

# *La Viola*

RISTORANTE - PIZZERIA - WINE BAR

*La vita del uomo  
si fa dalle cose mangiate!*

Leonardo da Vinci



# *Aperitif*

## **Martini**

*Bianco, Dry oder Rot*  
4cl | 3,50

## **Glas Prosecco**

0,1 l | 4,50  
0,75 l | 20,50

## **Glas Franciacorta**

0,1 l | 8,00  
0,75 l | 45,00

## **Sherry**

*Medium oder dry*  
4cl | 4,00

## **San Bitter**

*Alkoholfreier Aperitif*  
4cl | 3,50

## **Campari**

*Soda oder Orange*<sup>1</sup>  
4cl | 4,50

## **Hugo**

4,50

## **Aperol Spritz**

5,50

## **Tocco Rosso**

*Aperol mit Campari, Hollunder  
und Prosecco*  
6,50



# Vorspeisen

## **Bruschetta**

*Geröstetes Brot mit Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch*

4,50

## **Caprese**

*Büffelmozzarella an Tomatencarpaccio  
mit Basilikum*

9,50

## **Ghiottona**

*Röllchen vom Parmaschinken mit Mozzarella  
in Butter gebraten*

12,00

## **Vitello Tonnato**

*feine Scheiben vom Kalbsfilet  
in Thunfischcremesauce mit Kapern*

12,00

## **Carpaccio alla Cipriani**

*Rindercarpaccio in Zitronensauce  
und Parmesankäse*

12,50

## **Carpaccio di Cervo**

*Carpaccio vom Hirsch mit Parmesankäse  
und Himbeeren in Zitronensauce*

13,50

## **Tartara di Manzo**

*Beef Tartar würzig angemacht*

13,90

## **Antipasto di Mare**

*Meeresfrüchte in Vinaigrettesauce*

13,90

## **Antipasti al Italiana**

*gemischte itallienische Vorspeisen*

13,90



## *Knackige Salate*



### **Mista**

*gemischter Salat*

5,50

### **Contadina**

*Tomaten, Oliven, Zwiebeln und Fetakäse*

9,00

### **Rucola mit Parmesankäse**

8,50

### **Caesar Salad**

*Romana, gegarte Hühnerstreifen  
und Parmesankäse mit Caesarsauce und Croutons*

11,00

### **Nizzarda**

*Gemischter Salat mit Thunfisch und Zwiebeln*

9,50

## *Suppen*

### **Minestrone**

5,50

### **Tomatencremesuppe**

*mit Gin und Sahne*

4,50

### **Gemüseconsommè**

*mit Passatelli*

4,50

### **Karottencremesuppe**

*mit Orangen-Limette-Ingwer*

5,50

## *Unsere Risotti*

**Risotto** mit verschiedenen Käsesorten

11,00

**Risotto** mit Lachs in Proseccosauce

12,00

**Risotto** mit Meeresfrüchten

13,00

**Risotto** mit Steinpilzen

13,50



## *Fisch*

*„Weitere Fischspezialitäten finden Sie auf unserer Tageskarte“*

**Calamari Patagonia** vom Grill

15,50

**Lachs** in Café du Parissauce

16,50

**Schwertfisch** vom Grill

18,00

**Gambas** vom Grill

23,00

**Seezunge** vom Grill

26,00

**Gemischter Fisch** vom Grill

25,50

*Zum Fisch servieren wir nach Wahl Salat, Butterkartoffeln oder Risotto*

# Pizza

**Pizzabrot** mit Tomatensauce

4,50

**Margherita** mit Mozzarella und Tomatensauce

6,50



**Salami**

7,50

**Prosciutto** mit Vorderschinken<sup>2</sup>

7,50

**Regina** mit Schinken und Champignons<sup>2</sup>

8,00

**Diavolo** mit scharfer Salami und Peperonis<sup>2</sup>

8,50

**Hawaii** mit Ananas und Schinken<sup>2</sup>

8,00

**Capriciosa** mit Schinken, Artischocken und Pilzen<sup>2</sup>

9,00

**Marinara** mit Sardellen, Oliven, Kapern und Knoblauch

9,00

**Calzone** - gefüllt mit Schinken, Pilzen und Artischocken<sup>2</sup>

9,00

**Tonno** mit Thunfisch und Zwiebeln

9,50

**Stagioni** Schinken, Salami, Pilzen und Artischocken<sup>2</sup>

9,50

**Frutti di Mare** mit Meeresfrüchten

9,50

**Parma** mit Parmaschinken<sup>2</sup> und Rucola

10,50

**Alle Pizzen sind mit Tomatensauce und Mozzarella belegt.**

# *Nudelgerichte*

**Spaghetti Napoli** in Tomatensauce

7,50

**Spaghetti Aglio e Olio** - Knoblauch, Olivenöl und Chili

8,00

**Spaghetti alla Bolognese** - Fleischsauce

8,50

**Spaghetti Amatriciana** Speck in würziger Tomatensauce

9,50

**Spaghetti Italiana** Kirschtomaten, Basilikum und Mozzarella

9,50

**Spaghetti Frutti di Mare** mit Meeresfrüchten

11,00

**Penne ai Formaggi** verschieden Käsesorten

9,00

**Penne „Chef“** Schinken und Oliven in Rahmsauce <sup>2</sup>

9,00

**Penne al' arrabbiata** scharfe Tomatensauce und Knoblauch

8,00

**Tortellini alla Panna** Sahne und Schinken <sup>2</sup>

9,50

**Lasagne al Forno**

9,00

**Gnocchi Sorrentina** in Tomatensauce Mozzarella und Basilikum

9,00

**Tagliolini al Alfredo** Parmaschinken in Cognacrahmsauce

11,50

**Tagliolini al Salmone** frischem Lachs in Cognacrahmsauce

12,50

**Tagliolini ai Porcini** Steinpilzen in Rahmsauce

13,50



## *Edles aus Kalbsfleisch*

### **Saltimbocca alla Romana**

Kalbsmedallions mit Parmaschinken und Salbei  
mit Tagesbeilage

22,50

### **Vitello al Cafe de Paris**

Kalbsmedallion in Cafe-de-Paris Sauce  
mit Tagesbeilage

23,00



## *Rinderspezialitäten*

### **Tagliata di Fassona**

Tagliata vom Fassona-Rind (aus Piemont) mit Rucola und Parmesankäse

23,00

### **Filetto di Manzo**

Rinderfilet vom Grill mit Tagesbeilage

23,50

### **Pfeffersteak**

Rinderfilet in grüner Pfeffersauce mit Tagesbeilage

25,00

## *Etwas Besonderes vom Schwein*

### **Filet vom Durocschwein**

mit Steinpilzen und Tagesbeilage

23,50

### **Filet vom Durocschwein**

in Marsalaweinsauce und Tagesbeilage

21,50

**Fragen Sie uns nach den Tagesbeilagen.**



## *Geflügel*

### **Piccata Milanese**

*Pute-Piccata auf Tomatenspaghetti*

15,50

### **Anatra**

*Rosa gebratene Entenbrust in Marsalaweinsauce  
mit Tagliolini*

18,50

## *Lamm*

### **Lamm Mediterran**

*in einer Sauce aus getrockneten Tomaten und Oliven  
mit Gemüse und Bratkartoffeln*

19,50



## *Dessert & Käse*

***Etwas Süßes als Nachtisch?*** Dann fragen Sie nach unserer  
Dessertkarte. Hausgemachte italienische Dessert und Eis erwarten Sie.

Oder lassen Sie sich einen **gemischten Käseteller**  
aus unserem Käsewagen zusammenstellen.  
Preis nach Größe

# Offene Weine

aus unserer eigenen Selektion „Franco Viola“

## Weissweine

0,25l 0,75l Fl.



### Friulano

Rebsorte: Friulano



### FRIAUL

Ein kräftiger, fruchtiger und trockener Weißwein

6,20 18,50



### Chardonnay & Dolcetto

Rebsorte: Chardonnay & Dolcetto

PIEMONTE

Ein trockener Weißwein - leicht und mineralisch.

5,90 17,50

## Rotweine

0,25l 0,75l Fl.



### Merlot

Rebsorte: Merlot



### FRIAUL

Ein trockener Rotwein - weich und samtig

6,20 18,50



### Dolcetto & Cabernet

Rebsorte: Dolcetto & Cabernet

PIEMONTE

Trocken und leicht mit einer fruchtigen Note.

5,90 17,50



### Rosé

PIEMONTE

Trocken mit einer floralen Note

6,20 18,00

### Lambrusco

EMILIGIA ROMAGNA

Süß und spritzig

4,50 13,00

*Für unsere erlesenen Weine  
fragen Sie nach der Weinkarte*

# Getränkemenu

## Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	0,25 l	2,50
Mineralwasser - spritzig & still	0,7 l	4,50
Coca Cola / Coca Cola light <sup>1,9</sup>	0,2 l	2,50
Fanta <sup>4,1</sup>	0,2 l	2,50
Zitronenlimonade	0,2 l	2,50
Spezi <sup>1,9</sup>	0,5 l	3,20


## Säfte

Apfelsaft , Traubensaft, Orangensaft, Johannisbeersaft	0,2 l	2,80
Alle Säfte auch als Schorle	0,4 l	3,50


## Warme Getränke

Kaffee °	1,90
Espresso °	1,90
Cappuccino °	2,90
Latte Macchiato °	3,20
Original ital. heiße Schokolade verschiedenen Geschmacksrichtungen	3,50
Teegenuss - verschiedenen Sorten	2,00

## Biere vom Fass

 Helles	0,5 l	3,50
<b>ERDINGER</b> <i>Heißbier</i> Urweiße	0,5 l	3,50

## Flaschenbiere

 Radler	0,5 l	3,50
<b>ERDINGER</b> <i>Heißbier</i> dunkel	0,5 l	3,50
<b>ERDINGER</b> <i>Heißbier</i> alkoholfrei	0,5 l	3,50

## Schnäpse

	2cl
Fernet Branca	3,00
Amaro Averna	3,00
Ramazzotti	3,00
Amaretto	2,50
Limoncello	2,50
Sambuca	3,00
Grappa	3,00
Vecchia Romagna (Weinbrand)	3,50
Williams Birne	3,00



Ristorante „La Viola“, Inh. Franco Viola, Albert-Schott-Str. 1, 82481 Mittenwald, Tel 08823/938 40 80

[www.ristorante-viola.de](http://www.ristorante-viola.de)