

La Bottega *del Gusto*

Menu



La Bottega *del Gusto*



Herzlich willkommen

in unserem Restaurant im wunderschönen Ravensburg. Hier bieten wir Ihnen unsere köstlichen Speisen wie Fleischgerichte, Pasta, Pizza und Köstlichkeiten aus unserem Feinkost-Sortiment.

Alle unsere Feinkostprodukte sind sorgfältig ausgewählt und ausnahmslos Delikatessen bester Gourmet-Qualität. Feinschmecker und kulinarisch Begeisterte kommen bei uns garantiert auf ihre Kosten.

Da wir immer auf frische Produkte der Saison setzen, passen sich unsere Gerichte stets der Jahreszeit an, um Sie das ganze Jahr über auf eine kulinarische Reise zu begleiten.

Vorspeisen

Aperitiva

PROSECCO ^L	4,50
APEROL SPRITZ ^{L, 1, 2, 6, 8, 11}	5,50
RAMAZZOTTI ROSATO ^{1, 2, 6, 8, 11}	5,50
HUGO ^{L, 1, 2, 8}	5,50
LILLET ^{1, 2, 8, 11}	5,50
CAMPARI SODA / ORANGE / LIMO ^{1, 2, 8, 11}	5,50
CRODINO SPRITZ ALKOHLFREI ^{1, 2, 8, 11}	5,00

Vorspeisen

BRUSCHETTA ALLA CALABRESE ^{A, G, 2, 3} <i>Frische Tomaten, Zwiebeln, Nduja, Parmesan, Olivenöl, Knoblauch</i>	6,50
FANTASIE DELL`ORTO <i>Gemischter vegetarischer Vorspeisenteller</i>	11,50
FANTASIE DI CARNE ^{B, G, D, N, 2, 3} <i>Gemischter Vorspeisenteller mit Fleisch, Würstchenaufschnitt und Käse</i>	12,00
FANTASIE DI MARE ^{B, D, N} <i>Gemischter Vorspeisenteller mit Fisch Variationen</i>	12,00

Suppen

ZUPPA MONTANARA	7,50
<i>Pilze, Ei, Parmesan, Trüffel-Öl und Tomatensoße</i>	
MINISTRONE ORTOLNO	6,50
<i>Frische Gemüsesuppe</i>	
ZUPPA DEL MARINAO	9,50
<i>Leicht pikante, süditalienische Suppe</i>	

Salate

PICCOLA MISTA ^{2, 5, 6, 8}	4,50
<i>Kleiner gemischter Salat</i>	
INSALATA VERDE ^{G, J, I, 2, 5, 6, 8}	4,00
<i>Grüner Salat</i>	
INSALATA DI POMODORI ^{G, I, J, L, 2, 3, 6, 8}	6,50
<i>Tomaten, Zwiebeln und Oliven</i>	
BUFALINA ^{G, L, 3}	9,00
<i>Tomaten und Büffelmozzarella</i>	
INSALATA CASARECCIA ^{C, L, 2, 3, 5}	12,50
<i>Großer gemischter Salat mit rosa gegrilltem Roastbeef, frischen gebratenen Pilzen und Parmesan</i>	
INSALATA MARINAIO ^{A, B, G, 2, 5, 8}	12,50
<i>Großer gemischter Salat mit frischem Fisch vom Grill und Gemüse</i>	

Hauptgerichte

Alle Fisch- und Fleischgerichte werden mit einem schönen Salat serviert.

Frische Pasta

SPAGHETTONE SCOGLIO ^{A, B, D, N, 2}	12,50
<i>Frische Meeresfrüchte, Kirschtomaten in Weißwein</i>	
SPAGHETTONE CARBONARA ^{A, C, 2, 3}	11,50
<i>Bäckchen Speck nach italienischer Art, Eigelb, Parmesan und Petersilie</i>	
PACCHERI BOLOGNESE ^{A, C, I, 2, 3}	11,00
<i>Rohrnudeln in Hackfleischsoße</i>	
PAPPARDELLE DELLO CHEF ^{A, C, G, 2}	13,50
<i>Breite Bandnudeln mit Rinderfilet-Streifen, Pilzen, in Gorgonzola-Parmesan-Trüffelsoße</i>	
PAPPARDELLE DELICATE ^{A, C, D, G}	13,50
<i>Räucherlachs, Zucchini, Rum und Sahne</i>	
RAVIOLI BURRO E SALVIA ^{A, C, G, 4}	12,00
<i>Gefüllt mit Spinat und Ricotta, in Butter-Salbei-Parmesansoße</i>	
RAVIOLI NERI ^{A, C, D, G, 1, 4, 6}	14,00
<i>Teigtaschen mit Lachs gefüllt, Riesengarnelen in Zucchini-Safransoße</i>	



**Gerne bereiten wir
Pasta im Laib zu ^G**

Portion 16,00

Pastagerichte

LASAGNA AL FORNO ^{A, C, G, J, 2}	11,00
<i>Schinken, Hackfleisch, Mozzarella, Parmesan und Béchamel</i>	
TORTELLINI MARCO ^{A, G, 2, 3, 9}	9,00
<i>Schinken und Sahne</i>	
RIGATONI AL FORNO ^{A, C, G, 2, 3}	10,00
<i>Hackfleisch, Schinken und Käse, überbacken</i>	
SPAGHETTONI ALL'ORTO ^{A, C, G, 2, 3}	10,00
<i>Gemüse, Tomaten, Sahne und Käse, überbacken</i>	

Risotto

RISOTTO AI PORCINI ^{A, C, G}	12,00
<i>in Steinpilz-Safransoße</i>	
RISOTTO UBRIACO ^{G, I, L, 1, 3, 6}	13,00
<i>mit Rinderfilet-Streifen in Rotweinssoße</i>	
RISOTTO AL FORNO ^{A, C, G}	12,50
<i>mit Gemüse und Käse, überbacken</i>	

Gnocchi

GNOCCHI FRANCESCA ^{A, C, E, G, 1}	11,00
<i>4 Käsesorten in Walnusssoße</i>	
GNOCCHI SORRENTINA ^{A, C, G, 1}	12,50
<i>Frische Tomaten, Basilikum und Büffelmozzarella</i>	

Fleisch

FILETTO ALLA GRIGLIA <i>Rinderfilet vom Grill</i>	25,50
FILETTO AI PORCINI ^{A, C, G} <i>Rinderfilet in Steinpilzsoße</i>	26,50

Fisch

SALMONE ALLA GRIGLIA ^{B, D} <i>Lachs vom Grill</i>	19,50
GAMBERONI E CALAMARI ALLA GRIGLIA ^{B, D} <i>Calamari und Garnelen vom Grill</i>	24,50
GRIGLIATA MISTA ^{B, D} <i>Gemischter Fischteller vom Grill</i>	28,50
FRITTURA DI PESCE ^{A, B, D} <i>Verschiedene frittierte Fische</i>	25,50

Extra Beilagen

GRILLGEMÜSE	3,50
ROSMARINKARTOFFELN	3,50
NUDELN IN AGLIO E OLIO ^A	3,50
BUTTERSPINAT ^{A, G, 2}	3,50
RISOTTO	3,50

Menü

Lassen Sie sich überraschen. Wählen Sie zwischen einem Fisch- oder Fleischmenü mit oder ohne passender Weinbegleitung.

	ohne Wein	mit Wein
3 Gänge Menü	35,00	45,00
4 Gänge Menü	45,00	55,00
5 Gänge Menü	55,00	65,00

Pizzakarte

Pizza

PIZZA MARGHERITA <small>A, G, 2, 3, 9</small> <i>Mozzarella</i>	7,00
PIZZA FUNGHI <small>A, G, 2, 3, 9</small> <i>Champignons und Mozzarella</i>	7,50
PIZZA SALAMI <small>A, G, 2, 3, 9</small> <i>Salami und Mozzarella</i>	8,00
PIZZA PROSCIUTTO <small>A, G, 2, 3, 9</small> <i>Hinterschinken und Mozzarella</i>	8,50
PIZZA ROMA <small>A, G, 2, 3, 9</small> <i>Schinken, Champignons und Mozzarella</i>	9,00
PIZZA VALENTINA <small>A, G, 2, 3, 9</small> <i>Salami, Schinken und Mozzarella</i>	9,50

PIZZA SPECIALE <small>A, G, 2, 3, 6, 7</small>	10,50
<i>Schinken, Salami, Champignons, Peperoni und Mozzarella</i>	
PIZZA CALABRESE <small>A, G, 2, 3, 7</small>	10,00
<i>Scharfe Salami, Paprika vom Grill und Mozzarella</i>	
PIZZA GUSTOSA <small>A, G, 2, 3, 6, 7</small>	11,00
<i>Scharfe Salami, Peperoni, Oliven, Zwiebeln und Mozzarella</i>	
PIZZA MARE <small>A, B, G, N, 2</small>	11,50
<i>Meeresfrüchte und Mozzarella</i>	
PIZZA GABRIJELA <small>A, G, 2, 3, 6, 7</small>	11,50
<i>Salami, Mais, Peperoni, Zwiebeln, Kirschtomaten und Mozzarella</i>	
PIZZA GRETA <small>A, B, G, 2, 3, 7</small>	12,00
<i>Garnelen, Kirschtomaten, Rucola und Mozzarella (ohne Tomatensoße)</i>	
PIZZA QUATTRO FORMAGGI <small>A, G, 2, 3</small>	11,00
<i>Vier Käsesorten</i>	
PIZZA TONNO <small>A, D, G, 2</small>	10,00
<i>Thunfisch, Zwiebeln, Knoblauch und Mozzarella</i>	
PIZZA SARDE <small>A, D, G, 2</small>	9,50
<i>Sardellen, Kapern, Zwiebeln und Mozzarella</i>	
PIZZA LA BOTTEGA <small>A, G, 2, 3, 7</small>	12,00
<i>Steinpilze, Nduja, Zwiebeln, Pecorino Käse und Mozzarella</i>	
PIZZA FRANCESCA <small>A, G, 2, 3, 7</small>	12,50
<i>Parmaschinken, Rucola, Parmesan, Kirschtomaten und Mozzarella</i>	
PIZZA LA SCHEGGIA <small>A, G, C, 2, 3</small>	12,00
<i>Speck, Ei, Parmesan, Zwiebeln, Sahne und Mozzarella</i>	
PIZZA COSENTINA <small>A, G, 2, 3, 7</small>	12,00
<i>Broccoli, frische Salsiccia, Gorgonzola und Mozzarella</i>	
PIZZA VIBONESE <small>A, G, 2, 3, 7</small>	11,50
<i>Sardellen, Nduja, Oliven, Kirschtomaten und Mozzarella</i>	
CALZONE CLASSICO <small>A, G, 2, 3, 9</small>	10,00
<i>Schinken, Salami und Mozzarella</i>	

CALZONE SAPORITO <small>A, G, 2, 3, 6, 7</small>	11,00
<i>Scharfe Salami, Schinken, Gorgonzola und Mozzarella</i>	
CALZONE ROZZO <small>A, C, G, J, 2</small>	11,00
<i>Hackfleisch, Schinken und Mozzarella</i>	



Unser Lieferservice

Wir liefern Mittwoch bis Sonntag von
17:30 Uhr bis 21:30 Uhr in und um Ravensburg.



Dessert

ZITRONENSORBET / PROSECCO / WODKA	4,50
Hausgemachter Tiramisu <small>C, G, 10</small>	4,50
Panna Cotta <small>G, 4, 8</small>	4,00
Schoko-Soufflé <small>G, 2, 4, 8</small>	4,00



Getränke

Kaffee

Alle unsere Kaffees sind aus biologischem Anbau.

Espresso ¹⁰	2,10
Cappuccino ^{G, 10}	2,40
Latte Macchiato ^{G, 10}	2,80
Milchkaffee ^{G, 10}	2,80
Tasse Kaffee ^{G, 10}	2,10
Espresso Macchiato ^{G, 10}	2,50
Doppelter Espresso ^{G, 10}	3,40
Coretto ^{G, 10}	2,90
Heiße Schokolade ^{A, G, 2, 4}	2,40

Tee

Kräutertee ^{1, 2}	2,50
Früchtetee ^{1, 2}	2,50
Minztee ^{1, 2}	2,50
Grüner Tee ^{1, 2}	2,50
Schwarzer Tee ^{1, 2, 10}	2,50

Alkoholfrei

	0,2	0,4
Cola, Fanta, Sprite, Spezi ^{1, 3, 10}	2,20	3,20
Saft Apfel, Orange, Maracuja oder Johannisbeere	2,80	4,00
Schorle ^{1, 2, 3, 4, 8} Apfel, Orange, Maracuja oder Johannisbeere	2,50	3,50
Mineralwasser oder Still Glas	2,00	3,00
Mineralwasser oder Stille Flasche 0,75		4,50

Bier

	0,3	0,5
Hofsgutbier	2,70	3,20
Hefeweizen	2,80	3,40
Hefeweizen leicht		3,40
Hefeweizen alkoholfrei		3,80
Kristallweizen		3,40
Cola-Weizen ^{1, 3, 10}		3,40
Ruß (süß oder sauer) ³	2,70	3,40
Radler (süß oder sauer) ³	2,50	3,20
Pils Flasche 0,33	3,30	

Grappa

Lassen Sie sich von uns an unserer Bar beraten Gerne zeigen wir Ihnen unser großes Sortiment an unterschiedlichen Grappa-Sorten.

Weinkarte

Hauswein

Offener Ausschank.

	0,1	0,2	0,5	1,0
Rotwein ^L	2,00	4,00	10,00	18,00
Weißwein ^L	2,00	4,00	10,00	18,00
Rose ^L	2,00	4,00	10,00	18,00

Weißweine

2019 Langhe Favorita DOC

Weingut Pelissero (Piemont)

Ein eleganter und feiner Wein. Ein klassischer Weißwein, der sich durch besonders fruchtige und blumige Noten, bei moderater Säure auszeichnet.

Genuss im Lokal: 20,00 €/0,75l

2019 Pinot Grigio delle Venezie DOC BIO

Weingut Le Tende (Veneto)

Ein Klassiker. Er verfügt über eine feines, blumiges Bukett, das auch Aromen von Pfirsich und Aprikose erkennen lässt. Dank seiner guten Säurestruktur ist dieser Weißwein ein harmonischer und sehr vielseitiger Essensbegleiter.

Genuss im Lokal: 20,00 €/0,75l

2019 Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC

Weingut Tenuta dell'Ugolino (Marken)

Am Gaumen ist der Wein trocken mit angenehmer Säure, mittlerem Alkohol, gutem Körper und eleganter Geschmacksintensität. Schönes Finish mit Aromen nach Birne, Aprikose und Grapefruit.

Genuss im Lokal: 20,00 €/0,75l

2019 Lugana DOC

Weingut Montonale (Veneto)

Strohgelbe Farbe. Auf der Nase blumige und fruchtige Düfte, dominiert von Aromen von weißem Pfirsich und Zitronenschale mit balsamischen Noten von Thymian und Salbei und einem faszinierenden, mineralischen Eindruck. Eine perfekte Balance zwischen Säure und Konzentration mit eleganten, mineralischen Noten im Finale.

Genuss im Lokal: 23,00 €/0,75l

Roséweine

2019 PINK Piemonte Rosato DOC

Weingut Rinaldi (Piemont)

Ein außergewöhnlicher Rosé aus Dolcetto, Merlot und ein bisschen Brachetto. Intensiv mit einem Hauch von Kirsche, Erdbeere und Blumen in der Nase. Im Mund weich, elegant mit einem schönen Kontrast zwischen leichter Süße und Säure.

Genuss im Lokal: 21,00 €/0,75l

2019 Bardolino Chiaretto DOC BIO

Weingut Le Tende (Veneto)

Der beliebte Klassiker vom Gardasee. In der Nase Erdbeer- und Himbeeraromen sowie würzige Noten von Hagebutte und Hibiskus. Am Gaumen verwöhnt er mit einem mittleren Körper, einer gut eingebundenen Säure und einem fruchtigen, schmelzigen Abgang.

Genuss im Lokal: 20,00 €/0,75l

Rotweine

2019 Primitivo Puglia IGP

Weingut Angiuli (Apulien)

Dunkles Rubinrot. Intensives würziges Bukett mit Kräuternoten und Nuancen von Pflaumen. Weich und füllig, kraftvoll und konzentriert. Elegantes und aromatisches Finish.

Genuss im Lokal: 20,50 €/0,75l

2016 Nero d'Avola IGP BIO

Weingut Zanovello (Sizilien)

Duftet verführerisch nach Gewürzen und Kirschen. Weich, beinahe von alleine gleitet er über die Zunge und betört den Gaumen mit weichen, ganz zarten Tanninen und schönem, saftigem Abgang.

Genuss im Lokal: 21,50 €/0,75l

2016 PaCo Rosso IGT

Weingut Paolo Cottini (Veneto)

Ein wundervoll reifer und opulenter Tropfen mit dem Duft von eingelegten Kirschen, Rosmarin, Lakritz und Rumtopf.

Auf der Zunge Kirsche, Pflaume, Kakao und Leder. Druckvoll und gleichzeitig sehr rund und elegant.

Genuss im Lokal: 27,00 €/0,75l

2016 Barbaresco DOCG

Weingut Pelissero (Piemont)

Ein feiner Klassiker aus der störrischen Nebbiolo Traube. Er hat den trüffeliger-erdigen Charakter dieser berühmten, piemonteser Lage, der von einem feinen Duft von Rosen und hellem Tabak begleitet wird. 100 % Authentisch.

Genuss im Lokal: 31,00 €/0,75l

2016 Aglianico del Taburno DOCG BIO

Weingut Nifo (Kampanien)

Intensives Rubinrot, feine Aromen von dunklen Früchte, Beeren und Lakritze sowie ein gutes Gerüst von Säure und Tanninen. Kräftig und doch elegant.

Genuss im Lokal: 22,50 €/0,75l

2017 Rosso Piceno Superiore DOC

Weingut Santori (Marken)

Tiefrot gleitet er ins Glas. Magisch lockt der Duft nach dunklen Beeren, Kirschen, Waldboden und einer Spur Zimt. Im Gaumen erleben eine wuchtige Frucht, sehr feine Tannine und einen samtwürzigen Ausklang.

Genuss im Lokal: 23,00 €/0,75l

2014 Amarone della Valpolicella Classico DOCG

Weingut Cottini (Veneto)

Intensiver Duft nach gekochtem Obst und Marmelade. Am Gaumen: extrem elegant dank der harmonischen Ausgewogenheit zwischen Stärke und Zartheit. Komplexer Abgang, mit klaren Noten von Kirsch-, Brombeer-, und Himbeermarmelade, und einem intensiven würzigen Geschmack !

Genuss im Lokal: 46,50 €/0,75l

2017 Südtiroler Lagrein Riserva DOC

Weingut Pichler (Veneto)

Dieser Lagrein Riserva besitzt ein leuchtendes Schwarzrot mit granatroten Reflexen. Er ist im Geschmack weinig, fruchtig und mit würzigen Noten nach Tabak versehen. Am Gaumen sehr komplex, saftig und mit feinkörnig herb. Sein Abgang ist elegant und lange anhaltend.

Genuss im Lokal: 36,00 €/0,75l

Allergene und Zusatzstoffe

Zusatzstoffe:

1) Farbstoff 2) Konservierungsstoff 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker
5) geschwefelt 6) geschwärzt 7) gewachst 8) Süßungsmittel 9) Phosphat 10) Coffein
11) Chinin

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



Catering

Wir sind Ihr professioneller Catering- und Party-Service. Vertrauen Sie Ihrem Caterer La Bottega del Gusto in Ravensburg, wenn Sie eine Veranstaltung planen. Wir sorgen dafür, dass Ihre Gäste kulinarisch versorgt werden und sind Ihr Partner für:

Hochzeiten • Firmenfeiern • Geburtstage • Großveranstaltungen



La Bottega
del Gusto