

## Ciao cari ospiti nella Trattoria La Scaletta! Herzlich willkommen!

Seien Sie unser Gast und genießen Sie unsere südlichen Spezialitäten nach alten Familienrezepten!

Wir bieten Ihnen mit unserer Speisekarte immer eine Auswahl der Gerichte, welche wir in Italien aus den typischen Dorfgasthöfen kennen und welche seit Generationen von der CASA LINGHA – der Hausfrau zubereitet werden.

Unser Olivenöl, Salami, Schinken, Wein, Käse und viele andere Lebensmittel kommen direkt aus Süditalien. Viel Liebe, Leidenschaft und frische Zutaten sind das Herz unserer Küche. Italienisch – **EHRlich ITALIENISCH** – mal etwas anders, so wie sie es vielleicht noch nicht kennen.

Einfaches Geschirr und guter Wein gehören genauso in eine „Trattoria“ wie ein abwechslungsreiches, täglich frisches Angebot an feinen Speisen.

Bei der Auswahl der Weine haben wir Wert darauf gelegt, dass neben den überall erhältlichen Sorten bei uns der Schwerpunkt auf den südlichen Weinen liegt. Diese Weine aus Kalabrien und Sizilien zeichnen sich durch ihren unverfälschten kräftigen Geschmack aus und sind durch das milde Klima sonnenverwöhnt und gehaltvoll.

Und was bedeutet nun „La Scaletta?“

Die Übersetzung lautet „das Treppchen“ und bringt Sie - CARO OSPITE – wenn man sie hinaufgeht, der italienischen Küche sehr viel näher.

Wir freuen uns ganz besonders, Sie bei einem guten Glas Wein und einem frischen Teller Pasta in unserem Hause begrüßen zu dürfen.

**A PRESTO! BIS BALD!**

Ihr Giuseppe Canonico

## Antipasti | Vorspeisen

### Antipasto della casa

Vorspeisenvariationen von luftgetrockneter Salami, Parmaschinken, italienischem Käse<sup>2</sup> marinierter Oliven und eingelegten Tomaten

**9,50 Euro**

### Prosciutto e Melone

Luftgetrockneter Parmaschinken auf Melonenscheiben

**8,50 Euro**

### Insalata Caprese

Tomaten mit Mozzarella und Basilikumblätter

**7,50 Euro**

### Antipasto Mediterraneo

Gebratene Paprika, Zucchini, Auberginen und Pilze auf Rucolabett

**8,50 Euro**

## Pasta | Nudelgerichte

### Spaghetti alla Bolognese

Spaghetti mit hausgemachter Fleischsauce  
(Rind- und Schweinefleisch) dazu frischer Parmesan  
**7,50 Euro**

### Spaghetti al Pomodoro con Basilico

Spaghetti mit Tomatensauce und frischem Basilikum  
**7,00 Euro**

### Spaghetti al Pesto

Spaghetti mit hausgemachter Sauce aus frischem Basilikum,  
Olivenöl, Parmesan und Pinienkerne  
**8,00 Euro**

## Pasta Fresca Hausgemachte Nudeln

### Tagliatelle alla Scaletta

Hausgemachte Bandnudeln mit italienischem Gemüse,  
in hausgemachter Tomatensauce mit frischen verfeinerten Kräutern  
und einer Scheibe luftgetrocknetem Schinken<sup>7</sup> dazu Parmesankäse  
**10,50 Euro**

### Orecchiette con Zucchini e Gamberetti

Hausgemachte Kurze Nudeln mit Shrimps und Zucchini in einer  
Tomatensahnesauce  
**11,50 Euro**

### Paccheri con Salsiccia

Hausgemachte Riesenrohrnudeln mit  
Frische Salsiccia in Piccante Tomatensauce  
**12,50 Euro**

### Pappardelle mit Lachs & Rucola

Hausgemachte Breite Nudel mit Lachs & Rucola  
**13,50 Euro**

### Strozzapreti alla Norma con Pecorino

Strozzapreti mit gebratenen Melanzane in einer Polpa di Pomodoro  
Sauce serviert mit geriebenem Schafskäse<sup>2</sup>  
**10,50 Euro**

## Gratinati | Überbackenes

### Lasagne al Forno

Hausgemachte Lasagne mit Fleischfüllung und Mozzarella überbacken  
**8,50 Euro**

### **Rigatoni al Forno**

Mit Schinken<sup>5,7</sup>, Erbsen und Champignons mit Mozzarellakäse überbacken

**8,50 Euro**

### **Gnocchi alla Sorrentina**

Mit Tomatensauce, Knoblauch, Origano sowie Mozzarella überbacken

**8,00 Euro**

## **Carne | Fleischgerichte**

### **Parmiggiana, Cotoletta di Vitello**

Paniertes kalbschnitzel mit Tomatensoße und Mozzarella überbacken, dazu Spaghetti

**16,50 Euro**

### **Bistecca all Pizzaiola**

Rumpsteak mit Tomaten, Kapern, Oliven<sup>9</sup> und Sardellen an gebratenen Gnocchi

**17,50 Euro**

### **Costolette d'Agnello**

Gegrillte Lammrippchen auf Rosmarinkartoffel/Brechbohnen

**18,50 Euro**

## **Pesce | Fischgerichte**

### **Filetto di Tonno alla Siciliana**

Thunfischfilet auf sizilianische Art auf Gemüsebett und Rucola-Salat

**21,50 Euro**

### **Gamberoni alla Griglia con Spaghetti Aglio e Olio**

Riesengarnelen vom Grill auf Knoblauchspaghetti

**19,90 Euro**

### **Sogliola alla Griglia**

Seezunge vom Grill mit Knoblauchkartoffel

**22,50 Euro**

### **Cozze al vino bianco**

Muscheln mit Zwiebel und Weißwein dazu frische Kräuter (saisonal)

**9,60 Euro**

### **Cozze alla Diavolo**

Muscheln mit Zwiebel und scharfer Tomatensauce, frische Kräuter (saisonal)

**9,60 Euro**

## Pizza

### Pizza Margherita

Tomaten, Mozzarella, Basilikum

**6,00 Euro**

### Pizza Funghi

Tomaten, Mozzarella, Pilze

**6,80 Euro**

### Pizza Prosciutto

Tomaten, Mozzarella, Schinken\*

**6,80 Euro**

### Pizza Salami

Tomaten, Mozzarella, Salami\*\*

**6,80 Euro**

### Pizza Capriciosa

Tomaten, Mozzarella, Schinken\*, Salami\*\*, Pilze, Artischocken

**8,50 Euro**

### Pizza al Cliente

Tomaten, Mozzarella, vier Zutaten Ihrer Wahl

**9,10 Euro**

**Alle Pizzen auch zum Mitnehmen  
mit 0,50 Euro Rabatt.  
Jede Extrazutat 0,50 Euro.**

## Insalata | Salate

### Insalata Mista

gemischter Salat mit Tomaten, Gurken und Peperoni

**5,50 Euro**

### Rucolasalat

Rucolasalat mit Mozzarellakugeln, Cherrytomaten und gehobeltem  
Parmesan

**6,50 Euro**

### Insalata Scaletta

großer Salatteller mit Thunfisch, Ei, Oliven<sup>9</sup>, Schinken<sup>5,7</sup> Käse und Mais

**9,50 Euro**

## Dolci | Nachspeise

### Panna Cotta

**4,00 Euro**

### Tiramisù

**4,00 Euro**

## Getränke

### Biere

Dinkelacker	0,5 l	<b>2,90 Euro</b>
Radler	0,5 l	<b>2,90 Euro</b>
Dinkelacker Pils	0,3 l	<b>2,90 Euro</b>
Dinkelacker Weizen	0,5 l	<b>3,00 Euro</b>

### Alkoholfreie Getränke

Dinkelacker Pilz	0,33 l	<b>2,90 Euro</b>
Aqua Panna	0,5 l	<b>3,50 Euro</b>
San Pellegrino	0,75 l	<b>4,50 Euro</b>
Teuser Mineralwasser	0,2 l	<b>1,50 Euro</b>
Coca Cola <sup>1,13</sup> , Fanta <sup>1,3</sup> , Spezi <sup>1,3,13</sup>	0,2 l	<b>2,00 Euro</b>
Coca Cola <sup>1,13</sup> , Fanta <sup>1,3</sup> , Spezi <sup>1,3,13</sup>	0,4 l	<b>3,00 Euro</b>
Bitterino	0,1 l	<b>2,00 Euro</b>
Apfelsaftschorle	0,4 l	<b>3,00 Euro</b>
Apfelsaftschorle	0,2 l	<b>2,00 Euro</b>
Orangensaft	0,2 l	<b>2,00 Euro</b>
Orangensaftschorle	0,4 l	<b>3,00 Euro</b>
Johannisbeerschorle	0,2 l	<b>2,00 Euro</b>
Johannisbeerschorle	0,4 l	<b>3,00 Euro</b>
Bitter-Lemon	0,2 l	<b>2,00 Euro</b>
Orangina	0,25 l	<b>3,00 Euro</b>
Toni-Water	0,2 l	<b>2,00 Euro</b>

### Weißweine offen

Soave	0,25 l	<b>3,90Euro</b>
Frizzantino	0,25 l	<b>3,90Euro</b>
Frascati	0,25 l	<b>3,90Euro</b>
Castelli Romani Rose	0,25 l	<b>3,90 Euro</b>

### Rotweine offen

Lambrusco	0,25 l	<b>4,00 Euro</b>
Valpolicella	0,25 l	<b>4,00Euro</b>
Chianti	0,25 l	<b>4,00Euro</b>
Primitivo	0,25 l	<b>4,20Euro</b>
Weinschorle rot und weiss	0,25 l	<b>3,00 Euro</b>

### Flaschenweine weiss

Colombo Platino	0,7 l	<b>16,50 Euro</b>
Lacryma Christi del Vesuvio	0,7 l	<b>16,50 Euro</b>

### Flaschenweine rot

Sedara Sicilia	0,7 l	<b>18,50Euro</b>
Primitivo Salento	0,7 l	<b>18,50Euro</b>
SantaAgostino	0,7 l	<b>20,50 Euro</b>

### Spirituosen

Martini Rosso, Bianco, Rose <sup>1</sup>	4 cl	<b>3,90Euro</b>
Amaretto	2 cl	<b>3,50Euro</b>
Cynar <sup>2</sup>	4 cl	<b>3,80Euro</b>
Campari <sup>1</sup>	4 cl	<b>2,80Euro</b>
Campari Orange <sup>1</sup>	0,2 l	<b>4,00Euro</b>
Campari Soda <sup>1</sup>	0,2 l	<b>4,00Euro</b>
Fernet Branca	2 cl	<b>3,50Euro</b>
Amaro Ramazzotti	2 cl	<b>3,50Euro</b>
Averna	2 cl	<b>3,50Euro</b>
Sambuca	2 cl	<b>3,50Euro</b>
Grappa Prosecco	2 cl	<b>4,50Euro</b>
Vecchia Romagna	2 cl	<b>3,50 Euro</b>

### Sekt

Prosecco di Valdobbiadone	0,7 l	<b>19,50Euro</b>
Prosecco die Valdobbidone	0,1 l	<b>3,90 Euro</b>
Prosecco -Orange	0,1 l	<b>3,90 Euro</b>
Aperol-Spritz Prosecco	0,2 l	<b>4,50 Euro</b>
Aperol-Orange	0,2 l	<b>4,50 Euro</b>

## Kaffee und Tee

Kaffee <sup>1</sup>	<b>1,80Euro</b>
Cappuccino <sup>1</sup>	<b>2,80Euro</b>
Latte Macchiato <sup>1</sup>	<b>2,90Euro</b>
Espresso <sup>1</sup>	<b>1,80Euro</b>
Doppelter Espresso <sup>1</sup>	<b>3,00Euro</b>
Heiße Schokolade ohne Sahne	<b>2,70Euro</b>
Heiße Schokolade mit Sahne	<b>2,80Euro</b>
Tee (div. Sorten)	<b>1,80 Euro</b>

Ziffern und Zeichen an einzelnen Gerichten und Getränken dienen der Kenntlichmachung von Zusatzstoffen in unseren Speisen und Getränken. Eine Erklärung finden Sie auf der letzten Seite.  
Preise inkl. Bedienung und der gesetzlichen MwSt.

## Liste der Zusatzstoffe

Anlage zur Speise- und Getränkekarte.

Zusatzstoffe sind durch Fußnote wie folgt gekennzeichnet:

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker
- 6) geschwärzt
- 7) gewachst
- 8) mit Phosphat
- 9) mit Süßungsmittel
- 9a) mit einer Zuckerart
- 10) enthält eine Phenylalanylquelle
- 11) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 12) mit Milcheiweiß
- 13) coffeinhaltig
- 14) chininhaltig

\* Formvorderschinken

\*\* mit Ascorbinsäure

Die Angaben unterliegen der laufenden Aktualisierung. Änderungen sind vorbehalten.