



L'ITALIANO

RISTORANTE

PIZZERIA

Liebe Gäste!

*Die meisten von unserem Speisen kochen wir frisch für Sie, deshalb bitten wir um
Ihre Geduld und Verständnis! Besten Dank!*

Bei den kleinen Portionen verrechnen wir Ihnen ca.30% weniger!

Bei den kleinen Pizzen verrechnen wir Ihnen 0,70 € weniger!

*Die mit # gekennzeichneten Speisen können leider nicht als kleine Portion
angeboten werden!*

Es wird keine zusätzlicher Bedienungszuschlag erhoben!

Buon Appetito!

Zuppa - Suppen

Tortellini in brodo di manzo
Rinderbouillon mit Tortellini
Beef bouillon with tortellini

A,C,G,L,F

5.90

Minestrone con parmigiano e pesto della casa
Italienische Gemüsesuppe mit hausgemachten Pesto und frisch gehobeltem Parmesan
Italian vegetable soup with homemade pesto and freshly shaved parmesan

G,H

6,50

Crema di pomodoro (con mozzarella di bufala +1,50 €)

Tomatencremesuppe (mit Mozzarella-Bällchen +1,50€)

Tomato cream soup (with mozzarella balls +1.50€)

G

5,50

Crema di aglio con crostini e provola affumicata
Knoblauchcrèmesuppe mit Croûtons und Provola Räucherkäse
Garlic cream soup with croutons and provola smoked cheese

A,G

5,90

Zuppa di pesce alla Livornese
Fischsuppe nach Livorneser Art im Kessel
Livornese-style fish soup in a cauldron

B,D,R,O K.S.: A,C,F,G,L

17,50

Antipasti – Vorspeisen

Ravioli di Aragosta alla Chef 4 pz

Hummer Ravioli alla Chef 4 Stk

Lobster Ravioli alla Chef 4 pcs

A,B,C,L,O

17,50

Cozze in salsa di vino bianco 0,5 Kg

Miesmuscheln in Weißweinsauce ca. 0,5 Kg

Mussels in white wine sauce approx. 0.5 kg

L,F,O

16,90

Caprese

**Mozzarella di Burrata „Sabelli“ mit Tomaten-Mix,
frischem Basilikum, feinstem Olivenöl und Balsamico**

Mozzarella di Burrata “Sabelli” with tomato mix,
fresh basil, the finest olive oil and balsamic vinegar

G,O

9.90

RISTORANTE

Variazioni di antipasti per 2 persona

Antipasti variationen für 2 Personen

Antipasti variations for 2 people

A,B,D,G,H,O

31,90

Carpaccio di manzo(Angus)con rucola e parmigiano

Rinder-Carpaccio vom Black Angus Rind mit Rucola und frisch gehobeltem Parmesan

Beef carpaccio from Black Angus beef with rocket and freshly shaved Parmesan

G,O

17,50

Bruschetta

Getoasteten Ciabatta-Scheiben mit geschmorten „San Marzano“ Ofentomaten,

Knoblauch, frischem Basilikum und feinstem Olivenöl

Toasted ciabatta slices with braised “San Marzano” oven-baked tomatoes, garlic, fresh basil
and the finest olive oil

A,O

9,90

Insalate – Salate

Insalata mista

Frischer gemischter Salat nach Saison
Fresh mixed salad according to the season
5,90

Insalata di **L'ITALIANO**

Frischer gemischter Salat, Schafskäse, Oliven, sonnengereifte „San Marzano“ Tomaten
Oregano und frischer Basilikum mit Balsamico-Dressing
Fresh mixed salad, sheep cheese, olives, sun-ripened “San Marzano” tomatoes, oregano and
fresh basil with balsamic dressing
A,G,H,O
13,50

Insalata rucola con parmigiano e crema di balsamico
Frischer Rucola Salat mit Parmesankäse und Balsamico-Creme
Fresh rocket salad with parmesan cheese and balsamic cream

G,O
9,90

Insalata di Tonno

Frischer gemischter Salat, Thunfischstücke, Oliven, Kapern
rote Zwiebel, sonnengereifte „San Marzano“ Tomaten mit Zitronen-Limetten-Dressing
Fresh mixed salad, tuna pieces, olives, capers
red onion, sun-ripened “San Marzano” tomatoes with lemon-lime dressing

A,D,G,F K.S.: A,C,L,M
14.90

Insalata di gamberetti

Frischer gemischter Salat, Garnelen gegrillt mit Lemon-Chili-Pepper,
sonnengereifte „San Marzano“ Tomaten mit Zitronen-Limetten-Dressing
Fresh mixed salad, grilled shrimps with lemon chili pepper, sun-ripened “San Marzano”
tomatoes with lemon-lime dressing

A,D,G,F K.S.: A,C,L,M
14.90

Insalata di Pollo

Frischer gemischter Salat, gebratene Hühnerfiletstücke
mit sonnengereiften „San Marzano“ Tomaten mit italienischem Kräuter-Joghurt-Dressing
Fresh mixed salad, fried chicken fillet pieces
with sun-ripened “San Marzano” tomatoes with Italian herb yogurt dressing

A,C,G K.S.: L,M,N
14.90

FrISChe Pasta

JEDES NUDELGERICHT AUCH AUF ANFRAGE GLUTENFREI +2,00€

Fettuccine aglio olio

Fettuccine mit Olivenöl, Chili und Knoblauch
Fettuccine with olive oil, chili and garlic

(pikant) A,C,F,G,L

12,90

Fettuccine Bolognese della casa

Fettuccine mit hausgemachten Ragù und frisch gehobeltem Parmesan
Fettuccine with homemade ragù and freshly shaved parmesan

A,C,H,L

14.90

Fettuccine Carbonara originale

Fettuccine mit „Guanciale“ Speck und cremiger Soße **ohne Sahne !!!**, frisch gehobeltem Parmesan
Fettuccine with „Guanciale“ bacon and creamy sauce **without cream!!!**, freshly grated Parmesan

A,C,F,G,L

14.90

Paccheri con gamberi e pesto di pistacchi della casa, Stracciatella

Paccheri mit Garnelen, hausgemachtem Pistazien-Pesto und frisch Stracciatella

Paccheri with shrimps, homemade pistachio pesto and freshly Stracciatella

A,B,C,F,G K.S.: F,H,L,M,N

18,90

Fettuccine frutti di mare

Fettuccine mit Meeresfrüchten

Seafood Fettuccine

A,B,C,O,R

19,50

„Fettuccine Primitivo“

Fettuccine mit Rinderfiletstreifen in „PRIMITIVO“-Rotweinsauce
und frisch gehobeltem Parmesan

A,C,G,O

19,50

Lasagne

A,C,F,G,H,L

14,50

Gnocchi di spinaci con funghi grigliati e crema di stracciatella

Spinat-Gnocchi in Pilzrahmsauce

Spinach gnocchi in mushroom cream sauce

A,C,F,G

14,50

Pesce

Fischgerichte

Fish dishes

Calamari alla griglia con verdure in pastella e patate fritte
Gegrillte Calamari mit Gemüse im Teigmantel und Bratkartoffeln
Grilled calamari with vegetables in batter and fried potatoes

A,C,E,G,H,M,O,R

19,50

Calamari fritti con salsa tartara e lattuga a foglia
Gebackene Calamari mit Sauce Tartare und Blattsalat
Baked calamari with tartar sauce and leaf salad.

A,C,E,G,H,M,O,R

19,50

Orata o Branzino alla griglia con verdure grigliate #
Frische Goldbrasse oder Wolfsbarsch vom Grill (ca.300-400g) mit Grillgemüse
Fresh grilled gilthead bream or sea bass (approx. 300-400g) with grilled vegetables

D,G,O

26,90

Trancio di tonno (200 g) circa su foglia di lattuga con funghi Nameko, bresaola, salsa
balsamica e scaglie di parmigiano

**Thunfischsteak (ca.200g) auf Blattsalat mit Nameko-Pilze,
Bresaola Schinken, Balsamicodressing und Parmesanflocken**

Tuna steak (approx. 200 g) on leaf lettuce with Nameko mushrooms, bresaola,
balsamic dressing and parmesan flakes

D,G,O

26,90

5 pezzi di gamberi "Black Tiger" grigliati con pane pizza all'aglio e insalata verde
5 Stk Riesengarnelen „Black Tiger“ vom Grill mit Knoblauch Pizzabrot und Blattsalat
5 pieces of grilled "Black Tiger" shrimp with garlic pizza bread and leaf lettuce

A,B,G,H,O K.S.: C,L,M,N

39,90

Pesce misto per 1 o 2 persone con contorno misto
Gemischte Fischplatte für 1 oder 2 Personen mit gemischten Beilagen
Mixed fish for 1 or 2 people with mixed side dish

A,B,C,E,D,G,H,O,R

45,90 / 79,90

Lachsspezialitäten

**Frische Lachs
aus den Fjorden Norwegens**



Salmone fresco alla griglia
con verdure alla griglia

**Frischer Lachs (ca.200g) vom Grill
mit Grillgemüse und Kräuterbutter**

Fresh salmon from the grill
with grilled vegetables and herb butter
D,G,O

19,90

Trancio di salmone
(da salmone fresco circa 200g)
con salsa di crema di limone e aneto
e patate fritte

**Lachssteak
(aus frischem Lachs ca.200g)
mit Zitronen-Dill-Sahne-Sauce
und Bratkartoffeln**

Salmon steak with lemon dill cream sauce
and fried potatoes
A,D,E,F,G,O,

19,90

RISTORANTE

Paccheri al salmone fresco,
Salsa cremosa al limone, aneto e stracciatella

**Paccheri mit frischem Lachs,
Zitronen-Dill-Sahne-Sauce und Stracciatella**

Paccheri with fresh salmon,
Lemon dill cream sauce and stracciatella
A,C,D,F,G,O

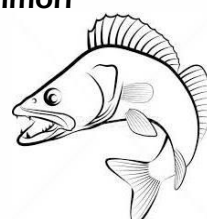
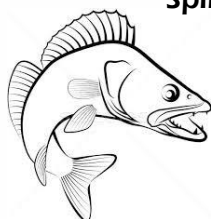
19,90

Gnocchi di spinaci al salmone
e salsa di panna all'aneto

**Spinat Gnocchi mit frischem Lachs
und Dill-Sahne-Sauce**

Spinach Gnocchi with fresh salmon
and dill cream sauce
A,C,D,F,G,O

19,90



Secondi piatti di carne Fleischgerichte

Filetto di manzo **L'ITALIANO** (a base di manzo Black Angus circa 220g)
con verdure grigliate e patate bistecca #
(salsa miele-peperoncino-rosmarino)

L'ITALIANO Rinderfiletsteak (vom Black Angus Rind ca.220g)
mit Grillgemüse und Steak-Kartoffeln #
(Honig-Chili-Rosmarin Sauce)

L'ITALIANO beef fillet steak (made from Black Angus beef approx. 220g)
with grilled vegetables and steak potatoes #
(honey-chilli-rosemary sauce)

A,E,G,H,M,O

36,90

Trampolo di agnello (sottovuoto, circa 350g) con salsa di **L'ITALIANO**
con verdure in pastella e purè di patate #

Lammstelze alla **L'ITALIANO** (Sous-Vide, ca.350g)

mit Gemüse im Teigmantel und Kartoffelpüree

Lamb shank alla **L'ITALIANO** (sous vide, approx. 350g)

with vegetables in batter and mashed potatoes

A,E,G,F,H,L K.S.: F,L,

27,90

Medaglioni di filetto di maiale" (rosa sottovuoto) su "fettuccine di zucca"
con guanciale croccante e parmigiano appena grattugiato

Schweinsfiletmedaillons" (Sous-Vide Rosa) auf „Kürbis-Fettuccine"
mit „Guanciale" krokant und frisch gehobeltem Parmesan

Pork fillet medallions" (sous vide pink) on "pumpkin fettuccine"

with "Guanciale" brittle and freshly shaved Parmesan

A,C,G,O

19,90

Petto di pollo con burro alle erbe con purè di patate e verdure alla griglia #

Maishendl (Sous-Vide; ca.220g) auf Grillgemüsebett

mit Kräuterbutter und Kartoffelpüree

Corn-fried Chicken (sous vide; approx. 220 g) on a bed of grilled vegetables with herb butter
and mashed potatoes

E,G,H K.S.: A,C,L

18,90

Menù bambini di 3 portate
3-Gänge Kindermenü
3-course children's menu
11,90

1. zuppa del giorno

1.Tagessuppe

1. soup of the day

2. Non lo so (*Fish and Chips*)

2. Ich weiß es nicht (*Fish and Chips*)

2. I don't know (*Fish and Chips*) A,C,G,E,H
oder

2. Non ho fame (*strisce di pollo fritto con patatine fritte*)

2. Ich habe keinen Hunger (*gebratene Hühnerstreifen mit Pommes Frites*)

2. I'm not hungry (*fried chicken strips with French fries*)

A,C,E,H

oder

2. Non mi interessa (*fusilli al ragù*)

2. Das ist mir egal (*Fusilli mit Ragù*)

2. I don't care (*fusilli with ragù*)

A,C,H,L

oder

2. Non voglio niente (*fusilli al pomodoro*)

2. Ich will nichts (*Fusilli mit Tomaten-Sauce*)

2. I don't want anything (*fusilli with tomato sauce*)

A,C,H,L

3. Dessert del giorno

3.Tagesdessert

3. Dessert of the day

Contorni – Beilagen - Side dishes
6,50

Verdure alla griglia - **Grillgemüse** - Grilled vegetables G

Patatine fritte - **Pommes frites** - French fries H,E

Pasta - **Nudeln** A,C

Purè di patate – **Kartoffelpüree** - Mashed potatoes

Patate fritte – **Bratkartoffeln** - fried potatoes H,E

Dolce – Dessert

Tiramisu della casa

A,C,G,O

7,90

Cannoli Siciliani

A,C,E,G,H

6,90

Dessert del giorno - Tagesdessert - Dessert of the day
Fragen Sie beim Servicepersonal nach

A,C,E,G,H,

5,90

RISTORANTE

Nocciola sogno

(Pizza ripiena con Nutella e mascarpone)

(Pizza mit Nutella und Mascarpone gefüllt)

(Pizza filled with Nutella and mascarpone)

A,F,G,H

8,90

Sogno al pistacchio

(pizza ripiena di crema dolce al pistacchio e mascarpone)

(Pizza mit süßer Pistaziencreme und Mascarpone gefüllt)

(pizza filled with sweet pistachio cream and mascarpone)

A,F,G,H

8,90

Pizza

JEDE PIZZA AUCH AUF ANFRAGE GLUTENFREI+5,50€

Margherita	10,50
Tomaten, Fior di latte Mozzarella A,G,H	
Prosciutto	12,50
Tomaten, Fior di latte Mozzarella, Schinken, Mais A,G,H K.S.: L,M	
Prosciutto Funghi	12,50
Tomaten, Fior di latte Mozzarella, Schinken, frische Pilze A,G,H K.S.: L,M	
Hawaii	12,50
Tomaten, Fior di latte Mozzarella, Schinken, Ananasstücke A,G,H K.S.: L,M	
Salami	12,50
Tomaten, Fior di latte Mozzarella, Salami, Mais A,G,H	
Quattro stagioni	13,50
Tomaten, Fior di latte Mozzarella, Schinken, Salami, frische Pilze, Artischocken A,G,H,O K.S.: L,M	
Pippo	15,50
Tomaten, Fior di latte Mozzarella, Schinken, Salami, Mais, frische Pilze, Räucherkäse, gekochtes Ei, Knoblauch Rand A,F,G,H	
Ungarese	15,50
Tomaten, Fior di latte Mozzarella, Speck, „Nduja“ pikante, Zwiebel, Paprika, Provola Räucherkäse, Knoblauch Sauerrahm A,F,G,H	
Otto formaggi - BELIEBT-	15,90
Tomaten, mit 8 verschiedenen Käsesorten A,G,H	
Diavolo (scharf)	12,90
Tomaten, Fior di latte Mozzarella, „Salsiccia“ pikante-Salami, Zwiebel, Jalapeño HOT !!! o A,G,H	
Capricciosa	12,90
Tomaten, Fior di latte Mozzarella, Schinken, Artischocken, Oliven A,F,G,H,L,M	
Al frutti di mare	15,90
Tomaten, Fior di latte Mozzarella, Meeresfrüchte, Zwiebel, San Marzano Tomaten A,B,G,H,R	
Rusticana	13,50
Tomaten, Fior di latte Mozzarella, Speck, Zwiebel, Mais, Knoblauch, Ei, A,C,F,G,H	
Calzone (gefüllte Pizza)	13,50
Tomaten, Fior di latte Mozzarella, Schinken, frische Pilze, Artischocken A,G,H K.S.: L,M	
Tonno	13,90
Tomaten, Fior di latte Mozzarella, Zwiebel, Thunfisch, Oliven, A,D,G,H	
Vega	13,50
Tomaten, Fior di latte Mozzarella, Paprika, Mais, frische Pilze, Artischocken Rucola, Coctailtomaten A,G,H	
Al salmone	14,90
Tomaten, Fior di latte Mozzarella, Räucherlachs, Oberskren, Rucola A,D,G,H,O	
Toscana	14,90
Tomaten, Fior di latte Mozzarella, Prosciutto Crudo, Rucola und Parmesanflocken, Coctailtomaten A,G,H	
Siciliana	13,50
Tomaten, Fior di latte Mozzarella, Sardellen, Pfefferoni mild, Kapern, A,D,G,H	
Amore all' italiana (Familienpizza aus 3 Pizza-Bällchen, ca. Ø 54cm)	32,90

Gourmet-Pizza

L'ITALIANO

Pistaziencreme, Fior di latte Mozzarella, Coctailtomaten Mix, „Guanciale“ krokant, Mozzarella di Burrata „Sabelli“, Pistazienkrümel A,F,G,H

16,50

„Pizza Tartufo“ A,G, F, H, L

Trüffel-Sauce, Prosciutto Crudo, Pilze, Geräucherter Provola, Camembert, Rucola, Trüffel-carpaccio

18,50

Stracciatella

Fior di latte Mozzarella, Pistazien Mortadella Pistazien-Pesto, Stracciatella, Mozzarella di Burrata „Sabelli“, A,F,G,H

16,50

Calabrese

Fior di latte Mozzarella, „Nduja“ pikant, Zwiebel, „Salsiccia“ Pikante-Salami, Gorgonzola Dolce Oliven Öl A,,G

14,90

Buoni Amici

Gelbe Tomaten-Sauce, Fior di latte Mozzarella, Provola Räucherkäse, Speck, Mozzarella di Burrata „Sabelli“, Schwarze Oliven A,F,G,H

15,90

Pizza Valtellina

Gelbe Tomaten-Sauce, Bresaola, Mozzarella di Burrata „Sabelli“ Rucola, Schwarze Oliven A,G,H

15,90

L'attore

Knoblauch-Sauerrahm, Fior di latte Mozzarella, Provola Räucherkäse, „Guanciale“ krokant Salami, Mais, Rucola, Oliven A,F,G,H

15,90

Pizzabrot oder Pizzastangerl A,G,H

4,90

Glutenfrei Pizzaboden

5,50

Sauce: Knoblauch Sauerrahm, Knoblauch, Ketchup, Majo, Tartare, Siracha (Scharf)

0,70

Für jede zusätzliche Beilagen: Pilze, Mais, Artischocken, Zwiebel, Pfefferoni, Kapern, Ananasstücke, Tomaten, Ei, Paprika, Pistazien

1,00

Für jede zusätzliche Beilagen: Lachs, Meeresfrüchte, Prosciutto, Bolognese, Rucola, Thunfisch Hühnerschinken, Speck, Schinken, Salami, Salsiccia pikant, Sardellen, Shrimps, Käse (alle Sorten), Ndjua, Guanciale

1,50

Die Preise sind in EURO, inkl. MwSt.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!
Buon Appetito!

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung		Schalenfrüchte	H
Kurzbezeichnung	Buchstabencode	Sellerie	L
glutenhaltiges Getreide	A	Senf	M
Krebstiere	B	Sesam	N
Ei	C	Sulfite	O
Fisch	D	Lupinen	P
Erdnuss	E	Weichtiere	R
Soja	F	Information über Süßungsmittel <small>(gemäß VO des BMG vom 10.07.2014, BGBl Nr. II/175/2014)</small> *) Enthält eine Phenylalaninquelle **) Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken (K.S.) es kann Spuren vonerhalten!!!	
Milch oder Laktose	G		