

**Sehr geehrte Gäste Herzlich
Willkommen im La Luna**

**Wir freuen uns sehr Sie in unseren
Lokalitäten begrüßen zu dürfen und
wünschen Ihnen einen angenehmen
Aufenthalt. Bei Wünschen, Fragen oder
Anregungen sprechen Sie gerne unser
Servicepersonal an.**

Boun Appetito!

Antipasti - Vorspeisen

01. Pizza di pane con Aglio ^(a) Pizzabrot mit Knoblauch **6,60€**

02. Bruschetta ^(a, g)

Geröstete Weißbrotscheiben mit marinierten Tomatenstücken
6,90€

03. Mozzarella - Caprese ^(g) Mozzarella- und Tomatenscheiben
10,90€

04. Peperoni alla griglia e Olive nere con Aglio ⁽⁵⁾ Peperoni mit schwarzen Oliven in Knoblauchöl **9,90€**

05. Funghi al forno con Gorgonzola ^(g) Champignons überbacken mit Gorgonzola **10,90€**

06. Carpaccio „Classico“ ^(g)

Dünne Scheiben vom Rind mit Rucola, Parmesan, Kirschtomaten und Olivenöl **13,90€**

07. Antipasti Platte alla La Luna

Große Vorspeisenplatte mit italienischem Gemüse **13,90€**

08. Vitello Tonnato ^(d)

Feingeschnittene Kalbsfleischscheiben mit Thunfischcreme ^(c), frischen Kapern, Kirschtomaten und Rucola **13,90€**

Zuppa - Suppen

10. Zuppa d' Aglio ^(a, c, g)

Knoblauchsuppe mit überbackenem Toast mit Ei, Parmesan **6,90€**

12. Crema di Pomodori ^(i, g) Tomatencremesuppe **6,90€**

Hausgebackenes Weißbrot zu den Vorspeisen oder zur Suppe
2,00

Insalata - Salate

15. Insalata mista piccola

Kleiner gemischter Salat der Saison **9,00€**

17. Insalata mista al italiana special „La Luna“

Gemischter Salat mit gebratener Hähnchenbrust, Champignons, Zwiebeln und Olivenöl **13,90€**

19. Insalata con gamberi e aglio ^(b)

Gemischter Salat mit gebratenen Garnelen und Knoblauch **14,90€**

Wählen Sie dazu Ihr Dressing:

- hausgemachtes Joghurtdressing
- Essig/Öl

Hausgebackenes Weißbrot zu den Salaten 2,00€

Piatti di Pasta - Nudelgerichte

Bitte wählen Sie: Spaghetti - Tagliatelle - Penette (a, i)

20. Aglio e olio peperoncino (a, c, g)

mit Knoblauch, Olivenöl, Chili und Petersilie **11,40€**

21. all'Arrabiata (a, c, g)

mit Peperoni, buntes Gemüse, Knoblauch in Tomatensauce, Chili
12,90€

22. Quattro formaggio (a, c, g)

Vier verschiedene Käsesorten in Sahnesoße **12,90€**

23. Carbonara (a, c, g)

mit Schinkenspeck und frischem Ei und Parmesan **12,90€**

24. Bolognese (a, c, g, i)

mit Hackfleisch, Tomatensoße und Parmesan **12,90€**

25. Pasta ai Gamberi (a, b, c, g, i)

mit Shrimps, Kirschtomaten und Sahnesoße **15,90€**

26. Spinaci al Salmone (a, c, g)

mit Lachs und Spinat in Sahnesoße **15,90€**

27. Spinaci e pollo insalata di Gorgonzola (a, c, g)

mit Hähnchenfleisch und Spinat in Gorgonzola - Sahnesoße **14,90€**

28. Funghi filetto di Maiale (a, c, g) Schweinefiletstreifen und

Champignons in Gorgonzola **14,90€**

29. Frutti di Mare (a, b, c)

mit Meeresfrüchten und Knoblauch in Weißwein - Tomatensoße
15,90€

30. „La Luna“ (a, b, c, g)

gebratene Lachswürfel mit Krabben und Tomaten in Dill -
Sahnesoße **16,90€**

Parmesan zur Pasta 1,50€

Piatti di Pasta al Forno - überbackene Nudelgerichte

31. Lasagne al forno classico (a, c, g, i)

Blattnudeln mit Hackfleisch in Tomatensoße mit Käse überbacken
12,90€

32. Cannelloni agli spinaci (a, c, g) Cannelloni mit Spinat in Käsesahnesoße **12,90€**

33. Tortellini al forno alla panna (a, g) in Sahnesoßen mit Schinken und Parmesan überbacken **12,90€**

34. Pennte al forno (a, c, g, i) mit Hackfleisch und Champignons in Schinkensahnesoße, mit Käse überbacken **12,90€**

Pasta Speciale alla „La Luna“ - Nudelspezialitäten alla „La Luna“

35. Gnocchi alla Fiorentina (a, c) Hausgemachte Gnocchi in Spinatsoße **14,90€**

36. Gnocchi di Gorgonzola e Broccoli (a, c) Gnocchi in Gorgonzolasoße mit Brokkoli **14,90€**

38. Fettuccine con Ragout di salmone e gamberoni (a, c, d, h, i) Schwarze Bandnudeln in Lachs - Shrimps Ragout in Knoblauchtomatensoße **16,90€**

Pesce - Fisch

51. Salmone ai Ferri alla Primo Vera (a, c, d, i) Gegrilltes Lachsfilet mit Zucchini, Aubergine, Zwiebeln an Tagliatelle auf Knoblauchtomatensoße **21,90€**

52. Filetto di lucioperca alla „La Luna“ (a, c, d, i, g) Zanderfilet auf Blattspinat in Senf - Limettensoße mit gebratenen Kartoffeln **21,90€**

Piatti di Pollo - Hühnerfleischgerichte

55. Petti di Pollo al Gorgonzola (g)

Hähnchenbrust in Gorgonzolasoße mit Broccoli **15,90€**

56. Petti di Pollo alla „La Luna“ (a, c, g, i)

Hähnchenbrust in Parmesaneimantel auf Gemüsespaghetti und Tomatensoße **16,90€**

Piatti di Maiale - Schweinefleischgerichte

61. Cotoletta alla „La Luna“ (g, i)

Schweineschnitzel in Parmesaneipanade mit Champignons **18,90€**

62. Filetto al Gorgonzola e Broccoli (g) Schweinefilet in Gorgonzolasoße mit Broccoli **19,90€**

63. Filetto „Moderna“ (g)

Schweinefilet mit Champignons in Basilikum - Sahnesoße **19,90€**

Wählen Sie Ihre gewünschte Beilage:

- Pasta (a, c, g)
- Pommes
- Kroketten (a, c, f, g, h)
- Rosmarinkartoffeln
- Bratkartoffeln

Piatti di Vitello e Agnello - La Luna - Grillspezialitäten vom Rind, Kalb und Lamm mit Beilagensalat

70. Bistecca con Cipolla al Vino Bianco e Pepe ^(e) 250g
Rumpsteak mit gebratenen Zwiebeln in Pfeffersoße **25,90€**

71. Bistecca ai Ferri con Funghi ^(g)
250g Rumpsteak mit Champignons in Sahnesoße **25,90€**

72. Filetto di Manzo alla „La Luna“ ^(g)
200g Rinderfilet mit gegrillten Zucchini, Rucola und Kirschtomaten auf Pfefferrahmsoße **28,90€**

75. Filetto die agnello con spinaci ^(g)
180g Lammfilet auf Blattspinat mit Knoblauch **27,90€**

Wählen Sie Ihre Beilage:

- Pasta ^(a, c, g)
- Pommes
- Kroketten ^(a, c, f, g, h)
- Rosmarinkartoffeln
- Bratkartoffeln

Pizza - Ø 28cm

- 80. Pizza Margherita** (a, l, g) Tomaten, Käse, Oregano **9,90€**
- 81. Pizza Funghi** (a, l, g, h) Tomaten, Käse, Champignons **10,90€**
- 82. Pizza Caprese** (a, l, g) Tomaten, Mozzarella **10,90€**
- 83. Pizza Salame** (a, 1, 3, 4, 10, g, i) Tomaten, Käse, Salami **10,90€**
- 84. Pizza Spinaci** (a, l, g)
Tomaten, Käse, Spinat, Knoblauch **11,90€**
- 85. Pizza Prosciutto** (a, 1, 4, g, i) Tomaten, Käse, Kochschinken **12,90€**
- 86. Pizza Tonno** (a, l, g)
Tomaten, Käse, Thunfisch, Zwiebeln **12,90€**
- 87. Pizza Prosciutto con funghi** (a, g, h, i, 1, 3, 10) Tomaten, Käse, Schinken, Champignons, Zwiebeln **12,90€**
- 88. Pizza Stromboli** (a, g, i, 1, 3, 4, 10)
Tomaten, Gorgonzola, scharfe Salami, Gorgonzola **12,90€**
- 89. Pizza Waikiki** (a, g, h, 1, 3, 4, 10) Tomaten, Käse, Schinken, Ananas **12,90€**
- 90. Pizza Roma** (a, g, 1, 3, 4, 10)
Tomaten, Käse, Schinken, Champignons, Paprika **11,90€**
- 91. Pizza Quattro Formaggi** (a, l, g)
Tomaten und vier verschiedene Käsesorten **12,90€**
- 92. Pizza Vegana** (a, l, g, h)
Vegetarisch Tomaten, Käse, Spinat, Brokkoli, Paprika, Pilze, Tomaten **11,90€**
- 93. Pizzasche Calzone** (a, g, h, 1, 3, 4, 10)
Tomaten, Käse, Champignons, Schinken, Salami, Rucola **12,90€**

94. Pizza Diabolo (a, g, 1, 3, 4, 6, 10)

Tomaten, Käse, Scharfe Salami, scharfe Peperoni, Chillischoten
12,90€

95. Pizza Quattro stagioni (a, g, i, 1, 3, 6, 10)

Tomaten, Käse, Champignons, Schinken, Oliven, Peperoni, Salami
12,90€

96. Pizza Rucola (a, g, l, 1, 3)

Tomaten, Käse, Rucola, Parmaschinken, Parmesankäse **14,90€**

97. Pizza „La Luna“ speciale (a, g, i, 1, 3, 4, 10)

Tomaten, Käse, scharfe Salami, Chillischoten, Schafskäse, Curry
scharf **14,90€**

98. Pizza Mare (a, g, l, d, m)

Tomaten, Käse, Meeresfrüchte, Knoblauch, Zwiebeln **14,90€**

**Zusätzliche Beilagen je 2,50€ Ausgenommen Garnelen,
Lachs, Hähnchenbruststreifen, Meeresfrüchte, Sardellen -
je 4,50€**

• **Für Verpackungen von Speisen berechnen wir je 1,00€**

Al Bambino - Für Kinder

110. Spaghetti Pinocchio (a, g, i)

Spaghetti mit Tomatensoße **8,90€**

111. Spaghetti alla Mama (a, g, i) Spaghetti mit Bolognese - Sahnesoße **9,90€**

112. Satollata Piccola (a, c, g, i)

Schweineschnitzel mit Pommes und Salatbeilage **10,90€**

Gelato e Dessert - Eis und Dessert

140. Panna cotta con Lamponi (a, g, i, t)

Hausgemachtes Panna cotta mit Himbeeren **6,90€**

141. Tartufo Classico (1, g, h, i)

Eiskugel aus dunkler Schokolade dazu Schlagsahne **6,90€**

142. Cassata al Pistacchio (g, a, e, c, h, 1, 2, 7) Italienisches Schichteis - Sizilianische Eisspezialität **6,90€**

143. Tiramisu (g, a, c, 14)

Schichten von Löffelbiskuits, süßer Mascarponecreme, mit kaltem Espresso beträufelt **6,90€**

144 Für die Kinder: Kugel Eis von Bruno Gelato **Wählen Sie Ihre gewünschte(n) Eissorte(n):**

• Vanille (g, a, c, f, h, 1, 2, 7)

• Schokolade (g, a, c, h, 2, 7)

• Erdbeer (g, a, e, 2, 1, 7)

Je Kugel 2,00€

Auf Wunsch mit Sahne (g) **1,00€ extra**

Menu delle bevande - Getrankekarte Kalte Getranke, alkoholfrei

200 Mineralwasser *Naturell, medium oder classic*

0,25l **2,80€** 0,75l **6,00 €**

202 Pepsi, Cola, Miranda ,7UP *normal oder zuckerfrei* (7, 17)

0,2l **2,90€** 0,4l **4,50€**

203 Tonic ⁽¹⁵⁾, Ginger Ale, Bitterlemon ^(7, 17)

0,2l **2,90€** 0,4l **4,50€**

204 Fruchtsafte ^(7, 17) *Johannisbeere, Banane, Kiba, Maracuja, Rhabarber, Kirsche, Apfel*

0,2l **3,20€** 0,4l **4,90€**

Biere

205 Radeberger vom Fass 0,3l **3,30€** 0,5l **4,50€**

206 Radler, Diesel 0,3l **3,30€** 0,5l **4,50€**

207 Schofferhofer Weizen vom Fass 0,5l **4,50€**

208 Schofferhofer Weizen dunkel 0,5l **4,50€**

209 Schofferhofer Weizen alkoholfrei 0,5l **4,30€**

211 Kostritzer Schwarzbier 0,5l **4,30€**

212 Radeberger alkoholfrei 0,3l **3,20€**

Menu delle bevande - Getränkekarte Mixgetränke

213 **Aperol Spritz** (1, 17) 0,25l **6,50€**

Aperol (4cl), Prosecco (10cl), Mineralwasser (2cl), Orange, Eiswürfel

214 **Limoncello Spritz** (1, 17) 0,25l **6,50€**

Limoncello (4cl), Prosecco (10cl), Mineralwasser (2cl), Limette; Eiswürfel

215 **Hugo** (7, 17) 0,25l **6,50€**

Holunderblütensirup (2cl), Prosecco (16cl), Mineralwasser, Limette, Minze, Eiswürfel

216 **Bacardi „Razz“** (7, 17) 0,3l **7,00€**

Bacardi (4cl), 7UP (8cl), Himbeeren, Minze, Eiswürfel

219 **Gin Tonic** (15) 0,3l **6,50€**

Gin (4cl), Tonic, Zitrone, Eiswürfel

Spirituosen

221 Grappa Madruzzo

2cl **2,90€**

4cl **5,80€**

223 La Grappa di Barolo

2cl **4,50€**

4cl **9,00€**

224 Sambuca 2cl **2,80€** 4cl **4,80€**

226 Ramazotti 2cl **2,80€** 4cl **4,80€**

227 Limoncelli 2cl **2,80€** 4cl **4,80€**

228 Vodka 2cl **2,80€** 4cl **4,80€**

229 Jägermeister 2cl **2,80€** 4cl **4,80€**

231 Eierlikör (c) 2cl **2,80€** 4cl **4,80€**

232 Erdbeerlime (hausgemacht, saisonal) 2cl **2,80€** 4cl **4,80€**

234 Obstler 2cl **2,80€** 4cl **4,80€**

235 Schierker Feuerstein 2cl **2,80€** 4cl **4,80€**

Menu delle bevande - Getränkekarte

Warme Getränke

235 Cafe Crema (14, g) **3,20€**

236 Cappuccino (14, g) **3,40€**

237 Cafe au Lait (14, g) **3,60€**

238 Latte Macchiato (14, g) **4,00€**

239 Espresso (14, g) **2,50€**

240 Espresso doppelt (14, g) **3,50€**

242 Schokolade classic (g) **3,60€**

243 Schokolade mit Sahne (g) **3,90€**

Tè

244 Tee

- Pfefferminz
- Früchte,
- Schwarzer Tee
- Grüner Tee
- Kräuter
- Kamille
- Italienische Limone

Je Glas 3,00€

Menu del Vino - Weinkarte Weißwein

245 Chardonnay *Trocken, harmonisch, mild, klassisch*

0,25l **5,50€** 0,5l **9,50€**

246 Pinot Grigio *Trocken, frisch, säurearm, vollmundig*

0,25l **5,50€** 0,5l **9,50€**

247 Vinho Verde (saisonal) *Trocken, leicht, spritzig, belebend*

0,25l **5,50€** 0,5l **9,50€**

248 Frizzantino *Perlwein**, süß, fein, prickelnd

0,25l **5,50€** 0,5l **9,50€**

249 Weißweinschorle *Weißwein, Mineralwasser*

0,25l **4,20€** 0,5l **8,20€**

Rotwein

250 Chianti ⁽¹⁸⁾ *Trocken, würzig-herb, samtig*

0,25l **5,50€** 0,5l **9,50€**

251 Montepulciano *Trocken, extraktreich, vollmundig, säurearm*

0,25l **5,50€** 0,5l **9,50€**

252 Primitivo ⁽¹⁸⁾ *Trocken, mediterran, kraftreich*

0,25l **5,50€** 0,5l **9,50€**

254 Lambrusco *Schaumwein**, lieblich, tanninreich, farbintensiv

0,25l **5,50€** 0,5l **9,50€**

256 Rotweinschorle *Rotwein, Mineralwasser*

0,25l **4,20€** 0,5l **8,20€**

257 Erdbeerwein (saisonal) *lieblich, mit Erdbeeren*

0,25l **5,80€** 0,5l **9,80€**

Menu del Vino - Weinkarte Roséwein

258 Rosé Chiaretto

Trocken, universell, temperamentvoll, interessant

0,25l **5,50€** 0,5l **9,50€**

Ein Glas Eiswürfel zum Getränk 0,2l 1,00€

*** Unterschied Perlwein und Schaumwein:**

Laut EU-Verordnung ist ein Perlwein ein Weinerzeugnis, das einen Kohlensäure-Druck von minimal 1 bar und maximal 2,5 bar aufweist. Perlwein ist somit etwas weniger „sprudelig“ als Schaumwein. Für die Führung dieser Bezeichnung geben die Regularien einen Mindestdruck von 3 bar vor. Erst dann handelt es sich um einen Schaumwein im traditionellen Sinne.

Allergene und Zusatzstoffe

In den Lebensmitteln können folgende Zusatzstoffe vorhanden sein:

- 1.** Farbstoff
- 2.** Konservierungsstoffe **3.** Geschwefelt
- 4.** Phosphate
- 5.** Geschwärzt
- 6.** Gewachst
- 7.** Süßstoffe
- 8.** Verdickungsmittel
- 9.** Jodsalz
- 10.** Nitratsalz
- 11.** Geschmacksverstärker **12.** Phenylalamin
- 13.** Eisenglukona
- 14.** Koffein
- 15.** Chinin
- 16.** Antioxidationsmittel **17.** Farbstoff
- 18.** Sulfat

In den Lebensmitteln können folgende Allergene vorhanden sein:

- ***Glutenhaltiges Getreide (a)***
- ***Krebstiere und Krebstiererzeugnisse (b)***
- ***Eier und Eierzeugnisse (c)***
- ***Fisch und Fischerzeugnisse (d)***
- ***Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse (e)***
- ***Soja und Sojaerzeugnisse (f)***
- ***Milch und Milcherzeugnisse (g)***
- ***Schalenfrüchte (h)***
- ***Sellerie und Sellerieerzeugnisse (i)***
- ***Senf und Senferzeugnisse (j)***
- ***Sesamsamen und Sesamerzeugnisse (k)***
- ***Lupine und Lupinerzeugnisse (l)***
- ***Weichtiere (m)***
- ***Schwefeldioxid (n)***