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 leichte Knoblauchcreme
- Salami, Mozzarella, Paprikacrème und Zupfsalate
- eingelegter Thunfisch, Tomate, Rucola und Kräutercrème

je 6,90 €

SUPERIOR

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

je 7,50 €

DELUXE

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

je 8,90 €

MASTER’S CHOICE

- Lachstatar mit Gartengurken, Limettencreme und japanischen Aromen
- Roastbeef mit Trüffelcreme, Radieschen und Gurken

je 9,50 €

— mit gehobeltem Trüffel + 5,00 €

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

La Cottoneria

Folg' uns und verlink' Deine La Cottoneria Momente:

ANTIPASTI-APPETIZERS

Unser Vorspeisen „Best-of“

Grüne Oliven aus Apulien **5,90 €**
eingelegt in Zitronenöl, frischen Kräutern und jungem Knoblauch

Geröstete Bottoni **6,90 €**
mit Basilikumpesto, Meersalz und italienischem, kaltgepresstem Olivenöl

Cremiges Süppchen von sonnengereiften Tomaten **8,90 €**
Mit Basilikum, Kräutern und gerösteten Holzofenbrotcroûtons

Auf Holzkohle gegrilltes, mariniertes Antipastigemüse **13,90 €**
mit Rucola, Kapern-Olivenvinaigrette und eingelegtem Fetakäse

Carpaccio vom Weiderind **14,90 €**
mit Trüffelcrème, Kräutersalaten, Balsamico, Olivenöl,
gehobeltem Parmesan und Kapern

Handgeschnittenes Tatar vom schottischen Lachs **14,90 €**
mit Crème fraîche, abgeschmeckt mit Limette, rotem Chili, Radieschen und Schnittlauch

Piatto della Salute **14,90 €**
mit Feigen aus Italien, karamellisiertem Ziegenkäse, marinierter Rote Bete,
Kresse, Guacamole und geröstetem Bottone

Fünf große, gegrillte Garnelen „aglio e olio“ **18,90 €**
mit Chili, Knoblauch, Kräutern auf Gemüsesalat und geröstetem Bottone

Vorspeisen Variation „Best of all“ **24,90 €**
Ein kulinarische Reise durch unsere Vorspeisen für 2 Personen

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

La Cottoneria

VERDURA-CRUDA

Unsere Salatkreationen aus saisonalen Zutaten ...

Marktfrische Blattsalate aus regionalem Anbau **9,90 €**
Tomaten, Gartengurken, Radieschen, Möhren und Balsamico-Honigdressing

Knackige Kopfsalatherzen „La Cottoneria Caesar Salad Style“ **13,90 €**
mit gebackenen Croûtons, Radieschen, Parmesandressing,
getrockneten Tomaten und gereiften Parmesansplittern

Salat „Nizza“ La Cottoneria Style **13,90 €**
verschiedene bunte Salate, eingelegter Thunfisch, grüne Oliven, Tomaten,
Gartengurken und leichtem Joghurt Dressing

Gartentomaten-Brotsalat „Panzarella“ **13,90 €**
mit Rucola, jungem Spinat, gerösteten Sonnenblumenkernen, Basilikum
und Balsamico-Apfeldressing

Baby-Spinatsalat „Bella Donna“ **14,90 €**
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** **+ 6,90 €**
- **marinierter Feta** **+ 3,90 €**
- **gebratene Steinchampignons** **+ 4,50 €**
- **Parmaschinken** **+ 6,00 €**

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

La Cottoneria

SLIM FIT!
Gerne servieren wir alle Pasta-kreationen mit Olivenöl.

PASTA FRESCA

Hausgemachte Pasta aus besten Zutaten ...

Tagliatelle „Isabella“ **13,90 €**
mit Basilikum-Tomatensugo, rotem Chili, Rucola und gereiftem Parmesan

Penne „Alessia“ **15,90 €**
mit Basilikumpesto, Rucola, geröstete Pinienkerne, gehobelter Parmesan und crème Formaggio
— glutenfrei + 1,00 €

Spaghetti Carbonara „La Cottoneria Style“ **15,90 €**
mit geröstetem Speck, Petersilie und cremiger Parmesansauce

Hausgemachte gefüllte Kartoffelgnocchi „Emilia“ **17,90 €**
mit Frischkäsefüllung, leichter Gorgonzola-Rucola Sauce, Tomaten und Parmesan

Pappardelle „Funghi“ **16,90 €**
mit cremiger Steinchampignonsauce, Frühlingslauch, Petersilie und schwarzem Pfeffer

Linguine „Frutti di Mare“ **17,90 €**
mit Meeresfrüchten, Knoblauch, Kräutern, Spinat, getr. Tomaten u. Weißwein-Zitronen-Olivenölsauce

Tagliatelle „Donatella“ **16,90 €**
mit saftiger Rinderbolognese, sonnengereiften Tomaten, Kräutern und Parmesansplittern

Spaghetti „Tartufo“ **19,90 €**
mit cremiger Trüffelsauce, gehobeltem Trüffel, jungem Spinat und Parmesan

Rigatoni „Cichone21“ **17,90 €**
mit getrockneten Tomaten, Basilikum, gerösteten Nüssen, Mozzarella di Bufala

UPGRADE YOUR PASTA

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

- **ggr. Rinderstreifen + 7 €**
- **ggr. Putenstreifen + 5,90 €**
- **Parmaschinken + 5 €**
- **3 ggr. Garnelen + 8 €** mit Chili u. Knoblauch
- **gbr. Lachswürfel + 8 €**

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

La Cottoneria

DOLCI

Cheesecake „La Cottoneria“ **8,90 €**
aus italienischem Quark, Früchten und Nusscrumble

Sorbet von Zitrusfrüchten **6,90 €**
mit F rüchten der Saison und Nusscrumble
— mit Prosecco aufgegossen + 3,50 €

Lauwarmer Schokoladenkuchen **9,50 €**
mit flüssigem Kern, Mascarpone und cremigem Vanilleeis

Dessert-Variation „Best Of Dolci“ *pro Person* **8,90 €**
allerlei Naschereien und süße Sünden — *ab zwei Personen*

BARISTA SPECIALS

Espresso einfach/doppelt	**2,60 / 3,60 €**
Espresso Macchiato	**3,00 €**
Caffè Crema	**3,30 €**
Milchkaffee	**3,90 €**
Cappuccino	**3,50 €**
Latte Macchiato	**4,50 €**
— extra stark	+ 1,00 €
Heiße Schokolade	**3,90 €**
Barista Specials mit Sojamilch	+ 0,50 €
Teeauswahl	**3,00 €**
— Sorten auf Anfrage	
Frischtee-Kreationen	**4,00 €**

ACQUA

Rhodius Mineral Quelle **2,90 / 6,90 €**
classic / naturelle 0,25 l / 0,75 l

SOFTDRINKS

Coca-Cola **3,00 €**
classic / light / zero 0,2 l

Bluna Orange 0,2 l **3,00 €**

Afri Cola Mix 0,2 l **3,00 €**

Bluna Zitrone 0,2 l **3,00 €**

SÄFTE

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

Saftschorle
0,4 l **4,00 €**

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

La Cottoneria

LEMONADE SPECIALS

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

Hausgemachte Limonaden **4,50 €**
nach eigener Rezeptur · kreativ · erfrischend 0,4 l

Eistee „ai:tea“
Bio Eistee aus der Region 0,33 l **4,50 €**

BIER

Boltens Helles	0,33 l	**3,80 €**
Boltens Ur-Alt	0,33 l	**3,80 €**
Bitburger 0,0 %	0,33 l	**3,80 €**
Bitburger Radler	0,33 l	**3,80 €**
Erdinger Helles Lagerbier	0,33 l	**4,00 €**
Erdinger Hefe-Weizen	0,5 l	**4,80 €**
Erdinger Hefe-Weizen alkoholfrei	0,5 l	**4,80 €**

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	*0,1 l / 0,2 l*
Grauer Burgunder	**4,60 / 7,50 €**
Riesling	**4,60 / 7,50 €**
ROT	*0,1 l / 0,2 l*
Merlot	**4,60 / 7,50 €**
Pinot Noir	**4,60 / 7,50 €**
ROSÉ	*0,1 l / 0,2 l*
Saigner	**4,60 / 7,50 €**

Weinschorle 0,2 l **6,00 €**

— gerne reichen wir Ihnen unsere Weinkarte —

SPRITZIGES

Prosecco 0,1 l / 0,75 l **5,90 / 28,00 €**

Aperol Spritz **7,90 €**
Aperol, Soda, Orange und Prosecco
0,2 l

La Cottoneria Spritz **7,90 €**
Prosecco / Limejuice / Waldfrucht 0,2 l

Drink of the Week **7,90 €**
Jede Woche überraschend neu! 0,2 l

Hugo **7,90 €**
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.
***Enthält:** Antioxidantien und Sulfite