

*Mit Leidenschaft gekocht wird nur
bei einem echten Italiener!*



Liebe Gäste, *seit nun über 23 Jahren führen wir
unser Ristorante ANTONIO LAVA mit Leidenschaft.*

*Lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen, immer
wieder auf das Neue überraschen und mit
innovativen Ideen aus unserer Heimat begeistern.*

buon appetito!

R I S T O R A N T E
Antonio LAVA

Bei Fragen zu **Inhaltsstoffen & Allergenen** fragen Sie unser Servicepersonal.
Wir haben dafür eine Informationskarte vorbereitet.

MENÜ No.1
3 GÄNGE

Herz-Ravioli gefüllt mit
*Büffelmozzarella & Tomaten auf einer
feinen Sauce aus Shrimps & grünem Spargel*

Doradenfilet in einer Kartoffelkruste
auf feiner Weißwein-Sauce

Cremino al Cocco
*Feine Kokos-Creme auf einem Spiegel
von Schokoladen- & Vanille -Sauce*

49,50

– für 2 Personen –

EMPFEHLUNG
UNSERE AUSWAHL DES MONATS

Pesce Spada affumicato *su Soncino ed Arance*

Schwertfisch-Carpaccio mit Feldsalat und Orangen

20,00

Tagliolini *all'Astice e Verdure*

Tagliolini mit Hummerfleisch und frischem Gemüse der Saison

18,00

Petto d'anatra *in Salsa di More*

Entenbrustfilet mit fruchtiger Brombeeren-Sauce

- dazu Tagesbeilagen -

25,00

Filetti di Branzino *in Crosta di Verdure
su Guazzetto di Gamberoni e Pomodorini*

Meerwolf-Filet in einer feinen Gemüsekruste
auf einer Sauce aus Shrimps & Cherrytomaten

29,00

Baby Ananas *al Maraschino con
Gelato e Coulis di Fragole*

Babyananas gefüllt mit Vanille-Eis & Maraschino (Kirschlikör)
mit fruchtiger Erdbeer-Sauce

9,50

- ORIGINAL -
ITALIENISCHER
GENUSS
am BAD ZWISCHENAHNER MEER

RISTORANTE
Antonio Lavi

APERITIF

VORWEG

01	— Campari Orange oder Soda	— 4,50
03	— Martini Bianco, Rosso oder Secco	— 4,50
04	— Spumante Brut	— 7,50
	(Metodo Champenoise) Francia corta	
05	— Marsala	11 3,50
06	— Sherry Medium	— 4,50
07	— Sherry Secco	— 4,50
08	— Sherry Cream	— 4,50
09	— Prosecco	11 6,00
10	— Kir Royal	11 6,00
11	— Bellini	— 6,00
12	— Tocco Rosso	— 7,50
13	— Aperol Prosecco	— 6,00

ANTIPASTI

VORSPEISEN

-
- 14 — Caprese Salat — 12,00**
aus Büffelmilch-Mozzarella Tomaten & frischem Basilikum
- 15 — Prosciutto di Parma — 12,00**
Parmaschinken roh
- 16 — Prosciutto di Parma con Melone — 15,00**
Parmaschinken roh mit Melone
- 17 — Cannoli di Bresaola e Caprino con Rucola e pere — 16,00**
Bresaola -Röllchen gefüllt mit Ziegenkäse auf Rucolasalat & fruchtiger Birne
- 18 — Vitello Tonnato — 15,00**
Feine Kalbfleischscheiben mit hausgemachter Thunfischsauce
- 19 — Carpaccio — 14,50**
Hauchdünn geschnittenes Rinderfilet mit frischem Sellerie, Rucola & Parmesankäse
- 20 — Insalata di Polpo con Sedano e Fagioli — 16,00**
Meeresfrischer Pulposalat mit Sellerie & Bohnen
- 21 — Antipasto Vegetale — 12,00**
Gemische Vorspeisen-Variation aus gegrilltem Gemüse der Saison

Bruschetta

Geröstetes Brot mit gewürfelten Tomaten, Olivenöl, frischem Basilikum und Zwiebeln

- 110 — 1 Scheibe — 2,60**
- 137 — 4 Scheiben — 10,00**
- 111 — Pizza Pane — 2,90**
Ein Körbchen frischgebackenes Pizza-Brot

INSALATA

SALATE

-
- 22 — Insalata di Rucola con Parmigiano e Pomodorini — 7,50**
Rucolasalat mit gehobeltem Parmesankäse & frischen Cherrytomaten
- Beilagensalate jeweils — 4,50**
Die Salate werden serviert mit: **Essig & Olivenöl** oder **Hausdressing**
- 23 — Insalata Mista — gemischter Salat**
- 24 — Insalata di Pomodori — Tomatensalat**
- 25 — Insalata di Cetrioli — Gurkensalat**
- 26 — Insalata di Pomodori e Cetrioli — Salat mit Tomaten & Gurken**

ZUPPE

SUPPEN

-
- 28 — Minestrone — 6,00**
frische Gemüsesuppe auf italienische Art
- 30 — Zuppa di Pomodoro — 6,00**
Fruchtige Tomatensuppe mit Sahnehäubchen serviert
- 33 — Zuppa di pesce — 10,00**
Traditionelle Fischsuppe

PASTA

TEIGWAREN

-
- 36 — **Spaghetti con Pomodorini Freschi** ————— 10,00
Spaghetti mit frischen Cherrytomaten
- 37 — **Spaghetti Aglio Olio e Peper** ————— 7,00
Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch & Peperoni
- 38 — **Maccheroni alla Norma** ————— 10,50
Maccheroni mit feinen Auberginen Mozzarella & frischen Tomaten
- 39 — **Tagliatelle alla Bolognese** ————— 8,00
mit Fleischsoße
- 40 — **Spaghetti alla Carbonara** ————— 9,50
mit Bauchspeck, Ei & Parmesankäse
- 41 — **Linguine con Gamberoni e Limone** ————— 19,00
Linguine mit Gambas & Zitrusfrüchten
- 42 — **Spaghetti allo Scoglio** ————— 16,00
mit Meeresfrüchten & Pulpo
- 43 — **Spaghetti alle Vongole** ————— 14,00
Spaghetti mit Herzmuscheln
- 45 — **Maccheroni Amatriciana** ————— 10,50
Röhrennudeln in würziger Tomatensauce mit gewürfeltem Bauchspeck verfeinert
mit Zwiebeln & geriebenem Pecorino-Käse
- 46 — **Tortelloni alla panna e Prosciutto** ————— 10,00
mit Schinken & Sahnesauce
- 48 — **Tortelloni al Gorgonzola** ————— 11,00
mit Gorgonzola-Käse & Sahne
- 50 — **Tagliatelle panna e prosciute** ————— 8,00
Bandnudeln mit Schinken & Sahnesauce
- 51 — **Tagliolini neri con Capesante e asparagi verdi** — 19,50
Schwarze feine Bandnudeln mit Jacobsmuscheln & grünem Spargel

- 52 — **Tagliatelle ai funghi Porcini** ————— 14,50
Bandnudeln mit Steinpilzen
- 53 — **Tagliatelle al Salmone** ————— 14,50
Bandnudeln in einer Rahmsauce mit frisch gewürfelten Lachsstückchen
- 58 — **Penne con Gamberetti e Rucola** ————— 14,50
Penne mit frischen Tomaten, Schrimps & Rucola
- 59 — **Lasagne Bolognese** ————— 10,00

RISOTTO

REIS SPEZIALITÄT

-
- 61 — **Risotto all' Ortolana** ————— 12,00
Feines Risotto mit frischem Gemüse der Saison
- 62 — **Risotto Ubriaco** ————— 14,00
Feines Risotto mit Salsiccia (pikante, itl. Wurst) Radicchio & Rotwein verfeinert
- 63 — **Risotto al Pesto di Rape rosse e Gamberetti** — 15,50
Risotto mit einem Pesto aus rote Beete & Gamberetti
- 64 — **Risotto con Scampi e Pesto aromatico** ————— 17,50
Risotto mit Scampi's & frischen Kräuten

PIZZA

CLASSICA

-
- 112 — **Pizza Margherita** ————— 6,80
Tomaten & Käse
- 113 — **Pizza Salame** ————— 7,90
Tomaten, Käse & Salami
- 114 — **Pizza Prosciutto** ————— 7,90
Tomaten, Käse & Schinken
- 115 — **Pizza Carciofini** ————— 8,00
Tomaten, Käse & Artischocken
- 116 — **Pizza Funghi** ————— 7,90
Tomaten, Käse & Champignons
- 126 — **Pizza Tonno** ————— 10,00
Tomaten, Käse & Thunfisch
- 127 — **Pizza Capricciosa** ————— 11,00
Tomaten, Käse, Kapern, Champignons, Artischocken, Oliven & Sardellen
- 128 — **Calzone** ————— 10,50
Geklappte Pizza gefüllt mit Tomaten, Käse, Schinken & Champignons
- 129 — **Pizza 4 Stagioni** ————— 11,00
Tomaten, Käse, Champignons, Artischocken, Schinken & Salami - scharf -
- 133 — **Pizza Frutti di Mare** ————— 12,00
Tomaten, Käse, Muscheln, Krabben & Vongole
- 134 — **Pizza Hawaii** ————— 10,00
Tomaten, Käse, Ananas & Schinken
- 136 — **Pizza 4 Formaggi** ————— 12,00
mit vier Käse Sorten

PIZZA

SPEZIALITÄTEN

-
- 135 — **Pizza Vegetale** ————— 12,00
mit Variation aus italienischen Gemüsespezialitäten - Vegetarisch -
- 3020 — **Pizza Duchessa** ————— 14,00
Frische Tomaten, Mozzarella, geräucherter Lachs & Rucola
- 3021 — **Pizza Pavarotti** ————— 14,00
Frische Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken & Rucola
- 3022 — **Pizza Fiorentina** ————— 13,00
Frische Tomaten, Mozzarella, Spinat, Gorgonzolakäse & Rucola
- 3023 — **Pizza Gourmet** ————— 14,00
Frische Tomaten, Mozzarella, Austernpilze, Steinpilze & Rucola
- 3025 — **Pizza alla Parmiggiana** ————— 14,00
Frische Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Rucola & Parmesan
- 3026 — **Pizza Trevigiana** ————— 14,90
mit Mozzarella, Radicchio, Gorgonzola & Tiroler Speck
- 3027 — **Pizza Silana** ————— 10,50
mit Mozzarella, Kartoffelscheiben, Bacon & Rosmarin
- 3028 — **Pizza Bacon** ————— 12,00
Mit Bacon Mozzarella, Spiegelei & schwarzem Pfeffer
- 3029 — **Pizza Agrumi** ————— 14,00
mit Räucherlachs, Orangenscheiben, grünem Salat & Parmesanscheiben

CARNI DI MAIALE

VOM SCHWEIN

-
- 68 — Scaloppe al Limone** ————— **15,00**
2 kleine Schweinesteaks in Zitronensauce - **dazu Tagesbeilage** -
- 69 — Scaloppe alla Valdostana** ————— **15,00**
2 kleine Schweinesteaks überbacken mit Käse & Schink - **dazu Tagesbeilage** -
- 67 — Saltimbocca alla Romana** ————— **17,00**
2 kleine Schweinesteaks, Schinken & Salbei - **dazu Tagesbeilage** -

CARNI D'AGNELLO

VOM LAMM

-
- 70 — Costolette d'Agnello alla griglia** ————— **26,00**
gegrillte Lammkoteletts - **dazu Tagesbeilage** -
- 71 — Carré d'Agnello al Vino rosso** ————— **28,50**
Lammcarré mit Rotwein-Sauce - **dazu Tagesbeilage** -

CARNI DI MANZO

VOM RIND

-
- 77 — Tagliata di Manzo** ————— **24,00**
Roastbeefscheiben auf Rucolasalat mit Frischen Cherrytomaten & gehobeltem
Parmesankäse mit feiner Balsamico Essig Sauce
- 78 — Bistecca al pepe** ————— **25,00**
Safiges Pfeffersteak - **dazu Tagesbeilage** -
- 79 — Bistecca alla griglia** ————— **25,00**
Safiges Rumpsteak vom Grill mit frischen Champignons - **dazu Tagesbeilage** -
- 80 — Filetto al Vino Rosso su Cestino di Parmiggiano** — **34,00**
Feines Filetsteak in Rotweinsauce auf einem Parmesankörbchen - **dazu Tagesbeilage** -
- 81 — Filetto ai ferri** ————— **31,00**
Gegrilltes Filetsteak - **dazu Tagesbeilage** -

CARNI DI VITELLO

VOM KALB

-
- 83 — Fegato di Vitello** ————— **21,00**
Kalbsleber in verschiedenen Variationen nach Wunsch zubereitet
- 84 — Schiena di Vitello agli Asparagi Verdi** ————— **22,00**
Kalbsrücken in einer Sauce aus grünem Spargel - **dazu Tagesbeilage** -
- 85 — Schiena di Vitello con burro e Salvia** ————— **22,00**
Kalbsrücken in einer feinen Sauce aus Butter & Salbei - **dazu Tagesbeilage** -

PESCE

FISCHGERICHTE

-
- 90 — Salmone alla griglia** ————— **19,50**
Feines Lachsfilet gegrillt - **dazu Tagesbeilage** -
- 91 — Salmone all' erba Cipollina** ————— **19,50**
Feines Lachsfilet in Schnittlauch-Sauce - **dazu Tagesbeilage** -
- 92 — Salmone al Limone** ————— **19,50**
Lachsfilet in feiner Zitronensauce - **dazu Tagesbeilage** -
- 93 — Gamberoni alla griglia** ————— **28,00**
gegrillte Gambas - **dazu Tagesbeilage** -
- 94 — Gamberoni alla Caruso** ————— **28,00**
gegrillte Gambas mit einer Sauce aus Pernod,
Tomaten & Sahne - **dazu Wildreis & ein kleiner Salat** -
- 95 — Grigliata di Pesce misto** ————— **29,50**
Ein fein gemischter Fischteller - **dazu Tagesbeilage** -
- 96 — Fritto misto** ————— **19,00**
Knusprig frittierte Calamari & Gambas mit hausgemachter Dip-Sauce aus frischen
Kräutern, Gurken, Mayonnaise, Zwiebeln & Kapern - **dazu ein kleiner Salat** -
- 97 — Orata (Dorade Royal)** ————— **nach Tagespreis**
in verschiedenen Variationen nach Wunsch zubereitet - **dazu Tagesbeilage** -

FORMAGGIO

KÄSE

143 – Formaggio *misto*

Eine fein gemischte Käseplatte
mit Feigensenf

9,00

DESSERT

-
- 144 — Sorbetto** ————— **6,00**
Feines Frucht-Sorbet nach Wahl Zitrone, grüner Apfel oder Preiselbeere
mit Wodka oder Prosecco
- 145 — Zabaione caldo con gelato** ————— **7,50**
Weinschaumcreme auf Vanille-Eis
- 147 — Crème brûlée** ————— **7,50**
mit feinen Ananas-Scheiben
- 148 — Affogato** ————— **4,00**
Ein heißer Espresso mit einer Kugel Vanille-Eis
- 149 — Tiramisù** ————— **7,00**
- 150 — Panna Cotta** ————— **7,00**
Mit Früchten und feiner Caramell-Sauce
- 151 — Gemischtes Eis garniert mit Sahne** ————— **5,50**

GETRÄNKE

HEISS

153 — Espresso	2,80
154 — Espresso <i>doppio</i>	5,60
152 — Espresso entkoffeiniert	2,80
171 — Espresso <i>doppio</i> entkoffeiniert	5,60
155 — Espresso <i>Corretto</i>	4,50
156 — Tasse <i>Caffè Crema</i>	2,80
157 — Kännchen <i>Kaffee</i>	4,90
159 — Glas <i>Tee</i>	2,50
Zur Auswahl: ostfriesische Mischung, Pfefferminz, Kamille oder Früchtemischung	
160 — Heiße Milchsokolade	3,00
mit Schlagsahne	
161 — Grog <i>von Rum</i>	4,70
4 cl, 50% Vol	
162 — Glühwein	4,50
mit Zitrone und Nelken	
163 — Marsala <i>Calda</i>	4,00
heißer Marsala mit Sahne	
164 — Amaretto <i>Caldo</i>	5,70
heißer Amaretto mit Sahne	
168 — Cappuccino	3,00
mit geschäumter Milch oder mit Sahne	
169 — Latte <i>e Caffè</i>	3,50
(großes Glas)	
170 — Latte <i>Macchiato</i>	3,50
(großes Glas)	

TAFELWEINE

OFFENE WEINE VOM FASS

Sangiovese *rot*

Sangiovese del Rubicone I.G.T.

Trocken, frisch, harmonisch

174 - 0,25 l 4,90

175 - 0,50 l 9,60

Pinot Grigio *weiß*

Pinot Grigio del Veneto I.G.T.

Trocken, unkompliziert, mit harmonischer Säure.

186 - 0,25 l 4,90

187 - 0,50 l 9,60

Weinschorle

205 - 0,25 l 3,50

206 0,50 l 7,00

Liebe Gäste, *schauen Sie auch in unsere umfangreiche Weinkarte, aus der Sie zahlreiche Weine auch **offen** bestellen können.*

GETRÄNKE

ALKOHOLFREI

196	— Coca-Cola	—————	0,2l	2,60
191	— Coca-Cola zero	—————	0,2l	2,60
192	— Fanta	—————	0,2l	2,60
194	— Sprite	—————	0,2l	2,60
198	— Mezzo-Mix	—————	0,2l	2,60
200	— Acqua Panna <i>Acqua naturale</i>	—————	0,25l	2,80
271	— Acqua Panna <i>Acqua naturale</i>	—————	0,75l	6,00
201	— S. Pellegrino <i>Acqua minerale</i>	—————	0,25l	2,80
202	— S. Pellegrino <i>Acqua minerale</i>	—————	0,75l	6,00
220	— Veltins Fassbrause <i>Zitrone</i>	—————	0,33l	3,00
220	— Veltins Fassbrause <i>Hollunder</i>	—————	0,33l	3,00
220	— Veltins Fassbrause <i>Apfel Kräuter</i>	—————	0,33l	3,00
203	— VIO <i>Apfelschorle</i>	—————	0,3l	3,00
193	— VIO <i>Rhabarber Schorle</i>	—————	0,3l	3,00
195	— VIO <i>Johannisbeere Schorle</i>	—————	0,3l	3,00

214	— Orangensaft <i>frisch gepresst</i>	—————	0,2l	5,00
209	— Orangensaft	—————	0,2l	2,90
207	— Apfelsaft	—————	0,2l	2,90
666	— Bananen-Nektar	—————	0,2l	2,90
667	— Sauerkirsch-Nektar	—————	0,2l	2,90
208	— Schwarzer Johannisbeer-Nektar	—————	0,2l	2,90
210	— Tomatensaft	—————	0,2l	2,90
228	— Malzbier Veltins	—————	0,33l	3,00
211	— Schweppes <i>Bitter Lemon</i>	—————	0,2l	2,90
212	— Schweppes <i>Tonic Water</i>	—————	0,2l	2,90
213	— Schweppes <i>Ginger Ale</i>	—————	0,2l	2,90

GETRÄNKE

BIERE

221 — Veltins Pilsener vom Faß	0,3 l	3,00
222 — Veltins Pilsener vom Faß	0,5 l	4,90
223 — Alsterwasser	0,3 l	3,00
224 — Alsterwasser	0,5 l	4,90
226 — Landbier dunkel vom Faß	0,3 l	3,00
219 — Landbier dunkel vom Faß	0,5 l	4,90
227 — Grevensteiner naturtrüb vom Faß	0,3 l	3,00
282 — Grevensteiner naturtrüb vom Faß	0,5 l	4,90
225 — Grevensteiner Ur-Radler	0,5 l	4,90

Maisel's Weisse Hefe Weizen

229 — hell	0,5 l	4,90
230 — dunkel	0,5 l	4,90
218 — kristall	0,5 l	4,90
217 — alkoholfrei	0,5 l	4,90

231 — Veltins alkoholfrei	0,33 l	3,00
228 — Veltins Malzbier	0,33 l	3,00

GETRÄNKE

SPIRITUOSEN - 2 CL.

232 — Linie	41,5% Vol	3,00
233 — Bommerlunder	38% Vol	3,00
234 — Malteserkreuz Aquavit	40% Vol	3,00
235 — Jubiläums Aquavit	42% Vol	3,00
236 — Grappa Nardini bianco	50% Vol	4,50
237 — Grappa Nardini riserva	50% Vol	4,50
238 — Calvados	40% Vol	3,50
239 — Gordons dry Gin	31,5% Vol	3,50
240 — Creme de Cassis	16% Vol	3,00
241 — Cointreau	40% Vol	3,00
242 — Sambuca	40% Vol	3,00
243 — Amaretto	25% Vol	3,00
244 — Baileys	4 cl, 17% Vol	4,50

270 — Cognac Brandy Vecchia Romagna	2 cl, 32% Vol	4,00
--	---------------	-------------

Original Whiskys

280 — Dimple Scotch 12 Jahre alt	2 cl, 40% Vol	8,00
281 — Chivas 12 Jahre alt	2 cl, 40% Vol	8,00

270 — Rum Havana Club, 7 Jahre alt	2 cl, 40% Vol	6,50
---	---------------	-------------

Magenbitter

262 — Fernet Branca	42% Vol	4,00
263 — Ramazzotti	30% Vol	4,00
264 — Averna Amaro Siciliano	32% Vol	4,00
265 — Cynar	30% Vol	4,50

Liebe Gäste, dies sind unsere Standard - Spirituosen. Wir lassen keine Langeweile aufkommen und haben ständig besondere Spirituosen & Drinks im Sortiment.
Wir beraten Sie gerne !

Liebe Gäste,

*wir hoffen, Ihnen hat die Karte Spaß gemacht
und Sie haben die Getränke und Speisen genossen.*

Wenn Sie Fragen haben, sprechen Sie uns an.

*Wir stellen Ihnen für Ihre Familienfeier oder Essen mit
Geschäftsfreunden gerne ein individuelles Menü zusammen.*

*Für unsere kleinen Gäste erfüllen
wir auch große Wünsche.*

*Alle Gerichte auch außer Haus
sorgfältig eingepackt.*

RESTORANTE
Antonio Lava