



~ A P E R I T I V I ~

PROSECCO BRUT METODO CLASSICO	11% VOL.	0.1l	5.50
PROSECCO BRUT METODO CLASSICO	11% VOL.	0.75l	22.50
APEROL SPRITZ APEROL & PROSECCO	11% VOL.	0.2l	6.50
BITTERINO ⁴ ALKOHOLFREI	0,0% VOL.	0.1l	4.00
CAMPARI ⁴ SODA	25% VOL.	5CL	6.50
CAMPARI ⁴ ORANGE	25% VOL.	5CL	6.50
MARTINI ³ BIANCO VERMOUTH BIANCO	15% VOL.	5CL	5.50
MARTINI ³ ROSSO VERMOUTH ROSSO	15% VOL.	5CL	5.50

~ SALVE UND HERZLICH WILLKOMMEN BEI LUIGI ~ 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!



~ A N T I P A S T I ~

MOZZARELLA IN CARROZZA	6.00
MOZZARELLA [Ⓞ] AUF KNOBLAUCHBROT, FR. TOMATEN UND BASILIKUM - ÜBERBACKEN -	
CAPRESE - MOZZARELLA [Ⓞ] , FRISCHE TOMATEN, BASILIKUM	7.50
PROSCIUTTO E MELONE - PARMASCHINKEN, HONIGMELONE	11.50
CARPACCIO DI MANZO - VOM RIND MIT PILZEN, RUCOLA, PARMESANKÄSE [Ⓞ]	12.50
ANTIPASTO ALL'ITALIANA ^{3,11,12,Ⓞ} - ITALIENISCHE GEMISCHTE VORSPEISEN	12.50
VITELLO TONNATO - KALBSFLEISCH MIT FEINER THUNFISCHSAUCE ^{D)}	12.50
INSALATA DI MARE - HAUSGEMACHTER FRISCHE FISCHSALAT ^{D)}	14.00

~ I N S A L A T E ~

INSALATA MISTA	5.50
GRÜNER SALAT MIT TOMATEN, GURKEN	
INSALATA DI POMODORI	7.50
TOMATENSALAT	
INSALATA PINETA	8.50
GEMISCHTER SALAT MIT THUNFISCH ^{D)} , KÄSE [Ⓞ] , OLIVEN ³	
INSALATA ITALIA	9.00
GEM. SALAT MIT PAPRIKA, ZWIEBELN, VORDERSCHINKEN ^{3,11} , KÄSE [Ⓞ] , OLIVEN ³ , EI [Ⓞ]	
INSALATA GRECA	9.00
GEMISCHTER SALAT MIT ZWIEBELN, PAPRIKA, SCHAFSKÄSE [Ⓞ] MILDE PEPPERONI	
INSALATA DELLA CASA	11.50
GEM. SALAT MIT PAPRIKA, ZWIEBELN, VORDERSCHINKEN ^{3,11} , KÄSE [Ⓞ] , OLIVEN ³ , EI [Ⓞ] , THUNFISCH ^{D)} , MOZZARELLA [Ⓞ]	
INSALATA DI RUCOLA	10.50
MIT OLIVENÖL, GERASPELTEM PARMESAN [Ⓞ] UND FRISCHEN CHAMPIGNONS	

ALLE SALATE WERDEN MIT EINEN HAUSGEMACHTEN DRESSING-SAUCE SERVIERT.

~ Z U P P E ~

CREMA DI POMODORO	5.50
TOMATENSUPPE [Ⓞ]	
ZUPPA DI CIPOLLE	5.50
ZWIEBELSUPPE [Ⓞ] MIT ÜBERBACKENER BROTSCHNEIBE	
STRACCIATELLA ALLA ROMANA	5.50
BOULLION MIT PARMESAN [Ⓞ] , EI [Ⓞ] , PETERSILIE	
MINISTRONE	5.50
GEMÜSESUPPE [Ⓞ]	
TORTELLINI IN BORDO	6.50
TORTELLINISUPPE [Ⓞ]	



~ ORIGINAL HOLZOFENPIZZA ^{A)}~

	PIZZA PANE PIZZABROT MIT KNOBLAUCH		4.50
01	MARGHERITA TOMATEN, KÄSE [ⓐ]		6.50
02	NAPOLI TOMATEN, KÄSE [ⓐ] , SALAMI ^{3,12}		7.00
03	FUNGHI TOMATEN, KÄSE [ⓐ] , PILZE		7.00
04	SPECIALE TOMATEN, KÄSE [ⓐ] , SALAMI ^{3,12} , PILZE		8.00
05	CAPRICCIOSA TOM., KÄSE [ⓐ] , SALAMI ^{3,12} , VORDERSCH. ^{3,11} , PAPRIKA, ZWIEBELN		9.00
06	RUSTICA TOMATEN, KÄSE [ⓐ] , SALAMI ^{3,12} , OLIVEN, SARDELLEN ^{D)} , ZWIEBELN		9.00
07	O' SOLE MIO TOMATEN, KÄSE [ⓐ] , SALAMI ^{3,12} , OLIVEN ³ , SARDELLEN, PEPPERONI		9.00
08	CALZONE TOM., KÄSE [ⓐ] , SALAMI ^{3,12} , PILZE, VORDERSCHINKEN ^{3,11} , ARTISCHOCKEN		9.00
09	MOZZARELLA TOMATEN, MOZZARELLA [ⓐ] , BASILIKUM		8.00
10	PICCANTE TOMATEN, KÄSE [ⓐ] , PEPPERONI WURST ^{1,2,3,5}		7.50
11	ROMANA TOM., KÄSE [ⓐ] , SALAMI ^{3,12} , PILZE, OLIVEN ³ , PEPPERONI, ARTISCHOCKEN		9.00
12	GUSTOSA TOMATEN, KÄSE [ⓐ] , SALAMI ^{3,12} , ARTISCH., PILZE, VORDERSCHINKEN ^{3,11}		9.00
13	VESUVIO TOM., KÄSE [ⓐ] , SARDELLEN ^{D)} , KNOBLAUCH, PEPPERONI, OLIVEN ³ (SCHARF)		8.50
14	HAWAII TOMATEN, KÄSE [ⓐ] , VORDERSCHINKEN ^{3,11} , ANANAS		8.50
15	AL TONNO TOMATEN, KÄSE [ⓐ] , THUNFISCH ^{D)} , ZWIEBELN		9.50
16	ALLA MARINARA TOMATEN, FRISCHEN MEERESFRÜCHTEN ^{D)}		11.00
17	PINETA FRISCHE TOMATEN, MOZZARELLA [ⓐ] , PARMASCHINKEN, PARMESANKÄSE [ⓐ]		11.50
18	VEGETARIANA TOMATEN, KÄSE [ⓐ] , PILZE, PAPRIKA, ZWIEBELN, OLIVEN ³ , PEPPERONI, ARTISCHOCKEN - VEGETARISCH -		9.50
19	QUATTRO STAGIONI TOMATEN, KÄSE [ⓐ] , SALAMI ^{3,12} , VORDERSCHINKEN ^{3,11} , PAPRIKA, ARTISCHOCKEN		9.50
20	ALLA LUIGI SPEZIALITÄT DES HAUSES		11.50
22	CONTADINA TOMATEN, MOZZARELLA [ⓐ] , BROCCOLI, SALSICCIA (ITAL. GRILLWURST)		11.50
23	GORGONZOLA TOMATEN, KÄSE [ⓐ] , GORGONZOLA [ⓐ] , SPINAT		9.50
24	VERDURA TOMATEN, KÄSE [ⓐ] , FRISCHE AUBERGINEN, ZUCCHINI, PAPRIKA		11.50
25	RINDERSALAMI TOMATEN, KÄSE [ⓐ] , RINDERSALAMI		8.00
26	PANZEROTTI FRITTI FRIT. TEIGTASCHE ^{A)} MIT TOM., MOZZARELLA [ⓐ] , RICOTTA [ⓐ]		10.00
	EXTRA BELAG -		
	KAPERN, BROCCOLI, SPINAT, ANANAS, MOZZARELLA [ⓐ] , VORDERSCHINKEN ^{3,11}	JE	1.50
	GORGONZOLA [ⓐ] , SCHAFSKÄSE [ⓐ] , THUNFISCH ^{D)} , RICOTTA [ⓐ] , SHRIMPS ^{D)} , RUCOLA	JE	2.50
	GEHOBELTEM PARMESAN [ⓐ]	JE	2.50
	SALSICCIA (ITAL. GRILLWURST), PARMASCHINKEN, FRIARIELLI (STÄNGELKOHL)	JE	3.50



~ S P A G H E T T I ^{A)} ~

29	NAPOLI MIT TOMATENSAUCE	7.00
30	AGLIO E OLIO MIT KNOBLAUCH, PEPERONI, FRISCHEN TOMATENSTÜCKEN	7.50
31	ALLA BOLOGNESE MIT FLEISCHSAUCE	7.50
32	ALLA CARBONARA MIT VORDERSCHINKEN ^{3,11} , EI ^{G)} , SAHNESAUCE ^{G)}	8.00
33	AL TONNO MIT TOMATENSAUCE, ZWIEBELN, THUNFISCH ^{D)}	9.00
34	ALLE VONGOLE MIT TOMATENSAUCE, FRISCHE VENUSMUSCHELN ^{D)}	9.50
35	PINETA MIT TOMATENSAUCE, BASILIKUM, KAPERN, SARDELLEN ^{D)} , OREGANO	8.50
36	ALLA MARINARA MIT TOMATENSAUCE, FRISCHEN MEERESFRÜCHTE ^{D)}	10.00
37	AL GORGONZOLA MIT GORGONZOLASAUCE ^{G)}	9.00
39	AL PESTO MIT BASILIKUMSAUCE	8.50

~ R I G A T O N I ^{A)} ~

44	ALLA BOLOGNESE MIT FLEISCHSAUCE	7.50
45	AL BURRO MIT BUTTER ^{G)} , PETERSILIE, SALBEI, KÄSE ^{D)} (ÜBERBACKEN)	8.50
46	ALLA MATRICIANA MIT TOMATENSAHNESAUCE ^{G)} , SCHINKENSPECK ^{3,11} , ZWIEBELN	8.50
48	ALLA LUIGI MIT FLEISCHSAUCE, PILZE, VORDERSCHINKEN ^{3,11} , ERBSEN, SAHNESAUCE ^{G)}	9.50

~ T O R T E L L I N I ^{A)} ~

54	ALLA BOLOGNESE MIT FLEISCHSAUCE	8.50
55	ALLA PANNA MIT VORDERSCHINKEN ^{3,11} , SAHNESAUCE ^{G)}	8.50
56	ALLA PAESANA MIT SCHINKENSPECK ^{3,11} , PILZE, SAHNESAUCE ^{G)}	9.00

~ P E N N E ^{A)} ~

61	ALLA SICILIANA MIT TOMATENSAUCE, AUBERGINEN, MOZZARELLA ^{G)}	9.00
62	AI ZUCCHINI MIT ZUCCHINI, FRISCHEN TOMATEN, RAHMSAUCE ^{G)}	9.50
63	ALL' ARRABBIATA MIT TOMATENSAUCE, OLIVEN, KAPERN, MOZZARELLA ^{G)} (SCHARF)	8.50



~ F E T T U C C I N E ^{A)} ~

69	AI GAMBERETTI MIT FRISCHEN TOMATEN, SHRIMPS ^{D)} , ZUCCHINI	11.00
72	AL SALMONE MIT SEELACHS ^{D)} , RAHMSAUCE ^{G)}	10.50
74	ALLA ROMANA MIT SPINAT, GERÄUCHERT. SEELACHSFILET ^{D)} , RAHMSAUCE ^{G)}	11.50
76	AI PORCINI MIT STEINPILZEN IN ROSÈSAUCE	11.00

~ G N O C C H I ^{A)} ~

86	AL POMODORO MIT TOMATENSAUCE	9.00
87	AL GORGONZOLA MIT GORGONZOLASAUCE ^{G)}	9.50
88	ALLA CHEF MIT TOMATEN-SAHNE-SAUCE ^{G)} , BROCCOLI, PILZE	10.50

~ P A S T A A L F O R N O ^{A)} ~

93	RIGATONI BOLOGNESE AL FORNO MIT FLEISCHSAUCE, ERBSEN, VORDERSCHINKEN ^{3,11}	9.50
94	TORTELLINI BOLOGNESE AL FORNO MIT FLEISCHSAUCE, ERBSEN, VORDERSCHINKEN ^{3,11}	10.00
95	LASAGNE AL FORNO MIT FLEISCHSAUCE, VORDERSCHINKEN ^{3,11} , EI ^{C)}	10.50
96	CANNELLONI AL FORNO MIT FLEISCHSAUCE	9.00
97	COMBINAZIONE AL FORNO VERS. NUDELSORTEN MIT FLEISCHSAHNE-SAUCE, ERBSEN, VORDERSCHINKEN ^{3,11}	10.50
100	GNOCCHI BOLOGNESE AL FORNO MIT FLEISCHSAUCE, ERBSEN, VORDERSCHINKEN ^{3,11}	10.50

~ R I S O T T O ~ REIS

105	AI QUATTRO FORMAGGI MIT VIER VERSCHIEDENE KÄSESORTEN ^{G)}	10.00
106	AI GAMBERETTI MIT TOMATENSAUCE, SHRIMPS ^{D)}	10.50
107	ALLA PESCATORE MIT TOMATENSAUCE, FRISCHEN MEERESFRÜCHTE ^{D)}	11.00



~ CARNE DI MAIALE ~ VOM SCHWEIN

113	SCALOPPA VIENNESE SCHNITZEL WIENER ART ^{A) C)}	13.00
114	SCALOPPA ALLA UNGARESE AUF UNGARISCHE ART	13.00
115	SCALOPPA ALLA CACCIATORA JÄGERSCHNITZEL ^{A) G)}	14.00
116	SCALOPPINE AL GORGONZOLA MEDAILLIONS IN GORGONZOLASAUCE ^{G)}	15.50
119	SCALOPPINE AL VINO BIANCO MEDAILLIONS IN WEISSWEINSAUCE	14.50
120	SCALOPPINE AL LIMONE MEDAILLIONS IN ZITRONENSAUCE	14.50
121	SCALOPPINE ALLA PIZZAIOLA MEDAILLIONS IN TOMATENSAUCE	15.50

ZU DIESEN FLEISCHGERICHTEN SERVIEREN WIR IHNEN
POMMES FRITES UND BEILAGEN-SALAT

~ CARNE DI VITELLO ~ VOM KALB

126	SALTIMBOCCA ALLA ROMANA MEDAILLONS MIT VORDERSCHINKEN ^{3,11} , SALBEI IN WEISSWEINSAUCE	18.50
127	SCALOPPINE ALLA SORRENTINA MEDAILLONS MIT MOZZARELLA ^{G)} (ÜBERBACKEN)	18.50
128	SCALOPPINE AL PEPE VERDE MEDAILLONS MIT GRÜNEM PFEFFER, SAHNESAUCE ^{G)}	18.50

ZU DIESEN FLEISCHGERICHTEN SERVIEREN WIR IHNEN
POMMES FRITES UND BEILAGEN-SALAT

~ CARNE DI MANZO ~ VOM RIND

134	BISTECCA ALLA GRIGLIA RUMPSTEAK VOM GRILL	20.00
135	BISTECCA ALLA CIPOLLA RUMPSTEAK MIT ZWIEBELN	20.50
137	BISTECCA AL PEPE VERDE RUMPSTEAK IN GRÜNER PFEFFER-SAHNESAUCE ^{G)}	21.00

ZU DIESEN FLEISCHGERICHTEN SERVIEREN WIR IHNEN
POMMES FRITES UND BEILAGEN-SALAT



~ CARNE D'AGNELLO ~
VOM LAMM

- | | | |
|------------|---|--------------|
| 138 | COTOLETTE DI AGNELLO MARINATE ALLA GRIGLIA
LAMMKOTELETT MARINIERT VOM GRILL | 24.50 |
|------------|---|--------------|

ZU DIESEN FLEISCHGERICHTEN SERVIEREN WIR IHNEN
POMMES FRITES UND BEILAGEN-SALAT

- | | | |
|------------|---|--------------|
| 139 | COTOLETTE DI AGNELLO CON PATATE AL FORNO
LAMMKOTELETT MIT KARTOFFELN IM OFEN ÜBERBACKEN | 26.50 |
|------------|---|--------------|

ZU DIESEN FLEISCHGERICHTEN SERVIEREN WIR IHNEN
BEILAGEN-SALAT UND KNOBLAUCHBROT

~ PESCE ~
FISCH

- | | | |
|------------|--|--------------|
| 141 | SARDELLE FRITTE
FRITTIERTE SARDELLEN ^{D)} | 12.90 |
| 142 | CALAMARI ALLA ROMANA
FRITTIERTE TINTENFISCHRINGE ^{D)} | 12.90 |
| 144 | GAMBERI AL FORNO
RIESENGARNELN ^{D)} IN WEISSWEINSAUCE, KNOBLAUCH (ÜBERBACKEN) | 22.50 |
| 145 | GAMBERI ALLA GRIGLIA
RIESENGARNELN ^{D)} VOM GRILL AUF SPINATBETT | 24.50 |
| 146 | FRITTO MISTO
GEMISCHTE FISCHPLATTE ^{D)} | 26.00 |

ZU DIESEN FISCHGERICHTEN SERVIEREN WIR IHNEN
BEILAGEN-SALAT UND KNOBLAUCHBROT

~ DESSERT ~

- | | |
|--|-------------|
| ZABAIONE
WEINSCHAUMCREME ^{C)} | 7.00 |
| TARTUFO AL CIOCCOLATO
ZABAIONE ^{G)} SCHOKOLADENCREME ^{C) G)} | 6.00 |
| TIRAMISÙ DELLA CASA
HAUSGEMACHTES, KLASSISCH ITALIENISCHES BISKUIT-DESSERT ^{A) C) G)} | 7.00 |
| GELATO MISTO
GEMISCHTER EIS ^{G)} | 6.50 |
| CREPES CON GELATO ALLA VANIGLIA
CREPÈS MIT VANILLEEIS ^{A) C) G)} | 7.00 |



~ BIBITE ANALCOLICHE ~
ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

MINERALWASSER	0.2l	1.80	0.4l	3.20
SAN PELLEGRINO MINERALWASSER			0.75l	5.50
COCA-COLA 4,7	0.2l	2.20	0.4l	3.80
COCA-COLA LIGHT 4,6,7,10	0.2l	2.20	0.4l	3.80
FANTA 3,4	0.2l	2.20	0.4l	3.80
SPEZI 3,4,7	0.2l	2.20	0.4l	3.80
SPRITE	0.2l	2.20	0.4l	3.80
APFELSAFT	0.2l	2.80	0.4l	5.20
ORANGENSAFT	0.2l	2.80	0.4l	5.20
BITTER LEMON	0.2l	2.80	0.4l	5.20

~ BIRRE ~
BIER

PILS VOM FASS	0.3l	2.80		
RADLER	0.3l	3.00		
ALKOHOLFREIES BIER	0.5l	4.20		
HEFEWEIZEN ^{A)} HELL	0.5l	4.20		
HEFEWEIZEN ^{A)} DUNKEL	0.5l	4.20		

~ VINI ~
WEIN

VINO DELLA CASA BIANCO - WEISSWEIN HAUSWEIN	0.25l	5.50	0.5l	10.00
FRASCATI - WEISSWEIN	0.25l	6.50	0.5l	12.00
VINO DELLA CASA ROSSO - ROTWEIN HAUSWEIN	0.25l	5.50	0.5l	10.00
LAMBRUSCO - ROTWEIN	0.25l	6.50	0.5l	12.00
CHIANTI - ROTWEIN	0.25l	6.50	0.5l	12.00
VINO DELLA CASA ROSATO - ROSÈWEIN HAUSWEIN	0.25l	5.50	0.5l	10.00
ROSATO - ROSÈWEIN	0.25l	6.50	0.5l	12.00

FLASCHENWEINE AUF ANFRAGE

~ VINODIMELE ~
APFELWEIN

VINO DI MELE - APFELWEIN PUR	0.25l	3.00	0.5l	5.50
------------------------------	-------	------	------	------



~ DIGESTIVI ~
SPIRITUOSEN

AMARO AVERNA	29% VOL.	2CL	4.00
CYNAR BITTER	16,5% VOL.	2CL	4.00
FERNET BRANCA BITTER	28% VOL.	2CL	4.00
AMARO RAMAZZOTTI	30% VOL.	2CL	4.00
AMARETTO	28% VOL.	2CL	4.00
LIMONCELLO	30% VOL.	2CL	4.00
SAMBUCA	40% VOL.	2CL	4.00
GRAPPA DELLA CASA	38% VOL.	2CL	4.00
GRAPPA DI PROSECCO	42% VOL.	2CL	6.50
VECCHIA ROMAGNA ETICHETTA NERA	38% VOL.	2CL	5.50

~ BIBITE CALDE ~
WARME GETRÄNKE

ESPRESSO	2.00
ESPRESSO MACCHIATO ^{G)}	2.20
CAPPUCCINO ^{G)}	3.00
LATTE MACCHIATO ^{G)}	3.00
KAFFEE	2.50
TEE NACH IHRER WAHL	2.00



INFORMATIONEN:

Kenntlichmachung von Zusatzstoffen.

Eine Kennzeichnungspflicht besteht bei losen abgegebenen Lebensmitteln für bestimmte Zusatzstoffe. Dazu gelten die Bestimmungen des § 9 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuLV).

Nr. 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"
"Geschmacksverstärker und Konservierungsstoff"
"Antioxidationsmittel"
"Phosphat"
12. "mit Nitritpökelsalz " (natrium- oder Kaliumnitrit)

Informationen für Allergiker:

Allergenkennzeichnung loser Ware

Kz. 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, Ricotta |
| h) | Schalenfrüchte | Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse,
Cashewnüsse |
| l) | enthält: Sulphite | |