

Benvenuti

HERZLICH WILLKOMMEN



Unser Restaurant wird mit Hingabe von unserer Familie geführt.

Jeder Gast wird herzlich empfangen, damit Sie sich wie zu Hause fühlen.

Unser Küchenchef kreiert authentische kulinarische Spezialitäten, jedes Gericht wird mit frischen und sorgfältig ausgewählten Zutaten zubereitet.

Wir freuen uns darauf, Sie willkommen zu heißen und gemeinsam unvergessliche Momente zu schaffen!

La Famiglia

Antipasti

Bruschetta Vegan A, C geröstetes Brot, Tomatentatar-Zwiebel und Basilikum	5,90
Caprese Veggie, A Tomate- Mozzarella- Basilikum	9,50
Prosciutto e Melone Parmaschinken mit Melone	11,50
Antipasti Calabrese A, C, 1, 2, 3, 4, 5. gemischte Vorspeise aus gegrilltem mediterranischem Gemüse und Wurstschnitten.	14,50
Avocado Tartar Veggie Avocado, frische Strauchtomaten und feingeschnittene Zwiebeln.	13,50
Vitello Tonnato A, E, H Kalbsrücken rosa gebraten- hausgemachte Thunfisch- Kapernsoße.	14,90
Carpaccio di Manzo A, C Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesanspänen.	15,90
La Famiglia per due A, C, H, D, 1, 2, 3, 4, 5. gegrilltes Gemüse, gemischte italienische Wurstschnitten, Thunfisch im Sesammantel, verschiedene Käse Sorten, Parmaschinken, Mozzarella, Garnelen vom Grill.	37,50

Zuppa

Zuppa di Pomodoro Vegan A frische Tomatensoße	5,70
Stracciatella Veggie A, 2, E Gemüsebrühe, Eier, Petersilien.	5,70
Minestrone Vegan A, 2 feingeschnittenes Gemüse, leichte Gemüsebrühe.	5,70

La Famiglia

Insalata

Insalata Mista Vegan A. Kleiner gemischter Marktsalat, Gurken, Strauchtomaten, hausgemachtes Balsamico-Dressing	5,90
Insalata Pomodoro Vegan A, K. Tomatenscheibe, Zwiebel, Basilikum	7,50
Insalata Ruspante A, F. gegrillte Hähnchenbrust, Blattsalat, Gurken, hausgemachtes süßes Senf-Dressing, Mozzarella	16,50
Insalata della Famiglia Veggie A, K. gegrillter Ziegenkäse, Honig, Blattsalat, Pfirsich, Pistazien	18,50
Insalata di Gamberi A, H Gegrillte Gamberi, Blattsalat, Tomaten, hausgemachtes Balsamico-Dressing	18,90

Piccoli

Penne Butter Veggie Butter	5,50
Spaghetti Pomodoro Vegan Tomatensoße	5,90

Burger

Il Contadino Burger Veggie A, J, E, C ca. 200g Gemüsefrikadellen, Tomaten, Mozzarella, Rucola, Zwiebel, hausgemachte Burger-Soße, Inkl. Kartoffelpommes.	17,50
Il Pescatore Burger A, E, H hausgemachte Burger-Soße, gebackenes Fischfilet, Zwiebel Chutney, inkl. Kartoffelpommes	18,50
Manzo Burger A, J, E, C ca. 200g Beef Patty, Tomaten, Mozzarella, Rucola, Zwiebel, hausgemachte Burger-Soße, Inkl. Kartoffelpommes.	19,90

La Famiglia

Pasta

Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino <small>Vegan A.</small> Olivenöl, Knoblauch, Petersilie, Chili	9,90
Penne Arrabbiata <small>Vegan A</small> Tomatensoße, Knoblauch, leicht Scharf.	10,90
Penne Sorrentina <small>Veggie A, J</small> Tomatensoße, Basilikumblätter, Kirschtomaten, Mozzarella, Olivenöl.	12,50
Tortellini Panna e Prosciutto <small>A, E, J, 1, 2, 3, 4, 5</small> Hinterschinken, Sahnesoße, Parmesan.	13,50
Spaghetti Bolognese <small>A, C, E</small> Hausgemachtes Rinderhackfleischragout, Tomatensoße.	13,50
Mezze Lune <small>A, J, E</small> Gefüllt mit Spinat und Ricotta, Gorgonzola, Rahmsoße.	16,50
Spaghetti Carbonara <small>A, 1, 2, 3</small> Guanciale di maiale, Eigelb, Pecorino.	16,50
Gnocchi Vegetariana <small>Vegan A, C, M.</small> Brokkoli, Champignons, Kirschtomaten, Erbsen, cremige Soja-Soße.	15,00
Penne Punte di Filetto <small>A, J</small> Rinderstreifen, Zwiebeln, Butter, Cognac, Champignons, Rahmbratensoße.	17,00
Tagliatelle Salmone <small>A, J</small> geschnittenes Lachsfilet, Butter, Zwiebeln, Cognac, Aurorasoße.	17,00
Gnocchi Scampi <small>A, J</small> gebratene Scampi, Kirschtomaten, Knoblauch, Aurorasoße.	17,50
Linguine Vongole <small>A</small> frische Venusmuscheln, Knoblauch, Petersilien, Olivenöl.	17,50
Linguine Frutti di Mare <small>A</small> Meeresfrüchte, Weißwein, Kirschtomaten, Knoblauch, leichte Tomatensoße, Petersilie	19,00

(Alle Nudelgerichte **Glutenfrei mit Penne auf Nachfrage**) **2,50**

Risotto

Risotto Ortolana <small>Veggie</small> Saison Gemüse, Butter, Parmesan.	14,00
Risotto Gamberetti Butter, Zwiebeln, Knoblauch, Gamberetti, Weißwein, Zucchini.	15,50
Risotto Cozze Miesmuscheln, Curry, Kokosmilch, Knoblauch, Weißwein.	16,00

La Famiglia

Pizza

Pizza Pane Veggie A Parmesanspäne, Rosmarin, Knoblauch.	6,50
Pizza Pane Pomodoro A frische Tomatensoße, Knoblauch, Petersilien	6,50
Margherita Veggie A frische Tomatensoße, Mozzarella, Basilikum.	9,00
Funghi Veggie A frische Tomatensoße, Mozzarella, Pilze.	10,00
Prosciutto A,8 frische Tomatensoße, Mozzarella, Vorderschinken.	11,00
Salami 1, 2, 4, A. frische Tomatensoße, Mozzarella, Salami.	11,00
Reginella 1, 2, 3, 4, 5, A frische Tomatensoße, Mozzarella, Vorderschinken, Pilze.	12,50
Tricolore Veggie A, Kirschtomaten, Rucola, frische Mozzarella	12,50
Fior di Latte Veggie A frische Tomatensoße, frischer Mozzarella, Kirschtomaten, Basilikum	13,00
Quattro Formaggi Veggie A, J frische Tomatensoße, Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan, Crème Fraîche.	14,00
Tonno 1, 2, A frische Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln.	14,00
San Francesco 1, 2, 3, 4, 5, 7,A Tomatensoße, schwarze Oliven, Kapern, Tunfisch.	14,00
Calabrisella 1, 2, 3, 4, A frische Tomatensoße, Mozzarella, Scharfe Salami aus Kalabrien, 'Nduja.	15,00
Contadina Veggie 1, 2, A frische Tomatensoße, Mozzarella, Grillgemüse, Schwarze Oliven, Parmesan.	14,50
Parma Rucola A, C frische Tomatensoße, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken, Parmesan.	16,50
Gambero Verde A, J, H frische Tomatensoße, Spinat, Gamberetti, Crème Fraîche.	16,50
Salmone A, H frische Tomatensoße, Mozzarella, Lachs, Crème Fraîche.	16,50
Frutti di Mare 1, 2, A, B frische Tomatensoße, Mozzarella, Meeresfrüchte, Knoblauch- Petersilien Öl.	16,50
Capricciosa 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, A frische Tomatensoße, Mozzarella, Artischocken, Vorderschinken, Peperoni, Pilze, schwarze Oliven.	16,50
Cuore della Famiglia 1, 2, 3, 4, 5, A, J frische Tomatensoße, Mozzarella, kalabrische scharfe Salami, Kirschtomaten, Gorgonzola, Crème Fraîche. (Alle Pizza Glutenfrei auf Nachfrage) 3,50	17,00

La Famiglia

Carne

Scaloppina al vino bianco Kalbfleisch ca. 180g, Weißweinsauce	23,00
Saltimbocca alla Romana A, J Kalbfleisch ca. 180g, Parmaschinken, Salbei, Weißweinsauce	25,00
Involtino Mediterraneo A, J, H Kalbfleisch ca. 180g, Parmaschinken, Auberginen, getrocknete Tomaten, Zwiebel, Basilikum-Pesto, leichte Tomatensauce	26,50
Entrecôte Ca. 300g	29,00
Filetto di Manzo Rinderfilet ca. 220g.	31,00
Filetto di Manzo al pepe verde Rinderfilet ca. 220g, grüner Pfeffersahnesauce und Cognac	35,50

Inkl., einer Beilage nach Wahl
(Rosmarinkartoffeln oder Grillgemüse)

Pesce

Cozze alla Marinara A Miesmuschel, Knoblauch, Petersilie an Weißweinsauce oder Tomatensauce.	16,50
Baby Calamari Vom Grill, frische Blattsalat Mista, Balsamico-Dressing.	21,50
Salmone alla Griglia Lachs Ca. 200g, Grillgemüse.	23,50
Tonno alla Griglia D Ca. 180g frischer Thunfisch im Sesammantel, Grillgemüse.	29,50
Gambas alla Griglia Gambas, *Insalata Mista, Balsamico Dressing.	27,50

*Insalata Mista als Beilage: Blattsalat, Tomaten, Gurken, Karotten, Rucola. A, C, 1, 2

La Famiglia

Dolce

Panna Cotta J Erdbeer-, Karamell-, Schoko-Soße	5,50
Tiramisu A, J, E Mit Alkohol	6,50
Lava di Cioccolato A, E Schokoladensoufflé, Eis	7,50
Tartufo J Bianco, Nero oder Limoncello	7,50
Amore della Famiglia A, J, E, 9 Tiramisu, Schokoladensoufflé, Panna Cotta, Eis	18,50

Caffè e Te'

Espresso 10. J.	2,50
Espresso Macchiato 10. J.	2,70
Espresso Doppio 10.	4,50
Espresso Corretto Grappa 10. l.	4,50
Tasse Kaffee 10.	3,20
Cappuccino 10. J.	3,70
Latte Macchiato 10. J.	4,20
Heiße Schokolade J.	4,20
Affogato 2. 10. J.	4,50
Tasse Tee Grün, Schwarz, Früchte, Pfefferminz	3,20

La Famiglia

Aperitivi alcolici

Martini Bianco/Rosso 1.	0,1l	5,50
Campari 1. Campari	0,1l	6,00
Campari Orange 1. Orange, Soda	0,25l	7,50
Campari Soda 1. Campari, Soda	0,25l	7,50
Aperol Spritz 1. 1. J. Aperol, Prosecco, Soda, Orangenscheibe	0,25l	7,50
Limoncello Spritz 1. 1. 11. Limoncello, Prosecco, Soda	0,25l	7,50
Hugo 1. Holundersirup, Prosecco, Soda, Minze, Limette	0,25l	7,50
Lillet Wild Berry 1. Lillet Wild Berry, Prosecco, Soda, Beeren	0,25l	7,50

Aperitivi analcolici

San Bitter 1. J.	0,2l	4,50
Crodino 1.	0,2l	4,50
Ginger	0,2l	4,50
Cocktail San Pellegrino 1.	0,2l	4,50
Hugo 1.	0,2l	6,50

Bevande

Tafelwasser Still und Sprudel	0,25l	2,00	0,5l	3,50
Acqua Panna Ohne Kohlensäure	0,25l	3,50	0,75l	6,50
San Pellegrino Mit Kohlensäure	0,25l	3,50	0,75l	6,50
Spezi 1. 10.	0,3l	3,10	0,4l	3,90
Limonade 1.	0,3l	3,10	0,4l	3,90
Coca Cola 1. 10. und Light 13. 12.	0,3l	3,60	0,4l	4,90
Fanta 1. 10.	0,3l	3,60	0,4l	4,90
Bitter Lemon 1. 11.	0,2l	3,90		

La Famiglia

Succhi di Frutta

Apfel	0,25l	2,90	0,5l	4,90
Orange	0,25l	2,90	0,5l	4,90
Johannisbeer	0,25l	2,90	0,5l	4,90
Mango	0,25l	2,90	0,5l	4,90
Maracuja	0,25l	2,90	0,5l	4,90
Saftschorle Und Holunderschorle	0,25l	2,90	0,5l	4,90
Eistee Pfirsich und Zitrone			0,5l	4,90

Birra



Pils A.			0,33l	3,70
Helles A.			0,5l	4,10
Helles alkoholfrei A.			0,5l	4,10
Radler 1. A.			0,5l	4,10
Rosenheimer Weißbier A. Leichtes, dunkels und alkoholfreies			0,5l	4,50
Rosenheimer Bajuwaren Dunkel A.			0,5l	4,50
Russ`n A.			0,5l	4,50
Colaweizen A.			0,5l	4,50

La Famiglia

Offener Rotwein

Hauswein – Barone Nero	0,25l	6,50	0,5	11,50
Merlot delle Venezie I.G.T	0,25l	6,50	0,5	10,50
Pinot Nero Colli Aprutini I.G.T	0,25l	7,00	0,5	12,00
Lambrusco Reggiano D.O.C	0,25l	7,00	0,5	12,00

Offener Weißwein

Hauswein – Chardoney Veneto	0,25l	6,50	0,5	11,50
Bianco di Custoza D.O.C.	0,25l	7,50	0,5	13,00
Pinot Grigio Veneto I.G.T	0,25l	7,50	0,5	13,00
Gavi D.O.C	0,25l	8,50	0,5	15,00

Offener Roséwein

Rosato Veneto	0,25l	7,00	0,5	12,50
---------------	-------	------	-----	-------

La Famiglia

Flasche Rotwein

Barbera Piemonte Quercia C. Vinicola Bennati, 11,5%, Piemonte, D.O.C.	0,75l	19,00
Corvina Veronese Cantina Rionde, 13,5%, Veneto, I.G.T	0,75l	21,50
Lambrusco Quercioli Reggiano Medici Ermete Le Tenute, 8,5%, Emilia Romagna, D.O.C.	0,75l	21,50
Ciró Rosso San Francesco Fattoria San Francesco, 13%, Calabria, D.O.C.	0,75l	25,50

Flasche Weißwein

Soave Caselforte Cantina Rionda, 12,5%, Veneto, D.O.C.	0,75l	20,00
Malvasia Bianca Verbo Cantina di Venosa, 13%, Basilicata, I.G.T	0,75l	21,50
Ciró Bianco San Francesco Fattoria San Francesco, 12,5%, Calabria, D.O.C.	0,75l	25,50
Greco di Tufo Cantina Filadoro, 13%, Campania, D.O.C.	0,75l	29,50
Lugana Santa Cristina Zenato, 13%, Veneto, D.O.C.	0,75l	32,00
Pecorino Colle Secco Terre di Chieti Cantina Tollo, Abruzzo, I.G.T	0,75l	32,00

Flasche Roséwein

Ciró Rosato San Francesco Fattoria San Francesco, 13%, Calabria, D.O.C.	0,75l	25,50
Bardolino Chiaretto Cantina Vinicola Bennati, 12%, Veneto, D.O.C.	0,75l	28,50

Flasche Prosecco

Xala Ribolla Gialla Brut	0,75l	32,00
Spumante Fashion Victim Rosé	0,75l	32,00

La Famiglia

Amaro

Marsala Frazzita	0,2cl	4,20
Limoncello di Procida	0,2cl	4,50
San Marzano	0,2cl	5,00
Sambuca	0,2cl	5,00
Ramazzotti	0,2cl	5,00
Averna	0,2cl	5,00
Baileys	0,2cl	5,00
Amaro del Capo	0,2cl	6,00

Grappa

Grappa Cavaliere I. Gelb	0,2cl	5,50
Grappa Prosecco I. Weiß	0,2cl	6,50
Grappa Chardonnay I. Weiß	0,2cl	7,00
Grappa Diciottolune I. Gelb	0,2cl	8,50

La Famiglia

Die italienische Küche

Die Wurzeln der italienischen Küche gehen auf das 4. Jahrhundert v. Chr. zurück.

Sie wurde von der etruskischen, der altgriechischen, der altrömischen, der byzantinischen, der jüdischen sowie der arabischen Küche beeinflusst.

Wichtige Neuerungen ergaben sich nach der Kolonisierung Amerikas mit der Einführung von neuen Zutaten wie Kartoffeln, Paprikaschoten und vor allem Tomaten. Italien ist ein großes, von verschiedenen Volksgruppen bewohntes Land mit unterschiedlichen klimatischen und geografischen Gegebenheiten. Dies, aber auch die wechselvollen historischen Schicksale habe dafür gesorgt, dass die einzelnen Regionen – nicht selten auch einzelne Städte und Orte – ganz verschiedene kulinarische Spezialitäten hervorgebracht haben. Andererseits haben sich viele Gerichte, die früher nur in ihrer Ursprungsregion bekannt waren, inzwischen im ganzen Land verbreitet. Die wichtigste Eigenschaft der traditionellen italienischen Küche ist ihre Einfachheit, mit zahlreichen Gerichten, die nur aus wenigen Bestandteilen bestehen. Die italienischen Köche (und Köchinnen) verlassen sich mehr auf die Qualität der Zutaten als auf deren Anzahl und eine aufwendige Zubereitung. Die Rezepte wurden öfter von Großmüttern und Müttern erschaffen als von Restaurantchefs und sind deshalb wie geschaffen für die „La Famiglia“.

Viele traditionelle Gerichte, die mit der Zeit ausgesprochene „Spezialitäten“ geworden sind, stammen von der einfachen Küche der Bauern und der weniger begüterten Klassen.

Die italienische Küche ist bis heute eine unverfälschte Küche geblieben, die natürliche Zutaten verwendet. Gemüse, Käse und Wein spielen in ihr eine außerordentlich wichtige Rolle, ebenso kalt gepresstes Olivenöl.

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. & Bedienung

- | | |
|--|---------------------------------|
| (1) mit Farbstoff | (A) Glutenhaltig |
| (2) mit Konservierungsstoff | (B) Krebstiere |
| (3) mit Nitritpökelsalz | (C) Sellerie |
| (4) mit Antioxidationsmittel | (D) Sesamsamen |
| (5) mit Geschmacksverstärker | (E) Eier |
| (6) geschwefelt | (F) Senf |
| (7) geschwärzt | (G) Weichtiere |
| (8) mit Phosphat | (H) Fisch |
| (9) mit Milcheiweiß | (I) Schwefeldioxide und Sulfite |
| (10) koffeinhaltig | (J) Milch und Laktose |
| (11) chininhaltig | (K) Nüsse |
| (12) mit Süßungsmittel | (L) Lupine |
| (13) enthält eine Phenylalaninquelle | (M) Soja |
| (14) gewachst | (N) Erdnuss |
| (15) mit Taurin | |
| (16) enthält Sojaöl aus genetisch veränderter Soja | |
| (17) enthält Surimi | |
-

La Famiglia