

**Herzlich willkommen im
Ristorante & Pizzeria La Fortuna**

„Komme als Gast und gehe als Freund“

**Genießen Sie bei uns die wahre italienische Küche,
zubereitet aus frischen Produkten und begleitet von
erlesenen Weinen. Lassen Sie sich von uns entführen
auf eine kulinarische Reise durch Italien. Unser
Küchenchef bereitet Ihre Speisen frisch zu. Bei
besonderen Wünschen sprechen Sie uns gerne an.**

**Wir wünschen Buon Appetito und,
einen angenehmen Aufenthalt
Ihre La Fortuna Team.**

Aperitivo / Aperitiv

<i>Crodino alkoholfrei **</i>	<i>0,2l</i>	<i>3,90</i>
<i>Martini Vibrante alkoholfrei**</i>	<i>0,2l</i>	<i>6,50</i>
<i>Prosecco</i>	<i>0,1l</i>	<i>4,90</i>
<i>Aperol Sprizz **</i>	<i>0,2l</i>	<i>6,50</i>
<i>Campari Orange**</i>	<i>0,2l</i>	<i>4,90</i>
<i>Prosecco</i>	<i>0,75l</i>	<i>26,50</i>

Antipasti / Vorspeisen / Appetizers

<i>1- Bruschetta classica</i>	<i>6,50</i>
<i>Tomatenwürfeln mit Knoblauch auf knusprigem Weißbrot</i> <i>diced tomatoes with olive oil and garlic on crusty white bread</i>	
<i>2-Insalata di caprese</i>	<i>10,90</i>
<i>Tomaten-Mozzarella mit Basilikumpesto</i> <i>Tomato mozzarella with basil pesto</i>	
<i>4- Carpaccio di manzo</i>	<i>14,90</i>
<i>Feine Rinderfiletscheiben, garniert mit Rucola & Parmesankäse</i> <i>slices beef fillet garnished with rucola and Parmesan cheese</i>	
<i>6-Vitello tonnato</i>	<i>14,90</i>
<i>Kalbsfleischscheiben an Thunfischsauce garniert mit Kapern&Sardellen</i> <i>Veal slices on tuna sauce garnished with capers and anchovies</i>	
<i>9-Antipasti misto</i>	<i>14,90</i>
<i>Gemischter Vorspeisenteller nach Art des Hauses</i> <i>Mixed appetizer plate house style</i>	

Zuppa / Suppen /Soups

<i>15-Crema di pomodoro</i>	<i>6,50</i>
<i>Tomatencremesuppe</i> <i>Tomato soup</i>	
<i>17-Minestrone</i>	<i>6,90</i>
<i>Italienische Gemüsesuppe</i> <i>Italian vegetable soup</i>	

Insalata /Salate /salad

<i>21- Insalata mista</i>	<i>6,90</i>
<i>Gemischter Salat der Saison</i> <i>mixed salad of the season</i>	
<i>22-Insalata di Pomodoro</i>	<i>9,50</i>
<i>Tomatensalat mit zwiebeln und Basilikum</i> <i>Tomato salad with onions and basil</i>	
<i>24- Insalata di Tonno</i>	<i>13,90</i>
<i>Großer gemischter Salat mit Thunfisch, Mais und Mozzarella</i> <i>large mixed salad with tuna, corn and mozzarella</i>	
<i>26- Insalata di Pollo</i>	<i>14,90</i>
<i>Großer gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen & Champignons</i> <i>Large mixed salad with grilled chicken breast strips and fresh mushrooms</i>	

Pasta / Nudelgerichte / pasta

72 - Spaghetti Carbonara ^{6,8} mit Ei und Speck in Käsesahnesauce with egg and bacon in cheese cream sauce	11,90
73 - Spaghetti frutti di Mare mit Meeresfrüchten und Knoblauch in Tomatensauce with seafood and garlic in tomato sauce	14,90
74- Spaghetti della Casa ¹⁰ mit frischen Pilzen und Erbsen in Bolognese Béchamelsauce with fresh mushrooms and peas in Bolognese béchamel sauce	11,90
75-Spaghetti all'amatriciana mit Speck und Zwiebeln in scharfer Tomatensauce with bacon and onions in a spicy tomato sauce	11,90
85-Tortellini alla Panna ^{1,5,6} mit Schinken in Käsesahnesauce with ham in cheese cream sauce	11,90
89-Rigatoni Primavera mit frischem Gemüse der Saison in Tomatensauce with fresh seasonal vegetables in tomato sauce	12,50
94-Rigatoni alla Mafiosi ⁷ mit Hähnchenbruststreifen und Oliven in Tomatensauce (scharf) with chicken breast strips and olives in tomato sauce (spicy)	12,90
99-Rigatoni ai quattro formaggi mit vier Käsesorten with four cheeses	12,00
100- Gnocchi alla Sorrentina ⁴ in Tomatensauce garniert mit Mozzarella und Basilikum Gnocchi in tomato sauce garnished with mozzarella an basil	11,50

Al forno/Aus dem Ofen/ from the oven

140- Lasagne mit Bolognese -Béchamelsauce überbacken ¹⁰ baked with bolognese and béchamel sauce	11,90
141-Rigatoni al forno ^{6,10} mit Erbsen & Champignons in Bolognese-Béchamelsauce überbacken baked with peas & mushrooms in bolognese béchamel sauce	11,90
143- Cannelloni al forno ⁶ mit Spinat-Ricotta-Füllung in Tomaten-Béchamelsauce überbacken Baked with spinach and ricotta filling in tomato béchamel sauce	12,50

(Jeder Zusatzbelag wird mit 2,00€ berechnet)

Pizza
(Alle Pizzen werden mit Tomatensauce und Mozzarella zubereitet)

40 - Focaccia knuspriges Pizzabrot mit Knoblauch und Oregano crispy pizza bread with garlic and oregano	5,00
41 - Pizza Margherita ⁶ mit Mozzarella und frischem Basilikum with tomato sauce, mozzarella and fresh basil	9,50
42 - Pizza funghi ⁶ mit frischen Champignons with fresh mushrooms	10,50
43 - Pizza tonno e cipolla ⁶ mit Thunfisch und Zwiebeln with tuna and onions	12,50
44-Pizza Salame ^{2, 6} o. 45 -Prosciutto ^{1,6} mit Salami/with salami or. mit Schinken/with ham	10,90
46 - Pizza Diavolo ^{2,6,7} mit Salami, Zwiebeln, Paprika und Oliven (schart) with salami, onions, peppers and olives (spicy)	11,90
47 - Pizza Ali Baba ^{2,6} mit Rinder-Knoblauchsalami, Peperoni und Zwiebeln with beef garlic salami,peppers and onions	11,90
48- Pizza Hawaii ^{1,6} mit Schinken und Ananas with ham and pineapple	11,90
49-Pizza broccoli e mais ^{6 (Neu)} mit Broccoli und Mais with broccoli and corn	11,90
55 - Prosciutto e Salame ^{1,2,6} mit Schinken und Salami with ham and salami	11,90
56 - Pizza Prosciutto e funghi ^{1,6} mit Schinken und frischen Champignons with ham and fresh mushrooms	11,90
57 - Pizza Tre gusti ^{1,2,6} mit Schinken, Salami und frischen Pilzen with ham, salami and fresh mushrooms	12,90

(Jeder Zusatzbelag wird mit 2,00€ berechnet)

Speciale!
vom Mittagstisch-Angebot ausgenommen

62-Pizza salami e Jalapeño ^{2,6(Neu)} mit Scharfer Salami,Zwiebeln und Jalapeño with spicy salami, onions and jalapeño	13,50
64-Pizza Mare e monte ^{6 (Neu)} mit Meeresfrüchten,Champignons,Knoblauch und Zwiebeln with seafood, mushrooms, garlic and onions	13,50
66-Pizza Salmone e gamberetti ^{6 (Neu)} mit Lachsstreifen,Shrimps und Knoblauch with salmon strips, shrimp and garlic	14,90
808 - Pizza verdura ⁶ mit frischem Gemüse der Saison und Rucola with fresh seasonal vegetables and rucola	13,50
809 - Pizza Parma ⁶ mit Parmaschinken, Rucola und Parmesankäse with Parma ham, rucola and Parmesan	14,90
810 - Pizza alla Calabrese ^{2,6,7} mit scharfer Salami, Peperoni, Gorgonzola und Oliven with spicy salami, hot peppers, gorgonzola and olives	13,50
813- Pizza frutti di mare ⁶ mit Meeresfrüchten und Knoblauch with seafood and garlic	13,50
814- Pizza quattro formaggi ⁶ mit vier verschiedene Käsesorten with four different cheeses	13,50

Tagliatelle fresche/Frische Bandnudeln/fresh tagliatelle

830-Tagliatelle alfredo mit Hähnchenbruststreifen und Broccoli in Käsesahnesauce with chicken breast strips and broccoli in a creamy cheese sauce	15,90
831-Tagliatelle al Ragù di vitello mit kalbsrücken ,Erbsen und Steinpilzen in Tomaten-Currysauce with saddle of veal, peas and porcini mushrooms in tomato curry sauce	18,90
832-Tagliatelle alla genovese mit Shrimps und Zucchini in Pestosauce with shrimp and zucchini in pesto sauce	15,90

(Jeder Zusatzbelag wird mit 2,00€ berechnet)

Pesce/carne / Fisch/Fleischgerichte / fish dishes/meat dishes

182-Filetto di orata alla mediterranea Goldbrassenfilet mit Kirschtomaten,Lauch und Knoblauch in Weißweinsauce sea bream fillet with cherry tomatoes leeks and garlic in white wine sauce	22,90
185-Gamberoni alla Diavolo geschälte Riesengarnelen mit Knoblauch in scharfer Tomatensauce peeled king prawns with garlic in hot tomato sauce	23,90
188-Calamari alla Griglia Tintenfisch vom Grill mit mediterranen Kräutern und Knoblauch Grilled squid with Mediterranean herbs and garlic	21,90
189-Duetto di pesce Lachsfilet und Calamari vom Grill mit mediterranen Kräutern und Knoblauch Grilled salmon fillet and squid with Mediterranean herbs and garlic	26,90
170-Vitello alla griglia o.ai funghi (ca.220g) Kalbsrücken vom Grill oder in Champignonrahmsauce Grilled Saddle of veal or in a creamy mushroom sauce	28,90
173-Bistecca alla Griglia (ca.250g) Irishes Roastbeef vom Grill Irish roast beef Grilled	28,90
174-Bistecca al pepe verde o. al gorgonzola (ca.250g) Irishes Roastbeef in grünem Pfeffer oder in Gorgonzolasauce Irish roast beef in green pepper or in gorgonzola sauce	28,90

***Alle Fisch und Fleischgerichte serviert mit Gemüse der Saison und Kartoffeln
All fish and meat dishes are served with seasonal vegetables & potatoes***

Dolce / Nachtisch/Dessert

190-Tiramisu della Casa Hausgemache Tiramisu Homemade Italian style cream-cake with coffee and amaretto	6,90
191-Panna Cotta Hausgemache Panna Cotta mit Waldbeersauce Homemade Cream pudding with Mix berry-sauce	6,90
193-Tartufo Nero Schokolade-Eisbällchen mit Vanilleeisfüllung und Kakao überstreut Big chocolate ice-cream ball with cream	6,90

Digestivi/ Degestiv

<i>Ramazotti**</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,90</i>
<i>Averna**</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,90</i>
<i>Limoncello**</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,90</i>
<i>Sambuca**</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,90</i>
<i>Williams Birne</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,90</i>
<i>Grappa della Casa</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,90</i>
<i>Grappa Barrique</i>	<i>2 cl</i>	<i>6,90</i>

Bevande non alcoliche / Alkoholfreie Getränke/Soft drinks

<i>Tafelwasser/Still</i>	<i>0,2/0,4l</i>	<i>1,40/2,40</i>
<i>San Pellegrino (Fl)</i>	<i>0,5/0,75l</i>	<i>4,30/6,30</i>
<i>Aqua Panna(Still)Fl</i>	<i>0,5/0,75l</i>	<i>4,30/6,30</i>
<i>Coca Cola***</i>	<i>0,2/0,4l</i>	<i>2,90/4,20</i>
<i>Fanta***</i>	<i>0,2/0,4l</i>	<i>2,90/4,20</i>
<i>Sprite</i>	<i>0,2/0,4l</i>	<i>2,90/4,20</i>
<i>Mezzo Mix</i>	<i>0,2/0,4l</i>	<i>2,90/4,20</i>
<i>Cola Light***</i>	<i>0,2/0,4l</i>	<i>2,90/4,20</i>
<i>Cola Zero***</i>	<i>0,2/0,4l</i>	<i>2,90/4,20</i>
<i>Bitter Lemon***</i>	<i>0,2 l Fl</i>	<i>4,50</i>
<i>Saftschorle</i>	<i>0,2/0,4l</i>	<i>2,90/4,20</i>
<i>Johannisbeere/Maracuja Nektar</i>	<i>0,2/0,4l</i>	<i>3,90/4,90</i>
<i>Apfelsaft/Orangensaft</i>	<i>0,2/0,4l</i>	<i>3,90/4,90</i>

Bevande Calde / Heiße Getränke/hot drinks

<i>Kaffee Crema Extra große Tasse*</i>	<i>3,20</i>
<i>Espresso*</i>	<i>3,10</i>
<i>Espresso Macchiato*</i>	<i>3,10</i>
<i>Espresso Doppio*</i>	<i>4,20</i>
<i>Latte Macchiato*</i>	<i>3,80</i>
<i>Cappuccino Extra große Tasse*</i>	<i>3,80</i>
<i>Verschiedene Teesorten</i>	<i>2,80</i>

Birre / Biere / Beers

<i>Hacker Pschorr Hell vom Fass</i>	<i>0,3l / 0,5l</i>	<i>3,50 / 4,30</i>
<i>Paulaner Hefeweizen vom Fass</i>	<i>0,5l</i>	<i>4,30</i>
<i>Paulaner Hefeweizen dunkel</i>	<i>0,5l</i>	<i>4,30</i>
<i>Paulaner Kristallweizen</i>	<i>0,5l</i>	<i>4,30</i>
<i>Paulaner Weizen *alkoholfrei*</i>	<i>0,5l</i>	<i>4,30</i>
<i>Colaweizen / Russ</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,80</i>
<i>Radler</i>	<i>0,3l / 0,5l</i>	<i>2,90 / 3,80</i>
<i>Birra Moretti</i>	<i>0,33l</i>	<i>3,60</i>
<i>Becks *alkoholfrei*</i>	<i>0,33l</i>	<i>3,60</i>
<i>Radler* alkoholfrei</i>	<i>0,33l</i>	<i>3,60</i>

Vini aperti / Offene Weine / Open wines

<i>Pinot Grigio delle Venezie D.O.C.</i> <i>Herzhaft, frisch und harmonisch mit Blütenaromen. ⁹</i>	<i>Glas 0,2l</i>	<i>6,90</i>
<i>Lugana D.O.C.</i> <i>Fruchtig-frischer Weißwein vom Gardasee. ⁹</i>	<i>Glas 0,2l</i>	<i>6,90</i>
<i>Schorle weiß ⁹</i>	<i>Glas 0,2l</i>	<i>4,50</i>
<i>Bardolino Chiaretto D.O.C.</i> <i>Frischer, aromatischer, spritziger Rosato vom Gardasee. ⁹</i>	<i>Glas 0,2l</i>	<i>5,90</i>
<i>Schorle Rosé ⁹</i>	<i>Glas 0,2l</i>	<i>4,50</i>
<i>Primitivo Salento I.G.T.</i> <i>Harmonisch rund mit Pflaumen-, Würz- und Beerenaromen. ⁹</i>	<i>Glas 0,2l</i>	<i>6,90</i>
<i>Montepulciano d´Abruzzo D.O.P.</i> <i>Fruchtig, würzig, warm und voll mit samtigen Tanninen. ⁹</i>	<i>Glas 0,2l</i>	<i>6,90</i>
<i>Schorle rot ⁹</i>	<i>Glas 0,2l</i>	<i>4,50</i>

Vini in bottiglia / Flaschenweine / Bottled wines



Grillo Sicilia D.O.C.

Fl. 0,75l

Graffetta (Sizilien) . 100% Grillo

25,00 €

Frischer Duft mit Zitrusnoten und Aromen von Blüten und Früchten. Vollmundiger Geschmack, der die fruchtigen Aromen durch eine frische Säure ausgleicht. ⁹



Gavi del Comune di Gavi D.O.C.G.

Fl. 0,75l

„Masseria dei Carmelitani“

28,00 €

Vite Colte (Piemont) . 100% Cortese

Angenehme Aromen von reifen gelben Früchten, Kräuternoten und leichte Mineralität. Der Geschmack ist elegant und komplex, ausgewogen mit Aromen von Obst und Blumen. Gute Säure, trockener Abgang. ⁹



Lugana „I Frati“

Fl. 0,75l

Cà dei Frati (Lombardei) . 100% Turbiana

34,00 €

Ein Ausnahmewein vom südlichen Gardasee. Aromen von weißen Blüten. Frisch, spritzig, fein, elegant. Ein Muß für jeden Lugana-Fan! ⁹



Rosè I.G.P. Puglia „Terra Cretosa“

Fl. 0,75l

Bogo Turrìto (Apulien) . 50% Primitivo, 50% Nero di Troia

27,00 €

Zart und elegant in der Nase mit floralen Noten und Aromen von rosa Grapefruit und Zitrusfrüchten. Warm, weich und ausgewogen mit lebhafter Säure und Frische. ⁹



Montepulciano d' Abruzzo Riserva D.O.P. „Mo“

Fl. 0,75l

Cantina Tollo (Abruzzen) . 100% Montepulciano

28,00 €

Intensiv fruchtiges Bouquet mit Noten von schwarzer Kirsche und gemischten Beeren sowie feinwürzigen Düften. Voller, weicher und anhaltender Geschmack mit süßen und seidigen Tanninen. 24 Monate in Eichenfässern und sechs Monate in der Flasche gereift. ⁹



Bernardeschi Governo All' Uso Toscano I.G.T.

Fl. 0,75l

Terrescure (Toskana) . Sangiovese mit kleineren Anteilen von Cabernet Sauvignon und Merlot

28,00 €

Kräftiger, vollmundiger, komplexer und ausgewogener Rotwein mit angenehm weicher Gerbstoffstruktur. ⁹



Appassimento Rosso Piemonte D.O.C. „Spasso“

Fl. 0,75l

Vite Colte (Piemont) . 100% Barbera

29,00 €

Durch das leichte Antrocknen der Barbera-Trauben an den Reben zeigt dieser Wein herausragende Düfte und fruchtige Aromen, eine unglaublich samtige Struktur und eine delikate Restsüße, die Charme und Komplexität verleiht. ⁹

Verwendete Zusatzstoffe – Getränke:

- * koffeinhaltig*
- ** mit Farbstoff*

Verwendete Zusatzstoffe – Speisen:

- 1.Vorderschinken: Nitrat, Konservierungsstoffe E250, Stabilisator E451, E452 E450, natürliches Aroma, Antioxidationsmittel E301*
- 2.Salami: Nitrat, Konservierungsstoffe, Dextrose, Stabilisator E301*
- 3.Kapern: Weinessig, Antioxidationsmittel, Zitronensäure, Schwefeldioxid, Ascorbinsäure*
- 4.Gnocchi: Zitronensäure, Konservierungsstoffe, Sorbinsäure*
- 5.Tortellini: Pflanzliche Fette, Geschmacksverstärker, Mononatriumglutamat*
- 6.Käse: Konservierungsstoffe*
- 7.Oliven: Eisensalze E579, E585*
- 8.Speck: Konservierungsstoffe*
- 9.Wein: Sulfite*
- 10.Rinderhackfleisch*

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag -Freitag

11:30 Uhr -14:30 Uhr

17:30 Uhr -22:30 Uhr

Sonntag und an die Feiertagen

17:30 Uhr -22:30 Uhr

Samstag Ruhetag

Warme Küche bis 22:00 Uhr

Ihre La Fortuna Team.