

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, Anregung oder Kritik sprechen Sie gerne unser Servicepersonal an.

Boun Appetito!

Antipasti - Vorspeisen

01. Pizza di pane con Aglio (a) Pizzabrot mit Knoblauch	4,60€
02. Bruschetta (a, g) Geröstete Weißbrotscheiben mit marinierten Tomatenstücken	5,90€
03. Mozzarella - Caprese (g) Mozzarella- und Tomatenscheiben	8,90€
04. Peperoni alla griglia e Olive nere con Aglio (5) Peperoni mit schwarzen Oliven in Knoblauchöl	7,90€
05. Funghi al forno con Gorgonzola (g) Champignons überbacken mit Gorgonzola	9,90€
06. Carpaccio „Classico“ (g) Dünne Scheiben vom Rind mit Rucola, Parmesan, Kirschtomaten und Olivenöl	12,50€
07. Antipasti Plate alla La Luna Große Vorspeisenplatte mit italienischem Gemüse	11,90€
08. Vitello Tonnato (d) Feingeschnittene Kalbsfleischscheiben mit Thunfischcreme (c), frischen Kapern, Kirschtomaten und Rucola	12,50€

Zuppa - Suppen

10. Zuppa d' Aglio (a, c, g) Knoblauchsuppe mit überbackenem Toast mit Ei, Parmesan	5,90€
11. Minestrone alla Milanese (i) Mailänder Gemüsesuppe	5,90€
12. Crema di Pomodori (i, g) Tomatencremesuppe	5,90€

Insalata - Salate

15. Insalata mista piccola Kleiner gemischter Salat der Saison	6,00€
16. Insalata mista con Olive e mozzarella ^(5, g) Gemischter Salat mit Oliven und Mozzarella	9,00€
17. Insalata mista al italiana special „La Luna“ Gemischter Salat mit gebratener Hähnchenbrust, Champignons, Zwiebeln und Olivenöl	12,90€
18. Insalata mista capricciosa ^(d, g, m, 5) Gemischter Salat mit Thunfisch, Sardellenfilet, Oliven, Schafskäse und Peperoni	12,90€
19. Insalata con gamberi e aglio ^(b) Gemischter Salat mit gebratenen Garnelen und Knoblauch	13,90€

Wählen Sie dazu Ihr Dressing:

- Joghurtdressing
- Hausdressing
- Essig/Öl

Piatti di Pasta - Nudelgerichte

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

20. Aglio e olio peperoncino (a, c, g) mit Knoblauch, Olivenöl, Chili und Petersilie	8,40€
21. Arrabiata (a, c, g) mit Peperoni, buntes Gemüse, Knoblauch in Tomatensauce, Chili	9,60€
22. Quattro formaggio (a, c, g) Vier verschiedene Käsesorten in Sahnesoße	9,90€
23. Carbonara (a, c, g) mit Schinkenspeck und frischem Ei und Parmesan	9,90€
24. Bolognese (a, c, g, i) mit Hackfleisch, Tomatensoße und Parmesan	9,90€
25. Pasta ai Gamberi (a, b, c, g, i) mit Shrimps, Kirschtomaten und Sahnesoße	12,90€
26. Spinaci al Salmone (a, c, g) mit Lachs und Spinat in Sahnesoße	12,90€
27. Spinaci e pollo insalata di Gorgonzola (a, c, g) mit Hähnchenfleisch und Spinat in Gorgonzola - Sahnesoße	12,90€
28. Funghi filetto di Maiale (a, c, g) Schweinefleisch Filetstreifen und Champignons in Gorgonzola	13,90€
29. Frutti di Mare (a, b, c) mit Meeresfrüchten und Knoblauch in Weißwein - Tomatensoße	13,90€
30. „La Luna“ (a, b, c, g) gebratenes Lachsfilet mit Krabben und Tomaten in Dill - Sahnesoße	15,90€

Piatti di Pasta al Forno - überbackene Nudelgerichte

- 31. Lasagne al forno classico** (a, c, g, i) **9,90€**
Blattnudeln mit Hackfleisch in Tomatensoße mit Käse überbacken
- 32. Cannelloni agli spinaci** (a, c, g) **9,90€**
Cannelloni mit Spinat in Käsesahnesoße
- 33. Tortellini al forno alla panna** (a, g) **9,90€**
in Sahnesoßen mit Schinken und Parmesan überbacken
- 34. Pennte al forno** (a, c, g, i) **10,90€**
mit Hackfleisch und Champignons in Schinkensahnesoße, mit Käse überbacken

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

- 35. Gnocchi alla Fiorentina** (a, c) **12,90€**
Hausgemachte Gnocchi in Spinatsoße
- 36. Gnocchi di Gorgonzola e Broccoli** (a, c) **13,90€**
Gnocchi in Gorgonzolasoße mit Brokkoli
- 37. Gnocchi basilico con pancetta affumicata** (a, c, g) **13,90€**
mit Rauchspeck, Tomaten, Basilikum und Parmesan
- 38. Fettuccine con Ragout di salmone e gamberoni** (a, c, d, h, i) **16,90€**
Schwarze Bandnudeln in Lachs - Shrimps Ragout in Knoblauchtomatensoße
- 39. Spaghetti integrali con funghi della foresta e salsa di panna** (a, c, g) **14,90€**
Vollkornspaghetti mit Waldpilzen und Sahnesoßen
- 40. Spaghetti di ceci con pomodori da cocktail agli spinaci e parmigiano** (g) **16,90€**
Kichererbsennudeln mit Spinat in Sahnesoße und Cocktailtomaten mit Parmesan

Pesce - Fisch

50. Triglia a Modo Mio (a, c, d, i) Gebratenes Rotbarschfilet an mediterranem Gemüse mit Tagliatelle	17,90€
51. Salmone ai Ferri alla Primo Vera (a, c, d, i) Gegrilltes Lachsfilet mit Zucchini, Aubergine, Zwiebeln in Pappardelle an Knoblauchtomatensoße	18,90€
52. Filetto di lucioperca alla „La Luna“ (a, c, d, i, g) Zanderfilet auf Blattspinat in Senf - Limettensoße mit gebratenen Kartoffeln	19,90€

Piatti di Pollo - Hühnerfleischgerichte

55. Petti di Pollo al Gorgonzola (g) Hähnchenbrust in Gorgonzolasoße mit Broccoli	14,90€
56. Petti di Pollo alla „La Luna“ (a, c, g, i) Hähnchenbrust in Parmesaneimantel auf Gemüsespaghetti und Tomatensoße	14,90€

Piatti di Maiale - Schweinefleischgerichte

60. Scaloppina ai Funghi (g) Gegrilltes Schweinerückensteak in Champignonrahmssoße	14,90€
61. Cotoletta alla „La Luna“ (g, i) Schweineschnitzel in Thymian- Parmesaneipanade mit Steinpilzsoße	16,90€
62. Filetto al Gorgonzola e Broccoli (g) Schweinefilet in Gorgonzolasoße mit Broccoli	17,90€
63. Filetto „Moderna“ (g) Schweinefilet mit Steinpilzen in Basilikum - Sahnesoße	18,40€

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	23,90€
71. Bistecca ai Ferri con Funghi (g) 250g Rumpsteak mit Champignons in Sahnesoße	24,90€
72. Filetto di Manzo alla „La Luna“ (g) 200g Rinderfilet mit gegrillten Zucchini, Rucola und Kirschtomaten auf Pfefferrahmsoße	26,90€
73. Fegato di Vitello con cipolle fritte (g) 200g Kalbsleber mit gebratenen Zwiebeln in Rotweinssoße	22,90€
74. Costata di manzo con patata fritte Champignons (g) 350g Rib - Eye - Steak mit Champignons und Kräuterbutter (ohne Knochen)	34,90€
75. Filetto die agnello con spinaci (g) 180g Lammfilet auf Blattspinat mit Knoblauch	24,90€
76. Filetto di Agnello con aglio 180g Lammfilet mit Knoblauch	24,90€

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	6,90€
81. Pizza Funghi (a, l, g, h) Tomaten, Käse, Champignons	7,90€
82. Pizza Caprese (a, l, g) Tomaten, Mozzarella	7,90€
83. Pizza Salame (a, 1, 3, 4, 10, g, i) Tomaten, Käse, Salami	7,90€
84. Pizza Spinaci (a, l, g) Tomaten, Käse, Spinat, Knoblauch	7,90€
85. Pizza Prosciutto (a, 1, 4, g, i) Tomaten, Käse, Kochschinken	7,90€
86. Pizza Tonno (a, l, g) Tomaten, Käse, Thunfisch, Zwiebeln	8,90€
87. Pizza Prosciutto con funghi (a, g, h, i, 1, 3, 10) Tomaten, Käse, Schinken, Champignons, Zwiebeln	8,90€
88. Pizza Stromboli (a, g, i, 1, 3, 4, 10) Tomaten, Gorgonzola, scharfe Salami, Gorgonzola	8,90€
89. Pizza Waikiki (a, g, h, 1, 3, 4, 10) Tomaten, Käse, Schinken, Ananas	8,90€
90. Pizza Roma (a, g, 1, 3, 4, 10) Tomaten, Käse, Schinken, Champignons, Paprika	8,90€
91. Pizza Quattro Formaggi (a, l, g) Tomaten und vier verschiedene Käsesorten	9,90€
92. Pizza Vegana (a, l, g, h) Vegetarisch Tomaten, Käse, Spinat, Brokkoli, Paprika, Pilze, Tomaten	9,90€
93. Pizzatasche Calzone (a, g, h, 1, 3, 4, 10) Tomaten, Käse, Champignons, Schinken, Salami, Rucola	10,90€
94. Pizza Diabolo (a, g, 1, 3, 4, 6, 10) Tomaten, Käse, Scharfe Salami, scharfe Peperoni, Chillischoten	10,90€

95. Pizza Quattro stagioni (a, g, i, 1, 3, 6, 10)	10,90€
Tomaten, Käse, Champignons, Schinken, Oliven, Peperoni, Salami	
96. Pizza Rucola (a, g, l, 1, 3)	11,90€
Tomaten, Käse, Rucola, Parmaschinken, Parmesankäse	
97. Pizza „La Luna“ speciale (a, g, i, 1, 3, 4, 10)	11,90€
Tomaten, Käse, scharfe Salami, Chillischoten, Schafskäse, Curry scharf	
98. Pizza Mare (a, g, l, d, m)	12,40€
Tomaten, Käse, Meeresfrüchte, Knoblauch, Zwiebeln	
99. Familienpizza (Ø 38cm) mit Käse und drei Beilagen nach Wahl	14,90€

Auf Wunsch können Sie Ihrem Gericht Beilagen hinzufügen oder Austauschen.

Zusätzliche Beilagen je 1,50€

Ausgenommen Garnelen, Lachs, Hähnchenbruststreifen,

Meeresfrüchte, Artischocken Herzen, Sardellen - je 2,50€

Al Bambino - Für Kinder

110. Spaghetti Pinocchio (a, g, i) Spaghetti mit Tomatensoße	4,90€
111. Spaghetti alla Mama (a, g, i) Spaghetti mit Bolognese - Sahnesoße	5,90€
112. Satollata Piccola (a, c, g, i) Schweineschnitzel mit Pommes und Salatbeilage	6,90€
113. Filetto Pesco al Nemo (a, c, d) Fischstäbchen mit Pommes und Salatbeilage	7,90€

Gelato e Dessert - Eis und Dessert

140. Panna cotta con Lamponi (a, g, i, t) Hausgemachtes Panna cotta mit Himbeeren	4,60€
141. Tartufo Classico (1, g, h, i) Eiskugel wahlweise aus Limoncello, weißer oder dunkler Schokolade dazu Schlagsahne	4,80€
142. Cassata al Pistacchio (g, a, e, c, h, 1, 2, 7) Italienisches Schichteis - Sizilianische Eisspezialität	4,80€
143. Tiramisu (g, a, c, 14) Schichten von Löffelbiskuits, süßer Mascarponecreme, mit kaltem Espresso beträufelt	5,20€
144. Kugel Eis von Bruno Gelato	1,50€

Wählen Sie Ihre gewünschte(n) Eissorte(n):

- ▶ Vanille (g, a, c, f, h, 1, 2, 7)
- ▶ Cappuccino (g, a, c, e, f, 2, 14, 7)
- ▶ Stracciatella (g, a, e, h, k, 2, 7)
- ▶ Amarena-Kirsch (g, a, e, h, k, 2, 7)
- ▶ „Blauer Engel“ (g, a, f, c, e, k, 1, 2, 7)
- ▶ Waldmeister (g, a, f, c, e, h, k, 1, 2, 7)
- ▶ Schokolade (g, a, c, h, 2, 7)
- ▶ Erdbeer-Joghurt (g, a, e, 2, 1, 7)
- ▶ Panacotta-Himbeer (g, a, c, e, f, h, 1, 2, 7)
- ▶ Himbeer-Sorbet (g, a, c, f, h, 1, 2, 7)
- ▶ Joghurt-Orange (g, a, c, e, f, h, k, 1, 2, 7)

Menu delle bevande - Getrankekarte

Kalte Getranke, alkoholfrei

200 Mineralwasser	0,25l	2,20€
<i>Naturell oder classic</i>	0,75l	4,90€
201 Acqua Morelli	0,75l	6,00€
<i>Bergwasser aus den Italienischen „Ali Maritime“ Sehr weich im Geschmack</i>		
202 Pepsi, Cola, Miranda oder 7UP	0,2l	2,20€
<i>Classic, light oder zuckerfrei (7, 17)</i>	0,4l	3,60€
203 Tonic ⁽¹⁵⁾ , Ginger Ale, Bitterlemon ^(7, 17)	0,25l	2,20€
204 Fruchtsafte ^(7, 17)	0,25l	2,60€
<i>Johannisbeere, Banane, Kiba, Maracuja, Rhabarber, Kirsche, Apfel, Heidelbeere</i>	0,4l	3,90€

Biere

205 Radeberger vom Fass	0,3l	2,90€
	0,5l	3,90€
206 Radler, Diesel	0,3l	2,90€
	0,5l	3,90€
207 Schofferhofer Weizen <i>Hell vom Fass</i>	0,5l	4,10€
208 Schofferhofer Weizen dunkel	0,5l	4,10€
209 Schofferhofer Weizen alkoholfrei	0,5l	3,90€
210 Schofferhofer Weizen fruchtig ^(7, 17) <i>Banane oder Maracuja</i>	0,5l	3,90€
211 Kostritzer <i>Schwarzbier</i>	0,5l	3,60€
212 Radeberger <i>alkoholfrei</i>	0,3l	2,50€

Menu delle bevande - Getränkekarte

Mixgetränke

213 Aperol Spritz (1, 17) <i>Aperol (4cl), Prosecco (10cl), Mineralwasser (2cl), Orange, Eiswürfel</i>	0,25l	5,80€
214 Limoncello Spritz (1, 17) <i>Limoncello (4cl), Prosecco (10cl), Mineralwasser (2cl), Limette; Eiswürfel</i>	0,25l	5,80€
215 Hugo (7, 17) <i>Holunderblütensirup (2cl), Prosecco (16cl), Mineralwasser, Limette, Minze, Eiswürfel</i>	0,25l	5,80€
216 Bacardi „Razz“ (7, 17) <i>Bacardi (4cl), 7UP (8cl), Himbeeren, Minze, Eiswürfel</i>	0,4l	5,90€
217 Campari Orange (7, 17) <i>Campari (4cl), Orangensaft (12cl), Orange, Eiswürfel</i>	0,4l	5,80€
218 Campari Amalfi (7, 17) <i>Campari (4cl), Bitterlemon (12cl), Grapefruitsaft, Grapefruit, Eiswürfel</i>	0,4l	5,80€
219 Gin Tonic (15) <i>Gordon Gin (4cl), Tonic, Zitrone, Eiswürfel</i>	0,4l	5,40€

Spirituosen

220 Martini <i>bianco, rosso</i>	5cl	3,60€
221 Grappa Madruzzo	2cl 4cl	2,90€ 5,80€
222 Grappa Invecchiata Barrique	2cl 4cl	3,10€ 6,20€
223 La Grappa di Barolo	2cl 4cl	4,50€ 9,00€

224 Sambuca	2cl	2,20€
	4cl	4,40€
225 Ramazotti Crema	2cl	2,40€
	4cl	4,80€
226 Ramazotti	2cl	2,40€
	4cl	4,80€
227 Limoncelli	2cl	2,40€
	4cl	4,80€
228 Vodka	2cl	2,40€
	4cl	4,80€
229 Jägermeister	2cl	2,40€
	4cl	4,80€
230 Amarillen Likör	2cl	2,20€
	4cl	4,40€
231 Eierlikör (c)	2cl	2,20€
	4cl	4,40€
232 Erdbeerlime (hausgemacht, saisonal)	2cl	2,40€
	4cl	4,80€
233 Averna	2cl	2,20€
	4cl	4,40€
234 Obstler	2cl	2,20€
	4cl	4,40€
235 Schierker Feuerstein	2cl	2,40€
	4cl	4,80€

Menu delle bevande - Getrankekarte

Warme Getranke

235 Cafe Crema (14, g)	2,50€
236 Cappuccino (14, g)	2,80€
237 Cafe au Lait (14, g)	3,20€
238 Latte Macchiato (14, g)	3,50€
<i>Mit Karamell oder Vanille</i>	4,00€
239 Espresso (14, g)	2,20€
240 Espresso doppelt (14, g)	3,30€
241 Espresso Macchiato	3,50€
242 Schokolade classic (g)	2,90€
243 Schokolade mit Sahne (g)	3,20€

T

244 Tee	2,50€
▸ Italienische Limone	
▸ Pfefferminz	
▸ Fruchte,	
▸ Schwarzer Tee	
▸ Gruner Tee	
▸ Krauter	
▸ Kamille	

Menu del Vino - Weinkarte

Weißwein

245 Chardonnay	0,25l	4,50€
<i>Trocken, harmonisch, mild, klassisch</i>	0,5l	8,50€
246 Pinot Grigio	0,25l	4,50€
<i>Trocken, frisch, säurearm, vollmundig</i>	0,5l	8,50€
247 Vinho Verde (saisonal)	0,25l	4,50€
<i>Trocken, leicht, spritzig, belebend</i>	0,5l	8,50€
- als Flaschenwein erhältlich -	0,75l	17,90€
248 Frizzantino	0,25l	3,80€
<i>Perlwein*, süß, fein, prickelnd</i>	0,5l	5,20€
249 Weißweinschorle	0,25l	3,50€
<i>Weißwein, Mineralwasser, erfrischend</i>	0,5l	4,80€

Rotwein

250 Chianti ⁽¹⁸⁾	0,25l	4,50€
<i>Trocken, würzig-herb, samtig</i>	0,5l	8,50€
251 Montepulciano	0,25l	4,50€
<i>Trocken, extraktreich, vollmundig, säurearm</i>	0,5l	8,50€
252 Primitivo ⁽¹⁸⁾	0,25l	4,50€
<i>Trocken, mediterran, kraftreich, warm</i>	0,5l	8,50€
253 Valpolicella ⁽¹⁸⁾	0,25l	4,50€
<i>Trocken, leicht, angenehm, jung</i>	0,5l	8,50€
254 Lambrusco	0,25l	3,80€
<i>Schaumwein*, lieblich, tanninreich, farbintensiv</i>	0,5l	7,10€
255 Dolce Frasca	0,25l	4,50€
<i>Schaumwein*, süß, fruchtig - mild</i>	0,5l	8,50€
256 Rotweinschorle	0,25l	3,50€
<i>Rotwein, Mineralwasser, prickelnd</i>	0,5l	4,80€
257 Erdbeerwein (saisonal)	0,25l	4,80€
<i>lieblich, sommerlich, Mit Erdbeeren</i>	0,5l	8,90€

Menu del Vino - Weinkarte

Roséwein

258 Rosé Chiaretto	0,25l	4,50€
<i>Trocken, universell, temperamentvoll, interessant</i>	0,5l	8,50€

Flaschenweine

259 Chardonnay	0,75l	18,50€
260 Vinho Verde (saisonal)	0,75l	19,50€
261 Rosé Tempranillo	0,75l	19,50€
262 Montepulciano (rot)	0,75l	21,60€

* 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.** Phenylalanin
- 13.** Eisenglukona
- 14.** Koffein
- 15.** Chinin
- 16.** Antioxidationsmittel
- 17.** Farbstoff
- 18.** Sulfat

In den Lebensmitteln können folgende Allergene vorhanden sein:

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