



## ZUPPE / SUPPEN

- 1 **Minestra di pomodori** 7,00  
*Fruchtig-frische Tomatensuppe*
- 2 **Minestra di patate** 9,50  
*Kartoffelsuppe mit Lachswürfeln*
- 3 **Minestrone** 7,50  
*Suppenspezialität aus frisch gekochtem Gemüse*

## ANTIPASTI / VORSPEISEN

- 4 **Antipasto misto / pro Portion** 13,50  
*eine Auswahl gemischter Vorspeisen*
- 5 **Lumache della casa** 13,50  
*Schnecken nach Art des Hauses*
- 6 **Bruschetta** 6,00  
*Zwei Brotscheiben mit Tomaten und Knoblauch*
- 7 **Antipasto orto mania** 16,50  
*Geschmetzelte Gambas auf Chicoreesalat*
- 8 **Carpaccio** 14,00  
*Hauchdünn geschnittenes Rinderfilet mit Rucola und Parmesanscheiben*
- 9 **Crostini** 7,50  
*drei Brotscheiben mit Tomaten, Knoblauch, Champignons und Kichererbsenpüree*
- 10 **Vitello tonnato** 13,50  
*Kalbsteisch mit Thunfischsoße*
- 11 **Caprese** 12,50  
*Büffelmozzarella- und Tomatenscheiben mit Basilikum*

## INSALATE / SALATE

Unsere Salate servieren wir mit einer hausgemachten Balsamico-Vinaigrette.

- 20 **Insalata mista** 7,00  
*gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Pilze und Möhren*
- 21 **Insalata mania** 15,50  
*Feldsalat mit Pilzen, roter Bete, Schafskäse, Tomaten und gebratenen Hähnchenbruststreifen*
- 22 **Insalata romantica** 15,50  
*Feldsalat und Rucola mit Zwiebeln, Pilzen, Thunfisch, Tomaten, Pecorino und warmen Linsen*
- 23 **Insalata La Locanda** 16,50  
*Blattsalate, Radicchio und Rucola mit Fenchel, Tomaten, Mango, Spinat und Büffelmozzarella*
- 24 **Insalata desiderio** 15,50  
*Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Paprika, Mozzarella, Oliven, gekochtem Ei, Schinken und Walnüssen*
- 53 **Insalata paesana** 15,50  
*Salat mit Kartoffeln, Äpfeln, Gurken, Tomaten, Karotten, Maronen und scharf angebratenem Räucher-Tofu*

## RISOTTI / REISGERICHTE

Zubereitungszeit ca. 20 Min., alle Reisgerichte enthalten Parmesan. Auf Wunsch bereiten wir Ihnen auch vegane Varianten zu.

- 30 **Risotto alle zucchini e zafferano** 15,50  
*Reisspezialität mit Zucchini, Safran und Sabne*
- 32 **Risotto con asparagi verdi e filetto d'agnello** 18,50  
*Reisspezialität mit grünem Spargel, Lammfilet-Streifen und Tomatensauce*

## PASTA / NUDELGERICHTE

Für kleine Portionen berechnen wir 1,00 € weniger, für die vegane Variante 2,00 € mehr.

- 40 **Spaghetti aglio e olio** 9,50  
*Nudeln mit Olivenöl, Knoblauch und Peperoni*
- 41 **Tagliatelle di manzo** 16,50  
*Bandnudeln mit Rinderfiletspitzen, Spinat und Tomatensauce*
- 43 **Spaghetti al tartufo** 20,00  
*in Butter geschwenkte Nudeln mit frischen, hauchzarten Trüffelscheiben*
- 44 **Penne con verdure** 15,50  
*Röhrennudeln mit Zucchini, Champignons, Paprika, Zwiebeln, Porree, Broccoli und Tomaten in einer leichten Tomaten-Sahne-Soße*
- 45 **Penne al pesto e gorgonzola** 15,50  
*Röhrennudeln in einer Basilikumpesto-Gorgonzola-Soße*
- 46 **Pappardelle con spinaci** 14,50  
*breite Bandnudeln mit Spinat, Sahnesoße, Mandeln und Mozzarella überbacken*
- 47 **Lasagne al forno** 13,90  
*geschichtete Nudelblätter mit Fleischsoße und Mozzarella überbacken*
- 48 **Cannelloni con salmone e spinaci** 15,50  
*große Röhrennudeln mit Lachs, Spinat, Ricotta, Tomaten-Sahne-Soße und Mozzarella überbacken*
- 49 **Cannelloni al tartufo** 19,50  
*große Röhrennudeln mit einer Füllung aus Ricotta und Pilzen in Safransoße mit frischen hauchzarten Trüffelscheiben und Mozzarella überbacken*
- 55 **Penne melanzane** 14,50  
*Nudeln mit Auberginen, Gemüse und Oliven in Tomatensoße*
- 56 **Lasagnette vegano** 16,50  
*Nudeln mit Zucchini, Champignons, Paprika, Zwiebeln, Porree, Broccoli und Tomaten in einer Soße aus Tomaten und Kokosmilch, überbacken mit Pizzaschmelz*

## CARNE / FLEISCHGERICHTE

Als Beilagen servieren wir frisches Gemüse der Saison und leicht angebratene Rosmarinkartoffeln.

- 91 **Filetto di manzo** 37,50  
*gegrilltes Rinderfilet wahlweise mit Kräutersoße, Pfeffersoße oder Rotweinssoße*
- 92 **Filetto d'agnello** 31,50  
*zartes Lammfilet in einer Soße aus Oliven und getrockneten Tomaten*
- 93 **Fegato di vitello** 28,50  
*gebratene Kalbsleber in Salbeibutter*

## EINE AUSWAHL UNSERER PIZZE

Für kleine Portionen berechnen wir 1,00 € weniger, für die vegane oder glutenfreie Variante 2,00 € mehr.

- 75 **Parigina** 12,50  
*Tomatensoße, Gorgonzola, Porree und Mozzarella*
- 77 **Alaska** 15,00  
*Tomatensoße, Krabben, geräucherter Lachs und Mozzarella*
- 78 **Vegetariana** 12,50  
*Tomatensoße, Zucchini, Champignons, Paprika, Zwiebeln, Porree, Broccoli, Spinat und Mozzarella*
- 79 **Rucola e parmigiano** 12,50  
*Tomatensoße, Rucola, Parmesan und Mozzarella*
- 80 **Diavolo** 13,50  
*Tomatensoße, scharfe Salami, Peperoni, Knoblauch und Mozzarella*
- 81 **Oslo** 16,50  
*Tomatensoße, Crème fraîche, frischer Lachs, Brokkoli und Mozzarella*
- 82 **Pollo** 14,50  
*Tomatensoße, Hähnchenbruststreifen, Schafskäse und Mozzarella*

## TAMILISCH-SCHARFE GERICHTE

- 60 **Risotto „Jeyantha's Style“** 16,50  
*Reisspezialität mit Zucchini, Champignons, Paprika, Zwiebeln, Porree und Tomaten und Tomatensoße*
- 61 **Risotto piccante** 16,50  
*Reisspezialität aus Basmati-Reis mit Hähnchenbrust-Streifen, Knoblauch, Paprika, Zwiebeln, Champignons und Kokosmilch*

## PESCI / FISCHGERICHTE

- 94 **Involtini di salmone** 28,50  
*Lachs-Wirsing-Roulade mit leicht angebratenen Rosmarinkartoffeln*
- 95 **Gambas** 29,50  
*ganze Gambas in Knoblauchöl, serviert mit leicht angebratenen Rosmarinkartoffeln und frischem Gemüse*
- 96 **Filetto di orata** 26,50  
*Doradenfilet, serviert mit leicht angebratenen Rosmarinkartoffeln und frischem Gemüse*

## DOLCI / DESSERT

- 110 **Tiramisù** 7,00  
*mit Espresso beträufelter Biskuit und Mascarpone*
- 111 **Zuccotto di semifreddo** 7,00  
*halbgefrorene Torte mit Mandeln, Walnüssen, Schokolade und Ricotta*
- 113 **Crostata di mele** 7,00  
*warmer Kuchen aus Marzipan, Äpfeln, Mascarpone und Mandeln*
- 114 **Panna cotta con lamponi** 7,00  
*gekochte Sahne mit Himbeerpüree*
- 115 **Zabaione gratinato** 9,50  
*überbackene Weinschaumcreme mit Zimt, Vanilleeis und Himbeeren (ca. 20 Min.)*
- 116 **Tartufo caffè** 7,50  
*Spezialität aus Schokolade- und Vanilleeis, serviert in einem Glas mit Espresso und Cantuccini*
- 117 **Dessert „La Locanda“** 15,50  
*gemischtes Dessert für 2 Personen*
- 118 **Gelato** je Kugel 3,50  
*Vanille, Erdbeere und Schokolade*
- 119 **Affogato al caffè** 6,50  
*Vanilleeis, mit heißem Espresso übergossen in einer Tasse serviert*