


## 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 gehobelter Parmigiano **17,50**

**Carpaccio – di Salmone**  
Lachs, hauchdünns 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 Ziegenkäse<sup>8</sup> im Parmaschinkenmantel,  
serviert auf Salatmischung mit Vinaigrette **18,40**


**Greca**  Bunte Salatmischung mit Schafskäse, Paprika, Tomaten,  
Gurken, rote Zwiebeln, Peperoni <sup>2,11</sup> und Oliven<sup>1,3</sup>.  
Dressing nach Wahl **16,60**

**Tonno**  
Bunte Salatmischung mit Thunfisch, rote Zwiebeln,  
Ei, Tomaten und Oliven<sup>1,3</sup>.  
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-Tropfen<sup>5</sup>  
und Chia Samen, mit Vinaigrette **17,60**



**Mista piccola**  Kleiner gemischter Salat mit Dressing nach Wahl **7,20**  
**Dressings** ~ Senfsauce Nudelbrett ~ Balsamico<sup>1,15</sup> ~ Joghurt

 =  
Vegetarische  
Gerichte

# La Pasta

mit unseren hausgemachten Saucen.



**PARMIGIANO  
REGGIANO**

24 Monate gereift

## Spaghetti al pomodoro

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

## Fettuccine al pesto e pinoli

Weißer 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 egetarisch / 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 Fleischfüllung<sup>4</sup>,  
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 Parmesan-  
füllung, 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**

Frishes 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<sup>2,3</sup>

14,90

## al Salame

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Salami<sup>2,3,4</sup>

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<sup>2,3</sup>, Artischocken, Oliven<sup>1,3</sup>

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<sup>2,3,4</sup>

16,70

## Hawaii

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Hinterschinken<sup>2,3</sup>, 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<sup>2,3</sup>, frische Champignons

16,50

## *la Quattro stagioni*

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Hinterschinken<sup>2,3</sup>, 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<sup>1,3</sup>, Rucola, Zitronen-Olivenöl



16,50

## *la Diavola*

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, pikante Salamino<sup>2,3,4</sup>, Peperoni<sup>2,11</sup>



17,20

## *il Calzone*

Fior di Latte Mozzarella, Hinterschinken<sup>2,3</sup>, pikante Salamino<sup>2,3,4</sup>, Artischocken, Ricotta

17,60

## *Amici*

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Hinterschinken<sup>2,3</sup>, pikante Salamino<sup>2,3,4</sup>, 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 <sup>1</sup>	0,2 l	8,25	Hugo Spritz	0,2 l	8,25
Sarti Spritz <sup>1, 10</sup>	0,2 l	8,50	Limoncello Spritz <sup>1</sup>	0,2 l	8,50
Sherry Tio Pepe	5 cl	5,00	Campari Soda / Orange <sup>1</sup>	5 cl	8,00
Martini Rosso, Bianco <sup>15</sup>	5 cl	5,75	THE DUKE – Munich Gin and Tonic <sup>5,10</sup>	4 cl	11,00

## Biere

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



## Mineralwasser

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

## Heiße Getränke

Espresso	3,10
Espresso macchiato	3,20
Espresso corretto (mit Grappa)	4,80
Espresso doppio	4,90
Cappuccino	4,20
Latte macchiato	5,00
Tasse Kaffee	3,80
Tasse entkoffeinierter Kaffee	3,80
Glühwein	4,50
Tee-Variationen (Schwarz, Grün, Pfefferminz, Kräuter, Früchte, Kamille)	3,90
Heiße Zitrone	3,80
Heiße Zitrone und Ingwer	4,60
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

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

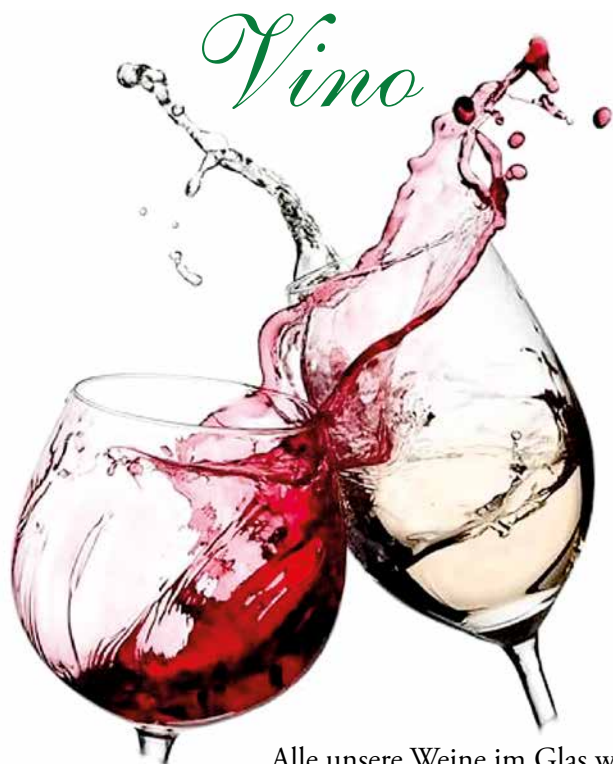


## Liköre

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 <sup>1,9</sup>	2 cl	4,50
Frangelico	2 cl	4,50

## Le Grappe

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

<b>Lombardei</b> – Ottella	0,20l	<b>9,20</b>
Frisch, sanft, elegant, trinkfreudig	0,75l	<b>31,50</b>

## Prosecco

### **Prosecco Brut** DOC

<b>Veneto</b> – Adami	0,10l	<b>6,10</b>
Feinperlig, fruchtig, frisch	0,75l	<b>37,00</b>

## Rotweine

### **Barbera D'Asti Superiore** DOCG 2022

La Luna e i Falò		
<b>Piemonte</b> – Vite Colte	0,20l	<b>9,90</b>
Trocken, fruchtig, elegant, samtweich	0,75l	<b>35,00</b>

### **Chianti Classico** DOCG 2023

<b>Toscana</b> – Castellare	0,20l	<b>9,60</b>
Trocken, harmonisch, samtig, körperreich	0,75l	<b>34,00</b>

### **Lambrusco** IGT 2024/25

<b>Emilia Romagna</b> – Cantine Riunite	0,20l	<b>7,60</b>
Lieblig, leicht moussierend, kühl	0,75l	<b>25,00</b>

### **Primitivo del Salento** IGP 2022/23

<b>Puglia</b> – Cantine due Palme	0,20l	<b>8,90</b>
Trocken, vollmundig, harmonisch	0,75l	<b>31,50</b>

### **Amarone della Valpolicella Classico**

DOCG 2021 <b>Veneto</b> – Tedeschi	0,75l	<b>73,00</b>
------------------------------------	-------	--------------

### **Barolo Marcenasco** DOCG 2020/21

<b>Piemonte</b> – Renato Ratti	0,75l	<b>86,00</b>
--------------------------------	-------	--------------

## Weißweine

### **Chardonnay** IGP 2024

<b>Lazio</b> – Falesco	0,20l	<b>9,20</b>
FrISChe, fruchtige Aromen, reiches Bouquet	0,75l	<b>31,50</b>

### **Lugana** DOC 2024

<b>Lombardia</b> – Cà dei Frati	0,20l	<b>10,60</b>
Trocken, elegante Fruchtstruktur, aromatisch	0,75l	<b>37,00</b>

### **Pinot Grigio** IGT 2024

<b>Friuli</b> – Villa Vitas	0,20l	<b>8,90</b>
Fruchtig, trocken, körperreich	0,75l	<b>31,50</b>

### **Roero Arneis** DOCG 2024

<b>Piemonte</b> – Vite Colte		
Frisch, fruchtig, eleganter Abgang	0,75l	<b>33,00</b>

### **Weinschorle** weiß / rot / rosé 0,20l **6,90**

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) **€ 12,50**  
+ 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!



# 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

