

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 und Basilikumpesto
- Antipastigemüse, Oliven und leichter Knoblauchcrème
- Salami, Mozzarella, Paprikacrème und Zupfsalate
- eingelegter Thunfisch, Tomate, Rucola und Kräutercrème

je 4,50 €

SUPERIOR

- Culatello Schinken, Rispentomaten und Limettencrème
- Flusskrebse, Avocado und Frischkäse

je 5,50 €

DELUXE

- gegrillter Beef-Burger, Kräutersalate, Cocktail-Limetten-Crème
- geräucherter Lachs, Guacamole, Radieschen und Kresse
- gegrillte Garnelen, Knoblauchcrème und Spinatsalat

je 7,50 €

MASTER'S CHOICE

- Lachstatar mit Saiblingskaviar und Gartenkresse
- gegrillter **Wagyu-Burger** mit Trüffelcrème
– mit gehobeltem Trüffel

je 9,00 €

+ 5,00 €



La Cottoneria

ANTIPASTI - APPETIZERS

Grüne Oliven aus Apulien	4,00 €
eingelegt in Zitronenöl, frischen Kräutern und jungem Knoblauch	
Geröstete Bottoni	5,00 €
mit Basilikumpesto, Meersalz und italienischem, kaltgepresstem Olivenöl	
24 Stunden sanft gekochte Tomatensuppe	7,00 €
mit Croûtons, jungem Basilikum, gereiftem Balsamico und geröstetem Bottone	
Gegrilltes Antipastigemüse in Olivenöl mariniert	10,90 €
mit Rucola, Kapern-Olivenvinaigrette und eingelegtem Fetakäse	
Carpaccio vom Weiderind	13,50 €
mit Trüffelcrème, Kräutersalaten, Balsamico, Olivenöl, gehobeltem Parmesan und Kapern	
Handgeschnittenes Tatar vom schottischen Lachs	12,90 €
mit Crème fraîche, abgeschmeckt mit Limette, rotem Chili, Radieschen und Schnittlauch	
Piatto della Salute	12,90 €
mit Feigen aus Italien, karamellisiertem Ziegenkäse, mariniertes Rote Bete, Kresse, Guacamole und geröstetem Bottone	
Beef Tatar vom Weiderind	12,90 €
mit Kräutersalaten, Pinienkernen, gereiftem Parmesan, Kapern, Grissini Crème fraîche und geröstetem Bottone	
Insalata di Vongole	14,00 €
mariniertes, sanft gegartes Muschelfleisch mit Avocado, Staudensellerie, mediterraner Kräuter-Knoblauvinaigrette, Radieschen und Zupfsalaten	
Vorspeisen Variation	18,00 €
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	
Kopfsalatherzen	8,90 €
mit gebackenen Croûtons, Radieschen, Parmesandressing, Grissini, getrockneten Tomaten und gereiften Parmesansplittern	
Salat „Nizza“ La Cottoneria Style	8,90 €
verschiedene bunte Salate, eingelegter Thunfisch, grüne Oliven, Tomaten, Gartengurken, Grissini und leichtem Joghurt Dressing	
Gartentomaten-Brotsalat „Panzarella“	9,90 €
mit Rucola, jungem Spinat, gerösteten Sonnenblumenkernen, Basilikum und Balsamico-Apfeldressing	
Baby-Spinatsalat „Bella Ciao“	9,90 €
mit Avocado, Roter Bete, Apfel, Radieschen, gerösteten Kürbiskernen u. Zitronenvinaigrette	

— 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	+ 3,50 €
■ sanft gegartes Muschelfleisch	+ 8,00 €	■ Culatello Schinken	+ 4,00 €

La Cottoneria

PASTA FRESCA

Hausgemachte Pasta aus besten Zutaten ...



Tagliatelle „Isabella“	9,00 €
mit Basilikum-Tomatensugo, rotem Chili, Rucola und gereiftem Parmesan	
Penne „Alessia“	11,00 €
mit hausgemachtem Basilikumpesto, Kräutern, Rucola, gerösteten Pinienkernen, gereiftem Parmesan und Olivenöl	
– <i>glutenfrei</i>	+ 1,00 €
Spaghetti Carbonara „La Cottoneria Style“	11,00 €
mit geröstetem Speck, Petersilie und cremiger Parmesansauce	
– <i>glutenfrei</i>	+ 1,00 €
Ravioli „Totti“	12,00 €
mit Waldpilz- und Kräuterfüllung, gebratenen Champignons und leichter Salbei-Thymian-Zitronensauce	
Mit Frischkäse gefüllte Gnocchi „Sophia Loren“	13,00 €
mit Spinat, Tomatensugo, Frühlingslauch und gereiftem Parmesan	
Spaghetti Frutti di Mare	16,90 €
mit Meeresfrüchten, Knoblauch, Kräutern, Spinat, getr. Tomaten u. Weißwein-Zitronen-Olivenölsauce	
Linguini „Donatella“	14,90 €
mit saftiger Rinderbolognese, sonnengereiften Tomaten, Kräutern und Parmesansplittern	
Tagliatelle Tartufo	18,90 €
mit cremiger Trüffelsauce, gehobeltem Trüffel, jungem Spinat und Parmesan	

UPGRADE YOUR PASTA

Für Freunde der maßgeschneiderten Pastakreationen haben wir hier die perfekten Zutaten.

■ ggr. Rinderstreifen	+ 6 €	■ ggr. Garnelenspieß	+ 7 €
■ ggr. Putenstreifen	+ 4 €	■ gbr. Lachswürfel	+ 7 €
■ Parmaschinken	+ 4 €		

La Cottoneria

D O L C I

Cheesecake	6,90 €
aus italienischem Quark, Früchten und Nusscrumble	
Sorbet von Waldfrüchten	5,00 €
mit Cassis, Beerenragout und marokkanischer Minze	
— mit Prosecco aufgegossen	+ 3,50 €
Dessert-Variation	6,90 €
allerlei Naschereien und süße Sünden — ab zwei Personen	
Tartufo Bianco	8,00 €
geeiste, weiße Schokolade, Karamellcrumble und Früchte der Saison	

BARISTA SPECIALS

Espresso einfach/doppelt	2,20/2,50 €
Espresso Macchiato	2,50 €
Caffè Crema	2,80 €
Milchkaffee	3,30 €
Cappuccino	3,30 €
Latte Macchiato	3,00 €
— extra stark	+ 1,00 €
Heiße Schokolade	3,80 €
— mit Sahne	+ 1,00 €
<hr/>	
<i>Barista Specials mit Sojamilch</i>	+ 0,50 €

Teeauswahl **3,00 €**
— Sorten auf Anfrage

Frischtee-Kreationen **3,50 €**

N A S C H W E R K

*Versüßen Sie Ihren Kaffee
mit kleinen Sünden* **pro Person 4,00 €**

A C Q U A

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

S O F T D R I N K S

Coca-Cola	2,80 €
classic/light/zero 0,2 l	
Fanta 0,2 l	2,80 €
Mezzo Mix 0,2 l	2,80 €
Sprite 0,2 l	2,80 €
Lemonaid	4,50 €
<i>Fairer Bio-Genuss</i> · Limette / Maracuja 0,33 l	

S Ä F T E

Lindauer Säfte **3,00 €**
Apfel naturtrüb / Banane
Johannisbeere / Kirsch / Maracuja
Orange / Rhabarber 0,2 l

Saftschorle 0,3 l/0,5 l **3,00/4,50 €**

La Cottoneria

LEMONADE SPECIALS

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

Hausgemachte Limonaden 3,50 €
nach eigener Rezeptur · kreativ · erfrischend 0,3 l

BIER

Boltens Helles 0,33 l 3,30 €

Bitburger 0,0% 0,33 l 3,30 €

Bitburger Radler 0,33 l 3,30 €

Boltens Ur-Alt 0,33 l 3,30 €

Erdinger Hefe-Weizen 0,5 l 3,90 €

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

LONGDRINKS

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 Kyrö Napue Gin + 2,50 €

— mit Gin Mare + 3,00 €

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

OFFENE WEINE

*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 — 2017 4,20/6,90 €

Grauburgunder — 2017 4,20/6,90 €

ROT 0,1l/0,2l

Merlot — 2017 4,20/6,90 €

Pinot Noir — 2017 4,20/6,90 €

ROSÉ 0,1l/0,2l

Saigner — 2017 4,20/6,90 €

Weinschorle 0,2 l 5,00 €

— gerne reichen wir Ihnen unsere Weinkarte —

SPRITZIGES

Prosecco 0,1l/0,75 l 4,00/27,00 €

Spumante Rosé, extra dry
Astoria Fashion Victim 0,1l/0,75 l 5,00/32,00 €

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

Drink of the Week 5,90 €
Jede Woche überraschend neu! 0,2 l

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

**Entdecken Sie unsere reichhaltige Kollektion von Aperitifen & Digestifen.
Unser Service-Team spricht Ihnen gerne eine Empfehlung aus.**