

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

- Parmaschinken, Rispentomaten und Limettencrème
- Flusskrebse, Avocado und Frischkäse

je 5,50 €

DELUXE

- gegrillter Beef-Burger, Kräutersalate, Cocktail-Limetten-Crème
- geräucherter Lachs, Guacamole, Radieschen und Kresse
- pikant gegrillte Putenstreifen, Cocktailsauce, Rucola und Tomaten

je 7,50 €

MASTER'S CHOICE

- Lachstatar mit mariniertes, roter Bete und Gartenkresse
- getrüffeltes Beeftatar mit Trüffelcrème, Radieschen und Zupfsalaten
— mit gehobeltem Trüffel

je 9,00 €

+ 5,00 €



ANTIPASTI - APPETIZERS

Unser Vorspeisen „Best-of“

Grüne Oliven aus Apulien eingelegt in Zitronenöl, frischen Kräutern und jungem Knoblauch	4,50 €
Geröstete Bottoni mit Basilikumpesto, Meersalz und italienischem, kaltgepresstem Olivenöl	5,00 €
Cremiges Karotten-Ingwersüppchen mit Kräutern und geröstetem Holzofenbrotdcroûtons	7,00 €
Auf Holzkohle gegrilltes, mariniertes Antipastigemüse mit Rucola, Kapern-Olivenvinaigrette und eingelegtem Fetakäse	11,90 €
Carpaccio vom Weiderind mit Trüffelcrème, Kräutersalaten, Balsamico, Olivenöl, gehobeltem Parmesan und Kapern	13,90 €
Handgeschnittenes Tatar vom schottischen Lachs mit Crème fraîche, abgeschmeckt mit Limette, rotem Chili, Radieschen und Schnittlauch	13,50 €
Piatto della Salute mit Feigen aus Italien, karamellisiertem Ziegenkäse, marinierter Rote Bete, Kresse, Guacamole und geröstetem Bottoni	12,90 €
Beef Tatar vom Weiderind mit Kräutersalaten, Pinienkernen, gereiftem Parmesan, Kapern, Crème fraîche und geröstetem Bottoni	13,50 €
Fünf große, gegrillte Garnelen „aglio e olio“ mit Chili, Knoblauch, Kräutern auf Gemüsesalat und geröstetem Bottoni	16,90 €
Vorspeisen Variation ein Streifzug durch unsere Vorspeisen für 2 Personen	18,90 €

La Cottoneria

VERDURA - CRUDA

Unsere Salatkreationen aus saisonalen Zutaten ...

Marktfrische Blattsalate aus regionalem Anbau	7,90 €
Tomaten, Gartengurken, Radieschen, Möhren und Balsamico-Honig dressing	
Knackige Kopfsalatherzen „La Cottoneria Caesar Salad Style“	9,50 €
mit gebackenen Croûtons, Radieschen, Parmesandressing, getrockneten Tomaten und gereiften Parmesansplittern	
Salat „Nizza“ La Cottoneria Style	9,90 €
verschiedene bunte Salate, eingelegter Thunfisch, grüne Oliven, Tomaten, Gartengurken und leichtem Joghurt Dressing	
Gartentomaten-Brotsalat „Panzarella“	9,90 €
mit Rucola, jungem Spinat, gerösteten Sonnenblumenkernen, Basilikum und Balsamico-Apfeldressing	
Baby-Spinatsalat „Bella Donna“	10,90 €
mit mariniertem Feta, getrockneten Tomaten, gerösteten Nüssen, Apfel-Balsamicodressing und Radieschen	

— 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 €
■ marinierter Feta	+ 3,00 €	■ Parmaschinken	+ 4,00 €

La Cottoneria

PASTA FRESCA

Hausgemachte Pasta aus besten Zutaten ...

SLIM FIT!

Gerne servieren wir alle Pastakreationen mit Olivenöl.

Tagliatelle „Isabella“	9,50 €
mit Basilikum-Tomatensugo, rotem Chili, Rucola und gereiftem Parmesan	
Penne „aglio e olio“	11,90 €
mit Knoblauch, Chili, Olivenöl, Basilikum und Fetakäse	
– <i>glutenfrei</i>	+ 1,00 €
Spaghetti Carbonara „La Cottoneria Style“	11,90 €
mit geröstetem Speck, Petersilie und cremiger Parmesansauce	
Ravioloni „Franchesca“	13,90 €
mit Bergkäsefüllung, leichter Gorgonzola-Rucolasauce, Kirschtomaten und Parmesan	
Hausgemachte Kartoffelgnocchi „Jonas 23“	14,90 €
mit cremiger Steinchampignonsauce, Frühlingslauch, Petersilie und schwarzem Pfeffer	
Linguine „Frutti di Mare“	16,90 €
mit Meeresfrüchten, Knoblauch, Kräutern, Spinat, getr. Tomaten u. Weißwein-Zitronen-Olivenölsauce	
Tagliatelle „Donatella“	15,90 €
mit saftiger Rinderbolognese, sonnengereiften Tomaten, Kräutern und Parmesansplittern	
Spaghetti „Tartufo“	18,90 €
mit cremiger Trüffelsauce, gehobeltem Trüffel, jungem Spinat und Parmesan	
Tortellini „Cristiano 21“	16,90 €
mit pikanter Paprikasauce, saftigem Kochschinken und jungem Spinat	

UPGRADE YOUR PASTA

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

■ ggr. Rinderstreifen	+ 6 €	■ 3 ggr. Garnelen	+ 7 €
■ ggr. Putenstreifen	+ 4 €	mit Chili u. Knoblauch	
■ Parmaschinken	+ 4 €	■ gbr. Lachswürfel	+ 7 €

La Cottoneria

D O L C I

Cheesecake „La Cottoneria“	6,90 €
aus italienischem Quark, Früchten und Nusscrumble	
Sorbet von Zitrusfrüchten	5,00 €
mit Früchten der Saison und Nusscrumble	
— mit Prosecco aufgegossen	+ 3,50 €
Lauwarmer Schokoladenkuchen	8,50 €
mit füssigem Kern, Mascarpone und cremigem Vanilleeis	
Dessert-Variation	<i>pro Person</i> 7,90 €
allerlei Naschereien und süße Sünden — <i>ab zwei Personen</i>	

B A R I S T A S P E C I A L S

Espresso einfach/doppelt	2,30/3,30 €
Espresso Macchiato	2,70 €
Caffè Crema	2,80 €
Milchkaffee	3,30 €
Cappuccino	3,50 €
Latte Macchiato	3,90 €
— <i>extra stark</i>	+ 1,00 €
Heiße Schokolade	3,80 €
— <i>mit Sahne</i>	+ 1,00 €

Barista Specials mit Sojamilch + 0,50 €

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

S Ä F T E

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

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

Eistee „ai:tea“
Bio Eistee aus der Region 0,33 l 3,80 €

BIER

Boltens Helles 0,33 l 3,50 €

Boltens Ur-Alt 0,33 l 3,50 €

Bitburger 0,0% 0,33 l 3,50 €

Bitburger Radler 0,33 l 3,50 €

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 Gin Mare + 3,00 €

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

OFFENE WEINE

Wir sind sehr stolz darauf, Ihnen unsere Hausweine der Winzerin Victoria Lergenmüller aus der Pfalz anbieten zu dürfen:

WEISS 0,1l/0,2l

Grauer Burgunder 4,20/6,90 €

Riesling 4,20/6,90 €

ROT 0,1l/0,2l

Merlot 4,20/6,90 €

Pinot Noir 4,20/6,90 €

ROSÉ 0,1l/0,2l

Saigner 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.*

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlich geltender Mehrwertsteuer

Allergene/Zusatzstoffe: Gerne gibt Ihnen unser Service-Team Auskunft bei Fragen zu enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen.