

### Brindisina

Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Kapern, Sardellen, Knoblauch, Thunfisch, Peperoni, Oliven 14,90 €

### Magica

Tomaten, Mozzarella, Zucchini, Scampi, Hackfleisch 15,30 €

### All'uovo

Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Eier 13,90 €

### Sorpresa

Nach Geschmack des Chefs 16,90 €

### 4 Stagioni

Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Spinat, Schinken, Champignons 14,70 €

### Regina

Tomaten, Mozzarella, Räucherlachs, Brokkoli 15,90 €

### Poldo

Tomaten, Mozzarella, Speck „Trentino-Südtirol“, Champignons, Gorgonzola 14,20 €

### Vegana

Auberginen, Zucchini, Pomodorini, Mais, Spinat 14,10 €

### Massara

Mozzarella, frische Salsiccia, Ricotta-Käse 13,70 €

VOLLKORNMEHL +1,50 € - OHNE GLUTEN +2,00 €

## Insalate

### Insalata All'Italiana

Wintersalat und Eisbergsalat, Tomaten, Schinken, Eier, Karotten, Käse, Artischocken, Paprika, Gurken 11,90 €

### Insalata Capricciosa

Wintersalat und Eisbergsalat, Thunfisch, Artischocken, Eier, Oliven 11,90 €

### Insalata Primavera

Wintersalat und Eisbergsalat, Thunfisch, Artischocken, Eier, Oliven 11,50 €

### Insalata Caprese

Wintersalat und Eisbergsalat, Tomaten, Mozzarella 11,90 €

### Insalata Girella

Wintersalat und Eisbergsalat, Thunfisch, Käse, Schinken, Champignons, Rucola 11,90 €

### Insalata Montanara

Wintersalat und Eisbergsalat, Peperoni, Zwiebeln, Oliven, Tomaten, dünne Scheiben Parmesan 11,20 €

### Insalata Delizia

Wintersalat und Eisberg Salat, Thunfisch, Mais, Artischocken, Bauchspeck, Eier 11,90 €

### Insalata Mediterranea

Wintersalat und Eisbergsalat, Mozzarella, Tomaten, Oliven, dünne Scheiben Parmesankäse, Rucola 11,90 €

### Insalata Raffinata

Wintersalat und Eisbergsalat, Scampi, Eier, Parmesankäse, Gurken, Pilze, Zwiebeln 13,50 €

### Insalata Sfizziosa

Wintersalat und Eisbergsalat, feiner Parmaschinken, frische Tomaten, Ziegenkäse, Pinienkerne, Rucola, Gurken 13,90 €

### Insalata Fantasia

Wintersalat und Eisbergsalat, Champignons, Eier, Gurken, Ziegenkäse, Hühnerfleisch, Pinienkerne, kleine Tomaten 13,70 €

### Insalata Ducale

Wintersalat und Eisbergsalat, Artischocken, Pilze, Eier, Pinienkerne, dünne Scheiben Parmesankäse, Scampi 13,90 €



## Dessert

Tiramisù	7,00 €	Panna cotta	7,00 €
Zabaione Freddo	7,50 €	Vaso di cioccolato	7,00 €

**Moscato d'Asti 2017**  
leicht, mittelintensiv, halbtrocken, funkelnd

**Brachetto d'Acqui 2017**  
mittelrund, mittelintensiv, halbtrocken,  
eine fruchtbombe, funkelnd

**Moscato d'Asti 2008**  
rund, mittelintensiv, weich  
**Malvasia delle Lipari 2015**  
rund, mittelintensiv, weich

Jeden Monat präsentieren wir Ihnen einen neuen Dessert.

## Calde

Espresso	2,20 €	The	3,00 €
Cappuccino	3,00 €	Espresso Macchiato	2,30 €
Latte Macchiato	3,00 €	Espresso Coretto (Grappa · Amaretto · Sambuca)	4,00 €
Kaffee	2,20 €	Heiße Schokolade	5,00 €
Deca	2,50 €		

## Digestivi

Amaro	6,00 €	Ramazotti	6,00 €
Sambuca	6,00 €	Baileys	6,00 €
Amaretto	6,00 €	Sassolino	6,00 €
Averna	6,00 €	Mirto	6,00 €
Vecchia Romagna	6,00 €	Nocino	6,00 €
Limoncello	6,00 €	Grappa (zögern Sie nicht uns zu fragen)	Von 7 bis 20 €
Cointreau	6,00 €		

“Amici veri sono come i meloni,  
di cento ne trovi due buoni.”



# la Bottega

66 Pasta: fusilli, spaghetti, paccheri, penne,  
delizia di gusto una sinfonia di sapore  
anche per il palato più delicato.

Poi l'incontro con il condimento  
amatriciana, aglio e olio o pomodoro  
nei due ingredienti si diffonde  
un'armonia di piacere, se poi ci  
metti un pò di pecorino, il tuo  
palato diventa poesia, così il tuo  
senso diventa un vero godimento. 99

Wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen.  
und wünschen einen guten Appetit.



Olio d'oliva · Lasagne · Pasta · Formaggio · Prosecco · Canneloni · Balsamico  
Vecchia Romagna · Prosciutto · Pizza · Pesto · Cappuccino · Tonnato



Buon Appetito