

La Grande
FAMIGLIA



RISTORANTE PIZZA NAPOLI



Über uns

Benvenuti a Napoli - mitten in deiner Stadt.

In unserem Restaurant wird nicht einfach nur gekocht - hier wird Napoli gelebt. Mit jeder Zutat, jedem Rezept und jedem Duft, der durch unsere Küche zieht, bringen wir das Lebensgefühl Süditaliens direkt auf deinen Teller.

Dabei legen wir größten Wert auf Qualität und Authentizität. Viele unserer Zutaten beziehen wir direkt aus der Region - frisch, saisonal und mit viel Liebe ausgewählt. Ob sonnengereifte Tomaten, aromatisches Basilikum oder handgemachter Mozzarella - bei uns schmeckt man den Unterschied.

Tradition trifft Moderne!

Wir vereinen traditionelle neapolitanische Küche mit einem modernen Twist - ohne dabei die Wurzeln zu verlieren. Unsere Gerichte reichen von klassischen Pasta- und Pizza-Kreationen bis hin zu neu interpretierten Spezialitäten, die das Beste aus beiden Welten verbinden: la vera cucina napoletana trifft auf zeitgemäßen Genuss.

Auf Wunsch bereiten wir viele unserer Speisen auch halal zu - sprich einfach unser Team darauf an!

Wo jeder Bissen ein Meisterwerk ist!



Zuppe

<u>CG</u>	Crema Di Pomodoro Con Basilico Tomatencremesuppe mit Basilikum Tomato soup	€ 6,90
<u>L</u>	Minestrone Tradizionale Italienische Gemüsesuppe Italian Vegetable soup	€ 7,90
<u>CG</u>	Pavese Rindsuppe mit Eier, Parmesan und Kroton Beef soup with eggs parmesan croton	€ 7,90

Antipasti

<u>A</u>	Bruschetta Classica Getoastetes Weißbrot mit Tomaten, Knoblauch, Olivenöl und Oliven Toasted white bread with tomatoes, garlic, olive oil, and olives	€ 9,90
<u>GO</u>	Caprese Di Bufala Serviert mit Rucola, frischem Basilikum, kalt gepresstem Olivenöl und hausgemachter Marinade Served with arugula, fresh basil, cold-pressed olive oil and homemade marinade	€ 14,50
<u>G</u>	Caponata Di Verdure Vorspeisenplatte: Hausgemachte, marinierte Melanzani, Paprika, Karotten, Sellerie, Zwiebeln, Kapern und Oliven, dazu Pecorino mit Balsamico-Essig Vegetarian appetizer platter: Homemade marinated eggplant, bell peppers, carrots, celery, onions, capers, and olives, served with Pecorino cheese and balsamic vinegar	€ 16,50
<u>G</u>	Carpaccio Di Manzo Geeiste Rindfiletscheiben mit Grana Padano und Rucola Chilled beef fillet slices with Grana Padano and arugula.	€ 16,90
<u>DGHL</u>	Vitello Tonnato Dünn geschnittene Kalbsfleischscheiben mit Thunfisch- und Kapernsauce Thinly sliced veal's filet with tuna-capersauce	€ 16,90
<u>ACGF</u>	Parma, Grana Con Olive Parmaschinken, Grana und Oliven Prosciutto (italian ham), Grana cheese and olive	€ 14,90
<u>BDR</u>	Mare Caldo Fischsuppe mit Shrimps, Venusmuscheln und Tintenfisch Fish soup with shrimp, clams and squid	€ 17,90
	Zusätzlicher Brotkorb Extra bread	€ 5,00

Unsere Vorspeisen werden mit Brot serviert.
All Antipastos are served with bread.

Primi Piatti

<u>AL</u>	Pasta Aglio, Olio E Peperoncino Pasta mit Olivenöl, Knoblauch, Chilli und Petersilie Pasta with olive oil, garlic and chilli	€ 10,90
<u>AGH</u>	Pasta Al Pesto Genovese Pasta mit Basilikum, Grana und Pinienkernen Pasta with basil, Grana and pine nuts	€ 14,50
<u>ACG</u>	Pasta Arrabbiata Pasta mit scharfer Tomatensauce, Basilikum und Knoblauch Pasta with spicy tomato sauce, basil and garlic	€ 12,90
<u>ACG</u>	Pasta Carbonara Pasta mit Obers, Ei und Speck Pasta with cream, egg and bacon	€ 15,50
<u>ADRL</u>	Pasta Puttanesca Pasta mit Tomatensauce, Kapern, Oliven, Sardellen und Chilli Pasta with tomato sauce, capers, olives, anchovies and chilli	€ 14,50
<u>AGL</u>	Pasta All'Amatriciana Pasta mit Tomatensauce, Zwiebeln und Speck Pasta with tomato sauce, onions and bacon	€ 13,50
<u>ACG</u>	Pasta Al Pomodoro Pasta mit Tomatensauce, Basilikum Pasta with tomato sauce and basil	€ 10,90
<u>ACGL</u>	Pasta Bolognese Pasta mit Fleischragout auf Mailänder Art Pasta with tomato sauce and meat ragout	€ 14,90
<u>ADRL</u>	Pasta Con Gamberetti E Zucchini Pasta mit Shrimps, Zucchini, Knoblauch in Weißweinsauce Pasta with shrimp, zucchini, garlic in white wine sauce	€ 16,90
<u>ADRL</u>	Pasta Allo Scoglio Pasta mit diversen Meeresfrüchten in leichter Tomatensauce Pasta with various seafood in a light tomato sauce	€ 17,50
<u>AGO</u>	Pasta Alla Contadina Pasta mit Hühnerfleisch, Champignons und Zwiebeln in leichter Obersauce Pasta with chicken, mushrooms, and onions in a light cream sauce	€ 16,90
<u>ACG</u>	Pasta Chef Pasta mit Mascarpone, Zucchini und Rindfiletspitzen Pasta with Mascarpone, zucchini and beef-tenderloin	€ 17,90
<u>ACGL</u>	Lasagna Hausgemachte Lasagne mit faschiertem Rindfleisch Home made Lasagna with meatsauce	€ 15,50

Sie können zwischen Spaghetti, Penne und hausgemachte Tagliatelle wählen!
You can choose between spaghetti, penne, and homemade tagliatelle!

Allergene Informationen

(A) glutenhaltiges Getreide - (B) Krebstiere - (C) Ei - (D) Fisch - (E) Erdnuss - (F) Soja - (G) Milch oder Laktose
(H) Schalenfrüchte - (L) Sellerie - (M) Senf - (N) Sesam - (O) Sulfite - (P) Lupinen - (R) Weichtiere

Primi Piatti

<u>AC</u>	Gnocchi Ripieni Al Tartufo Gnocchi gefüllt mit Trüffeln und Salbei-Buttersauce Gnocchi with truffle, sage-buttersauce	€ 17,90
<u>ACGL</u>	Gnocchi Al Tegamino / O Gorgonzola Gnocchi mit Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte und Basilikum oder mit Gorgonzola Gnocchi with tomato sauce, Fior di Latte mozzarella and basil or with Gorgonzola	€ 16,50
<u>ACGF</u>	Panzerotti Ricotta E Spinaci Gefüllte Teigtasche mit Ricotta Spinat und Rohschinken in Aurora-Sauce Filled dumpling with ricotta, spinach and raw ham in aurora sauce	€ 17,50

Risotti

<u>G</u>	Risotto Al Radicchio Risotto mit Radicchio, Taleggio (Frischkäse), Birne und Ingwer Risotto with Radicchio, Taleggio (cream cheese), pear and ginger	€ 16,50
<u>ADRL</u>	Risotto Agli Agrumi Risotto mit Orangenpesto, Garnelen und Parmesan Risotto with orange pesto, shrimps and parmesan	€ 16,50
<u>G</u>	Risotto Con Verdura Gemüserisotto Vegetable risotto	€ 14,50
<u>ADRL</u>	Risotto Ai Frutti Di Mare Meeresfrüchterisotto Risotto with seafood	€ 18,50

Secondi Piatti / Carne

<u>L</u>	Carré di Angnello Gegrilltes Lammkarree mit Bratkartoffeln und Gemüse Grilled rack of lamb with roasted potatoes and vegetables	€ 27,90
<u>AG</u>	Scaloppina Al Limone Kalbsschnitzel in Zitronensauce mit Gnocchi als Beilage Veal escalope in lemon sauce served with gnocchi	€ 22,90
<u>ACG</u>	Saltimbocca alla Romana Geschnittene Kalbsrücken mit Parmaschinken, Salbei in Butterweißweinsauce und tagliatelle als Beilage Sliced veal loin with Parma ham and sage in a butter white wine sauce, served with tagliatelle	€ 22,90
<u>A</u>	Pollo alla Cacciatora Hühnerfilet geschmort in Tomatensauce mit Paprika und Kartoffeln Braised chicken fillet in tomato sauce with bell peppers and potatoes	€ 17,90

Secondi Piatti / Pesce

<u>BDR</u>	Calamari Alla Griglia Gegrillte Tintenfische mit Kartoffeln und Caponata Grilled calamari with side dish	€ 23,90
<u>ADGL</u>	Branzino alla griglia Gegrillter Wolfsbarsch (ca. 300-400 g) mit Beilage Grilled sea bass (approx. 300-400 g) served with side dish	€ 28,90
<u>BDR</u>	Grigliata Mista Di Pesce Diverse Fischarten vom Grill mit Beilagen Variation of grilled fish with side dish	€ 34,90
<u>BDO</u>	Grigliata Di Gamberoni Gegrillte Riesengarnelen mit Beilage Grilled king prawns with side dish	€ 32,90

Fragen Sie gerne nach unseren Fischspezialitäten des Tages!
Feel free to ask about our fish specials of the day!

Allergene Informationen

(A) glutenhaltiges Getreide - (B) Krebstiere - (C) Ei - (D) Fisch - (E) Erdnuss - (F) Soja - (G) Milch oder Laktose
(H) Schalenfrüchte - (L) Sellerie - (M) Senf - (N) Sesam - (O) Sulfite - (P) Lupinen - (R) Weichtiere

Pizza

<u>AG</u>	Pizza Marinara San-Marzano-Tomaten, Knoblauch, Oregano, extra natives Olivenöl San Marzano tomatoes, garlic, oregano, extra virgin olive oil	€ 9,90
<u>AG</u>	Pizza Margherita Mozzarella Fior di Latte, San-Marzano-Tomaten und Basilikum Fior di Latte mozzarella, San Marzano tomatoes, and basil	€ 12,90
<u>AG</u>	Pizza Bufalina San-Marzano-Tomaten und Büffelmozzarella San Marzano tomatoes and buffalo mozzarella	€ 13,90
<u>AG</u>	Pizza Salame Dolce Mozzarella Fior di Latte, San-Marzano-Tomaten, Salami und Basilikum Fior di Latte mozzarella, San Marzano tomatoes, salami, and basil	€ 13,90
<u>AG</u>	Pizza Diavola Mozzarella Fior di Latte, San-Marzano-Tomaten, scharfe Salami und Basilikum Fior di Latte mozzarella, San Marzano tomatoes, spicy salami, and basil	€ 13,90
<u>AG</u>	Pizza Cardinale Mozzarella Fior di Latte, San-Marzano-Tomaten, gekochter Schinken und Basilikum Fior di Latte mozzarella, San Marzano tomatoes, cooked ham, and basil	€ 13,90
<u>AG</u>	Pizza Capricciosa Mozzarella Fior di Latte, San-Marzano-Tomaten, gekochter Schinken, Champignons und Basilikum Fior di Latte mozzarella, San Marzano tomatoes, cooked ham, mushrooms, and basil	€ 14,90
<u>AG</u>	Pizza 4 Stagioni Mozzarella Fior di Latte, San-Marzano-Tomaten, gekochter Schinken, Champignons, Artischocken, Oliven und Basilikum Fior di Latte mozzarella, San Marzano tomatoes, cooked ham, mushrooms, artichokes, olives, and basil	€ 14,90
<u>AG</u>	Pizza Napoli Mozzarella Fior di Latte, San-Marzano-Tomaten, Sardellen, Oregano und Basilikum Fior di Latte mozzarella, San Marzano tomatoes, anchovies, oregano, and basil	€ 13,90
<u>AG</u>	Pizza Provola E Pepe Geräucherter Mozzarella, San-Marzano-Tomaten, Pfeffer und Basilikum Smoked mozzarella, San Marzano tomatoes, pepper and basil	€ 13,90

Pizza

<u>AG</u>	Pizza Tonno Cipolla Mozzarella Fior di Latte, San-Marzano-Tomaten, Büffelmozzarella, Thunfisch und Zwiebeln Fior di Latte Mozzarella, San Marzano Tomatoes, Buffalo Mozzarella, Tuna and Onions	€ 13,90
<u>A</u>	Focaccia Pizzabrot mit Oregano und Olivenöl Pizza bread with oregano and olive oil	€ 5,00
<u>AG</u>	Pizza Vegetariana Mozzarella Fior di Latte, San-Marzano-Tomaten, Zucchini, Melanzani und Pfefferoni Fior di Latte mozzarella, San Marzano tomatoes, zucchini, eggplant and pepperoni	€ 13,90
<u>AG</u>	Pizza Formaggi San-Marzano-Tomaten, Gorgonzola, Büffelmozzarella, Parmesan, Provola und Basilikum San Marzano tomatoes, Gorgonzola, buffalo mozzarella, Parmesan, Provola, and basil	€ 14,90
<u>AG</u>	Pizza Salsiccia E Friarielli Geräucherter Mozzarella, Büffelmozzarella, italienische, Rohwurst, Brokkoli und Basilikum Smoked mozzarella, buffalo mozzarella, Italian cured, sausage broccoli and basil	€ 15,90
<u>AG</u>	Pizza Montagnola San-Marzano-Tomaten, Gorgonzola, Champignons, Trüffelcreme und Basilikum San Marzano tomatoes, Gorgonzola, mushrooms, truffle cream and basil	€ 14,90
<u>AGN</u>	Pizza Mimosa Mozzarella Fior di Latte, Schinken, Mais und Basilikum Fior di Latte mozzarella, ham, corn, and basil	€ 13,90
<u>AGL</u>	Pizza Primavera San-Marzano-Tomaten, Büffelmozzarella, roher Schinken, Rucola und Parmesan San Marzano tomatoes, buffalo mozzarella, prosciutto, arugula, and Parmesan	€ 17,90
<u>AGL</u>	Pizza Pistacchio Basilico San-Marzano-Tomaten, Büffelmozzarella, Bologna-Schinken, Pistaziencreme, gehackte Pistazien und Basilikum San Marzano tomatoes, buffalo mozzarella, Bologna ham, pistachio cream, chopped pistachios, and basil	€ 19,90
<u>G</u>	Pizza Calzone Classico San-Marzano-Tomaten, Büffelmozzarella, Ricotta, gekochter Schinken, und Basilikum San Marzano tomatoes, buffalo mozzarella, ricotta, cooked ham, and basil	€ 15,90
<u>G</u>	Pizza Calzone Farcito San-Marzano-Tomaten, Büffelmozzarella, Schinken, Champignons, Ricotta, Artischocken und Basilikum San Marzano tomatoes, buffalo mozzarella, ham, mushrooms, ricotta, artichokes, and basil	€ 16,90

Allergene Informationen

(A) glutenhaltiges Getreide - (B) Krebstiere - (C) Ei - (D) Fisch - (E) Erdnuss - (F) Soja - (G) Milch oder Laktose
(H) Schalenfrüchte - (L) Sellerie - (M) Senf - (N) Sesam - (O) Sulfite - (P) Lupinen - (R) Weichtiere

Pizza Speciale

<u>AGH</u>	Pizza Pesto Red (grüne Pizza / green Pizza) Mozzarella Fior di Latte, San-Marzano-Tomaten, Kirschtomaten, frischer Basilikum, Pesto, Olivenöl (EVO) und Basilikum Fior di Latte mozzarella, San Marzano tomatoes, cherry tomatoes, fresh basil, pesto, EVO olive oil, and basil	€ 16,90
<u>AG</u>	Pizza Firenze (gelbe Pizza / yellow Pizza) Mozzarella Fior di Latte, San-Marzano-Tomaten, Käsecreme, Kirschtomaten, Stängelkohl, Safran und Basilikum Fior di Latte mozzarella, San Marzano tomatoes, cheese cream, cherry tomatoes, broccoli rabe, saffron, and basil	€ 17,90
<u>AGB</u>	Pizza Ancona (rote Pizza / red Pizza) Mozzarella Fior di Latte, San-Marzano-Tomaten, Leccino-Oliven, Geißelgarnelen, Olivenöl (EVO) und Basilikum Fior di Latte mozzarella, San Marzano tomatoes, Leccino olives, red prawns, EVO olive oil, and basil	€ 17,90
<u>AG</u>	Pizza Trento (weiße Pizza / white Pizza) Mozzarella Fior di Latte, Trüffelcreme, Steinpilze, Olivenöl (EVO) und Basilikum Fior di Latte mozzarella, truffle cream, porcini mushrooms, EVO olive oil, and basil	€ 18,90
<u>ABG</u>	Pizza La Grande Famiglia (schwarz Pizza / black Pizza) Mozzarella Fior di Latte, San-Marzano-Tomaten, Käsecreme, rote und gelbe Kirschtomaten, Garnelen Fior di Latte Mozzarella, San Marzano tomatoes, cheese cream, red and yellow cherry tomatoes, prawns	€ 25,00
	Pizza „glutenfrei“ / Gluten-free pizza	+ € 5,00

Pizza Extra Toppings

Mozzarella mit Obers (Sahne), Stracciatella (Mozzarella with cream)	€ 3,00
Thunfisch, tuna	€ 3,00
Grillgemüse, grilled vegetables	€ 2,00
Nduja (Streichwurst), nduja (spicy spreadable sausage)	€ 3,00
Parmesan, parmesan	€ 2,00
Salami (auch pikant verfügbar), salami (also available spicy)	€ 3,00
Speck, bacon	€ 3,00
Champignons, mushrooms	€ 2,00
Artischocken, artichokes	€ 2,00
Büffelmozzarella, buffalo mozzarella	€ 3,00
Knoblauch, garlic	€ 1,00
Mais, corn	€ 1,00
Mozzarella, mozzarella	€ 2,00
Oliven, olives	€ 1,00
Ricotta, ricotta	€ 2,00
Rucola, argula	€ 1,00
Zwiebel, onion	€ 1,00
Steinpilze, porcini mushrooms	€ 2,00
Prosciutto Crudo, prosciutto crudo	€ 3,00
Prosciutto, prosciutto cotto	€ 3,00
Zucchini, zucchini	€ 2,00
Melanzani, eggplant	€ 2,00
Kirschtomaten, cherry tomatoes	€ 2,00
Eier, egg	€ 2,00

Allergene Informationen

(A) glutenhaltiges Getreide - (B) Krebstiere - (C) Ei - (D) Fisch - (E) Erdnuss - (F) Soja - (G) Milch oder Laktose
(H) Schalenfrüchte - (L) Sellerie - (M) Senf - (N) Sesam - (O) Sulfite - (P) Lupinen - (R) Weichtiere

Insalate

<u>MO</u>	Insalata Mista Gemischter Salat mit Gurken, Kirschtomaten, Karotten und italienischem Dressing Mixed lettuce with cucumber, carrots with italian dressing	€ 7,90
<u>GO</u>	Insalata Di Rucola Rucolasalat mit Tomaten, Grana Rucola salad with tomatoes and Grana cheese	€ 9,50
<u>O</u>	Insalata Verde Grüner Salat mit Gemüse und italienischem Dressing Mixed green salad with vegetables and Italian dressing	€ 7,90
<u>AGO</u>	Insalata Panzanella Brotsalat mit Radicchio, Kirschtomaten und Büffelmozzarella Brotsalat mit Radicchio, Kirschtomaten und Mozzarella di Bufala	€ 12,90
<u>ACGM</u>	Insalata Caesar Romanasalat mit Caesardressing, gegrillter Maishendlbrust und Croûtons Romaine lettuce with Caesar dressing, grilled corn-fed chicken breast and croutons	€ 13,90
<u>O</u>	Insalata Calabrese Kalabrischer Salat mit Tomaten, Stracciatella, Taggiasca-Oliven und roten Zwiebeln aus Tropea Calabrian salad with tomatoes, stracciatella, Taggiasca olives and red Tropea onions	€ 12,90
<u>ELO</u>	Insalata Siciliana Sizilianischer Salat mit Fenchel, Stracciatella, Orangen, Pinienkernen und Sellerie Sicilian salad with fennel, stracciatella, oranges, pine nuts and celery	€ 12,90

Dolci

<u>CEFG</u>	Torta Caprese Hausgemachter Schokoladen-Mandelkuchen – einfach süß, verführerisch wie die Liebe. Homemade chocolate almond cake – sweet and tempting, just like love.	€ 7,90
<u>FG</u>	Creme Brulee Gebrannte Creme (mit Karamellkruste) aus Eigelb, Sahne und Zucker. Der zarte Vanillegenuss mit der charakteristischen Oberfläche – ein echtes Highlight der Dessertküche. Crème brûlée (with caramelized crust) made from egg yolk, cream, and sugar. This delicate vanilla delight with its signature top is a true highlight of the dessert world.	€ 8,90
<u>CGO</u>	Panna Cotta Ein wahrlich verführerisches Dessert: Schlagobers, Zucker und ein fruchtiges Häubchen. A truly irresistible dessert: whipped cream, sugar, and a fruity topping.	€ 7,90
<u>ACFG</u>	Tiramisu Das berühmte Biskuitkuchlein aus Italien – mit Mascarpone, Kaffee und Kakao. Italy's beloved sponge dessert – layered with mascarpone, coffee, and cocoa.	€ 8,90
<u>AFG</u>	Cannolo Siciliano Sizilianische Knusperrolle mit schokoladierter Innenseite, gefüllt mit feiner Ricottacreme, Schokoladentropfen und kandierter Orangenschale. Sicilian crispy roll with a chocolate-coated interior, filled with delicate ricotta cream, chocolate chips, and candied orange peel.	€ 7,90
<u>ACFGO</u>	Profiterol (bianco o nero) Feine Profiteroles, gefüllt mit Vanillecreme, überzogen mit weißer oder Milkschokolade, dazu Schlagobers. Delicate profiteroles filled with vanilla cream, coated in white or milk chocolate, served with whipped cream.	€ 7,90
<u>AHGF</u>	Pizza Nutella	€ 9,90
<u>AHGF</u>	Pizza Nutella Banana Francola Mit frischen Bananen und süßen Erdbeeren belegt Topped with fresh bananas and sweet strawberries	€ 12,00
<u>AHGF</u>	Pizza Nutella Pistacchio Mit gerösteten Pistazien verfeinert Refined with roasted pistachios	€ 12,00

Allergene Informationen

(A) glutenhaltiges Getreide – (B) Krebstiere – (C) Ei – (D) Fisch – (E) Erdnuss – (F) Soja – (G) Milch oder Laktose
(H) Schalenfrüchte – (L) Sellerie – (M) Senf – (N) Sesam – (O) Sulfite – (P) Lupinen – (R) Weichtiere

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola	Flasche	0,33 l	€ 4,90	
Coca Cola Zero	Flasche	0,33 l	€ 4,90	
Fanta Orange	Flasche	0,33 l	€ 4,90	
Sprite	Flasche	0,33 l	€ 4,90	
Almdudler	Flasche	0,33 l	€ 4,90	
Rauch Eistee Pfirsich od. Zitrone	Flasche	0,33 l	€ 4,90	
Rauch Fruchtsaft Orange, Aprikose, Johannisbeere od. Apfel	Flasche	0,20 l	€ 4,90	
Stieglitz Limonade Himbeere	Flasche	0,33 l	€ 3,80	
Kinley Tonic Water	Flasche	0,25 l	€ 4,20	
Kinley Bitter Lemon	Flasche	0,25 l	€ 4,20	
Kinley Ginger Ale	Flasche	0,25 l	€ 4,20	
Apfelsaft	Glas	0,25 l	€ 3,60	0,50 l € 5,60
Orangensaft	Glas	0,25 l	€ 3,60	0,50 l € 5,60
Apfelsaft mit Wasser od. gespritzt	Glas	0,25 l	€ 3,30	0,50 l € 4,50
Orangensaft mit Wasser od. gespritzt	Glas	0,25 l	€ 3,30	0,50 l € 4,50
Red Bull				0,25 l € 5,50
Red Bull Sugarfree				0,25 l € 5,50
Römerquelle still od. prickelnd	Flasche	0,33 l	€ 2,90	0,75 l € 5,50
Sodawasser	Flasche	0,25 l	€ 2,60	0,50 l € 3,90
Soda Zitrone	Flasche	0,25 l	€ 3,10	0,50 l € 5,00
Soda Himbeere	Flasche	0,25 l	€ 3,10	0,50 l € 5,00
Soda Holunder	Flasche	0,25 l	€ 3,10	0,50 l € 5,00

Warme Getränke

Espresso	€ 3,00
Espresso Doppio	€ 5,00
Kl. Brauner (G)	€ 3,00
Espresso Macchiato (G)	€ 3,50
Gr. Brauner (G)	€ 5,50
Capuccino / Wiener Melange (G)	€ 5,00
Verlängerter Schwarzer	€ 3,50
Verlängerter Brauner (G)	€ 4,00
Latte Macchiato (G)	€ 6,00
Heisse Schokolade (G)	€ 4,70
Tee Grün, Früchte, Pfefferminze, Kamille, Ingwer-Zitrone und schwarzer Tee	€ 4,90

Aperitivi

Martini Bianco	€ 7,50
Martini Rosso	€ 7,50
Martini Extra Dry	€ 7,50
Prosecco	€ 5,00
Bellini	€ 7,90
Sanbitter Orange / Lemon	€ 7,50
Sanbitter Tonic	€ 7,50

Spirituosen

Jack Daniel's Tennessee Honey	2 cl € 4,50	4 cl € 7,20
Gentleman Jack	2 cl € 4,90	4 cl € 7,90
Jameson	2 cl € 4,50	4 cl € 7,20
Chivas 12 years	2 cl € 5,90	4 cl € 8,90
Chivas 18 years	2 cl € 9,90	4 cl € 15,90
Glenfiddich 12 years	2 cl € 9,90	4 cl € 15,90
Hibiki Suntory	2 cl € 11,90	4 cl € 18,90
Grey Goose	2 cl € 5,90	4 cl € 10,00

Digestivi

Amaro Averna	2cl € 3,80	4cl € 6,80
Ramazotti Sambuca Black	2cl € 3,80	4cl € 6,80
Fernet Branca	2cl € 3,80	4cl € 6,80
Grappa	2cl € 3,80	4cl € 6,80
Amaretto	2cl € 3,80	4cl € 6,60
Sambuca	2cl € 3,80	4cl € 6,60
Limoncello	2cl € 3,80	4cl € 6,60
Birnenlikör	2cl € 3,80	4cl € 6,80
Aprikosenbrand	2cl € 3,80	4cl € 6,80
Schnäpse Kirsche	2cl € 3,80	4cl € 6,80
Himbeerbrandy	2cl € 3,80	4cl € 6,80

Bier

Stiegl Hell Pfiff Bier	vom Fass 0,20 l € 3,60
Stiegl Hell Kleines Bier	vom Fass 0,30 l € 4,50
Stiegl Hell Grosses Bier	vom Fass 0,50 l € 5,90
Stiegl Goldbräu	Flasche 0,50 l € 5,90
Stiegl-Radler Grapefruit	Flasche 0,50 l € 5,90
Stiegl 0,0 Alkoholfrei	Flasche 0,50 l € 5,90
Peroni Nastro Azzuro italienisches Bier	Flasche 0,33 l € 4,90
Corona Extra	Flasche 0,35 l € 5,50
Erdinger Urweisse	Flasche 0,50 l € 6,20

Cocktails

Campari Soda Campari mit Mineralwasser	€ 7,50
Campari Orange Campari mit Orangensaft	€ 8,90
Hugo Holunderblütenlikör, Limette, Prosecco, Soda mit frischer Minze und Limette	€ 7,50
Aperol Spritz Aperol, Prosecco und Soda	€ 7,50

Allergene Informationen

(A) glutenhaltiges Getreide - (B) Krebstiere - (C) Ei - (D) Fisch - (E) Erdnuss - (F) Soja - (G) Milch oder Laktose
(H) Schalenfrüchte - (L) Sellerie - (M) Senf - (N) Sesam - (O) Sulfite - (P) Lupinen - (R) Weichtiere

Wein aus Italien

- **Bennati Rocca Bastia Pinot Grigio** Glas 1/8 l € 5,00
Helle Strohfarbe, frisches Aroma von Zitronenzeste, grünem Apfel und weißen Blüten.
- **Salatin Pinot Grigio Friuli Grave DOC 2024** Flasche 0,75 l € 33,00
Helles Strohgelb mit kupferfarbenen Reflexen, Aromen von Zitrus, Aprikos und weißen Blüten, vollmundig und ausgewogen.
- **Bennati Rocca Bastia Soave** Glas 1/8 l € 5,00
Frischer, halbtrockener Weißwein mit fruchtigen Noten von Apfel und Pfirsich, harmonisch und aromatisch.
- **Lunae Vermentino Etichetta Grigia Colli di Luni 2024** Flasche 0,75 l € 38,00
Blasses Grüngelb, Zitrusnoten von Zitrone und Limette, ergänzt durch weißen Pfirsich und feine Kräuter, weich und ausgewogen. Glas 1/8 l € 6,50
- **Batasiolo Moscato d'Asti DOCG Bosc d'la Rei 2023** Flasche 0,75 l € 38,00
Strohgelb, intensive Aromen von Pfirsich, Aprikose, weißen Früchten und Orangenblüte, floral und harmonisch. Glas 1/8 l € 6,50
- **Attems Chardonnay IGT 2024** Flasche 0,75 l € 38,00
Sattes Strohgelb, Aromen von weißer Feige, Quitte und Mandarine, feine Noten von Vanille und Kaffee, weich und strukturiert. Glas 1/8 l € 6,50
- **Tiefenbrunner Pinot Grigio Merus 2024** Flasche 0,75 l € 49,00
Hellgelb, dezente Aromen von Birne und kandierten Früchten, trocken, vollmundig und harmonisch.
- **Ca' Bolani Friulano Friulano 2023** Flasche 0,75 l € 32,00
Hellgelb mit grünlichen Reflexen, Aromen von frischem Obst, Mandeln und Blüten, trocken, mittelkräftig und mineralisch. Glas 1/8 l € 5,50
- **Famiglia Olivini Lugana (O)** Flasche 0,75 l € 49,00
Strohgelb mit grünlichen Reflexen, blumige und feine Zitrusnoten, frisch, mineralisch und charaktervoll.
- **Buccia Nera Chianti DOCG Guarniente bio 2022** Flasche 0,75 l € 35,00
Leuchtendes Rubinrot mit violetten Reflexen, florale Noten und Kirscharomen, weich, harmonisch und lang im Abgang. Glas 1/8 l € 6,00
- **Salatin Merlot Venezia DOC 2023** Flasche 0,75 l € 32,00
Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen, Aromen von roten Waldfrüchten und feinen Kräutern, weich, ausgewogen mit milden Tanninen. Glas 1/8 l € 5,50
- **Girolamo Primitivo di Manduria DOP 2023** Flasche 0,75 l € 38,00
Intensives Rot mit Purpurreflexen, Aromen von Pflaume, Johannisbeere und Orangenschale, würzig mit rotem Pfeffer und Zimt, samtig und lang im Abgang. Glas 1/8 l € 6,50
- **Principi di Butera Amira Nero d'Avola 2022** Flasche 0,75 l € 38,00
Leuchtendes Rubinrot, Aromen von Kirsche, Heidelbeere und Veilchen, feine Gewürz- und Balsamnoten, harmonisch mit Mandel im Abgang. Glas 1/8 l € 6,50
- **Marchesi Alfieri Barbera Pinot Nero Sostegno Piemonte DOC 2023** Flasche 0,75 l € 38,00
Intensives Rubinrot, Aromen von Kirsche, roten Beeren und feinen Gewürzen, dezente Vanille, weich, vollmundig mit sanften Tanninen. Glas 1/8 l € 6,50
- **Frescobaldi Ammiraglia Alie Rosè IGT 2024** Flasche 0,75 l € 45,00
Zartes Rosa mit pfirsichfarbenen Reflexen, fruchtige Aromen von Zitrus, Kirsche und Melone, frisch und mineralisch. Glas 1/8 l € 7,00

La Grande
FAMIGLIA



RISTORANTE PIZZA NAPOLI

Währinger Str. 74, 1090 Wien
+43 1 228 90 30
office@lagrandefamiglia.at

www.lagrandefamiglia.at

Alle Preise verstehen sich in Euro (€) inklusive aller Steuern und Abgaben.
Druckfehler, Satzfehler sowie Preisänderungen vorbehalten.