

Antipasti

Bruschetta classica  Geröstetes Ciabattabrot mit Tomaten, Knoblauch, Olivenöl **8,20**

Knoblauchbrot  geröstet **3,70**

Bruschetta Parma Tomaten, Parmaschinken und gehobelter Parmigiano **10,50**

Minestrone di Verdure 

Italienische Gemüsesuppe, mit Parmigiano **8,70**

Zuppa di pomodoro 

Tomatensuppe mit Croutons **8,50**

Mozzarella Caprese di Bufala DOP 

Italienischer Büffelmozzarella aus Kampanien, mit Fleischtomaten und Basilikum **16,20**

Prosciutto di Parma DOP

Original DOP Parmaschinken, 18 Monate gereift, serviert mit Melone **17,50**



Vorspeise pasta

Wählen Sie eine Portion Nudeln aus unserer Pasta Selektion **11,20**

Tris di pasta

Dreierlei Pasta Variation **15,50**

Antipasto misto della casa

Eine Auswahl von mariniertem Gemüse, Parmaschinken, Meeresfrüchte und Mozzarella **17,60**

Frutti di mare

Meeresfrüchtesalat in unserer würzigen Marinade **17,80**

Carpaccio – di Manzo

Hauchdünne Scheiben vom Rind, mit kalt gepresstem Olivenöl, Zitrone und gehobeltem Parmigiano **17,50**

Carpaccio – di Salmone

Lachs, hauchdünn geschnitten, mit Rosalin Pfefferkörner, Schnittlauch und Sherry-Essig Vinaigrette **17,10**

Dazu empfehlen wir **Pizzabrot** 

– Tomatensauce, Knoblauch **oder** Olivenöl, Rosmarin, Meeressalz

7,70



Insalate

Tacchino

Bunte Salatmischung mit gegrillten Putenbruststreifen, Tomaten, Paprika und rote Zwiebeln.

Dressing nach Wahl **17,80**

Caprina

Gebratener Ziegenkäse⁸ im Parmaschinkenmantel, serviert auf Salatmischung mit Vinaigrette **18,40**

Greca 

Bunte Salatmischung mit Schafskäse, Paprika, Tomaten, Gurken, rote Zwiebeln, Peperoni ^{2,11} und Oliven^{1,3}. Dressing nach Wahl **16,60**

Tonno

Bunte Salatmischung mit Thunfisch, rote Zwiebeln, Ei, Tomaten und Oliven^{1,3}.

Dressing nach Wahl **17,20**

Vitello Tonnato

Rucola Salat serviert mit gebratenem Kalbfleisch und hausgemachter Thunfisch-Kapern-Sauce. **17,30**

Vitalsalat 

Blattsalate mit Avocado, Rote Beete, Cannellini Bohnen, getrocknete Feigen, Walnüsse, süsse Peperoni-Tropfen⁵ und Chia Samen, mit Vinaigrette **17,60**



Mista piccola  Kleiner gemischter Salat mit Dressing nach Wahl **7,20**

Dressings ~ Senfsauce Nudelbrett ~ Balsamico^{1,15} ~ Joghurt

 =
Vegetarische
Gerichte

La Pasta

mit unseren hausgemachten Saucen.



Spaghetti al pomodoro

Typische italienische Tomatensauce mit Basilikum **12,90**

Fettuccine al pesto e pinoli

Weiße Eierbandnudeln, dazu frische Basilikumsauce, garniert mit Pinienkernen **15,30**

Penne all'arrabbiata

Scharfe Tomatensauce mit Peperoncino und Knoblauch **13,80**

Tagliatelle al gorgonzola

Grüne Eierbandnudeln, dazu Gorgonzola-Cremesauce, garniert mit Walnüssen **14,80**

Spaghetti alla bolognese

Kraftvolles und würziges Ragù aus reinem Rinderhackfleisch **15,30**

Tagliatelle alla vegetariana

Dinkel-Vollkorn-Eierbandnudeln, serviert mit Gemüse in einer leicht pikanten Tomatensauce **15,80**

Tagliatelle alla boscaiola

Grüne Eierbandnudeln, dazu Steinpilzsauce, zubereitet mit Sahne und Weißwein **15,70**

Spaghetti aglio olio e peperoncino

Knoblauch, Peperoncino, Olivenöl und Petersilie in der Pfanne geschwenkt. **14,20**

Nudelbrett Favoriten

Trio alla Nudelbrett

Dreierlei Pasta Variation, zusammengestellt nach Art des Hauses **18,50**

Auf Wunsch  vegetarisch /  Vegan

Lasagne bolognese

Hausgemachte Lasagne mit Bolognese-Ragù aus reinem Rinderhackfleisch und Béchamelsauce, überbacken **16,30**

Gnocchi di Patata

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

gorgonzola, pesto, bolognese,
pomodoro, boscaiola, vegetariana **14,70**

Gefüllt und köstlich

Panzerotti ricotta e spinaci

Nudelteigtaschen mit Ricotta- und Spinatfüllung, wahlweise mit Salbeibutter und Parmigiano oder Tomatensauce mit Parmigiano **16,20**

Tortellini alla boscaiola

Kleine Nudelteigtaschen mit Fleischfüllung⁴, serviert mit Steinpilzsauce **15,80**

Girasoli alla Vegana

Rote Beete Nudelteigtaschen mit einer leicht pikanten Kichererbsenfüllung, serviert mit Basilikum-Olivenöl-Sauce **15,30**

Tortelli di zucca e gorgonzola

Nudelteigtaschen mit Kürbis, Amaretti und Parmesanfüllung, serviert mit Gorgonzola-Cremesauce **16,20**

Glutenfrei - Pasta

Wahlweise mit einer der folgenden Saucen:

pomodoro, arrabbiata, vegetariana, pesto **15,80**

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. 24,90



Gamberoni

5 Riesengarnelen gegrillt, serviert mit
buntem Salatbouquet & Knoblauchbrot. 27,50

Dalla nostra Griglia



Minutensteak con Bruschetta 180 g

Magere Rinderlende, dünn geschnitten,
dazu Tomaten-Bruschetta und buntes Salatbouquet. 23,90

Tagliata di Manzo 200 g

Saftiges Rumpsteak tranchiert,
serviert mit Rucola-Salat, Kirschtomaten,
gehobeltem Parmesan und Pommes frites. 27,90

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. 30,50

Tacchino 200 g

Zartes Fleisch aus der Putenbrust

wahlweise mit Ratatouille-Gemüse & Pommes frites
oder Tagliatelle mit Steinpilzrahmsauce. 21,50

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

Beilagen

Kleiner Salatteller 7,20 Pommes frites 4,60 Kartoffelgratin 4,30 Pizzabrot 7,70
Rucola-Kirschtomaten Salat 7,60 Baked Potato mit Sour Cream 6,20 Blattspinat 5,10



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** 7,20

la Margherita

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Origano 
11,90

ai Funghi

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, frische Champignons 
13,30

al Prosciutto

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Hinterschinken^{2,3}
14,90



al Salame

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Salami^{2,3,4}
15,20

al Tonno e Cipolla

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebeln, Knoblauch
16,10

la Vegetariana

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Gemüse der Saison, rote Zwiebeln 
15,50

la Capricciosa

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Hinterschinken^{2,3}, Artischocken, Oliven^{1,3}
16,60

la Quattro Formaggi

Fior di Latte Mozzarella, Gorgonzola, Ricotta, Parmigiano 
16,90

la Romana

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Sardellen, Kapern
15,80

al Gorgonzola Rucola

Fior di Latte Mozzarella, Gorgonzola, Rucola 
15,80

al Salamino piccante

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, pikante Salamino^{2,3,4} 
16,70

Hawaii

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Hinterschinken^{2,3}, Ananas
16,00

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 
14,20

al Prosciutto e Funghi

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Hinterschinken^{2,3}, frische Champignons
16,50

la Quattro stagioni

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Hinterschinken^{2,3}, frische Champignons, Artischocken, Sardellen
17,30

di Parma

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Original Parmaschinken, Rucola
18,30

ai Frutti di mare

Tomatensauce, verschiedene Meeresfrüchte in Knoblauch-Olivenöl-Marinade (ohne Käse)
17,20

la Bufalita

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Büffelmozzarella, Basilikum 
15,80

al Pesto

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Basilikum Pesto, Kirschtomaten, Pinienkerne 
13,80

Pavarotti

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmigiano, Balsamico-Creme
19,20

la Spinaci

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Blattspinat mit Zwiebeln, Schafskäse, Peperoncino 
14,80



ai Bocconcini

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Kirschtomaten, Mozzarella Bällchen, Oliven^{1,3}, Rucola, Zitronen-Olivenöl 
16,50

la Diavola

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, pikante Salamino^{2,3,4}, Peperoni^{2,11} 
17,20

il Calzone

Fior di Latte Mozzarella, Hinterschinken^{2,3}, pikante Salamino^{2,3,4}, Artischocken, Ricotta
17,60

Amici

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Hinterschinken^{2,3}, pikante Salamino^{2,3,4}, Champignons, Paprika, rote Zwiebeln
19,50

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

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

Aperitivi

Aperol Spritz ¹	0,2 l	8,25	Hugo Spritz	0,2 l	8,25
Sarti Spritz ^{1, 10}	0,2 l	8,50	Limoncello Spritz ¹	0,2 l	8,50
Sherry Tio Pepe	5 cl	5,00	Campari Soda / Orange ¹	5 cl	8,00
Martini Rosso, Bianco ¹⁵	5 cl	5,75	THE DUKE – Munich Gin and Tonic ^{5,10}	4 cl	11,00

Biere

Augustiner Hell <i>vom Fass</i>	0,50l	5,10
Augustiner Dunkel	0,50l	5,10
Augustiner Edelstoff	0,33l	4,30
Augustiner Pils	0,33l	4,30
Augustiner Alkoholfrei Hell	0,50l	5,10
Radler	0,50l	5,10
Erdinger Urweisse vom Fass	0,50l	5,30
Erdinger Weißbier leicht	0,50l	5,30
Erdinger Weißbier alkoholfrei	0,50l	5,30
Weißbier-Zitrone	0,50l	5,30



Mineralwasser

S. Pellegrino – <i>mit Kohlensäure</i>	0,25l	3,70
S. Pellegrino	0,50l	5,50
S. Pellegrino	0,75l	7,60
Plose – <i>ohne Kohlensäure</i>	0,25l	3,70
Plose – <i>leicht und salzarm</i>	0,50l	5,50
Plose	0,75l	7,60

Heiße Getränke

Espresso		
Espresso macchiato	3,10	
Espresso corretto (mit Grappa)	3,20	
Espresso doppio	4,80	
Cappuccino	4,90	
Latte macchiato	4,20	
Tasse Kaffee	5,00	
Tasse entkoffeinerter Kaffee	3,80	
Glühwein	3,80	
Tee-Variationen (Schwarz, Grün, Pfefferminz, Kräuter, Früchte, Kamille)	4,50	
Heiße Zitrone	3,90	
Heiße Zitrone und Ingwer	3,80	
alle Kaffeespezialitäten auf Wunsch mit Hafer-Drink	+ 0,50	

Spirituosen

Chivas Regal 12 Jahre	4 cl	8,75
Johnnie Walker Red Label	4 cl	6,75
THE DUKE – LIONS – Bartenders Vodka	2 cl	4,70
THE DUKE – Bartenders Gin	2 cl	4,70
Kirschwasser	2 cl	3,60
Williamsbirne	2 cl	3,60
Vecchia Romagna	2 cl	5,50

Aperitivi

Hugo Spritz	0,2 l	8,25
Limoncello Spritz ¹	0,2 l	8,50
Campari Soda / Orange ¹	5 cl	8,00
THE DUKE – Munich Gin and Tonic ^{5,10}	4 cl	11,00

Fruchtsäfte/Nektar

Wolfra – Apfelsaft	0,20l	4,50
Wolfra – Johannisbeernektar	0,20l	4,60
Wolfra – Maracujanektar	0,20l	4,60
Wolfra – Orangensaft	0,20l	4,60
Frisch gepresster Orangensaft	0,20l	5,50

Fruchtsaft/Nektar-Schorlen

Apfel-Schorle	0,40l	4,10
Johannisbeer-Schorle	0,40l	4,90
Maracuja-Schorle	0,40l	4,90
Orangen-Schorle	0,40l	4,90
Rhabarber-Schorle	0,40l	4,90
Holunder-Schorle	0,40l	4,90

Soft Drinks

Coca-Cola ^{1,3,9}	Fl. 0,33l	4,60
Coca-Cola Zero/Light ^{1,3,9,11,12}	Fl. 0,33l	4,60
Fanta ^{1,3}	Fl. 0,33l	4,60
Paulaner Spezi ^{1,3,9}	0,40l	4,90
Zitronenlimonade ²	0,40l	4,90
Fuzetea Pfirsich ^{5,9}	0,33l	4,50
Fuzetea Zitrone ^{5,9}	0,33l	4,50
Fever-Tree Ginger Beer ^{1,5}	0,20l	4,20
Fever-Tree Sicilian Bitter Lemon ^{3,5,10}	0,20l	4,20
Fever-Tree Indian Tonic Water ^{5,10}	0,20l	4,20
Fever-Tree Wild Berry ^{5,10}	0,20l	4,20
Almdudler Kräuterlimonade ^{1,5}	0,35l	4,60
Almdudler Zuckerfrei ^{1,5,11}	0,35l	4,60

Almdudler

Liköre

Limoncello	4 cl	5,40
Averna	2 cl	4,50
Ramazzotti	2 cl	4,50
Sambuca Molinari	2 cl	4,50
Fernet Branca	2 cl	4,50
Amaretto di Saronno	2 cl	4,50
Bailey's Irish Cream ^{1,9}	2 cl	4,50
Frangelico	2 cl	4,50

Le Grappe

Barolo	2 cl	7,00
Amarone	2 cl	6,50
Brunello	2 cl	7,00
Prosecco	2 cl	6,00



Hier fehlt unsere aktuelle
Wein Empfehlung.

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

Rosé

Roses Roses IGT 2024

Lombardei – Ottella	0,201	9,20
Frisch, sanft, elegant, trinkfreudig	0,751	31,50

Prosecco

Prosecco Brut DOC

Veneto – Adami	0,101	6,10
Feinperlig, fruchtig, frisch	0,751	37,00

Rotweine

Barbera D'Asti Superiore DOCG 2022

La Luna e i Falò	0,201	9,90
Piemonte – Vite Colte	0,751	35,00

Chianti Classico DOCG 2023

Toscana – Castellare	0,201	9,60
Trocken, harmonisch, samtig, körperreich	0,751	34,00

Lambrusco IGT 2024/25

Emilia Romagna – Cantine Riunite	0,201	7,60
Lieblich, leicht moussierend, kühl	0,751	25,00

Primitivo del Salento IGP 2022/23

Puglia – Cantine due Palme	0,201	8,90
Trocken, vollmundig, harmonisch	0,751	31,50

Amarone della Valpolicella Classico

DOCG 2021 Veneto – Tedeschi	0,751	73,00
------------------------------------	-------	--------------

Barolo Marcenasco DOCG 2020/21

Piemonte – Renato Ratti	0,751	86,00
--------------------------------	-------	--------------

Weißweine

Chardonnay IGP 2024

Lazio – Falesco	0,201	9,20
Frische, fruchtige Aromen, reiches Bouquet	0,751	31,50

Lugana DOC 2024

Lombardia – Cà dei Frati	0,201	10,60
Trocken, elegante Fruchtstruktur, aromatisch	0,751	37,00

Pinot Grigio IGT 2024

Friuli – Villa Vitas	0,201	8,90
Fruchtig, trocken, körperreich	0,751	31,50

Roero Arneis DOCG 2024

Piemonte – Vite Colte	0,751	33,00
Frisch, fruchtig, eleganter Abgang	0,751	33,00

Weinschorle

weiß / rot / rosé	0,201	6,90
-------------------	-------	-------------

*Ausgetrunkenen 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)
+ 1 Kinder-Eis **€ 12,50**



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!

Dolce Finale

Soufflé al Cioccolato

Warmes Schokoladensoufflé mit einem flüssigen Schokoladenkern, serviert mit Vanillesauce. **€ 8,20**



Torta Frutti di Bosco

Mürbeteigboden bedeckt mit Creme, belegt mit reichlich gemischten Beeren. **€ 8,70**

Panna Cotta con Caramello

Italienisches Sahne-Dessert mit Karamellsauce. **€ 8,20**



Tartufo Classico

Halbgefrorener Eistrüffel aus Zabaione- und Schokoladencreme, bedeckt mit Kakao und kleinen, kandierten Haselnussstückchen. **€ 7,60**

Tiramisù con Savoiardi

Feiner Biskuitteig mit Mascarponecreme und mit Kaffee getränkten Löffelbiskuits. Besiebt mit Kakaopulver. **€ 8,70**

Profiteroles Scuro

Mit Creme gefüllte und mit Schokoladencreme überzogene Brandteigkugeln. je Stück **€ 2,90**

Cannolo Siciliano

Knusprige Brandteigröllchen gefüllt mit Ricotta-Creme. **€ 6,70**



Dolce Tris

Eine verführerische Kombination aus 3 verschiedenen italienischen Desserts, ideal für 2 oder mehr Personen. **€ 15,00**

Gelato misto

3 Kugeln Premium-Eis serviert mit Schlagsahne und Eiswaffeln. **€ 7,20**

Affogato al Caffè

Espresso serviert mit einer Kugel Vanille-Eiscreme. **€ 5,70**

Apfelstrudel

Warmer Apfelstrudel, serviert mit Vanillesauce oder Vanille-Eiscreme. **€ 8,20**

