

LA PIAZZA

Trattoria & Caffè & Bar

Das neue La Piazza Trattoria & Caffè & Bar präsentiert sich mit einer kleinen aber feinen, täglich wechselnden Speisekarte mit gehobenen mediterranen Fisch- und Fleischgerichten. Das La Piazza bietet eine große Auswahl knuspriger Pizzen aus dem Steinofen, frische Salate und hausgemachter Pasta.

Auch für Ihre Familienfeste, privaten Feiern oder Firmenessen bietet das La Piazza den passenden Rahmen. Bei der Planung Ihres Festes stehen wir Ihnen selbstverständlich zur Seite und richten uns in allen Fragen vom Menü bis zur Dekoration ganz nach Ihren Wünschen. Sprechen Sie unser Personal an und freuen Sie sich auf eine unvergessliche Feier!

Ihr La Piazza Team



APERITIVI | APERITIF

Punt e Mes	4cl	4,10
Cinzano Rosso, Bianco Dry	4cl	4,10
Cynar Soda	4cl	4,10
Campari Soda	4cl	4,10
Sherry	4cl	4,10
Prosecco	0,10l	3,90
Bellini – Prosecco mit Peach Mignon	0,10l	4,50

ANTIPASTI | VORSPEISEN

Caprese / Mozzarella mit Tomaten	7,80
Antipasti misti / Gemischte Vorspeisen	10,50
Carpaccio / Rindercarpaccio mit Rucola, feiner Parmesan und Champignon	10,80
Prosciutto di Parma / Parmaschinken	8,50
Vitello Tonnato / Kalbfleisch in Thunfisch-Kapernsauce	10,30

INSALATE | SALATE

Insalata di pomodoro / Tomatensalat mit Zwiebeln	4,10
Insalata verde / Grüner Salat	3,80
Insalata mista / Gemischter Salat	4,10
Insalata LA PIAZZA / Salat mit Artischocken, Thunfisch und Ei	8,40
Insalata contadina / Salat mit Schafskäse, Peperoni und Oliven	8,40
Insalata di rucola / Rucolasalat mit Parmesan und Tomaten	8,20

MINESTRE | SUPPEN

Crema di pomodoro / Tomatensuppe	4,00
Minestrone / Gemüsesuppe	4,50
Tortellini in brodo	4,00

PASTE | NUDELN

Spaghetti Famiglia / Tomatensauce	6,90
Spaghetti Aglio-Olio e Peperoncino / Knoblauch, Öl, Peperoncino	6,90
Spaghetti Carbonara / Ei, Sahne, Speck	7,80
Spaghetti alla Bolognese / Fleischsauce	7,70
Spaghetti alla Marinara / Meeresfrüchten	9,90
Penne alla Siciliana / Auberginen, Tomaten, Zwiebeln	7,80
Rigatoni all' Arrabbiata / Tomatensauce, Knoblauch, Peperoncino	6,90
Rigatoni al Forno / Im Ofen überbacken	8,10
Rigatoni ai 4 Formaggi / Vier Käsesorten	8,10
Tagliatelle all' Emiliana / Hinterschinken, Erbsen, Champignons, Sahne	8,10
Tortellini alla Panna / Hinterschinken, Sahne	7,90
Lasagne al Forno / Im Ofen überbacken	8,10
Risotto alla Marinara / Meeresfrüchte	9,90

PIZZE | STEINOFEN PIZZA

Margherita / Käse, Tomaten	5,90
Napoletana / Käse, Tomaten, Sardellen	6,50
Romana / Käse, Tomaten, Sardellen, Oliven, Kapern	6,80
Funghi / Käse, Tomaten, Champignons	6,80
Prosciutto / Käse, Tomaten, Hinterschinken	6,80
Salame / Käse, Tomaten, Salami Milano	7,20
Contadinella / Käse, Tomaten, Ei, Zwiebel	6,80
Carciofini / Käse, Tomaten, Artischocken	7,20
Marinara / Käse, Tomaten, Sardellen, Meeresfrüchte	8,90
Regina / Käse, Tomaten, Champignons, Hinterschinken	7,90
Capricciosa / Käse, Tomaten, Champignons, Hinterschinken, Oliven, Peperoni	8,20
Diavola / Käse, Tomaten, scharfe Salami, rote Paprika und Ei	8,30
Ortolana / Käse und Gemüse	8,20
Spinaci / Frischer Blattspinat und Gorgonzola	8,70
Rucola / Käse, Rucola und feingehobelter Parmesan	8,70
Parma / Käse, Tomaten, Parmaschinken, Rucola	8,90
Hawaii / Käse, Tomaten, Hinterschinken, Ananas	7,40
Tonno e cipolla / Käse, Tomaten, Thunfisch, Zwiebel	8,40
Extra Mozzarella	1,30

PESCE | FISCH

Calamari alla Griglia / Tintenfische vom Grill	15,40
Scampi alla Griglia / Scampi vom Grill	21,50
Salmone al vino bianco / Lachs in Weißweinsauce	15,10
Grigliata mista / Verschiedene frische Fische vom Grill	18,50
Branzino alla Griglia / Seewolf vom Grill	17,50
Orata alla Griglia / Goldbrasse vom Grill	17,50

Alle Fischgerichte werden mit gemischtem Salat und Kartoffeln serviert.

CARNI | FLEISCH

Paillard / Kalbsschnitzel vom Grill	15,10
Piccata Lombarda / Kalbsmedaillons mit Zitrone	15,30
Saltimbocca alla romana / Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Salbei	16,10
Milanese alla Griglia / Kalbsschnitzel paniert mit Tomaten, Basilikum	15,60
Scaloppine ai Funghi / Kalbsmedaillons mit Champignons	15,90
Cotoletta alla Bolognese / Kalbsschnitzel mit Hinterschinken und Käse	15,80
Costata al Pepe / Pfeffersteak	18,80

Alle Fleischgerichte werden mit frischen Beilagen des Tages serviert.

DESSERT | DOLCI

Gelato Misto	4,50
Mohnravioli mit Vanilleeis	5,60
Tiramisú	5,10
Dessert-Teller LA PIAZZA	6,90
Panna Cotta auf Früchtespiegel	5,50
Cassata Siciliana	5,50

FORMAGGI | KÄSE

Parmigiano	5,30
Gorgonzola	5,30
Bel Paese	5,30
Formaggi Misti	7,90

BEVANDE | WARMER CALDE | GETRÄNKE

Tasse Kaffee	2,00
Espresso	2,00
Doppelter Espresso	3,50
Cappuccino	2,50
Glas Tee	2,00
Latte Macchiato	2,90
Heiße Schokolade	2,90

ANALCOLICI | GETRÄNKE

ALKOHOLFREI

San Pellegrino	0,25l	2,00
San Pellegrino	0,50l	3,50
San Pellegrino	0,75l	4,50
Acqua Panna	0,25l	2,00
Acqua Panna	0,50l	3,50
Acqua Panna	0,75l	4,50
Fanta ^{2,3}, Coca Cola ^{1,2}	0,20l	2,00
Spezi ^{1,2}	0,50l	3,10
Apfelsaft	0,20l	2,10
Apfelschorle, Johannisbeerschorle, Holunderschorle	0,50l	3,20
Zitronenlimo	0,50l	2,90
Orangensaft	0,20l	2,30
Johannisbeernektar	0,20l	2,30
Bitter Lemon ⁴, Tonic Water ²	0,20l	2,50

ALCOLICI

| SPIRITUOSEN

Bacardi	2cl	3,60
Wodka	2cl	3,90
Vecchia Romagna (Brandy)	2cl	4,10
Whisky, Scotch oder Bourbon	2cl	4,10
Williamsbirne	2cl	4,10
Grappa della casa	2cl	3,50
Vecchia Grappa di Prosecco	2cl	5,00
Grappa Prime Uve	2cl	5,50
Grappa di Barolo	2cl	5,00
Sambuca	2cl	3,50
Amaretto	2cl	3,50
Ramazotti	2cl	3,50
Fernet Branca	2cl	3,50
Amaro Averna	2cl	3,50

BIRRE

| BIERE

Paulaner Hell vom Faß	0,50l	3,20
Fürstenberger Pils vom Faß	0,30l	3,10
Paulaner Weißbier	0,50l	3,40
Paulaner Dunkles Weißbier	0,50l	3,40
Paulaner Leichtes Weißbier	0,50l	3,40
Export Dunkel	0,50l	3,30
Thomas Bräu alkoholfrei	0,33l	3,30
Radler	0,50l	3,20
Kleines Bier	0,30l	2,10

VINI APERTI | OFFENE WEINE

ROSSO | ROT

Rot, trocken	0,25l	3,90
Lambrusco, mild	0,25l	3,90
Weinschorle, rot	0,25l	2,90
Rosé, trocken	0,25l	3,90
Rosso Toscana	0,25l	4,20
Lambrusco	0,25l	4,20

BIANCO | WEISS

Weiß, trocken	0,25l	3,90
Weinschorle, weiß	0,25l	2,90
Pinot Grigio	0,25l	4,20

VINI BIANCHI | WEISSWEINE 0,75l

Gewürztraminer Brenntal doc, Kurtatsch (Alto Adige) 37,00

reifes Goldgelb; komplexes Bouquet mit floraler Note, welche an Hecken- und Pfingstrose erinnert; würzig mit Aromen von Dörrfrüchten (Aprikosen und Quitte) Blütenhonig, mit einem Hauch von glasiertem Zucker; kompakter Geschmack, im Ansatz konzentriert; durch sein verführerisches Süß-Säure-Extrakt Verhältnis hat dieser Wein eine mächtige und trotzdem verspielte Struktur, dicht und lang im Mund – reiches, saftiges Finale mit tollen Rückaromen

Sauvignon Kofl doc, Kurtatsch (Alto Adige) 29,50

hellgelbe Farbe mit grünen Reflexen; konzentriertes Bouquet, aber dennoch verspielt; zuerst vernimmt man einen Hauch von Salbei und Holunder, die sanft in tropische Duftnuancen übergehen um schließlich in ausgeprägten Noten von Stachelbeeren zu enden. Kraftvoller und ausgewogener Geschmack mit exzellentem Säure-Extraktverhältnis; dicht und anhaltend, mit tollen Rückaromen

Bianco di Custoza doc, Visconti (Veneto) 19,00

Hell strohgelb seine Farbe, sehr aromatisch der Duft. Exotische Fruchtnoten: Pfirsich, Blütenduft, Im Geschmack trocken leicht und frisch

Lugana "Sant Onorata" doc, Visconti (Veneto) 23,50

Aus dem in der hundertjährigen Weinkellerei Visconti in voller Reinheit gegorene Produkt ist ein hervorragender Lugana, der Sant Onorata, entstanden. Dieser Wein ist der ganze Stolz und das Aushängeschild des Unternehmens

Ribolla Gialla doc, Attems (Friuli) 24,50

Strohgelbe Farbe, in der Nase klarer Duft nach grünem Apfel und mineralische Noten, ausgeglichener Körper, entschlossener Säurecharakter, lang anhaltendes Finale

Vinnae igt, Silvio Jermann (Friuli) 31,50

Silvio Jermanns „Vinnae“ zeigt im Duft strahlende Kaltgär-Aromen. Am Gaumen ergänzt die Cuvée aus Ribolla gialla, Tocai und Riesling den Eindruck von Frische und Klarheit durch Komplexität

Arneis Roero docg, Abbona (Piemonte) 28,00

Strohfarben, delikät und frisch präsentiert sich dieser Weißwein mit einem Bouquet von Mirabellen und weißen Blüten und einem herrlich würzigen und saftigen Geschmack und enormen Fruchtpotential. Sehr harmonisch

Aulente bianco igt, San Patrignano (Emilia Romagna) 26,50

Aus Chardonnay und Sauvignon wird dieser fruchtige, ausgewogene, komplexe Weißwein gemacht. Ein toller, weicher Wein, der einen schönen langen Abgang hat

Terre di Tufi igt, Teruzzi & Puthod (Toscana) 31,50

Vernaccia in Barrique ausgebaut aus der Toscana, voll, frisch, lang anhaltend, leichter, angenehmer Vanilleton vom Holz

Vermentino „La Cala“ doc, Sella e Mosca (Sardegna) 23,50

Ungemein duftiger Weißer. Ein Traum ist das feinblumige Bouquet mit einem Hauch von Zitrusblüte und zarter Mandelnote. Süße und Säure sind wunderbar ausgewogen

VINI ROSSI | ROTWEINE 0,75l

Merlot Soma doc, Kurtatsch (Alto Adige) Dichtes Granatrot; in der Nase ein sehr komplexes Bouquet, erinnert an dunkle Beeren, Minze (After Eight) und getrocknete Pflaumen – feinste Röstarome saftiger und fleischiger Geschmack; bestens eingebundenes, feines Tannin – dicht und weich; komplex mit persistenten Rückaromen	36,50
Amarone della Valpolicella doc, Cantina di Soave (Veneto) Die gesunden, ausgesuchten Trauben werden auf besonderen Gestellen nachgetrocknet. Erst im Dezember wird der Most angesetzt, der langsam zu fermentieren beginnt. Das kalte Klima favorisiert eine besondere Flora, die den Duft und den charakteristischen Geschmack des Weines bestimmt	54,50
Nipozzano Chianti riserva docg, Frescobaldi (Toscana) Beinahe filigran kommt diese Riserva des Spitzen-Chianti „Castello di Nipozzano“ daher. Leuchtend rubinrot mit rauchigem Duft von Waldbeeren und Vanille, am Gaumen würzige Frucht. Ein Wein mit überaus geschmeidiger Tanninstruktur von sehr feinem Stil	30,50
Brunello di Montalcino docg, Ugolforte (Toscana) „Edler Stoff“ aus großartigem Jahrgang: klassisch, kraftvoll, betörend hohe Konzentration, charmant und zugänglich, Eleganz und Finesse, nachhaltig	57,00
Le Volte igt, Ornellaia (Toscana) Mit zwei Gläsern vom Gambero Rosso belohnt, besticht diese Cuvée aus den typischen Trauben der Toskana (Sangiovese, Cabernet Sauvignon und Merlot) durch seine intensive, reife Frucht und seine wundervoll runde und weiche Struktur	37,00
Barbera d’Asti „Le Orme“ doc, Michele Chiarlo (Piemonte) Rubinrot-violette Farbe, einschmeichelndes, frisches Bouquet von Beeren, Kirschen, Cassis und einer Spur Vanille, im Mund geschmeidig und ausgewogen mit schönem Säurespiel, fruchtig-würziger Abgang	25,50
Bricco dell’Uccellone doc, Braida (Piemonte) Mit unermüdlicher Hingabe erfüllt die Familie Bologna das Vermächtnis Giacomo Bolognas, der zu Recht als Vater des modernen Barbera d’Asti bezeichnet wird. Das historische Schmuckstück des Hauses ist der Bricco dell’ Uccellone: Dicht und komplex das Bouquet, tanninig und nachhaltig im Geschmack und von hervorragender Struktur	64,50
Barolo Pressend docg, Abbona (Piemonte) Am Anfang ist das Bouquet sehr verhalten mit Noten von Erdbeere, Tee und Waldboden. Aber nach ein paar Minuten entwickelt sich das Bouquet äußerst finessenreich, elegant, würzig und leicht „ätherisch“. Am Gaumen dann eine süße, reife Frucht mit einem Hauch Schokolade. Feinpolierte Tannine und harmonische Struktur	59,00
Nero d’Avola igt, Terre di Ginestre (Sizilien) In der Nase ist dieser Nero d’Avola leicht fruchtig und würzig. Im Mund ist er weich, einschmeichelnd, aber auch mineralisch mit weichen Tanninen	26,50
Turriga igt, Argiolas (Sardegna) Der Geschmack harmonisch, sehr rund und voll, sanft mit einer charakteristischen und sehr geschmackvollen Struktur. Wegen der langen Lagerung ein sattes und intensives Rubinrot. Die Rebsorten sind nur typische, wie Cannonau als Hauptbestandteil, mit Carignano, Bovale Sardo und roter Malvasia	69,50

Alle Preise sind in Euro inkl. MwSt. und Bedienung.