

Vorspeise

• Rindercarpaccio
mit getrüffeltem
Burrata 17.90

• Rucolasalat mit
karamellisierte
Birn, Gorgonzola
& Walnuss 10.90

• Getrüffelte Parmesan
Suppe 13.90

♥ Buon Appetito

L

Hauptgang

· Malfaldine Mare 18.90

· Rinderfilet mit grüner
Pffersauce & Süß-
kartoffelpüree 34.90

· Jagliatelle Jakobsmusch
in Chardonnaysauce 20.90

· Lachsfilet mit Rote-
Beete-Risotto &
Fenchel 23.90

· Wolfsbarsch mit
Kartoffelgemüse 23.90

· Kalbsleber auf
Parmesan-Polenta &
Cipolline 23.90

Weihnachtsmenü

MENÜ I

Getrüffelte Parmesansuppe mit Croutons
Seeteufelmedaillons auf Babyspinat mit Mascarpone-Limetten-Risotto
Tiramisu della Casa

28,90 €

MENÜ II

Carpaccio vom Seeteufel mit Dill und Zitronenvinaigrette
Gänsekeule mit Gnocchi Piemontese, dazu Amarena-Rotkohl
Panna Cotta all'arancia

39,90 €

MENÜ III

Gratinierte Jakobsmuscheln auf Babyspinat
Ossobuco all Little Italy mit karamellisierten Quitten
Hausgemachtes Schokoladensouffleè mit flüssigem Kern

41,90 €



LITTLE ITALY
CUCINA ITALIANA





LITTLE ITALY

CUCINA ITALIANA

ABHOLUNG & LIEFERUNG

von 12 – 22 Uhr

SPEISE- & GETRÄNKEKARTE

Sono le piccole cose
che rendono felice.

Es sind die kleinen Dinge, die
einen glücklich machen.

Rufen Sie uns einfach an, wir beraten Sie gerne.

Tel. 0611 / 8800 75 09

Wir nehmen auch Bestellungen per E-Mail entgegen.
info@littleitaly-wiesbaden.de

Antipasti

Carpaccio di Manzo <i>Carpaccio vom Rind ^(G)</i>	13,90 €
Vitello Tonnato <i>dünn geschnittenes Kalbsfleisch mit Thunfischcreme ⁽²⁾</i>	12,90 €
Tagliere Misto – Antipastivariation <i>Parmaschinken, Salami, Gemüse, Mozzarella, Tomaten, Oliven ^(2, L, J, G)</i>	12,90 €
Mozzarella di bufala con Pomodorini <i>Büffelmozzarella mit Tomaten, Basilikum & Rucolacreme ^(G)</i>	10,90 €
Parmigiana Originale <i>Auberginentürmchen mit Parmesan und Basilikum ^(G)</i>	10,90 €
Insalata di Mare <i>lauwarmer Meeresfrüchtesalat mit Oliven & Knoblauchbrot ^(2, A, D, N, I)</i>	14,90 €
Bruschetta Classica <i>lauwarmes Brot mit Tomatenwürfel ^(A)</i>	5,00 €
Pizza Pane con Aglio <i>Pizzabrot mit Knoblauch und Rosmarin ^(A)</i>	5,90 €

*Bei Fragen zu Inhaltsstoffen oder allergenen Stoffen sprechen Sie uns bitte an.
Wir halten eine detaillierte Aufstellung für Sie bereit!*

Salat

Insalata Mista 7,50 €

Kräutersalat mit Zwiebeln, Gurken & Cherrytomaten

Insalata Italiana 12,90 €

Kräutersalat mit Zwiebeln, Gurken, Cherrytomaten, Mozzarella, Thunfisch & Schinken

Rucola e Grana 9,90 €

Rucolasalat mit Cherrytomaten & Parmesankäse

Fisch & Fleisch

Piccata Milanese an Spaghetti Pomodoro 23,90 €

Kalbsfleisch paniert an Spaghetti Tomatensauce

Wolfsbarsch in Zitronensauce 23,90 €

mit Scheiben-Kartoffeln und gegrilltem Gemüse

Lachsfilet in Weißweinsauce 23,90 €

mit Blattspinat und Salzkartoffeln

Rinderfilet 34,90 €

mit grüner Pfeffersauce geschmorten Tropea-Zwiebel und cremige Polenta

Gegrillter Pulpo 20,90 €

mit Spaghetтини Aglio Olia

Pasta

Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino ^(2, A, H) 10,90 €

Gnocchi Gorgonzola e Noci 13,90 €

Pasta mit Nuss-Gorgonzolasauce ^(A, H)

Strozzapreti con Salsiccia 14,90 €

Pasta mit Tomatensauce und italienischer Bratwurst ^(A)

Penne Ciccio 13,90 €

Pasta mit Auberginen, Tomatensauce, Cherrytomaten & Ricotta Salata ^(A, G)

Spaghetti al Nero di Seppia 20,90 €

Schwarze Spaghetti in Hummersauce mit Gambas

Tagliatelle al Tartufo 20,90 €

Tagliatelle mit frischem Trüffel, Trüffelbutter & Parmesan im Parmesankörbchen

Spaghetti Bolognese 11,60 €

Spaghetti Calabrese 11,60 €

mit herzhafter pikanter Tomatensauce & Kräuter der Provence

Tagliatelle Salmone 15,90 €

Bandnudeln mit Lachs in Hummersauce

Hausgemachte Tortelloni 15,20 €

gefüllt mit Ricotta und Pfefferminze in Butter und Salbei

Pasta All Forno

Penne Funghi e Piselli 11,60 €

Penne mit Champignons & Erbsen überbacken

Combinazione 12,90 €

Dreierlei Nudeln mit Blognesesauce überbacken

Pizza

Margherita 7,50 €

Capricciosa 12,50 €

Salami, Schinken, Peperoniwurst, Champignons

Quattro Stagioni 9,50 €

Salami, Schinken, Paprika, Champignons

Quattro Formaggio e Melanzane 10,50 €

vier Käsesorten

Pizza Salsiccia e Mozzarella di Bufala 11,50 €

italienische grobe Wurst, Rucola, Büffelmozzarella

Pizza Carpaccio di Manzo 15,50 €

mit hauchdünnen Rindfleischscheiben, Rucolasalat, Parmesankäse

Pizza Tutto 11,90 €

Salami, Schinken, Peperoniwurst, Champignons, Paprika, Zwiebeln, Oliven und Sardellen

Pizza Parma e Rucola 12,90 €

mit Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola & Parmesan ^(2, 9, A, G)

Pizza Scampi 14,90 €

mit Tomatensauce, Wildgarnelen und Rucola ^(A, D)

Pizza Tartufo 16,90 €

mit Tomatensauce, Mozzarella, Trüffel & Rucola ^(A, G)

Pizza Frutti di Mare 14,90 €

mit Tomatensauce, Mozzarella & Meeresfrüchten

Pizza al Bacio di Formaggio 12,50 €

mit Tomatensauce, Mozzarella, geräucherte Scamorza Käse, Gorgonzola, Schnittlauch

Dolce

Panna Cotta 6,50 €

Tiramisú ^(C, G) 6,90 €

Hausgemachtes Schokoladen Soufflé 9,90 €

Prosecco & Champagner

Prosecco	0,70l	41,50 €
Ferrari Brut	0,75l	59,00 €
Ferrari Rose	0,70l	66,00 €
Laurent Perrier Brut	0,70l	75,00 €
Laurent Perrier Cuvee Rose	0,70l	115,00 €
Lanson Brut	0,70l	65,00 €

VINI IN BOTTIGLIA

Flaschenweine

Bianco

Vermentino di Sardegna'Aragosta' **24,00 €**

Die Strohfarbe weist leichte Grüntiche auf, sein Aroma ist sehr balanciert und erinnert an reife Äpfel. Der Geschmack ist harmonisch, trocken, frisch und lebendig.

Grillo Feudo Arancio Sicilia **24,00 €**

Trocken, frisch, fruchtig mit exotischen Aromen

Castel Firmian Pinot Grigio Trentino DOC **29,00 €**

Aromatischer Wein mit einem fruchtigen Bouquet. Am Gaumen harmonisch, ausgewogen und mit einem frischen, eleganten Finale ausgestattet.

Ca' dei Frati I Frati Lugana DOC **35,00 €**

Das Bukett begeistert mit ausdrucksstarken Aromen gelber Früchte, vor allem Äpfel, Aprikosen und Birnen. Frische Fruchtsäure, kraftvoll-dichte Aromatik, zarte Adstringenz und Mandelnuancen.

Leone d'Almerita Sicilia IGT **32,00 €**

Schöne Frucht- und frische Mandelnote. Äußerst sauberer Geschmack mit ansprechender Länge.

Roero Arneis Prunotto-Piemont DOCG **35,00 €**

Fruchtige Aromen nach Pfirsich und Aprikose mit Noten von Kamille, vollmundig und harmonisch.

Gavi di Gavi Etichetta Nera La Scolca-Piemont DOCG **45,00 €**

Der beste und berühmteste Gavi der Welt!

Jermann Friaul Sauvignon IGT **39,00 €**

Mit exotischen Früchten, zarte Stachelbeere & Paprika, am Gaumen saftig frisch, lebendige, gut eingebundene Säure, fruchtig-würziges Finale

Alois Lageder Alto Adige Chardonnay DOC **39,00 €**

Ausdrucksvolles, üppiges blumiges Aroma

Alois Lageder Löwengang Chardonnay DOC 2014 **88,00 €**

Duftet tief sinnig nach Wiesenkräuter & Rapsblüten

Rosso

Haris Nero d'Avola Cantina di Gregorio Sizilien 2012 29,00 €

mit feinen Noten von roten Früchten, schwarzen Johannisbeeren, Rhabarber, gerösteten Nüssen, Kakao & Nelken

Chianti Classico Ruffino Toscana DOCG 2013 37,00 €

Dichtes, sattes Granatrot, Holzaromatik mit Karamell & würzigen Tabaknoten, Rosinen & Kirschen, sanfte Zedernholznoten

Brunello di Montalcino DOCG 2012 89,00 €

Typischer Brunello mit Aromen von roten Früchten, Tabak & Lakritz. Trocken, vollmundig aber nicht zu schwer.

Le Volte IGT Tenuta dell' Ornellaia Toscana 2015 49,00 €

Vollfruchtig, kräftig mit vielschichtigen Aromen wird der Wein aus 100% Merlot gekeltert.

Nebbiolo, Borgogno, Langhe, Piemont DOC 2015 37,90 €

Trocken und weich, leicht bitteres Finale, welches einen sanften Geschmack von Mandeln erkennen lässt.

Amarone della Valpolicella, Zenato-Venetien, DOC 2015 69,90 €

Tief rubinrote Farbe, voluminöse Eleganz, dichte vielschichtige Aromen

Primitivo di Manduria, Apulien DOC 2014 59,90 €

Aromen von Kirschkonfitüre, Zwetschgen, Tabakblättern, Kakao & Vanille

Le Serre Nuove dell'Ornellaia, Bolgheri, Toscana DOC 2015 80,90 €

Aromen von Cassis, Johannisbeeren und Heidelbeeren. Bordeaux Curee Vollmundig mit einem sehr langen Abgang

Barolo Borgogno DOCG 2012 Piemont 88,90 €

Tradition wird großgeschrieben. 100% Nebbiolo Kräftig, würzig, trocken und säurearm.

Rosé

Miraval Rosé Angelina Jolie & Brad Pitt de Provence 42,90 €

Zartes Rosa, mit fruchtigem, eleganten und harmonischem Geschmack nach Früchten und Frühlingsblüten

Chateau Minuty M 29,90 €

Feinfruchtiger Rose, hellrosa, hat einen leicht exotischen Hauch. Dichte Aromen von roten Äpfel und Zitrusfrüchten

Rufen Sie uns einfach an, wir beraten Sie gerne.

Tel. 0611 / 8800 75 09

Wir nehmen auch Bestellungen per E-Mail entgegen.
info@littleitaly-wiesbaden.de

Little Italy
Burgstraße 1-3
65183 Wiesbaden

Telefon: 0611 / 8800 75 09
info@littleitaly-wiesbaden.de
www.littleitaly-wiesbaden.de