

***Antipasti / Vorspeisen / Appetizers/ Zuppa/Suppen/Soup/ Insalata /Salate /salad***

<i>1- Bruschetta classica</i>	<i>7,50</i>
<i>Tomatenwürfeln mit Knoblauch auf knusprigem Weißbrot</i> <i>diced tomatoes with olive oil and garlic on crusty white bread</i>	
<i>2-Caprese<sup>6, D</sup></i>	<i>12,90</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 &amp; Grana Padano</i> <i>slices beef fillet garnished with rucola and grana padano cheese</i>	
<i>6-Vitello Tonnato<sup>Neu,3, D</sup></i>	<i>18,90</i>
<i>Kalbfleischscheiben an Thunfischsauce garniert mit Kapern &amp; Sardellen</i> <i>Veal slices on tuna sauce garnished with capers and anchovies</i>	
<i>9-Antipasto misti<sup>2,6</sup></i>	<i>18,90</i>
<i>Gemischter Vorspeisenteller nach Art des Hauses</i> <i>Mixed appetizer plate house style</i>	
<i>15-Zuppa di pomodoro</i>	<i>7,50</i>
<i>Tomatencremesuppe/ Tomato soup</i>	
<i>17-Minestrone</i>	<i>8,50</i>
<i>Italienische Gemüsesuppe/ Italian vegetable soup</i>	
<i>21- Insalata mista</i>	<i>7,50</i>
<i>Gemischter Salat der Saison</i> <i>mixed salad of the season</i>	
<i>24- Insalata di Tonno<sup>6,D,G</sup></i>	<i>15,90</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>17,90</i>
<i>Großer gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen &amp; Champignons</i> <i>Large mixed salad with grilled chicken breast strip and fresh mushrooms</i>	

## ***Pasta /Nudelgerichte /pasta***

<b>72 - Spaghetti Carbonara</b> <sup>6,8,A,G</sup> <i>mit Ei und Speck in Käsesahnesauce</i> <i>with egg and bacon in cheese cream sauce</i>	<b>14,10</b>
<b>73 - Spaghetti frutti di Mare</b> <sup>A,B</sup> <i>mit Meeresfrüchten und Knoblauch in Tomatensauce</i> <i>with seafood and garlic in tomato sauce</i>	<b>16,90</b>
<b>74- Spaghetti della casa</b> <sup>10, A</sup> <i>mit frischen Champignons und Erbsen in Bolognese Béchamelsauce</i> <i>with fresh mushrooms and peas in Bolognese béchamel sauce</i>	<b>14,00</b>
<b>75-Spaghetti all'amatriciana</b> <sup>A,8</sup> <i>mit Speck und Zwiebeln in scharfer Tomatensauce</i> <i>with bacon and onions in a spicy tomato sauce</i>	<b>13,50</b>
<b>76- Spaghetti Bolognese</b> <sup>10,A</sup> <i>mit Bolognesesauce</i> <i>with bolognese sauce</i>	<b>13,50</b>
<b>79-Spaghetti Pesto e Zucchini</b> <sup>Neu,6,A,G</sup> <i>mit Zucchini in Pestosauce</i> <i>with zucchini in pesto sauce</i>	<b>14,10</b>
<b>85-Tortellini alla Panna</b> <sup>1,5,A,G</sup> <i>mit Schinken in Käsesahnesauce</i> <i>with ham in cheese cream sauce</i>	<b>13,90</b>
<b>95-Rigatoni alla norma</b> <sup>6,A,G</sup> <i>mit gegrillten Auberginen, Parmesan &amp; Basilikum in Tomatensauce</i> <i>with grilled eggplant, parmesan and basil in tomato sauce</i>	<b>14,10</b>
<b>96 - Rigatoni ai Quattro formaggi</b> <sup>Neu 6,A,G</sup> <i>Rigatoni mit vier verschiedenen Käsesorten</i> <i>in four different cheese sauce</i>	<b>15,10</b>
<b>100- Gnocchi alla Sorrentina</b> <sup>6,A,G</sup> <i>in Tomatensauce garniert mit Mozzarella und Basilikum</i> <i>Gnocchi in tomato sauce garnished with mozzarella and basil</i>	<b>13,90</b>

***(Jeder Zusatzbelag wird mit 2,00€ berechnet)***

### **Al forno/Aus dem Ofen/ from the oven**

140- Lasagne <sup>6,10,A,G</sup> mit Bolognese und Béchamelsauce überbacken <sup>10</sup> baked with bolognese and béchamel sauce	14,50
141 – Rigatoni al forno <sup>6,10,A,G</sup> mit Erbsen und frischen Pilzen in Bolognese-Béchamelsauce überbacken baked with bolognese- Béchamel sauce, peas and, fresh mushrooms	14,50
143- Cannelloni al forno <sup>6,A,G</sup> mit Spinat-Ricotta-Füllung in Tomaten-Béchamelsauce überbacken Baked with spinach and ricotta filling in tomato béchamel sauce	15,90

### **Tagliatelle fresche /Frische Bandnudeln/fresh tagliatelle vom Mittagstisch-Angebot ausgenommen**

830-Tagliatelle Alfredo <sup>6,A,G</sup> mit Hähnchenbruststreifen und Broccoli in Käsesahnesauce with chicken breast strips and broccoli in a creamy cheese sauce	17,90
833-Tagliatelle Estiva <sup>A</sup> mit Calamari, Zucchini und Kirschtomaten in Knoblauchsauce with calamari, zucchini and cherry tomatoes in garlic sauce	17,90
835-Tagliatelle ai funghi porcini <sup>6,A,G,</sup> mit Steinpilzen in Sahnesauce with porcini mushrooms in cream sauce	17,90
836-Tagliatelle Gamberetti e zucchini <sup>Neu,A,B,G</sup> mit Shrimps und Zucchini in Aurorasauce with shrimp and zucchini in aurora sauce	17,90

**(Jeder Zusatzbelag wird mit 2,00€ berechnet)**

## **Pizza**

**(Alle Pizzen werden mit Tomatensauce und Mozzarella zubereitet)**

40 - Focaccia <sup>A</sup> knuspriges Pizzabrot mit Knoblauch und Oregano crispy pizza bread with garlic and oregano	5,00
41 - Pizza Margherita <sup>6,A</sup> mit Mozzarella und frischem Basilikum with tomato sauce, mozzarella and fresh basil	11,50
42-Pizza funghi <sup>6,A</sup> mit frischen Champignons with fresh mushrooms	12,50
43 - Pizza Tonno e cipolla <sup>6,A</sup> mit Thunfisch und Zwiebeln with tuna and onions	14,90
44-Pizza Salame <sup>2,6,A</sup> mit Salami with salami	13,50
46 - Pizza Diavolo <sup>2,6,A</sup> mit Salami, Zwiebeln und Paprika (scharf) with salami, onion and peppers (spicy)	14,90
47- Pizza Prosciutto e carciofi <sup>Neu,6,A,11</sup> mit Schinken und Artischocken with ham an artichokes	13,90
54 - Quattro Stagioni <sup>1,2,6,11,A</sup> Vier Jahreszeiten, mit Salami, Schinken, Artischocken und Paprika Four seasons, with salami, ham artichokes and peppers	14,90
56 - Pizza Prosciutto e funghi <sup>1,6,A</sup> mit Schinken und frischen Champignons with ham and fresh mushrooms	13,90
59-Pizza paprica e funghi <sup>6,A</sup> mit Paprika, Champignons und Zwiebeln with peppers, mushrooms and onions	13,90

**(Jeder Zusatzbelag wird mit 2,00€ berechnet)**

**Pizza Speciale!**  
**vom Mittagstisch-Angebot ausgenommen**

<b>808 – Pizza alla melanzane</b> <sup>6,A,G</sup> <i>mit gegrillten Auberginen, Kirschtomaten und Mozzarella</i> <i>with grilled eggplant, cherry tomatoes and mozzarella</i>	<b>15,90</b>
<b>809 - Pizza Crudaiola</b> <sup>6,1,A,G</sup> <i>mit Luftgetrocknetem Schinken, Rucola und Grana Padano</i> <i>with Parma ham, rucola and grana padano cheese</i>	<b>18,50</b>
<b>810 - Pizza alla Calabrese</b> <sup>2,6,A,G</sup> <i>mit scharfer Salami und Gorgonzola</i> <i>with spicy salami and gorgonzola</i>	<b>18,90</b>
<b>812-Pizza Caprese Originale</b> <sup>6,A,G</sup> <i>mit Mozzarella, frischen Tomatenscheiben, Basilikum und Rucola</i> <i>with mozzarella, fresh slices of tomato, basil and rucola</i>	<b>15,90</b>
<b>813- Pizza frutti di mare</b> <sup>6,A,B,G</sup> <i>mit Meeresfrüchten und Knoblauch</i> <i>with seafood and garlic</i>	<b>16,90</b>
<b>814- Pizza quattro formaggi</b> <sup>Neu 6,A,G</sup> <i>mit vier Käsesorten</i> <i>with four types of chesse</i>	<b>15,90</b>
<b>818-Pizza pollo e funghi</b> <sup>Neu 6,A,G</sup> <i>mit Hähnchenbruststreifen, Champignons und Knoblauch</i> <i>with chicken breast strips, mushrooms and garlic</i>	<b>16,90</b>
<b>819-Pizza primavera</b> <sup>Neu 6,A,G</sup> <i>mit frischem Gemüse der Saison</i> <i>with fresh seasonal vegetables</i>	<b>15,90</b>
<b>821-Pizza Gamberetti</b> <sup>Neu 6,A,B,G</sup> <i>mit Shrimps und Knoblauch</i> <i>with shrimp and garlic</i>	<b>15,90</b>
<b>823-Pizza Diavolo Speciale</b> <sup>Neu 6,2,A,G</sup> <i>mit Scharfer Salami, Paprika und Zwiebeln</i> <i>with spicy salami peppers and onion</i>	<b>18,50</b>

**(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*

<i>185-Gamberoni alla Luigi <sup>7, B</sup></i>	<i>28,90</i>
<i>Riesengarnelen mit Oliven und Knoblauch in scharfer Tomatensauce</i>	
<i>King prawns with olives and garlic in a spicy tomato sauce</i>	
<i>186-Gamberni alla panna <sup>Neu,A,B,G</sup></i>	<i>28,90</i>
<i>Riesengarnelen mit Petersilien und Knoblauch in Vodka-Sahnesauce dazu Bandnudeln</i>	
<i>King prawn with parsley and garlic in cream sauce served with Fettuccine</i>	
<i>188-Calamari alla griglia</i>	<i>28,90</i>
<i>Tintenfisch vom Grill mit mediterranen Kräutern und Knoblauch</i>	
<i>Grilled calamari with Mediterranean herbs and garlic</i>	
<i>182- Salmone al cognac <sup>Neu,G</sup></i>	<i>28,9</i>
<i>Lachsfilet in Cognac-Sauce</i>	
<i>salmon filet in cognac sauce</i>	
<i>170-Scaloppina di vitello al pepe verde <sup>Neu, G</sup></i>	<i>28,90</i>
<i>Kalbsrücken in grünen-Pfeffer-Sahnesauce</i>	
<i>Saddle of veal in green pepper cream sauce</i>	
<i>173-Bistecca alla Griglia</i>	<i>32,90</i>
<i>Irishes Roastbeef vom Grill</i>	
<i>Irish roast beef Grilled</i>	
<i>174-Fegato alla veneziana <sup>Neu</sup></i>	<i>26,90</i>
<i>Kalbsleber venezianische Art mit Zwiebeln &amp; Salbei in Weißweinsauce</i>	
<i>Venetian style veal liver with onions and sage in white wine sauce</i>	
<i>176-Pollo al limone <sup>Neu</sup></i>	<i>23,90</i>
<i>Hähnchenbrustfilet in Zitronensauce</i>	
<i>Chicken breast fillet in lemon sauce</i>	
<i>178-Piccata alla Milanese <sup>Neu, 6,A,G</sup></i>	<i>28,90</i>
<i>Kalbsrücken in Grana padano-Ei-Panade dazu Tomaten Spaghetti</i>	
<i>Saddle of veal in grana padano and egg breading served with tomato spaghetti</i>	

### ***Dolce / Nachtisch/Dessert***

<i>190-Tiramisu della casa <sup>G</sup> Hausgemache Tiramisu Homemade Italian style cream-cake with coffee and amaretto</i>	<i>7,50</i>
<i>191-Panna Cotto <sup>G</sup> Hausgemache Panna Cotta mit Waldbeerensauce Homemade Cream pudding with Mix berry-sauce</i>	<i>7,50</i>
<i>193-Tartufo Nero <sup>G</sup> Schokolade-Eisbällchen mit Vanilleeisfüllung und Kakao überstreut Big chocolate ice-cream ball with cream</i>	<i>7,50</i>



### ***Aperitivo / Aperitiv***

#### **Alkoholfrei**

<i>Crodino **</i>	<i>0,2l</i>	<i>3,90</i>
<i>Crodino Maracuja Sprizz **</i>	<i>0,2l</i>	<i>8,50</i>
<i>Prosecco</i>	<i>0,1l</i>	<i>6,90</i>

#### **Alkoholhaltig**

<i>Prosecco</i>	<i>0,1l</i>	<i>6,90</i>
<i>Aperol Sprizz **</i>	<i>0,2l</i>	<i>8,50</i>
<i>Limoncello Sprizz **</i>	<i>0,2l</i>	<i>8,50</i>
<i>Campari Orange**</i>	<i>0,2l</i>	<i>6,50</i>
<i>Prosecco</i>	<i>0,75 Fl</i>	<i>28,50</i>

### ***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>2,20/3,20</i>
<i>San Pellegrino (Fl)</i>	<i>0,5/0,75l</i>	<i>4,90/6,50</i>
<i>Aqua Panna (Still)Fl</i>	<i>0,5/0,75l</i>	<i>4,90/6,50</i>
<i>Coca Cola***</i>	<i>0,2/0,4l</i>	<i>3,30/4,70</i>
<i>Fanta***</i>	<i>0,33 Fl</i>	<i>3,90</i>
<i>Sprite</i>	<i>0,2/0,4l</i>	<i>3,50/4,70</i>
<i>Mezzo Mix</i>	<i>0,2/0,4l</i>	<i>3,50/4,70</i>
<i>Cola Zero***</i>	<i>0,2/0,4l</i>	<i>3,50/4,70</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>3,50/4,70</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>3,90 / 5,10</i>
<i>Paulaner Hefeweizen vom Fass</i>	<i>0,5l</i>	<i>5,10</i>
<i>Paulaner Hefeweizen dunkel</i>	<i>0,5l</i>	<i>5,10</i>
<i>Paulaner Kristallweizen</i>	<i>0,5l</i>	<i>5,10</i>
<i>Paulaner Weizen *alkoholfrei*</i>	<i>0,5l</i>	<i>5,10</i>
<i>Colaweizen / Russ</i>	<i>0,5l</i>	<i>5,10</i>
<i>Radler</i>	<i>0,3l / 0,5l</i>	<i>3,90 / 5,10</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.<sup>9</sup></i>	<i>Glas 0,2l</i>	<i>8,50</i>
<i>Lugana D.O.C.</i> <i>Fruchtig-frischer Weißwein vom Gardasee.<sup>9</sup></i>	<i>Glas 0,2l</i>	<i>8,90</i>
<i>Schorle weiß<sup>9</sup></i>	<i>Glas 0,2l</i>	<i>5,00</i>
<i>Merlot Rosato D.O.C.</i> <i>Frischer, aromatischer, spritziger Rosato vom Gardasee.<sup>9</sup></i>	<i>Glas 0,2l</i>	<i>7,90</i>
<i>Schorle Rosé<sup>9</sup></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.<sup>9</sup></i>	<i>Glas 0,2l</i>	<i>8,90</i>
<i>Montepulciano d'Abruzzo D.O.P.</i> <i>Fruchtig, würzig, warm und voll mit samtigen Tanninen.<sup>9</sup></i>	<i>Glas 0,2l</i>	<i>8,50</i>
<i>Schorle rot<sup>9</sup></i>	<i>Glas 0,2l</i>	<i>5,00</i>

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
- 11.Artischocke: E300, Ascorbinsäure, E330, Zitronensäure, E270, Milchsäure, E509, Calciumchlorid

## Liste der Allergene



Nr.	Bezeichnung	Abbildung	Details	Beispiele
<b>A</b>	Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse daraus		Weizen (Dinkel, Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon	Mehl, Stärke, Backwaren, Nudeln, Panade, Wurstwaren, Müsliriegel etc.
<b>B</b>	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		Krebse, Shrimps, Langusten, Garnelen, Scampi, Gambas, Hummer	Krabbencocktail, Krebsuppe, Surimi, Paella, Bouillabaisse
<b>C</b>	Eier und Eierzeugnisse		Eier von Hühnern, Enten, Wachteln, Tauben etc.	Nudeln, Torten, Mayonnaise, Semmelknödel, Frikadellen, Mousse, Panade
<b>D</b>	Fisch und Fischerzeugnisse		Alle Fischarten	Fischsuppen, Surimi, Heringssalat, Labskaus, Vitello tonnato
<b>E</b>	Erdnüsse und Erzeugnisse daraus		Alle Erdnussorten	Erdnussbutter, Erdnusscreme, Pralinen, Schokolade, Kuchen, Gebäck, Erdnussöl
<b>F</b>	Soja und Sojaerzeugnisse		Alle Sorten Sojabohnen außer hoch raffinierte Sojaöle und -fette	Vegetarische Brotaufstriche, Sojamilch, Tofu, Sojasoße, Kekse, Schokolade
<b>G</b>	Milch und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose)		Kuhmilch und Erzeugnisse aus Kuhmilch	Milch, Joghurt, Käse, Schokolade, Kakao, Wurstwaren, Pudding, Desserts, Kroketten

### 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!**

**Ihre La Fortuna Team.**