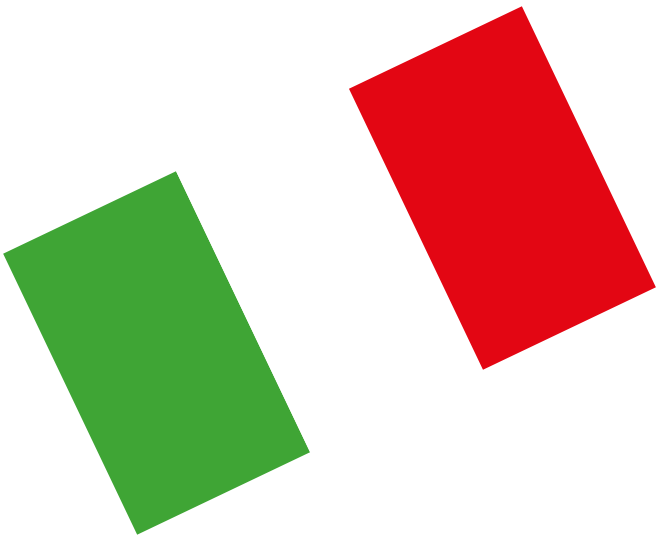
Da Luigi

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.

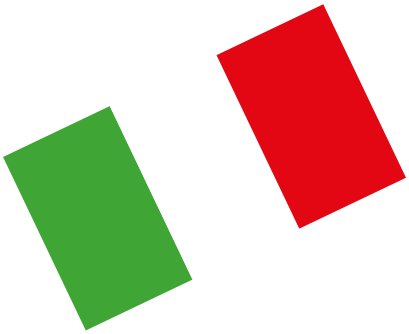
Jedes Gericht wird „a la minute“ mit frischen Zutaten für Sie zubereitet

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

VNC Rosé Extra Dry 4,50
Prosecco, leicht & elegant, sommerlich erfrischend, Glas 0,1 l

VNC Prosecco D.O.C. Extra Dry 4,50
Der Klassiker aus den sanften Hügeln des Valdobbiadene,
elegant mit ausgeprägter Perllage, Glas 0,1 l

Spritz Aperol 7,50
Klassischer Aperitif mit Prosecco und Aperol(1), Glas 0,2 l

Spritz Rosato 7,50
Trendig, leichter Aperitif mit Prosecco und Ramazotti Rosato(1), Glas 0,2 l

Negroni 7,50
Erfrischender Aperitif mit Campari(1), Gin und rotem Martini(1), Glas 0,2 l

Da Luigi Aperitivo Campari-Secco 7,50
Aperitif mit Prosecco und Campari(1), Glas 0,2 l

Aperitivi alkoholfrei

San Bitter Glas 0,2 l 5,00

Crodino Glas 0,2 l 5,00

Antipasti

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

Crema di Pomodoro 6,50
Tomatencremesuppe nach Luigi‘s Hausrezept

Minestrone a la Madre 6,50
Traditionelle Kampanische Gemüsesuppe des Tages

Zuppa di Pesche 9,50
Hausgemachte frische Fischsuppe(D)

Mozzarella in Carrozza 8,50
Kampanische Toastspezialität(A,C) mit Büffelmozzarella(G)
und Sardellen(D)

Bruschetta 6,50
Crostini(A,C) mit Tomatenwürfeln, angemacht in Olivenöl und Knoblauch

Piatti di Antipasti Vegetario 14,50
Allerlei gebratenes Marktgemüse mit Mozzarella(G)

Piatti di Antipasti alla Sorrentina 23,50
Allerlei aus dem Tagesangebot mit Fisch(D), Fleisch oder Käse(G)

Caprese 11,50
Kampanischer Büffelmozzarella(G) mit marktfrischen Tomaten
und Basilikum

Insalata al Mare 15,50
Bunter Blattsalat mit lauwarmen Frutti di Mare(R)
und frischem Lachs(D)

Insalata al Pollo 13,50
Bunter Blattsalat mit Hähnchenbrustfiletstreifen

Primi Piatti Pasta

Auf Wunsch servieren wir unsere leckeren Pastagerichte[A,C] gerne mit frisch geriebenem Parmesankäse[G].

Paglia e Fieno alla Sorrentina — 15,50
Kampanische Strohnudeln[A,C] mit Rinderfiletstreifen in feiner Tomaten-Sahnesauce[G] mit Mozzarella[G] und Parmesan[G]

Rigatoni alla Puttanesca — 15,50
Pasta[A,C] in würziger Tomatensauce mit Thunfisch[D], Oliven[9], Kapern, Sardellen[D], Chili und Knoblauch

Tagliatelle al Salmone e Gorgonzola — 15,50
Bandnudeln[A,C] mit frischem Lachs[D] in Sahne-Cremesauce

Penne all‘ Arrabbiata — 13,50
Klassische Pasta[A,C] in einer feurigen Sauce mit Oliven, Kapern, Chili und Knoblauch

Spaghetti[A,C] Aglio & Olio e Peperoncino — 13,50
fein abgeschmeckt mit Knoblauch, Olivenöl, scharfen(!) Peperoni, Oliven[9] und Sardellen[D]

Giganti con Porcini — 15,50
Frische hausgemachte Nudeltaschen[A,C] mit Steinpilzfüllung in köstlichem Pilzragout

Spaghetti[A,C] con Frutti di Mare e Gambarone — 16,50
mit Meeresfrüchten[R] und einer Riesengarnele[R] in frischer Tomatensauce

Tagliatelle al Salmone al Naturale — 16,00
Bandnudeln[A,C] mit frischem Lachs[D], frischen Tomaten, Chili, Knoblauch und Olivenöl

Trofie con Melenzane e Scarmozza — 15,50
Ligurische Spezialnudeln[A,C] mit Auberginen, Kapern, Knoblauch, Tomaten-Sahnesauce und Scarmoza

Pesce e Carne

Fisch & Fleisch

Filetto di Salmone alla Griglia — 26,50
Frisches Lachsfilet[(D)] vom Grill in einer feinen Safran-Zitronensauce
mit Bandnudeln[(A,C)] und frischem Tagesgemüse

Gamberoni alla Griglia — 31,50
6 Gambas[(R)] vom Lavasteingrill mit Rosmarin-Kartoffeln
und frischem Tagesgemüse

Dorada Royal alla Griglia — 27,50
Ganze, unfiletierte Dorade[(D)] vom Grill mit Rosmarin-Kartoffeln
und frischem Tagesgemüse

Bistecca alla Milanese — 26,50
Paniertes[(A,C)] Kalbsschnitzel nach Mailänder Art mit Rosmarin-Kartoffeln
und frischem Tagesgemüse

Scaloppina alla Gorgonzola — 25,50
Kalbsrücken in feiner Gorgonzola[(G)]-Sauce mit Pasta[(A,C)]
und frischem Tagesgemüse

Bistecca ai Ferri — 27,50
Argentinisches Rumpsteak mit Rosmarin-Kartoffeln
und frischem Tagesgemüse

Filetto di Manzo alla Boscaiola — 31,50
Argentinisches Rinderfilet in feinem Pilzragout mit
Rosmarin-Kartoffeln und frischem Tagesgemüse

Filetto di Manzo al Pepe Verde — 30,50
Argentinisches Rinderfilet in feiner grüner Pfeffer-Sauce mit
Rosmarin-Kartoffeln und frischem Tagesgemüse

Scaloppa di Vitello ai Funghi — 29,50
Kalbsrückensteak in feinem Pilzragout mit Rosmarin-Kartoffeln
und frischem Tagesgemüse

Secondi Piatti

Gerichte für 2 Personen

Carne Mista — 48,90

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

Grigliata di Pesce — 48,90

**Platte mit verschiedenen Fischsorten(D) vom Grill, mit Beilagen
und kleinem Salat**

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 Espressi — 76,90

Grigliata di Pesce

**Platte mit verschiedenen Fischsorten(D) vom Grill, Rosmarinkartoffeln, frischem
Tagesgemüse und kleinem Salat**

dazu

1 Flasche Weißwein

Falanghina, Italien, trocken, 0,75 l

2 Espressi — 76,90

Dolci

Desserts

Tortini al Limone[A,C,G] **7,50**
Kampanische Limonentörtchen mit Ricotta und kandierten Früchten

Panna Cotta con Giliege[C,G] **6,50**
Hausgemachte Italienische Spezialität aus gekochter Sahne
mit lauwarmen Kirschen

Tiramisu[A,C,G] **6,50**
Hausgemachte Italienische Spezialität aus Löffelbiscuit, Mascarpone,
Rum und Eierlikör

Prugne alla Pepe Verde **7,50**
Pflaumen in grüner Pfeffer-Sauce mit Bourbon-Vanilleeiscreme

Semifreddo con Mango e Maracuja **6,50**
Hausgemachtes Mango-Maracuja-Parfait

Profiterole[A,C,G] **7,50**
Feine Brandteigröllchen mit Schokolade gefüllt,
in feiner weißer Schokoladen-Creme

Vanille-Eis **6,50**
mit heißen Kirschen

Birre

Biere

Pilsener vom Fass	Glas 0,3 l	3,30
Alster Pilsener vom Fass mit Zitronenlimonade(5)	Glas 0,3 l	3,30
Jever Fun alkoholfrei	Flasche 0,33 l	3,40
Erdinger Hefeweizen hell, dunkel oder alkoholfrei	Glas 0,5 l	4,80
Vitamalz Malzbier(5)	Glas 0,3 l	3,20

Bibite

Alkoholfreie Getränke

Acqua Morelli Mineralwasser	Flasche 0,25 l	3,00
Acqua Morelli stilles Mineralwasser	Flasche 0,25 l	3,00
Acqua Morelli stilles Mineralwasser	Flasche 0,75 l	7,00
Acqua Morelli Mineralwasser	Flasche 0,75 l	7,00
Rhabarbersaftschorle der ideale Durstlöscher	Glas 0,3 l	3,90
Maracujasaftschorle	Glas 0,3 l	3,90
Apfelsaftschorle die klassische Erfrischung	Glas 0,3 l	3,60
Bionade Holunder	Flasche 0,33 l	3,50
Coca Cola(1,5,8), **Coca Cola Light**(1,5,7,8), **Fanta**(1,3,5), **Sprite**(5), **Spezi**(1,3,5,8)	Glas 0,3 l	3,50
Schweppes Bitter Lemon(10), Ginger Ale(1) oder Tonic Water	Glas 0,2 l	3,30
Fruchtsaft Orange, Apfel, Kirsche, Banane oder Maracuja	Glas 0,3 l	3,90

Vino

Offene Weißweine

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

Offene Roséweine

Bardolino Chiaretto	Italien, trocken, QBA	Karaffe 0,25 l	8,00

Offene Rotweine

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

Vino

Flaschenweine weiß

Vermentino di Sardegna Italien, trocken, QBA	Flasche 0,75 l	26,00
Pinot Grigio Italien, trocken, QBA	Flasche 0,75 l	26,00
Falanghina Feudi di San Gregorio Italien, trocken, QBA	Flasche 0,75 l	29,00
Gavi di Gavi Italien, trocken, QBA	Flasche 0,75 l	28,00
Vermentino Aragosta Italien, trocken, QBA	Flasche 0,75 l	32,00

Flaschenweine rot

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

Flaschenweine rosé

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

Digestivi

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

Caffe'

Espresso[8]	**2,70**
Cappucchino[8,G]	**3,50**
Latte Macchiato[8,G]	**4,00**
Caffé[8]	**3,00**

Te

Schwarzer Tee	**3,00**
Grüner Tee	**3,00**
Pfefferminz Tee	**3,00**

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:
(1) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Antioxidationsstoffen, (4) mit Geschmacksverstärker, (5) mit Süßungsmitteln,
(6) mit Stablisatoren/Phosphaten, (7) enthält eine Phenylalaninquelle, (8) coffeinhaltig, (9) geschwärzt, (10) chininhaltig.

Allergene:
(A) glutenhaliges Getreide..., (B) Krebstiere..., (C) Eier von Geflügel..., (D) Fisch..., (G) Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose)...,
(R) Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische... ...und aus diesen Stoffen gewonnene Erzeugnisse.