

La Piazza

RISTORANTE - PIZZERIA - VINOTECA

ANTIPASTI

ANTIPASTO ITALIANO Hausgemachte Vorspeisen nach italienischer Art	12,50€
VITELLO TONNATO Vom Kalb mit Thunfischcrème und Kapern	9,50€
CARPACCIO ALL' ITALIANA Vom Rinderfilet mit Rucola, Parmesankäse und Zitronensauce	9,50€
BRUSCHETTA FAMIGLIA 6 verschiedene belegte Bruschetta	8,90€
BRUSCHETTA TOSKANA Frische, gewürfelte Tomaten, Knoblauch, Rucola und Julienne-Parmesankäse	5,50€
GEFÜLLTE PIZZABRÖTCHEN Mit Mozzarella Salami, Schinken, Thunfisch Dazu servieren wir Aioli oder Kräuterbutter	6,00€ 7,50€
ZUPPA DI POMODORO Tomatensuppe mit Crème-fraîche und Basilikum	5,50€
PIZZABRÖTCHEN 6 Stück mit Aioli oder Kräuterbutter	4,00€

SALATE

INSALATA COLORATA Gemischter Salat ,Kirschtomaten, Oliven, Zwiebeln, Karotten und Parmesankäse	7,90€
--	-------

TOPPINGS FÜR COLORATA

- Ziegenkäse	2,50€
- Hähnchenstreifen	3,90€
- Rinderstreifen	4,90€
- Lachsstreifen	4,90€

Alle Salate werden mit hausgemachtem Dressing serviert.
(Balsamico -, Honig-Senf oder Joghurtdressing)

PASTA

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE Bolognese mit Rinderhackfleisch	9,00€
LASAGNE ALLA PIAZZA Lasagne mit Rinderhackfleisch	9,00€
GNOCCHI GORGONZOLA Gnocchi in einer Gorgonzolasauce	9,90€
TORTELLONI RICOTTA E SPINACI Gefüllte Tortelloni mit Ricotta und Spinat, in Butter-Salbeisauce und Parmesankäse	9,90€
TAGLIATELLE AL TARTUFO Mit frischem Trüffel und Parmesan	12,90€
TAGLIATELLE RUCOLA E SALMONE Rucola und Lachs mit Tomatensahnesauce	11,90€

Unsere Tomatensauce wird von unserer Mama, nach Familienrezept aus Mondragone für das La Piazza mit viel Liebe gekocht
Danke Mama

PIZZA

(Alle Pizzen werden mit Oregano und Olivenöl serviert)

	Mini 25 Ø	Normal 30 Ø
RUCOLA Tomatensauce, Mozzarella, Kirschtomaten, Rucola, Parmaschinken, Parmesankäse	9,20€	10,70€
SPECIALE Tomatensauce, Mozzarella, gegrillte Zucchini, gegrillte Auberginen, Paprika, Kirschtomaten, Parmesankäse	9,70€	11,20€
TONNO E CIPOLLE Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln	8,20€	9,70€
NONNO Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Spinat, Zwiebeln, Knoblauchöl	7,20€	8,70€
CHIARAMONTE Tomatensauce, Mozzarella, Oliven, Provolonekäse, Parmesankäse, Parmaschinken, ital. Salsiccia (scharf)	9,90€	11,40€
QUATTRO STAGIONI Tomatensauce, Mozzarella, Paprika, Tomaten, frische Champignons, Schinken	8,20€	9,70€
MISTA Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Schinken, frische Champignons, Thunfisch und Oliven	9,20€	10,70€
LA MAMMA Tomatensauce, Mozzarella, Provolone, Paprika, und Speckwürfel vom Parmaschinken	7,70€	9,20€

PIZZA

	Mini 25 Ø	Normal 30 Ø
MARINARA Tomatensauce, Sardellen, Kapern, Oliven, frischem Knoblauch	7,50€	9,00€
CALZONE CLASSICO Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, frische Champignons	6,70€	8,20€
DIABOLO Tomatensauce, Mozzarella, ital. Salsiccia (scharf)	7,20€	8,70€
FUNGI Tomatensauce, Mozzarella, frische Champignons	7,00€	8,50€
QUATTRO FORMAGGI Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Parmesankäse, Provolonekäse	9,20€	10,70€
ONDE E MARE Mozzarella, Lachs, Rucola und Knoblauchöl	9,20€	10,70€
PROSCIUTTO Tomatensauce, Mozzarella, Schinken	6,20€	7,70€
MARGHERITA Tomatensauce, Mozzarella	5,50€	7,00€
SALAME Tomatensauce, Mozzarella, Salami	6,20€	7,70€
SPINACI Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Knoblauchöl	6,20€	7,70€
HAWAII Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Ananas	7,70€	9,20€

ZUSTÄTZLICHE TOPPINGS

CLASSICO Schinken, Salami, Spinat, Oliven, Paprika, Zwiebeln, Ananas, Speckwürfel	1,20€
SPECIALE Thunfisch, Mozzarella, Gorgonzola, Salsiccia, Provolone, Sardellen, Parmaschinken, Parmesankäse, Rucola, Auberginen, Zucchini, Kirschtomaten, Champignons	1,50€
DELUXE Hähnchenstreifen, Rinderstreifen, Lachsstreifen	3,90€

CARNE

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA Kalbsschnitzel mit Salbei, Parmaschinken und Weißweinsauce	18,00€
BISTECCA ALLA GRIGLIA Gegrilltes Rumpsteak mit Kräuterbutter	19,50€

PESCE

ORATA INTERA ALLA GRIGLIA Ganze, gegrillte Dorade mit frischen Kräutern	16,90€
BISTECCA DI TONNO ALLA GRIGLIA Thunfischsteak mit frischen Kräutern	19,50€

Zu allen Fisch- und Fleischgerichten servieren wir Rosmarinkartoffeln, Gemüse und Salat.

DESSERT

Gerne können Sie sich die verschiedenen Eissorten in unserer Vitrine anschauen

TIRAMISU Hausgemachtes Löffelbiskuit mit Mascarpone, Sahne, Zucker Marsala und Espresso (alkoholhaltig)	5,50€
AFFOGATO AL CAFFE Semifreddo Eis, Baiser, Espresso	6,50€
PIZZA NUTELLA Pizzateig, Nutella, Puderzucker	9,50€

APERITIF

		0,75l	
Prosecco	3,70€	0,1l	22,90€
Aperol-Spritz (Aperol, Prosecco, Orangenscheibe)	5,50€	0,2l	
Lillet Wild Berry (Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Waldfrüchte)	5,50€	0,2l	
Hugo (Prosecco, Holunderblütensirup, frische Minze)	5,50€	0,2l	
Hugo-alkoholfrei (Sprite, Holunderblütensirup, frische Minze)	4,50€	0,2l	
Bitterino alkoholfrei	2,50€	0,1l	

DIGESTIF

		2cl	
Averna, Ramazzotti, Fernet Branca	3,00€		
Sambuca Molinari	3,00€		
Limoncello	3,00€		
Grappa Bianco	3,00€		
Grappa Gold	3,00€		
Grappa Bonollo Barrique	6,00€		
Grappa Nonnino	6,00€		

BIERE

		Klein	Groß
Bitburger vom Fass	1,80€		3,40€
Zunft Kölsch vom Fass	1,80€		3,00€
Frankenheimer Alt vom Fass	1,80€		3,40€
Weizen (Flasche)	3,80€		
Weizen alkoholfrei ZITRONE (Flasche)	3,80€		
Weizen alkoholfrei (Flasche)	3,80€		
Bananenweizen	4,30€		
Alster	1,80€	3,40€	
Krefelder	1,80€	3,40€	
Radler	1,80€	3,40€	
Bitburger 0,00% Alkoholfrei 0,33l	2,90€		

ROSEWEINE

	0,15l	0,5l	0,75l
BARDOLINO	4,50€	14,00€	21,00€
Herkunft: Veneto			
Rebsorten: Corvina, Rondinella & Molinara			
feinfühlig, frisch und trocken			
Weiche Aromen, fruchtig			

ROTWEINE

PRIMITIVO DI CAMPANIA	4,10€	12,60€	
Herkunft: Campania (Mondragone)			
Rebsorte: Primitivo			
Rubinrote Farbe, ein fruchtiges Bouquet			
PRIMITIVO	5,90€	18,30€	27,50€
Herkunft: Apulia			
Rebsorte: Primitivo			
Würzige Aromen wie Zimt und Nelken			
TRERÉ	4,20€	13,00€	19,50€
Herkunft: Romagna, Emilia-Romagna			
Rebsorte: Sangiovese & Merlot			
Rubinrot mit dem Duft von Veilchen, weich und langanhaltend im Geschmack			
NERO D'AVOLA	4,70€	14,70€	22,00€
Herkunft: Sizilien			
Rebsorte: Nero d'Avola			
Trocken, körperreich, würziger Duft, weiches Beerenaroma			

WEISSWEINE

VERMENTINO DI SARDEGNA	4,30€	13,40€	20,00€
Herkunft: Sardinien			
Rebsorte: Vermentino			
Spätreifende Rebsorte, fruchtig und duftig, sehr angenehm			
GRAUBURGUNDER	4,40€	13,70€	20,50 €
Herkunft: Baden			
Rebsorte: Grauburgunder			
Fruchtige Aromen, Birne, Zitrusfrüchte			
Vegetative Note: Grüne Bohnen			
LUGANA	4,70€	15,00€	22,50€
Herkunft: Veneto			
Rebsorte: Trebbiano & Tocai			
Helles strohgelb mit grünlichen Reflexen			
Fein, angenehm mit Nuancen von Rosen			
PINOT GRIGIO	4,90€	15,50€	23,50€
Herkunft: Friaul			
Rebsorte: Pinot Grigio			
Säurearm, leichte Note von Äpfeln und anderer frischer Früchte			
FALANGHINA	4,10€	12,60€	
Herkunft: Campania (Mondragone)			
Rebsorte: Falanghina			
hellgelbe Farbe, ein eleganter Strauss von exotischen Früchten, Honig und weißen Blüten			

ALKOHLFREIE GETRÄNKE

	0,25l	0,75l
Mineralwasser	2,60€	5,90€
Stilles Wasser	2,60€	5,90€
	0,33l	
Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Zero	3,00€	
Fanta	3,00€	
Sprite	3,00€	
Mezzo Mix	3,00€	
Apfelschorle	3,00€	
Malzbier (Flasche)	3,00€	
	0,2l	
Schweppes Bitter Lemon	2,90€	
Schweppes Ginger Ale	2,90€	
Schweppes Tonic Water	2,90€	
Apfelsaft	2,90€	
Orangensaft	2,90€	
Bananennektar	2,90€	
Sauerkirschnektar	2,90€	
Kirsch-Banane (Glas)	2,90€	

DIENSTAGS

alle Pizzen für
7,00€
Margherita
5,00€

MITTWOCHS
alle Pastagerichte für
8,50€

DONNERSTAGS
gemischter Fischsteller oder ganzer Fisch
mit Drillingen und Salatbeilage für
13,90€

(Außer an Feiertagen)

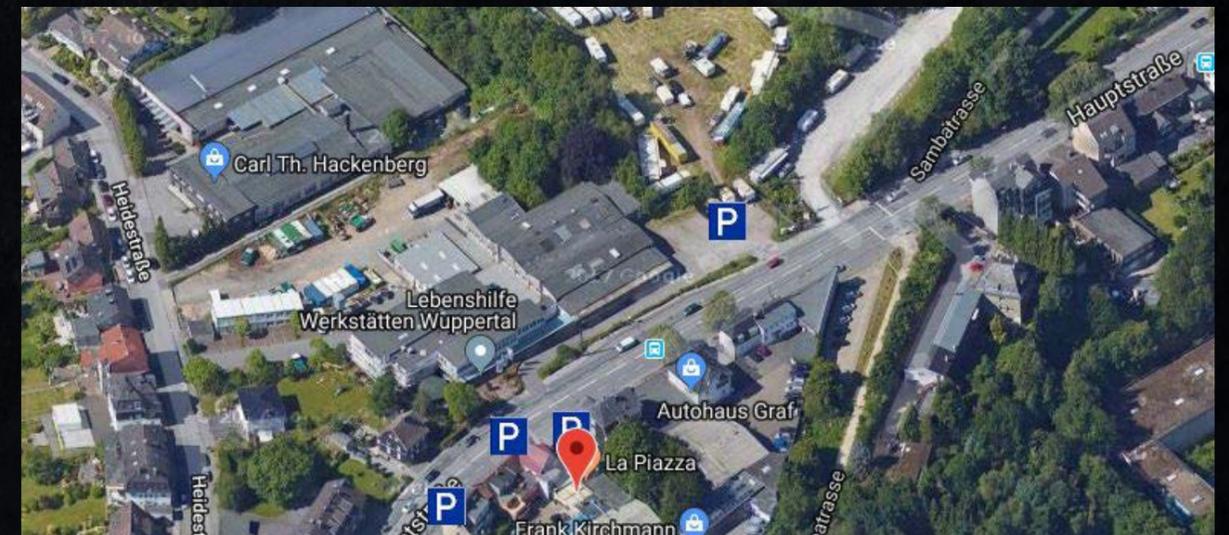
La Piazza Wuppertal
Hauptstraße 140a
42349 Wuppertal
Tel. 0202 / 89 79 250
info@lapiazza-wuppertal.de

Nutzen Sie gerne unser kostenloses Wlan.
Passwort: 449c9626

KAFFEE & TEE

Kaffee	2,00€
Espresso	1,80€
Espresso Doppio	3,10€
Espresso Macchiato	2,00€
Espresso Corretto	2,80€
wahlweise mit Sambuca, Grappa	
Cappuccino Italiano	2,80€
Caffè Latte	3,00€
Latte Macchiato	3,00€
Heiße Schokolade	2,80€
Heiße Schokolade mit Sahne	3,00€
versch. Teesorten	2,10€

Unsere Parkplätze finden Sie schräg gegenüber vom La Piazza auf dem Parkplatz der Lebenshilfe.



Eine Liste der Zusatzstoffe und Allergene haben wir für Sie in einer separaten Karte zusammengefasst. Bitte wenden Sie sich bei Fragen an unsere Mitarbeiter.