

# La Cucina di Eataly

## GLI ANTIPASTI

### GNOCO FRITTO CON CRUDO | 9€

Frittierte "Gnocco" Teigtaschen mit S.Daniele Schinken (1)

### MELANZANA ALLA PARMIGIANA | 8,50€

Gerösteter Auberginenflan mit Stracciatella-Tomatensauce und Basilikum nach Parmigiana-Art (7) (8)

### POLPO E PATATE | 13€

Oktopus mit Karotten, Sellerie, Oliven und Kartoffeln (9) (14)

### BUFALA, CRUDO E TARALLI | 14€

Bufala-Campana, Parmaschinken und Fencheltaralli (1) (7) (12)

### BRUSCHETTA POMODORO, STRACCIATELLA E

#### BASILICO | 5,50€

Bruschetta mit roten Kirschtomaten, Stracciatella und frischem Basilikum (1) (7)

### BRUSCHETTA CON BURRATA AFFUMICATA, CRUDO E TARTUFO | 6,50€

Bruschetta mit geräucherte Burrata, Parmaschinken und Trüffel (1) (7)

### BRUSCHETTA NDUJA E CACIOCAVALLO | 6€

Bruschetta mit kalabrischer Nduja und Caciocavallo (1) (7)

### TRIS DI BRUSCHETTE | 15€

Drei kleine Bruschette, gemischt (1) (7) (12)

### IL GRANDE ANTIPASTO EATALYANO | 20€

Parmaschinken, Mortadella und Capocollo von Martin Franca, Grana Padano, Gorgonzola, Pecorino Caciotta, Taralli, Artischocken und Tomaten in Öl (1) (7)

### PATATE, FUNGHI E TARTUFO | 14€

Kartoffelcreme mit Saisonpilzen und schwarzem Trüffel (1)

### FRITTO DI TOTANI E VERDURE | 13€

Frittierte Calamari und frittiertes saisonales Gemüse

Probiere  
sie alle

## LA PASTA

### SPAGHETTO EATALY CON STRACCIATELLA | 13€

Spaghetti "Afeltra" mit Datteltomatensoße und Stracciatella Käse (1) (7)

### TAGLIOLINO AL TARTUFO | 24€

Tagliolini mit schwarzem Trüffel (1) (3) (7)

### SPAGHETTO EATALY | 11€

Spaghetti "Afeltra" mit Datteltomatensoße (1)

### TONNARELLI CACIO E PEPE | 14€

Frische Tonnarelli mit romanischem Pecorino und schwarzem Pfeffer (3) (7)

### PACCHERI ALLA PUTTANESCA DI TONNO | 18€

Paccheri Pasta "Felicetti" mit gelben Datterino-Tomaten, Oliven, Kapern und frischem Thunfisch (1) (4)

### SPAGHETTO COZZE E VONGOLE | 18€

Spaghetti mit Muscheln, Venusmuscheln, Petersilie, Basilikum und Zitrone (1) (14)

### TAGLIATELLA ALLA BOLOGNESE | 16€

Ei-Tagliatelle mit typischem Bolognese Ragù (1) (3) (7) (9)

### VELLUTATA DI ZUCCA, GAMBERO E CAPRINO | 13€

Kürbiscreme, frischer Ziegenkäse und gedämpfte Garnelen (1) (2) (7)

### PAPPARDELLE AI FUNGHI | 17€

Ei-Pappardelle mit Pilzsauce (1) (3) (12)

### RAVIOLO DI ZUCCA CON CAPOCOLLO | 15€

Raviolo gefüllt mit Kürbis, Butter, Salbei und Capocollo (1) (3) (7)

## LA CUCINA

### CAPRESE CON BUFALA E POMODORI CUORE DI BUE | 12€

Büffelmozzarella, Basilikum und Tomaten "Cuore di Bue"

### CRUDA, UOVO E TARTUFO | 22€

Rindertartar, pochiertes Ei und frischer schwarzer Trüffel (1) (3)

### FRITTO DI MARE E VERDURE | 22,50€

Frittierte Meeresfrüchte und Gemüse (1) (2) (4) (14)

### TAGLIATA E PURÈ DI PATATE | 22€

Rindersteak mit frischem Kartoffelpüree (7)

### VITELLO TONNATO | 18€

Kalbsfleisch von "la Granda" fein aufgeschnitten mit Thunfischsoße und Kapern (3) (4)

### L'HAMBURGER DELLO CHEF LUCIO | 18€

Pangiotto, Rindfleischburger, karamellisierte Zwiebel mit Balsamico-Essig, getrocknete Tomaten, Pecorino-Käse, Salat und Speck, mit Kartoffelchips (1) (7) (11) (12)

### INSALATA REGINA | 13,50€

Gemischter Salat mit gebratener Hühnerbrust, Croutons und Senfsauce (1) (10)

## DAS GROSSE ENDE DER SOMMERGERICHTE



PADELLA PACCHERI ALLA  
PUTTANESCA DI TONNO | 34€  
Paccheri "Felicetti" mit gelben  
Datterino-Tomaten, Oliven, Kapern  
und frischem Thunfisch (1) (4)



GRANDE TAGLIERE DI GNOCO  
FRITTO E SALUMI | 19€  
Frittierte "Gnocco" Teigtaschen mit  
Culatello von Zibello und Mortadella  
"Bonfanti" Slow Food Präsidium (1) (12)



GRAN GRIGLIATA DI CARNE | 30€  
Eine Auswahl der besten Stücke  
unserer Metzgerei, gegrillt mit  
gerösteter Aubergine



GRAN FRITTATA DI ZUCCHINE E  
TARTUFO | 18€  
Omelette mit Bio-Eiern, Zucchini-Blüten,  
Pecorino-Käse und frischem Trüffel (3) (7)



LA TAGLIATA CROCCANTE | 24€  
Paniertes Rindfleisch mit  
saisonalen Salat (1) (3)

### MARGHERITA | 10€

Italienische Tomatensauce, neapolitanischer Mozzarella, Sorrento Olivenöl extra nativ und Basilikum

### MARINARA DOP | 10€

Piennolo Kirchtomaten del Vesuvio, premium Cetara Ölsardellen Knoblauch, oregano.

PLUS GAETA SCHWARZE OLIVEN 1

### DIAVOLA | 10,50€

Italienische Tomatensauce, neapolitanisch mozzarella, pikante Salami und Basilikum

### NAPOLETANA | 10,50€

Italienische Tomatensauce, neapolitanischer Mozzarella, Premium Cetara Ölsardellen, Knoblauch, Oregano und Basilikum

PLUS GAETA SCHWARZE OLIVEN 16

### VERACE DOP | 12€

Neapolitanische San Marzano Tomatenfilets, neapolitanischer Büffelmozzarella, Sorrento Olivenöl extra nativ und Basilikum

PLUS PARMASCHINKEN 26

### VENTURA | 14€

Neapolitanischer Büffelmozzarella, Parmaschinken, Rucola, Grana Padano, Sorrento Olivenöl extra nativ

## LE PIZZE

### CALZONE RICOTTA E SALAME | 13€

Gefaltete und gefüllte Pizza mit geräuchertem Provolakäse aus Agerola, neapolitanische Salami, Büffelricotta, italienische Tomatensauce und Basilikum

### CAPRICCIOSA | 13€

Italienische Tomatensauce, neapolitanischer Mozzarella, Schinken von Capitelli, Artischocken, schwarze Oliven, Pilzen und Basilikum

### SALSICCIA E FRIARIELLI | 14€

Schweinswurst, neapolitanische Friarielli mit Chili und Knoblauch, geräucherter Provolakäse aus Agerola und Basilikum

### CINQUE FORMAGGI | 12,50€

5 Käsesorten: Grana Padano, Geräucherter Provolakäse aus Agerola, Gorgonzola, Büffel-Caciottina, Pecorino Bagnolese und Sahne

PLUS PIKANTE SALAMI 1

### GIALLA TONNO E CIPOLLA | 14€

Gelbe Datteltomaten, neapolitanische mozzarella, Thunfisch in Öl, schwarze Oliven, Zwiebeln.

## TOPPING

1€ | Gaeta schwarze Oliven | Grana Padano | Champignons | Rucola  
2€ | Fior di latte Mozzarella | Geräucherter Provolakäse | Gorgonzola | Büffelricotta | Scharfe Salami | Neapolitanische Salami | Schweinswurst | Friarielli | Cetara Sardellen | Artischocken

## I CONTORNI

### INSALATINA MISTA | 6,50€

Kleiner, gemischter Blattsalat

### ZUCCA ARROSTO | 7€

Gebratener Kürbis

### PURÈ DI PATATE | 6€

Kartoffelpüree (7)

## I DOLCI

### TIRAMISU | 6€

Der Klassiker aus Italien (1) (3) (7)

### CHEESECAKE | 6€

Käsekuchen im Glas mit Fabbri-Sauerkirschen (1) (7) (8)

### CANNOLO SICILIANO | 5€

Typisch sizilianisches Cannolo gefüllt mit Ricotta-Schokolade und gehackten Trockenfrüchten (1) (7)

### GELATO CREMINO PISTACCHIO DI BRONTE VENCHI | 8€

Echtes Bronte Pistazien Eis, Gianduiotto (Nougat) Venezuela Eis verfeinert mit grünen Pistazienstreusel aus Bronte, Schokoladensauce und Sahne

### GELATO TIRAMISU VENCHI | 7€

Crema Venchi Eis, Vanille Eis und Stracciatella Eis mit Sahne, verfeinert mit einer Schoko-Kaffeesauce und garniert mit Kakao Venchi Pulver

### GELATO CHOCAVIAR CACAO CRÈME VENCHI | 7€

Cuor di Cacao Eis, Gianduiotto Venezuela und Azteko Eis (Schokoladensorbet) garniert mit einer zarten Schokoladensauce, kleinen Chocaviar Streusel 75% und Sahne

### GELATO VENCHIS FRÜCHTE | 7€

Mango, Erdbeere und Zitronen Eis kombiniert mit roter Coulissauce aus frischen Früchten und Sahne

Venchi  
1878

(1) Glutenhaltiges Getreide (2) Krebstiere (3) Eier (4) Fische (5) Erdnüsse (6) Sojabohnen (7) Milch (8) Schalenfrüchte (9) Sellerie (10) Senf (11) Sesamsamen (12) Schwefeldioxid und Sulphite (13) Lupinen (14) Weichtiere

Das Plexiglas wird nach jedem Kunden gereinigt.

## APERITIVO ITALIANO

### APEROL SPRITZ | 7€

Aperol, Prosecco, Bolle Lurisia, und Orangenscheibe (3) (4) (5) (6) (11)

### CAMPARI AMALFI | 8€

Campari, Bitter Zitrone Schweppes, Spritzer Grapefruit, Grapefruitscheibe (3) (5) (9)

### CAMPARI SPRITZ | 7€

Campari, Prosecco, Bolle Lurisia und Orangenscheibe (3) (4) (5) (6) (11)

### CAMPARI GARIBALDI | 8€

Campari, Orangensaft (3) (5) (9)

### CAMPARI ROSSO | 8€

Campari, Holundersirup, Prosecco (3)

## Karaffe

Der Spritz lässt sich am besten mit Freunden genießen!



APEROL  
SPRITZ 1L | 25€

CAMPARI  
SPRITZ 1L | 25€

## COCKTAILS

### NEGRONI | 9€

Campari Bitter, Vermouth Martini Riserva Speciale Rubino, Gin Bombay Sapphire und Orangenscheibe (3)

### NEGROSKI | 9€

Campari Bitter, Vermouth Martini Riserva Speciale Rubino, Vodka Grey Goose (3)

### NEGRONI SBAGLIATO | 9€

Campari Bitter, Vermouth Martini Riserva Speciale Rubino, Prosecco (3)

### AMERICANO | 9€

Campari Bitter, Vermouth Martini Riserva Speciale Rubino, Wasser Bolle Lurisia und Orangenscheibe (3)

### CARIBBEAN MULE | 9€

Rum Bacardi Anejo Cuatro, Ingwerbier Fever-tree Limettenscheibe

### RUM E MOLECOLA | 9€

Rum Barcardi, Molecola, Zitrone (3) (4) (7) (10)

### VODKA TONIC ODER LEMON | 10€

Vodka Grey Goose, Tonic Wasser, Zitrone (1) (3)

### BELLINI | 7€

Prosecco, Pfirsichsaft (3) (9)

### MIMOSA | 8€

Prosecco, Orangensaft (3) (9)

### AMARETTO CHINOTTO | 8€

Adriatico bianco, Chinotto (3)

## SOMMER COCKTAILS

### BASIL LEMON | 7€

Limoncello Villa Massa, Prosecco, Bolle Lurisia, Basilikum (3)

### GIN TONIC | 9€

Gin Silvio Carta, Lurisa Tonica, Zitronenscheibe (3)

## ALKOHOLFREIE COCKTAILS

### CRODINO | 4€

Flaschen Crodino alkoholfrei, Orangenscheibe

### SHIRLEY TEMPLE | 6€

Ingwer ale, Granatapfel (8)

### MULE | 6€

Ingwer ale, Zitronenlimonade, frische Minze (8)

### SANBITTÉR | 4€

## LE BIRRE

BIER VOM FASS		500ML	500ML
HACKER PSCHORR (1)	5,0° Helles		4,50€
PAULANER (1)	5,5° Weißbier	3,50€	4,50€
NASTRO AZZURRO (1)	4,7° Lager	3,50€	

BIER FLASCHEN			
MORETTI RADLER 330 ml (1)	2,0° Radler		3,50€
ICHNUSA 330 ml (1)	4,7° Lager		3,50€
MORETTI LA ROSSA 330ml	7,2° Bock		3,50€
PAULANER 500 ml (1)	Helles Alkoholfrei		4€
PAULANER 500 ml (1)	Hefe - Weißbier Alkoholfrei		4€

## HACKER PSCHORR MÜNCHNER HELL MASS 8€

## LE BEVANDE

ARANCIATA Lurisia (8)	275 ml	3,50€
GAZZOSA Lurisia (8)	275 ml	3,50€
MANDARINATA Niasca (8)	250 ml	3,50€
LIMONATA Niasca (8)	250 ml	3,50€
MOLECOLA (4) (7) (10)	330 ml	3,50€
MOLECOLA LIGHT (4) (7) (10)	330 ml	3,50€
KIRSCH-HOLUNDERSCHORLE (5)	330 ml	3,50€
APFELSCHORLE (5)	330 ml	3,50€
WASSER Lurisia (8)	330 ml / 750 ml	3€/6€

## I DIGESTIVI

AMARO LUCANO Lucano	4€
LIMONCELLO DI SORRENTO Villa Massa	4€
GRAPPA DI ARNEIS Montanaro	4€
WHISKY CRAIGHELLACHIE Craighellachie	8€
SORBETTO AL LIMONE Babbi	4€
SGROPPINO AL LIMONE Vodka, Prosecco, Sorbetto Limone	8€

## I VINI

### BOLLICINE PERLWEIN

ALTA LINGA BRUT BRANDINI, PINOT NERO, CHARDONNAY

Piemonte € 8 € 14 € 44

FRANCIACORTA BRUT SATÈN "SANSEVÉ" MONTE ROSSA, CHARDONNAY

Lombardia € 7 € 12 € 39

PROSECCO RONCO BELVEDERE, GLERA

Veneto € 5 € 9 € 29

### ROSÈ PERLWEIN

MAXIMUM BRUT ROSE' FERRARI, PINOT NERO, CHARDONNAY

Trentino Alto Adige € 8 € 14 € 44

BOLLICINA ROSÈ SERAFINI & VIDOTTO, CHARDONNAY, PINOT NERO

Veneto € 5 € 9 € 29

### BIANCHI WEISSWEIN

ROERO ARNEIS "VAL DI TANA" FONTANAFREDDA, ARNEIS

Piemonte € 6 € 10 € 32

LUGANA "I FRATI" CA' DEI FRATI, TREBBIANO DI LUGANA

Lombardia € 6 € 10 € 33

GOLDMUSKATELLER SAN MICHELE APPIANO, MOSCATO GIALLO

Trentino Alto Adige € 33

RIBOLLA GIALLA LE VIGNE DI ZAMO', RIBOLLA GIALLA

Friuli Venezia Giulia € 7 € 12 € 39

PINOT GRIGIO LIVIO FELLUGA, PINOT GRIGIO

Friuli Venezia Giulia € 45

CHARDONNAY CASTELLO DI MONSANTO, CHARDONNAY

Toscana € 7 € 12 € 38

VERDICCHIO DI MATELICA COLLESTEFANO, VERDICCHIO

Marche € 5 € 9 € 29

FALANGHINA "SERROCIELO" FEUDI SAN GREGORIO, FALANGHINA

Campania € 32

GRILLO "CAELES" FIRRIATO, GRILLO

Sicilia € 32

VERMENTINO DI SARDEGNA "LINTORI" CAPICHERA, VERMENTINO

Sardegna € 8 € 14 € 44

### ROSATI ROSÉWEIN

LANGHE ROSATO "SOLEROSE" FONTANAFREDDA, DOLCETTO, BARBERA,

Piemonte € 5 € 9 € 30

NEBBIOLO CHIARETTO DEL GARDA "ROSERI" CA' MAIOL, GROPPELLO, MARZEMINO,

Lombardia € 6 € 10 € 32

SANGIOVESE, BARBERA

LAGREIN ROSE' COLTERENZIO, LAGREIN

Trentino Alto Adige € 32

ROSATO "ALIE" FRESCOBALDI, SYRAH, VERMENTINO

Toscana € 7 € 12 € 39

CERASUOLO D'ABRUZZO PODERI MARCHESI MIGLIORATI, MONTEPULCIANO

Abruzzo € 29

ROSATO SALENTO "CALAFURIA" TORMARESCA, NEGROAMARO

Puglia € 6 € 10 € 33

GAGLIOPPO ROSATO A VITA, GAGLIOPPO

Calabria € 42

ETNA ROSATO TORNATORE, NERELLO MASCALESE

Sicilia € 35

### ROSSI ROTWEIN

DOLCETTO D'ALBA MIRAFIORE, DOLCETTO

Piemonte € 6 € 10 € 33

BAROLO "LA MORRA" BRANDINI, NEBBIOLO

Piemonte € 10 € 18 € 58

VALPOLICELLA RIPASSO BERTANI, CORVINA VERONESE, MERLOT, RONDINELLA

Veneto € 7 € 12 € 38

LAMBRUSCO GRASPAROSSA CLETO CHIARLI, LAMBRUSCO GRASPAROSSA

Emilia Romagna € 5 € 9 € 30

CHIANTI CLASSICO LE CINCOLE, SANGIOVESE

Toscana € 8 € 14 € 44

NEGROAMARO SALENTO TRULLO DI NOHA, NEGROAMARO

Puglia € 5 € 9 € 29

PRIMITIVO GIOIA DEL COLLE OGNISSOLE, PRIMITIVO

Puglia € 7 € 12 € 39

NERO D'AVOLA BAGLIO DI GRISI, NERO D'AVOLA

Sicilia € 6 € 10 € 32

### DOLCI DESSERTWEIN

MOSCATO D'ASTI "MONCUCCO" FONTANAFREDDA, MOSCATO BIANCO

Piemonte € 6 € 10 € 32

(1) Glutenhaltiges Getreide (2) Milch (3) Schwefeldioxid und Sulphite (4) Farbstoff (5) Konservierungsstoff (6) Geschwefelt (7) Phosphat (8) Süßungsmitteln (9) Milchweiß/Stärke/Eiklar/flüssiges Eiweiß/ Sojaweiß (10) Koffeinhaltig (11) Chininhaltig

Das Plexiglas wird nach jedem Kunden gereinigt.