



Sehr verehrte Gäste,
wie schön, dass Ihr Weg Sie zu uns geführt hat.

Wir heißen Sie in unserem Lokal
recht herzlich willkommen.

Wir wünschen Ihnen eine angenehme und
vergnügliiche Zeit bei uns.

Familie Baltei
und das „Trattoria La Piazza“-Team

Aperitivi

		EUR
100	GLAS PROSECCO	6,00
101	MARTINI BIANCO, ROSSO oder DRY	6,00
102	CAMPARI ORANGE , mit Weißwein oder Soda ¹	8,00
103	APEROL SPRITZ – Prosecco mit Aperol ¹	8,00
104	ALKOHOLFREIE CRODINO oder SANBITTER	5,50



Sollten Sie Allergien oder Fragen haben, wenden Sie sich bitte an unser Personal.

¹ mit Farbstoff, ² mit Konservierungsstoff oder konserviert, ³ mit Antioxidationsmittel, ⁴ mit Geschmacksverstärker, ⁵ geschwefelt, ⁶ mit Phosphat, ⁷ mit Süßungsmittel(n), ⁸ mit enthält eine Phenylalaninquelle, ⁹ geschwärzt

Antipasti - Vorspeisen

		EUR
106	CARCIOFINI - Artischocken in Öl (5 Stück)	4,50
107	MOZZARELLA CAPRESE - Mozzarella mit Tomaten und Basilikum	9,50
108	INSALATA DI MARE - Meeresfrüchtesalat	17,50
109	COCKTAIL DI GAMBERINI - Krabbencocktail	15,50
110	CARPACCIO CIPRIANI - Rindercarpaccio	16,90
111	CARPACCIO DI SALMONE - Lachscarpaccio	17,50
112	BURRATA auf Salat	14,80
113	BRUSCHETTA - 3 Stück	5,90

Minestre - Suppen

		EUR
114	ZUPPA DI POMODORO - Tomatensuppe	6,90
115	ZUPPA D CIPOLLE - Zwiebelsuppe	7,80



¹ mit Farbstoff, ² mit Konservierungsstoff oder konserviert, ³ mit Antioxidationsmittel, ⁴ mit Geschmacksverstärker, ⁵ geschwefelt, ⁶ mit Phosphat, ⁷ mit Süßungsmittel(n), ⁸ mit enthält eine Phenylalaninquelle, ⁹ geschwärzt

Pizze – Pizza

		EUR
119	MARGHERITA – mit Tomaten und Käse	8,90
120	DIAVOLA – mit scharfer Salami	9,50
121	PEPERONI – mit Paprikaschoten und Peperoni	9,50
122	CARCIOFINI – mit Artischocken	9,00
123	FUNGHI – mit Champignons	9,50
124	SALAMI ^{1,2,3} – mit Salami	9,50
125	PROSCIUTTO ^{2,3,4} – mit Vorderschinken	9,50
126	REGINA ^{2,3,4} – mit Vorderschinken und Champignons	10,50
127	CALZONE ^{2,3,4} – gefüllt mit Vorderschinken und Ei	10,50
128	QUATTRO FORMAGGI – mit vier verschiedenen Käsesorten	10,80
129	CAPRICCIOSA ^{2,3,4,9} – mit Vorderschinken, Paprikaschoten, Oliven & Artischocken	10,80



Extrawünsche berechnen wir mit 1,00 EUR

¹ mit Farbstoff, ² mit Konservierungsstoff oder konserviert, ³ mit Antioxidationsmittel, ⁴ mit Geschmacksverstärker,
⁵ geschwefelt, ⁶ mit Phosphat, ⁷ mit Süßungsmittel(n), ⁸ mit enthält eine Phenylalaninquelle, ⁹ geschwärzt

Alle Pizzen werden mit Tomaten und Käse zubereitet.

Pizze – Pizza

		EUR
130	QUATTRO STAGIONI ^{2,3,4,9} – mit Vorderschinken, Champignons, Paprikaschoten, Artischocken & Oliven	10,80
131	LA PIAZZA ^{1,2,3,4,9} – nach Art des Hauses, mit Allem	11,90
132	SORRENTO – mit Thunfisch und Zwiebeln	12,50
133	ROSA – mit Parmaschinken	13,50
134	ROSA COMPLET – mit Parmaschinken, Rucola und Parmesan	15,50
135	CONTADINA ^{1,2,3} – mit Champignons, Zwiebeln, Knoblauch und Salami	10,50
136	MARINARA – mit Meeresfrüchten	13,50
137	FANTASIA – mit Krabben und Knoblauch	13,50
138	VEGETARIANA – vegetarisch	11,90
139	PIZZABROT normal	5,00
140	PIZZABROT Spezial – mit Tomaten und Knoblauch	6,50



Extrawünsche berechnen wir mit 1,00 EUR

¹ mit Farbstoff, ² mit Konservierungsstoff oder konserviert, ³ mit Antioxidationsmittel, ⁴ mit Geschmacksverstärker,
⁵ geschwefelt, ⁶ mit Phosphat, ⁷ mit Süßungsmittel(n), ⁸ mit enthält eine Phenylalaninquelle, ⁹ geschwärzt

Alle Pizzen werden mit Tomaten und Käse zubereitet.

Pasta – Nudeln

		EUR
141	CANNELLONI AL FORNO mit Hackfleisch – feingefüllte Teigrollen – mit Sahnecreme, überbacken	12,50
142	CANNELLONI CON RICOTTA E SPINACI – feingefüllte Teigrollen – mit Ricotta und Spinat, überbacken	12,50
143	LASAGNE AL FORNO ^{2,3,4} – Nudelaufguss überbacken, weiß	12,50
144	SPAGHETTI ALLA NAPOLETANA – mit Tomatensoße	9,20
145	RIGATONI ALLA NAPOLETANA – mit Tomatensoße	9,20
146	SPAGHETTI BOLOGNESE – mit Fleischsoße	10,50
147	RIGATONI BOLOGNESE – mit Fleischsoße	10,50
148	GNOCCHI – mit Tomaten und Mozzarella	12,50



¹ mit Farbstoff, ² mit Konservierungsstoff oder konserviert, ³ mit Antioxidationsmittel, ⁴ mit Geschmacksverstärker, ⁵ geschwefelt, ⁶ mit Phosphat, ⁷ mit Süßungsmittel(n), ⁸ mit enthält eine Phenylalaninquelle, ⁹ geschwärzt

Carne di Maiale - Fleisch

		EUR
149	ESCALOPPA MILANESE – paniertes Schnitzel vom Schwein	17,50



Piatti di Pesce - Fisch

		EUR
150	CALAMARI FRITTI – Tintenfisch gebacken	20,50
151	SCAMPI ALLA GRIGLIA – Scampi vom Grill	25,50
152	SCAMPI DIAVOLA (scharf) – mit Kirschtomaten, Knoblauch und Basilikum	26,50



*Jede Woche wechselnde frische Fischgerichte.
Unser Personal gibt Ihnen gerne Auskunft darüber.*

Alle Fleisch- und Fischgerichte werden mit Salat und Kartoffeln serviert.

¹ mit Farbstoff, ² mit Konservierungsstoff oder konserviert, ³ mit Antioxidationsmittel, ⁴ mit Geschmacksverstärker, ⁵ geschwefelt, ⁶ mit Phosphat, ⁷ mit Süßungsmittel(n), ⁸ mit enthält eine Phenylalaninquelle, ⁹ geschwärzt

Insalata - Salate

		EUR
153	VERDE - grüner Salat	5,50
154	CETRIOLI - Gurkensalat	5,50
155	POMODORI E CIPOLLA - Tomatensalat mit Zwiebeln	5,50
156	MISTA - gemischter Salat	6,50
157	GEPPETTO - gemischter Salat mit Thunfisch	9,50
158	„LA PIAZZA“ ^{2,3,4,9} - nach Art des Hauses	11,50
159	SORRENTO - gemischer Salat mit Meeresfrüchten	16,50



Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer sind im Preis inbegriffen.

¹ mit Farbstoff, ² mit Konservierungsstoff oder konserviert, ³ mit Antioxidationsmittel, ⁴ mit Geschmacksverstärker, ⁵ geschwefelt, ⁶ mit Phosphat, ⁷ mit Süßungsmittel(n), ⁸ mit enthält eine Phenylalaninquelle, ⁹ geschwärzt

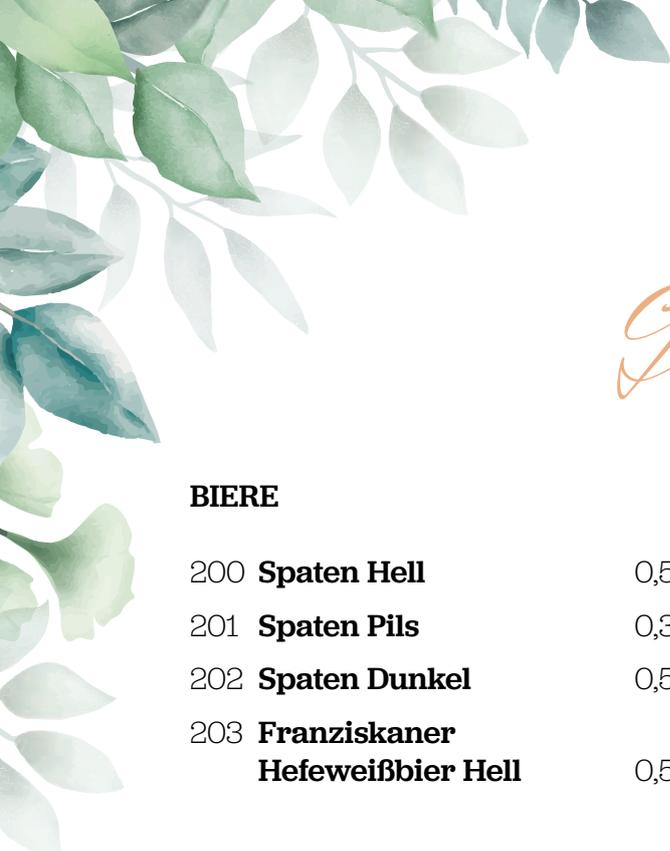
Dolci - Dessert

		EUR
160	TIRAMISU	6,00
161	PANNA COTTA	6,00
162	HEISSE HIMBEEREN mit Vanilleeis	7,00
163	TARTUFO AL CIOCCOLAT oder PISTACCHIO	6,50
164	SOUFFLE ALL CIOCCOLAT	12,50
165	TORTE nach Wahl	6,00
166	DESERT MISTO	13,50



Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer sind im Preis inbegriffen.

¹ mit Farbstoff, ² mit Konservierungsstoff oder konserviert, ³ mit Antioxidationsmittel, ⁴ mit Geschmacksverstärker, ⁵ geschwefelt, ⁶ mit Phosphat, ⁷ mit Süßungsmittel(n), ⁸ mit enthält eine Phenylalaninquelle, ⁹ geschwärzt



Getränke

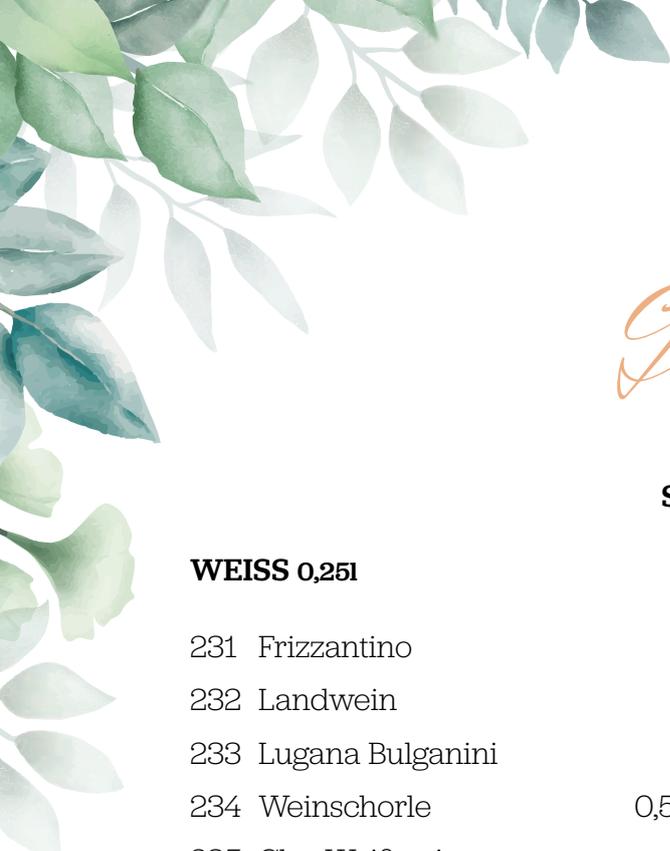
BIERE		EUR		EUR			
200	Spaten Hell	0,5l	4,00	204	Leichtes Weißbier	0,5l	4,50
201	Spaten Pils	0,3l	3,60	205	Hefeweißbier Dunkel	0,5l	4,50
202	Spaten Dunkel	0,5l	4,00	206	Radler	0,5l	3,90
203	Franziskaner Hefeweißbier Hell	0,5l	4,50	207	Alkoholfreies Bier	0,5l	4,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE		EUR		EUR			
208	Limonade gelb/weiß	0,5l	4,00	216	Apfel-/Orangenschorle	0,5l	4,00
209	Coca Cola ^{1,10}	0,2l	3,00	217	Johannisbeerschorle	0,5l	4,00
210	Coca Cola ^{1,10}	0,5l	4,00	218	Maracujaschorle	0,5l	4,00
211	Coca Cola light ^{1,10}	0,33l	3,00	219	Bitterlemon	0,2l	3,00
212	Spezi	0,5l	4,00	220	San Pelegrino	0,5l	3,80
213	Mineralwasser	0,2l	2,50	221	San Pelegrino	0,75l	7,00
214	Mineralwasser	0,5l	3,50	222	Aqua Panna	0,5l	3,80
215	Apfelsaft/Orangensaft	0,2l	3,00	223	Aqua Panna	0,75l	7,00

WARME GETRÄNKE		EUR		EUR		
224	Tasse Kaffee	2,80		228	Cappuccino	3,00
225	Espresso	2,50		229	Doppio Espresso	4,80
226	Tee	3,00		230	Cioccolato Caldo	4,00
227	Latte Macchiato	4,00				

² mit Farbstoff, ⁴ mit Sulfate, ⁵ mit Konservierungsstoffe, ¹¹ chininhaltig, ¹² Sulfite





Getränke

SCHOPPENWEINE

WEISS 0,25l	EUR	ROT 0,25l	EUR
231 Frizzantino	8,00	236 Lambrusco	8,00
232 Landwein	8,00	237 Primitivo Landwein	8,00
233 Lugana Bulganini	9,00	238 Rosé	8,50
234 Weinschorle	0,5l 8,90	239 Roccamora	8,50
235 Glas Weißwein	5,00	240 Glas Rotwein	5,00

SPRITZ	EUR		EUR
241 Aperol Spritz	8,00	245 Crodino Spritz	8,00
242 Aperol Maracuja Spritz	8,00	246 Campari Spritz	8,00
243 Hugo	8,00	247 Campari Tonic	8,00
244 Lillet	8,00	248 Campari Tocco Rosso	8,00
		249 Campari Amalf	8,00

² mit Farbstoff, ⁴ mit Sulfate, ⁵ mit Konservierungsstoffe, ¹¹ chininhaltig, ¹² Sulfite





Getränke

SCHOPPENWEINE

FLASCHENSEKT 0,75l

250 Prosecco

EUR

31,50

BRANDY 2cl

258 Vecchia Romagna

EUR

4,00

CHAMPAGNER 0,75l

251 Collezione 24 Brut Rosè

69,00

252 Collezione 36 Extra Dry Rosè

105,00

COGNAC 2cl

259 Hennessy

6,50

260 Remy Martini

8,00

LIKÖRE 2cl

253 Amaretto

3,50

254 Sambuca

3,50

WHISKEY 2cl

261 Ballantine's

6,00

262 Johnny Walker

6,00

AMARI BITTER 2cl

255 Averna

3,50

256 Ramazotti

3,50

257 Fernet Branca

3,50

KLARE 2cl

263 Grappa

3,50

264 Williamsbirne

3,50

² mit Farbstoff, ⁴ mit Sulfate, ⁵ mit Konservierungsstoffe, ¹¹ chininhaltig, ¹² Sulfite





SCHOLA SARMENTI



NERIO

NERIO NARDO' DOC RESERVE

27,50 EURO

Vielfalt:	Negroamaro 80 %, Malvasia Nera di Lecce 20 %
Alkohol:	14% Alc.
Weinbergalter:	etwa 40-45 Jahre
Ausbildung:	Alberello Pugliese, 4500 Pflanzen pro Hektar
Ernte:	Von Hand gepflückte Trauben und in luftige Kisten gelegt
Altern:	8 Monate in französischen Eichenfässern und 8 Monate in der Flasche



ROCCAMORA

ROCCAMORA NARDO' DOC

Vielfalt:	Negroamaro 100 %
Alkohol:	13,5% Alc.
Weinbergalter:	etwa 20 Jahre
Ausbildung:	Guyot, 4500 Pflanzen pro Hektar
Ernte:	Von Hand gepflückte Trauben und in luftige Kisten gelegt
Altern:	Bei kontrollierter Temperatur in Edelstahltanks

0,25 l
8,50 Euro

0,75 l
25,50 Euro



MASSEREI

MASSEREI NEGROAMARO DOC NARDO' ROSE'

25,50 EURO

Vielfalt:	Negroamaro 100 %
Alkohol:	13,0% Alc.
Alter der Reben:	etwa 15 Jahre
Ausbildung:	Guyot, 4500 Pflanzen pro Hektar
Ernte:	Von Hand gepflückte Trauben und in luftige Kisten gelegt
Altern:	Bei kontrollierter Temperatur in Edelstahltanks



SCHOLA SARMENTI



CANDÒRA

**CHARDONNAY
WHITE WINE SALENTO IGT**

27,50 EURO

Vielfalt: Chardonnay 100 %
Alkohol: 14% Alc.
Alter der Reben: ca. 15 Jahre
Ausbildung: Spalier mit Guyot-Schnitt, 4.200 Pflanzen pro Hektar
Ernte: Trauben von Hand gepflückt und in luftige Kisten gelegt
Altern: Bei kontrollierten Temperaturen in Edelstahltanks



COLLEZIONE 36 EXTRA DRY ROSÉ

**NEGROAMARO ROSÉ WINE SALENTO IGT
METODO CLASSICO · QUALITY SPARKLING WINE
ERNTE 2017**

105,00 EURO

Vielfalt: Negroamaro 100%
Alkohol: 12,5% Alc.
Alter der Reben: ca. 50 Jahre
Ausbildung: Apulischer Schössling
Ernte: Mitte August werden die Trauben von Hand gepflückt und in luftigen Kisten abgelegt
Altern: Bei kontrollierter Temperatur in Edelstahltanks



COLLEZIONE 24 BRUT ROSÉ

**NEGROAMARO ROSÉ WINE SALENTO IGT
METODO CLASSICO · QUALITY SPARKLING WINE
ERNTE 2018**

69,00 EURO

Vielfalt: Negroamaro 100%
Alkohol: 12,5% Alc.
Alter der Reben: ca. 50 Jahre
Ausbildung: Apulischer Schössling
Ernte: Mitte August werden die Trauben von Hand gepflückt und in luftigen Kisten abgelegt
Altern: Bei kontrollierter Temperatur in Edelstahltanks