



APERITIVI - APERITIFS

EUR

PROSECCO	0.1l	4.00
APEROL MIT PROSECCO	0.1l	4.50
BITTERINO ⁴	0.1l	3.00
CAMPARI ⁴ SODA	0.1l	4.50
CAMPARI ⁴ ORANGE	0.1l	4.50
MARTINI ³ BIANCO	0.1l	4.00
MARTINI ³ ROSSO	0.1l	4.00
PROSECCO	0.75l	16.50

SALVE UND HERZLICH WILLKOMMEN BEI LUIGI
MIT DER ORIGINAL ITALIENISCHE KÜCHE!

IHRER PIZZERIA IM HERZEN OFFENBACH,
BEI DER PIZZA NOCH NACH ALTER TRADITION IM ECHTEN
HOLZOFEN GEBACKEN WIRD SEIT 1984.

GENIESSEN SIE IHR ESSEN WAHLWEISE IN DER SCHÖNEN ATMOSPHÄRE.
NUTZEN SIE DIE SCHÖNEN TAGE UND GENIESSEN SIE UNSERE SPEISEN UND
AUSGESUCHTEN GETRÄNKEN - BEI GUTEM WETTER AUCH AUF
DER TEILS ÜBERDACHTEN SONNENTERRASSE.

WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN ANGENEHMEN
AUFENTHALT UND BUON APPETITO!

LUISENSTR. 56 - 63067 OFFENBACH AM MAIN - 069 88 47 69
WWW.PIZZERIA-LAPINETA.DE

ANTIPASTI – VORSPEISEN

	EUR
MOZZARELLA IN CARROZZA	4.50
MOZZARELLA [Ⓞ] AUF KNOBLAUCHBROT, FR. TOMATEN UND BASILIKUM ÜBERBACKEN	
CAPRESE	7.00
MOZZARELLA [Ⓞ] , FRISCHE TOMATEN UND BASILIKUM	
PROSCIUTTO E MELONE	9.50
PARMASCHINEN UND HONIGMELONE	
MISTO DI FORMAGGIO	9.50
VERSCHIEDENE KÄSEARTEN [Ⓞ]	
CARPACCIO DI MANZO	10.50
ROHES RINDERFILET HAUCHDÜNN GESCHNITTEN, GERASPELTER PARMESANKÄSE [Ⓞ] ANGEMACHT MIT ZITRONE UND OLIVENÖL	
CARPACCIO DI SALMONE	10.50
ROHES LACHS [Ⓞ] , HAUCHDÜNN GESCHNITTEN	
ANTIPASTO ALL'ITALIANA^{3,11,12, Ⓞ}	10.50
VITELLO TONNATO	9.90
KALBSFLEISCH MIT EINER THUNFISCH [Ⓞ] -SAUCE	
INSALATA DI MARE	12,50
HAUSGEMACHTER FRISCHER FISCH [Ⓞ] SALAT	
SCAMPI COCKTAIL	8,50
SCHRIMPS [Ⓞ] COCKTAIL	

INSALATE - SALATE

INSALATA MISTA	4.00
GRÜNER SALAT MIT TOMATEN UND GURKEN	
INSALATA DI POMODORI	5.00
TOMATENSALAT	
INSALATA PINETA	6.00
GEMISCHTER SALAT MIT THUNFISCH [Ⓞ] , KÄSE [Ⓞ] UND OLIVEN ³	
INSALATA ITALIA	7.00
GEM. SALAT MIT PAPRIKA, ZWIEBELN, VORDERSCHINKEN ^{3,11} , KÄSE [Ⓞ] , OLIVEN ³ , EI [Ⓞ]	
INSALATA GRECA	7.00
GEMISCHTER SALAT MIT ZWIEBELN, PAPRIKA, SCHAFSKÄSE [Ⓞ] MILDE PEPPERONI	
INSALATA DELLA CASA	8.50
GEM. SALAT MIT PAPRIKA, ZWIEBELN, VORDERSCHINKEN ^{3,11} , KÄSE [Ⓞ] , OLIVEN ³ , EI [Ⓞ] THUNFISCH [Ⓞ] , MOZZARELLA [Ⓞ]	
INSALATA DI RUCOLA	8.50
MIT OLIVENÖL, GERASPELTEM PARMESAN [Ⓞ] UND FRISCHEN CHAMPIGNONS	

ALLE SALATE WERDEN MIT EINEM HAUSGEMACHTEN DRESSING-SAUCE SERVIERT.
 (AUF WUNSCH MIT BALSAMICOESSIG UND OLIVENÖL)

ZUPPE - SUPPEN

CREMA DI POMODORO	4.00
TOMATENSUPPE [Ⓞ]	
ZUPPA DI CIPOLLE	4.00
ZWIEBELSUPPE [Ⓞ] MIT ÜBERBACKENER BROTSCHNEIBE	
STRACCIATELLA ALLA ROMANA	4.00
BOULLION MIT PARMESAN [Ⓞ] , EI [Ⓞ] , PETERSILIE	
MINISTRONE	4.50
GEMÜSESUPPE [Ⓞ]	
TORTELLINI IN BORDO	4.50
TORTELLINISUPPE [Ⓞ]	

PIZZE - PIZZA
 ORIGINAL STEINOFEN PIZZA

		EUR
	PIZZA PANE ^{A)} PIZZABROT MIT KNOBLAUCH	3.50
1	MARGHERITA ^{A)} TOMATEN UND KÄSE [☺]	4.50
2	NAPOLI ^{A)} TOMATEN, KÄSE [☺] UND SALAMI ^{3,12}	5.00
3	FUNGHI ^{A)} TOMATEN, KÄSE [☺] UND PILZE	5.00
4	SPECIALE ^{A)} TOMATEN, KÄSE [☺] , SALAMI ^{3,12} , PILZE	6.00
5	CAPRICIOSA ^{A)} TOM., KÄSE [☺] , SALAMI ^{3,12} , VORDERSCHINKEN ^{3,11} PAPRIKA, ZWIEBELN	7.00
6	RUSTICA ^{A)} TOMATEN, KÄSE [☺] , SALAMI ^{3,12} , OLIVEN, SARDELLEN ^{D)} , ZWIEBELN	7.50
7	O' SOLE MIO ^{A)} TOMATEN, KÄSE [☺] , SALAMI ^{3,12} , OLIVEN ³ , SARDELLEN, PEPERONI	7.00
8	CALZONE ^{A)} TOM., KÄSE [☺] , SALAMI ^{3,12} , PILZE, VORDERSCHINKEN ^{3,11} , ARTISCHOCKEN	7.00
9	MOZZARELLA ^{A)} TOMATEN, MOZZARELLA [☺] , BASILIKUM	6.00
10	PICCANTE ^{A)} TOMATEN, KÄSE [☺] , PEPERONI WURST ^{1,2,3,5}	5.50
11	ROMANA ^{A)} TOM., KÄSE [☺] , PILZE, SALAMI ^{3,12} , OLIVEN ³ , PEPERONI, ARTISCHOCKEN	7.50
12	GUSTOSA ^{A)} TOMATEN, KÄSE [☺] , SALAMI ^{3,12} , ARTISCH., PILZE, VORDERSCHINKEN ^{3,11}	7.50
13	VESUVIO ^{A)} TOM., KÄSE [☺] , MOZZARELLA [☺] , SARDELLEN ^{D)} , KNOBI., PEPERONCINO	6.50
14	HAWAII ^{A)} TOMATEN, KÄSE [☺] , VORDERSCHINKEN ^{3,11} , ANANAS	6.00
15	AL TONNO ^{A)} TOMATEN, KÄSE [☺] , THUNFISCH ^{D)} , ZWIEBELN, MOZZARELLA [☺]	7.50
16	ALLA MARINARA ^{A)} TOMATENSAUCE, FRISCHEN MEERESFRÜCHTEN ^{D)}	8.50
17	PINETA ^{A)} FRISCHE TOMATEN, MOZZARELLA [☺] , PARMASCHINKEN, PARMESANKÄSE [☺]	9.00
18	VEGETARIANA ^{A)} TOMATEN, KÄSE [☺] - VEGETARISCH	8.00
19	4 STAGIONI ^{A)} TOM., KÄSE [☺] , SALAMI ^{3,12} , VORDERSCHINKEN ^{3,11} , PAPRIKA, ARTISCH.	7.50
20	ALLA LUIGI ^{A)} SPEZIALITÄT DES HAUSES	8.50
21	SCAMPI ^{A)} TOMATEN, KÄSE [☺] UND SHRIMPS ^{D)}	7.00
22	CONTADINA ^{A)} TOM., MOZZARELLA [☺] , BROCCOLI, SALSICCIA (ITAL. GRILLWURST)	8.50
23	GORGONZOLA ^{A)} [☺] TOMATEN, KÄSE [☺] , GORGONZOLA [☺] , SPINAT	7.50
24	VERDURA ^{A)} TOMATEN, KÄSE [☺] , FRISCHE AUBERGINEN, ZUCCHINI, PAPRIKA	8.50
 EXTRA BELAG		
	KAPERN, BROCCOLI, SPINAT, ANANAS, VORDERSCHINKEN ^{3,11}	JE 1.00
	SHRIMPS ^{D)} , GORGONZOLA [☺] , SCHAFSKÄSE [☺] , THUNFISCH ^{D)} , MOZZARELLA [☺] , RUCOLA	JE 2.00
	SALSICCIA, PARMASCHINKEN	JE 3.00

PASTA - SPAGHETTI		EUR
29	NAPOLI MIT TOMATENSAUCE	4.90
30	AGLIO E OLIO MIT KNOBLAUCH, PEPPERONI UND FRISCHEN TOMATENSTÜCKEN	4.90
31	ALLA BOLOGNESE MIT FLEISCHSAUCE	6.00
32	ALLA CARBONARA MIT VORDERSCHINKEN ^{3,11} , EI [Ⓞ] UND SAHNESAUCE [Ⓞ]	6.50
33	AL TONNO MIT TOMATENSAUCE, ZWIEBELN, THUNFISCH ^{D)} UND MOZZARELLA [Ⓞ]	7.50
34	ALLE VONGOLE MIT TOMATENSAUCE UND FRISCHE VENUSMUSCHELN ^{D)}	8.50
35	PINETA MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA [Ⓞ] , BASILIKUM, KAPERN, SARDELLEN ^{D)} OREGANO	6.50
36	ALLA MARINARA MIT TOMATENSAUCE UND FRISCHEN MEERESFRÜCHTE ^{D)}	8.50
37	AL GORGONZOLA MIT GORGONZOLASAUCE [Ⓞ]	7.50
38	AMALFI MIT TOMATENSTÜCKCHEN, RUCOLA UND SHRIMPS ^{D)}	8.50
39	AL PESTO MIT BASILIKUMSAUCE	6.50

PASTA - RIGATONI		
44	ALLA BOLOGNESE MIT FLEISCHSAUCE	6.00
45	AL BURRO MIT BUTTER [Ⓞ] , PETERSILIE, SALBEI, UND KÄSE ^{D)} (ÜBERBACKEN)	6.50
46	ALLA MATRICIANA MIT TOMATENSAHNESAUCE [Ⓞ] , SCHINKENSPECK ^{3,11} , ZWIEBELN	6.50
48	ALLA LUIGI MIT FLEISCHSAUCE, PILZE, VORDERSCHINKEN ^{3,11} , ERBSEN, SAHNESAUCE [Ⓞ]	7.50

PASTA - TORTELLINI		
54	ALLA BOLOGNESE MIT FLEISCHSAUCE	7.00
55	ALLA PANNA MIT VORDERSCHINKEN ^{3,11} , SAHNESAUCE [Ⓞ]	7.00
56	ALLA PAESANA MIT SCHINKENSPECK ^{3,11} , PILZE, SAHNESAUCE [Ⓞ]	8.00

PASTA - PENNE		
61	ALLA SICILIANA MIT TOMATENSAUCE, AUBERGINEN, MOZZARELLA [Ⓞ]	7.50
62	AI ZUCCHINI MIT ZUCCHINI, FRISCHEN TOMATEN, RAHMSAUCE [Ⓞ]	7.50
63	ALL' ARRABIATA MIT TOMATENSAUCE, KAPERN, MOZZARELLA [Ⓞ] (SCHARF)	7.00

PASTA - FETTUCCINE

		EUR
69	AI GAMBERETTI MIT FRISCHEN TOMATEN, SHRIMPS ^{D)} , ZUCCHINI	8.50
72	AL SALMONE MIT SEELACHS ^{D)} , RAHMSAUCE ^{G)}	8.50
73	AI GALLINACCI MIT FRISCHEN TOMATEN, PFIFFERLINGEN	9.00
74	ALLA ROMANA MIT SPINAT, GERÄUCHERT. SEELACHSFILET ^{D)} , RAHMSAUCE ^{G)}	9.00
76	AI PORCINI MIT STEINPILZEN IN ROSÈSAUCE	9.50

PASTA - GNOCCHI

86	AL POMODORO MIT TOMATENSAUCE	7.50
87	AL GORGONZOLA MIT GORGONZOLASAUCE ^{G)}	8.00
88	ALLA CHEF MIT TOMATENSAUCE, SAHNE ^{G)} , BROCCOLI, AUSTERNPILZE	9.00

PASTA AL FORNO - ÜBERBACKEN MIT KÄSE

93	RIGATONI BOLOGNESE AL FORNO MIT FLEISCHSAUCE, ERBSEN, VORDERSCHINKEN ^{3,11}	7.50
94	TORTELLINI BOLOGNESE AL FORNO MIT FLEISCHSAUCE, ERBSEN, VORDERSCHINKEN ^{3,11}	8.00
95	LASAGNE AL FORNO MIT FLEISCHSAUCE, VORDERSCHINKEN ^{3,11} , EI ^{C)}	7.50
96	CANNELLONI AL FORNO MIT FLEISCHSAUCE	7.50
97	COMBINAZIONE AL FORNO VERS. NUDELSORTEN MIT FLEISCHSAHNE SAUCE, ERBSEN, VORDERSCHINKEN ^{3,11}	8.50
100	GNOCCHI BOLOGNESE AL FORNO MIT FLEISCHSAUCE, ERBSEN, VORDERSCHINKEN ^{3,11}	8.50

RISOTTO - REIS

105	AI QUATTRO FORMAGGI MIT VIER VERSCHIEDENE KÄSESORTEN ^{G)}	7.50
106	AI GAMBERETTI MIT TOMATENSAUCE, SHRIMPS ^{D)}	8.00
107	ALLA PESCATORE MIT TOMATENSAUCE, FRISCHEN MEERESFRÜCHTE ^{D)}	9.00

CARNE DI MAIALE - VOM SCHWEIN

		EUR
113	SCALOPPA VIENNESE SCHNITZEL WIENER ART ^{A) C)}	8.50
114	SCALOPPA ALLA ZINGARA SCHWEINESCHNITZEL MIT PAPRIKA, ZWIEBELN, CHAMPIGNONS UND OLIVEN ^{A)} IN SCHARFER TOMATENSAUCE	9.90
115	SCALOPPA ALLA CACCIATORA JÄGERSCHNITZEL ^{A) G)}	9.90
116	SCALOPPINE AL GORGONZOLA MEDAILLIONS IN GORGONZOLASAUCE ^{G)}	11.50
117	SCALOPPINE AI FUNGHI MISTI MEDAILLIONS IN RAHMSAUCE ^{G)} MIT GEMISCHTE PILZE	11.50
118	SCALOPPINE ALLA MARSALA MEDAILLIONS IN MARSALASAUCE	11.50
119	SCALOPPINE AL VINO BIANCO MEDAILLIONS IN WEISSWEINSAUCE	11.50
120	SCALOPPINE AL LIMONE MEDAILLIONS IN ZITRONENSAUCE	11.50
121	SCALOPPINE ALLA PIZZAIOLA MEDAILLIONS IN TOMATENSAUCE	11.90

ZU DIESEN FLEISCHGERICHTE SERVIEREN WIR IHNEN
 POMMES FRITES UND BEILAGENSALAT

CARNE DI VITELLO - VOM KALB

126	SALTIMBOCCA ALLA ROMANA MEDAILLONS MIT VORDERSCHINKEN ^{3,11} , SALBEI IN WEISSWEINSAUCE	13.50
127	SCALOPPINE ALLA SORRENTINA MEDAILLONS MIT MOZZARELLA ^{G)} (ÜBERBACKEN)	13.50
128	SCALOPPINE AL PEPE VERDE MEDAILLONS MIT GRÜNEM PFEFFER, SAHNESAUCE ^{G)}	13.90

ZU DIESEN FLEISCHGERICHTE SERVIEREN WIR IHNEN
 POMMES FRITES, BEILAGENSALAT UND GEMÜSE

CARNE DI MANZO - VOM RIND

134	BISTECCA ALLA GRIGLIA RUMPSTEAK VOM GRILL	15.90
135	BISTECCA ALLA CIPOLLA RUMPSTEAK MIT ZWIEBELN	16.50
136	BISTECCA ALLA GORGONZOLA RUMPSTEAK IN GORGONZOLASAUCE ^{G)}	16.50
137	BISTECCA AL PEPE VERDE RUMPSTEAK IN GRÜNER PFEFFER-SAHNESAUCE ^{G)}	17.00

ZU DIESEN FLEISCHGERICHTE SERVIEREN WIR IHNEN BEILAGENSALAT
 POMMES FRITES UND GEMÜSE



CARNE D'AGNELLO - VOM LAMM

	EUR
138 COTOLETTE DI AGNELLO MARINATE ALLA GRIGLIA LAMMKOTELETT MARINIERT VOM GRILL	16.50
139 COTOLETTE DI AGNELLO CON PATATE AL FORNO LAMMKOTELETT MIT KARTOFFELN IM OFEN ÜBERBACKEN	17.50

ZU DIESEN FLEISCHGERICHTE SERVIEREN WIR IHNEN BEILAGENSALAT
POMMES FRITES UND GEMÜSE

PESCE - FISCH

141 SARDELLE FRITTE FRITTIERTE SARDELLEN ^{D)}	9.50
142 CALAMARI ALLA ROMANA FRITTIERTE TINTENFISCHRINGE ^{D)}	8.50
144 GAMBERI AL FORNO RIESENGARNELN ^{D)} IN WEISSWEINSAUCE UND KNOBI (ÜBERBACKEN)	17.50
145 GAMBERI ALLA GRIGLIA RIESENGARNELLEN ^{D)} VOM GRILL AUF SPINATBETT	16.50
146 FRITTO MISTO GEMISCHTE FISCHPLATTE ^{D)}	18.50
148 FRITTO MISTO ALLA PROVENCIALE GEMISCHTE FISCHPLATTE ^{D)} IN TOMATENSAUCE	18.50

ZU DIESEN FISCHGERICHTE SERVIEREN WIR IHNEN
BEILAGENSALAT UND KNOBLAUCHBROT

DESSERT

ZABAIONE WEINSCHAUMCREME ^{C)}	4.50
CRÈME CAMEL CRÈME CAMEL ^{C)} ^{G)}	4.50
TARTUFO AL CIOCCOLATO ZABAIONE ^{G)} SCHOKOLADENCREME ^{C)} ^{G)}	4.50
TIRAMISU DELLA CASA ^{A)} ^{C)} ^{G)}	4.50
GELATO MISTO ^{G)}	4.50
CREPÉS MIT VANILLEEIS HAUSGEMACHT ^{A)} ^{C)} ^{G)}	4.50

BIBITE ANALCOLICHE - ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	EUR	EUR
MINERALWASSER	0.2l 1.60	0.4l 3.00
SAN PELLEGRINO MINERALWASSER	0.75l 4.50	
COCA COLA ^{4,7}	0.2l 1.80	0.4l 3.40
COCA COLA LIGHT ^{4,6,7,10}	0.2l 1.80	0.4l 3.40
FANTA ^{3,4}	0.2l 1.80	0.4l 3.40
SPEZI ^{3,4,7}	0.2l 1.80	0.4l 3.40
SPRITE	0.2l 1.80	0.4l 3.40
APFELSAFT	0.2l 1.80	0.4l 3.40
ORANGENSAFT	0.2l 2.00	0.4l 3.80
BITTER LEMON	0.2l 2.50	0.4l 4.80

BIRRE - BIERE

PILS VOM FASS	0.3l 2.20
RADLER	0.3l 2.50
ALKOHOLFREIES BIER	0.5l 3.00
HEFEWEIZEN ^{A)} HELL	0.5l 3.50
HEFEWEIZEN ^{A)} DUNKEL	0.5l 3.50

VINO BIANCO - WEISSWEIN

HAUSWEIN	0.25l 4.00	0.5l 7.50
FRASCATI	0.25l 4.50	0.5l 8.50

VINO ROSSO - ROTWEIN

HAUSWEIN	0.25l 4.00	0.5l 7.50
LAMBRUSCO	0.25l 4.00	0.5l 7.50
CHIANTI	0.25l 4.50	0.5l 8.50

VINO ROSATO - ROSÈWEIN

HAUSWEIN	0.25l 4.50	0.5l 8.50
----------	--------------	-------------

VINO DI MELE - APFELWEIN

APFELWEIN PUR	0.25l 2.50	0.5l 4.50
---------------	--------------	-------------

ITALIENISCHE FLASCHENWEINE AUF ANFRAGE



**DIGESTIVI - SPIRITUOSEN
LIQUORI - LIKÖRE**

EUR

AMARO AVERNA	2 CL	3.00
CYNAR	2 CL	3.00
FERNET BRANCA	2 CL	3.00
RAMAZZOTTI	2 CL	3.00
AMARETTO	2 CL	3.00
LIMONCELLO	2 CL	3.00
SAMBUCA	2 CL	3.00
GRAPPA DI CASA	2 CL	3.00
GRAPPA DI PROSECCO	2 CL	4.50

BRANDY

VECCHIA ROMAGNA	2 CL	4.50
-----------------	------	------

BIBITE CALDE - WARMER GETRÄNKE

ESPRESSO		1.80
ESPRESSO MACCHIATO ^{G)}		2.00
CAPPUCCINO ^{G)}		2.60
LATTE MACCHIATO ^{G)}		2.80
KAFFEE		2.20
TEE NACH IHRE WAHL		1.80

INFORMATIONEN

KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE:

- 1) MIT KONSERVIERUNGSSTOFF
- 2) MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER
- 3) MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL
- 4) MIT FARBSTOFF
- 5) MIT PHOSPHAT
- 6) MIT SÜSSUNGSMITTEL
- 7) KOFFEINHALTIG
- 8) CHININHALTIG
- 9) GESCHWÄRZT
- 10) ENTHÄLT PHENYLALANINQUELLE
- 11) VORDERSCHINKEN MIT WÜRZLAKE, PHOSPHAT,
ANTIOXIDATIONSMITTEL, GESCHMACKSVERSTÄRKER
UND KONSERVIERUNGSSTOFF
- 12) MIT NITRITPÖKESALZ (NATRIUM- ODER KALIUMNITRIT)

ALLERGENKENNZEICHNUNG NACH EU-RICHTLINIE:

- A) GLUTENHALTIGES GETREIDE:
PIZZATEIG - MEHL AUS WEIZEN, NUDELN - MEHL AUS WEIZEN
- B) KREBSTIERE
- C) EIER
- D) FISCH
- G) MILCH (EINSCHLIESSLICH LAKTOSE): GOUDA-KÄSE, BUTTER,
SAHNE, GORGONZOLA, PARMESAN
- H) SCHALENFRÜCHTE (MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE,
CASHEWNÜSSE)
- I) ENTHÄLT: SULPHITE