

Herzlich Willkommen im La Piazzetta Hamburg



Genießen Sie bei uns leckere Gerichte nach familiären Rezepten
in mediterranem Ambiente. Gerne erfüllen wir auch Ihre individuellen Wünsche.

Das gesamte Team des La Piazzetta freut sich, dass Sie heute unsere Gäste sind und
wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Folgen Sie uns auch auf Facebook „LaPiazzettaHH“ oder hier:



APERITIF

	EUR
Lillet Berry _l	5,90
Glas Prosecco	3,50
Prosecco Aperol _{1; **}	4,50
Aperol Spritz _{1; **}	5,90
Hugo	5,90
Gordon´s Pink Gin Berry (<i>Gin + Schweppes Wild Berry</i>) ₁₉	5,90

ANTIPASTI / VORSPEISEN

	EUR
Gemischter Vorspeisenteller _{g; d}	9,50
Lachs Carpaccio auf Rucola _d	9,50
Thunfisch Carpaccio auf Rucola _d	9,50
Rinder Carpaccio auf Rucola mit Parmesan _g	9,50
Burrata mit gegrillten Tomaten _g	9,50
Vittelo Tonnato _d	9,50
Scampi Mare e Monti mit weißen Bohnen und Pilzen _{b; d}	9,50
Salsiccia auf weißen Bohnen	9,00
Grüner Spargel mit Parmaschinken _g	9,50
Prosciutto e Melone	9,00
Calamari mit Artischocken _b	9,50
Ziegenkäse auf Gemüse mit Trüffel _{a; g}	9,50
Bruschetta mit Tomaten _a	3,50

SUPPEN

	EUR
Fischsuppe <small>b; d; n</small>	9,50
Tomatensuppe <small>g</small>	5,00
Kartoffelsuppe mit Trüffel <small>g</small>	6,50

SALATE

	EUR
Gemischter Salat	5,00
Gemischter Salat mit Thunfisch und Ei <small>c; d</small>	9,50
Tomatensalat mit roten Zwiebeln	5,00
Rucola Salat mit Tomaten und Parmesan <small>g</small>	7,00
Rucola Salat mit Kalbsleber	9,50
Lachsfilet auf Salat <small>d</small>	9,50
Putenbrust auf Salat und Parmesan <small>g</small>	9,50
Tomate Mozzarella <small>g</small>	8,00
Insalata del Pastore (<i>Schafskäse, Salat</i>) <small>g</small>	9,00
Insalata La Piazzetta (<i>Scampi, Oliven, Kapern, Ei</i>) <small>b; c</small>	9,50
Rinderspitzen auf Salat und Parmesan <small>g</small>	9,50

PASTA

	EUR
Pasta Carbonara <small>1; 3; 11; a; g; c</small>	9,50
Pasta Bolognese <small>a; g; c; i</small>	9,00
Pasta Arrabbiata <small>a; g; c</small>	8,50
Pasta mit Brokkoli und Mozzarella <small>a; g</small>	9,00
Pasta mit Spargel und Trüffel <small>a; g</small>	11,90
Pasta mit Gemüse und Schafskäse <small>a; g</small>	9,00
Pasta mit Steinpilzen und Parmesan <small>a; g</small>	10,90
Pasta mit Gorgonzolasauce <small>a; g</small>	9,00
Pasta mit frischem Lachs und Zucchini <small>a; d</small>	10,50
Pasta mit Meeresfrüchten <small>2; a; g; b; c; d; h</small>	10,00
Pasta mit Rucolapesto und Schafskäse <small>a; g; h</small>	9,00
Pasta mit Pute und Champignons in Tomaten-Sahnesauce <small>a; g</small>	10,50
Pasta Mista ab 2 Personen (<i>Wahl von 3 Pasta Gerichten</i>)	22,00
- Jede weitere Person	+ 10,00

Bei unseren Pasta-Gerichten haben Sie die Wahl aus folgenden
Nudelsorten:

Spaghetti – Tagliatelle – Penne – Maccheroni (inkl.)

oder

Taglierini – schwarze Taglierini (+ 1 €)

PASTA SPEZIALITÄTEN

	EUR
Taglierini mit Rotbarsch und Spinat in Safransauce <small>a; g; i</small>	11,50
Lasagne Bolognese <small>a; g; c; i</small>	9,50
Cannelloni mit Ricottakäse und Spinat <small>a; g</small>	9,50
Schwarze Taglierini mit Garnelen und Spargel <small>a; b; g</small>	11,50
Taglierini mit Trüffel in Parmesanform <small>a; g</small>	12,90
Tagliatelle mit Rinderspitzen und Rucola <small>a</small>	11,00
Fagotti mit Birne und Käse gefüllt <small>a; g</small>	10,90
Tortellini La Piazzetta (<i>Pilze, Schinken in Spezielsauce</i>) <small>a; g</small>	9,50
Gnocchi in Gorgonzolasauce <small>a; g</small>	10,00
Gnocchi mit Ziegenkäse gefüllt und Trüffel <small>a; g</small>	11,90
Gnocchi in Tomatensauce mit Schinken <small>a; g</small>	10,00
Cappellini Acitrezza (<i>mit Garnelen</i>) <small>a; b; g</small>	11,50
Kürbis-Ravioli in Butter und Salbei <small>a; g</small>	10,50

Sie wünschen dazu noch den passenden Wein?

Schauen Sie gerne in unsere reichhaltige Weinkarte oder
sprechen Sie uns an.

PIZZA

	EUR
Margerita (<i>Mozzarella und Tomatensauce</i>) _{a;g}	7,50
Salami normal _{a;g;2;4}	8,50
Salami picante mit Peperoni _{a;g;2;4;11}	9,50
Salami picante mit Champignons _{a;g;2;4;11}	9,50
Napoli (<i>Anchovis, Oliven, Kapern</i>) _{a;d;g}	9,50
Salami, Schinken, Paprika, Champignons _{a;g;2;8;11}	9,50
Prosciutto Funghi (<i>Schinken und Pilze</i>) _{a;g;2;8;11}	8,50
Quattro Formaggi (<i>4 Käsesorten</i>) _{a;g}	9,50
Capricciosa (<i>Schinken, Pilze, Artischocken, Oliven</i>) _{a;g;2;8;11}	9,00
Tonno e Cipolla (<i>Thunfisch und Zwiebeln</i>) _{a;d;g}	9,50
Rucola e Pecorino (<i>Hirtenkäse und Rucola</i>) _{a;g}	9,00
Gorgonzola e Spinat (<i>Gorgonzola und Spinat</i>) _{a;g}	9,50
Quattro Stagioni (<i>Salami, Schinken, Pilze, Tonno</i>) _{a;d;g;2;4;8;11}	9,90
Hawaii (<i>Schinken und Ananas</i>) _{a;g;4;8;11}	8,50
Parma e Rucola (<i>Parmaschinken, Rucola, Parmesan</i>) _{a;g}	9,50
Prosciutto e Peperoni (<i>Schinken und Peperoni</i>) _{a;g;2;8;11}	8,50
Frutti di Mare (<i>Meeresfrüchte</i>) _{a;b;d;g;n}	9,50
Rucola, Champignons, Parmesan mit Sahnesauce _{a;g}	9,00
Vegetaria (<i>mit Gemüse</i>) _{a;g}	9,50

PIZZA SPEZIALITÄTEN

	EUR
Trüffel, Rucola, Mozzarella mit Sahnesauce <small>a; g</small>	10,50
Lachs und Spinat <small>a; d</small>	10,50
Garnelen und Knoblauch <small>a; d</small>	11,00
Prosciutto e Scampi <small>a; d</small>	12,50
Rucola e Vitello Tonato <small>a; d</small>	13,50
Salsiccia und Brokkoli <small>a; g</small>	10,00
Rucola e Burrata <small>a; g</small>	12,50
Gorgonzola mit Birne <small>a; g</small>	11,00
La Piazzetta (<i>Salami, Schinken, Peperoni, Champignons</i>) <small>a; g; 2; 8; 11</small>	10,50
Pute und Champignons <small>a; g</small>	12,50
Pute und Brokkoli <small>a; g</small>	12,50
Rinderspitzen mit Rucola <small>a; g</small>	13,50

FLEISCH

	EUR
Rumpsteak gegrillt	16,90
Rumpsteak mit Pfeffersauce ^{1; 4; g; i}	17,50
Rumpsteak mit Steinpilzen	18,50
Rumpsteak in Gorgonzolasauce ^{g; l}	18,50
Rumpsteak mit Oliven, Zwiebeln, Kapern in Tomatensauce	18,00
Lammfilet mit Knoblauch und Rosmarin	19,50
Kalbspailard vom Grill mit Rucola und Parmesan ^g	19,50
Kalbsleber in Butter und Salbei ^g	18,50
Kalbsleber Venezianische Art (<i>Zwiebelsauce und Salbei</i>) ^{g; l}	18,50
Saltimbocca alla Romana (<i>Schinken und Salbei</i>) ^{g; l}	16,50
Scaloppina Sorrentina (<i>Mozzarella und Tomate</i>) ^g	16,50
Schweinefilet mit Pflaumen in Rotweinsauce ^l	16,50
Schweinefilet mit Champignons in Rahmsauce ^{1; 4; g; i}	15,50
Putenbrust mit Champignons in Rahmsauce ^{1; 4; g; i}	14,50
Gemischte Fleischplatte	23,00
- Jede weitere Person	+ 21,00
- Als Dinner-Special mit 1 Flasche Wein, Sie sparen	- 2,00

Alle Fleischgerichte werden mit:
Rosmarinkartoffeln sowie saisonalem Gemüse
serviert.

FISCH

	EUR
Salmone alla Griglia (<i>Lachs gegrillt</i>) _d	16,50
Lachsfilet in rosa Pfeffersauce _{1; 4; d; g; i}	16,50
Rotbarschfilet mit Senfsauce _{a; g; l; j}	16,50
Calamari vom Grill auf Salat _{b; n}	17,90
Dorade im Ganzen vom Grill _d	18,50
Riesengarnelen mit Knoblauch und Cherrytomaten _{b; n}	22,50
Scampi auf Salat _{b; n}	17,90
Calamari Livornese (<i>Oliven, Kapern, Zwiebeln, Tomatensauce</i>) _b	17,90
Loup de Meer im Ganzen vom Grill _d	18,50
Gemischte Fischplatte _{b; d; n}	23,00
- Jede weitere Person	+ 21,00
- Als Dinner-Special mit 1 Flasche Wein, Sie sparen	- 2,00

Alle Fischgerichte werden mit:
Rosmarinkartoffeln und Salat
serviert.

BEILAGEN

	EUR
Rosmarinkartoffeln	3,50
Nudeln in feiner Tomatensauce _a	3,50
Spinat _g	3,00
Brokkoli	3,00
Zucchini	3,00
Buttermöhren _g	3,00
Kleiner Beilagensalat	3,50
Pizzabrot mit Knoblauchdip _{a;g}	3,50

DESSERT

	EUR
Panna Cotta <small>2; 4; 11; g</small>	5,00
Cassata Siciliana <i>(mit kandierten Früchten)</i> <small>2; 4; 11; c; g; h</small>	5,00
Tiramisu <small>2; 4; 11; c; g; h</small>	5,00
Zitronensorbet	5,00
Tartufo Nero <i>(Schokoladen- / Nusseis gefüllt)</i> <small>2; 4; 11; c; g; h</small>	5,00
Profiteroles Bianco <i>(Creme gefüllt mit Schokolade)</i> <small>2; 4; 11; c; g; h</small>	5,00
Erdbeeren mit Mascarpone <i>(Saisonal)</i> <small>2; 4; 11; g; h</small>	6,00
Profiteroles Nero <i>(Windbeutel gefüllt mit Sahne)</i> <small>2; 4; 11; c; g; h</small>	5,00
Tartufo Eis Bianco <i>(Vanilleeis mit Krokant)</i> <small>2; 4; 11; c; g; h</small>	5,00
Torta della Nonna al Lemone <i>(Streusel-Zitronenkuchen)</i> <small>2; 11; c; g; h</small>	5,00
Vanille Eis mit heißen Waldfrüchten <small>2; 4; 11; c; g</small>	5,50
Souflee al Cioccolato <i>(Lava Cake)</i> <small>2; 4; 11; c; g; h</small>	5,00
Dessert Misto für 2 Pers. <i>(Gemischte Dessertplatte)</i> <small>2; 4; 11; c; g; h</small>	13,00
- Jede weitere Person	+ 5,50
Kleine gemischte Käseplatte	6,50

WEINKARTE

WEISSWEINE - Flaschen

	EUR
Prosecco <i>Leicht golden, spritzig und harmonisch</i>	19,50
Pinot Grigio <i>Frisch, leicht und fruchtig. Mit einem Hauch Zitrus, Melone und Pfirsich.</i>	18,50
Chardonnay <i>Ein Weißwein mit kräftiger fruchtiger Note.</i>	18,50
Inzolia Sicillia <i>Gut ausbalanciertes Verhältnis von Säure und Restsüße. Goldgelbe Farbe und angenehmes Aroma.</i>	18,50
Diantha Sicilia Duca di Castelmonte <i>Strohgelb, leicht elegant und fruchtig. Geschmack nach Zitrusfrüchten und weißem Pfirsich.</i>	19,50
Gavi di Gavi Piemont <i>Eleganter Wein mit feinem Bouquet. Angenehm frisch und trocken mit hellgelber Farbe.</i>	22,50
Vernaccia di San Gimignano Toscana <i>Sehr ausgewogener Weißwein. Harmonisch und delikat. Gekennzeichnet durch Frische, Beständigkeit und Ausgewogenheit.</i>	22,50
Regaleali Bianco Sicilia <i>Nachgeschmack, der an süße und reife Früchte erinnert. Delikates und fruchtiges Bouquet mit Apfel und Bananennoten.</i>	22,50
Lugana di Garda <i>Fruchtтарomen von Apfel, Birne, Aprikosen und gelben Früchten.</i>	25,90
Chardonnay Jermann <i>Leuchtende strohgelbe Farbe, intensiver Duft nach Apfel und etwas Banane. Aromatischer und fruchtiger Geschmack.</i>	42,50

WEINKARTE

ROTWEINE - Flaschen

	EUR
Primitivo Apulien <i>Kräftiger Geschmack roter Früchte wie Brombeere, Erdbeeren und Kirschen treffen auf Nelken, Pfeffer und Mokka. Saftig und vollmundig.</i>	18,50
Negro Amaro Salento Apulien <i>Feine Kräuternoten, mit Kirsch- und Orangenfrucht. Mediterran.</i>	18,50
Cabernet Sauvignon <i>Sehr ausgewogen mit angenehmer Säure. Delikate Mischung und Frucht und Schokolade.</i>	18,50
Nero D`Avola Sicilia <i>Intensive kräftige Fruchtnoten.</i>	18,50
Merlot <i>Vollmundig und sehr harmonisch mit Aromen von Blaubeeren, reifen Kirschen, Veilchen und Kräuter, dazu ein Hauch Zimt.</i>	18,50
Montepulciano D´ Abbruzo <i>Dunkle Früchte, Zwetschgen und süße Konfitüre.</i>	18,50
Barbera D`Asti Piemont <i>Glänzendes Bordeauxrot, Duft nach Gewürzen und reifen Früchten. Weich und elegant.</i>	20,50
Salice Salentino Reserva Apulien <i>Feiner Duft von getrockneten roten Früchten sowie würzige Aromen von Vanille und Tabak.</i>	20,50
Rocca Rubia Riserva Sardinien <i>Elegante Kombination aus Würze und Waldfrüchten, sehr weich und rund.</i>	35,00
Regaleali Rosso Sicilia <i>Intensiv, rubinfarbend. Besticht in der Nase durch feinwürzigen Duft nach reifen Kirschen und Noten von Vanille, Minze, Kaffee und Tabak.</i>	22,50

GETRÄNKE

SOFTDRINKS		EUR		EUR
Coca Cola, Fanta, Sprite, Spezi ^{1;2;3;9}	0,2l	2,50	0,4l	3,50
Apfelschorle	0,2l	2,50	0,4l	3,50
Kirschschorle	0,2l	2,50	0,4l	3,50
Maracujaschorle	0,2l	2,50	0,4l	3,50
Rhabarberschorle	0,2l	2,50	0,4l	3,50
Orangensaft	0,2l	3,00	0,4l	4,50
Apfelsaft	0,2l	3,00	0,4l	4,50
Kirschsaft	0,2l	3,00	0,4l	4,50
Kiba ³	0,2l	3,00	0,4l	4,50
San Bitter Fl. ²⁰			0,2l	2,50
Crodino Fl.			0,2l	2,50
Tonic Water ¹⁹ , Bitter Lemon ²⁰ , Ginger Ale ²²			0,2l	2,50
Mineralwasser San Pellegrino / Acqua Panna			0,25l	2,50
Mineralwasser San Pellegrino / Acqua Panna			0,75l	5,50

GETRÄNKE

HEISSGETRÄNKE	EUR
Tasse Kaffee 9	2,50
Espresso 9	2,00
Doppelter Espresso 9	3,50
Cappuccino 9;g	2,50
Caffé Latte 9;g	2,80
Tee	1,80

BIER	EUR	EUR
König Pilsener vom Fass a	0,3l 2,80	0,5l 4,20
Alsterwasser 2;a	0,3l 2,80	0,5l 4,20
Duckstein a;1		0,5l 4,50
Benediktiner Hefeweizen Fl. a		0,5l 4,20
Peroni Fl. a		0,33l 3,20
Vitamalz Fl. a;1		0,33l 2,80
König Pilsener Alkoholfrei Fl. a		0,33l 2,80
Benediktiner Hefeweizen Alkoholfrei Fl. a		0,5l 4,20

GETRÄNKE

OFFENE WEISSWEINE l	EUR	EUR	EUR
Trebbiano D Abruzzo	0,25l 4,00	0,5l 8,00	1,0l 16,00
Pinot Grigio	0,25l 4,00	0,5l 8,00	1,0l 16,00
Frizzantino	0,25l 4,00	0,5l 8,00	1,0l 16,00
Schorle	0,25l 3,50	0,5l 7,00	1,0l 14,00

OFFENE ROTWEINE l	EUR	EUR	EUR
Nero D Avola	0,25l 4,00	0,5l 8,00	1,0l 16,00
Rosé	0,25l 4,00	0,5l 8,00	1,0l 16,00
Lambrusco	0,25l 4,00	0,5l 8,00	1,0l 16,00
Montepulciano	0,25l 4,00	0,5l 8,00	1,0l 16,00

APERITIF	EUR
Campari Soda 1;**	2cl 5,50
Campari Orange 1;**	2cl 5,50
Aperol Orange 1;**	2cl 5,50
Martini Bianco / Rosso	2cl 3,50
Martini Dry	2cl 3,50
Sherry	2cl 3,50

GETRÄNKE

SPIRITUOSEN	EUR
Averna	2cl 3,50
Sambuca	2cl 3,00
Cynar	2cl 3,00
Limoncello ^{1;11}	2cl 3,00
Amaretto ^{11;h}	2cl 3,00
Fernet Branca ¹	2cl 3,50
Ramazzotti ¹	2cl 3,50
Grappa	2cl 3,00
Dry Gin	2cl 3,00
Vecchia Romanga	2cl 4,00
Jack Daniels ¹	2cl 4,50
Ballantines ¹	2cl 3,50
Johnnie Walker Red Label ¹	2cl 4,00
Chivas Regal ¹	2cl 4,50
Bacardi	2cl 3,50
Havana Club 3 Jahre	2cl 3,50
Vodka ^a	2cl 3,00

Alle Spirituosen auch als Longdrink (0,3l) für nur + 2,50 € erhältlich.

LISTE DER ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

DEKLARATIONSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß
- 9 koffeinhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 13 gewachst
- ** chininhaltig

DEKLARATIONSPFLICHTIGE ALLERGENE

- a Glutenthaltiges Getreide
- b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h Schalenfrüchte
- i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l Schwefeldioxid und Sulphite
- m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse