



## LITTLE ITALY

---

CUCINA ITALIANA

Cari Amici,

la storia continua - die Geschichte geht weiter.

Nach diesem Motto werden wir Sie weiterhin im Little Italy verwöhnen. Bekannt durch seine Herzlichkeit ist das Restaurant 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

## Antipasti

Carpaccio di Manzo Carpaccio vom Rind	11,90 €
Vitello Tonnato dünn geschnittenes Kalbsfleisch mit Thunfischcreme	11,90 €
Tagliere Miste - Antipastivariation Parmaschinken, Salami, Gemüse, Mozzarella. Tomaten, Oliven	11,00 €
Mozzarella di Buffala con Pomodorini Büffelmozzarella mit Tomaten, Basilikum & Rucolacreme	9,90 €
Parmigiana Originale Auberginentürmchen mit Parmesan und Basilikum	9,90 €
Insalata di Mare lauwarmer Meeresfrüchtesalat mit Oliven & Knoblauchbrot	14,90 €
Bruschetta Classico lauwarmes Brot mit Tomatenwürfel	5,00 €
Pizza Pane con Aglio e Pomodoro Pizzabrot mit Knoblauch und Rosmarin	4,00€



**LITTLE ITALY**

CUCINA ITALIANA

## **Pasta**

Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino	8,90 €
Gnocchi Gorgonzola e Noci Pasta gefüllt mit Nuss-Gorgonzolasauce	13,90 €
Strozzapreti con Salsiccia Pasta mit Tomatensauce und italienischer Bratwurst	12,90 €
Penne Ciccio Penne mit Auberginen, Tomatensauce, Cherrytomaten & Ricotta Salat	13,90 €



**LITTLE ITALY**

CUCINA ITALIANA

## **Pizza**

Pizza Parma e Rucola mit Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola & Parmesanflocken	11,50 €
Pizza Burrata Salsiccia e Rucola mit Tomatensauce, Burrata, ital. Bratwurst & Rucola	13,90 €
Pizza Scampi mit Tomatensauce, Wildgarnelen und Rucola	14,90 €
Pizza Tartufo mit Tomatensauce, Mozzarella, Trüffel & Rucola	16,90 €



## LITTLE ITALY

CUCINA ITALIANA

### Dolce

Panna Cotta mit Früchten	6,50 €
Tartufo	6,50€
Tiramisu	6,90€
Zabaione	6,90€
Zabaione mit Eis	7,90€
Schoko Soufflée mit Eis und Früchte	7,90€
Wodka/Limoncello-Sorbet mit Früchten	7,90€
Little Italy Formaggio Misto	10,90€
Versch. Käsesorten & Feigensenf	



## LITTLE ITALY

CUCINA ITALIANA

### Aperitivi

Negroni Campari, Vermouth rosso, Gin, Soda	7,90 €
Americano Campari, Vermouth rosso, Soda	6,90 €
Negroni Sbagliato Campari, Vermouth rosso, Prosecco, Soda	7,90 €
Manhattan Whiskey, Vermouth rosso, Angostura bitter	8,50 €
Cosmopolitan Vodka citron, Cointreu, Cranberry, Zitronensaft	8,50 €
Martini Cocktail Vermouth dry, Gin	7,90 €
Bellini Champagne, Pfirsichpüree	12,50€

### Champagne & Prosecco

Prosecco	5,50 €
Laurent Perrier Brut	12,00 €
Lanson Brut	12,00 €



**LITTLE ITALY**

CUCINA ITALIANA

### **Spritz**

Aperol Spritz 6,90 €

Hugo 6,90 €

Il Rosso 6,90 €

Campari, Holunder, San bitter, Prosecco

Mango Mare 8,90 €

Ginmare, Prosecco, Rosmarin, Mangopüree, Soda

Pink Hendricks 8,90 €

Hendricksgin, Paloma, Prosecco, Gurke, Soda



## LITTLE ITALY

CUCINA ITALIANA

### Digestivi

Amaro Averna	3,50€
Ramazotti	3,50 €
Sambuca	3,50 €
Fernet Branca	3,50 €
Fernet Menta	3,50 €
Amaretto	3,50 €
Cynar 5	3,50 €
Montenegro	3,50 €
Limoncello	3,50 €
Veccia Romagna	3,50 €
Grappa Italia	3,50 €
Grappa Monpra'Berta	5,50 €
Grappa Nardini	7,00 €
Absolut Wodka	5,50 €





## LITTLE ITALY

CUCINA ITALIANA

### Bevande

San Pellegrino	0,25l	2,50 €
	0,75l	6,50 €
Aqua Panna	0,25l	2,50 €
	0,75l	6,50 €
Afri Cola	0,20l	2,50 €
Afri Cola light	0,20l	2,50 €
Bluna Orange	0,20l	2,50 €
Bluna Zitrone	0,20l	2,50 €
Spezi	0,20l	2,50 €
Bitter Lemon	0,20l	2,60 €
Ginger Ale	0,20l	2,60 €
Tonic Water	0,20l	2,60 €
Apfelsaftschorle	0,20l	2,50 €
Apfelsaft	0,20l	2,50 €
Sanbitter	0,1l	3,00 €
Crodino	0,1l	3,00 €
Fisch gepresster O-Saft	0,20l	4,50 €



## LITTLE ITALY

CUCINA ITALIANA

### Birre

Morretti	0,33l	2,60 €
Hefeweizen Hell	0,33l	2,90 €

### Bevande Calde

Espresso		2,10 €
Espresso Doppio		3,50 €
Kaffee		2,30 €
Cappuccino		2,60 €
Milchkaffee		2,70 €
Latte Macchiato		3,00 €
Tee mit frischer Minze		3,50 €



## LITTLE ITALY

CUCINA ITALIANA

### VINI SFUSI

#### Offene Weine

#### Vini Rosso

Negro Amaro – Puglia trocken, fruchtig	0,2l	6,50 €
Primitivo – Puglia trocken, bekömmlich	0,2l	6,50 €
Il Mio Nero d` Avola – Sicilia trocken, blumig	0,2l	6,00 €
Montepulciano – Abruzzo trocken	0,2l	6,00€

#### Vini Rose

Château Minuty M Rosé Frankreich trocken, fruchtig	0,2l	8,50€
---	------	-------



## LITTLE ITALY

CUCINA ITALIANA

### Vini Bianco

Riesling Gutswein trocken, Zitrone gelber Apfel, Pfirsich	0,2l	5,90 €
Neef-Emmich Weisser Burgunder – Bermersheim filigraner Duft mit Anklängen von Äpfeln, Birnen und Quitten	0,2l	6,00 €
Lugana – Cantina di Custoza Lombardei trocken, fruchtig	0,2l	6,80 €
Vermentino – Aragosta Vermentino Sardegna spritzig, fruchtig	0,2l	6,00 €
Grillo Feudo Arancio Sicilia fruchtig, trocken	0,2l	6,50 €
Pinot Grigio Cantina di Custoza bekömmlich, trocken	0,2l	6,00 €



**LITTLE ITALY**

CUCINA ITALIANA

## VINI IN BOTTIGLIA

### Flaschenweine

#### Bianco

Vermentino di Sardegna'Arragosta' DOC 2016 Die Strohfarbe weist leichte Grünstiche auf, sein Aroma ist sehr balanciert und erinnert an reife Äpfel. Der Geschmack ist harmonisch, trocken, frisch und lebendig.	22,90 €
Grillo Feudo Arancio Sicilia DOC 2016 Trocken, frisch, fruchtig mit exotischen Aromen	22,90 €
Castel Firmian Pinot Grigio Trentino DOC 2016 Aromatischer Wein mit einem fruchtigen Bouquet. Am Gaumen harmonisch, ausgewogen und mit einem frischen, eleganten Finale ausgestattet.	24,90 €
Ca'dei Frati Lugana DOP Lombardia DOC 2016 Das Bukett begeistert mit ausdrucksstarken Aromen gelber Früchte, vor allem Äpfel, Aprikosen und Birnen. Frische Fruchtsäure, kraftvoll-dichte Aromatik, zarte Adstringenz und Mandelnuancen.	29,90 €
Leone d'Almerita Sicilia IGT 2016 Schöne Frucht- und frische Mandelnote. Äußerst sauberer Geschmack mit ansprechender Länge.	28,90 €
Roero Arneis Prunotto-Piemont DOCG 2016 Fruchtige Aromen nach Pfirsich und Aprikose mit Noten von Kamille, vollmundig und harmonisch.	28,90 €



## LITTLE ITALY

CUCINA ITALIANA

Gavi dei Gavi Etichetta Nera La Scolca-Piemont DOCG 2016 Der beste und berühmteste Gavi der Welt!	39,00 €
Jermann Friaul Sauvignon IGT 2016 Mit exotischen Früchten, zarte Stachelbeere & Paprika, am Gaumen saftig frisch, lebendige, gut eingebundene Säure, fruchtig-würziges Finale	39,00 €
Alois Lageder Alto Adige Chardonnay DOC 2016 Ausdrucksvolles, üppiges blumiges Aroma	35,00 €
Alois Lageder Löwengang Chardonnay DOC 2014 Duftet tiefsinnig nach Wiesenkräuter & Rapsblüten	88,00 €
<b>Rosso</b>	
Haris Nero d'Avola Cantina di Gregorio Sizilien 2012 mit feinen Noten von roten Früchten, schwarzen Johannisbeeren, Rhabarber, gerösteten Nüssen, Kakao & Nelken	25,90 €
Chianti Classico Ruffino Toscana DOCG 2013 Dichtes, sattes Granatrot, Holzaromatik mit Karamell & würzigen Tabaknoten, Rosinen & Kirschen, sanfte Zedernholznoten	26,90 €
Le Volte IGT Tenuta dell' Ornellaia-Toscana 2015 Vollfruchtig, kräftig mit vielschichtigen Aromen wird der Wein aus Sangiovese, Cabernet Sauvignon und Merlot gekeltert.	38,00 €
Nebbiolo Borgogno Langhe Piemont DOC 2015 Trocken und weich, leicht bitteres Finale, welches einen sanften Geschmack von Mandeln erkennen lässt.	37,90 €



## LITTLE ITALY

CUCINA ITALIANA

Amarone della Valpolicella Zenato-Venetien DOC 2015 Tief rubinrote Farbe, voluminöse Eleganz, dichte vielschichtige Aromen	59,90 €
Primitivo di Manduria Apulien DOC 2014 Aromen von Kirschkonfitüre, Zwetschgen, Tabakblättern, Kakao & Vanille	59,90 €
Le Serre Nuove dell'Ornellaia Bolgheri Toskana DDOC 2015 Aromen von Cassis, Johannisbeeren und Heidelbeeren. Vollmundig mit einem sehr langen Abgang	80,90 €
Barolo Borgogno DOCG 2012 Piemont Tradition wird groß geschrieben. 100% Nebbiolo Kräftig, würzig, trocken und säurearm.	88,90 €
<b>Rosé</b>	
Miraval Rosé Angelina Jolie & Brad Pitt de Provence zartes Rosa, mit fruchtigem, eleganten und harmonischem Geschmack nach Früchten und Frühlingsblüten	42,90 €
<b>Cognac</b>	
Hennessy 1738	10,00 €
Remy Martin	9,00 €
Landy Cognac XO No 1	14,00 €
Courvoisier XO	14,00 €
Meukow XO	14,00 €



## LITTLE ITALY

CUCINA ITALIANA

### Brandy

Vecchia Romagna	6,50 €
Filipo 1	9,50 €
Carlos 1	7,50 €

### Tequila

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

### Whiskey

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





## LITTLE ITALY

CUCINA ITALIANA

### Rum

Don Papa	7,90 €
Botucal 12J	8,00 €
Dictador 20J	9,00 €
Mount Gay 1703	9,00 €

### Gin

Tanqueray Ten	8,00 €
Hendricks	7,00 €
Monkey 47	8,00 €
Gin Mare	8,00 €
Ferdinands	7,50 €
Gin Sul	7,50 €
Brockmanns	7,50 €
The Botanist	7,50 €
Gin del Professore	7,00 €
The Duke	6,50 €