Antipasti - Vorspeisen - Appetizers

1- Bruschetta classica ***7,50 €***
Tomatenwürfeln mit Knoblauch auf knusprigem Weißbrot
diced tomatoes with olive oil and garlic on crusty white bread

2-Caprese ***12,90 €***
Tomaten-Mozzarella und frischem Basilikum
Tomato mozzarella and fresh basil

4- Carpaccio di manzo ***15,90 €***
Feine Rinderfiletscheiben, garniert mit Rucola & Parmesankäse
slices beef fillet garnished with rucola and Parmesan cheese

6-Vitello Tonnato [Neu,3] ***18,90 €***
Kalbfleischscheiben an Thunfischsauce garniert mit Kapern & Sardellen
Veal slices on tuna sauce garnished with capers and anchovies

9-Antipasto misti ***18,90 €***
Gemischter Vorspeisenteller nach Art des Hauses
Mixed appetizer plate house style

Zuppa – Suppen – Soup

15-Zuppa di pomodoro ***7,50 €***
Tomatencremesuppe/ Tomato soup

17-Minestrone ***8,50 €***
Italienische Gemüsesuppe/ Italian vegetable soup

Insalata - Salate - salad

21- Insalata mista ***7,50 €***
Gemischter Salat der Saison
mixed salad of the season

24- Insalata di Tonno ***15,90 €***
Großer gemischter Salat mit Thunfisch, Mais und Mozzarella
large mixed salad with tuna, corn and mozzarella

26- Insalata di Pollo ***17,90 €***
Großer gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen & Champignons
Large mixed salad with grilled chicken breast strip and fresh mushrooms

Pasta /Nudelgerichte /pasta

72 - Spaghetti Carbonara [6,8] ***14,10 €***
mit Ei und Speck in Käsesahnesauce
with egg and bacon in cheese cream sauce

73 - Spaghetti frutti di Mare ***16,90 €***
mit Meeresfrüchten und Knoblauch in Tomatensauce
with seafood and garlic in tomato sauce

74- Spaghetti della casa [10] ***14,00 €***
mit frischen Champignons und Erbsen in Bolognese Béchamelsauce
with fresh mushrooms and peas in Bolognese béchamel sauce

75-Spaghetti all'amatriciana ***13,50 €***
mit Speck und Zwiebeln in scharfer Tomatensauce
with bacon and onions in a spicy tomato sauce

76- Spaghetti Bolognese [10] ***13,50 €***
mit Bolognesesauce
with bolognese sauce

79-Spaghetti pesto e Zucchini [Neu] ***14,10 €***
mit Zucchini in Pestosauce
with zucchini in pesto sauce

85-Tortellini alla Panna [1,5,6] ***13,90 €***
mit Schinken in Käsesahnesauce
with ham in cheese cream sauce

95-Rigatoni alla norma [6] ***14,10 €***
mit gegrillten Auberginen, Parmesan & Basilikum in Tomatensauce
with grilled eggplant, parmesan and basil in tomato sauce

96 - Rigatoni ai Quattro formaggi [6 Neu] ***15,10 €***
Rigatoni mit vier verschiedenen Käsesorten
in four different cheese sauce

100- Gnocchi alla Sorrentina [6] ***13,90 €***
in Tomatensauce garniert mit Mozzarella und Basilikum
Gnocchi in tomato sauce garnished with mozzarella and basil

Al forno/Aus dem Ofen/ from the oven

140- Lasagne [6,10] ***14,50 €***
mit Bolognese und Béchamelsauce überbacken [10]
baked with bolognese and béchamel sauce

141 – Rigatoni al forno [6,10] ***14,50 €***
mit Erbsen und frischen Pilzen in Bolognese-Béchamelsauce überbacken
baked with bolognese- Béchamel sauce, peas and, fresh mushrooms

143- Cannelloni al forno [6] ***15,90 €***
mit Spinat-Ricotta-Füllung in Tomaten-Béchamelsauce überbacken
Baked with spinach and ricotta filling in tomato béchamel sauce

Tagliatelle fresche/ Frische Bandnudeln/fresh tagliatelle

830-Tagliatelle Alfredo [6] ***17,90 €***
mit Hähnchenbruststreifen und Broccoli in Käsesahnesauce
with chicken breast strips and broccoli in a creamy cheese sauce

833-Tagliatelle Estiva ***17,90 €***
mit Calamari, Zucchini und Kirschtomaten in Knoblauchsauce
with calamari, zucchini and ccherry tomatoes in garlic sauce

835-Tagliatelle ai funghi porcini ***17,90 €***
mit Steinpilzen in Sahnesauce
with porcini mushrooms in cream sauce

836-Tagliatelle Gamberetti e zucchini [Neu] ***17,90 €***
mit Shrimps und Zucchini in Aurorasauce
with shrimp and zucchini in aurora sauce

Pizza

(Alle Pizzen werden mit Tomatensauce und Mozzarella zubereitet)

40 - Focaccia ***5,00 €***
knuspriges Pizzabrot mit Knoblauch und Oregano
crispy pizza bread with garlic and oregano

41 - Pizza Margherita [6] ***11,50 €***
mit Mozzarella und frischem Basilikum
with tomato sauce, mozzarella and fresh basil

42-Pizza funghi [6] ***12,50 €***
mit frischen Champignons
with fresh mushrooms

43 - Pizza Tonno e cipolla [6] ***14,90 €***
mit Thunfisch und Zwiebeln
with tuna and onions

44-Pizza Salame [2,6] ***13,50 €***
mit Salami
with salami

46 - Pizza Diavolo [2,6], ***14,90 €***
mit Salami, Zwiebeln und Paprika (scharf)
with salami, onion and peppers (spicy)

47- Pizza Prosciutto e carciofi [6], Neu ***13,90 €***
mit Schinken und Artischocken
with ham an artichokes

54 - Quattro Stagioni [1,2,6] ***14,90 €***
Vier Jahreszeiten, mit Salami, Schinken, Artischocken und Paprika
Four seasons, with salami, ham artichokes and peppers

56 - Pizza Prosciutto e funghi [1,6] ***13,90 €***
mit Schinken und frischen Champignons
with ham and fresh mushrooms

59-Pizza paprica e funghi [6] ***13,90 €***
mit Paprika, Champignons und Zwiebeln
with peppers, mushrooms and onions

(Jeder Zusatzbelag wird mit 2,00€ berechnet)

Pizza Speciale!
vom Mittagstisch-Angebot ausgenommen

808 – Pizza alla melanzane [6] ***15,90 €***
mit gegrillten Auberginen, Kirschtomaten und Mozzarella
with grilled eggplant, cherry tomatoes and mozzarella

809 - Pizza Parma [6] ***18,50 €***
mit Parmaschinken, Rucola und Parmesankäse
with Parma ham, rucola and parmesan cheese

810 - Pizza alla Calabrese [2,6,] ***18,90 €***
mit scharfer Salami, Gorgonzola
with spicy salami, gorgonzola

812-Pizza Caprese Originale [6] ***15,90 €***
mit Mozzarella, frischen Tomatenscheiben, Basilikum und Rucola
with mozzarella, fresh slices of tomato, basil and rucola

813- Pizza frutti di mare [6] ***16,90 €***
mit Meeresfrüchten und Knoblauch
with seafood and garlic

814- Pizza quattro formaggi [6, Neu] ***15,90 €***
mit vier Käsesorten
with four types of chesse

818-Pizza pollo e funghi [6, Neu] ***16,90 €***
mit Hähnchenbruststreifen, Champignons und Knoblauch
with chicken breast strips, mushrooms and garlic

819-Pizza primavera [6, Neu] ***15,90 €***
mit frischem Gemüse der Saison
with fresh seasonal vegetables

821-Pizza Gamberetti [6, Neu] ***15,90 €***
mit Shrimps und Knoblauch
with shrimp and garlic

823-Pizza Diavolo Speciale [6,2 Neu] ***18,50 €***
mit Scharfer Salami, Paprika und Zwiebeln
with spicy salami peppers and onion

(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 ***28,90 €***
Riesengarnelen mit Oliven und Knoblauch in scharfer Tomatensauce
King prawns with olives and garlic in a spicy tomato sauce

186- Gamberoni alla panna ***Neu*** ***28,90 €***
Riesengarnelen mit Petersilien und Knoblauch in Vodka-Sahnesauce dazu Bandnudeln
King prawn with parsley and garlic in cream sauce served with Fettuccine

188-Calamari alla griglia ***28,90 €***
Tintenfisch vom Grill mit mediterranen Kräutern und Knoblauch
Grilled calamari with Mediterranean herbs and garlic

182- Salmone al cognac ***Neu*** ***28,90 €***
Lachsfilet in Cognac-Sauce
salmon filet in cognac sauce

170-Scaloppina di vitello al pepe verde ***Neu*** ***32,90 €***
Kalbsrücken in grünen-Pfeffer-Sahnesauce
Saddle of veal in green pepper cream sauce

173-Bistecca alla Griglia ***32,90 €***
Irisches Roastbeef vom Grill
Irish roast beef Grilled

174-Fegato alla veneziana ***Neu*** ***26,90 €***
Kalbsleber venezianische Art mit Zwiebeln & Salbei in Weißweinsauce
Venetian style veal liver with onions and sage in white wine sauce

176-Pollo al limone ***Neu*** ***23,90 €***
Hähnchenbrustfilet in Zitronensauce
Chicken breast fillet in lemon sauce

178-Piccata alla Milanese ***Neu*** ***28,90 €***
Kalbsrücken in Parmesan-Ei-Panade dazu Tomaten Spaghetti
Saddle of veal in parmesan and egg breading served with tomato spaghetti

Dolce / Nachtisch/Dessert

190-Tiramisu della casa ***7,50 €***
Hausgemache Tiramisu
Homemade Italian style cream-cake with coffee and amaretto

191-Panna Cotta ***7,50 €***
Hausgemache Panna Cotta mit Waldbeerensauce
Homemade Cream pudding with Mix berry-sauce

193-Tartufo Nero ***7,50 €***
Schokolade-Eisbällchen mit Vanilleeisfüllung und Kakao überstreut
Big chocolate ice-cream ball with cream

Aperitivio / Aperitiv

Alkoholfrei

*Crodino ***	*0,2l*	*3,90 €*
*Crodino Maracuja Sprizz ***	*0,2l*	*8,50 €*

Alkoholhaltig

Prosecco	*0,1l*	*6,90 €*
*Aperol Sprizz ***	*0,2l*	*8,50 €*
*Limoncello Sprizz ***	*0,2l*	*8,50 €*
*Campari Orange***	*0,2l*	*6,50 €*
Prosecco	*0,75 Fl*	*28,50 €*

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	*0,2l*	*2,20 €*	*0,4l*	*3,20 €*
San Pellegrino (Fl)	*0,5l*	*4,90 €*	*0,75l*	*6,50 €*
Aqua Panna (Still)Fl	*0,5l*	*4,90 €*	*0,75l*	*6,50 €*
*Coca Cola****	*0,2l*	*3,30 €*	*0,4l*	*4,70 €*
*Fanta****	*0,33 Fl*	*3,90 €*		
Sprite	*0,2l*	*3,50 €*	*0,4l*	*4,70 €*
Mezzo Mix	*0,2l*	*3,50 €*	*0,4l*	*4,70 €*
*Cola Zero****	*0,2l*	*3,50 €*	*0,4l*	*4,70 €*
*Bitter Lemon****	*0,2l Fl*	*4,50 €*		
Saftschorle	*0,2l*	*3,50 €*	*0,4l*	*4,70 €*
Johannisbeere/Maracuja Nektar	*0,2l*	*3,90 €*	*0,4l*	*4,90 €*
Apfelsaft/Orangensaft	*0,2l*	*3,90 €*	*0,4l*	*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

Hacker Pschorr Hell vom Fass	*0,3l*	*3,90 €*	*0,5l*	*5,10 €*
Paulaner Hefeweizen vom Fass		*0,5l*		*5,10 €*
Paulaner Hefeweizen dunkel		*0,5l*		*5,10 €*
Paulaner Kristallweizen		*0,5l*		*5,10 €*
*Paulaner Weizen *alkoholfrei**		*0,5l*		*5,10 €*
Colaweizen / Russ		*0,5l*		*5,10 €*
Radler	*0,3l*	*3,90 €*	*0,5l*	*5,10 €*
Birra Moretti		*0,33l*		*3,90 €*
*Becks *alkoholfrei**		*0,33l*		*3,90 €*
Radler alkoholfrei*		*0,33l*		*3,90 €*

Vini aperti / Offene Weine / Open wines

Pinot Grigio delle Venezie D.O.C. *Herzhaft, frisch und harmonisch mit Blütenaromen.* [9]	*Glas 0,2l*	*8,50*
Lugana D.O.C. *Fruchtig-frischer Weißwein vom Gardasee.* [9]	*Glas 0,2l*	*8,90*
Schorle weiß [9]	*Glas 0,2l*	*5,00*
Merlot Rosato D.O.C. *Frischer, aromatischer, spritziger Rosato vom Gardasee.* [9]	*Glas 0,2l*	*7,90*
Schorle Rosé [9]	*Glas 0,2l*	*5,00*
Primitivo Salento I.G.T. *Harmonisch rund mit Pflaumen-, Würz- und Beerenaromen.* [9]	*Glas 0,2l*	*8,90*
Montepulciano d´Abruzzo D.O.P. *Fruchtig, würzig, warm und voll mit samtigen Tanninen.* [9]	*Glas 0,2l*	*8,50*
Schorle rot [9]	*Glas 0,2l*	*5,00*

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, Mondnatriumglutamat
6.Käse: Konservierungsstoffe
7.Oliven: Eisensalze E579, E585
8.Speck: Konservierungsstoffe
9.Wein: Sulfite
10.Rinderhackfleisch

Öffnungszeiten

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!

Ihr La Fortuna Team.

Vino

Flasche 0,75l

93 Luca Maroni
falstaff 92

GRECO DI TUFO D.O.C.G. „CUTIZZI" — 38 €

Feudi di San Gregorio, Kampanien — **Greco**

Kräftiges Strohgelb mit lebhaften goldenen Reflexen. Intensiv fruchtiger, anhaltender Duft, von der süßlichen Note der französischen Pflaume bis zu der frischen Note der Mast'Antuono-Birne aus Kampanien. Am Gaumen kommen sofort die Säure und der ausgeprägte, mineralische Ton ins Spiel, welche typisch für die auf Tuffstein wachsende Traube sind. Sehr harmonisch fügen sich im Abgang weiche balsamische Noten ein. [1]

falstaff 92

LUGANA D.O.C. „I FRATI" — 39 €

Cà dei Frati, Lombardei — **100% Turbiana**

Ein Ausnahmewein vom südlichen Gardasee. Frisch und spritzig mit großer Finesse und Eleganz. Zarte Noten von weißen Blüten, Aprikosenduft und Mandeln. Im Mund zeigt sich eine würzige Essenz, begleitet von lebhafter Säure und Mineralität. Ein Muß für jeden Lugana-Fan! [1]

falstaff 92

ROSA DEI FRATI D.O.C. — 39 €

Cà dei Frati, Lombardei — **Gropello, Marzemino, Sangiovese, Barbera**

Dieser hochwertige Rosé vom südlichen Ufer des Gardasees ist frisch, zart und energisch zugleich. In der Nase zeigt er Noten von Weißdornblüten, grünem Apfel, weißer Mandel und Wildkirsche. Im Mund ist er schmackhaft, frisch und pikant mit lebhafter Säure und dem Duft von kleinen roten Früchten. Seine Süffigkeit lädt unbeschwert zum nächsten Glas ein. [1]

98 Gambero Rosso

BERNARDESCHI GOVERNO ALL´USO TOSCANO I.G.T. TOSCANA — 28 €

Terrescure (Cantine Nae), Toskana

Sangiovese mit kleineren Anteilen von Cabernet Sauvignon und Merlot

Der Bernardeschi entstand aus dem Wunsch, einen Wein mit einem viel runderen und samtigeren Ausdruck der Toskana zu erschaffen, der dennoch mit der alten Technik hergestellt wurde: Governo all'Uso Toscano. Er zeigt eine intensive rubinrote Farbe mit violetten Reflexen und reichhaltige Aromen von Beeren, Pflaumen und Kirschen mit einem Hauch von Kaffee und Vanille. Der Geschmack ist reichhaltig, vollmundig und saftig. Ausgewogene Säure und weiche Tannine sorgen für einen langen und weichen Nachgeschmack. Der Wein ruht drei Monate in Tonneaux aus französischem Eichenholz. [1]

PRIMITIVO DI MANDURIA D.O.P. „RIVALE BLACK EDITION" — 36 €

Tre Mani, Apulien — **100% Primitivo**

Der Wein zeigt ein undurchdringliches Granatrot. Breitgefächerte Düfte von reifen roten Früchten mit deutlichen Noten von Kirsche und Pflaume in Alkohol. Am Gaumen konzentriert mit Aromen von Marmelade, mit reicher und schöner Länge und ausgewogenen Tanninen. [1]

vinous 90
90 Decanter

„ORNELLO" D.O.C. MAREMMA TOSCANA — 45 €

Rocca di Frassinello, Toskana

40% Sangiovese, 20% Syrah, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot

Intensives Rubinrot. In der Nase zeigen sich balsamische Noten und gerösteter Kaffee. Am Gaumen finden sich Noten von Unterholz sowie weiche und samtige Tannine. Durch den Anteil an Syrah-Trauben zeigt dieser Wein eine große Fülle und Reichhaltigkeit, ist aber gleichzeitig elegant und frisch. [1]

1 enthält Sulfite