

BENVENUTO!



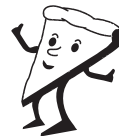
Bei uns erwarten dich nicht nur hausgemachte Pizza und leckere Pasta, sondern auch ein Hauch „dolce vita“ bei einem Espresso oder erfrischenden Drinks.



Egal, ob du alleine kommst oder mit Freunden - im Laterna „sei sempre il benvenuto“ (ist jeder herzlich willkommen).
Wir freuen uns das du hier bist!

Dein Laterna-Team

RISTORANTE
LATERNA
PIZZERIA-CAFÉ



Öffnungszeiten

Di-So: 11.00-14.00/17.00-22.00

Sa: 17.00-22.00

Warme Küche: Di-So: 11.00-13.15/17.00-20.30

Montag Ruhetag

TAKE AWAY!

Alle Gerichte der Speisekarte gibt's auch zum Mitnehmen.

Wir verwenden nur qualitativ hochwertige Produkte.

ANTIPASTI – VORSPEISEN

Bruschette al Pomodoro (A)	6,50
Geröstete Brotscheiben mit Tomaten, Knoblauch und Basilikum	
Antipasto di Terra (G)	16,50
Gegrilltes Gemüse, verschiedener Käse und verschiedene Würste	
Antipasto di Mare (D,B)	18,50
Meeresfrüchtesalat, marinierte Sardellen, Kabeljaufilet im Bierteig, Shrimps Cocktail	
Carpaccio di Bresaola (G)	15,10
Marinierter Rinderschinken aus Valtellina mit Rucola und Parmesan	
Carpaccio di Salmone (D)	15,50
Marinierter Räucherlachs mit Gurken und Taggiasca-Oliven	
Caprese Classica/Caprese di Bufala (G)	10,50/12,50
Rucolabett, Tomaten, Mozzarella/Büffelmozzarella	
Crudo e Mozzarella di Bufala (G)	16,50
Rohschinken mit Büffelmozzarella und Rucola	
Gamberi Gratinati (B)	14,80
Gratinierte Garnelen mit kleinem Salat	
<u>kleine Portion von sämtlichen Gerichten:</u>	<u>-1,00</u>

INSALATE – SALATE

(mit hausgemachtem Brot serviert)

Insalata Mista 6,50

Gemischter Salat

Insalata Verde

Blattsalat



5,50

Insalata Mediterranea (D)

Tomaten, Knoblauch, Oliven, Thunfisch

10,50

Insalata Rustica (C,D,G)

Blattsalat mit Schinken, Mozzarella, gekochte Eier, Thunfisch

15,50

ZUPPE – SUPPEN

(mit hausgemachtem Brot serviert)

Zuppa di Pomodoro (G)

Tomatensuppe mit Parmesan und Basilikum

6,50

Minestrone

Gemüsesuppe

7,50

Zuppa di Pesce (D,R)

Fischsuppe: Fischfilet des Tages und Meeresfrüchte in San Marzano-Tomatenbrühe

16,50

PASTA

Penne/Spaghetti al Pomodoro (A, L) Tomatensauce, Basilikum, Parmesan	12,50
Penne del Contadino (A, C) Tomatensauce, Erbsen, scharfe Salami, gekochte Eier	16,20
Tortellini Panna e Prosciutto (A, G) in Schinken-Sahne-Soße	14,50
Tagliatelle alla Calabrese (A, C) Mit ´Nduja Sauce (weiche scharfe Salami) und Zwiebeln aus Tropea	16,50
Tagliatelle del Boscaiolo (A, C) Steinpilze, Erbsen, Schinken, Sahnesauce	16,20
Penne al Salmone (A, G) Lachs, Brokkoli, Sahnesauce	16,50
Tortellini Verdi (A, G) Tortellini mit Spinatfüllung in Parmesan-Salbei-Soße	15,50
Linguine alla Marinara (A, D, R) mit Meeresfrüchtesauce	16,50
Gnocchi al Pomodoro San Marzano (A) mit (San Marzano) Tomatensauce, Basilikum und Mozzarella	15,50
Linguine ai Gamberoni (A, B) mit Cherrytomaten, Garnelen, Knoblauch, scharfer Chili	18,50
Spaghetti alla Carbonara (A, C) Eier-Käse-Sauce mit gebratener Guanciale (Schweinebacke)	15,50



CARNE (FLEISCH)

Tagliata di Manzo (G) 25,00

Rinderrücken rosa gebraten, in Scheiben aufgeschnitten, auf Rucola und Parmesan Flocken mit Pommes Rustikal

Bistecca ai Porcini 26,00

Gegrilltes Rindersteak mit Steinpilzen Und Pommes Rustikal

Pollo alla Griglia e Insalatona 17,50

Bunter Blattsalat mit gegrillter Hähnchenbrust

PESCE (FISCH)

Frittura di Calamari (A, R) 18,00

Frittierter Tintenfisch

Frittura Mista (A, B, D, R) 25,00

Frittierter Tintenfisch, Garnelen, Sardellen

Grigliata mista (B, D, R) 28,00

Gegrillte Fische: Garnelen, Doradenfilet, Sepia

Halibut alla Livornese (D, O) 22,00

Heilbuttfilet mit Kirschtomaten in Weißweinsauce

Bei den Fischgerichten ist als Beilage ein grüner Salat im Preis inbegriffen.

Pommes Rustikal (A)

4,50

PIZZA

jede weitere Zutat: 1,00 - 2,50

- | | |
|---|-------|
| 1 Marinara (A) | 7,50 |
| Tomaten, Oregano, Knoblauch | |
| 2 Margherita (A,G) | 10,50 |
| Tomaten, Mozzarella, Basilikum | |
| 3 Calabrese (A,G) | 13,70 |
| Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami,
Oliven, Paprika | |
| 4 Prosciutto (A,G) | 12,50 |
| Tomaten, Mozzarella, Schinken, Basilikum | |
| 5 Salame (A,G) | 12,50 |
| Tomaten, Mozzarella, Salami | |
| 6 Funghi (A,G) | 11,50 |
| Tomaten, Mozzarella, Champignons | |
| 7 Tropea (A,G,D) | 13,50 |
| Tomaten, Mozzarella, Thunfisch,
Zwiebeln aus Tropea | |
| 8 Prosciutto e funghi (A,G) | 13,50 |
| Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons | |
| 9 Italia DOC (A,G) | 15,90 |
| Tomaten, Mozzarella, Rucola,
Cherrytomaten, Büffelmozzarella | |
| 10 Gamberi e Zucchine (A,G,B) | 14,50 |
| Tomaten, Mozzarella, Garnelen, Zucchini | |
| 11 Capricciosa (A,G) | 14,20 |
| Tomaten, Mozzarella, Schinken, Salami,
Champignons, Artischocken, Oliven | |
| 12 Fiume (A,G,D) | 15,00 |
| Tomaten, Mozzarella, Räucherlachs, Steinpilze | |



13 Diavolo (A,G)	13,50
Tomaten, Mozzarella, Speck, ´Nduja (weiche scharfe Salami), Paprika	
14 Al Porto (A,G,B,R)	15,50
Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte, Knoblauch	
15 Contadina (A,G)	13,20
Tomaten, Mozzarella, Bergkäse, Speck	
16 Vegetariana (A,G)	12,50
Tomaten, Mozzarella, Paprika, Cherrytomaten, Zucchini, Mais	
17 Parma (A,G)	15,50
Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Rucola, Parmesanflocken	
18 Saporita (A,G)	15,00
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Schinken, Speck, Salami	
19 Alpina (ohne Tomatensauce) (A,G)	17,50
Mozzarella, Bresaola (Rinderschinken aus Valtellina), Rucola, Cherrytomaten, Parmesan Flocken	
20 Calabria DOC (A,G)	13,50
Tomaten, Mozzarella, ´Nduja (weiche scharfe Salami, Zwiebeln von Tropea	
21 Laterna (A,G,C)	15,50
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, gekochte Eier, Rucola	
22 Ziegler (A,G,C)	12,20
Bergkäse, ´Nduja (weiche scharfe Salami), Rosmarin	

APERITIVI

Prosecco Il Colle	5,30
Aperol Spritz	6,50
Hugo	6,60
Campari Soda	5,80
Campari Orange	6,50
Bellini	6,20
Limoncello Spritz	6,60
Campari Spritz	6,20
Weiss/Rot süß/sauer	5,50
Rose´ sauer/süß	5,50
Crodino (Alkoholfrei)	4,50

COCKTAIL

Gin Tonic	7,00
Capo Tonic	6,50
Nergroni	7,00
Espresso Martini	7,00
Skinny Bitch	7,00
Americano	6,50



VINO ROSSO

	0,75 L	1/8 L	1/4 L	1/2 L
Monteverdi Nero d'Avola di Sicilia IGT Sizilien		5,20	8,50	15,50
Montepulciano d'Abruzzo 2021 Colle Corviano DOC Abruzzen	25,50	5,80	10,20	18,50
Primitivo di Puglia 12 e mezzo IGP Apulien	29,00	6,20	11,00	20,50

Rosso di Valtellina DOC TEI Lombardei	32,00	6,90	11,80	22,00
*Chianti Classico DOC G Toskana	34,00	7,50	13,50	25,00
*Barbera d'Asti La Luna e i Faló DOC G Piemont	34,00	7,50	13,50	25,00
*Barolo DOC G Piemont	78,00			
*Amarone della Valpolicella DOC G Venetien	82,00			



VINO BIANCO

	0,75 L	1/8 L	1/4 L	1/2 L
Pinot Grigio Vigneti delle Dolomiti Südtirol - Italien		5,20	8,50	15,50
Soave Classico DOC Bolla Verona Venetien	24,50	5,60	9,50	17,50
Bianco Puglia 12 e mezzo 2021 Apulien	29,00	6,20	11,00	20,50
Chardonnay Fosche Piemont	30,00	6,80	11,50	20,50
Vermentino Toskana	33,00	7,20	12,80	23,00
*Falanghina del Sannio DOC Kampanien	35,00	7,50	13,50	25,50

* = Top Auswahl

Espresso		2,50
Tasse Kaffee		3,00
Cappuccino		3,80
Latte Macchiato		4,10
Doppelter Espresso		4,00
Tee Althaus		4,20
(Früchte, Grün, Kamille, Kräuter, Schwarz, Minze)		
Tee Althaus mit RUM		5,50
entkoffeinierter Kaffee		3,10
Caffe´Corretto (Espresso mit Schokoladenlikör)		4,20
Affogato (Espresso mit Vanille Eis)		5,50
Heiße Schokolade		4,20



Laterna Drink (Minze-Mandelmilch) 0,25/0,50L 3,50/5,00

Mangosaft, Apfelsaft, Orangensaft

Johannisbeersaft - gespritzt	0,25/0,50L	3,00/4,50
Wälder Cola - Orange - Hit - Cola Mix	0,33/0,50L	3,20/4,50
Cola Zero	0,33L	3,80
Almdudler	0,35L	3,80
Bitter Lemon	0,20L	3,20
Eistee Pfirsich	0,25/0,50L	3,00/4,50
Soda Zitrone/Holundersoda	0,25/0,50L	2,50/3,50
Mineralwasser Vöslauer	0,33/0,75L	3,00/5,00

Egger Spezial vom Fass	0,33/0,50L	3,90/4,90
Egger Heller Jokl	0,33L	3,90
Egger Kellerbier	0,33L	3,90
Egger Radler süß/sauer	0,33/0,50L	3,90/4,90
Meckatzer weißgold Alkoholfrei	0,33L	4,00
Franziskaner Hefeweizen	0,33/0,50L	3,90/4,90
Franziskaner Alkoholfrei	0,50L	4,90
Cola Weizen	0,33/0,50L	3,90/4,90

AMARI E DIGESTIVI



Amaro del Capo	4,00
Ramazotti	4,00
Limoncello Bertagnolli	4,00
Grappa Grappino Bertagnolli	4,50
Cioccolato Bertagnolli	4,00
Kaffee Likör Dolomiti	4,00
Grappa di Amarone barrique 18 Monate Bertagnolli	6,00
Grappa Septem barrique 7 Jahre Bertagnolli	12,00
Sambuca Molinari	5,00
Rum Zacapa Centenario 23	12,00

EIS DESSERT

Tiramisù-Eis	7,50
Eiscreme mit frischer Milch und echter italienischer Mascarpone, verstrudelt mit aromatischer Kaffeesauce und Biskuitstückchen	
Tartufo al Cioccolato	6,50
Schokoladeneis Halbkugel und Eis mit Schlagobers, bestreut mit Kakao	
Cocco Ripeno	6,50
Kokoseis in echter Nussschale	
Torta Della Nonna	4,50
Traditionelle Kuchenspezialität mit Zitronen-Pâtisseriescreme, Mandeln und Pinienkernen	
Schokoladensoufflè	6,50
Schokoladensoufflé mit einem flüssigen Schokoladenkern	

DIE 14 ALLERGENE

- A Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon)
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fische
- E Erdnüsse
- F Soja
- G Milch (Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und Esel und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose))
- H Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse)
- L Sellerie
- M Senf
- N Sesam
- O Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes Schwefeldioxid
- P Lupinen
- R Weichtiere