

S p e i s e n - u n d G e t r ä n k e k a r t e



*Herzlich
willkommen!*



LA VIGNA

*Italienische Weine und
Lebensmittel, Bistro, Catering*



■ ■ ■ Speisenkarte

Unsere Speisen bereiten wir aus frischen Zutaten zu. Die Rezepte kommen aus Italien – aber auch norddeutsche Akzente treffen Sie immer wieder an.

Über die Speisenkarte hinaus bieten wir im wöchentlichen Wechsel verschiedene Gerichte an, die weitestgehend aus regionalen und saisonalen Lebensmitteln gekocht werden.

Alle Speisen werden selbstverständlich ohne Geschmacksverstärker und künstliche Zusatzstoffe hergestellt.

Ihre individuellen Wünsche versuchen wir zu erfüllen – bitte stellen Sie uns auf die Probe! Die Qualität und das Anrichten der Speisen liegen uns sehr am Herzen und kosten etwas Zeit. Sollten Sie einmal in Zeitnot sein, sprechen Sie uns bitte an!

Wir wünschen Ihnen eine schöne und entspannte Zeit im La Vigna!

Möchten Sie bei uns im La Vigna feiern, sprechen Sie uns bitte an.

Weitere Informationen finden Sie unter www.la-vigna.de sowie in den Sozialen Medien.

■ ■ ■ Kalte Speisen

€

Antipasti aus unserer Frischetheke

vegetarisch, klein	12,00
vegetarisch, mittel	14,00
vegetarisch, groß	18,00
gemischt, klein	12,00
gemischt, mittel	15,00
gemischt, groß	20,00
gern auch nach Ihren Wünschen zusammengestellt	

Baguette	ein Stück belegt mit einem Belag Ihrer Wahl	5,00
	zwei Stücke	9,00

Tramezzini	Italienisches Sandwich mit hausgemachter Creme	8,50
------------	---	------

Schinkenteller	drei verschiedene Sorten, gern auch nach Wunsch	16,00
----------------	--	-------

Käsevielfalt	drei verschiedene Sorten	11,00
	fünf verschiedene Sorten	15,00
	mit Birnen- oder Feigen- Senf-Sauce, zzgl.	3,00



		€
Bresaola-Carpaccio auf Rucola mit gehobeltem Parmesan als Vorpeise		15,00 11,00
Vitello Tonnato Kalbfleisch mit Thunfischsauce als Vorspeise		17,00 14,00
Caprese Büffelmozzarella mit Tomaten & Basilikum als Vorspeise		13,00 10,00
Salatmischung mit fruchtiger Vinaigrette		
klein		8,00
groß		15,00
mit Schinken oder Käse		3,00
Caesar Salad Romanasalat mit hausgemachtem Caesardressing und Hühnchen		17,00
Tomatensalat mit Pecorino als Vorpeise		12,50 10,00
Tomatensalat auf Rucola mit Pinienkernen als Vorspeise		13,00 10,50
Oliven Schälchen gemischt		5,00
Brot extra Portion		1,50
Grissini Portion		1,50
Tramezzini-Creme Schälchen		6,00
Sizilianische Caponata Schälchen		6,50

■ ■ ■ Warme Speisen

	€
Crostini mit verschiedene Pasten, vier Stück	12,00
Bruschetta, drei Stück	10,50
Tomate-Mozzarella, gratiniert, drei Stück	12,50
Tomate-Büffelmozzarella, gratiniert, drei Stück	14,00
Sardellen-Kapern-Tomaten-Mozzarella, gratiniert, drei Stück	13,00
Sardellen-Kapern-Tomaten-Gorgonzola, gratiniert, drei Stück pro extra Crostini	14,00 3,50
Knoblauchbrot geröstetes Weißbrot mit Knoblauch und Olivenöl	6,00
Toast „La Vigna“ geröstetes Weißbrot mit Tomaten, Knoblauch und Schinken, mit Mozzarella gratiniert	14,50
Pane ricco geröstets Weißbrot mit Tomaten, Weißwein und Schinken, mit Mozzarella gratiniert	14,50



	€
Spaghetti alla Bolognese	15,00
Spaghetti vegetarisch mit	
Pesto alla Genovese	
Basilikumpesto	14,00
Pesto Rosso	
Pesto aus getrockneten Tomaten	14,50
Aglio, olio e peperoncino	
Knoblauch, Olivenöl, Chili	13,00
Tomaten-Kräuter-Sugo	13,00
Gemüse-Antipasti, Tomatensauce	14,50
und mit Mozzarella gratiniert	
als kleine Portion	minus 1,00
Kinderportion (bis 6 Jahre)	7,00
Grana Padano gerieben	2,00
extra Portion	

■ ■ ■ **Dolci**

€

Angebot der Wochenkarte

Gereifter Pecorino mit Honig und Pinienkernen 9,50

Parmigiano reggiano mit Aceto Balsamico
Zubereitungszeit 15 Minuten 9,50

Gianduiotti classici von Caffarel
feinste Nougatpraline mit Vollmilchschokolade 1,00

Gianduiotti fondenti von Caffarel
feinste Nougatpraline mit Zartbitterschokolade 1,00

Amaretti di Mombaruzzo von Moriondo Carlo
weiche Mandelmakronen 1,50

Tartufi dolci
Schokoladentrüffel mit Piemont Haselnüssen
(verschiedene Sorten) 1,50

■ ■ ■ Aperó

Sprizz Secco – Campari	0,2 l	8,00
Sprizz Dolce – Aperol	0,2 l	8,00
Campari Soda	0,1 l	4,00

■ ■ ■ Prosecco & Schaumwein

0,1 l | 0,2 l | 0,75 l

Prosecco Galleria, DOC	4,00	6,70	20,00
Metico Rosé Veneto, Bio, IGT	4,40	7,30	22,00
Prosecco Veneto, Bio, DOC	4,60	7,70	23,00
Lambrusco Sorbara Secco, DOC			22,00
Lambrusco Salamino di Santa Croce Semisecco, DOC			22,00
Lambrusco Grasparossa di Castel- vetro Amabile, DOC			22,00
Costa dei Peschi Ca'Vittoria, DOCG			29,00
Santa Barbara Spumante Brut, DOC			32,00
Lugana Spumante Brut, DOC			33,00

■ ■ ■ Weißwein

	0,10l	0,20l	0,75l
Grillo, IGT	3,90	6,30	19,00
Trebbiano d'Abruzzo, Frentano, DOC	3,80	6,30	19,00
Bianco di Custoza Farina, DOC	4,00	6,70	20,00
Bianco dell'Umbria Brezza, IGT	4,20	7,00	21,00
Soave Classico Farina, DOC	4,20	7,00	21,00
Vermentino di Sardegna, Villa Solais, DOC	4,40	7,30	22,00
T Bianco Cuvée, IGT	4,60	7,70	23,00
Riesling Hochgewächs	4,80	8,00	24,00
Pinot Grigio Tralcetto, IGT	4,80	8,00	24,00
Verdicchio dei Castelli di Jesi Stè, DOC	4,80	8,00	24,00
Vernaccia di San Gimignano, Bio- DOCG	4,80	8,00	24,00
Sauvignon Blanc CaVit, DOC	5,00	8,30	25,00
Chardonnay Capitel, DOC	5,00	8,30	25,00



Lugana Limne, DOC	5,20	8,70	26,00
Chardonnay Tramin, DOC	5,20	8,70	26,00
Pinot Grigio Tramin, DOC	5,20	8,70	26,00
Pinot Bianco Tramin, DOC	5,20	8,70	26,00
Gewürztraminer Tramin, DOC			28,00
Roero Arneis, DOCG			31,00
Lugana Riserva Vigne di Catullo, Tenuta Roveglia, DOC			35,00
Pinot Grigio Unterebner, DOC			48,00
Weißweinschorle		6,50	

■ ■ ■ Roséwein

0,10l 0,20l 0,75l

Cerasuolo d'Abruzzo, Frentano, DOC	3,80	6,30	19,00
Pinot Grigio Rosato, IGT	4,40	7,30	22,00
Carignano del Sulcis, Tre Torri, DOC	4,60	7,70	23,00
T Rosé Cuvée, IGT	4,60	7,70	23,00
Cerasuolo d'Abruzzo, Tralcetto, DOC	4,80	8,00	24,00
Chiaretto Riviera del Garda Miti, Tenuta Roveglia, DOC	4,80	8,00	24,00
Lagrein Rosé, DOC	5,20	8,70	26,00
Rosé Schiava, Albino Armani, IGT	5,20	8,70	16,00
Rosato Toscano, Bio, IGT			29,00

■ ■ ■ Rotwein

0,10l 0,20l 0,75l

Corvina Veronese, IGT	3,80	6,30	19,00
Norico, IGT	4,00	6,70	20,00
Canonico, IGT	4,20	7,00	21,00
Negroamaro, IGT	4,40	7,30	22,00
Valpolicella Valpantena, DOC	4,40	7,30	22,00
Nero d'Avola Disueri, DOC	4,60	7,70	23,00
Merlot Marena, DOC	4,60	7,70	23,00
Syrah I Trubi, DOC	4,60	7,70	23,00
T Rosso Tramin, IGT	4,60	7,70	23,00
Montepulciano d'Abruzzo Epicuro, DOC	4,80	8,00	24,00
Primitivo di Manduria, DOC	4,80	8,00	24,00
Montepulciano d'Abruzzo Tralcetto, DOC	4,80	8,00	24,00
Chianti del Barone, DOCG	4,80	8,00	24,00
Salice Salentino, Epicuro, DOC	4,80	8,00	24,00



Barbera d'Asti, DOCG	5,00	8,30	25,00
Merlot, DOC	5,20	8,70	26,00
Primitivo di Manduria Riserva, DOC	5,20	8,70	26,00
Lagrein, DOC			28,00
Rosso di Montepulciano, DOC			31,00
Chianti Classico, DOCG			33,00
INU, DOC			33,00
Langhe Nebbiolo DOC			35,00
Blauburgunder, Marjun, DOC			35,00
Primitivo di Manduria 60, DOC			40,00
Primitivo di Manduria 62 Riserva, DOC			42,00
Edizione, VDT			44,00
Vino Nobile di Montepulciano, DOCG			46,00
Amarone della Valpolicella, DOCG			47,00
Korem Bovale, IGT			57,00

■ ■ ■ Erfrischungsgetränke

Limonaden

€

Sanbitter	0,10 l	3,00
Orangenlimonade	0,25 l	3,50
Zitronenlimonade	0,25 l	3,50
Rhabarberschorle	0,25 l	4,00

Säfte und Nektar

Apfelsaft	0,20 l	3,50
Apfelschorle	0,20 l	3,50
	0,40 l	5,50
Orangensaft	0,20 l	3,50

Wasser

San Pellegrino, laut	0,20 l	2,50
	0,75 l	6,00
Vilsa, medium	0,20 l	2,50
	0,75 l	6,00
Acqua Panna, leise	0,20 l	2,50
	0,75 l	6,00



Bier

Wolters Pils	0,25 l	3,00
	0,50 l	5,50
Wolters Pils, alkoholfrei	0,33 l	4,00
Alster	0,25 l	3,00
	0,50 l	5,50
Paulaner Hefeweizen	0,50 l	5,00

Warme Getränke

Espresso	2,50
Espresso doppio	4,00
Espresso corretto	4,50
Espresso macchiato	3,00
Espresso lungo	3,00
Capuccino	3,50
Latte macchiato	4,00
Milchkaffee, klein	3,50
Milchkaffee, groß	5,00
Tee, verschiedene Sorten	3,00
Heiße Schokolade	3,50
Heiße Milch mit Honig	3,50
Heiße Zitrone	3,50

■ ■ ■ Grappa & Spirituosen

		€
Chardonnay, Negroni	0,02 l	4,00
My Grappa di Gavi	0,02 l	4,00
My Grappa di Gavi Barrique	0,02 l	4,50
Acquavite, Nardini	0,02 l	5,50
Acquavite Riserva, Nardini	0,02 l	6,00
Prosecco Invecchiata, Zonin	0,02 l	6,00
Barolo Ginestra Barrique,	0,02 l	7,50
Roccanovio Barrique, Berta	0,02 l	13,00
Amaretto di Saronno	0,02 l	3,00
Averna	0,04 l	5,00
Campari	0,02 l	3,00
Cynar	0,02 l	3,00
Fernet Branca	0,02 l	3,00
Limoncello	0,04 l	5,50
Maraschino	0,02 l	3,00
Ramazotti	0,04 l	5,00
Sambuca	0,02 l	3,00
Strega	0,02 l	4,00
Vecchia Romagna	0,02 l	4,00
Pistazienlikör	0,04 l	6,00