



## ZUPPE / SUPPEN

- 1 **Minestra di pomodori**  5,00  
*Tomatensuppe, mit einer Sahnehaube verfeinert*
- 2 **Minestra di patate** 6,00  
*Kartoffelsuppe mit Lachswürfeln*

## ANTIPASTI / VORSPEISEN

- 4 **Antipasto misto / pro Portion** 12,50  
*eine Auswahl gemischter Vorspeisen*
- 5 **Lumache della casa** 12,50  
*Schnecken nach Art des Hauses*
- 6 **Bruschetta**  4,00  
*Zwei Brotscheiben mit Tomaten und Knoblauch*
- 7 **Antipasto orto mania** 14,50  
*Geschmeltzete Gambas auf Chiccoreesalat*
- 8 **Carpaccio** 11,50  
*Hauchdünn geschnittenes Rinderfilet mit Rucola und Parmesanscheiben*


## INSALATE / SALATE

Unsere Salate servieren wir mit einer hausgemachten Balsamico-Vinaigrette.

- 20 **Insalata mista**  6,50  
*gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Pilze und Möhren*
- 21 **Insalata mania** 13,50  
*Feldsalat mit Pilzen, roter Bete, Schafskäse, Tomaten und gebratenen Hähnchenbruststreifen*
- 22 **Insalata romantica** 12,50  
*Feldsalat und Rucola mit Zwiebeln, Pilzen, Thunfisch, Tomaten, Pecorino und warmen Linsen*
- 23 **Insalata La Locanda**  12,50  
*Blattsalate, Radicchio und Rucola mit Fenchel, Tomaten, Mango, Spinat und Büffelmozzarella*
- 24 **Insalata desiderio** 12,50  
*Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Paprika, Mozzarella, Oliven, gekochtem Ei, Schinken und Walnüssen*



## RISOTTI / REISGERICHTE

Zubereitungszeit ca. 20 Min., alle Reisgerichte enthalten Parmesan. Auf Wunsch bereiten wir Ihnen auch vegane Varianten zu.


- 30 **Risotto alle zucchini e zafferano**  14,50  
*Reisspezialität mit Zucchini, Safran und Sahne*
- 32 **Risotto con asparagi verdi e filetto d'agnello** 14,50  
*Reisspezialität mit grünem Spargel, Lammfilet-Streifen und Tomatensauce*

# Vegane Gerichte


## ZUPPE / SUPPEN

- 50 **Minestra di pomodori**  6,50  
*Tomatensuppe, mit Mandelmus verfeinert*
- 51 **Minestrone**  6,50  
*Suppenspezialität aus frisch gekochtem Gemüse*

## ANTIPASTI / VORSPEISEN

- 52 **Crostini**  5,50  
*drei Brotscheiben mit Tomaten, Knoblauch, Champignons und Kichererbsenpüree*

## INSALATE / SALATE



- 53 **Insalata paesana**  12,50  
*Salat mit Kartoffeln, Äpfeln, Gurken, Tomaten, Karotten, Maronen und scharf angebratenem Räucher-Tofu*

## PASTA / NUDELGERICHTE



Für kleine Portionen berechnen wir 1,00 € weniger, für die glutenfreie Variante 1,50 € mehr.

- 40 **Spaghetti aglio e olio**  9,00  
*Nudeln mit Olivenöl, Knoblauch und Peperoni*
- 41 **Tagliatelle di manzo** 13,50  
*Bandnudeln mit Rinderfiletspitzen, Spinat und Tomatensauce*
- 43 **Spaghetti al tartufo**  17,50  
*in Butter geschwenkte Nudeln mit frischen, hauchzarten Trüffelscheiben*
- 44 **Penne con verdure**  12,00  
*Röhrennudeln mit Zucchini, Champignons, Paprika, Zwiebeln, Porree, Broccoli und Tomaten in einer leichten Tomaten-Sahne-Soße*
- 45 **Penne al pesto e gorgonzola**  11,80  
*Röhrennudeln in einer Basilikumpesto-Gorgonzola-Soße*
- 46 **Pappardelle con spinaci**  11,50  
*breite Bandnudeln mit Spinat, Sahnesoße, Mandeln und Mozzarella überbacken*
- 47 **Lasagne al forno** 11,00  
*geschichtete Nudelblätter mit Fleischsoße und Mozzarella überbacken*
- 48 **Cannelloni con salmone e spinaci** 13,50  
*große Röhrennudeln mit Lachs, Spinat, Ricotta, Tomaten-Sahne-Soße und Mozzarella überbacken*
- 49 **Cannelloni al tartufo**  17,50  
*große Röhrennudeln mit einer Füllung aus Ricotta und Pilzen in Safransoße mit frischen hauchzarten Trüffelscheiben und Mozzarella überbacken*

## PASTA / NUDELGERICHTE

- 55 **Penne melanzane**  12,50  
*Nudeln mit Auberginen, Gemüse und Oliven in Tomatensoße*
- 56 **Lasagnette vegano**  13,50  
*Pappardelle mit Zucchini, Champignons, Paprika, Zwiebeln, Porree, Broccoli und Tomaten in einer Soße aus Tomaten und Kokosmilch, überbacken mit Pizzaschmelz*

## PIZZE

- 57 **Margherita vegano**  8,00  
*Tomatensoße und Pizzaschmelz*
- 58 **Funghi vegano**  9,50  
*Tomatensoße, Pilze und Pizzaschmelz*

 = vegetarisch  = vegan  = scharf

## EINE AUSWAHL UNSERER PIZZE

Für kleine Portionen berechnen wir 1,00 € weniger, für die vegane oder glutenfreie Variante 1,50 € mehr.

- 75 **Parigina**  11,00  
*Tomatensoße, Gorgonzola, Porree und Mozzarella*
- 77 **Alaska** 12,50  
*Tomatensoße, Krabben, geräucherter Lachs und Mozzarella*
- 78 **Vegetariana**  11,00  
*Tomatensoße, Zucchini, Champignons, Paprika, Zwiebeln, Porree, Broccoli, Spinat und Mozzarella*
- 79 **Rucola e parmigiano**  11,00  
*Tomatensoße, Rucola, Parmesan und Mozzarella*
- 80 **Diavolo** 12,50  
*Tomatensoße, scharfe Salami, Peperoni, Knoblauch und Mozzarella*
- 81 **Oslo** 13,50  
*Tomatensoße, Crème fraîche, frischer Lachs, Brokkoli und Mozzarella*
- 82 **Pollo** 13,50  
*Tomatensoße, Hähnchenbruststreifen, Schafskäse und Mozzarella*

## CARNE / FLEISCHGERICHTE




Als Beilagen servieren wir frisches Gemüse der Saison und leicht angebratene Rosmarinkartoffeln.

- 91 **Filetto di manzo** 33,50  
*gegrilltes Rinderfilet wahlweise mit Kräutersoße, Pfeffersoße oder Rotweinssoße*
- 92 **Filetto d'agnello** 28,50  
*zartes Lammfilet in einer Soße aus Oliven und getrockneten Tomaten*
- 93 **Fegato di vitello** 27,50  
*gebratene Kalbsleber in Salbeibutter*




# Tamilisch-scharf

## RISOTTI / REISGERICHTE

Zubereitungszeit ca. 20 Min., auf Wunsch bereiten wir Ihnen auch vegane Varianten zu.

- 60 **Risotto „Jeyantha's Style“**   13,80  
*Reisspezialität mit Zucchini, Champignons, Paprika, Zwiebeln, Porree und Tomaten und Tomatensoße*
- 61 **Risotto piccante**  14,90  
*Reisspezialität aus Basmati-Reis mit Hähnchenbrust-Streifen, Knoblauch, Paprika, Zwiebeln, Champignons und Kokosmilch*

## PASTA / NUDELGERICHTE

- 62 **Spaghetti d'agnello**  14,50  
*Nudeln mit Lammfiletspitzen, Zucchini, Zwiebeln, Porree, Paprika und Tomatensoße*
- 63 **Tagliatelle zanzero**   13,50  
*Bandnudeln mit Zucchini, Porree, Zwiebeln, Spinat, Knoblauch, Ingwer und Kokosmilch*

## PESCI / FISCHGERICHTE

- 94 **Involtini di salmone** 26,50  
*Lachs-Wirsing-Roulade mit leicht angebratenen Rosmarinkartoffeln*
- 95 **Gambas** 26,50  
*ganze Gambas in Knoblauchöl, serviert mit frischen Blattsalaten*

## DOLCI / DESSERT

- 110 **Tiramisù**  5,80  
*mit Espresso beträufelter Biskuit und Mascarpone*
- 111 **Zuccotto di semifreddo**  5,50  
*halbgefrorene Torte mit Mandeln, Walnüssen, Schokolade und Ricotta*
- 113 **Crostata di mele**  5,90  
*warmer Kuchen aus Marzipan, Äpfeln, Mascarpone und Mandeln*
- 114 **Panna cotta con lamponi** 5,90  
*gekochte Sahne mit Himbeerpüree oder Mandeln und Honig*
- 115 **Zabaione gratinato**  8,50  
*überbackene Weinschaumcreme mit Zimt, Vanilleeis und Himbeeren*
- 116 **Tartufo caffè**  7,50  
*Spezialität aus Schokolade- und Vanilleeis, serviert in einem Glas mit Espresso und Cantuccini*
- 117 **Dessert „La Locanda“** 13,90  
*gemischtes Dessert für 2 Personen*
- 118 **Gelato** je Kugel 3,50  
*fragen Sie unser Servicepersonal nach den Sorten*



# LA Locanda

Ristorante · Trattoria · Catering

Über den QR-Code gelangen Sie zu unserer Speisekarte.



## Liebe Gäste!

Es ist uns eine große Freude, dass wir für Sie da sein können!

Wir kümmern uns nicht nur um Ihr leibliches, sondern auch um Ihr gesundheitliches Wohl und halten deshalb eine spezielle Allergen-

Speisekarte bereit. Zudem gibt es viele unserer Speisen vegetarisch oder in veganen Varianten. Sie finden die Speisen durch Symbole gekennzeichnet: ♻️ = vegetarisch 🌱 = vegan.

Alle vegetarischen Gerichte bereiten wir gerne vegan zu und auch glutenfreie Speisen gehören selbstverständlich zum Repertoire unserer Küche. Zögern Sie bitte nicht, Ihre Wünsche zu nennen.

### BEVANDE CALDE/WARME GETRÄNKE

Für vegane Kaffeespezialitäten mit Hafermilch berechnen wir 0,80 € mehr.

Kaffee	2,50
Espresso	2,20
Espresso doppio	4,20
Espresso macchiato	2,80
Cappuccino	2,70
Latte Macchiato	3,10
Tee (verschiedene Sorten)	2,90
Heiße Schokolade	3,80

### AQUA/WASSER

Flasche Pellegrino (medium)	0,25l 2,50	0,75l 5,30
Flasche Acqua Panna Naturale (ohne Kohlensäure)	0,25l 2,50	0,75l 5,30

### ANALCOLICI/ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca-Cola/Coca-Cola light	0,2l 2,20	0,4l 4,20
Fanta/Sprite/Spezi		
Malzbier		0,3l 2,60
Fruchtsäfte	0,2l 2,60	0,4l 4,30
Apfel, Banane, Kirsche, Orange, Rhabarber, Traube, Maracuja		
Bitter Lemon		0,2l 2,60
Ginger Ale		0,2l 2,60
Saftschorle	0,2l 2,40	0,4l 4,30

### BIRRA/BIER

Pils (Warsteiner)	0,3l 3,20	0,5l 4,50
Warsteiner (alkoholfrei)	0,3l 3,20	
Weizen (König Ludwig)		0,5l 4,90
Weizen (alkoholfrei)		0,5l 4,90
Altbier (Frankenheim)	0,3l 3,20	
Radler	0,3l 3,20	0,5l 4,50
Krefelder		0,5l 4,50

### VINI BIANCHI/WEISSWEINE

Vino bianco della casa		0,2l 5,50
Pinot Grigio		0,2l 5,80
Chardonnay		0,2l 5,80
Ciro bianco		0,2l 5,80
Scaia bianco		0,2l 6,90
Lugana		0,2l 7,90
Weißweinschorle		0,2l 5,50

### ROSATO/ROSÉWEINE

Ciro Rosé		0,2l 5,60
-----------	--	-----------

### VINI ROSSI/ROTWEINE

Vino rosso della casa		0,2l 5,80
Chianti		0,2l 5,80
Montepulciano		0,2l 5,80
Nero d'avola		0,2l 5,80
Merlot		0,2l 5,90
Primitivo		0,2l 5,90

### APERITIVI ANALCOLICI

Crodino (alkoholfrei)	0,1l 4,80	
Prosecco (alkoholfrei)	0,1l 4,90	0,75l 25,50
Hugo mit Minze (alkoholfrei)	0,2l 6,50	
Prosecco auf kalter Kirsche	0,2l 6,50	

### APERITIVI

Prosecco	0,1l 5,20	0,75l 25,50
Prosecco Rosé	0,1l 5,50	0,75l 27,50
Münsterländer Aperitif	0,2l 5,90	
Hugo mit Minze	0,2l 5,90	
Ramazotti Rosato Mio	0,2l 5,90	
Aperol Spritz	0,2l 6,50	
Limoncello Spritz	0,2l 6,50	
Campari Orange	0,2l 6,50	
Martini	4cl 6,50	
Sherry	4cl 6,50	
Lillet Wildberry	4cl 6,50	

### DIGESTIVI

Ramazotti	2 cl 3,60
Fernet	2 cl 3,60
Amaro Averna	2 cl 3,60
Sambuca	2 cl 3,60
Sambuca al caffè	2 cl 3,60
Grappa della casa	2 cl 3,60
Grappa Nardini (weiß oder gelb)	2 cl 5,60
Grappa Prosecco Andrea Da Ponte	2 cl 5,60

## Weinspezialitäten

Eine größere Auswahl an besonderen Weinen finden Sie in unserer separaten Weinkarte.

## Longdrinks

Wir mixen gerne auch Longdrink-Spezialitäten – fragen Sie einfach nach Ihrem Favoriten.