

Herzlich Willkommen! im „La Viletta“

*wir freuen uns, dass Sie heute unser Gast sind
und werden unser Möglichstes tun um Ihnen
Ihren Aufenthalt so angenehm wie möglich zu gestalten.*

*In unserer Küche bereiten wir italienische und
deutsche Spezialitäten für Sie zu.*

*Über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten
geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft. Eine schriftliche
Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.*

*Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt
und freuen uns über Weiterempfehlungen
und auf ein Wiedersehen.*

Familie Di Sanza

Vorspeisen

| | |
|---|--------|
| Mozzarella e Pomodori | 8,20 € |
| Tomaten an feinem Mozzarella mit Pizzabrötchen | |
| Antipasto Classico | 9,10 € |
| Auswahl an italienischer Salami, Mozzarella mit Tomaten, Parmaschinken und Parmesankäse mit Pizzabrötchen | |
| Melone con Prosciutto di Parma | 9,50 € |
| Melone mit Parmaschinken | |
| Rinder Carpaccio | 9,90 € |
| mit Rucola, Parmesan und Pizzabrötchen | |
| Bruschetta | 4,00 € |
| 4 Stück | |

Salate

| | |
|--|--------|
| Insalata Mista | 4,00 € |
| Gemischter Salat | |
| Insalata Tonno | 7,90 € |
| Gemischter Salat mit Thunfisch, Zwiebeln und Pizzabrötchen | |
| Insalata Casa | 8,90 € |
| Rucola, Cocktailtomaten, Parmesanstreifen mit Pizzabrötchen | |
| Insalata Abruzzo | 8,90 € |
| Gemischter Salat mit Peperoni ¹ , Oliven ¹⁰ , Emmentaler, Mais und Pizzabrötchen | |
| Insalata Capriciosa | 8,90 € |
| Gemischter Salat mit Peperoni ¹ , Oliven ¹⁰ , Bohnen, Schafskäse, Mais und Pizzabrötchen | |

Pizza

| | |
|--|--------|
| Focaccia | 4,00 € |
| Pizzabrot mit Knoblauch, Rosmarin und Olivenöl | |
| Pizza Margherita | 6,00 € |
| Tomaten, Mozzarella und frische Basilikumblätter | |
| Pizza Prosciutto | 6,50 € |
| Tomaten, Mozzarella und Schinken ⁵ | |
| Pizza Napoli | 7,00 € |
| Tomaten, Mozzarella, „Filetto di Alici“ (kleine Sardellen) und Kapern | |
| Pizza Funghi | 6,50 € |
| Tomaten, Mozzarella und frische Champignons | |
| Pizza Salami Classico | 6,50 € |
| Tomaten, Mozzarella und ital. Salami | |
| Pizza Hawaii | 7,20 € |
| Tomaten, Mozzarella, Schinken ⁵ und Ananas ¹ | |
| Pizza Diavolo | 7,50 € |
| Tomaten, Mozzarella, Schinken ⁵ , italienische Salami, frische Paprika und Kapern „pikant“ | |
| Pizza Quattro Stagioni | 7,80 € |
| Tomaten, Mozzarella, Schinken ⁵ , italienische Salami, Artischocken und frische Champignons | |
| Pizza „Crudaiola“ | 9,00 € |
| Mozzarella, frische Tomatenstücke auf Rucola mit Parmesanstreifen | |
| Pizza „Vegetaria“ | 9,50 € |
| Tomaten, Mozzarella und frisches Gemüse der Saison | |
| Pizza „Frutti di Mare“ | 9,90 € |
| Tomaten, Mozzarella, leckere Meeresfrüchte und Knoblauch | |
| Pizza „Parma“ | 9,90 € |
| Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken auf Rucola mit Parmesanstreifen | |

Gerne bereiten wir Ihnen auch eine Pizza nach Ihren Wünschen zu, Aufpreis 0,50 € / pro Zutat
Kinder Pizza backen wir gerne auf Anfrage.

Nudelgerichte

| | |
|--|--------|
| Spaghetti Aglio e Olio Nudeln in frischem Knoblauch und Olivenöl „pikant“ | 6,00 € |
| Penne all'arrabiata Nudeln mit würziger Tomatensauce „scharf“ | 6,80 € |
| Rigatoni Bolognese Nudeln mit herzhafter Hackfleischsauce | 7,10 € |
| Penne Pugliesi Nudeln in cremiger Tomaten-Sahnesauce mit Broccoli und Knoblauch | 7,40 € |
| Spaghetti Carbonara Nudeln mit Schinken ⁵ , herzhaftem Speck und Ei in feiner Sahnesauce | 7,90 € |
| Tortellini alla Panna Gefüllte Nudeln mit Schinken ⁵ , in feiner Sahnesauce | 7,70 € |
| Gnocchi dell Brigante Kartoffelnocken in cremiger Tomaten-Sahnesauce mit Schinkenstreifen ⁵ „pikant“ | 7,90 € |
| Lasagne Tradizionale Nudelaufbau mit cremiger Bechamelsauce und herzhafter Hackfleischfüllung | 7,90 € |
| Tagliatelle Mare e Monti Bandnudeln mit Pilzen, Krabben und Knoblauch in cremiger Tomaten-Sahnesauce | 8,20 € |
| Rigatoni al Forno Nudeln aus dem Ofen in cremiger Tomaten-Sahnesauce mit Schinkenstreifen ⁵ | 8,20 € |
| Orecchiette con Gamberetti e Zucchine al Pomodorino Nudeln mit Krabben und Zucchini in Cherrytomaten | 8,40 € |

Fisch

| | |
|---|---------|
| Seppia alla Griglia | 14,50 € |
| Seppia vom Grill mit Ofengemüse und Salatteller | |
| Calamari Fritti | 13,80 € |
| Frittierte Tintenfischringe mit Ofengemüse und Salatteller | |
| Salmone al Cartoccio | 18,90 € |
| Lachs in Folie, zart gegart, mit Ofengemüse und Salatteller | |
| Gamberoni alla Griglia | 20,50 € |
| Garnelen vom Grill mit Ofengemüse und Salatteller | |

Muscheln

„auf Anfrage“

| | |
|--|--------|
| Cozze al Pomodoro | 9,20 € |
| Muscheln in würziger Tomatensauce mit hausgemachtem Ofen-Brot | |
| Cozze al Vino Bianco | 9,20 € |
| Muscheln in feiner Weißweinsauce mit hausgemachtem Ofen-Brot | |
| Cozze al Gorgonzola | 9,60 € |
| Muscheln in herzhafter Gorgonzolasauce mit hausgemachtem Ofen-Brot | |

Weitere leckere Fisch-Spezialitäten entnehmen Sie bitte unserer Tagestafel
oder fragen Sie unseren Service.

Schweinefleisch

| | |
|--|---------|
| Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites | 10,90 € |
| Zigeunerschnitzel an feurigem Söble mit Pommes Frites und Salatteller | 13,90 € |
| Schweinefilet an feinem Cognacrahmsöble mit Buttergemüse, hausgemachten Spätzle und Salatteller | 15,90 € |

Putenfleisch

| | |
|---|---------|
| Putensteak mit Ofengemüse und Salatteller | 11,80 € |
| Putenschnitzel paniert mit Pommes Frites und Salatteller | 11,80 € |

Gerne stellen wir Ihnen Ihre Speise mit der Beilage Ihrer Wahl gegen geringen Aufpreis zusammen.

Rindfleisch

| | |
|---|---------|
| Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln, feiner Bratensoße, Speckbratkartoffel und Salatteller | 19,50 € |
| Filetto alla Griglia Saftiges Rinderfilet vom Grill mit Bratkartoffeln und Salatteller | 21,90 € |
| Filetto al Gorgonzola Saftiges Rinderfilet in würziger Gorgonzolasauce mit herzhaften Bratkartoffeln und Salatteller | 22,90 € |

Diese Hauptgerichte sind auch als Seniorenteller erhältlich.

Kalbfleisch

| | |
|--|---------|
| Scaloppina alla Pizzaiola con Spaghetti Saftiges Kalbsschnitzel in feiner Tomatensoße und Salatteller | 16,90 € |
| Scaloppina di Vitello alla Griglia Saftiges Kalbsschnitzel natur vom Grill mit Pommes und Salatteller | 16,90 € |
| Scaloppina ai funghi con verdure al forno Zartes Kalbsmedaillon mit Champignons, Ofengemüse und Salatteller | 16,90 € |

Aperitif

| | | |
|---------------------------------------|-------|--------|
| Martini bianco | 5 cl | 3,50 € |
| Campari Soda ² | 4 cl | 4,50 € |
| Campari Orange ² | 4 cl | 4,80 € |
| Prosecco Treviso | 0,1 l | 4,50 € |
| Prosecco Aperol ² | 0,1 l | 4,90 € |
| Bitterino ² (ohne Alkohol) | 0,1 l | 3,80 € |

...und nach dem Essen

| | | |
|--|------|--------|
| Williams-Christ-Birne | 2 cl | 2,80 € |
| Kirschwasser | 2 cl | 2,80 € |
| Fernet Branca | 2 cl | 2,80 € |
| Ramazzotti | 2 cl | 2,80 € |
| Sambuca Molinari | 2 cl | 2,80 € |
| Amaro Averna | 2 cl | 2,80 € |
| Vecchia Romagna | 2 cl | 4,20 € |
| Vecchia Grappa di Prosecco Andrea da Ponte „Barricata 8 annate“ | 2 cl | 4,20 € |
| Grappa di Nebbiolo da Barolo „Barricata“ | 2 cl | 4,60 € |

Desserts

| | |
|---|--------|
| Gemischtes Eis mit Sahne | 3,40 € |
| Tartufo Nero „Schwarzes Trüffelais“ | 4,50 € |
| Tartufo Bianco „Weißes Trüffelais“ | 4,50 € |
| Panna cotta „Gestürzte Sahnecreme“ | 4,50 € |
| Tiramisù ² „Espresso-Biscuit“ mit Mascarponecreme | 4,50 € |

Warme Getränke

| | |
|------------------------------|--------|
| Tasse Kaffee ⁸ | 2,20 € |
| Portion Kaffee ⁸ | 4,20 € |
| Espresso ⁸ | 2,20 € |
| Espresso ⁸ Doppio | 3,50 € |
| Tee (verschiedene Sorten) | 2,20 € |
| Cappuccino ⁸ | 2,80 € |
| Latte Macchiato ⁸ | 3,50 € |

Alkoholfreie Getränke

| | | | | |
|--------------------------------|-------|--------|--------|--------|
| Mineralwasser Teinacher Medium | | | 0,5 l | 3,10 € |
| Mineralwasser Teinacher Medium | | | 0,75 l | 4,10 € |
| Naturwasser Teinacher Naturell | | | 0,5 l | 3,10 € |
| Naturwasser Teinacher Naturell | | | 0,75 l | 4,10 € |
| Orangen Saft | 0,2 l | 2,90 € | 0,4 l | 3,60 € |
| Orangen-Schorle | 0,2 l | 2,50 € | 0,4 l | 3,00 € |
| Johannesbeer | 0,2 l | 2,90 € | 0,4 l | 3,60 € |
| Johannesbeer-Schorle | 0,2 l | 2,50 € | 0,4 l | 3,00 € |
| Apfelsaft | 0,2 l | 2,90 € | 0,4 l | 3,60 € |
| Apfelsaft-Schorle | 0,2 l | 2,50 € | 0,4 l | 3,00 € |
| Coca-Cola ^{2,8} | 0,2 l | 2,60 € | 0,4 l | 3,20 € |
| Coca-Cola Light ^{2,8} | 0,2 l | 2,60 € | 0,4 l | 3,20 € |
| Fanta ² | 0,2 l | 2,60 € | 0,4 l | 3,20 € |
| Spezi ^{2,8} | 0,2 l | 2,60 € | 0,4 l | 3,20 € |
| Sprite | 0,2 l | 2,60 € | 0,4 l | 3,20 € |

Zwiefalter Bier

| | | | | |
|---------------------------|-------------|----------|--------|--------|
| Zwiefalter Pils | alkoholfrei | Flasche | 0,33 l | 2,90 € |
| Zwiefalter Hefeweizen | alkoholfrei | Flasche | 0,5 l | 3,50 € |
| Zwiefalter Kristallweizen | | Flasche | 0,5 l | 3,50 € |
| Radler | | | 0,3 l | 2,20 € |
| Radler | | | 0,5 l | 2,50 € |
| Zwiefalter Export | | vom Fass | 0,3 l | 2,50 € |
| Zwiefalter Export | | vom Fass | 0,5 l | 3,00 € |
| Zwiefalter Abt | naturtrüb | vom Fass | 0,3 l | 3,00 € |
| Zwiefalter Hefeweizen | | vom Fass | 0,5 l | 3,50 € |
| Zwiefalter Hefedunkel | | Flasche | 0,5 l | 3,50 € |
| Heferadler | | Flasche | 0,5 l | 3,50 € |



Offene Weine

| | | |
|------------------|-------|--------|
| Weinschorle weiß | 0,2 l | 2,90 € |
| Weinschorle rosé | 0,2 l | 2,90 € |
| Weinschorle rot | 0,2 l | 2,90 € |

Weißweine

| | | |
|--|-------|--------|
| Hauswein D.O.C. „Vino della Casa“ Trebbiano D`Abruzzo Strohgelb bis goldgelb, von mittlerem Körper mit feinen, an reife Äpfel, Melone und Salbei erinnernden Aromen. | 0,2 l | 4,40 € |
| Frizzantino Bianco Amabile V.D.T. Aus der Emilia Romagna, von Le Riunite In der Farbe ist der Frizzantino Bianco Amabile strohgelb, im Geschmack fein und süß. Sauberer Abgang. | 0,2 l | 4,00 € |
| Pinot Grigio delle Venezie I.G.T. Aus dem Friaul, von Ca Bernard Strohgelb mit grünen Reflexen. Delikat, frisch, fruchtig. | 0,2 l | 4,80 € |

Roséweine

| | | |
|--|-------|--------|
| Rosato D.O.C. „Vino della Casa“ Cerasuolo D`Abruzzo Er ist kirschrot, angenehm wenig, fruchtig und intensiv im Geruch, geschmacklich trocken, weich und sehr harmonisch. | 0,2 l | 4,50 € |
| Rosato Gotto D`Oro I.G.P. Aus dem Latium, von Gotto D`Oro Die ausgewählten, für die Region typischen Rebsorten geben diesem korallroten Wein sein fruchtiges, feines Bouquet, der im Geschmack halbtrocken und zart ist und sehr harmonisch im Abgang. | 0,2 l | 4,50 € |

Offene Weine

Rotweine

| | | |
|---|-------|--------|
| Hauswein D.O.C. „Vino della Casa“ Montepulciano d'Abruzzo Aus den Abruzzen, von Miglianico Körperreich, gehaltvoll, granatrot, angenehm mildes Parfum. Leichte Tannine und milder Abgang. | 0,2 l | 4,50 € |
| Merlot I.G.T. Aus dem Veneto, von Cornaro Aus der Rebsorte Merlot wird dieser leuchtend rubinrote Wein gekeltert. Im Geschmack wenig und fruchtig mit leicht blumigem Aroma nach Rosen. Ein trockener, angenehm vollmundiger, würziger und runder Wein. | 0,2 l | 4,50 € |
| Lambrusco Vino Frizzante I.G.T. Aus der Emilia Romagna, von Consorzio Aus Lambrusco-Reben, lieblich, frisch und prickelnd. | 0,2 l | 4,50 € |
| Primitivo Salento I.G.P. Aus Apulien, von Promovi Aus Primitvo Reben, Geschmack trocken und warm. Weiche Tannine. | 0,2 l | 4,50 € |

Zusatzstoffe

| | | |
|----------------------------|-----------------|----------------------------|
| 1 mit Konservierungsstoff | 5 mit Phosphat | 9 mit Geschmacksverstärker |
| 2 mit Farbstoff | 6 geschwefelt | 10 geschwärzt |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 7 chininhaltig | 11 gewachst |
| 4 mit Süßungsmittel | 8 coffeinhaltig | |