# Abendharte

#### DOLCE | NACHSPEISEN

5	4.	Do	lce	al	cioccol	ato

Schokoladendesser

55. Dolce pistacchio

Pistaziendessert

56. Dolce con lamponi

Himbeerdessert

57. Panna cotta

Italienische Süßspeise mit Vanille \*

9,90	58. Tiramisu	9,90
9,90	Mascarponecreme, Espresso, Savoiardi <b>59. Tartufo classico</b>	7,90
9,90	Klassiche italienische Eisspezialität, Schokolade 60. Zabaione d´oro	11,90
9,90	Italienische Weinschaumcreme mit Goldflavour  61. Crespella della nonna all`arancia	10,90
	Crépes mit Vanilleeis auf Orangensauce <b>62. Cassata gelato</b>	8,90

<sup>\*</sup>Rindergelating

Wenn Sie eine Nahrungsmittelallergie oder spezielle Ernährungsbedürfnisse haben, informieren Sie bitte einen Mitarbeiter/in oder fragen Sie nach weiteren Informationen.

#### FOLGEN SIE UNS

#### Warum Sie uns folgen sollten:

- Seien Sie die / der Erste, der von unseren wöchentlichen Specials erfährt
- Exklusive Rabatte für unsere Social Media Community
- Einladung zu exklusiven Verkostungen

Folgen Sie uns noch heute und werden Sie Teil unserer italienischen Familie!

Liebe Gäste und Feinschmecker, tauchen Sie ein in die authentische Welt der italienischen Küche! In unserem Ristorante La Vetra vereinen wir traditionelle Kochkunst mit modernem Ambiente – ein Stück Italien im Herzen der Stadt. Bleiben Sie auf dem Laufenden! Möchten Sie keine kulinarischen Highlights mehr verpassen?

#### Folgen Sie uns auf unseren Social-Media-Kanälen:



@lavetra.official



@lavetra.official



www.lavetra.de

## Herzlich willkommen

La Vetra

IL PIACERE DEL GUSTO



Es ist uns eine Freude, Sie in unserem Ristorante La Vetra willkommen zu heißen und Ihnen die kulinarischen Schätze Italiens näher zubringen.

Unsere Küche vereint die Vielfalt und Aromen dieses wunderschönen Landes, wo Meer und Land in perfekter Harmonie zusammentreffen. Jedes Gericht wird mit größter Sorgfalt und Leidenschaft frisch für Sie zubereitet. Eine Hommage an die feinsten Köstlichkeiten der italienischen Küche.

> Wir freuen uns auf Ihren Besuch und darauf, Ihnen die Vielfalt der italienischen Küche näherzubringen!



EINE AUTHENTISCHE ITALIENISCHE GESCHICHTE

# Abendkarte

### ANTIPASTI | VORSPEISEN

01. Caprese alla Vetra	12,90	12. Riso
Büffelmozzarella aus Kampanien DOP, Tomaten, Basilikun	npesto	Risotto mit
02. Carpaccio	13,90	13. Tagli
Rindercarpaccio, Rucola, gehobelter Parmesankäse		Tagliolini a
03. Carpaccio di polipo	18,90	und frische
Tintenfisch Carpaccio		14. Torti
04. Cocktail di gamberi e caviale	18,90	Tortiglioni i
Garnelen Cocktail mit Kaviar		15. Torti
05. Bresaola con parmigiano	14,90	Tortig <b>l</b> ioni i
Luftgetrockneter Rinderschinken, Rucola, Parmesan		16. Tagli
06. Bruschetta	12,90	salsa d
Büffelmozzarella DOP, Tomaten, hausgemachtes		Tagliatelle i
italienisches Brot		17. Ravio
07, Gamberi alla Vetra	17,90	Ravioli mit
Garnelen, extra natives Olivenöl, Knoblauch,		an leichter
mediterrane Kräuter		18. Past
08. Parmigiana di melanzana	11,90	Spaghetti a
Klassischer süditalienischer Auberginenauflauf		und Riesen
09. Polpette alla napoletana	12,90	19. Past
Hackfleischbällchen auf neapolitanischer Art in einer		Tagliolini Tr
würzigen Tomatensoße		an Rinderc
10. Vitello tonnato	13,90	
Dünn geschnittene Scheiben vom Kalb in einer feinen		PIATT
Thunfischcreme, Kapern		1 1/ (1 -1
11. Antipasti misti per due persone	29,90	20. Insa
Gemischte Antipasti Teller für zwei Personen	_0,00	Gemischter
13. Antipasti misti per quattro persone	59,90	21. Insa
Gemischte Antipasti Platte für vier Personen	00,00	Gemischter
14. Zuppa del giorno	8,90	Hühnchenf
Tagessuppe	9,00	22. Insa
15. Zuppa di pesce	14,90	Gemischter
Fischsunne	1 1/00	

#### PRIMI PIATTI | PASTA

0	12. Risotto di mare	17,90
	Risotto mit Meeresfrüchten – Mix	
0	13. Tagliolini tartufo	18,90
	Tagliolini aus dem Parmesanlaib geschwenkt an Trüffel	sauce
0	und frischen Trüffelhobeln	
	14. Tortiglioni con burro anacardi	14,90
0	Tortiglioni mit cremiger Cashew - Soße	
	15. Tortiglioni al ragú	16,90
0	Tortiglioni mit Rinderhackfleisch und Tomaten - Sugo	
	16. Tagliatelle al salmone con	20,90
0	salsa d´aragosta	
	Tagliatelle mit Lachs und Hummersoße	
	17. Ravioli d´aragosta e gamberi	23,90
0	Ravioli mit Hummerfüllung und Garnelen	
	an leichter Tomatensoße	
	18. Pasta alla Vetra	29,90
0	Spaghetti aglio e olio an Lachscarpaccio	
	und Riesengarnelen	
0	19. Pasta carpaccio e tartufo	29,90
	Tagliolini Trüffel aus dem Parmesanlaib	
	an Rindercarpaccio	
0		
	PIATTI D'INSALATA   SALATGER	ICHIE
0	20. Insalata di mare	19,90
	Gemischter italienischer Wildkräutersalat mit Meeresfr	üchten
0	21. Insalata pollo e funghi	17,90
	Gemischter italienischer Wildkräutersalat mit	
0	Hühnchenfilet und Pilzen	
	22. Insalata fegato	17,90
SW		

talienischer Wildkräutersalat mit Kalbsleber

# Abendharte

19. Filetto di manzo alla griglia	40,90	
Rinderfilet vom Grill		ı
20. Carré d'agnello con crosta	39,90	
di pistacchio		١
Lammkarre mit Pistazienkruste		I
22. Tomahawk alla griglia	Tagespreis	ł
Tomahawk, gegri <b>ll</b> t		ſ
23. Bistecca argentina alla griglia	32,90	1
Rumpsteak, gegri <b>ll</b> t		ł
24. Ossobuco della casa	30,90	1
Traditionelles ital. Schmorgericht mit Kalbsfleisch		Ç
25. Wagyu beef	49,90	1
Wagyu beef, gegrillt		
26. Piatto carne misto alla griglia	69,90	1
per due persone		1
Fleischplatte, gegrillt für 2 Personen		Ī

### SALSE PER CARNE | SOBEN FÜR FLEISCH

ZI	' 29129 91 nginin	4,90
Ва	rolo Soße	
28	3. Salsa al mostardo dolce	4,90
Но	nig – Senf Soße	
	3. Šalsa al pepe verde	4,90
Pfe	effer Soße	
30	D. Salsa regina	4,90
	iftige braune Soße	

### PIATTI DI PESCE | FISCHGERICHTE

0	37. Salmone alla griglia	29,90
0	Lachs vom Grill <b>38. Misto di pesce alla griglia</b> Mediterrane Fischplatte, gegrillt	36,90
	39. Merluzzo all`acqua pazza	30,90
is	Kabeljau, pochiert mit frischen Tomaten, Knoblaud	
	mediterrane Kräuter nach traditioneller neapolitar	nischer Art
0	<b>40. Merluzzo alla griglia</b> Kabeljau, gegri <b>ll</b> t	28,90
0	41. Rombo alla griglia	Tagespreis
	Steinbutt vom Grill	
0	42. Orata alla griglia	29,90
	Dorade vom Gri <b>ll</b>	
0	43. Mille grammi di gamberoni	49,90
	alla griglia	
	Tausend Gramm Garnelen, gegrillt	
	44. Piatto di pesce alla griglia	69,90
-	per due persone	
	Fischplatte, gegrillt für 2 Personen	
0	011 05 050 05005 1 00 0511 51	
	ON OF BED BEOOF LOODEN EL	ID FIGORI

#### SALSE PER PESCE | SOBEN FÜR FISCH

45. Salsa burro e salvia	4,90
Butter - Salbei Soße <b>46. Salsa di limone e vino bianco</b>	4,90
Zitronen - Weißwein Soße  47. Salsa al prosecco	5,90
Prosecco - Soße <b>48. Salsa all´aragosta</b>	8,90
Hummar Cala	

#### CONTORNI | BEILAGEN

31. Patate al rosmarino   Rosmarinkartoffeln	4,90
<b>32. Verdure in padella</b> i Italienisches Pfannengemüse	6,90
33. Spaghetti aglio e olio   Spaghetti mit Knoblauch und Olivenöl	6,90
<b>34. Spaghetti al tartufo</b> Trüffel - Spaghetti	7,90
35. Insalata mista   Gemischter italienischer Wildkräutersalat	4,90
36. Pane nel cestino Brotkorb	4,90

<sup>\*</sup> Zu jedem Gericht bieten wir Ihnen eine Beilage Ihrer Wahl