



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 0,2l	6,50
101	MARTINI BIANCO, ROSSO oder DRY	6,50
102	CAMPARI ORANGE , mit Weißwein oder Soda ¹	8,50
103	APEROL SPRITZ – Prosecco mit Aperol ¹	8,50
104	ALKOHOLFREIE CRODINO oder SANBITTER	6,50



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	6,50
107	MOZZARELLA CAPRESE - Mozzarella mit Tomaten und Basilikum	9,90
108	INSALATA DI MARE - Meeresfrüchtesalat	18,50
109	COCKTAIL DI GAMBERINI - Krabbencocktail	16,50
110	CARPACCIO CIPRIANI - Rindercarpaccio	17,50
111	CARPACCIO DI SALMONE - Lachscarpaccio	17,90
112	BURRATA auf Salat - Puglia - Frischkäse	14,90
113	BRUSCHETTA - 3 Stück	6,30

Minestre - Suppen

		EUR
114	ZUPPA DI POMODORO - Tomatensuppe	7,20
115	ZUPPA DI CIPOLLE - Zwiebelsuppe	8,50



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

Pizze – Pizza

		EUR
119	MARGHERITA – mit Tomaten und Käse	9,50
120	DIAVOLA – mit scharfer Salami	9,90
121	PEPERONI – mit Paprikaschoten und Peperoni	9,90
122	CARCIOFINI – mit Artischocken	9,70
123	FUNGI – mit Champignons	9,90
124	SALAMI ^{1,2,3} – mit Salami	9,90
125	PROSCIUTTO ^{2,3,4} – mit Vorderschinken	9,90
126	REGINA ^{2,3,4} – mit Vorderschinken und Champignons	10,90
127	CALZONE ^{2,3,4} – gefüllt mit Vorderschinken und Ei	10,90
128	QUATTRO FORMAGGI – mit vier verschiedenen Käsesorten	11,20
129	CAPRICCIOSA ^{2,3,4,9} – mit Vorderschinken, Paprikaschoten, Oliven & Artischocken	11,20



Extrawünsche berechnen wir mit 1,00 EUR

Aufpreis für zweites Gedeck (Pizza auf zwei Tellern) 3,00 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	11,50
131	LA PIAZZA ^{1,2,3,4,9} – nach Art des Hauses, mit Allem	12,90
132	SORRENTO – mit Thunfisch und Zwiebeln	13,50
133	ROSA – mit Parmaschinken	13,90
134	ROSA COMPLET – mit Parmaschinken, Rucola und Parmesan	15,90
135	CONTADINA ^{1,2,3} – mit Champignons, Zwiebeln, Knoblauch und Salami	11,50
136	MARINARA – mit Meeresfrüchten	14,50
137	FANTASIA – mit Krabben und Knoblauch	14,50
138	VEGETARIANA – vegetarisch – mit frischem Gemüse	12,50
139	PIZZABROT normal – mit Olivenöl und Rosmarin	5,90
140	PIZZABROT Spezial – mit Tomaten, Knoblauch und Parmesan	7,50



Extrawünsche berechnen wir mit 1,00 EUR

Aufpreis für zweites Gedeck (Pizza auf zwei Tellern) 3,00 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 – hausgemachte, feingefüllte Teigrollen mit Sahnecreme, überbacken	14,50
142	CANNELLONI CON RICOTTA E SPINACI – hausgemachte, feingefüllte Teigrollen mit Ricotta und Spinat, überbacken	13,50
143	LASAGNE AL FORNO ^{2,3,4} – hausgemachter überbackener Nudelauflauf, weiß	13,90
144	SPAGHETTI ALLA NAPOLETANA – mit Tomatensoße	9,70
145	RIGATONI ALLA NAPOLETANA – mit Tomatensoße	9,70
146	SPAGHETTI BOLOGNESE – mit Fleischsoße	10,90
147	RIGATONI BOLOGNESE – mit Fleischsoße	10,90
148	GNOCCHI – hausgemacht, mit Tomaten und Mozzarella	13,50



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	21,50
151	SCAMPI ALLA GRIGLIA – Scampi vom Grill	26,90
152	SCAMPI DIAVOLA (scharf) – mit Kirschtomaten, Knoblauch und Basilikum	27,90

Beilagen

	EUR
POMMES FRITES	3,90
KARTOFFELGRATIN	4,50
GEMÜSE	5,50
BEILAGENSALAT	4,50
Zweiter Korb PIZZABROT (5 Stück)	1,50

Alle Fleisch- und Fischgerichte werden mit Salat und Kartoffeln oder Gemüse 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	6,30
154	CETRIOLI – Gurkensalat	6,30
155	POMODORI E CIPOLLA – Tomatensalat mit Zwiebeln	6,50
156	MISTA – gemischter Salat	6,90
157	GEPPETTO – gemischter Salat mit Thunfisch	10,30
158	„LA PIAZZA“ ^{2,3,4,9} – nach Art des Hauses	12,90
159	SORRENTO – gemischer Salat mit Meeresfrüchten	17,40



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

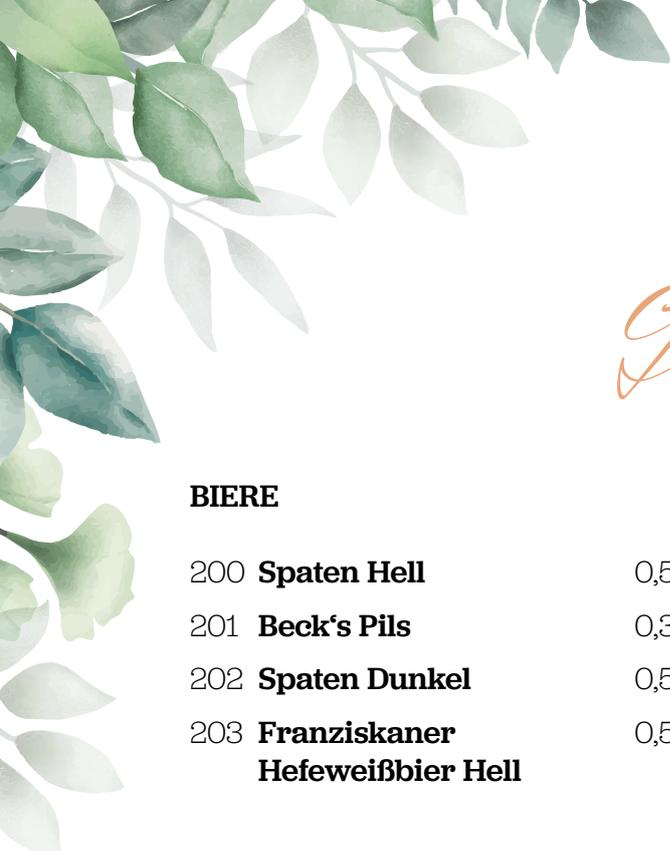
Dolci - Dessert

		EUR
160	TIRAMISU	6,50
161	PANNA COTTA	6,30
162	HEISSE HIMBEEREN mit Vanilleeis	7,00
163	TARTUFO AL CIOCCOLAT	6,50
167	TARTUFO PISTACCHIO	7,50
164	SOUFFLE ALL CIOCCOLAT	7,00
165	SOUFFLE ALL CIOCCOLAT mit Vanilleeis	9,90
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	4,50	204	Leichtes Weißbier	0,5l	4,80
201	Beck's Pils	0,3l	4,00	205	Hefeweißbier Dunkel	0,5l	4,80
202	Spaten Dunkel	0,5l	4,50	206	Radler	0,5l	4,10
203	Franziskaner Hefeweißbier Hell	0,5l	4,80	207	Alkoholfreies Bier	0,5l	4,90
				265	Alkoholfreies Weißbier	0,5l	4,90

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE		EUR		EUR			
208	Libella Limo Zitrone/Orange	0,5l	4,50	216	Wolfra Apfel-/Orangenschorle	0,5l	4,50
209	Coca Cola ^{1,10}	0,2l	3,30	217	Wolfra Johannisbeerschorle	0,5l	4,50
210	Coca Cola ^{1,10}	0,5l	4,50	218	Wolfra Maracujaschorle	0,5l	4,70
211	Coca Cola light ^{1,10}	0,33l	3,50	219	Schweppes Bitterlemon	0,2l	3,50
212	Libella Spezi	0,5l	4,50	220	San Pelegrino	0,5l	4,30
213	Mineralwasser	0,2l	2,90	221	San Pelegrino	0,75l	7,50
214	Mineralwasser	0,5l	3,80	222	Aqua Panna	0,5l	4,30
215	Wolfra Apfel-/Orangensaft	0,2l	3,50	223	Aqua Panna	0,75l	7,50

WARME GETRÄNKE		EUR		EUR		
224	Tasse Kaffee	3,20		228	Cappuccino	3,50
225	Espresso	2,90		229	Doppio Espresso	5,50
226	Tee	3,40		230	Cioccolato Caldo	4,50
227	Latte Macchiato	4,50				



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



Getränke

SCHOLA SARMENTI

WEISS 0,25l	EUR	ROT 0,25l	EUR
Candora Chardonnay Bianco	9,90	Nerio Riserva	9,90
Lugana Bulgarini	11,50	Roccamora	9,90
		Masserei Rosé	9,90

SCHOPPENWEINE

WEISS 0,25l	EUR	ROT 0,25l	EUR
231 Frizzantino	8,50	236 Lambrusco	8,50
232 Landwein weiß	8,50	237 Primitivo Landwein	8,50
233 Lugana	9,50	238 Rosé	8,50
234 Weinschorle	0,5l	8,90	

SPRITZ	EUR		EUR
241 Aperol Spritz	8,50	245 Crodino Spritz	8,50
242 Aperol Maracuja Spritz	8,50	246 Campari Spritz	8,50
243 Hugo	8,50	247 Campari Tonic	8,50
244 Lillet	8,50	248 Campari Tocco Rosso	8,50

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





Getränke

SEKT, CHAMPAGNER UND SPIRITUOSEN

FLASCHESEKT 0,75l

250 Prosecco

EUR
33,50

BRANDY 2cl

258 Vecchia Romagna

EUR
4,00

CHAMPAGNER 0,75l

251 Veuve Clicquot „Champagner“

95,00

252 Veuve Clicquot „Champagner“ Rosé

115,00

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

Weinkarte





SCHOLA SARMENTI



DICIOTTO

PRIMITIVO RED SALENTO IGT

98,- EURO

Vielfalt:	Primitivo 100%
Alkohol:	18% Alc.
Weinbergalter:	ca. 85 Jahre
Ausbildung:	Setzling aus Apulien, 4.200 Pflanzen pro Hektar
Ernte:	Von Hand gepflückte Trauben und in luftige Kisten gelegt
Altern:	14 Monate in französischen Eichenfässern und 12 Monate in der Flasche

begrenzte Produktion



ANTIÈRI

SUSUMANIELLO RED SALENTO IGT

45,50 EURO

Vielfalt:	Susumaniello 100 %
Alkohol:	15% Alc.
Weinbergalter:	ca. 8 Jahre
Ausbildung:	Guyot, 4500 Pflanzen pro Hektar
Ernte:	Von Hand gepflückte Trauben und in luftige Kisten gelegt
Altern:	12 Monate in Tonneaux aus französischer Eiche



NERÌO

NEGROAMARO E MALVASIA NERA
ROSSO NARDÒ DOC RISERVA

33,50 EURO
auch als 0,25l erhältlich

Vielfalt:	Negroamaro 80 %, Malvasia Nera di Lecce 20 %
Alkohol:	14% Alc.
Weinbergalter:	ca. 40-45 Jahre
Ausbildung:	Apulienetzling, ca. 4500 Pflanzen pro Hektar
Ernte:	Die Trauben werden von Hand geerntet und sorgfältig in kleine, belüftete Kisten gelegt, um ihre Unversehrtheit zu bewahren
Altern:	8 Monate in französischen Eichenfässern und 8 Monate Flaschenreifung



SCHOLA SARMENTI



ROCCAMORA

NEGROAMARO RED WINE SALENTO IGT

29,50 EURO
auch als 0,25l erhältlich

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



ANTIERI ROSÉ

SUSUMANIELLO IGT SALENTO ROSATO

39,50 EURO

Vielfalt:	Susumaniello 100 %
Alkohol:	13% Alc.
Weinbergalter:	ca. 10 Jahre
Ausbildung:	Guyot
Ernte:	Die Trauben werden von Hand gepflückt und in luftige Kisten gelegt
Altern:	bei kontrollierten Temperaturen in Edelstahltanks



MASSEREI

ROSÈ WINE SALENTO IGT

29,50 EURO
auch als 0,25l erhältlich

Vielfalt:	100 % Negroamaro
Alkohol:	13% Alc.
Weinbergalter:	etwa 15 Jahre
Ausbildung:	Guyot, 4500 Pflanzen pro Hektar
Ernte:	Von Hand gepflückte Trauben und in luftige Kisten gelegt
Altern:	bei kontrollierten Temperaturen in Edelstahltanks



SCHOLA SARMENTI



CILLENZA

WHITE SALENTO IGT

47,50 EURO

Vielfalt:	Fiano 60 % · Chardonnay 40 %
Alkohol:	13,5% Alc.
Weinbergalter:	ca. 15 Jahre
Ausbildung:	Spalliera mit Guyot-Schnitt
Ernte:	Handverlesene Trauben, die in luftigen Kisten abgelegt werden.
Altern:	12 Monate in Barriques aus französischer Eiche

Art Collection • begrenzte Produktion



CANDÒRA

CHARDONNAY BIANCO SALENTO IGT

29,50 EURO
auch als 0,25l erhältlich

Vielfalt:	Chardonnay 100 %
Alkohol:	14% Alc.
Weinbergalter:	ca. 15 Jahre
Ausbildung:	Spalliera mit Guyot-Schnitt, 4.200 Pflanzen pro Hektar
Ernte:	handgelesene Trauben und Lagerung in luftigen Kisten
Altern:	bei kontrollierter Temperatur in Edelstahl tanks



LUGANA BULGARINI

CLASSIC COLLECTION

39,50 EURO
auch als 0,25l erhältlich

Vielfalt:	Turbiana 100 %
Alkohol:	12,5% Alc.
Rebensystem:	Einfacher Bogen
Boden:	Die Moränenhügel entstanden im Quartär und sind durch fruchtbare Böden aus Lehm und feinem Kies gekennzeichnet.
Ernte:	Manuell, im September
Altern:	Leichte Pressung, Gärung bei kontrollierter Temperatur im Edelstahltank mit Reifung auf der Hefe, es wurde keine malolaktische Gärung durchgeführt