

Vorspeise

- Sellerie-Rüpfel Suppe
mit Bärlauch
Crostini 8.90
- Sashimi vom Lachs
Romanasalat mit
Wasabi-Limetten-
Avocado Creme 17.90
- Kalbsleber in
Balsamico auf
Rucolasalat &
Cherrytomaten 15.90
- Caponata mit
karamellisierten
Weichkäse 14.90

Buon Appetito

Hauptgang

- Paccherie mit geschmorte Lammragout & Ricotta Salat 20.90
- Gnocchi in Salzeibutter, Rucola, Walnüsse & Bresaola 18.90
- Bärlauch-Risotto mit Jakobsmuschel & Gambas 20.90
- Kabeljaufilet auf Belugalinsen & Lauchsauce 26.90
- Rinderfilet, Zwiebelkompott, getrüffeltes wildem Stampf 34.90
- Wolfsbarsch mit Gemüse 23.90
- Lachsfilet mit Blattspinat 23.90



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</i> ^(G)	13,90 €
Vitello Tonnato <i>dünn geschnittenes Kalbsfleisch mit Thunfischcreme</i> ⁽²⁾	12,90 €
Tagliere Misto – Antipastivariation <i>Parmaschinken, Salami, Gemüse, Mozzarella, Tomaten, Oliven</i> ^(2, L, J, G)	12,90 €
Mozzarella di bufala con Pomodorini <i>Büffelmozzarella mit Tomaten, Basilikum & Rucolacreme</i> ^(G)	10,90 €
Parmigiana Originale <i>Auberginentürmchen mit Parmesan und Basilikum</i> ^(G)	10,90 €
Insalata di Mare <i>lauwarmer Meeresfrüchtesalat mit Oliven & Knoblauchbrot</i> ^(2, A, D, N, I)	14,90 €
Bruschetta Classica <i>lauwarmes Brot mit Tomatenwürfel</i> ^(A)	5,00 €
Pizza Pane con Aglio <i>Pizzabrot mit Knoblauch und Rosmarin</i> ^(A)	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 <i>Kräutersalat mit Zwiebeln, Gurken & Cherrytomaten</i>	7,50 €
Insalata Italiana <i>Kräutersalat mit Zwiebeln, Gurken, Cherrytomaten, Mozzarella, Thunfisch & Schinken</i>	12,90 €
Rucola e Grana <i>Rucolasalat mit Cherrytomaten & Parmesankäse</i>	9,90 €

Fisch & Fleisch

Piccata Milanese an Spaghetti Pomodoro <i>Kalbsfleisch paniert an Spaghetti Tomatensauce</i>	23,90 €
Wolfsbarsch in Zitronensauce <i>mit Scheiben-Kartoffeln und gegrilltem Gemüse</i>	23,90 €
Lachsfilet in Weißweinsauce <i>mit Blattspinat und Salzkartoffeln</i>	23,90 €
Rinderfilet <i>mit grüner Pfeffersauce geschmorten Tropea-Zwiebel und cremige Polenta</i>	34,90 €
Gegrillter Pulpo <i>mit Spaghettoni Aglio Olio</i>	20,90 €

Pasta

Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino ^(2, A, H)	10,90 €
Gnocchi Gorgonzola e Noci <i>Pasta mit Nuss-Gorgonzolasauce</i> ^(A, H)	13,90 €
Strozzapreti con Salsiccia <i>Pasta mit Tomatensauce und italienischer Bratwurst</i> ^(A)	14,90 €
Penne Ciccio <i>Pasta mit Auberginen, Tomatensauce, Cherrytomaten & Ricotta Salata</i> ^(A, G)	13,90 €
Spaghetti al Nero di Seppia <i>Schwarze Spaghetti in Hummersauce mit Gambas</i>	20,90 €
Tagliatelle al Tartufo <i>Tagliatelle mit frischem Trüffel, Trüffelbutter & Parmesan im Parmesankörbchen</i>	20,90 €
Spaghetti Bolognese	11,60 €
Spaghetti Calabrese <i>mit herzhafter pikanter Tomatensauce & Kräuter der Provence</i>	11,60 €
Tagliatelle Salmone <i>Bandnudeln mit Lachs in Hummersauce</i>	15,90 €
Hausgemachte Tortelloni <i>gefüllt mit Ricotta und Pfefferminze in Butter und Salbei</i>	15,20 €

Pasta Al Forno

Penne Funghi e Piselli

Penne mit Champignons & Erbsen überbacken

11,60 €

Lasagne

mit Bolognesesauce und mit Bechamel überbacken

14,90 €

Pizza

Margherita

7,50 €

Capricciosa

Salami, Schinken, Peperoniwurst, Champignons

12,50 €

Quattro Stagioni

Salami, Schinken, Paprika, Champignons

9,50 €

Quattro Formaggi e Melanzane

vier Käsesorten

10,50 €

Pizza Salsiccia e Mozzarella di Bufala

italienische grobe Wurst, Rucola, Büffelmozzarella

11,50 €

Pizza Carpaccio di Manzo

mit hauchdünnen Rindfleischscheiben, Rucolasalat, Parmesankäse

15,50 €

Pizza Parma e Rucola	12,90 €
<i>mit Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola & Parmesan ^(2, 9, A, G)</i>	
Pizza Scampi	14,90 €
<i>mit Tomatensauce, Wildgarnelen und Rucola ^(A, D)</i>	
Pizza Tartufo	16,90 €
<i>mit Tomatensauce, Mozzarella, Trüffel & Rucola ^(A, G)</i>	
Pizza Frutti di Mare	14,90 €
<i>mit Tomatensauce, Mozzarella & Meeresfrüchten</i>	
Pizza al Bacio di Formaggio	12,50 €
<i>mit Tomatensauce, Mozzarella, geräucherte Scamorza Käse, Gorgonzola, Schnittlauch</i>	

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 Grünstiche 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 €
<i>Aromatischer Wein mit einem fruchtigen Bouquet. Am Gaumen harmonisch, ausgewogen und mit einem frischen, eleganten Finale ausgestattet.</i>	
Ca' dei Frati I Frati Lugana DOC	35,00 €
<i>Das Bukett begeistert mit ausdrucksstarken Aromen gelber Früchte, vor allem Äpfel, Aprikosen und Birnen. Frische Fruchtsäure, kraftvoll-dichte Aromatik, zarte Adstringenz und Mandelnuancen.</i>	
Leone d'Almerita Sicilia IGT	32,00 €
<i>Schöne Frucht- und frische Mandelnote. Äußerst sauberer Geschmack mit ansprechender Länge.</i>	
Roero Arneis Prunotto-Piemont DOCG	35,00 €
<i>Fruchtige Aromen nach Pfirsich und Aprikose mit Noten von Kamille, vollmundig und harmonisch.</i>	
Gavi di Gavi Etichetta Nera La Scolca-Piemont DOCG	45,00 €
<i>Der beste und berühmteste Gavi der Welt!</i>	
Jermann Friaul Sauvignon IGT	39,00 €
<i>Mit exotischen Früchten, zarte Stachelbeere & Paprika, am Gaumen saftig frisch, lebendige, gut eingebundene Säure, fruchtig-würziges Finale</i>	
Alois Lageder Alto Adige Chardonnay DOC	39,00 €
<i>Ausdrucksvolles, üppiges blumiges Aroma</i>	
Alois Lageder Löwengang Chardonnay DOC 2014	88,00 €
<i>Duftet tiefsinnig nach Wiesenkräuter & Rapsblüten</i>	

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