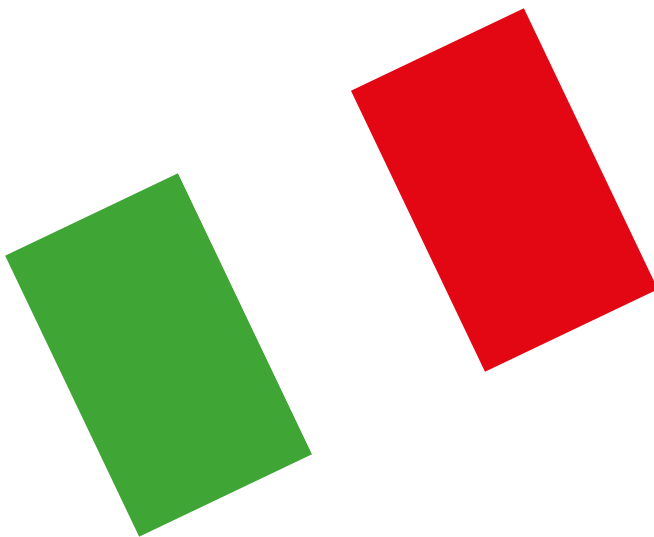


*Da Luigi*  
Cucina tipica



# Da Luigi

Cucina tipica

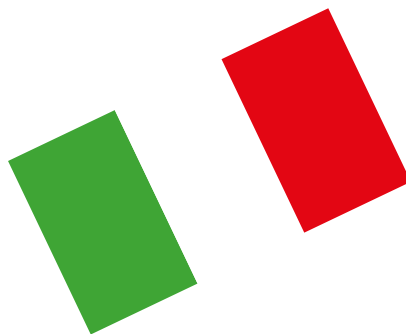
## Liebe Gäste,

mein Name ist Luigi Ianniello und ich präsentiere seit über 30 Jahren  
die kulinarischen Spezialitäten meiner Heimat Kampanien.

Jedes Gericht wird „a la minute“ mit frischen Zutaten für Sie zubereitet  
und nimmt daher etwas Zeit in Anspruch.

Dafür werden Sie mit einer delikaten Gaumenfreude belohnt.

Genießen Sie einen original Italienischen Abend in  
angenehmer Atmosphäre in meinem Ristorante „Da Luigi“.



Beginnen Sie den Abend mit einem spritzigen Aperitif  
und gönnen Sie sich die Vorfreude auf ein leckeres Essen  
und mir die Zeit, Ihre Speisen frisch und mit Liebe zuzubereiten.

## Aperitivi

<b>VNC Rosé Extra Dry</b>	<b>4,50</b>
Prosecco, leicht & elegant, sommerlich erfrischend, Glas 0,1 l	
<b>VNC Prosecco D.O.C. Extra Dry</b>	<b>4,50</b>
Der Klassiker aus den sanften Hügeln des Valdobbiadene, elegant mit ausgeprägter Perlage, Glas 0,1 l	
<b>Spritz Aperol</b>	<b>7,50</b>
Klassischer Aperitif mit Prosecco und Aperol <sup>(1)</sup> , Glas 0,2 l	
<b>Spritz Rosato</b>	<b>7,50</b>
Trendig, leichter Aperitif mit Prosecco und Ramazotti Rosato <sup>(1)</sup> , Glas 0,2 l	
<b>Negroni</b>	<b>7,50</b>
Erfrischender Aperitif mit Campari <sup>(1)</sup> , Gin und rotem Martini <sup>(1)</sup> , Glas 0,2 l	
<b>Da Luigi Aperitivo Campari-Secco</b>	<b>7,50</b>
Aperitif mit Prosecco und Campari <sup>(1)</sup> , Glas 0,2 l	

## Aperitivi alkoholfrei

<b>San Bitter</b> Glas 0,2 l	<b>5,00</b>
<b>Crodino</b> Glas 0,2 l	<b>5,00</b>

# Antipasti

Zu allen unseren köstlichen Speisen erhalten Sie vorab kostenlos, einmalig unser leckeres Chiabatta-Brot<sup>(A)</sup> mit hausgemachtem grünen Pesto.  
Jede weitere Portion 2,50 €. Ohne Pesto 1,50 €.

<b>Crema di Pomodoro</b>	<b>6,00</b>
Tomatencremesuppe nach Luigi's Hausrezept	
<b>Minestrone a la Madre</b>	<b>6,00</b>
Traditionelle Kampanische Gemüsesuppe des Tages	
<b>Zuppa di Pesche</b>	<b>8,50</b>
Hausgemachte frische Fischsuppe <sup>(D)</sup>	
<b>Mozzarella in Carrozza</b>	<b>7,50</b>
Kampanische Toastspezialität <sup>(A,C)</sup> mit Büffelmozzarella <sup>(G)</sup> und Sardellen <sup>(D)</sup>	
<b>Bruschetta</b>	<b>6,50</b>
Crostini <sup>(A,C)</sup> mit Tomatenwürfeln, angemacht in Olivenöl und Knoblauch	
<b>Piatti di Antipasti Vegetario</b>	<b>13,50</b>
Allerlei gebratenes Marktgemüse mit Mozzarella <sup>(G)</sup>	
<b>Piatti di Antipasti alla Sorrentina</b>	<b>21,50</b>
Allerlei aus dem Tagesangebot mit Fisch <sup>(D)</sup> , Fleisch oder Käse <sup>(G)</sup>	
<b>Caprese</b>	<b>10,50</b>
Kampanischer Büffelmozzarella <sup>(G)</sup> mit marktfrischen Tomaten und Basilikum	
<b>Insalata al Mare</b>	<b>14,50</b>
Bunter Blattsalat mit lauwarmen Frutti di Mare <sup>(R)</sup> und frischem Lachs <sup>(D)</sup>	
<b>Insalata al Pollo</b>	<b>12,50</b>
Bunter Blattsalat mit Hähnchenbrustfiletstreifen	

# Primi Piatti Pasta

Auf Wunsch servieren wir unsere leckeren Pastagerichte<sup>(A,C)</sup> gerne mit frisch geriebenem Parmesankäse<sup>(G)</sup>.

<b>Paglia e Fieno alla Sorrentina</b>	<b>13,50</b>
Kampanische Strohnudeln <sup>(A,C)</sup> mit Rinderfiletstreifen in feiner Tomaten-Sahnesauce <sup>(G)</sup> mit Mozzarella <sup>(G)</sup> und Parmesan <sup>(G)</sup>	
<b>Rigatoni alla Puttanesca</b>	<b>13,50</b>
Pasta <sup>(A,C)</sup> in würziger Tomatensauce mit Thunfisch <sup>(D)</sup> , Oliven <sup>(9)</sup> , Kapern, Sardellen <sup>(D)</sup> , Chili und Knoblauch	
<b>Tagliatelle al Salmone e Gorgonzola</b>	<b>13,50</b>
Bandnudeln <sup>(A,C)</sup> mit frischem Lachs <sup>(D)</sup> in Sahne-Cremesauce	
<b>Penne all' Arrabbiata</b>	<b>11,50</b>
Klassische Pasta <sup>(A,C)</sup> in einer feurigen Sauce mit Oliven, Kapern, Chili und Knoblauch	
<b>Spaghetti<sup>(A,C)</sup> Aglio &amp; Olio e Peperoncino</b>	<b>11,50</b>
fein abgeschmeckt mit Knoblauch, Olivenöl, scharfen(!) Peperoni, Oliven <sup>(9)</sup> und Sardellen <sup>(D)</sup>	
<b>Giganti con Porcini</b>	<b>13,50</b>
Frische hausgemachte Nudeltaschen <sup>(A,C)</sup> mit Steinpilzfüllung in köstlichem Pilzragout	
<b>Spaghetti<sup>(A,C)</sup> con Frutti di Mare e Gambarone</b>	<b>14,50</b>
mit Meeresfrüchten <sup>(R)</sup> und einer Riesengarnele <sup>(R)</sup> in frischer Tomatensauce	
<b>Tagliatelle al Salmone al Naturale</b>	<b>14,00</b>
Bandnudeln <sup>(A,C)</sup> mit frischem Lachs <sup>(D)</sup> , frischen Tomaten, Chili, Knoblauch und Olivenöl	
<b>Trofie con Melanzane e Scarmozza</b>	<b>13,50</b>
Ligurische Spezialnudeln <sup>(A,C)</sup> mit Auberginen, Kapern, Knoblauch, Tomaten-Sahnesauce und Scarmoza	

# Pesce e Carne

## Fisch & Fleisch

<b>Filetto di Salmone alla Griglia</b>	<b>23,50</b>
Frisches Lachsfilet <sup>(D)</sup> vom Grill in einer feinen Safran-Zitronensauce mit Bandnudeln <sup>(A,C)</sup> und frischem Tagesgemüse	
<b>Gamberoni alla Griglia</b>	<b>28,50</b>
6 Gambas <sup>(R)</sup> vom Lavasteingrill mit Rosmarin-Kartoffeln und frischem Tagesgemüse	
<b>Dorada Royal alla Griglia</b>	<b>24,50</b>
Ganze, unfiletierte Dorade <sup>(D)</sup> vom Grill mit Rosmarin-Kartoffeln und frischem Tagesgemüse	
<b>Bistecca alla Milanese</b>	<b>23,50</b>
Paniertes <sup>(A,C)</sup> Kalbsschnitzel nach Mailänder Art mit Rosmarin-Kartoffeln und frischem Tagesgemüse	
<b>Scaloppina alla Gorgonzola</b>	<b>22,50</b>
Kalbsrücken in feiner Gorgonzola <sup>(G)</sup> -Sauce mit Pasta <sup>(A,C)</sup> und frischem Tagesgemüse	
<b>Bistecca ai Ferri</b>	<b>24,50</b>
Argentinisches Rumpsteak mit Rosmarin-Kartoffeln und frischem Tagesgemüse	
<b>Filetto di Manzo alla Boscaiola</b>	<b>28,50</b>
Argentinisches Rinderfilet in feinem Pilzragout mit Rosmarin-Kartoffeln und frischem Tagesgemüse	
<b>Filetto di Manzo al Pepe Verde</b>	<b>27,50</b>
Argentinisches Rinderfilet in feiner grüner Pfeffer-Sauce mit Rosmarin-Kartoffeln und frischem Tagesgemüse	
<b>Scaloppa di Vitello ai Funghi</b>	<b>26,50</b>
Kalbsrückensteak in feinem Pilzragout mit Rosmarin-Kartoffeln und frischem Tagesgemüse	

# Secondi Piatti

Gerichte für 2 Personen

## Carne Mista

Platte mit verschiedenen Fleischsorten vom Grill,  
mit Beilagen und kleinem Salat

43,90

## Grigliata di Pesce

Platte mit verschiedenen Fischarten<sup>(D)</sup> vom Grill, mit Beilagen  
und kleinem Salat

43,90

# Menu Speciale

Spezial-Menü für 2 Personen

## Carne Mista

Platte mit verschiedenen Fleischsorten vom Grill  
mit Rosmarin-Kartoffeln, frischem Tagesgemüse und kleinem Salat

dazu

### 1 Flasche Rotwein

Primitivo Novantaceppi, Italien, trocken, 0,75 l

### 2 Espresso

71,90

## Grigliata di Pesce

Platte mit verschiedenen Fischarten<sup>(D)</sup> vom Grill, Rosmarinkartoffeln, frischem  
Tagesgemüse und kleinem Salat

dazu

### 1 Flasche Weißwein

Falanghina, Italien, trocken, 0,75 l

### 2 Espresso

71,90

# Dolci

## Desserts

<b>Tortini al Limone</b> <sup>(A,C,G)</sup>	<b>7,50</b>
Kampanische Limonentörtchen mit Ricotta und kandierten Früchten	
<b>Panna Cotta con Giliege</b> <sup>(C,G)</sup>	<b>6,50</b>
Hausgemachte Italienische Spezialität aus gekochter Sahne mit lauwarmen Kirschen	
<b>Tiramisu</b> <sup>(A,C,G)</sup>	<b>6,50</b>
Hausgemachte Italienische Spezialität aus Löffelbiscuit, Mascarpone, Rum und Eierlikör	
<b>Prugne alla Pepe Verde</b>	<b>7,50</b>
Pflaumen in grüner Pfeffer-Sauce mit Bourbon-Vanilleeiscreme	
<b>Semifreddo con Mango e Maracuja</b>	<b>6,50</b>
Hausgemachtes Mango-Maracuja-Parfait	
<b>Profiterole</b> <sup>(A,C,G)</sup>	<b>7,50</b>
Feine Brandteigröllchen mit Schokolade gefüllt, in feiner weißer Schokoladen-Creme	
<b>Dolce Misto</b>	<b>13,50</b>
Dessert-Variation alla Luigi	



# Biere

## Biere

<b>Pilsener</b> vom Fass	Glas 0,3 l	<b>2,90</b>
<b>Alster</b> Pilsener vom Fass mit Zitronenlimonade <sup>(5)</sup>	Glas 0,3 l	<b>2,90</b>
<b>Jever Fun</b> alkoholfrei	Flasche 0,33 l	<b>3,20</b>
<b>Erdinger Hefeweizen</b> hell, dunkel oder alkoholfrei	Glas 0,5 l	<b>4,50</b>
<b>Vitamalz</b> Malzbier <sup>(5)</sup>	Glas 0,3 l	<b>3,00</b>

# Bibite

## Alkoholfreie Getränke

<b>Aqua Morelli</b> Mineralwasser	Flasche 0,25 l	<b>3,00</b>
<b>Aqua Morelli</b> stilles Mineralwasser	Flasche 0,25 l	<b>3,00</b>
<b>Aqua Morelli</b> stilles Mineralwasser	Flasche 0,75 l	<b>6,50</b>
<b>Aqua Morelli</b> Mineralwasser	Flasche 0,75 l	<b>6,50</b>
<b>Rhabarbersaftschorle</b> der ideale Durstlöscher	Glas 0,3 l	<b>3,90</b>
<b>Maracujasaftschorle</b>	Glas 0,3 l	<b>3,90</b>
<b>Apfelsaftschorle</b> die klassische Erfrischung	Glas 0,3 l	<b>3,60</b>
<b>Bionade</b> Holunder	Flasche 0,33 l	<b>3,00</b>
<b>Coca Cola</b> <sup>(1,5,8)</sup> , <b>Coca Cola Light</b> <sup>(1,5,7,8)</sup> , <b>Fanta</b> <sup>(1,3,5)</sup> , <b>Sprite</b> <sup>(5)</sup> , <b>Spezi</b> <sup>(1,3,5,8)</sup>	Glas 0,3 l	<b>2,90</b>
<b>Schweppes</b> Bitter Lemon <sup>(10)</sup> , Ginger Ale <sup>(1)</sup> oder Tonic Water	Glas 0,2 l	<b>3,20</b>
<b>Fruchtsaft</b> Orange, Apfel, Kirsche, Banane oder Maracuja	Glas 0,3 l	<b>3,20</b>



## Offene Weißweine

<b>Lugana</b> Italien, trocken, QBA	Karaffe 0,25 l	<b>8,50</b>
<b>Pinot Grigio</b> Italien, trocken, QBA	Karaffe 0,25 l	<b>8,00</b>
<b>Falanghina</b> Italien, trocken	Karaffe 0,25 l	<b>8,50</b>
<b>Chardonnay</b> Italien, trocken, QBA	Karaffe 0,25 l	<b>8,50</b>
<b>Frascati</b> Italien, trocken, QBA	Karaffe 0,25 l	<b>8,50</b>

## Offene Roséweine

<b>Bardolino Chiaretto</b> Italien, trocken, QBA	Karaffe 0,25 l	<b>8,00</b>
---	----------------	-------------

## Offene Rotweine

<b>Negroamaro</b> Italien, trocken, QBA	Karaffe 0,25 l	<b>8,50</b>
<b>Chianti</b> Italien, trocken, QBA	Karaffe 0,25 l	<b>8,00</b>
<b>Montepulciano</b> Italien, trocken, QBA	Karaffe 0,25 l	<b>8,50</b>
<b>Primitivo il Passo</b> Italien, trocken, QBA	Karaffe 0,25 l	<b>8,90</b>
<b>Merlot</b> Italien, trocken, QBA	Karaffe 0,25 l	<b>8,50</b>



## Flaschenweine weiß

<b>Vermentino di Sardegna</b>		<b>26,00</b>
Italien, trocken, QBA	Flasche 0,75 l	
<b>Pinot Grigio</b>	Italien, trocken, QBA	<b>26,00</b>
	Flasche 0,75 l	
<b>Falanghina del Salento</b>		<b>26,00</b>
Italien, trocken, QBA	Flasche 0,75 l	
<b>Gavi di Gavi</b>	Italien, trocken, QBA	<b>28,00</b>
	Flasche 0,75 l	
<b>Vermentino Aragosta</b>	Italien, trocken, QBA	<b>32,00</b>
	Flasche 0,75 l	

## Flaschenweine rot

<b>Primitivo di Manduria</b>		<b>39,00</b>
Italien, trocken, QBA	Flasche 0,75 l	
<b>Primitivo Puglia</b>	Italien, trocken, QBA	<b>26,00</b>
	Flasche 0,75 l	
<b>Primitivo Negroamaro</b>		<b>32,00</b>
Italien, trocken, QBA	Flasche 0,75 l	
<b>Cannonau di Sardegna</b>		<b>26,00</b>
Italien, trocken, QBA	Flasche 0,75 l	
<b>Cannonau di Sardegna-Riserva</b>		<b>32,00</b>
Italien, trocken, QBA	Flasche 0,75 l	
<b>Nipizzano Chianti Classico</b>		<b>45,00</b>
Italien, trocken, QBA	Flasche 0,75 l	
<b>Negroamaro</b>	Italien, trocken, QBA	<b>26,00</b>
	Flasche 0,75 l	
<b>Negroamaro Riserva</b>	Italien, trocken, QBA	<b>32,00</b>
	Flasche 0,75 l	

## Flaschenweine rosé

<b>Primitivo il Passo rosé</b>		<b>26,00</b>
Italien, trocken, QBA	Flasche 0,75 l	
<b>Bardolino rosé</b>	Italien, trocken, QBA	<b>25,00</b>
	Flasche 0,75 l	

# Digestivi

<b>Veccia Romana</b>	38% Vol. 2 cl	<b>4,50</b>
<b>Amaretto</b>	21% Vol. 2 cl	<b>3,00</b>
<b>Sambuca</b>	40% Vol. 2 cl	<b>3,00</b>
<b>Martini</b>	15% Vol. 5 cl	<b>4,00</b>
<b>Ramazotti</b>	30% Vol. 4 cl	<b>4,50</b>
<b>Averna</b>	29% Vol. 4 cl	<b>4,50</b>
<b>Grappa Chardonnay</b>	38% Vol. 2 cl	<b>3,50</b>
<b>Grappa d'Oro</b>	38%Vol. 2 cl	<b>6,00</b>
<b>Limoncello</b>	31% Vol. 2 cl	<b>4,50</b>
<b>Baileys auf Eis</b>	17% Vol. 2 cl	<b>4,50</b>

# Caffè

<b>Espresso<sup>(8)</sup></b>	<b>2,50</b>
<b>Cappuccino<sup>(8,G)</sup></b>	<b>3,00</b>
<b>Latte Macchiato<sup>(8,G)</sup></b>	<b>3,50</b>
<b>Caffé<sup>(8)</sup></b>	<b>2,50</b>

# Tee

<b>Schwarzer Tee</b>	<b>2,50</b>
<b>Grüner Tee</b>	<b>2,50</b>
<b>Pfefferminz Tee</b>	<b>2,50</b>

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

<sup>(1)</sup> mit Farbstoff, <sup>(2)</sup> mit Konservierungsstoff, <sup>(3)</sup> mit Antioxidationsstoffen, <sup>(4)</sup> mit Geschmacksverstärker, <sup>(5)</sup> mit Süßungsmitteln,  
<sup>(6)</sup> mit Stabilisatoren/Phosphaten, <sup>(7)</sup> enthält eine Phenylalaninquelle, <sup>(8)</sup> coffeinhaltig, <sup>(9)</sup> geschwärzt, <sup>(10)</sup> chininhaltig.

Allergene:

<sup>(A)</sup> glutenhaltiges Getreide..., <sup>(B)</sup> Krebstiere..., <sup>(C)</sup> Eier von Geflügel..., <sup>(D)</sup> Fisch..., <sup>(E)</sup> Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose)...,  
<sup>(R)</sup> Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische... ...und aus diesen Stoffen gewonnene Erzeugnisse.