

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 herzhaft 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.

Aufpreis 3,50 €



Aperitivi - Aperitif



Sanbitter (alkoholfrei)	1dl	4,50
Crodino* (alkoholfrei)	1dl	4,50
Martini bianco, rosso, dry	4cl	4,70
Campari* Orange/Soda	4cl	6,50
Sherry medium/dry	4cl	4,70
Glas Prosecco	4cl	6,00
Hugo	1dl	7,50
Aperol Spritz		7,50
Red Passion (alkoholfrei, Sanbitter*, Maracujasaft, Zitronensaft)		7,50

*Mit Farbstoff



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

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

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

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,
Oliven⁴, Thunfisch, Ei, Mozzarella, Rucola, Zwiebeln
groß
Bunter Salatteller mit Gambas, Baby-Calamari
Bunter Salatteller mit Putenfleisch, und
Champignon, garniert mit Joghurtdressing

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



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

Riso

Riso ai porcini e^g
grana

Reis

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

16,50

Riso allo scoglio^{b,d,n}

Baby-Calamari, Gambas, Venusmuscheln
Jakobsmuschelfleisch

16,80

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^{a,g}

gorgonzola

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

Knoblauch, Olivenöl, scharf, Cocktailltomaten

Tomatensauce, Speck, Zwiebeln

Speck, Ei, Sahne

Meeresfrüchte

Röhrchennudeln

Hackfleischsauce

scharfe Tomatensauce, Knoblauch

vier Käserahmsauce

Bandnudeln

Erbsen, Vorderschinken¹²⁶, Champignon, Sahne

Lachssauce

Gambas, Weißweinsauce, Knoblauch

Baby-Calamari, Gambas, Venusmuscheln,

Jakobsmuschelfleisch

Gefüllte Teigtaschen

Vorderschinken¹²⁶, Sahne

Gorgonzolarahmsauce

Gnocchi

Tomatensauce, Mozzarella

Schinken¹²⁶, Champignon, Erbsen,

Tomatenrahmsauce mit Büffelmozzarella

überbacken

Überbacken

Nudelauflauf mit Hackfleisch

Erbsen, Vorderschinken¹²⁶, Champignons,

Tomatenrahmsauce

Erbsen, Vorderschinken¹²⁶, Champignons,

Tomatenrahmsauce



8,50

10,50

11,50

11,50

13,90

10,50

10,80

11,90

11,80

14,30

15,20

17,80

11,50

12,30

11,50

14,10

12,00

13,20

14,20

Carne

Maiale

Milanese^{a,c}

Costine La Traviata^{Ag}

Costine ai funghi^{Ag}

Saltimbocca alla romana^{Ag}

Vitello

Paillard alla griglia

Scaloppina al gorgonzola^{a,g}

Scaloppina al vino bianco^a

Fegato alla griglia

Fegato alla veneziana^a

Manzo

Tagliata di Manzo^g

Fleischgerichte

Schweinefleisch

Paniertes Schnitzel

Medaillons mit grüner

Pfefferrahmsauce

Medaillons mit Champignon

Medaillons mit Parmaschinken⁵,

Salbei, Weißweinsauce

Kalbsfleisch

Schnitzel vom Grill

Medaillons mit Gorgonzolasauce

Medaillons in Weißweinsauce

Kalbsleber vom Grill

Kalbsleber mit Zwiebeln, Weißwein

Rindfleisch

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

16,50

18,90

18,90

21,60

23,50

23,70

23,70

21,90

23,60

27,90

Alle Fleischgerichte werden mit Bratkartoffeln und Tagesgemüse serviert.



*Bilder können bei Servierung abweichen

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

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.



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

Pinot Grigio

Lugana

Hauswein rot

Nero d'Avola

Primitivo di Salento

Lambrusco

Rosè

Weinschorle

trocken

weiß, trocken

weiß, trocken

trocken

rot, trocken

rot, trocken

rot, süß,

perlend

trocken

weiß oder rot



0,25 l

6,50

7,00

8,50

6,50

7,00

8,50

6,50

6,50

0,5 l

7,50

Flaschenweine Weiß aus Italien

Pinot Grigio

Vermentino di Sardegna "Tre Terre"

Lugana

Lugana Cà dei Frati

0,75 l

26,50

28,50

32,50

45,00

Flaschenweine Rot aus Italien

Primitivo del Salento / Puglia

Nero d'Avola

Cannonau / Sardegna

Ripasso Valpolicella / Lombardia

Brunello di Montalcino

0,75 l

28,50

29,50

31,00

48,00

110,00



Flaschenweine Rosè aus Italien

Rosè

0,75 l

28,50

Weitere Flaschenweine gerne auf

Anfrage.

*Bilder können bei Servierung abweichen

Caffè

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 panna ^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



*Bilder können bei Servierung abweichen

Alkoholfreies und Säfte

Apfelsaft	0,2 l	2,90
Orangensaft	0,2 l	3,00
Kirschsaft,	0,2 l	3,50
Mangonektar,		
Johannisbeersaft,		
Maracujasaft		
Cola¹	0,2 l	2,90
Orangenlimonade	0,2 l	2,90
Zitronenlimonade	0,2 l	2,90
Orangina	0,25 l	3,80
Spezi	0,4 l	4,30
Apfelsaftschorle	0,4 l	4,30
Cola light	0,2 l	3,00
Bitter Lemon	0,2 l	3,20
San Pellegrino	0,25 l	3,00
San Pellegrino	0,50 l	4,80
San Pellegrino	0,75 l	6,90
Acqua Panna	0,25 l	3,00
Acqua Panna	0,5 l	4,80
Acqua Panna	0,75 l	6,90
Coca Cola¹	0,2 l	3,90
Coca Cola Zero¹	0,2 l	3,90
Lemonsoda	0,33 l	4,50



Birre - Bier

Braumeister Pils	0,3 l	3,50
Helles Bier	0,5 l	4,20
Hefeweizen	0,5 l	4,60
Dunkles Weizen	0,5 l	4,60
Leichtes Weizen	0,5 l	4,60
Alkoholfreies Bier (Paulaner)	0,5 l	4,30
Münchner Dunkles Bier	0,5 l	4,30
Radler	0,5 l	4,20
Weizen alkoholfrei (Paulaner)	0,5 l	4,60
Kellerbier	0,5 l	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



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.