

# La Bottega del Gusto

## 4-Gänge-Menüs

4-GÄNGE MENÜ FLEISCH <sup>A,C,D,G,J,L</sup> 49,00

- Carpaccio vom Rind
- Paccheri mit Pilzen und Rinderstreifen in Gorgonzola-Trüffelsauce
- Kalbsrücken in Pfeffer-Senfsoße, dazu Ofenkartoffeln
- hausgemachtes Tiramisu
- 1 Flasche Rotwein 0,75l

4-GÄNGE MENÜ FISCH <sup>C,D,G,I,J,L,N</sup> 49,00

- kalte und warme Variationen vom Fisch
- Paccheri mit frischen Meeresfrüchten
- Calamari mit Kapern und Oliven in Tomatensoße, dazu Salzkartoffeln
- hausgemachtes Karamell-Panna-Cotta
- 1 Flasche Weißwein 0,75l

## Vorspeisen

BRUSCHETTA ALLA CALABRESE <sup>A,D,G,6</sup> 6,50

Frische Tomaten, Zwiebeln, Nduja, Parmesan, Olivenöl, Knoblauch und Balsamico

FANTASIE DELL'ORTO <sup>I,L</sup> 11,50

Gemischter vegetarischer Vorspeiseteller

FANTASIE DI CARNE <sup>2,3,7</sup> 12,00

Gemischter Vorspeiseteller mit Fleisch, Würstchenaufschnitt und Käse

FANTASIE DI MARE <sup>A,D,G</sup> 12,00

Gemischter Vorspeiseteller mit Fisch Variationen

Rinder-Carpaccio <sup>G,I</sup> 12,50

mariniertes Rindfleisch mit gegrillten Pilzen und Parmesan

Frische Brötchen (6 Stück) <sup>A</sup> 2,50

hausgemacht

## Salate

PICCOLA MISTA <sup>G,J,I</sup> 4,50

Kleiner gemischter Salat

INSALATA VERDE <sup>G,J,I</sup> 4,00

Grüner Salat

INSALATA DI POMODORI <sup>G,J,6,I</sup> 6,50

Tomaten, Zwiebeln und Oliven

BUFALINA <sup>G,J,C,I</sup> 9,00

Tomaten und Büffelmozzarella

INSALATA CASARECCIA <sup>G,J,C,I</sup> 12,50

Großer gemischter Salat mit rosa gegrilltem Roastbeef, frischen gebratenen Pilzen und Parmesan

INSALATA MARINAIO <sup>G,J,C,D,I</sup> 12,50

Großer gemischter Salat mit frischem Fisch vom Grill und Gemüse

INSALATA GRECA <sup>G,J,C,D,I</sup> 9,50

Mit Schafskäse, Tomaten, Peperoni, Oliven, Zwiebeln und Essig-Öl-Dressing

## Pizza

Alle Pizzen auf Wunsch auch GLUTENFREI +4,50

PIZZA MARGHERITA <sup>A,C,G</sup> 7,00

Mozzarella

PIZZA FUNGHI <sup>A,C,G,3</sup> 7,50

Champignons und Mozzarella

PIZZA SALAMI <sup>A,C,G,3,4</sup> 8,00

Salami und Mozzarella

PIZZA PROSCIUTTO <sup>A,C,G,3,4</sup> 8,50

Hinterschinken und Mozzarella

PIZZA ROMA <sup>A,C,G</sup> 9,00

Schinken, Champignons und Mozzarella

PIZZA VALENTINA <sup>A,C,G,3,4</sup> 9,50

Salami, Schinken und Mozzarella

PIZZA SPECIALE <sup>A,C,G,3</sup> 10,50

Schinken, Salami, Champignons, Peperoni und Mozzarella

PIZZA CALABRESE (scharf) <sup>A,C,G,3,4</sup> 10,00

Scharfe Salami, Paprika vom Grill und Mozzarella

PIZZA GUSTOSA (scharf) <sup>A,C,G,3,4,6</sup> 11,00

Scharfe Salami, Peperoni, Oliven, Zwiebeln und Mozzarella

PIZZA MARE <sup>A,C,G,D,H</sup> 11,50

Meeresfrüchte und Mozzarella

PIZZA GABRIJELA <sup>A,C,G,3,4</sup> 11,50

Salami, Mais, Peperoni, Zwiebeln, Kirschtomaten und Mozzarella

PIZZA GRETA <sup>A,C,G</sup> 12,00

Garnelen, Kirschtomaten, Rucola und Mozzarella (ohne Tomatensoße)

PIZZA QUATTRO FORMAGGI <sup>A,C,G</sup> 11,00

Vier Käsesorten

PIZZA TONNO <sup>A,C,G,D,H</sup> 10,00

Thunfisch, Zwiebeln, Knoblauch und Mozzarella

PIZZA SARDE <sup>A,C,G,D,H</sup> 9,50

Sardellen, Kapern, Zwiebeln und Mozzarella

PIZZA LA BOTTEGA <sup>A,C,G,3,4</sup> 12,00

Steinpilze, Nduja, Zwiebeln, Pecorino Käse und Mozzarella

PIZZA FRANCESCA <sup>A,C,G,3,4</sup> 12,50

Parmaschinken, Rucola, Parmesan, Kirschtomaten und Mozzarella

PIZZA LA SCHEGGIA <sup>A,C,G,3,4</sup> 12,00

Speck, Ei, Parmesan, Zwiebeln, Sahne und Mozzarella

PIZZA COSENTINA <sup>A,C,G</sup> 12,00

Broccoli, frische Salsiccia, Gorgonzola und Mozzarella

PIZZA VIBONESE <sup>A,C,G,3,4,D,H</sup> 11,50

Sardellen, Nduja, Oliven, Kirschtomaten und Mozzarella

CALZONE CLASSICO <sup>A,C,G,3,4</sup> 10,00

Schinken, Salami und Mozzarella

CALZONE SAPORITO (scharf) <sup>A,C,G,3,4</sup> 11,00

Scharfe Salami, Schinken, Gorgonzola und Mozzarella

CALZONE ROZZO <sup>A,C,G,3,4</sup> 11,00

Hackfleisch, Schinken und Mozzarella

BRACCIO DI FERRO <sup>A,C,G,3,4</sup> 11,00

mit Spinat und Gorgonzola, ohne Tomatensoße

4 STAGIONI <sup>A,C,G,3,4</sup> 10,50

mit Schinken, Artischocken, Pilzen und Oliven

SALMONE <sup>A,C,D,G,3,4</sup> 12,00

mit Lachs und gegrillter Zucchini

VEGETALE <sup>A,C,G,3,4</sup> 12,00

mit Grillgemüse

TIROLESE <sup>A,G,3,4</sup> 13,00

mit Speck, Zwiebeln, Gorgonzola und Kirschtomaten, ohne Tomatensoße

GRECA <sup>A,G,3,4</sup> 12,00

mit Kirschtomaten, Oliven, Feta, Zwiebeln und Peperoni

GOURMET <sup>A,G,3,4</sup> 17,50

mit Mozzarella, Rindercarpaccio, Parmesan, Rucola, Kirschtomaten und Trüffelöl

DELUX <sup>A,C,D,G,3,4</sup> 18,00

mit gegrilltem rosa Rostbeef 180g, Kirschtomaten, Parmesan, Balsamico und Rucola

## Pastagerichte

SPAGHETTONE SCOGLIO <sup>A,D,G,H</sup> 12,50

Frische Meeresfrüchte, Kirschtomaten in Weißwein

SPAGHETTONE CARBONARA <sup>A,C,D,G</sup> 11,50

Bäckchen Speck nach italienischer Art, Eigelb, Parmesan und Petersilie

PACCHERI BOLOGNESE <sup>A,C,G</sup> 11,00

Rohrnudeln in Hackfleischsoße

PAPPARDELLE DELLO CHEF <sup>A,C,G</sup> 13,50

Breite Bandnudeln mit Rinderfilet-Streifen, Pilzen, in Gorgonzola-Parmesan-Trüffelsoße

PAPPARDELLE DELICATE <sup>A,C,D,G</sup> 13,50

Räucherlachs, Zucchini, Rum und Sahne

RAVIOLI BURRO E SALVIA <sup>A,C,G</sup> 12,00

Gefüllt mit Spinat und Ricotta, in Butter-Salbei-Parmesansoße

RAVIOLI NERI <sup>A,C,D,G</sup> 14,00

Teigtaschen mit Lachs gefüllt, Riesengarnelen in Zucchini-Safransoße

LASAGNA AL FORNO <sup>A,C,G</sup> 11,00

Schinken, Hackfleisch, Mozzarella, Parmesan und Béchamel

TORTELLINI MARCO <sup>A,C,G</sup> 9,00

Schinken und Sahne

RIGATONI AL FORNO <sup>A,C,G</sup> 10,00

Hackfleisch, Schinken und Käse, überbacken

SPAGHETTONI ALL'ORTO <sup>A,C,G</sup> 10,00

Gemüse, Tomaten, Sahne und Käse, überbacken

GNOCCHI FRANCESCA <sup>A,C,G,H</sup> 11,00

4 Käsesorten in Walnusssoße

GNOCCHI SORRENTINA <sup>A,C,G</sup> 12,50

Frische Tomaten, Basilikum und Büffelmozzarella

PACCHERI MEDITERRRANEI <sup>A,C,G,2,3</sup> 12,50

frische Rohrnudeln mit Kirschtomaten, Peperoni, Zwiebeln, Oliven, Feta und Basilikum

FRISCHE TEIGTASCHEN <sup>A,C,D,G</sup> 13,00

mit Lachs und Ricotta gefüllt, dazu Kirschtomaten und Rose-Garnelensauce

HANDGEMACHTE CANNELONI <sup>A,C,G</sup> 12,50

mit 220g handgemachten Cannelloni, Tomaten-Sahne-Parmesan und Mozzarella überbacken

## Fleisch

Alle Fleischgerichte mit 2 Beilagen nach Wahl

SCALOPPINA AI FUNGHI <sup>A,C,G,J</sup> 19,50

Kalbschnitzel mit Pilzrahmsauce

SCALOPPINA AL GORGONZOLA <sup>A,C,G,J</sup> 19,50

Kalbschnitzel mit Gorgonzolasauce

SCALOPPINA AL FORNO <sup>A,C,G</sup> 19,50

Kalbschnitzel mit frischen Tomaten, Schinken und Mozzarella

PICCANTE MILANESE <sup>A,C,G</sup> 19,50

paniertes Kalbschnitzel mit Parmesan und Ei

SCALOPPINA AL PEPE <sup>A,C,G,I</sup> 19,50

Kalbschnitzel mit Pfeffersauce

BISTECCA ALLA GRIGLIA 30,00

argentinisches 300g Angus-Steak vom Grill

## Fisch

Alle Fischgerichte mit 2 Beilagen nach Wahl

SALMONE ALLA GRIGLIA <sup>C,D,G,I,J,K</sup> 19,50

Lachs vom Grill

GAMBERONI E CALAMARI ALLA GRIGLIA <sup>C,D,G,I,J,K</sup> 24,50

Calamari und Garnelen vom Grill

GRIGLIATA MISTA <sup>C,D,G,I,J,K</sup> 28,50

Gemischter Fischteller vom Grill

FRITTURA DI PESCE <sup>C,D,G,I,J,K</sup> 25,50

Verschiedene frittierte Fische

## Risotto

RISOTTO AI PORCINI <sup>A,C,G</sup> 12,00

in Steinpilz-Safransoße

RISOTTO UBRIACO <sup>A,C,G</sup> 13,00

mit Rinderfilet-Streifen in Rotweinssoße

RISOTTO AL FORNO <sup>A,C,G</sup> 12,50

mit Gemüse und Käse, überbacken

## Extra Beilagen

GRILLGEMÜSE 3,50

ROSMARINKARTOFFELN 3,50

NUDELN IN AGLIO E OLIO <sup>A</sup> 3,50

RISOTTO 3,50

## Desserts

Hausgemachtes Tiramisu im Glas <sup>A,C,G</sup> 5,50

Hausgemachtes Panna Cotta <sup>G</sup> 4,00

Schoko-Souffle <sup>C,F,G,H</sup> 4,00

Erdbeer Tiramisu im Glas <sup>A,C,G</sup> 5,50

## Alkoholfrei

Cola, Fanta, Sprite, Spezi 0,2 0,4

Saft 2,20 3,20

Apfel, Orange, Maracuja oder 2,80 4,00

Johannisbeere Schorle 2,50 3,50

Apfel, Orange, Maracuja oder 2,00 3,00

Mineralwasser oder Still Glas 0,75 4,50

Mineralwasser oder Stille Flasche 0,75 4,50

## Wein

Piemont Langhe Favorita DOC 19,50

Weisswein trocken 0,75l <sup>L</sup> 19,00

Pinot Grigio DOC Bio trocken 0,75l <sup>L</sup> 19,00

Verdicchio DOC 0,75l 21,50

Lombardei Lugana DOC 0,75l 19,00

Pink Rosato DOC 0,75l <sup>L</sup> 18,00

Bardolino DOC Bio 0,75l <sup>L</sup> 32,00

Barbaresco DOCG Rotwein 0,75l <sup>L</sup> 23,00

Rosso Piceno DOC Rotwein 0,75l <sup>L</sup> 21,00

Nero D'Avola 0,75l 17,90

Prosecco Valdobbiadine 0,75l <sup>L</sup> 16,50

Pinot Grigio 1,5l <sup>L</sup> 17,00

Primitivo 1,5l <sup>L</sup> 16,50

Bardolino Chiaretto 1,5l 19,00

Primitivo Apulien 0,75l <sup>L</sup> 19,00

## Bier

Hofsgutbier 0,3 0,5

Hefeweizen 2,70 3,20

Hefeweizen leicht 2,80 3,40

Hefeweizen alkoholfrei 3,40

Kristallweizen 3,40

Cola-Weizen 3,40

Ruß (süß oder sauer) 2,70 3,40

Radler (süß oder sauer) 2,50 3,20

Pils Flasche 0,33 3,30

## Tee

Kräutertee 2,50

Früchtetee 2,50

Minztee 2,50

Grüner Tee 2,50

Schwarzer Tee 2,50

## Kaffee

Alle unsere Kaffees sind aus biologischem Anbau.

Espresso 2,10

Cappuccino <sup>G</sup> 2,40

Latte Macchiato <sup>G</sup> 2,80

Milchkaffee <sup>G</sup> 2,80

Tasse Kaffee 2,10

Espresso Macchiato <sup>G</sup> 2,50

Doppelter Espresso 3,40

Coretto 2,90

Heiße Schokolade <sup>G</sup> 2,40

Zusatzstoffe:

1) Farbstoff, 2) Konservierungsstoff, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) gewachst, 8) Phosphat, 9) Süßungsmittel

Allergene:

A) Glutenhaltig, B) Krebstiere, C) Eier, D) Fisch, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch, H) Schalenfrüchte, I) Sellerie, J) Senf, K) Sesam, L) Schwefel, M) Lupinen, N) Weichtiere