



*Benvenuti
a la Taverna!*

SCHÖN, DASS IHR DA SEID.

BEI UNS TREFFEN ITALIENISCHE
TRADITION, GUTER GESCHMACK UND
ECHTE GASTFREUNDSCHAFT
AUFEINANDER.

WIR MÖCHTEN EINEN ORT SCHAFFEN,
AN DEM MAN GERNE ZUSAMMENKOMMT,
GEMEINSAM ISST, EIN GLAS WEIN
GENIESST UND FÜR EINEN MOMENT
DEN ALLTAG VERGISST.

GUTES ESSEN BRAUCHT NICHT VIEL –
GUTE ZUTATEN, LEIDENSCHAFT UND
ZEIT.

GENIESST EUREN ABEND BEI UNS.

BUON APPETITO!



LA TAVERNA

— RISTORANTE PIZZERIA —

Aperitif

APEROL¹ (O) / HUGO (O) 7,50

SARTI SPRITZ¹ (O) 8,50

PROSECCO (O) 4,90

Zuppe

TOMATENSUPPE (G) 6,50

HAUSGEMACHTE TOMATENSUPPE, VERFEINERT MIT FRISCHEN KRÄUTERN.

MINISTRONE (A,L) 7,50

KLASSISCHE ITALIENISCHE GEMÜSESUPPE MIT SAISONALEM GEMÜSE.

Antipasti

CARPACCIO (G,M) 13,50

HAUCHDÜNN GESCHNITTENES RINDERFILET MIT TOMATEN, RUCOLA, PARMESAN UND ZITRONEN-VINAIGRETTE.

CAPRESE (G) 10,50

TOMATEN UND MOZZARELLA MIT FRISCHEM BASILIKUM UND OLIVENÖL EXTRA VERGINE.

BRUSCHETTA (A) 8,00

KLASSISCHE BRUSCHETTA MIT KNOBLAUCH, TOMATEN, BASILIKUM UND OLIVENÖL EXTRA VERGINE.



LA TAVERNA

— RISTORANTE PIZZERIA —

Insalate

INSALATA MISTA (G,M) 8,50

VERSCHIEDENE BLATTSALATE MIT GURKEN, TOMATEN, RADIESCHEN UND KAROTTEN, DAZU HAUSGEMACHTES JOGHURT-DRESSING.

INSALATA DI TONNO (D,G,M) 8,50

VERSCHIEDENE BLATTSALATE MIT THUNFISCH, ZWIEBELN UND HAUSGEMACHTEM JOGHURT-DRESSING.

CHEFSALAT (B,C,D,G,M)²³ 14,50

VERSCHIEDENE BLATTSALATE MIT GURKEN, TOMATEN, RADIESCHEN, KAROTTEN, EI, PAPRIKA, THUNFISCH, SCAMPI UND HAUSGEMACHTEM JOGHURT-DRESSING.

CAPRICCIOSA (C,G,M)²³ 13,50

VERSCHIEDENE BLATTSALATE MIT GURKEN, TOMATEN, RADIESCHEN, KAROTTEN, EI, PAPRIKA, VORDERSCHINKEN, HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN UND HAUSGEMACHTEM JOGHURT-DRESSING.

Bambini

RIGATONI / SPAGHETTI NAPOLI (A) 8,00

MIT TOMATENSOSSE.

RIGATONI / SPAGHETTI BOLOGNESE (A,C,L) ... 8,50

MIT HAUSGEMACHTER BOLOGNESE.

KINDERPIZZA (A,G)²³ 8,50

WAHLWEISE MIT SALAMI ODER SCHINKEN.



LA TAVERNA

— RISTORANTE PIZZERIA —

Pizze

1. MARGHERITA (A,G) 9,50

MIT TOMATENSOSSE UND FIOR DI LATTE.

2. MARINARA (A) 9,50

MIT TOMATENSOSSE, KNOBLAUCH UND OREGANO.

3. SALAME (A,G)²³ 10,50

MIT TOMATENSOSSE, FIOR DI LATTE UND SALAMI.

4. PROSCIUTTO (A,G)²³ 10,50

MIT TOMATENSOSSE, FIOR DI LATTE UND SCHINKEN.

5. REGINELLA (A,G)²³ 12,00

MIT TOMATENSOSSE, FIOR DI LATTE, SCHINKEN UND FRISCHEN PILZEN.

6. 4 STAGIONI (A,G)²³ 13,00

MIT TOMATENSOSSE, FIOR DI LATTE, SCHINKEN, SALAMI, FRISCHEN PILZEN UND ARTISCHOCKEN.

7. SPECIALE (A,G)²³ 12,90

MIT TOMATENSOSSE, FIOR DI LATTE, SCHINKEN, SALAMI UND FRISCHEN PILZEN.

8. DIAVOLA (A,G)⁸ 12,50

MIT TOMATENSOSSE, FIOR DI LATTE, OLIVEN UND SCHARFER SALSICCIA.

9. 4 FORMAGGI (A,G) 12,50

MIT TOMATENSOSSE UND VIER VERSCHIEDENEN KÄSESORTEN.

10. HAWAII (A,G)²³ 99,50

MIT TOMATENSOSSE, FIOR DI LATTE, SCHINKEN UND ANANAS.

LA TAVERNA
— RISTORANTE PIZZERIA —

Pizze

11. ORTOLANA (A,G) 13,00

MIT TOMATENSOSSE, FIOR DI LATTE UND FRISCHEM GEMÜSE.

12. CALZONE (A,G)^{2 3} 13,00

GEFÜLLT MIT TOMATENSOSSE, FIOR DI LATTE, SCHINKEN, SALAMI,
FRISCHEN PILZEN UND ARTISCHOCKEN.

13. FRUTTI DI MARE (A,G,R) 14,00

MIT TOMATENSOSSE, FIOR DI LATTE UND MEERESFRÜCHTEN.

14. TONNO (A,D,G) 13,00

MIT TOMATENSOSSE, FIOR DI LATTE, THUNFISCH UND ZWIEBELN.

15. PARMA (A,G) 15,50

MIT TOMATENSOSSE, FIOR DI LATTE, TOMATEN, PARMASCHINKEN, RUCOLA
UND PARMESAN.

16. AL SALMONE (A,D,G) 13,50

MIT TOMATENSOSSE, FIOR DI LATTE, LACHS UND RUCOLA.

17. MARE E MONTI (A,G,R) 14,50

MIT TOMATENSOSSE, FIOR DI LATTE, FRISCHEM GEMÜSE UND
MEERESFRÜCHTEN.

18. PIZZABROT (A) 7,50

MIT ODER OHNE KNOBLAUCH.



LA TAVERNA

— RISTORANTE PIZZERIA —

Primi Piatti

RIGATONI AL FORNO (A,C,G)²³..... 16,50

ÜBERBACKENE RIGATONI MIT HACKFLEISCH-SAHNESOSSE, EI UND SCHINKEN. WAHLWEISE AUCH VEGETARISCH MIT FRISCHEM GEMÜSE IN TOMATENSOSSE, DAZU EIN BEILAGENSALAT.

SPAGHETTI BOLOGNESE (A,C,L)..... 15,50

SPAGHETTI MIT HAUSGEMACHTER BOLOGNESE.
DAZU EIN BEILAGENSALAT.

LASAGNA CLASSICA (A,C,G,L).....16,50

HAUSGEMACHTE LASAGNE MIT HACKFLEISCH, TOMATENSOSSE, BÉCHAMEL UND KÄSE ÜBERBACKEN, DAZU EIN BEILAGENSALAT.

SPAGHETTI CARBONARA (A,C,G)..... 16,50

KLASSISCH MIT KNUSPRIGEM GUANCIALE, PECORINO ROMANO, EIGELB UND SCHWARZEM PFEFFER, DAZU EIN BEILAGENSALAT.

TRÜFFEL-TAGLIOLINI BOWL (A,C,G)..... 26,50

TAGLIOLINI IN CREMIGER TRÜFFEL SOSSE, SERVIERT IN DER HAUSGEMACHTEN PIZZA-BOWL, DAZU EIN BEILAGENSALAT.

di Carne

Secondi Piatti

ENTRECOTE AI FUNGHI (A,G,O) 33,50

MIT VERSCHIEDENEN PILZEN IN EINER PROSECCO-SOSSE.
DAZU EIN BEILAGENSALAT.

SCALOPPINE AL LIMONE (A,C,G) 29,50

ZARTES KALBSSCHNITZEL IN EINER AROMATISCHEN ZITRONEN-BUTTERSOSSE
BEGLEITET MIT FRISCHEN GEFÜLLTEN TEIGWAREN. DAZU EIN BEILAGENSALAT.

PETTO DI POLLO ALLA PIZZAIOLA
(A,C,G) 22,50

HÄHNCHENBRUSTFILET MIT KAPERN UND OLIVEN IN TOMATENSOSSE UND
FRISCHEN GEFÜLLTEN TEIGWAREN. DAZU EIN BEILAGENSALAT.

di Pesce

SALMONE (A,C,D,G,O) 27,50

FRISCHER NORWEGISCHER LACHS IN EINER CHERRYTOMATEN-WEISSWEIN-
SOSSE MIT FRISCHEN GEFÜLLTEN TEIGWAREN. DAZU EIN BEILAGENSALAT.

CALAMARI ALLA GRIGLIA (A,R) 23,50

GEGRILLTE KALAMARTUBEN MIT SPAGHETTI AGLIO E OLIO.
DAZU EIN BEILAGENSALAT.

GAMBERONI AL BRANDY (A,B) 33,50

GEGRILLTE RIESENGARNELN MIT ZWIEBELN UND CHERRYTOMATEN IN EINER
BRANDYSOSSE. DAZU GEGRILLTES GEMÜSE UND EIN BEILAGENSALAT.

LA TAVERNA
— RISTORANTE PIZZERIA —

Cafe

ESPRESSO⁴ 3,00
CAPPUCCINO (G)⁴ 3,50
LATTE MACCHIATO (G)⁴ 3,90

Dolce

TIRAMISÙ (G) 7,50
HAUSGEMACHTES TIRAMISÙ NACH ITALIENISCHER ART.
TARTUFO CLASSICO (G) 6,50
KLASSISCHES ITALIENISCHES TRÜFFELEIS.
TARTUFO AL LIMONCELLO (G) 6,50
ITALIENISCHES TRÜFFELEIS MIT LIMONCELLO.
TARTUFO AL PISTACCHIO (G,H) 6,50
ITALIENISCHES TRÜFFELEIS MIT PISTAZIE.

LA TAVERNA
— RISTORANTE PIZZERIA —

Alkoholfrei

Bevande

COCA-COLA ¹⁴ , FANTA ¹ , SPEZI ¹⁴ , SPRITE, COLA LIGHT 0,3 L	4,20
MINERALWASSER 0,3 L	3,50
STILLES WASSER 0,3 L	3,50
SAN PELLEGRINO / ACQUA PANNA 0,7 L ...	7,50

Birra

HALLER LÖWENBRÄU EDEL PILS (A) 0,3 L	4,00
HALLER LÖWENBRÄU MEISTERGOLD (A) 0,5 L ..	5,00
RADLER (A) 0,5 L	4,50
HALLER LÖWENBRÄU HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI (A) 0,5 L	5,50
MOHRENKÖPFLE DUNKLES HEFEWEIZEN (A) 0,5 L	5,50
PAULANER HEFEWEIZEN (A) 0,5 L	5,50



LA TAVERNA

— RISTORANTE PIZZERIA —

Vini in Bottiglia

Vini Rossi

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO (O)

0,75 L 24,00

PRIMITIVO (O)

0,75 L 24,00

CHIANTI RISERVA BANFI (O)

0,75 L 33,00

Vini Bianchi

PINOT GRIGIO SANTA MARGHERITA (O)

0,75 L 23,00

GRECO DI TUFO (O)

0,75 L 36,00

LUGANA (O)

0,75 L 33,00

Vini Rose

REGALEALI (O)

0,75 L 23,00



LA TAVERNA

— RISTORANTE PIZZERIA —

Vini da Taverna

PINOT GRIGIO (O)

0,2 L 5,50

FRASCATI (O)

0,2 L 4,50

ROSÉ (O)

0,2 L 4,50

CHIANTI (O)

0,2 L 5,00

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO (O)

0,2 L 6,00

LAMBRUSCO (O)

0,2 L 4,50

WEINSCHORLE (O)

0,2 L 4,00

Digestivi

RAMAZZOTTI 2 CL 3,50

SAMBUCA 2 CL 3,00

GRAPPA DI PROSECCO 2 CL 3,50

AVERNA 2 CL 3,50

FERNET BRANCA 2 CL 3,50

MONTENEGRO 2 CL 3,50



LA TAVERNA

— RISTORANTE PIZZERIA —

Allergene

A = GLUTENHALTIGES GETREIDE (WEIZEN, ROGGEN, GERSTE, HAFER, DINKEL, KAMUT ODER HYBRIDSTÄMME)

B = KREBSTIERE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

C = EIER UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

D = FISCH UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

E = ERDNÜSSE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

F = SOJABOHNEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

G = MILCH UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
(EINSCHLIESSLICH LAKTOSE)

H = SCHALENFRÜCHTE (MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, CASHEW, PEKANNÜSSE, PARANÜSSE, PISTAZIEN, MACADAMIA- UND QUEENSLANDNÜSSE)

L = SELLERIE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

M = SENF UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

N = SESAMSAMEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

O = SCHWEFELDIOXID UND SULFITE (AB 10 MG/KG ODER 10 MG/L)

P = LUPINEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

R = WEICHTIERE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

Zusatzstoffe

¹ = MIT FARBSTOFF

² = MIT KONSERVIERUNGSMITTEL

³ = MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL

⁴ = KOFFEINHALTIG

⁵ = MIT SÜSSUNGSMITTEL

⁶ = ENTHÄLT EINE PHENYLALANINQUELLE

⁷ = CHININHALTIG

⁸ = GESCHWÄRZT