

Antipasti

Bruschetta classica  Geröstetes Ciabattabrot mit Tomaten, Knoblauch, Olivenöl 6,75

Knoblauchbrot  geröstet 3,20

Bruschetta Parma Tomaten, Parmaschinken und gehobelter Parmigiano 8,95

Minestrone di Verdure  Italienische Gemüsesuppe, mit Parmigiano 7,25

Zuppa di pomodoro  Tomatensuppe mit Croutons 6,95

Mozzarella Caprese di Bufala DOP  Italienischer Büffelmozzarella aus Kampanien, mit Fleischtomaten und Basilikum 13,95

Prosciutto di Parma DOP
Original DOP Parmaschinken,
18 Monate gereift,
serviert mit Melone 15,50



Vorspeise pasta
Wählen Sie eine Portion Nudeln
aus unserer Pasta Selektion 10,25


Tris di pasta
Dreierlei Pasta Variation 13,75

Antipasto misto della casa
Eine Auswahl von mariniertem Gemüse, Parmaschinken,
Meeresfrüchte und Mozzarella 15,50

Frutti di mare
Meeresfrüchtesalat in unserer
würzigen Marinade 15,50

Carpaccio – di Manzo
Hauchdünne Scheiben vom Rind, mit kalt gepresstem
Olivenöl, Zitrone und gehobelem Parmigiano 15,25

Carpaccio – di Salmone
Lachs, hauchdünn geschnitten, mit Rosalin Pfefferkörner,
Schnittlauch und Sherry-Essig Vinaigrette 14,75


Dazu empfehlen wir **Pizzabrot** 
– Tomatensauce, Knoblauch **oder** Olivenöl, Rosmarin, Meeressalz
6,75



Insalate


Tacchino
Bunte Salatmischung mit gegrillten Putenbruststreifen,
Tomaten, Paprika und rote Zwiebeln.
Dressing nach Wahl 15,25

Caprina
Gebratener Ziegenkäse⁸ im Parmaschinkenmantel,
serviert auf Salatmischung mit Vinaigrette 15,95


Greca  Bunte Salatmischung mit Schafskäse, Paprika, Tomaten,
Gurken, rote Zwiebeln, Peperoni^{2,11} und Oliven^{1,3}.
Dressing nach Wahl 14,50

Tonno
Bunte Salatmischung mit Thunfisch, rote Zwiebeln,
Bio-Ei, Tomaten und Oliven^{1,3}.
Dressing nach Wahl 14,95

Vitello Tonnato
Rucola Salat serviert mit gebratenem Kalbfleisch
und hausgemachter Thunfisch-Kapern-Sauce. 15,25

Vitalsalat  Blattsalate mit Avocado, Rote Beete, Cannellini Bohnen,
getrocknete Bio-Feigen, Walnüsse, süsse Peperoni-Tropfen⁵
und Bio Chia Samen, mit Vinaigrette 15,50



Mista piccola  Kleiner gemischter Salat mit Dressing nach Wahl 6,00
Dressings - Senfsauce Nudelbrett - Balsamico^{1,15} - Joghurt

 =
Vegetarische
Gerichte

La Pasta

mit unseren hausgemachten Saucen.



**PARMIGIANO
REGGIANO**

24 Monate gereift

Spaghetti al pomodoro

Typische italienische Tomatensauce mit Basilikum 11,25

Fettuccine al pesto e pinoli

Weißer Eierbandnudeln, dazu frische Basilikumsauce, garniert mit Pinienkernen 13,50

Penne all'arrabbiata

Scharfe Tomatensauce mit Peperoncino und Knoblauch 11,50

Tagliatelle al gorgonzola

Grüne Eierbandnudeln, dazu Gorgonzola-Cremesauce, garniert mit Walnüssen 12,75

Spaghetti alla bolognese

Kraftvolles und würziges Ragù aus reinem Rinderhackfleisch 12,95

Bio-Tagliatelle alla vegetariana

Bio Dinkel-Vollkorn-Eierbandnudeln, serviert mit Gemüse in einer leicht pikanten Tomatensauce 13,75

Tagliatelle alla boscaiola

Grüne Eierbandnudeln, dazu Steinpilzsauce, zubereitet mit Sahne und Weißwein 13,95

Spaghetti aglio olio e peperoncino

Knoblauch, Peperoncino, Olivenöl und Petersilie in der Pfanne geschwenkt. 11,95

Nudelbrett Favoriten

Trio alla Nudelbrett

Dreierlei Pasta Variation, zusammengestellt nach Art des Hauses 16,25

Auf Wunsch  egetarisch /  vegan

Lasagne bolognese

Hausgemachte Lasagne mit Bolognese-Ragù aus reinem Rinderhackfleisch und Béchamelsauce, überbacken 14,25

Gnocchi di Patata

Leicht bekömmliche Kartoffel-Klößchen, wahlweise mit einer unserer folgenden Saucen:

**gorgonzola, pesto, bolognese,
pomodoro, boscaiola, vegetariana** 12,50

Gefüllt und köstlich

Panzerotti ricotta e spinaci

Nudelteigtaschen mit Ricotta- und Spinatfüllung, **wahlweise** mit Salbeibutter und Parmigiano **oder** Tomatensauce mit Parmigiano 14,25

Tortellini alla boscaiola

Kleine Nudelteigtaschen mit Fleischfüllung⁴, serviert mit Steinpilzsauce 13,25

Girasoli alla Vegana

Rote Beete Nudelteigtaschen mit einer leicht pikanten Kichererbsenfüllung, serviert mit Basilikum-Olivenöl-Sauce 13,75

Tortelli di zucca e gorgonzola

Nudelteigtaschen mit Kürbis, Amaretti und Parmesanfüllung, serviert mit Gorgonzola-Cremesauce 14,25

Glutenfrei - Pasta

Wahlweise mit einer der folgenden Saucen:

pomodoro, arrabbiata, vegetariana, pesto 13,50

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten. Bitte haben Sie dafür Verständnis.



Fisch

Salmone alla Griglia

Frisches Lachsfilet vom Grill

wahlweise mit Kartoffelgratin & Blattspinat mit sautierten Zwiebeln & Knoblauch

oder Fettuccine Pesto. 21,50



Gamberoni

5 Riesengarnelen gegrillt, serviert mit buntem Salatbouquet & Knoblauchbrot. 24,50

Dalla nostra Griglia

Minutensteak con Bruschetta 180 g

Magere Rinderlende, dünn geschnitten, dazu Tomaten-Bruschetta und buntes Salatbouquet. 20,95

Tagliata di Manzo 200 g

Saftiges Rumpsteak tranchiert, serviert mit Rucola-Salat, Kirschtomaten, gehobeltem Parmesan und Pommes frites. 24,95

Rumpsteak 250 g

Aus dem Roastbeef geschnitten, mit typischem Fettrand. Kräftig im Geschmack. Serviert mit Kräuterbutter & *wahlweise* mit Pommes frites *oder* Baked Potato mit Sour Cream. 27,50



Tacchino 200 g

Zartes Fleisch aus der Putenbrust

wahlweise mit Ratatouille-Gemüse & Pommes frites

oder Tagliatelle mit Steinpilzrahmsauce. 18,95

Wenn Sie keinen besonderen Wunsch äußern, wird Ihr Steak *medium* gegrillt.

Beilagen

Kleiner Salatteller 6,00	Pommes frites 4,00	Kartoffelgratin 4,00	Pizzabrot 6,75
Rucola-Kirschtomaten Salat 6,75	Baked Potato mit Sour Cream 5,00	Blattspinat 4,50	



La Pizza

Warum ist unsere Pizza so einzigartig?! Weil der Teig bekömmlich und knusprig, aber locker und köstlich ist. Belegt wird sie mit erstklassigen, frischen Produkten. – ca. 32 cm

„Pizza kombiniert mit einem Salat, ist eine gesunde Alternative für eine komplette Mahlzeit.“ **Salat 6,00**

la Margherita

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Origano 
10,75

ai Funghi

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, frische Champignons 
12,00

al Prosciutto

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Hinterschinken^{2,3}
13,25

al Salame

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Salami^{2,3,4}
13,50



al Tonno e Cipolla

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebeln, Knoblauch
14,25


la Vegetariana

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Gemüse der Saison, rote Zwiebeln 
13,25

la Capricciosa

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Hinterschinken^{2,3}, Artischocken, Oliven^{1,3}
14,50

la Quattro Formaggi

Fior di Latte Mozzarella, Gorgonzola, Ricotta, Parmigiano 
14,75

la Romana

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Sardellen, Kapern
12,75

al Gorgonzola Rucola

Fior di Latte Mozzarella, Gorgonzola, Rucola 
13,95

al Salamino piccante

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, pikante Salamino^{2,3,4} 
15,00

Hawaii

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Hinterschinken^{2,3}, Ananas
14,25

Die Küche und die Pizzeria arbeiten getrennt. Wir entschuldigen uns für eventuelle Verspätungen.

passione per... *La Pizza*



"Ein einzigartiges Gericht, das man auf der ganzen Welt liebt!"

la Vegana

Leicht pikante Tomatensauce, Gemüse-Variationen, süsse Peperoni-Tropfen, geröstete Pinienkerne



13,25

al Prosciutto e Funghi

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Hinterschinken^{2,3}, frische Champignons

14,25

la Quattro stagioni

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Hinterschinken^{2,3}, frische Champignons, Artischocken, Sardellen

15,50

di Parma

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Original Parmaschinken, Rucola

16,95

ai Frutti di mare

Tomatensauce, verschiedene Meeresfrüchte in Knoblauch-Olivenöl-Marinade (ohne Käse)

15,50

la Bufalita

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Büffelmozzarella, Basilikum



14,25

al Pesto

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Basilikum Pesto, Kirschtomaten, Pinienkerne



12,50

Pavarotti

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmigiano, Balsamico-Creme

17,25

la Spinaci

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Blattspinat mit Zwiebeln, Schafskäse, Peperoncino



13,50

ai Bocconcini

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Kirschtomaten, Mozzarella Bällchen, Oliven^{1,3}, Rucola, Zitronen-Olivenöl



14,50

la Diavola

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, pikante Salamino^{2,3,4}, Peperoni^{2,11}



15,50

il Calzone

Fior di Latte Mozzarella, Hinterschinken^{2,3}, pikante Salamino^{2,3,4}, Artischocken, Ricotta

15,75

Amici

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Hinterschinken^{2,3}, pikante Salamino^{2,3,4}, Champignons, Paprika, rote Zwiebeln

17,95

Gerne servieren wir auf Wunsch unser **Knoblauch-Chili-Olivenöl**


Aufpreis für extra Zutaten – auf 2 Teller Zuschlag 2,00



Aperitivi

Aperol ¹ Spritz	0,2 l	7,25	Hugo Spritz	0,2 l	7,25
Sherry Tio Pepe	5 cl	4,50	Campari ¹ Soda / Orange	5 cl	6,95
Martini Rosso, Bianco ¹⁵	5 cl	5,10	Gin and Tonic ¹⁰	4 cl	7,75

Biere

Augustiner Hell vom Fass		0,50l	4,95
Augustiner Dunkel		0,50l	4,95
Augustiner Edelstoff		0,33l	4,20
Augustiner Pils		0,33l	4,20
Radler		0,50l	4,95
Erdinger Urweisse vom Fass		0,50l	5,20
Erdinger Weißbier leicht		0,50l	5,20
Erdinger Weißbier alkoholfrei		0,50l	5,20
Weißbier-Zitrone		0,50l	5,20
Clausthaler alkoholfrei		0,33l	4,20

Mineralwasser

S. Pellegrino		0,25l	3,50
S. Pellegrino		0,50l	5,20
S. Pellegrino		0,75l	7,00
 ohne Kohlensäure, leicht u. salzarm		0,25l	3,50
		0,50l	5,20
		0,75l	7,00

Heiße Getränke

Espresso			2,60
Espresso macchiato			2,70
Espresso corretto (mit Grappa)			4,20
Espresso doppio			4,20
Cappuccino			3,60
Latte macchiato			4,30
Tasse Kaffee			3,00
Tasse entkoffeinierter Kaffee			3,00
Glühwein			4,00
Tee-Variationen (Schwarz, Grün, Pfefferminz, Kräuter, Früchte, Kamille)			3,80
Heiße Zitrone			3,10
ERACLEA – Italienische Heiße Schokolade			4,80
– sinnlich, üppig, cremig –			
alle Kaffeespezialitäten auf Wunsch mit Hafer-Drink			+ 0,20

Spirituosen

Chivas Regal 12 Jahre	4 cl	8,00
Johnnie Walker Red Label	4 cl	6,00
Moskovskaya Wodka	2 cl	4,00
Kirschwasser	2 cl	3,50
Williamsbirne	2 cl	3,50
Vecchia Romagna	2 cl	5,00

Fruchtsäfte/Nektar

Apfelsaft	0,30l	4,20
Johannisbeernektar	0,30l	4,40
Maracujanektar	0,30l	4,40
Orangensaft	0,30l	4,40
Frisch gepresster Orangensaft	0,20l	4,70

Fruchtsaft/Nektar-Schorlen

Apfel-Schorle	0,40l	3,95
Johannisbeer-Schorle	0,40l	4,25
Maracuja-Schorle	0,40l	4,25
Orangen-Schorle	0,40l	4,25
Rhabarber-Schorle	0,40l	4,25
Holunder-Schorle	0,40l	4,25

Soft Drinks

Coca-Cola ^{1,3,9}	Fl. 0,33l	4,00
Coca-Cola Zero/Light ^{1,3,9,11,12}	Fl. 0,33l	4,00
Fanta ^{1,3}	Fl. 0,33l	4,00
Paulaner Spezi ^{1,3,9}	0,40l	4,60
Zitronenlimonade ²	0,40l	4,60
Fuzetea Pfirsich ^{5,9}	0,33l	4,00
Fuzetea Zitrone ^{5,9}	0,33l	4,00
Schweppes Bitter Lemon ^{3,5,10}	0,20l	3,80
Schweppes Tonic Water ^{5,10}	0,20l	3,80
Schweppes Ginger Ale ^{1,5}	0,20l	3,80
Almdudler Kräuterlimonade ^{1,5}	0,35l	4,20
Almdudler Zuckerfrei ^{1,5,11}		0,35l 4,20

Liköre

Limoncello	4 cl	5,00
Averna	2 cl	4,00
Ramazzotti	2 cl	4,00
Sambuca Molinari	2 cl	4,00
Fernet Branca	2 cl	4,00
Amaretto di Saronno	2 cl	4,00
Bailey's Irish Cream ^{1,9}	2 cl	4,00
Frangelico	2 cl	4,00

Le Grappe

Barolo	2 cl	6,50	Brunello	2 cl	6,50
Amarone	2 cl	6,00	Prosecco	2 cl	5,50



Hier fehlt unsere aktuelle
Wein Empfehlung.

Alle unsere Weine im Glas werden aus 0,75 l Originalflaschen ausgeschrieben.

Rosé

Roses Roses IGT 2022

Lombardei – Ottella	0,20l	8,50
Frisch, sanft, elegant, trinkfreudig	0,75l	30,00

Prosecco

Prosecco Brut DOC

Veneto – Adami	0,10l	5,25
Feinperlig, fruchtig, frisch	0,75l	32,50

Rotweine

Barbera D'Asti Superiore DOCG 2020

La Luna e i Falò		
Piemonte – Vite Colte	0,20l	8,95
Trocken, fruchtig, elegant, samtweich	0,75l	31,00

Chianti Classico DOCG 2021

Toscana – Castellare	0,20l	8,50
Trocken, harmonisch, samtig, körperreich	0,75l	30,00

Lambrusco IGT 2022

Emilia Romagna	0,20l	6,95
Lieblich, leicht moussierend, kühl	0,75l	23,00

Primitivo del Salento IGP 2021

Puglia – Cantine due Palme	0,20l	8,25
Trocken, vollmundig, harmonisch	0,75l	29,50

Amarone della Valpolicella Classico

DOCG 2019/20 Veneto – Tedeschi	0,75l	65,00
---------------------------------------	-------	--------------

Barolo Marcanasco DOCG 2018

Piemonte – Renato Ratti	0,75l	75,00
--------------------------------	-------	--------------

Weißweine

Gavi DOCG 2021/22 BIO

Piemonte – Tenuta San Pietro	0,20l	8,25
Fruchtig, frisch, leicht	0,75l	29,50

Lugana DOC 2021/22

Lombardia – Cà dei Frati	0,20l	9,50
Trocken, elegante Fruchtstruktur, aromatisch	0,75l	33,00

Pinot Grigio IGT 2021/22

Friuli – Villa Vitas	0,20l	8,15
Fruchtig, trocken, körperreich	0,75l	29,00

Roero Arneis DOCG 2022

Piemonte – Vite Colte	0,20l	8,25
Frisch, fruchtig, eleganter Abgang	0,75l	29,50

Weinschorle weiß / rot / rosé 0,20l **5,95**

Ausgetrunkene Jahrgänge werden
durch nachfolgende ersetzt.

*Am 15. Juni 1976 eröffneten wir, die Familie Berni aus Bardi – Parma,
das familienfreundliche Restaurant*

Berni's Nudelbrett



Die Zeit vergeht, aber die guten Dinge bleiben!

Von zentraler Bedeutung ist für uns die hohe Qualität der bei uns verwendeten Zutaten. Deswegen gehen wir bei der Auswahl unserer Lieferanten sehr sorgfältig vor. So verwenden wir hochwertige Zutaten, z.B. Parmigiano Reggiano DOP mindestens 24 Monate gereift, Olio Extra Vergine di Oliva, Fior di Latte Mozzarella, italienisches Mehl, beste Hartweizen-Nudeln und Parmaschinken DOP mindestens 18 Monate gereift. Mit der gleichen Sorgfalt wählen wir unsere Spitzen-Weine aus, die teilweise direkt aus Italien importiert werden.

Unser Motto ist,
sich selbst treu zu bleiben und stetig weiterzuentwickeln.

Erfolg durch Qualität!

Bambini Menü für unsere kleinen Gäste bis 10 Jahren!

1 Nudelteller *oder* Pizza nach Wahl
+ 1 Getränk (0.20l) € 9,95
+ 1 Kinder-Eis



Stifte und die Bambini-Karte zum Ausmalen bekommt Ihr von unserem Servicepersonal.

Täglich durchgehend warme Küche ab 11 Uhr

Unsere Spitzenweine gibt es alle zu günstigen Preisen für Sie zum Mitnehmen!