

La Terra

Seit 1997

Buona sera Signori e benvenuti al La Terra!

Liebe Gäste,

wir heißen Sie herzlich in unserem Hause willkommen!

Seit 1997 verbinden wir die traditionelle italienische Küche mit innovativen Kochideen. Erleben Sie die italienische Küche in ihrer besten Art – frisch zubereitet nach feinsten Rezepturen und hochwertigen Zutaten - zum Beispiel Caputo-Mehl von „Mulino di Napoli“ und Mozzarella „Fior di Latte“.

Genießen Sie die typisch italienische Atmosphäre und lassen Sie sich von uns verwöhnen.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Abend!

Vittorio Semeraro und das La Terra Team

Heute Abend zu empfehlen

Spaghetti Gamberoni

mit Riesengarnelen, frischen Tomaten und Ruccola
dazu ein Beilagensalat

18,80

Pizza Calabrese

mit scharfer Salami und Ruccola
dazu ein Beilagensalat

17,50

Liebe Gäste,
soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte.

Primi

129.	Carpaccio (vom Rind) hauchdünn geschnittenes Rindfleisch mit frisch geriebenem Parmesan und Rucola	14,00
218.	Octopussalat frische Octopusscheiben mit Knoblauch und Zitrone mariniert	15,50
60.	Antipasto Italiano Parmaschinken, Salami Milano e Provolone Käse	16,00
61.	Melanzane Parmigiana panierte Auberginen in Tomatensoße überbacken mit Parmesan	14,80

Zuppa

62.	Crema di pomodori Tomatencremesuppe mit Gin und Sahne verfeinert	6,50
-----	--	------

Insalata

65.	Insalata Mista (Gemischter Salat)	7,50
565.	Contorni Insalata (Beilagensalat)	6,50
66.	Insalata di pomodori (Tomatensalat)	7,50
59.	Caprese (Tomaten, Mozzarella, Basilikum)	9,00
68.	Grande Piatto di Insalata (Thunfisch, Schinken ¹¹⁾ , Käse ¹⁾)	10,00
198.	Insalata con strisce di tacchino (Salat mit Putenstreifen)	11,80
69.	Portion schwarze Oliven ⁷⁾	7,00
29.	Portion Pizzabrötchen	5,50
17.	Pizzabrot (Olivenöl, Knoblauch, Oregano)	6,50

Pizzen aus dem Steinofen (Ø 32 cm)

1.	Margherita Tomatensoße, Käse ¹⁾	9,00
2.	Napoli Tomatensoße, Käse ¹⁾ , Sardellen, Oliven ⁷⁾	11,00
4.	Funghi Tomatensoße, Käse ¹⁾ , frische Champignons	11,50
5.	Salami Tomatensoße, Käse ¹⁾ , Salami	11,50
6.	Prosciutto Tomatensoße, Käse ¹⁾ , Hinterschinken ¹¹⁾	11,50
8.	Romana (nach römischer Art) Tomatensoße, Käse ¹⁾ , Sardellen, Zwiebeln	12,50
9.	Contadina Tomatensoße, Käse ¹⁾ , Hinterschinken ¹¹⁾ , Zwiebeln	12,50
10.	Firenze Tomatensoße, Käse ¹⁾ , frische Champignons, Hinterschinken ¹¹⁾	12,50
11.	Mafiosa Tomatensoße, Käse ¹⁾ , Hinterschinken ¹¹⁾ , Salami (auf Wunsch auch sehr scharf)	13,00
13.	Karina Tomatensoße, Käse ¹⁾ , Hinterschinken ¹¹⁾ , Salami, frische Champignons, Paprika	13,50
14.	Gorgonzola Tomatensoße, Käse ¹⁾ , Gorgonzola	14,00
15.	Chiara Sahnesoße, Käse ¹⁾ , Gorgonzola, Zwiebeln, Knoblauch	13,00
16.	La Terra Tomatensoße, Käse ¹⁾ , Hinterschinken ¹¹⁾ , Salami, Champignons, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch	15,00
18.	Vegetarino Tomatensoße, Käse ¹⁾ , Paprika, Oliven ⁷⁾ , frische Champignons, Zwiebeln	13,00
19.	Popeye Tomatensoße, Käse ¹⁾ , Spinat, Hinterschinken ¹¹⁾	13,00
20.	Tonno Tomatensoße, Käse ¹⁾ , Thunfisch, Zwiebeln	14,00
23.	Parma Tomatensoße, Käse ¹⁾ , Parmaschinken	15,00
24.	Quattrostagioni Tomatensoße, Käse ¹⁾ , Hinterschinken ¹¹⁾ , Artischocken, frische Champignons, Paprika	13,50
25.	Quattroformaggi Tomatensoße, Gorgonzola, Parmesan, Provolone, Edamer ¹⁾	14,00
26.	Frutti di Mare Tomatensoße, Käse ¹⁾ , Meeresfrüchte ^{k)} , Knoblauch	15,00
27.	Calzone gefüllte Teigtasche mit Tomatensoße, Käse ¹⁾ , Salami, Hinterschinken ¹¹⁾ , frische Champignons	15,50
	Weitere Zutat je	1,00

Pasta e basta

- | | | |
|-----|--|-------|
| 30. | Spaghetti Napoli
mit hausgemachter Tomatensoße | 11,00 |
| 32. | Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino
mit Knoblauch, Olivenöl und scharfe Peperoni | 10,80 |
| 33. | Spaghetti Carbonara
in Sahnesoße mit Schinken ¹⁾ und Ei | 13,50 |
| 34. | Spaghetti Frutti di Mare
in hausgemachter Tomatensoße mit Meeresfrüchte ^{k)} und Knoblauch | 15,00 |
| 35. | Spaghetti Arrabiata
in hausgemachter Tomatensoße mit sehr scharfen Peperoni und Knoblauch | 13,50 |
| 37. | Spaghetti Spinaci
in Gorgonzola-Sahnesoße mit Blattspinat und Knoblauch | 14,50 |
| 38. | Spaghetti Puttanesca
in hausgemachter Tomatensoße mit Sardellen, Oliven ⁷⁾ , Knoblauch und Peperoni | 14,50 |
| 39. | Spaghetti al Ragou
in Bolognese-Soße nach eigenem Familienrezept | 14,00 |

Penne

- | | | |
|-----|--|-------|
| 41. | Penne Bosco
in Tomatensoße mit frischen Champignons | 13,80 |
| 42. | Penne Gorgonzola
in einer Gorgonzola-Sahnesoße | 13,50 |
| 44. | Penne Basilicum
in hausgemachtem Pesto mit Knoblauch (scharf) | 14,00 |
| 45. | Penne Quattroformaggi
in einer Sahnesoße mit vier verschiedenen Käsesorten ¹⁾ | 14,50 |

Gnocchi

- | | | |
|-----|--|-------|
| 57. | Gnocchi Quattro Formaggi,
in einer Sahnesoße mit vier verschiedenen Käsesorten ¹⁾ | 14,50 |
| 58. | Gnocchi Spinaci
in einer Gorgonzola-Sahnesoße mit frischem Blattspinat | 14,50 |

Pasta al Forno

- | | | |
|-----|--|-------|
| 51. | Lasagne al Forno
Nudel-Blätter in Tomaten-Hackfleischsoße mit Käse ¹⁾ überbacken | 14,50 |
| 52. | Penne al Forno
Nudel-Röhrchen mit Schinken ¹⁾ , Hackfleischsoße und Käse ¹⁾ überbacken | 14,00 |
| 54. | Pasta Combinatione
Lasagne, Penne und Gnocchi mit Käse ¹⁾ überbacken | 15,00 |

Carne (Fleisch)

204.	Bistecca Valdostana Paniertes Schnitzel mit frischen Tomaten und Käse ¹⁾ überbacken und grünem Salat	20,50
200.	Cotoletta Italiana Paniertes Schnitzel mit Spaghetti in hausgemachter Tomatensoße	21,50
127.	Piccata Milanese In einer Parmesan-Eihülle paniertes Schweinerücken mit Spaghetti in hausgemachter Tomatensoße und gemischtem Salat	23,00
213.	Piatto di Fitness Schweinerückensteak mit Kräutersoße und gemischtem Salat	20,00

Pesce (Fisch)

196.	Gamberoni al Forno Garnelen in Olivenöl mit Knoblauch, Meersalz und Rosmarin - dazu gemischter Salat	19,00
194.	Spaghetti mit Oktopus In feinem Tomatensud, dazu Beilagen Salat	18,80

Dessert

159.	Zabaione luftig aufgeschlagenes Ei mit Marsala und Vanillegeschmack ¹⁾	7,50
158.	Fica alla fiamma in Rotweinsöße karamellierte Feigen flambiert und Vanillegeschmack ¹⁾	9,00
155.	Gelato misto con panna gemischtes Eis mit Vanillegeschmack ¹⁾ , Schokolade ¹⁾ , Erdbeere ¹⁾ und Sahne	5,50
161.	Lamponi Caldi Flambierte Waldfrüchte mit Vanilleeis ¹⁾ und Sahne	7,80
160.	Tiramisu (ohne Ei) hausgemacht nach Mama´s Rezept	7,50

Kennzeichnung Zusatzstoffe

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Süßungsmittel
- 4) mit Phosphat
- 5) mit Antioxidationsmittel;
- 6) mit Geschmacksverstärker
- 7) geschwärzt
- 8) enthält eine Phenylalaninquelle
- 9) koffeinhaltig
- 10) chininhaltig
- 11) Vorderschinken



Schinken: 11); Oliven: 7); Käse 1)

Stand: 20. Aug. 2024

Alkoholfreie Getränke

70. Coca Cola	0,33 l	4,00
78. Cola Light	0,33 l	4,00
71. Fanta	0,33 l	4,00
72. Spezi	0,33 l	4,00
73. Mineralwasser	0,20 l	3,80
74. Zitronenlimonade	0,33 l	4,00
75. Apfelsaft	0,40 l	4,50
77. Orangensaft	0,40 l	4,50
79. Apfelsaftschorle	0,40 l	4,50
76. Flasche Mineralwasser	0,70 l	6,00
730. Flasche stilles Wasser	0,50 l	5,20

Aperitivo

150. Prosecco 0,1 l	6,00
151. Aperol Spritz	8,50
130. Sommer Schorle	8,00
81. Martini Bianco	6,00
83. Campari	7,50

Vino bianco

		0,2 l
100.	Soave Cantina di Negrar, Trebbiano di Soave, halb trocken	6,00
101.	Frascati Le contrade secco, trocken	6,00
102.	Weissweinschorle	4,90
801.	Unsere Weinempfehlung	6,50

Vino rosato

		0,2 l
804.	Unsere Weinempfehlung	6,00

Vino rosso

		0,2 l
103.	Chianti (celsus) San Giovese und Canaiolo, trocken	6,00
104.	Merlot (veneto) Rubinrot, angenehm weich, halb trocken	6,00
107.	Montepulciano D'Abruzzo fruchtig, trocken	6,00
108.	Lambrusco Perlwein	5,80
809.	Unsere Weinempfehlung	7,00

Bier

85.	Alkoholfreies Weizen	0,5 l	4,80
90.	Pils	0,3 l	4,00
92.	Export	0,4 l	4,00
93.	Kristallweizen	0,5 l	4,80
94.	Hefeweizen	0,5 l	4,80
95.	Dunkles Hefeweizen	0,5 l	4,80
98.	Radler	0,4 l	4,20

Spirituosen

140.	Grappa (aus dem Eichenfass)		6,00
137.	Sambuca		4,50
138.	Ramazotti	4 cl	5,50

Warme Getränke

110.	Espresso		2,20
111.	Espresso Corretto (mit Grappa)		4,00
112.	Kaffee		3,00
113.	Cappuccino		3,50
114.	Milchkaffee		3,50

La Terra

Dal 1997

