



Herzlich willkommen im italienischen Restaurant Lapiazzetta. Unser Restaurant ist ein familiengeführtes Unternehmen, das auf eine 30-jährige Tradition in der Gastronomie zurückblickt. Wir sind stolz darauf, Ihnen eine umfangreiche Auswahl an hochwertigen Gerichten anzubieten, die mit frischen Zutaten und viel Liebe zubereitet werden. Unser engagiertes Team legt großen Wert auf einen freundlichen und zuvorkommenden Service, um Ihren Besuch bei uns so angenehm wie möglich zu gestalten. Wir freuen uns, Ihnen nicht nur exzellente Speisen, sondern auch eine warme, einladende Atmosphäre bieten zu können. Ihre Zufriedenheit ist unser oberstes Ziel, und wir hoffen, dass Sie die Leidenschaft und Hingabe, die wir in jede Mahlzeit stecken, bei Ihrem Aufenthalt bei uns spüren werden.

Öffnungszeiten

Mo - So
11:30 Uhr - 14:00 Uhr
und 17:00 Uhr - 22:00 Uhr

Samstag
17:00 - 22:00



Speisekarte

Am Pfannenstiel 10, 85101 Lenting

Reservation call:

info@lapiazzetta-lenting.de

Tel.: 08456/ 63 03

☎ 0151/ 1418 6355

www.lapiazzetta-lenting.de

Lapiazzetta

ANTIPASTI – VORSPEISEN

Bruschette con Pomodoro
Bruschette con Tonno Rucola
Pizza Pane
Feta
Caprese
Carpaccio
Scampetti in Salsa piccante
Scampetti con Verdure
Antipasti misto Italiano

Geröstetes Hausbrot mit Tomaten
Geröstetes Hausbrot mit Thunfisch und Rucola
Pizzabrot mit Tomaten
Schafskäse paniert auf Rucola und Tomaten
Mozzarella mit Tomaten und Basilikum
Rinder-Carpaccio mit Rucola und Parmesan
kl. Scampi in scharfer Tomatensoße und Hausbrot
kl. Scampi mit Gemüse und geröstetem Hausbrot
Gemischter Vorspeise-Teller

Minestre – Suppen

Minestrone
Tortelloni in Brodo
Zuppa di Pomodoro

Gemüsesuppe
Tortellonisuppe
Tomatencremesuppe

Insalate – Salate

Insalata di Pomodoro
Insalata Verde
Insalata Mista
Insalata Funghi
Insalata di Mare
Insalata Nizzarda
Insalata con Scampi Insalata
con Tacchino Insalata con
Salmone

Tomatensalat mit Zwiebeln
Grüner Salat
Gemischter Salat
mit gebratenen Champignons und
Zwiebeln Meeresfrüchtesalat
mit Thunfisch, Sardellen, Ei und Oliven
mit gebratenen kl. Scampi
mit gebratenen Putenbruststreifen
mit gebratenem Lachs

Inhaltsstoffe, z.B. Farbstoffe, Allergien. Wir haben eine extra Karte für Sie. Wenden Sie sich an unser Personal.

BEVANDE – GETRÄNKE

Aperitivi

Campari	0,1l	Hugo	
Campari Soda	0,25l	Martini	
Campari Orange	0,25l	Aperol	
Sanbitter	0,1l	Aperol Weißwein	
Sanbitter Orange	0,25l	Aperol Orange	
Sanbitter Weißwein	0,25l	Aperol Prosecco	
Glas Prosecco		Aperol Spritz	

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola***	0,2l	Mineralwasser	0,2l
Coca Cola***	0,4l	Mineralwasser	0,4l
Fanta**(Orangenlimo)	0,2l		0,2l
Fanta** (Orangenlimo)	0,4l	Apfelsaft	0,2l
Sprite	0,2l	Orangensaft	0,2l
Sprite	0,4l	Traubensaft	0,4l
Spezi**	0,2l	San Pellegrino	0,7l
Spezi**	0,4l		

(***Farbstoff und Koffein**Farbstoff)

Biere

Pils	0,3l
Helles	0,5l
Alkoholfreies Helles	0,5l
Radler	0,5l
Dunkelbier	0,5l
Weizen	0,5l
Leichtes Weizen Dunkelweizen	0,5l
Russ	0,5l
	0,5l

PIATTI DI CARNE – FLEISCHGERICHTE

Tacchino alla Griglia

Putensteak vom Grill

Scaloppina al Funghi

Medaillons mit Champignons in Sahnesoße

Scaloppina al Gorgonzola

Medaillons mit Gorgonzola-Creme

Scaloppina al Limone

Medaillons mit Zitronensoße

Costata di Manzo alla Griglia

Rinderlender vom Grill

Costata Funghi Cipolla

Rinderlende mit Zwiebeln und Champignons

Costata Rucola

Rinderlende mit Rucola und Parmesan

Filetto di maiale alla Griglia

Schweinefilet vom Grill

Filetto di maiale ai Porcini

Schweinefilet mit Steinpilzen

Pesce – Fischgerichte

Calamari alla Griglia

Tintenfisch vom Grill

Salmone alla Griglia

Lachsfilet vom Grill

Scampi alla Griglia

Riesengarnelen vom Grill

(Alle Fisch und Fleischgerichte werden mit Kartoffeln und Gemüse serviert)

Inhaltsstoffe: z.B. Farbstoffe, Allergien oder Geschmacksverstärker. Wir haben eine extra Karte für sie. Wenden sie sich an unser Servicepersonal.

Heiße Getränke

Espresso
Espresso doppio
Espresso macchiato
Espresso corretto
Cappuccino
Latte macchiato
Tasse Kaffee
Glas Tee

Dessert & Eis

Gelato Misto	Gemischtes Eis (3 Kugeln)
Tartufo	Trüffeleis
Tartufo Affogato	Trüffeleis mit Espresso
Tiramisu	Hausgemachtes Tiramisu
Panna cotta alla Fragola	Erdbeersoße
Panna cotta al Karamello	mit Karamellsoße
Panna cotta al Cioccolato	mit Schokolade

Liquori – Spirituosen

Grappa	2cl	2,80	Amaro montenegro	2cl
Sambucca	2cl	2,80	Amaretto Vecchia	2cl
Ramazotti	2cl	2,80	Romagna Grappa	2cl
Averna	2cl	2,80	Riserva	2cl
Fernet Branca	2cl	2,80	Limoncello	2cl
Obsler	2cl	2,80	Williamsbirne	2cl

MITTAGSANGEBOT

FÜR SELBSTABHOLER

PIZZA VOM STEINOFEN - 033CM

1.Margherita	Tomaten, Mozzarella	8,50
2.Salame	Salami	8,50
3.Prosciutto	Vorderschinken	8,50
4.Funghi	Champignons	8,50
5.Regina	Vorderschinken, Champignons	8,50
6.4 Formaggi	Verschiedene Käsesorten	8,50
7.O Sole Mio	Vorderschinken, Peperoni, Paprika, Ei	8,50
8.Capricciosa	Vorderschinken, Salami, Champignons	8,50
9.Napoli	Sardellen, Oliven	8,50
10.Romana	Vorderschinken, Salami, Peperoni	8,50

PASTE – NUDELGERICHTE

Penne al Verduce	Frisches Gemüse, geriebener Parmesan	8,50
Penne 4 Formaggi	Verschiedene Käsesorten	8,50
Penne al Arrabiata	Scharfe Tomatensoße	8,50
Penne con Tachino	Putenfleisch in Currysoße	8,50
Spaghetti Emiliana	Erbsen, Vorderschinken, Funghi in Sahnesoße	8,50
Spaghetti Aglio Olio	Scharfes Öl, Knoblauch	8,50
Spaghetti Carbonara	Speck, Ei	8,50
Linguine Puttanesca	Kapern, Oliven, Sardellen, Knoblauch, scharf	8.50
Linguine Prosciutto	Vorderschinken in Sahnesoße	8,50
Linguine Aurora	Tomaten-Sahnesoße	8,50

INSALATA – SALAT

Insalata Mista	Gemischter Salat	5,50
----------------	------------------	------

PASTE – NUDELGERICHTE

Penne all'Arrabiata	mit scharfer Tomatensoße
Penne alle Verdure	mit frischem Gemüse und geriebenem Parmesan
Penne al Forno	mit Hackfleisch, Champignons, Mozzarella überbacken
Penne con Fileto	mit Schweinefilet, Zwiebeln in Pilzrahmssoße
Penne con Tacchino	mit Putenfleisch, Zwiebeln in Curryrahmssoße
Spaghetti Amatriciana	mit Speck, Zwiebeln in scharfen Tomatensauce
Spaghetti Aglio olio	mit scharfem Öl und Knoblauch
Spaghetti Carbonara	mit Speck, Ei und Parmesan
Spaghetti Putanesca	Kapern, Oliven, Sardellen, Tomaten, Knoblauch, Scharf
Spaghetti alla Marinara	mit Meeresfrüchten in gedünsteter Tomatenweinssoße
Tagliatelle con Scampi	mit Scampi, frischen Tomaten in Weißweinssoße
Tagliatelle con Salmone	mit frischem Lachs, Tomaten-Sahne in Weißweinssoße
Tagliatelle della Casa	Scampi, Steinpilze, Rucola, fr. Tomaten in Weißweinssoße
Tagliatelle Emiliana	mit Erbsen, Vorderschinken, Champignons in Sahnesoße
Tortelloni Aurora	mit Tomatensahnesoße
Tortelloni al Pesto	mit Basilikum-Sahnesoße
Tortelloni ai Formaggi	mit verschiedenen Käsesorten
Tortelloni Prosciutto	mit Vorderschinken in Sahnesoße

Holzofen-Pizza

(ALLE PIZZEN UNTERBELAG TOMATEN UND MOZZARELLA)

- | | |
|------------------|--|
| 1. Margherita | mit Tomaten und Mozzarella |
| 2. Salame | mit Salami |
| 3. Prosciutto | mit Vorderschinken |
| 4. Funghi | mit frischen Champignons |
| 5. Regina | mit Vorderschinken und Champignons |
| 6. 4 Formaggi | mit 4 verschiedenen Käsesorten |
| 7. O sole mio | mit Vorderschinken, Paprika, Peperoni und Ei |
| 8. Capriciosa | mit Vorderschinken, Salami und Champignons |
| 9. Napoli | mit Sardellen und Oliven |
| 10. Romana | mit Vorderschinken, Salami und Peperoni mit |
| 11. Caperi | Capern, Sardellen, Oliven und Zwiebeln mit |
| 12. Tonno | Thunfisch und Zwiebeln |
| 13. A gusto mio | mit Steinpilzen, scharfer Salami und Mozzarella |
| 14. Marinara | mit Meeresfrüchten, Knoblauch, Oregano |
| 15. Fantasia | mit Salami, Vorderschinken, Champignons, Paprika, Peperoni, Oliven |
| 16. Due | mit Vorderschinken und Salami |
| 17. Toscana | mit Steinpilzen, Rucola, Parmesan und Peperoni |
| 18. Diavolo | mit scharfer Salami, Paprika, Peperoni |
| 19. Hawaii | mit Vorderschinken und Ananas |
| 20. Verona | mit Salami und Champignons |
| 21. Ortolana | mit gebratenem Gemüse |
| 22. 4 Stagioni | mit Salami, Vorderschinken, Champignons, Paprika |
| 23. Salmone | mit frischem Lachs, Krabben, Peperoni, Knoblauch |
| 24. Gamberetti | mit Garnelen, Peperoni, Champignons, Knoblauch |
| 25. Parma | mit Parmaschinken |
| 26. Parma-Rucola | mit Parmaschinken, Rucola, Parmesan |
| 27. Rucola | mit Rucola, frischen Tomaten und Parmesan mit |
| 28. Porcini | Steinpilzen und Gorgonzolla |
| 29. Scampi | mit gebratenen Scampis, Knoblauch und Peperoni |
| 30. Caprese | mit Tomatenscheiben und frischen Mozzarella |

PIZZE SPECIALE (ALLE MIT FRISCHEM MOZZARELLA BELEGT)

41. DEL RE

mit Cocktailtomaten, Basilikum, Parmaschinken, Rucola, Parmesan , Balsamico-Creme

42. PRINCIPE

mit spezieller scharfer (Salami Romana) und Paprika gebraten

43. PANCETTA

mit Speck, Ei, Parmesan und gebratene rote Zwiebeln

44. VULCANO

Quadrat mit Scampi, Spinat, Ei, Cocktailtomaten, Parmesan und Balsamico-Creme

45. SPINATA

Spezielle scharfe (Salami Romana) mit gebratenen Champignons, Zucchini und Auberginen

46. RUSTICA

Thunfisch, Scampi, Cocktailtomaten, Basilikum und Balsamico-Creme

47. Calzone mit Auswahl-Füllung

48. A MODO MIO

Thunfisch, gebratene Champignons, gebratene rote Zwiebeln, Cocktailtomaten Balsamico-Creme

49. MEXIKANA scharfe Salami, Champignons, scharfe Peperoni (Jalapenos)

50. MISTO DI PESCE

mit Scampi, Calamari, frischem Lachs, Knoblauch, frische Tomaten

53. PRIMAVERA

gebratenes Gemüse, Cocktailtomaten, Rucola, Balsamico-Creme und Parmesan

54. CHICKEN

Hähnchenfleisch mit gebratenen roten Zwiebeln und Peperoni

LA CARTA DEI VINI – WEINKARTE

Vini Bianchi – Weißweine

Hauswein (halbtrocken)	0,25l
Pinot Grigio (trocken)	0,25l
Chardonnay (trocken)	0,25l
Lugana (trocken)	0,25l
Weißweinschorle	0,25l

Vini Rossi – Offene Rotweine

Vino della casa Hauswein (halbtrocken)	0,25l
Valpolicella (trocken)	0,25l
Primitivo Puglia (trocken)	0,25l
Montepulciano d’Abruzzo (trocken)	0,25l
Lambrusco Emilia (süß) Rotweinschorle	0,25l
Rose (halbtrocken)	0,25l
	0,25l

Flaschenweine Weiß 0,7l

Prosecco Spumante	
Pinot Grigio (trocken)	0,75l
Chardonnay (trocken)	0,75l
Lugana (trocken)	0,75l
	0,75l

Flaschenweine Rot 0,75l

Primitivo (trocken) Puglia	0,75l
Merlot (trocken) Veneto	0,75l
Nero d’Avola (trocken)	0,75l