

R I S T O R A N T E
L A V I G N A
A P E R I T I F S & L O N G D R I N K S

A P E R O L S P R I T Z (A U C H A L S A L K O H O L F R E I)

B L A C K H U G O

C A I P I R I N H A

C A M P A R I S O D A / O R A N G E

C A M P A R I S P R I T Z

C L A S S I C L I L L E T

C U B A L I B R E M I T H A V A N A C L U B

G I N F I Z Z

G I N T O N I C

H U G O (A U C H A L S A L K O H O L F R E I)

L I M O N C E L L O S P R I T Z

M A R T I N I

M O J I T O V A R I A T I O N E N

O R A N C E L L O S P R I T Z

P R O S E C C O

S A R T I S P R I T Z

W H I T E P E A C H L I L L E T

W I L D B E R R Y L I L L E T

W O D K A L E M O N

R I S T O R A N T E
L A V I G N A
S P E I S E K A R T E

VORSPEISEN & SALATE STARTERS & SALADS

Gemischter Blattsalat /6,50
Mixed green salad

Feldsalat mit gebratenen Pilzen, Speck und Croutons /9,-
Lambs lettuce with mushrooms, bacon and croutons

Rucola Salat mit getrockneten Tomaten, gerösteten
Kürbiskernen & Parmesan /9,-
Rocket leaf, sun-dried tomatoes, roasted pumpkin seeds, parmesan (V)

Tomaten-Mozzarella „Caprese“ Salat mit frischem Basilikum /10,50
“Caprese” salad, sliced tomatoes with mozzarella cheese slices
and fresh basil leaves (V)

Vitello-Tonnato (vom Kalb) mit Thunfischsauce (G) und Kapern /15,50
Thinly sliced beef with a tuna sauce and capers

Baby Calamari(B), gebraten mit Knoblauch & Peperoncino /16,50
Baby squids fried with fresh garlic and chillies

Gemischter Salat mit Kalbsleberstreifen, Zwiebeln /16,50
Mixed green salad with veal liver strips, fried onions

Rindercarpaccio mit frischen Champignon, Rucola & Parmesan /16,50
Beef Carpaccio, thin sliced fresh mushrooms,
rocket salad, parmesan

Garnelen(B), gebraten in Aglio-Olio & Peperoncino /17,50
Prawns grilled in garlic and chillies

Wir behalten uns das Recht vor, unsere Preise täglich anzupassen

R I S T O R A N T E
L A V I G N A

HAUSGEMACHTE SUPPEN - HOME MADE SOUPS

Tomatensuppe (G) und frischem Basilikum /9,-
Tomato soup with a dab of cream and fresh basil (V)
Minestrone Suppe /10,50
Home-made Minestrone soup - vegetable soup

FISCH - FISH

Gebackenes Lachssteak mit Kräutern und Olivenöl /25,50
Salmon steak with herbs and olive oil

Dorade Royal mit frischen Kräutern vom Grill in Olivenöl /28,50
Grilled Gilt-head Bream with fresh herbs and olive oil

Wolfsbarsch in Weisswein /29,50
Grilled sea bass in white wine

Riesengarnelen (B) mit frischen Kräutern in
Tomaten- und Weißweinjus /29,50
Grilled King-Prawns with fresh herbs in a
tomato and white wine jus

FLEISCH - MEAT

Schweinefilet Medaillons mit Pflaumen, geröstete Sesam
in Chianti-sauce (K) /25,50
Fillet of pork with plums, roasted sesame seeds
in a Chianti wine sauce

Scaloppina in Weissweinsauce /27,90
Scaloppina in white wine

Kalbsleber mit Butter und Salbei (G) /28,50
Veal liver with fresh sage in a light butter sauce

Kalbsleber venezianischer Art, Weisswein, Zwiebeln, Petersilie /29,50
Veal liver with onions, white wine, parsley

Rumpsteak vom Grill mit hausgemachte Kräuter-Pfefferbutter (G) /33,50
Grilled Rumpsteak with a home-made butter = herbs & pepper

RISTORANTE

LA VIGNA

NUDELN - PASTA - WIR BIETEN AUCH GLUTENFREIE NUDELN

Spaghetti "Calabrese", pikant /13,50
Spaghetti "Calabrese", spicy (V)

Pennette Paesana mit frischen Champignons & Spinat (G)
in einer leichter Tomaten-Sahne Sauce /15,50
Penne with spinach & fresh mushrooms in a light creamy tomato sauce (V)

Hausgemachte Lasagne alla Bolognese (100% Rindfleisch, A, G) /16,50
Home-made Lasagne alla Bolognese (100% beef with tomato sauce)

Fettucine mit frischen Lachsstreifen /16,90
Fettucine with fresh salmon strips

Fettucine mit Baby Calamari & grüner Spargel /17,50
Fettucine with fresh baby squids & green asparagus

Tagliatelle mit Rumpsteakstücke in einer leichter Tomatensauce
mit Rucola & Parmesan /18,50

Tagliatelli with roastbeef strips in a light tomato cream sauce
with rocket leaf and parmesan

HAUSGEMACHTE DESSERTS - HOME MADE DESSERTS

Panna Cotta (G) /8,50
rich cream pudding

Crème Caramel (G) /8,50
rich cream pudding with caramel sauce

Tiramisu (4, G, A) /8,90

Zabaione mit Vanilleeis (G) - ab 2 Personen. Pro Pers. /9,-

Crème Brûlée (G, C) (kalt serviert/served cold) /9,50

-TAGESEMPFEHLUNG FÜR DESSERTS BEIM CHEF ANFRAGEN-

Allergenen in unseren Speisen und Zutaten

Liebe Gäste,

bitte informieren Sie uns über Ihre Lebensmittelallergien/Unverträglichkeiten, sodass wir dies bei Ihrer Bestellung berücksichtigen können.

Wir bitten Sie weiterhin sich auf Grund Ihrer Informationspflicht, selbst über die aktuelle Situation zu informieren. Wir beraten Sie gern. Sprechen Sie uns an.

- A **Glutenhaltiges Getreide:** Weizen, Pizzateig, Focaccia, Baguette, Mehl zum Binden
- B **Krebstiere:** „La Vigna“ hausgemachter Meeresfrüchte Salat, Meeresfrüchte Pizza, Scampi, Garnelen
- C **Eier vom Geflügel:** Desserts mit frischen Eiern – Crème Brûlée, Tiramisu, Zabaione
- D **Fisch:** frische Fisch, Thunfisch
- E **Erdnüsse:** Torrone Parfait
- F **Soja:** Sojaweiß in gekochten Schinken
- G **Milch & Milchprodukte (Laktose):** Desserts - Panna Cotta, Tiramisu, Torrone Parfait, Cappuccino, Butter, Sahne, Parmesan, Ricotta, Gouda/Edamer in Pizza
- H **Schalenfrüchte:** Mandel, Haselnüsse, Walnuss, Cashew, Pistazien. Erdnüsse, Vorhanden in manche gefüllten Nudelvariationen. Hausgemachte Cantuccini = Mandel
- I **Sellerie:** Rinder Carpaccio, alle Braten & geschmorten Gerichten
- J **Senf/Senfkörner:** hausgemachte Dressing
- K **Sesamsamen:** Schweinelende mit Pflaumen & Sesam
- L **Schwefeldioxide & Sulfite:** in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l: Hausweine
- M **Lupinen:**
- N **Weichtiere:** Muschel, Austern, Schnecken

-
- 4 Koffein
 - 5 Chinin
 - 6 Farbstoff
 - 7 Benzoesäure