LITTLE ITALY

CUCINA ITALIANA

Cognac e Brandy

Hennessy VS 1765	**10,00 €**
Remy Martin 1738	**9,00 €**
Vecchia Romagna	**6,50 €**
Osborne 103	**6,50 €**
Carlos 1	**7,50 €**

Tequila

Don Julio Blanco	**7,50 €**
Don Julio Anejo	**9,00 €**

LITTLE ITALY

CUCINA ITALIANA

Primitivo di Manduria Apulien DOC **62,00 €**
Aromen von Kirschkonfitüre, Zwetschgen, Tabakblättern, Kakao & Vanille

Le Serre Nuove dell´Ornellaia Bolgheri Toskana DDOC T **84,90 €**
Aromen von Cassis, Johannisbeeren und Heidelbeeren. Bordeux 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 **32,90€**
Feinfruchtiger Rose, hellrosa, hat einen leicht exotischen Hauch. Dichte
Aromen von roten Äpfel und Zitrusfrüchten

LITTLE ITALY

CUCINA ITALIANA

Jermann Friaul Sauvignon IGT **42,00 €**
Mit exotischen Früchten, zarte Stachelbeere & Paprika, am Gaumen saftig frisch, lebendige, gut eingebundene Säure, fruchtig-würziges Finale

Alois Lageder Alto Adige Chardonnay DOC **42,00 €**
Ausdrucksvolles, üppiges blumiges Aroma

Alois Lageder Löwengang Chardonnay DOC 2014 **92,00 €**
Duftet tiefsinnig nach Wiesenkräuter & Rapsblüten

Rosso

Haris Nero d`Avola Cantina di Gregorio Sizilien 2012 **30,00 €**
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

Le Volte IGT Tenuta dell‘ Ornellaia-Toskana **49,00 €**
Vollfruchtig, kräftig mit vielschichtigen Aromen wird der Wein aus Sangiovese, Cabernet Sauvignon und Merlot gekeltert.

Nebbiolo, Borgogno, Langhe, Piemont DOC **39,00 €**
Trocken und weich, leicht bitteres Finale, welches einen sanften Geschmack von Mandeln erkennen lässt.

Amarone della Valpolicella Zenato-Venetien DOC **69,90 €**
Tief rubinrote Farbe, voluminöse Eleganz, dichte vielschichtige Aromen

LITTLE ITALY

CUCINA ITALIANA

VINI IN BOTTIGLIA

Flaschenweine

Bianco

Vermentino di Sardegna'Arragosta' DOC **26,00 €**
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 DOC **27,00 €**
Trocken, frisch, fruchtig mit exotischen Aromen

Castel Firmian Pinot Grigio Trentino DOC **30,00 €**
Aromatischer Wein mit einem fruchtigen Bouquet.
Am Gaumen harmonisch, ausgewogen und mit einem frischen, eleganten Finale ausgestattet.

Ca'dei Frati Lugana DOP Lombardia DOC **39,00 €**
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 **35,00 €**
Schöne Frucht- und frische Mandelnote.
Äußerst sauberer Geschmack mit ansprechender Länge.

Roero Arneis Prunotto-Piemont DOCG **37,00 €**
Fruchtige Aromen nach Pfirsich und Aprikose mit Noten von Kamille, vollmundig und harmonisch.

Gavi di Gavi Etichetta Nera La Scolca-Piemont DOCG **49,90 €**
Der beste und berühmteste Gavi der Welt!

LITTLE ITALY

CUCINA ITALIANA

Vino Bianco

Y Weisser Burgunder *trocken, gelber Apfel, Birne, Aprikose, weiße Blüten*	*0,20l*	**7,20 €**
Y Riesling Alte Rebe *trocken, erste Lage, Pfirsich, Mirabelle, Steinobst, Wiesenkräuter*	*0,20l*	**9,50 €**
Lugana – Cantina di Custoza Lombardei *trocken, fruchtig*	*0,20l*	**7,50 €**
Vermentino – Aragosta Vermentino Sardegna *spritzig, fruchtig*	*0,20l*	**7,50 €**
Grillo Feudo Arancio Sicilia *fruchtig, trocken, würzig*	*0,20l*	**7,50 €**
Pinot Grigio Cantina di Custoza *bekömmlich, trocken*	*0,20l*	**7,50 €**

LITTLE ITALY

CUCINA ITALIANA

VINI SFUSI

Offene Weine

Vino Rosso

Negro Amaro – Puglia *trocken, fruchtig*	*0,2l*	**7,50 €**
Primitivo – Puglia *trocken, bekömmlich*	*0,2l*	**7,50 €**
Il Mio Nero d` Avola – Sicilia *trocken, blumig*	*0,2l*	**7,50 €**
Montepulciano – Abruzzo *trocken*	*0,2l*	**7,50 €**

Vino Rose

Château Minuty M Rosé	*0,2l*	**8,90 €**
Collefrisio Rosé	*0,2l*	**7,50 €**

LITTLE ITALY

CUCINA ITALIANA

Bevande Calde

Espresso	**3,00 €**
Espresso Macchiato	**3,30 €**
Espresso Doppio	**3,90 €**
Kaffee	**3,00 €**
Cappuccino	**3,50 €**
Milchkaffee	**3,90 €**
Latte Macchiato	**3,90 €**
Tee mit frischer Minze	**3,90 €**

LITTLE ITALY

CUCINA ITALIANA

Bevande

San Pellegrino	*0,25l*	**2,90 €**
	0,75l	**6,90 €**
Acqua Panna	*0,25l*	**2,90 €**
	0,75l	**6,90 €**
Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Sprite	*0,20l*	**3,00 €**
Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water	*0,20l*	**3,20 €**
Apfelsaftschorle	*0,20l*	**3,00 €**
Apfelsaft	*0,20l*	**3,00 €**

Birre

Moretti	*0,33l*	**3,50 €**
Hefeweizen Hell	*0,33l*	**3,50 €**

LITTLE ITALY

CUCINA ITALIANA

Digestivi

Amaro Averna	**4,90 €**
Ramazzotti	**4,90 €**
Grappa Monpra'Berta Invecchiata	**6,00 €**
Grappa Sessantanni di Primitivo Invecchiata	**5,50 €**
Grappa Nardini	**7,00 €**
Grappa Ruffino Riserva Ducale Oro	**8,50 €**
Grappa Gagliano Caffe	**7,90 €**
Grappa Nardini Riserva	**10,90 €**

LITTLE ITALY

CUCINA ITALIANA

Spritz

Aperol Spritz	**7,90 €**
Hugo	**7,90 €**
Il Rosso *Campari, Holunder, San bitter, Prosecco*	**7,90 €**
Mango Mare *Ginmare, Prosecco, Rosmarin, Mangopüree, Soda*	**13,90 €**
Pink Hendricks *Hendricksgin, Paloma, Prosecco, Gurke, Soda*	**13,90 €**

LITTLE ITALY

CUCINA ITALIANA

Prosecco & Champagner

Prosecco	*0,10l*	**6,90 €**
	0,75l	**48,00 €**
Ferrari Brut	*0,10l*	**9,50 €**
	0,75l	**66,00 €**
Ferrari Rose	*0,10l*	**10,50 €**
	0,75l	**73,00 €**
Laurent Perrier Brut	*0,10l*	**14,00 €**
	0,75l	**98,00 €**
Laurent Perrier Cuvee Rose	*0,10l*	**17,00 €**
	0,75l	**115,00 €**
Lanson Brut	*0,75l*	**65,00 €**
Veuve Clicquot *Yellow Label, Réserve Cuvée*	*0,75l*	**128,00 €**

LITTLE ITALY

CUCINA ITALIANA

The very Italian Aperitivo

Prosecco Mule *Hausgemachtes Ingwerpüree, Prosecco, Gurke*		**9,90 €**
Antica Tonic *Antica Formula Vermouth, Tonic Water*		**8,50 €**
Negroni *Campari, Vermouth rosso, Gin, Soda*		**8,50 €**
Negroni Sbagliato *Campari, Vermouth rosso, Prosecco, Soda*		**8,50 €**
Americano *Campari, Vermouth rosso, Soda*		**7,90 €**
Manhattan *Whiskey, Vermouth rosso, Angostura bitter*		**8,50 €**
Cosmopolitan *Vodka citron, Cointreu, Cranberry, Zitronensaft*		**10,90 €**
Martini Cocktail *Vermouth dry, Gin*		**8,50 €**
Bellini *Champagner, Pfirsichpüree*		**14,50 €**
San bitter	*0,10l*	**4,50 €**
Crodino	*0,10l*	**4,50 €**

LITTLE ITALY

CUCINA ITALIANA

Dolce

Panna Cotta mit Früchten *(G)*	**7,90 €**
Tartufo *(G)*	**6,90€**
Tiramisú *(C, G)*	**8,90€**
Zabaione *(C)*	**9,90€**
Zabaione mit Eis *(C, G)*	**10,90€**
Hausgemachtes Schokoladen Soufflé mit Bourbon Vanille Eis *(G)*	**11,90€**
Wodka/Limoncello-Sorbet mit Früchten *(G)*	**8,90€**

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen oder allergenen Stoffen halten wir eine detaillierte Aufstellung für Sie bereit!

LITTLE ITALY

CUCINA ITALIANA

Pizza

Pizza Parma e Rucola **14,90 €**
mit Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola & Parmesan (2, 9, A, G)

Pizza Burrata Salsiccia e Rucola **16,90 €**
mit Tomatensauce, Burrata, ital. Bratwurst & Rucola (A, G)

Pizza Scampi **16,90 €**
mit Tomatensauce, Wildgarnelen und Rucola (A, D)

Pizza Tartufo **18,90 €**
mit Tomatensauce, Mozzarella, Trüffel & Rucola (A, G)

Pizza Frutti di Mare **16,90€**
mit Tomatensauce, Mozzarella & Meeresfrüchten

Pizza al Bacio di Formaggio **14,90€**
mit Tomatensauce, Mozzarella di Buffala, geräucherter Scamorza Käse, Gorgonzola & Schnittlauch

Wenn Sie etwas mischen oder anpassen möchten, dann sprechen Sie uns bitte an!

LITTLE ITALY

CUCINA ITALIANA

Pasta

Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino *(2, A, H)* **12,90 €**

Gnocchi Gorgonzola e Noci **15,90 €**
Pasta mit Nuss-Gorgonzolasauce (A, H)

Strozzapreti con Salsiccia **16,90 €**
Pasta mit Tomatensauce und italienischer Bratwurst (A)

Penne Ciccio **14,90 €**
Pasta mit Auberginen, Tomatensauce, Cherrytomaten & Ricotta Salata (A, G)

Spaghetti al Nero di Seppia **26,90 €**
Schwarze Spaghetti in Hummersauce mit Gambas

Tagliatelle al Tartufo **22,90 €**
Tagliatelle mit frischem Trüffel, Trüffelbutter & Parmesan im Parmesankörbchen

LITTLE ITALY

CUCINA ITALIANA

Antipasti

Carpaccio di Manzo **14,90 €**
Carpaccio vom Rind (G)

Vitello Tonnato **14,90 €**
dünn geschnittenes Kalbsfleisch mit Thunfischcreme (2)

Tagliere Misto – Antipastivariation **14,90 €**
Parmaschinken, Salami, Gemüse, Mozzarella, Tomaten, Oliven (2,L, J, G)

Mozzarella di Buffala con Pomodorini **13,90 €**
Büffelmozzarella mit Tomaten, Basilikum & Rucolacreme (G)

Parmigiana Originale **14,90 €**
Auberginentürmchen mit Parmesan und Basilikum (G)

Insalata di Mare **16,90 €**
lauwarmer Meeresfrüchtesalat mit Oliven & Knoblauchbrot (2, A, D, N, I)

Bruschetta Classico **5,50 €**
lauwarmes Brot mit Tomatenwürfel (A)

Pizza Pane con Aglio e Pommodoro **6,50€**
Pizzabrot mit Knoblauch und Rosmarin (A)

LITTLE ITALY

CUCINA ITALIANA

Cari Amici!

Bekannt durch seine Herzlichkeit ist das Little Italy ein beliebter Treffpunkt für nette Unterhaltungen, spontane Begegnungen oder einfach nur ein wundervoller Ort zum Genießen und Entspannen.

Immer im Fokus: Sie auf kulinarische Reisen zu entführen, um die italienisch-mediterrane Küche in ihrer Vielfalt an Geschmacksrichtungen neu zu entdecken.

Wenn uns die Sonne wieder länger anlächelt und der Frühling aus dem Winterschlaf erwacht.... Von diesen 4 Jahreszeiten inspiriert, werden wir Sie geschmacklich immer wieder aufs Neue überraschen: wie z.B. Spargel im Frühling, Wild im Winter oder Steinpilze im Herbst.

In unserer Speisekarte werden Sie Klassiker, aber auch neue Kreationen finden.

Dennoch wird unsere Auswahl klein gehalten, denn wir setzen unser Augenmerk auf Frische und unsere „Tagesempfehlungen“ auf den Kreidetafeln. Hier finden Sie immer wieder eine neue große Auswahl an Speisen - oder besser gesagt, neue Geschmacksreisen.

Im Little Italy wird die italienische Gastfreundschaft groß geschrieben, denn sie wird hier gelebt und geliebt. Ob zum Pranzo (Mittagstisch), zum kulinarischen Abendessen mit Familie und Freunden, oder vielleicht einfach nur, um zwischendurch einen Espresso „cremoso“ zu genießen und 2-3 Parole (Wörter) mit Freunden zu wechseln.

Tanti saluti e buon appetito,

La squadra del Little Italy

LITTLE ITALY

CUCINA ITALIANA

Whiskey

Lagavulin 16J	**10,00 €**
Hibiki 17J	**10,00 €**
The Yamazaki 12J	**8,00 €**
Woodford Bourbon	**8,00 €**

Rum

Don Papa	**8,90 €**
Botucal 12J	**8,90 €**
Dictador 20J	**9,00 €**

LITTLE ITALY

CUCINA ITALIANA

Unsere Empfehlung

Vorspeise

Kürbiscrème-Suppe, geröstete Kürbiskerne, Amarettini & Amaretto	13,90 €
Lachstatar, Fenchel, körniger Senf & frittierte Kapern	20,90 €
Rote Beete Carpaccio, Baby Spinat auf Avocado & Pecorino-Raspel	17,90 €
Calamaretti auf Mangold-Salat & Austernpilzen	18,90 €

Hauptspeise

Orechiette, Brokkoli, Salsiccia & Taggiasca Oliven	17,90 €
Risotto mit Zucchini Duett, Basilikum Pesto & Black Tiger Garnelen	24,90 €
Kalbsleber in Balsamico, Boretane Zwiebeln auf Parmesan Polenta	29,90 €
Lachsfilet, Orangen-Zitronen-Sauce, Rosmarinkartoffeln & Gemüse	29,90 €
Rinderfilet, Tropea-Zwiebeln an wildem Kartoffelstampf	39,90 €
Lammkotelett an mediterranem Bohnengemüse	30,90 €
Involtini vom Wolfsbarsch mit Kräuter-Artischocken Crème in Weißweinsauce & Chicoree Pfanne	29,90 €