

*La Cottoneria*

— FOOD  FASHION —


FOOD & DRINKS

# FOOD FASHION

Gemeinsam ist uns die Passion für das handwerklich gefertigte Produkt von höchster Qualität, aus besten Materialien, die Begeisterung für Kreativität, Innovation und die Farben der Natur.

Aus diesem **Flirt** wurde **wahre Liebe** und der Wunsch unter einem Dach zu leben:

# *La Cottoneria*

Diese Idee soll die Erlebniswelten von **Food  Fashion** zu einer neuen Form von Genuss vereinen und alle Sinne erobern.

Wir freuen uns darauf, Sie als unseren Gast zu verwöhnen.

Ihr La Cottoneria Team

Philipp Eberhard & Friends

# La Cottoneria

## BOTTONI

In der Emilia Romagna, im Herzen des Pizzalands Italien, liegt die Heimat des **Bottone** (deutsch: „Knopf“) unserer **köstlichen gebackenen Teigtasche**. Seine vielen **verschiedenen Füllungen** machen ihn zum Individualisten und zum neuen Liebling unserer La Cottoneria. Mit seiner **Leichtigkeit** (1 Bottone = 78 kcal.\*) zeigt

er anderen Kalorienbomben die rote Karte und macht doch Appetit auf mehr!

So schafft unser Chef de Cuisine Philipp Eberhard durch sein **La Cottoneria Geheimrezept** ein meisterliches Geschmackserlebnis: Probieren Sie es!

*\*ohne Füllung*

### CLASSIC

- Rispentomaten, Mozzarella di Bufala, Pesto
- Antipasti Gemüse, Oliven und leichter Knoblauchcrème
- Salami, Mozzarella und Paprikacrème
- eingelegter Thunfisch, Tomate und Rucola

**je 4,00 €**

### SUPERIOR

- Culatello Schinken, Rispentomaten und Ricotta
- Entenbrust, Kräutercrème und Artischocken

**je 5,00 €**

### DELUXE

- gegrillter Beef-Burger, Kräutersalate, Cocktail-Limetten-Crème
- geräucherter Lachs, Apfel, Frischkäse und Rettich
- gegrillte Garnelen, Knoblauchcrème und Spinatsalat

**je 7,00 €**

### MASTER'S CHOICE

- Lachstatar mit Saiblingskaviar und Gartenkresse
- gegrillter Wagyu-Burger mit Trüffelcrème  
— mit frischen Herbsttrüffeln

**je 9,00 €**

**+ 5,00 €**

# La Cottoneria

## ANTIPASTI - APPETIZERS

<b>Grüne Oliven aus Apulien</b>	<b>4,00 €</b>
eingelegt in Zitronenöl, frischen Kräutern und jungem Knoblauch	
<b>Geröstete Bottoni</b>	<b>5,00 €</b>
mit Basilikumpesto, Meersalz und Olivenöl	
<b>Cremige Kürbissuppe</b>	<b>7,00 €</b>
mit gerösteten Kürbiskernen, Croûtons, geröstetem Böttone und Gartenkresse	
<b>Mariniertes Gemüse der Saison</b>	<b>9,00 €</b>
mit Olivenöl, gereiftem Balsamico, Kräutern und Parmesan	
<b>Carpaccio vom Weiderind</b>	<b>12,00 €</b>
mit Trüffelcrème, Kräutersalaten, gehobeltem Parmesan und Kapern	
<b>Handgeschnittenes Tatar vom schottischen Lachs</b>	<b>12,00 €</b>
mit Crème fraîche, abgeschmeckt mit Limette, rotem Chili und Schnittlauch	
<b>Piatto della Salute</b>	<b>12,00 €</b>
marinierte Rote Bete mit Mozzarella di Bufala, Apfel, Radieschen und Culatello Schinken	
<b>Beef Tatar vom Weiderind</b>	<b>12,00 €</b>
mit Kräutersalaten, Pinienkernen, gereiftem Parmesan, Crème fraîche und geröstetem Böttone	
<b>Insalata di Frutti di Mare</b>	<b>14,00 €</b>
mit Avocadocrème, Olivenvinaigrette, Kräutern und Kirschtomaten	
<b>Vorspeisen Variation</b>	<b>18,00 €</b>
ein Streifzug durch unsere Vorspeisen für 2 Personen	

# La Cottoneria

## VERDURA - CRUDA

Unsere Salatkreationen aus saisonalen Zutaten ...

**Marktfrische Blattsalate aus regionalem Anbau**

**7,90 €**

Tomaten, Gartengurken, Radieschen, Möhren, Grissini und Balsamico-Honig Dressing

**Romana Salatherzen**

**8,50 €**

mit gebackenen Croûtons, Kapern, Tomaten, gehobeltem Grana Padano D. O. P. und Caesar Dressing

**Salat „Nizza“ La Cottoneria Style**

**8,90 €**

verschiedene bunte Salate, eingelegter Thunfisch, grüne Oliven, Tomaten, Gartengurken, Grissini und leichtem Joghurt Dressing

**Junger Spinatsalat**

**8,90 €**

mit Feta, Apfel, gerösteten Nüssen, getrockneten Tomaten, Grissini und gereiftem Balsamico

— Alle unsere Salate werden mit frisch gebackenen Bottoni serviert —

### UPGRADE YOUR SALAD

*Für Freunde der maßgeschneiderten Salatkreationen*

*haben wir hier die perfekten Zutaten ...*

- |                            |          |                              |          |
|----------------------------|----------|------------------------------|----------|
| ■ gebeizter Lachs          | + 5,00 € | ■ gebratene Steinchampignons | + 3,00 € |
| ■ marinierte Meeresfrüchte | + 8,00 € | ■ Culatello Schinken         | + 4,00 € |

# La Cottoneria

## PASTA FRESCA

Hausgemachte Pasta aus besten Zutaten ...

<b>Tagliatelle Isabella</b>	<b>9,00 €</b>
mit Basilikum-Tomatensugo, rotem Chili und gereiftem Parmesan	
<b>Spaghetti Chiara</b>	<b>9,00 €</b>
Sauce aus frischem Basilikum, Kräutern, Rucola und schwarzem Pfeffer	
— <i>glutenfrei</i>	+ 1,00 €
<b>Rigatoni Carbonara „La Cottoneria Style“</b>	<b>11,00 €</b>
mit geröstetem Speck, Petersilie und cremiger Parmesansauce	
— <i>glutenfrei</i>	+ 1,00 €
<b>Ravioli Lucia</b>	<b>12,00 €</b>
mit Ricotta, mediterranen Kräutern gefüllt, Kirschtomaten und jungem Spinat	
<b>Gefüllte Frischkäse-Gnocchi Luigi</b>	<b>13,00 €</b>
mit gegrillten Steinchampignons, Tomaten, jungem Spinat und jungem Lauch	

### UPGRADE YOUR PASTA

*Für Freunde der maßgeschneiderten Pastakreationen*

*haben wir hier die perfekten Zutaten ...*

- |                            |          |                            |          |
|----------------------------|----------|----------------------------|----------|
| ■ gegrillte Rinderstreifen | + 6,00 € | ■ Parmaschinken            | + 4,00 € |
| ■ gegrillte Putenstreifen  | + 4,00 € | ■ gegrillter Garnelenspieß | + 7,00 € |

# La Cottoneria

## D O L C I

<b>Cheesecake</b> aus italienischem Quark, glasierte Kirschen und Nusscrumble	<b>6,00 €</b>
<b>Zitronensorbet</b> aus sonnengereiften, sizilianischen Zitronen — mit Prosecco aufgegossen	<b>5,00 €</b>  + 3,50 €
<b>Sweet Bottone</b> Himbeeren, Schokosauce, Vanille-Baiser und Karamellcrumble	<b>6,00 €</b>
<b>Warmer Schokoladenkuchen</b> mit flüssigem Kern, winterlichen Aromen und Mascarpone	<b>8,00 €</b>

## — B A R I S T A S P E C I A L S —

<b>Espresso</b> einfach/doppelt	<b>2,20/3,20 €</b>
<b>Espresso Macchiato</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Caffè Crema</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Milchkaffee</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>3,30 €</b>
<b>Latte Macchiato</b>	<b>3,60 €</b>
— extra stark	+ 1,00 €
<b>Heiße Schokolade</b>	<b>3,50 €</b>
— mit Sahne	+ 1,00 €
<hr/>	
<i>Barista Specials mit Sojamilch</i>	+ 0,50 €

<b>Teeauswahl</b>	<b>3,00 €</b>
— Sorten auf Anfrage	

## — N A S C H W E R K —

<i>Versüßen Sie Ihren Kaffee mit kleinen Sünden</i>	<b>pro Person 4,00 €</b>
---	--------------------------

## — A C Q U A —

<b>Rhodium Mineral Quelle</b>	<b>2,80/5,90 €</b>
classic/naturelle 0,25 l/0,75 l	

## — S O F T D R I N K S —

<b>Coca-Cola</b>	<b>2,60 €</b>
classic/light/zero 0,2 l	
<b>Fanta</b> 0,2 l	<b>2,60 €</b>
<b>Mezzo Mix</b> 0,2 l	<b>2,60 €</b>
<b>Sprite</b> 0,2 l	<b>2,60 €</b>
<b>Lipton Eistee</b>	<b>3,00/4,80 €</b>
Pfirsich/Zitrone 0,3 l/0,5 l	

## — S Ä F T E —

<b>Lindauer Säfte</b>	<b>2,60 €</b>
Apfel naturtrüb/Banane Johannisbeere/Kirsch/Maracuja Orange/Rhabarber 0,2 l	
<b>Saftschorle</b> 0,3 l/0,5 l	<b>3,00/4,50 €</b>

# La Cottoneria

## — LEMONADE SPECIALS —

**Thomas Henry** 3,50 €  
Bitter Lemon / Cherry Blossom Tonic  
Ginger Ale / Tonic Water  
Spicy Ginger 0,2 l

**Krombacher Fassbrause** 3,50 €  
Holunder / Zitrone 0,33 l

## — B I E R —

**Boltens Helles** 0,33 l 3,00 €

**Bitburger 0,0%** 0,33 l 3,00 €

**Bitburger Radler** 0,33 l 3,00 €

**Bolten Alt** 0,33 l 3,00 €

**Erdinger Hefe-Weizen** 0,5 l 3,90 €

**Erdinger Hefe-Weizen** 3,90 €  
alkoholfrei 0,5 l

## — L O N G D R I N K S —

**Gin Tonic Classic** 8,50 €  
Bombay Sapphire Gin / Tonic / Limette 0,3 l

**Gin Pink Grapefruit** 9,00 €  
Bombay Sapphire Gin / Grapefruit Limonade  
Limejuice / Minze 0,3 l

— mit Tanqueray Gin + 1,00 €

— mit Kyrö Napue Gin + 2,50 €

**Moscow Mule** 9,00 €  
Sky Vodka / Spicy Gingerlimonade  
Gartengurke 0,25 l

**Vodka Lemon** 0,3 l 8,50 €

## — O F F E N E W E I N E —

*Wir sind sehr stolz darauf, Ihnen unsere  
Hausweine — TAUSEND FARBEN —  
der Winzerin Victoria Lergenmüller  
aus der Pfalz zu präsentieren:*

**WEISS** 0,1l/0,2l

**Riesling** - 2016 4,20 / 6,90 €

**Grauburgunder** - 2016 4,20 / 6,90 €

**ROT** 0,1l/0,2l

**Merlot** - 2016 4,20 / 6,90 €

**Pinot Noir** - 2016 4,20 / 6,90 €

**ROSÉ** 0,1l/0,2l

**Saigner** - 2016 4,20 / 6,90 €

**Weinschorle** 0,2 l 5,00 €

## — S P R I T Z I G E S —

**Prosecco** 0,1l/0,75 l 4,00 / 27,00 €

**van Laack Grand Cru Champagner**  
0,1l/0,75 l 9,50 / 69,00 €

**La Cottoneria Spritz** 5,90 €  
Prosecco / Limejuice / Waldfrucht 0,2 l

**Aperol Spritz** 5,90 €  
Prosecco / Aperol / Soda / Orange 0,2 l

**Hugo** 5,90 €  
Prosecco / Holunderblütensirup / Minze 0,2 l