

*Trattoria*  
*Lauretta*



*Speisekarte*

***L'amore è come una pasta al sugo....  
piccante, saporita,  
con la giusta punta di dolcezza***

## ***Buon Appetito***

### **Aperitivi**

<b>Prosecco</b> <i>Italienischer Sekt (trocken)</i>	0,1 l	<b>6,50 €</b>
<b>Martini</b> (bianco)	0,5 cl	<b>5,50 €</b>
<b>Cherry</b> (dry)	0,5 cl	<b>5,50 €</b>
<b>Aperol Spritz</b> <sup>2</sup> <i>Aperol, Prosecco und Mineralwasser</i>	0,2 l	<b>7,50 €</b>
<b>Hugo</b> <i>Holunderblütensirup mit Prosecco, Mineralwasser und Minze</i>	0,2 l	<b>7,50 €</b>
<b>Campari orange/ soda</b> <sup>2</sup> <i>Campari mit Orangensaft oder Mineralwasser</i>	0,2 l	<b>7,50 €</b>
<b>Crodino Spritz</b> <sup>2,6</sup> (alkoholfrei)	0,2 l	<b>6,50 €</b>

1 Koffeinhaltig – 2 mit Farbstoff – 3 mit Konservierungsstoffen – 4 chininhaltig –  
5 mit Süßstoffen – 6 Antioxidantien – 7 Phenylalaninquelle

**ALLERGENLISTE LT. EU-VERORDNUNG SEPARAT – BITTE FRAGEN SIE UNS**

## Antipasti

<b>Antipasto Misto</b> <i>gemischter Vorspeisenteller nach Art des Hauses</i>	<b>14,50 €</b>
<b>Carpaccio di Manzo</b> <i>Hauchdünne rohe Scheiben Rinderfilet mit Rucola und gehobeltem Parmesan</i>	<b>14,50 €</b>
<b>Vitello Tonnato</b> <i>Kalbsfleischscheiben in Thunfischsauce mit Kapern</i>	<b>14,50 €</b>
<b>Bruschetta con Pomodoro e Basilico</b> <b>~2 stück</b> <i>geröstete Weißbrotscheiben mit Olivenöl, Tomatenstücke, Kräutern und Basilikum</i>	<b>6,00 €</b>
<b>Scampi su Rucola</b> <i>Garnelen mit Kräutern und Peperoncino auf Rucola</i>	<b>15,50€</b>

## Zuppe

<b>Vellutata di Pomodoro</b> <i>Tomatencremesuppe</i>	<b>6,50 €</b>
--	---------------

## Insalate

<b>Gemischter Beilagen Salat</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Insalata Siciliana</b> <i>gemischter Salat mit gegrilltem Gemüse und hausgemachte Salsiccia</i>	<b>13,50 €</b>
<b>Insalata Lauretta</b> <i>gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen, Champignons und Apfelspalten</i>	<b>14,50 €</b>
<b>Insalata Tonnata</b> <i>gemischter Salat mit Thunfisch und Zwiebel</i>	<b>10,50 €</b>
<b>Insalata Rucola</b> <i>Rucolasalat mit Cherrytomaten, Pinienkerne und gehobeltem Parmesan</i>	<b>10,50 €</b>

## **Pizza**

<b>Margherita</b> <i>mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum</i>	<b>10,50 €</b>
<b>Sicilia</b> <i>mit Sardellen, Kapern, Oliven und Knoblauch</i>	<b>11,50 €</b>
<b>Ortolana</b> <i>mit Zucchini, Aubergine, Paprika und Champignons</i>	<b>12,50 €</b>
<b>Gustosa</b> <i>mit pikanter Salami, Champignons und getrockneten Tomaten</i>	<b>13,50 €</b>
<b>Lauretta</b> <i>mit pikanter Salami, Rucola und gehobeltem Pecorino</i>	<b>13,50 €</b>
<b>Salmone</b> <i>mit frischen Lachs, Zucchini und Artischocken</i>	<b>14,50 €</b>
<b>Tonnata</b> <i>mit Thunfisch und Zwiebeln</i>	<b>12,50 €</b>
<b>Capricciosa</b> <i>mit gek. Schinken, Artischocken, Champignons und Oliven</i>	<b>11,50 €</b>
<b>Emiliana</b> <i>mit Parmaschinken, Rucola und gehobeltem Parmesan</i>	<b>13,50 €</b>
<b>Gorgonzola</b> <i>mit Gorgonzola und Spinat</i>	<b>12,50 €</b>
<b>Salsiccia</b> <i>mit hausgemachter Salsiccia, Kartoffeln, Spinat und Kräuter</i>	<b>13,50 €</b>
<b>Pretara</b> <i>mit Tirolerspeck aus Trentino, Artischocken und Champignons</i>	<b>12,50 €</b>
<b>Isola</b> <i>mit Tirolerspeck aus Trentino, Cherrytomaten und gehobeltem Parmesan</i>	<b>12,50 €</b>
<b>Vivace</b> <i>mit Salami, gek. Schinken, Peperoni, Champignons und Oliven</i>	<b>11,50 €</b>
<b>4 Formaggi</b> <i>mit vier verschiedenen Käsesorten</i>	<b>13,50 €</b>
<b>Calzone</b> <i>mit gek. Schinken, Champignons und Mozzarella</i>	<b>12,50 €</b>
<b>Tirolese</b> <i>mit Taleggiokäse, Tirolerspeck aus Trentino und Rucola</i>	<b>12,50 €</b>
<b>Scampi</b> <i>mit Garnelen und Knoblauch</i>	<b>13,50 €</b>
<b>Italia</b> <i>mit Mascarpone, Cherrytomaten, Parmaschinken und Basilikum</i>	<b>13,50 €</b>

**Alle Pizzen sind mit Tomatensauce und Mozzarella belegt**

## **Pasta**

<b>Spaghetti al Pomodoro</b> <i>Spaghetti mit Tomatensauce</i>	<b>12,50 €</b>
<b>Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino</b> <i>mit Knoblauch, Olivenöl und Chilischoten (pikant)</i>	<b>12,50 €</b>
<b>Spaghetti Carbonara</b> <i>Mit Speck, Ei und Sahnesauce</i>	<b>13,50 €</b>
<b>Tagliatelle con Pollo</b> <i>hausgemachte Tagliatelle mit Tomaten, Zwiebeln, Hähnchenstreifen, Champignons und Rucola</i>	<b>14,50 €</b>
<b>Tagliatelle Salmone</b> <i>hausgemachte Tagliatelle mit frischem Lachs und Zucchini in leichter Tomatensauce</i>	<b>15,50 €</b>
<b>Casarecce con Salsiccia</b> <i>Hausgemachte Casarecce mit hausgemachter Salsiccia, Kräuter und Cherrytomaten</i>	<b>14,50 €</b>
<b>Casarecce con Pesto alla Siciliana</b> <i>hausgemachte Casarecce mit Ricotta Pesto, Pinienkerne, und Cherrytomaten</i>	<b>13,50 €</b>
<b>Bucatini Norma</b> <i>hausgemachte Bucatini mit Auberginen, sizilianischem Schafskäse, Tomaten und Basilikum</i>	<b>15,50 €</b>
<b>Bucatini Gorgonzola</b> <i>Hausgemachte Bucatini mit Gorgonzolacreme und Spinat</i>	<b>14,50 €</b>
<b>Linguine Scampi</b> <i>Linguine mit Garnelen, Kräuter Cherrytomaten und Peperoncino (pikant)</i>	<b>16,50 €</b>

## Carne

<b>Milanese</b> <i>Paniertes Schweinefiletmedaillon</i>	<b>19,50 €</b>
<b>Filetto di Maiale alla Romana</b> <i>Schweinefiletmedaillon mit Parmaschinken und Salbei in Weißwein</i>	<b>21,50 €</b>
<b>Filetto di Maiale alla Senape</b> <i>Schweinefiletmedaillon mit Getrocknete Feigen und Senfsauce</i>	<b>21,50 €</b>
<b>Filetto di Maiale alla Parmigiana</b> <i>Schweinefiletmedaillon mit Aubergine, Basilikum, Tomaten und Parmesan</i>	<b>21,50 €</b>
<b>Filetto di Maiale alla Gorgonzola</b> <i>Schweinefiletmedaillon mit Gorgonzolasauce</i>	<b>21,50 €</b>
<b>Filetto di Maiale al Calvados</b> <i>Schweinefiletmedaillon mit Calvados und Apfelspalten</i>	<b>21,50 €</b>

## Pesce

<b>Salmone alla Griglia</b> <i>Lachsfilet vom Grill mit Kräuter</i>	<b>20,50 €</b>
<b>Salmone al Pepe rosa</b> <i>Lachsfilet in Rosa-Pfeffersauce</i>	<b>22,50 €</b>
<b>Lucioperca alle Erbe</b> <i>Zanderfilet mit Cherrytomaten und Kräutern in Weißweinsauce</i>	<b>22,50 €</b>
<b>Scampi alla Griglia</b> <i>Riesengarnelen vom Grill mit Knoblauch, Olivenöl und Chilischoten (pikant)</i>	<b>24,50 €</b>
<b>Scampi alla Siciliana</b> <i>Riesengarnelen mit Kapern, Oliven in Kräutersauce</i>	<b>25,50 €</b>

**Alle Gerichte werden mit Kartoffeln und Gemüse serviert**

## Heiße Getränke

<i>Caffè</i> <sup>1</sup>	2,50 €
<i>Espresso</i> <sup>1</sup>	2,00 €
<i>Espresso doppio</i> <sup>1</sup>	3,50 €
<i>Cappuccino</i> <sup>1</sup>	4,00 €
<i>Latte Macchiato</i> <sup>1</sup>	4,50 €
<i>Heiße Schokolade</i> <sup>1'6</sup>	4,50 €
<i>Tee</i> <sup>1</sup>	2,50 €

## Dolce

**hausgemachtes Tiramisù**  
*Löffelbiscuit mit Mascarponecreme*

**6,50 €**

## Digestivi

<i>Averna</i>	2 cl	3,50 €
<i>Ramazotti</i>	2 cl	3,50 €
<i>Amaretto</i> <sup>2</sup>	2 cl	2,50 €
<i>Sambuca</i>	2 cl	2,50 €
<i>Limoncello</i>	2 cl	2,50 €
<i>Wodka</i>	2 cl	3,50 €
<i>Vecchia Romagna</i>	2cl	3,50 €
<i>V.Rom. 18 Jahre</i>	2cl	5,50€

## Erlesene Grappasorten

<i>Prosecco di Nonnino</i>	2cl	5,50 €
<i>Chardonnay di Nonnino</i>	2cl	5,50 €
<i>Le 18 Lune di Marzadro</i>	2cl	8,50 €
<i>Amarone di Marzadro</i>	2cl	10,50 €
<i>Gewürztraminer di Marzadro</i>	2cl	10,50 €
<i>Grappa Nardini</i>	2cl	5,50 €

## Whiskey

<i>Chivas Regal</i>	2cl	5,50 €
<i>Jack Daniel Te...</i>	2cl	5,50 €

## Cognac

<i>Lendy XO</i>	2cl	10,50 €
-----------------	-----	---------

## Tafelwein

### **Weißwein Pinot Grigio aus Friaul**

1/4 l	7,00 €
1/2 l	13,00 €

### **Rotwein Nero D'Avola aus Sizilien**

1/4 l	7,00 €
1/2 l	13,00 €

### **Roséwein Cerasuolo aus Abruzzen**

1/4 l	7,00 €
1/2 l	13,00 €

## Softdrinks

### **San Pellegrino**

0,25 l	2,50 €
0,75 l	6,50 €

### **Acqua Panna**

0,25 l	2,50 €
0,75 l	6,50 €

### **Coca Cola <sup>1'2</sup> / Fanta <sup>3' 6</sup>**

#### **Sprite <sup>3</sup>**

0,2 l	2,50 €
0,4 l	4,50 €

### **Apfelsaft / Orangensaft / Kirschsafft / Bananensaft**

0,2 l	3,00 €
0,4 l	5,00 €

### **Tonic Water <sup>4</sup> / Bitter Lemon**

#### **Ginger Ale**

0,2 l	3,50 €
-------	--------

### **Malzbier**

0,33 l	3,90 €
--------	--------

## Bier

### **Warsteiner vom Faß**

0,3 l	3,90 €
0,5 l	5,50 €

### **Hefeweizen vom Faß**

#### **König Ludwig**

0,3 l	3,90 €
0,5 l	5,50 €

### **Kristallweizen**

#### **König Ludwig Weißbier**

0,5 l	5,50 €
-------	--------

### **Schwarzbier**

#### **König Ludwig Dunkel**

0,5 l	5,50 €
-------	--------

### **Hefeweizen Alkoholfrei**

#### **König Ludwig**

0,5 l	5,50 €
-------	--------

### **Warsteiner Alkoholfrei**

0,3 l	3,90 €
-------	--------

Bei weiteren Fragen richten Sie sich an unser Personal



