MIT LEIDENSCHAFT GEKOCHT WIRD NUR BEI EINEM ECHTEN ITALIENER!

Liebe Gäste,

seit nun über 28 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.

Herzlich willkommen !

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

UNSERE EMPFEHLUNG

Crema di zucca speziata con crostini e pancetta croccante
Würzige Kürbiscremesuppe mit Crostini und knusprigen Speckstreifen
9,00 €

Carpaccio di Tonno su Insalatina di Campo con Battuto di pomodori, caperi e mandorle dorate
Feines Thunfisch-Carpaccio auf Feldsalat, mit frischen Tomatenwürfeln, Kapern und goldenen Mandeln
22,50

Ravioli di zucca e amaretti al burro spumeggiato alla salvia e vellutata di taleggio
Ravioli gefüllt mit Kürbis und Amaretti in geschäumter Salbeibutter und feiner Taleggio (Käse)-Creme
18,50

Ravioloni ai funghi di bosco su vellutata di zucchine scaglie di tarfufo
Ravioloni gefüllt mit Waldpilzen in Zucchinicreme-Sauce und fein gehobelten Trüffeln
20,50

Filetto di Branzino in crosta di zucchine con guazzetto di pomodorini e capesante
Wolfsbarschfilet in Zucchinikruste mit einem Guazzetto aus Cherrytomaten und Jacobsmuscheln
27,50

Trancia di merluzzo gratinata su fonduta di zucca al lemongras
Gratinierter Kabeljau mit einer Sauce aus Kürbis und Lemongras
28,50 €

Petto d'Anatra laccato con miele all'arancia su salsa al ribes rosso
Entenbrust glasiert mit Orangenblütenhonig auf einer Sauce aus roten Johannisbeeren
26,50

Schiena di cervo marinata alle erbe con salsa di more e cannella
Feiner Hirschrücken in Kräutern mariniert mit einer Sauce aus Brombeeren und Zimt
36,50 €

Fagottino al cacao ripieno di mele e castagne con salsa al cioccolato bianco
Fagottino (Feines Kakaogebäck) gefüllt mit Äpfelchen und Kastanien auf einer Sauce aus weißer Schokolade
10,50 €

RISTORANTE Antonio Lava

MENU

3 GÄNGE

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

***

Doradenfilet in einer Kartoffelkruste
auf feiner Weißwein-Sauce

***

Panna Cotta auf einem Spiegel von
feiner Waldbeeren Sauce

***

77,00 € für 2 Personen

RISTORANTE Antonio Lava

APERITIF

VORWEG

1	Campari Orange oder Soda	6,00
3	Martini Bianco , Rosso oder Secco	6,00
4	Spumante Brut-Francia corta (Metodo Champenoise)	9,50
288	Spumante Brut rose - Joi (Metodo Champenoise)	9,90
5	Marsala 0,1 L.	5,50
6	Sherry Medium	5,50
7	Sherry Secco	5,50
8	Sherry Cream	5,50
9	Prosecco 0,1 L.	7,00
10	Kir Royal 0,1 L.	8,50
11	Bellini	8,50
12	Tocco Rosso	9,50
13	Aperol Prosecco	8,50

APERITIF

ALKOHOLFREI

269	Prisecco Manufaktur Jörg Geiger 0,1 L.	7,00
751	Crodino	4,90
752	Sanbitter	4,90
240	Tocco Rosso alkoholfrei	9,50

RISTORANTE Antonio Lava

ANTIPASTI

VORSPEISEN

14	**Caprese - Salat** aus Büffelmilch-Mozzarella Tomaten und frischem Basilikum	**16,00**
15	**Prosciutto di Parma** Parmaschinken roh	**17,90**
16	**Prosciutto di Parma con Melone** Parmaschinken mit Melone	**20,90**
17	**Cannoli di Bresaola e Caprino con Rucola e pere** Bresaola -Röllchen gefüllt mit Ziegenkäse auf Rucolasalat und fruchtiger Birne	**21,90**
18	**Vitello Tonnato** Feine Kalbfleischscheiben mit hausgemachter Thunfischsauce	**20,50**
19	**Carpaccio** Hauchdünn geschnittenes Rinderfilet mit frischem Sellerie, Rucola und Parmesankäse	**20,90**
20	**Insalata di Polpo con Sedano e Fagioli** Meeresfrischer Pulposalat mit Selerie und Bohnen	**22,90**
21	**Antipasto Misto all'Italiana Vegetale** Eine gemische,vegetarische Vorspeisen-Variation	**20,00**
	Bruschetta Geröstetes Brot mit gewürfelten Tomaten, Olivenöl, frischem Basilikum und Zwiebeln	
110	**1 Scheibe**	**3,80**
137	**4 Scheiben**	**14,90**
111	**Pizza Pane** Ein Körbchen frischgebackenes Pizza-Brot	**4,90**

RISTORANTE Antonio LaVa

INSALATA

SALATE

22	**Insalata di Rucola con Parmiggiano e Pomodorini** Rucolasalat mit gehobeltem Parmesankäse, und frischen Cherrytomaten	**10,60**

Beilagensalate

23	**Insalata Mista** gemischter Salat	**7,50**
24	**Insalata di Pomodori** Tomatensalat	**6,80**
25	**Insalata di Cetrioli** Gurkensalat	**6,50**
26	**Insalata di Pomodori e Cetrioli** Salat mit Tomaten und Gurken	**6,80**

Die Salate werden serviert mit: **Essig und Olivenöl oder Hausdressing**

ZUPPE

SUPPE

28	**Minestrone** frische Gemüsesuppe auf italienische Art	**8,70**
30	**Zuppa di Pomodoro** Fruchtige Tomatensuppe mit Sahnehäubchen serviert	**8,70**
33	**Zuppa di pesce** Traditionelle Fischsuppe	**15,50**

PASTA

TEIGWAREN

36	**Spaghetti con Pomodorini Freschi** Spaghetti mit frischen Cherrytomaten	**14,90**
37	**Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino** Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch und Peperoni	**10,50**
38	**Maccheroni alla Norma** Maccheroni mit feinen Auberginen Mozzarella und frischen Tomaten	**14,90**
39	**Tagliatelle alla Bolognese** mit Fleischsoße	**12,90**
40	**Spaghetti alla Carbonara** mit Bauchspeck, Ei und Parmesankäse	**13,90**
41	**Linguine con Gamberoni e Limone** Linguine mit Gambas und Zitrusfrüchten	**25,50**
42	**Spaghetti allo Scoglio** mit Meeresfrüchten und Pulpo	**21,90**
43	**Spaghetti alle Vongole** Spaghetti mit Herzmuscheln	**21,90**
45	**Maccheroni Amatriciana** Röhrennudeln in würziger Tomatensauce mit gewürfeltem Bauchspeck verfeinert mit Zwiebeln und geriebenem Pecorino-Käse	**15,20**
46	**Tortelloni alla panna e Prosciutto** mit Schinken und Sahnesauce	**13,90**
48	**Tortelloni al Gorgonzola** mit Gorgonzola-Käse und Sahne	**15,40**
50	**Tagliatelle panna e prosciutto** Bandnudeln mit Schinken und Sahnesauce	**12,90**
51	**Tagliolini neri con Capesante e asparagi verdi** Schwarze feine Bandnudeln mit Jacobsmuscheln und grünem Spargel	**24,90**

RISTORANTE Antonio Lava

PASTA

TEIGWAREN

52	**Tagliatelle ai funghi Porcini** Bandnudeln mit Steinpilzen	**19,60**
53	**Tagliatelle al Salmone** Bandnudeln in einer Rahmsauce mit frisch gewürfelten Lachsstückchen	**19,80**
58	**Penne Arrabiata** Scharf - mit Tomate, Peperoncino und Knoblauch	**11,50**
59	**Lasagne Bolognese**	**14,50**
60	**Gnocchi Sorrentina** Gnocchi mit Tomaten-Sauce, Basilikum und Mozzarella überbacken	**14,50**

RISOTTO

REIS SPEZIALITÄT

61	**Risotto all' Ortolana** Feines Risotto mit frischem Gemüse der Saison	**16,90**
62	**Risotto Ubriaco** Feines Risotto mit Salsiccia (pikante, itl. Wurst) Radicchio und Rotwein verferinert	**19,40**
63	**Risotto al Pesto e Gamberoni** Risotto in Pesto-Sauce und Gamberoni	**23,50**
64	**Risotto Marinara** Risotto mit frischen Meeresfrüchten	**22,90**

RISTORANTE Antonio Lava

PIZZA

CLASSICA

112	**Pizza Margherita** Tomaten, Käse	**9,50**
113	**Pizza Salame** Tomaten, Käse, Salami	**10,50**
114	**Pizza Prosciutto** Tomaten, Käse, Schinken	**10,50**
115	**Pizza Carciofini** Tomaten, Käse, Artischocken	**10,50**
116	**Pizza Funghi** Tomaten, Käse, Champignons	**10,50**
126	**Pizza Tonno** Tomaten, Käse, Thunfisch	**13,50**
127	**Pizza Capricciosa** Tomaten, Käse, Kapern, Champignons, Artischocken, Oliven und Sardellen	**14,90**
128	**Calzone** Geklappte Pizza gefüllt mit Tomaten, Käse,Schinken und Champignons	**13,50**
129	**Pizza 4 Stagioni** Tomaten, Käse, Champignons, Artischocken, Schinken und Salami (scharf)	**14,90**
133	**Pizza Frutti di Mare** Tomaten, Käse, Muscheln, Krabben und Vongole	**18,50**
134	**Pizza Hawai** Tomaten, Käse, Ananas und Schinken	**13,40**
136	**4 Formaggi** mit vier Käse Sorten	**15,90**

RISTORANTE Antonio Lava

PIZZA
SPEZIALITÄTEN

135	**Pizza Vegetale** -Vegetarisch- mit Variation aus italienischen Gemüsespezialitäten	**15,90**
3020	**Pizza Duchessa** Frische Tomaten, Mozzarella, geräucherter Lachs und Rucola	**17,90**
3021	**Pizza Pavarotti** Frische Tomaten, Mozzarella, Parma- schinken und Rucola	**17,90**
3022	**Pizza Fiorentina** Frische Tomaten, Mozzarella, Spinat, Gorgonzolakäse und Rucola	**16,50**
3023	**Pizza Gourmet** Frische Tomaten, Mozzarella, Austernpilze, Steinpilze und Rucola	**17,90**
3025	**Pizza alla Parmiggiana** Frische Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Rucola und Parmesan	**17,90**
3026	**Pizza Trevigiana** mit Mozzarella,Radicchio,Gorgonzola Tiroler Speck und gehobelten Parmesan	**18,50**
3027	**Pizza Silana** mit Mozzarella, Kartoffelscheiben, Bacon und Rosmarin	**14,80**
3028	**Pizza Bacon** Mit Bacon Mozzarella, Spiegelei und schwarzem Pfeffer	**17,20**
3029	**Pizza Agrumi** mit Räucherlachs, Orangenscheiben , grünem Salat und Parmesanscheiben	**17,90**

RISTORANTE Antonio Lava

CARNI DI MAIALE

VOM SCHWEIN

65 **Scaloppina al Gorgonzola** **23,50**
2 kleine Schweinesteaks in Gorgonzola-Sauce
- dazu Tagesbeilage -

66 **Scaloppina al Marsala** **23,50**
2 kleine Schweinesteaks in Marsala-Sauce
- dazu Tagesbeilage -

67 **Saltimbocca alla Romana** **24,90**
2 kleine Schweinesteaks, Parmaschinken
und Salbei
- dazu Tagesbeilage -

68 **Scaloppe al Limone** **22,90**
2 kleine Schweinesteaks in Zitronensauce
- dazu Tagesbeilage -

69 **Scaloppe alla Valdostana** **24,90**
2 kleine Schweinesteaks überbacken
mit Käse und Schinken
- dazu Tagesbeilage -

CARNI D`AGNELLO

VOM LAMM

70 **Costolette d'Agnello alla griglia** **37,50**
gegrillte Lammkoteletts
- dazu Tagesbeilage -

71 **Carré d'Agnello al Timo** **38,90**
Lammcarré mit feiner Thymian-Sauce
- dazu Tagesbeilage -

4077 **Filetti di Agnello in Salsa di Porri e Pomodorini** **37,90**
Lammfilet in einer feinen Sauce aus Lauch
und Cherrytomaten
- dazu Tagesbeilage -

RISTORANTE Antonio Lava

CARNI DI MANZO

VOM RIND

77	**Tagliata di Manzo** Roastbeefscheiben auf Rucolasalat mit Frischen Cherrytomaten und gehobeltem Parmesankäse mit feiner Balsamico Essig Sauce	**33,50**
78	**Bistecca al pepe** Safiges Pfeffersteak - dazu Tagesbeilage -	**36,50**
79	**Bistecca alla griglia** Safiges Rumpsteak vom Grill mit frischen Champignons - dazu Tagesbeilage -	**36,50**
80	**Filetto al Vino Rosso su Cestino di Parmiggiano** Feines Filetsteak in Rotweinsauce auf einem Parmesankörbchen - dazu Tagesbeilage -	**44,90**
81	**Filetto ai ferri** Gegrilltes Filetsteak - dazu Tagesbeilage -	**43,50**

CARNI DI VITELLO

VOM KALB

83	**Fegato di Vitello** Kalbsleber in verschiedenen Variationen nach Wunsch zubereitet - dazu Tagesbeilage -	**27,90**
84	**Schiena di Vitello agli Asparagi Verdi** Kalbsrücken in einer Sauce aus grünem Spargel - dazu Tagesbeilage -	**29,60**
85	**Schiena di Vitello con burro e Salvia** Kalbsrücken in einer feinen Sauce aus Butter und Salbei - dazu Tagesbeilage -	**29,60**

RISTORANTE Antonio Lava

PESCE

FISCHGERICHTE

90	**Salmone alla griglia** Feines Lachsfilet gegrillt - dazu Tagesbeilage -	**26,50**
91	**Salmone all' erba Cipollina** Feines Lachsfilet in Schnittlauch-Sauce - dazu Tagesbeilage -	**27,50**
92	**Salmone al Limone** Lachsfilet in feiner Zitronensauce - dazu Tagesbeilage -	**27,50**
93	**Gamberoni alla griglia** gegrillte Gambas - dazu Tagesbeilage -	**36,90**
94	**Gamberoni alla Caruso** gegrillte Gambas mit einer Sauce aus Pernod, Tomaten und Sahne - dazu Wildreis und ein kleiner Salat-	**37,90**
99	**Spedino di Gamberoni e Guanciale in Salsa di Cocco e Zenzero** Spieß von Gambas und Guanciale mit einer Sauce aus Kokosnuss und Ingwer - dazu Tagesbeilage-	**37,90**
95	**Grigliata di Pesce misto** Ein fein gemischter Fischteller - dazu Tagesbeilage-	**39,00**
96	**Fritto misto** Knusprig frittierte Calamari und Gambas mit hausgemachter Dip-Sauce aus frischen Kräutern, Gurken, Mayonnaise Zwiebeln und Kapern -dazu ein kleiner Salat-	**26,90**
109	**Calamari alla Pizzaiola** Calamari in einer Tomatensauce aus Sardellen, Kapern und Oliven -dazu Tagesbeilage-	**26,90**
97	**Orata (Dorade Royal)** in verschiedenen Variationen nach Wunsch zubereitet - dazu Tagesbeilage -	**-nach Tagespreis-**

RISTORANTE Antonio LaVa

FORMAGGIO

KÄSE

143	**Formaggio misto** Eine fein gemischte Käseplatte mit Feigensenf	**12,80**

DESSERT

144	**Sorbetto** Feines Frucht-Sorbet nach Wahl Zitrone, grüner Apfel oder Preiselbeere mit Wodka oder Prosecco	**8,70**
145	**Zabaione caldo con gelato** Weinschaumcreme auf Vanille-Eis	**9,50**
147	**Crème brûlée** mit feinen Ananas-Scheiben	**9,50**
148	**Affogato** Ein heißer Espresso mit einer Kugel Vanille- Eis	**5,30**
149	**Tiramisù**	**9,90**
150	**Panna Cotta** Mit Früchten und feiner Caramell-Sauce	**8,90**
151	**Gemischtes Eis garniert mit Sahne**	**7,80**

GETRÄNKE

HEISS

153	**Espresso**	**3,40**
154	**Espresso doppio**	**6,60**
152	**Espresso entkoffeiniert**	**3,40**
171	**Espresso doppio entkoffeiniert**	**6,60**
155	**Espresso Corretto**	**5,80**
156	**Tasse Caffè Crema**	**3,40**
159	**Glas Tee** Zur Auswahl: ostfriesische Mischung, Pfefferminz, Kamille oder Früchtemischung	**3,40**
160	**Heiße Milchschokolade** mit Schlagsahne	**4,50**
161	**Grog von Rum 4 cl 50% Vol**	**6,00**
162	**Glühwein** mit Zitrone und Nelken	**6,00**
163	**Marsala Calda** heißer Marsala mit Sahne	**6,70**
164	**Amaretto Caldo** Heißer Amaretto mit Sahne	**7,60**
168	**Cappuccino** mit geschäumter Milch oder mit Sahne	**4,10**
169	**Latte e Caffè (großes**	**4,30**
170	**Latte Macchiato**	**4,30**

RISTORANTE Antonio Lava

TAFELWEINE

OFFENE WEINE VOM FASS

Sangiovese - rot-
Sangiovese del Rubicone I.G.T.
Trocken, frisch, harmonisch

174	0,25 L.	**6,50**
175	0,50 L.	**12,90**

Pinot Grigio - weiß-
Pinot Grigio del Veneto IGT
Trocken, unkompliziert,
mit harmonischer Säure.

186	0,25 L.	**6,50**
187	0,50 L.	**12,90**

Rose

172	0,25 L.	**6,50**
173	0,50 L.	**12,90**

Weinschorle

205	0,20 L.	**4,90**
206	0,40 L.	**9,50**

Schauen Sie in unsere umfangreiche Weinkarte, aus dieser Sie zahlreiche Weine auch offen bestellen können.

RISTORANTE Antonio Lava

GETRÄNKE

ALKOHOLFREI

196	**Coca - Cola**	0,2 L.	**3,60**
191	**Coca - Cola zero**	0,2 L.	**3,60**
192	**Fanta**	0,2 L.	**3,60**
194	**Sprite**	0,2 L.	**3,60**
198	**Mezzo-Mix**	0,2 L.	**3,60**
200	**Acqua Panna (Acqua naturale)**	0,25 L.	**3,50**
271	**Acqua Panna (Acqua naturale)**	0,75 L.	**7,60**
201	**S.Pellegrino (Acqua minerale)**	0,25 L.	**3,50**
202	**S.Pellegrino (Acqua minerale)**	0,75 L.	**7,60**
220	**Veltins Fassbrause** **- Zitrone**	0,33 L.	**3,90**
220	**Veltins Fassbrause** **- Hollunder**	0,33 L.	**3,90**
220	**Veltins Fassbrause** **- Mango-Maracuja**	0,33 L.	**3,90**
203	**VIO Apfelschorle**	0,3 L.	**3,90**
193	**VIO Rhabarber Schorle**	0,3 L.	**3,90**
195	**VIO Johannisbeere Schorle**	0,3 L.	**3,90**
487	**fuzetea Schwarzer Tee Zitrone**	0,3 L.	**3,90**
486	**fuzetea Schwarzer Tee Pfirsich**	0,3 L.	**3,90**

RISTORANTE Antonio Lava

GETRÄNKE

ALKOHOLFREI

214	**Orangensaft frisch gepresst**	0,2 L.	**6,00**
209	**Orangensaft**	0,2 L.	**3,90**
207	**Apfelsaft**	0,2 L.	**3,90**
666	**Bananen-Nektar**	0,2 L.	**3,90**
667	**Sauerkirsch-Nektar**	0,2 L.	**3,90**
208	**Schwarzer Johannisbeer-Nektar**	0,2 L.	**3,90**
210	**Tomatensaft**	0,2 L.	**3,90**
228	**Malzbier Veltins**	0,33 L.	**3,90**
211	**Thomas Henry- Bitter Lemon**	0,2 L.	**3,90**
212	**Thomas Henry- Tonic Water**	0,2 L.	**3,90**
213	**Thomas Henry- Ginger Ale**	0,2 L.	**3,90**

RISTORANTE Antonio Lava

GETRÄNKE

BIERE

221	**Veltins Pilsener vom Faß**	0,3 L.	**3,90**
222	**Veltins Pilsener vom Faß**	0,5 L.	**5,90**
223	**Alsterwasser**	0,3 L.	**3,90**
224	**Alsterwasser**	0,5 L.	**5,90**
226	**Landbier dunkel vom Faß**	0,3 L.	**3,90**
219	**Landbier dunkel vom Faß**	0,5 L.	**5,90**
227	**Grevensteiner naturtrüb vom Faß**	0,3 L.	**3,90**
282	**Grevensteiner naturtrüb vom Faß**	0,5 L.	**5,90**
225	**Grevensteiner Ur-Radler**	0,5 L.	**5,90**
	Maisel's Weisse Hefe Weizen		
229	hell	0,5 L.	**5,90**
230	dunkel	0,5 L.	**5,90**
218	kristall	0,5 L.	**5,90**
217	alkoholfrei	0,5 L.	**5,90**
231	**Veltins alkoholfrei**	0,33 L.	**3,90**
228	**Veltins Malzbier**	0,33 L.	**3,90**

RISTORANTE Antonio LaVa

GETRÄNKE

SPIRITUOSEN - 2CL.

232	**Linie**	41,5 %	**3,70**
233	**Bommerlunder**	38 %	**3,70**
234	**Malteserkreuz Aquavit**	40 %	**3,70**
235	**Jubiläums Aquavit**	42 %	**3,70**
236	**Grappa Nardini bianco**	50 %	**5,30**
237	**Grappa Nardini riserva**	50 %	**5,30**
238	**Calvados**	40 %	**4,10**
239	**Gordons dry Gin**	31,5 %	**4,10**
240	**Creme de Cassis**	16 %	**3,80**
241	**Cointreau**	40 %	**3,70**
242	**Sambuca**	40 %	**3,80**
243	**Amaretto**	25 %	**3,80**
244	**Baileys -4cl-**	17 %	**5,90**

Cognac Brandy

270	**Vecchia Romagna**	32 %, 2 cl.	**4,90**

Original Whiskys

280	**Dimple Scotch** 12 Jahre alt	40 %, 4 cl.	**9,10**
281	**Chivas** 12 Jahre alt	40 %, 4 cl.	**9,20**

Rum

245	**Havana Club 7 Jahre**	40 %, 2cl.	**7,00**

Magenbitter

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

Dies sind unsere Standard - Spirituosen
... Wir lassen keine Langeweile aufkommen !
und haben ständig besondere Spirituosen & Drinks im Sortimet
Wir beraten Sie gerne !

RISTORANTE Antonio LaVa

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.

Alle Preise in Euro inkl. Gesetzl. Mehrwertsteuer und Bedienung