

Ristorante La Traviata



*La Traviata ist eine der bekanntesten
Opern von Giuseppe Verdi. Sie wurde am 6. März 1853 im Teatro
La Fenice in Venedig aufgeführt.*

Benvenuti in unserem Ristorante!

*Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Hause.
Unsere Gerichte werden mit viel Liebe und Sorgfalt zubereitet. Und sollte es
einmal zu kleineren Verzögerungen kommen, bedenken Sie bitte, dass Ihre
Speisenauswahl frisch zubereitet wird.
La Traviata vi augura buon appetito!*

Warme Küche 11:30 - 14:15 und 17:15 - 22:00

NEU!

**Pizza Pinsa: Pinsa romana, ist eine herzhafte italienische Pizza mit
Ursprung in der Region Lazio.**

**PIZZA
PINSA**

Der Teig besteht aus Caputo Weizen-, Soja-, und Reismehl, Hefe sowie Salz, Öl
und kaltem Wasser.

Durch die lange Gehzeit von min. 72 Stunden ist die Pinsa leicht verdaulich,
weil im Magen keine weiteren Gärungsprozesse stattfinden.

Tel.: 0821 7100185 **Aufpreis 3,50 €**

Aperitivi - Aperitif



Sanbitter (alkoholfrei)
Crodino* (alkoholfrei)
Martini bianco, rosso, dry
Campari* Orange/Soda
Sherry medium/dry
Glas Prosecco
Hugo
Aperol Spritz
Red Passion (alkoholfrei, Sanbitter*,
Maracujasaft, Zitronensaft)

*Mit Farbstoff

1dl 4,50
1dl 4,50
4cl 4,70
4cl 6,50
4cl 4,70
4cl 6,00
1dl 7,50
7,50
7,50

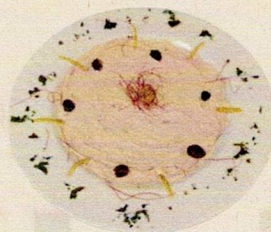


Minestre

Tortellini in brodo^a
Zuppa di pomodoro^g

Suppen

Tortellinisuppe
Tomatensuppe



6,50
6,50

Antipasti

Bruschetta^a
Vitello tonnato^{d,g}
Carpaccio^{g,i}

Vorspeisen

Röstbrote mit frischen Tomaten
Kalbfleisch mit Thunfischcreme
Rindercarpaccio mit Parmesansplitter,
Rucola, Sellerie
Meeresfrüchtesalat
Vorspeisenteller nach Art des Hauses

Insalata di mare^{b,n}
Antipasto La Traviata^{b,g,n}

6,50
14,50
14,50
14,50
14,50
15,00

Insalate

Mista piccola
Mista
Insalata di pomodori
Insalata di rucola^g
Insalata La Traviata^{d,g}

Kleiner gemischter Salat
Gemischter Salat
Tomatensalat mit Zwiebeln
Rucola mit Parmesansplitter, Tomaten
Gemischter Salat mit Vorderschinken¹²⁶, Artischocke,
Oliven¹, Thunfisch, Ei, Mozzarella, Rucola, Zwiebeln
groß
Bunter Salatteller mit Gambas, Baby-Calamari
Bunter Salatteller mit Putenfleisch, und
Champignon, garniert mit Joghurtdressing



Insalata Veronica^{D,n,b}
Insalata Tacchino^g

4,40
6,50
6,50
7,50
11,00
13,50
16,00
16,00

Riso

Riso ai porcini e^g
grana

Reis

Steinpilze garniert mit Parmesansplitter
(auf Wunsch mit schwarzen Trüffel Aufpreis 6,50 Euro)

16,50
16,80

Riso allo scoglio^{b,d,n}

Baby-Calamari, Gambas, Venusmuscheln
Jakobsmuschelfleisch

Tel.-Nr. 0821 7100 185

Pasta

Spaghetti

- Spaghetti Napoli^a
- Spaghetti aglio e olio^a
- Spaghetti all'amatriciana^{a,c,g}
- Spaghetti alla carbonara^{a,c,g}
- Spaghetti frutti di mare^{a,b,n}

Rigatoni

- Rigatoni bolognese^a
- Rigatoni all'arrabbiata^a
- Rigatoni ai 4 formaggi^{a,g}

Tagliatelle

- Tagliatelle all'emiliana^{a,g}
- Tagliatelle al salmone^{a,g,d}
- Tagliatelle Gambas^{a,b,d,n}
- Tagliatelle Scoglio^{a,b,d,n}

Tortellini

- Tortellini alla panna^{a,g}
- Tortellini al gorgonzola^{a,g}

Gnocchi

- Gnocchi alla sorrentina^{a,g}
- Gnocchi Boscaiola^{a,g}

Al Forno

- Lasagne al forno^{a,g}
- Rigatoni al forno^{a,g}
- Tortellini al forno^{a,g}

Nudelgerichte

Spaghetti

- Tomatensauce 8,50
- Knoblauch, Olivenöl, scharf, Cocktailtomaten 10,50
- Tomatensauce, Speck, Zwiebeln 11,50
- Speck, Ei, Sahne 11,50
- Meeresfrüchte 13,90

Röhrchennudeln

- Hackfleischsauce 10,50
- scharfe Tomatensauce, Knoblauch 10,80
- vier Käserahmsauce 11,90

Bandnudeln

- Erbsen, Vorderschinken¹²⁶, Champignon, Sahne 11,80
- Lachssauce 14,30
- Gambas, Weißweinsauce, Knoblauch 15,20
- Baby-Calamari, Gambas, Venusmuscheln, Jakobsmuschelfleisch 17,80

Gefüllte Teigtaschen

- Vorderschinken¹²⁶, Sahne 11,50
- Gorgonzolarahmsauce 12,30

Gnocchi

- Tomatensauce, Mozzarella 11,50
- Schinken¹²⁶, Champignon, Erbsen, Tomatenrahmsauce mit Büffelmozzarella überbacken 14,10

Überbacken

- Nudelaufbau mit Hackfleisch 12,00
- Erbsen, Vorderschinken¹²⁶, Champignons, Tomatenrahmsauce 13,20
- Erbsen, Vorderschinken¹²⁶, Champignons, Tomatenrahmsauce 14,20



Tel.-Nr. 0821 7100 185

Carne

Maiale

Milanese ^{a,c}

Costine La Traviata ^{Δ,g}

Costine ai funghi ^{Δ,g}

Saltimbocca alla romana ^{Δ,g}

Vitello

Paillard alla griglia

Scaloppina al gorgonzola ^{a,g}

Scaloppina al vino bianco ^a

Fegato alla griglia

Fegato alla veneziana ^a

Fleischgerichte

Schweinefleisch

Paniertes Schnitzel

16,50

Medaillons mit grüner

18,90

Pfefferrahmsauce

Medaillons mit Champignon

18,90

Medaillons mit Parmaschinken ⁵,

21,60

Salbei, Weißweinsauce

Kalbsfleisch

Schnitzel vom Grill

23,50

Medaillons mit Gorgonzolasauce

23,70

Medaillons in Weißweinsauce

23,70

Kalbsleber vom Grill

21,90

Kalbsleber mit Zwiebeln, Weißwein

23,60

Manzo

Tagliata di Manzo ^g

Rindfleisch

Gegrilltes Rumpsteak (geschnitten) garniert
mit Rucola, Parmesan, Cocktailtomaten und
Balsamicocreme

27,90

Alle Fleischgerichte werden mit Bratkartoffeln und Tagesgemüse serviert.



*Bilder können bei Servierung abweichen

Tel.-Nr. 0821 7100185

Pesce

Fischgerichte

Calamari fritti ^{a,n}	Tintenfischringe gebacken	20,50
Calamari alla griglia ⁿ	Tintenfisch vom Grill	20,50
Baby-Calamari alla griglia ⁿ	Baby-Calamari vom Grill	21,90
Salmone alla griglia ^d	Lachs vom Grill	22,50
Salmone al Vino Bianco ^d	Lachs mit Weißweinsauce	23,80
Filetti di sogliola alla griglia ^d	Seezungenfilet vom Grill auf Rucola	24,50
Luccio alla griglia ^d	Zanderfilet vom Grill auf Rucola	24,50
Luccio al pepe rosa ^{d,g}	Zanderfilet mit rosa Pfeffer in Weinsahnesauce	25,80

Alle Fischgerichte werden mit Bratkartoffeln und Tagesgemüse serviert.



*Bilder können bei Servierung abweichen

Tel.-Nr. 0821 7100185

Pizze al Forno a Legna ~ Holzofenpizza mit Tomatensauce und Mozzarella + PINSA

Ø 32 cm

1 Margherita ^{a.g}	Tomate, Mozzarella	9,10
2 Funghi ^{a.g}	Champignon	10,00
3 Prosciutto ^{a.g}	Vorderschinken ¹²⁶	10,00
4 Salame ^{a.g}	Salami ¹²³⁵	10,00
5 Regina ^{a.g}	Vorderschinken ¹²⁶ , Champignon	10,90
6 Contadina ^{a.g}	Salami ¹²³⁵ , Champignon	10,90
7 O' Sole Mio ^{a.g}	Vorderschinken ¹²⁶ , Ei	10,90
8 Hawaii ^{a.g}	Vorderschinken ¹²⁶ , Ananas	10,90
9 Palazzo ^{a.g}	Vorderschinken ¹²⁶ , Salami ¹²³⁵ , Peperoni	11,80
10 Americana ^{a.g}	Vorderschinken ¹²⁶ , Champignon, Peperoni	11,80
11 Campagnola ^{a.g}	Vorderschinken ¹²⁶ , Salami ¹²³⁵ , Champignon	11,80
12 Romana ^{a.g}	Sardellen, Kapern, Oliven ⁴	11,50
13 Tonno ^{a.g}	Thunfisch, Zwiebeln	12,40
14 Capricciosa ^{a.g}	Vorderschinken ¹² , Oliven ⁴ , Artischocken, Champignon	12,00
15 Calzone ^{a.g}	gefüllt mit Vorderschinken ¹²⁶ , Salami ¹²³⁵ , Peperoni, Champignon	12,20
16 Ortolana ^{a.g}	Gemüse vom Grill	14,10
17 Quattro formaggi ^{a.g}	vier Käsesorten	12,20
18 Frutti di mare ^{a.g}	Meeresfrüchte, Knoblauch	13,00
19 Lucana ^{a.g}	Salsiccia ² scharf, Rucola	13,30
20 Parma ^{a.g}	Parmaschinken ⁵ , Rucola, Parmesansplitter	14,10
21 Veronica ^{a.g}	Schinken ¹²⁶ , Salsiccia ² scharf, Paprika, Knoblauch	15,10
32 Caprese ^{a.g}	Tomatenscheiben, Mozzarellascheiben, Basilikum	14,20



Pizza in bianco (ohne Tomatensauce, mit Mozzarella)

22 Vanessa ^{a.g}	Salsiccia ² scharf, Cocktailtomaten, Basilikum, Büffelmozzarella	15,70
23 Tirolese ^{a.g}	Gorgonzola, Speck, Zwiebeln	11,80
24 Nettuno ^{a.g,d}	Lachs, Knoblauch, frische Tomaten	13,30
25 Biancaneve ^{a.g}	Walnuss, Gorgonzola, Rucola	12,80
26 Gambas ^{a.g,b}	Gambas, frische Tomaten, Knoblauch	14,80
27 Saporita ^{a.g}	Champignon, Gorgonzola, Salsiccia ² scharf, Rucola	14,80



Piadine

28 Piadina ^a	Pizzabrot mit Tomaten	6,90
29 Piadina all'aglio ^a	Pizzabrot mit Tomaten, Knoblauch	7,10
30 Piadina bianco ^a	Pizzabrot mit Olivenöl, Rosmarin, Salz	7,10
31 Piadina La Traviata ^{a,g}	Pizzabrot mit Olivenöl, Parmesan	7,60

Pizzabrot

Nen:
Der Pinsateig kann
gegen einen Aufpreis
von 3,50 Euro bestellt
werden.



Tel.-Nr. 0821 7100185

Jeder Extra-Wunsch wird Ihnen mit Aufpreis gerne erfüllt.

Formaggi

Gorgonzola^g
Grana padana^g

Käse

Edelfauler, würziger Schimmelkäse
Würziger Hartkäse

7,50

7,50

Offene Weine aus Italien

Hauswein Weiß

trocken

6,50

Pinot Grigio

weiß, trocken

7,00

Lugana

weiß, trocken

8,50

Hauswein rot

trocken

6,50

Nero d'Avola

rot, trocken

7,00

Primitivo di Salento

rot, trocken

8,50

Lambrusco

rot, süß,

6,50

Rosè

perlend

6,50

Weinschorle

trocken

0,5l

7,50

weiß oder rot



0,25 l

Flaschenweine Weiß aus Italien

0,75 l

Pinot Grigio

26,50

Vermentino di Sardegna "Tre Terre"

28,50

Lugana

32,50

Lugana Cà dei Frati

45,00

Flaschenweine Rot aus Italien

0,75 l

Primitivo del Salento / Puglia

28,50

Nero d'Avola

29,50

Cannonau / Sardegna

31,00

Ripasso Valpolicella / Lombardia

48,00

Brunello di Montalcino

110,00



Flaschenweine Rosè aus Italien

0,75 l

Rosè

28,50

Tel.-Nr.: 0821 7100185

Weitere Flaschenweine gerne auf
Anfrage.

*Bilder können bei Servierung abweichen

Caffe

Espresso	2,40
Espresso Macchiato ^g	2,50
Espresso corretto	4,00
Doppio Espresso	4,50
Tasse Kaffee	2,60
Cappuccino ^g	3,80
Latte Macchiato ^g	4,30
Tee (Schwarz, Früchte, Pfefferminze, Kamille)	2,90



Dolci

Tiramisù ^{g,h,a}
Panna cotta alla fragola ^h
Mandelparfait ^{g,h}
Pistazienparfait ^{g,h}
Tartufo nero ^g
Cassata ^g
Galato misto ^g
Gelato misto con pana ^g
Blonder Engel ^g
Schokotraum ^g
Eierlikörbecher ^{g,c}
Amarenabecher ^g

Dessert

Italienisches Cremdessert (Hausgemacht)	6,50
Sahnedessert mit Erdbeersauce	6,50
Halbgefrorenes Mandelparfait	7,20
Halbgefrorenes Pistazienparfait	7,90
Tartufo-Eis	6,50
Sizilianisches Eisdessert	6,80
Gemischtes Eis	6,00
Gemischtes Eis mit Sahne	6,60
Vanilleeis mit Orangensaft	5,90
Eis mit Schokosauce und Sahne	8,40
Vanillieeis mit Eierlikör und Sahne	8,40
Eis mit Amerenakirschen und Sahne	8,40



Tel. Nr. 0821 7100 185



*Bilder können bei Servierung abweichen

Alkoholfreies und Säfte

Apfelsaft	0,21	2,90
Orangensaft	0,21	3,00
Kirschsaft	0,21	3,50
Mangonektar,		
Johannisbeersaft,		
Maracujasaft		
Cola ¹	0,21	2,90
Orangenlimonade	0,21	2,90
Zitronenlimonade	0,21	2,90
Orangina	0,25	3,80
Spezi	0,41	4,30
Apfelsaftschorle	0,41	4,30
Cola light	0,21	3,00
Bitter Lemon	0,21	3,20
San Pellegrino	0,25	3,00
San Pellegrino	0,50	4,80
San Pellegrino	0,75	6,90
Acqua Panna	0,25	3,00
Acqua Panna	0,51	4,80
Acqua Panna	0,75	6,90
Coca Cola ¹	0,21	3,90
Coca Cola Zero ¹	0,21	3,90
Lemonsoda	0,33	4,50



Birre - Bier

Braumeister Pils	0,31	3,50
Helles Bier	0,51	4,20
Hefeweizen	0,51	4,60
Dunkles Weizen	0,51	4,60
Leichtes Weizen	0,51	4,60
Alkoholfreies Bier (Paulaner)	0,51	4,30
Münchner Dunkles Bier	0,51	4,30
Radler	0,51	4,20
Weizen alkoholfrei (Paulaner)	0,51	4,60
Kellerbier	0,51	4,80



Alcolici

2 cl

Ramazzotti	30%	4,00
Averna	32%	4,00
Amaro Montenegro	23%	4,00
Amaro Nonino	35%	4,00
Fernet Branca	42%	4,00
Amaro Lucano	30%	4,00
Amaretto	21%	4,00
Sambuca	40%	4,00
Limoncello	30%	4,00
Vecchia Romagna	38%	4,80
Williamsbirne	40%	4,00
Grappa della Casa	35%	4,80
Vecchio Amaro del Capo	43%	4,50
Whisky Jack Daniel's	40%	6,50




Hacker-Pschorr
 MÜNCHEN

Auserlesene Grappa auf
Anfrage

Diese Zutaten lösen 90% aller Lebensmittelunverträglichkeiten aus und sind deshalb kennzeichnungspflichtig

- a** Glutenthaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon)
- b** Krebstiere
- c** Eier
- d** Fisch
- e** Erdnüsse
- f** Soja
- g** Milch und Milchprodukte (einschl. Laktose)
- h** Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss)
- i** Sellerie
- j** Senf
- k** Sesamsamen
- l** Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l
- m** Lupinen
- n** Weichtiere

Zusätzliche Kennzeichnungspflicht für Speisen

- 1** Geschmacksverstärker
- 2** Antioxidationsmittel
- 3** Farbstoff
- 4** geschwärzt
- 5** Nitritpökelsalz
- 6** Konservierungsstoff

Zusätzliche Kennzeichnungspflicht für Getränke

- 1** Farbstoff
- 2** Chinninhaltig
- 3** Koffeinhaltig
- 4** Süßungsmittel
- 5** Phenylalaninquelle

Die Preise verstehen sich inkl. Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer.