

Aperitivo / Aperitiv

<i>Crodino alkoholfrei **</i>	<i>0,2l</i>	<i>3,90</i>
<i>Prosecco</i>	<i>0,1l</i>	<i>5,90</i>
<i>Aperol Sprizz **</i>	<i>0,2l</i>	<i>7,50</i>
<i>Limoncello sprizz **</i>	<i>0,2l</i>	<i>7,50</i>
<i>Campari Orange**</i>	<i>0,2l</i>	<i>5,90</i>
<i>Prosecco</i>	<i>0,75l</i>	<i>28,50</i>



Antipasti / Vorspeisen / Appetizers

<i>1- Bruschetta classica</i>	<i>6,90</i>
<i>Tomatenwürfeln mit Knoblauch auf knusprigem Weißbrot</i> <i>diced tomatoes with olive oil and garlic on crusty white bread</i>	
<i>2-Caprese</i>	<i>11,90</i>
<i>Tomaten-Mozzarella und frischem Basilikum</i> <i>Tomato mozzarella and fresh basil</i>	
<i>4- Carpaccio di manzo</i>	<i>15,90</i>
<i>Feine Rinderfiletscheiben, garniert mit Rucola & Parmesankäse</i> <i>slices beef fillet garnished with rucola and Parmesan cheese</i>	
<i>9-Antipasto misti</i>	<i>18,90</i>
<i>Gemischter Vorspeisenteller nach Art des Hauses</i> <i>Mixed appetizer plate house style</i>	
<i>11-Milofoglie di melanzane ^{Neu}</i>	<i>13,90</i>
<i>Gegrillte Auberginenscheiben mit Frischkäse auf Tomatensauce</i> <i>Grilled eggplant slices with cream cheese on tomato sauce</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>24- Insalata di Tonno</i>	<i>14,90</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>16,90</i>
<i>Großer gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen & Champignons</i> <i>Large mixed salad with grilled chicken breast strips,</i> <i>and fresh mushrooms</i>	

Pasta /Nudelgerichte /pasta

72 - Spaghetti Carbonara ^{6,8} 13,10
mit Ei und Speck in Käsesahnesauce
with egg and bacon in cheese cream sauce

73 - Spaghetti frutti di Mare 15,90
mit Meeresfrüchten und Knoblauch in Tomatensauce
with seafood and garlic in tomato sauce

74- Spaghetti della casa ¹⁰ 13,50
mit frischen Champignons und Erbsen in Bolognese Béchamelsauce
with fresh mushrooms and peas in Bolognese béchamel sauce

75-Spaghetti all'amatriciana 12,50
mit Speck und Zwiebeln in scharfer Tomatensauce
with bacon and onions in a spicy tomato sauce

76- Spaghetti Bolognese ¹⁰ 13,10
mit Bolognesesauce
with bolognese sauce

85-Tortellini alla Panna ^{1,5,6} 13,30
mit Schinken in Käsesahnesauce
with ham in cheese cream sauce

95-Rigatoni alla norma ⁶ 13,50
mit gegrillten Auberginen, Parmesan & Basilikum in Tomatensauce
with grilled eggplant, parmesan and basil in tomato sauce

100- Gnocchi alla Sorrentina⁶ 13,00
in Tomatensauce garniert mit Mozzarella und Basilikum
Gnocchi in tomato sauce garnished with mozzarella an basil

Al forno/Aus dem Ofen/ from the oven

140- Lasagne ^{6,10} 13,10
mit Bolognese und Béchamelsauce überbacken ¹⁰
baked with bolognese and béchamel sauce

143- Cannelloni al forno ⁶ 13,90
mit Spinat-Ricotta-Füllung in Tomaten-Béchamelsauce überbacken
Baked with spinach and ricotta filling in tomato béchamel sauce

(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	10,90
42-Pizza funghi ⁶ mit frischen Champignons with fresh mushrooms	12,00
43 - Pizza tonno e cipolla ⁶ mit Thunfisch und Zwiebeln with tuna and onions	13,50
44-Pizza Salame ^{2,6} mit Salami with salami	12,00
46 - Pizza Diavolo ^{2,6,7} mit Salami, Zwiebeln, Paprika und Oliven (scharf) with salami, onions, peppers and olives (spicy)	13,50
54 - Quattro Stagioni ^{1,2,6} Vier Jahreszeiten, mit Salami, Schinken, Artischocken und Paprika Four seasons, with salami, ham artichokes and peppers	13,90
56 - Pizza Prosciutto e funghi ^{1,6} mit Schinken und frischen Champignons with ham and fresh mushrooms	12,90
59-Pizza paprica e funghi ⁶ mit Paprika, Champignons und Zwiebeln with peppers, mushrooms and onions	12,90

(Jeder Zusatzbelag wird mit 2,00€ berechnet)

Pizza Speciale!
vom Mittagstisch-Angebot ausgenommen

808 – <i>Pizza alla melanzane</i> ⁶ <i>mit gegrillten Auberginen, Kirschtomaten und Mozzarella</i> <i>with grilled eggplant ,cherry tomatoes and mozzarella</i>	14,90
809 - <i>Pizza Parma</i> ⁶ <i>mit Parmaschinken, Rucola und Grana Padano</i> <i>with Parma ham, rucola and grana padano</i>	16,90
810 - <i>Pizza alla Calabrese</i> ^{2,6,7} <i>mit scharfer Salami, Peperoni, Gorgonzola und Oliven</i> <i>with spicy salami, hot peppers, gorgonzola and olives</i>	14,90
812- <i>Pizza Caprese Originale</i> ⁶ <i>mit Mozzarella, frischen Tomatenscheiben, Basilikum und Rucola</i> <i>with mozzarella, fresh slices of tomato, basil and rucola</i>	14,90
813- <i>Pizza frutti di mare</i> ⁶ <i>mit Meeresfrüchten und Knoblauch</i> <i>with seafood and garlic</i>	15,90
818- <i>Pizza pollo e funghi</i> ^{6,Neu} <i>mit Hähnchenbruststreifen, Champignons und Knoblauch</i> <i>with chicken breast strips, mushrooms and garlic</i>	15,90
819- <i>Pizza primavera</i> ^{6,Neu} <i>mit frischem Gemüse der Saison</i> <i>with fresh seasonal vegetables</i>	14,90

Tagliatelle fresche /Frische Bandnudeln/fresh tagliatelle

830- <i>Tagliatelle alfredo</i> ⁶ <i>mit Hähnchenbruststreifen und Broccoli in Käsesahnesauce</i> <i>with chicken breast strips and broccoli in a creamy cheese sauce</i>	16,10
833- <i>Tagliatelle estiva</i> <i>mit Calamari, Zucchini und Kirschtomaten in Knoblauchsauce</i> <i>with calamari, zucchini and cherry tomatoes in garlic sauce</i>	16,10
835- <i>Tagliatelle ai funghi porcini</i> <i>mit Steinpilzen in Sahnesauce</i> <i>with porcini mushrooms in cream sauce</i>	16,10

(Jeder Zusatzbelag wird mit 2,00€ berechnet)

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

Alle Fisch & Fleischgerichte serviert mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse der Saison

All fish and meat dishes served with rosemary potatoes and seasonal vegetables

185-Gamberoni alla Luigi	26,90
<i>Riesengarnelen mit Oliven und Knoblauch in scharfer Tomatensauce</i>	
<i>King prawns with olives and garlic in a spicy tomato sauce</i>	
188-Calamari alla Griglia	23,90
<i>Tintenfisch vom Grill mit mediterranen Kräutern und Knoblauch</i>	
<i>Grilled calamari with Mediterranean herbs and garlic</i>	
170-Scaloppina di vitello al pepe verde ^{Neu}	28,90
<i>Kalbsrücken in grünen-Pfeffer-Sahnesauce</i>	
<i>Saddle of veal in green pepper cream sauce</i>	
173-Bistecca alla Griglia	28,90
<i>Irishes Roastbeef vom Grill</i>	
<i>Irish roast beef Grilled</i>	
174-Fegato alla veneziana ^{Neu}	23,90
<i>Kalbsleber venezianische Art mit Zwiebeln & Salbei in Weißweinsauce</i>	
<i>Venetian style veal liver with onions and sage in white wine sauce</i>	
176-Pollo al limone ^{Neu}	23,90
<i>Hähnchenbrustfilet in Zitronensauce</i>	
<i>Chicken breast fillet in lemon sauce</i>	

Dolce / Nachtisch/Dessert

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

Digestivi/ Degestiv

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

Bevande non alcoliche / Alkoholfreie Getränke/Soft drinks

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

Bevande Calde / Heiße Getränke/hot drinks

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

Birre / Biere / Beers

<i>Hacker Pschorr Hell vom Fass</i>	<i>0,3l / 0,5l</i>	<i>3,90 / 4,90</i>
<i>Paulaner Hefeweizen vom Fass</i>	<i>0,5l</i>	<i>4,90</i>
<i>Paulaner Hefeweizen dunkel</i>	<i>0,5l</i>	<i>4,90</i>
<i>Paulaner Kristallweizen</i>	<i>0,5l</i>	<i>4,90</i>
<i>Paulaner Weizen *alkoholfrei*</i>	<i>0,5l</i>	<i>4,90</i>
<i>Colaweizen / Russ</i>	<i>0,5l</i>	<i>4,90</i>
<i>Radler</i>	<i>0,3l / 0,5l</i>	<i>3,90 / 4,90</i>
<i>Birra Moretti</i>	<i>0,33l</i>	<i>3,90</i>
<i>Becks *alkoholfrei*</i>	<i>0,33l</i>	<i>3,90</i>
<i>Radler* alkoholfrei</i>	<i>0,33l</i>	<i>3,90</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>7,50</i>
<i>Lugana D.O.C.</i> <i>Fruchtig-frischer Weißwein vom Gardasee. ⁹</i>	<i>Glas 0,2l</i>	<i>7,90</i>
<i>Schorle weiß ⁹</i>	<i>Glas 0,2l</i>	<i>5,00</i>
<i>Merlot Rosato D.O.C.</i> <i>Frischer, aromatischer, spritziger Rosato vom Gardasee. ⁹</i>	<i>Glas 0,2l</i>	<i>7,50</i>
<i>Schorle Rosé ⁹</i>	<i>Glas 0,2l</i>	<i>5,00</i>
<i>Primitivo Salento I.G.T.</i> <i>Harmonisch rund mit Pflaumen-, Würz- und Beerenaromen. ⁹</i>	<i>Glas 0,2l</i>	<i>7,90</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>7,50</i>
<i>Schorle rot ⁹</i>	<i>Glas 0,2l</i>	<i>5,00</i>

Vini in bottiglia / Flaschenweine / Bottled wines



Grillo Sicilia D.O.C.

Graffetta (Sizilien) . 100% Grillo

Fl. 0,75l

25,00 €

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



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

„Masseria dei Carmelitani“

Fl. 0,75l

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“

Cà dei Frati (Lombardei) . 100% Turbiana

Fl. 0,75l

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“

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

Fl. 0,75l

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“

Cantina Tollo (Abruzzen) . 100% Montepulciano

Fl. 0,75l

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.

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

Fl. 0,75l

28,00 €

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



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

Vite Colte (Piemont) . 100% Barbera

Fl. 0,75l

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

Neue Öffnungszeiten ab dem 13. Januar 2024

Mo-Fr. 11.30 -14.30 Uhr 17.30 -22.30 Uhr

Samstags & Feiertagen 17.30-22.30 Uhr

Sonntag Ruhetag

Warme Küche bis 21.45 Uhr

Wir wünschen Buon Appetito!

Ihre La Fortuna Team.