

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 Kräutercreme

je 7,50 €

SUPERIOR

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

je 8,50 €

DELUXE

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

je 9,50 €

MASTER'S CHOICE

- Lachstatar mit Gartengurken, Limettencreme und japanischen Aromen

10,50 €



ANTIPASTI - APPETIZERS

Unser Vorspeisen „Best-of“

Grüne Oliven aus Apulien	6,50 €
eingelegt in Zitronenöl, frischen Kräutern und jungem Knoblauch	
Geröstete Bottoni	8,00 €
mit Basilikumpesto, Meersalz und italienischem, kaltgepresstem Olivenöl	
Cremiges Süppchen von sonnengereiften Tomaten	9,50 €
Mit Basilikum, Kräutern und gerösteten Holzofenbrotdcroûtons	
Auf Holzkohle gegrilltes, mariniertes Antipastigemüse	15,90 €
mit Rucola, Kapern-Olivenvinaigrette und eingelegtem Fetakäse	
Carpaccio vom Weiderind	16,90 €
mit Trüffelcrème, Kräutersalaten, Balsamico, Olivenöl, gehobeltem Parmesan und Kapern	
Handgeschnittenes Tatar vom schottischen Lachs	16,90 €
mit Crème fraîche, abgeschmeckt mit Limette, rotem Chili, Radieschen und Schnittlauch	
Piatto della Salute	15,90 €
mit Feigen aus Italien, karamellisiertem Ziegenkäse, marinierter Rote Bete, Kresse, Guacamole und geröstetem Bottone	
Fünf große, gegrillte Garnelen „aglio e olio“	19,90 €
mit Chili, Knoblauch, Kräutern auf Gemüsesalat und geröstetem Bottone	
Vorspeisen Variation „Best of all“	26,90 €
Ein kulinarische Reise durch unsere Vorspeisen für 2 Personen	

La Cottoneria

VERDURA - CRUDA

Unsere Salatkreationen aus saisonalen Zutaten ...

Marktfrische Blattsalate aus regionalem Anbau	9,90 €
Tomaten, Gartengurken, Radieschen, Möhren und Balsamico-Honig dressing	
Knackige Kopfsalatherzen „La Cottoneria Caesar Salad Style“	14,90 €
mit gebackenen Croûtons, Radieschen, Parmesandressing, getrockneten Tomaten und gereiften Parmesansplittern	
Salat „Nizza“ La Cottoneria Style	14,90 €
verschiedene bunte Salate, eingelegter Thunfisch, grüne Oliven, Tomaten, Gartengurken und leichtem Joghurt Dressing	
Gartentomaten-Brotsalat „Panzarella“	14,90 €
mit Rucola, jungem Spinat, gerösteten Sonnenblumenkernen, Basilikum und Balsamico-Apfeldressing	
Baby-Spinatsalat „Bella Donna“	15,90 €
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	+ 7,90 €	■ gebratene Steinchampignons	+ 5,50 €
■ marinierter Feta	+ 4,90 €	■ Parmaschinken	+ 7,00 €

La Cottoneria

PASTA FRESCA

Hausgemachte Pasta aus besten Zutaten ...



Tagliatelle „Isabella“	14,90 €
mit Basilikum-Tomatensugo, rotem Chili, Rucola und gereiftem Parmesan	
Penne „Alessia“	16,90 €
mit Basilikumpesto, Rucola, geröstete Pinienkerne, gehobelter Parmesan und crème Formaggio	
— <i>glutenfrei</i>	+ 1,00 €
Spaghetti Carbonara „La Cottoneria Style“	17,90 €
mit geröstetem Speck, Petersilie und cremiger Parmesansauce	
Hausgemachte gefüllte Kartoffelgnocchi „Emilia“	18,90 €
mit Frischkäsefüllung, leichter Gorgonzola-Rucola Sauce, Tomaten und Parmesan	
Pappardelle „Funghi“	17,90 €
mit cremiger Steinchampignonsauce, Frühlingslauch, Petersilie und schwarzem Pfeffer	
Linguine „Frutti di Mare“	18,90 €
mit Meeresfrüchten, Knoblauch, Kräutern, Spinat, getr. Tomaten u. Weißwein-Zitronen-Olivenölsauce	
Tagliatelle „Donatella“	17,90 €
mit saftiger Rinderbolognese, sonnengereiften Tomaten, Kräutern und Parmesansplittern	
Spaghetti „Tartufo“	21,90 €
mit cremiger Trüffelsauce, gehobeltem Trüffel, jungem Spinat und Parmesan	
Rigatoni „Cichone21“	18,90 €
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 + 8 €
■ ggr. Putenstreifen + 6,90 €
■ Parmaschinken + 6 €

■ 3 ggr. Garnelen + 9 €
mit Chili u. Knoblauch
■ gbr. Lachswürfel + 9 €

La Cottoneria

D O L C I

Cheesecake „La Cottoneria“	9,90 €
aus italienischem Quark, Früchten und Nusscrumble	
Sorbet von Zitrusfrüchten	7,90 €
mit Früchten der Saison und Nusscrumble	
— mit Prosecco aufgegossen	+ 3,50 €
Lauwarmer Schokoladenkuchen	9,90 €
mit flüssigem Kern, Mascarpone und cremigem Vanilleeis	
Dessert-Variation „Best Of Dolci“	<i>pro Person</i> 9,90 €
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	2,80/3,80 €
Espresso Macchiato	3,30 €
Caffè Crema	3,50 €
Milchkaffee	4,50 €
Cappuccino	3,60 €
Latte Macchiato	4,60 €
— <i>extra stark</i>	+ 1,00 €
Heiße Schokolade	4,50 €
<i>Barista Specials mit Sojamilch</i>	+ 0,50 €

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

Frischtee-Kreationen **4,50 €**

— A C Q U A —

Rhodium Mineral Quelle **3,00/7,50 €**
classic/naturelle 0,25 l/0,75 l

— S O F T D R I N K S —

Coca-Cola	3,20 €
classic/light/zero 0,2 l	
Bluna Orange 0,2 l	3,20 €
Afri Cola Mix 0,2 l	3,20 €
Bluna Zitrone 0,2 l	3,20 €

— S Ä F T E —

Lindauer Säfte	3,00 €
Apfel naturtrüb/Johannisbeere Kirsch/Maracuja/Orange Rhabarber 0,2 l	
Saftschorle	
0,4 l	4,30 €

La Cottoneria

— LEMONADE SPECIALS —

Thomas Henry 3,60 €
Bitter Lemon / Cherry Blossom Tonic
Ginger Ale / Tonic Water
Spicy Ginger 0,2 l

Hausgemachte Limonaden 4,70 €
nach eigener Rezeptur · kreativ · erfrischend 0,4 l

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

— B I E R —

Boltens Helles 0,33 l 4,00 €

Boltens Ur-Alt 0,33 l 4,00 €

Bitburger 0,0% 0,33 l 3,80 €

Bitburger Radler 0,33 l 4,00 €

Erdinger Helles Lagerbier 0,33 l 4,00 €

Erdinger Hefe-Weizen 0,5 l 5,00 €

Erdinger Hefe-Weizen 5,00 €
alkoholfrei 0,5 l

— L O N G D R I N K S —

Gin Tonic Classic 9,00 €
Bombay Sapphire Gin/Tonic/Limette 0,3 l

Gin Pink Grapefruit 9,50 €
Bombay Sapphire Gin/Grapefruit Limonade
Limejuice/Minze 0,3 l

— mit Gin Mare + 3,00 €

Moscow Mule 9,50 €
Absolut Vodka/Spicy Gingerlimonade
Gartengurke 0,25 l

— O F F E N E W E I N E * —

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 4,60/7,50 €

Riesling 4,60/7,50 €

ROT 0,1l/0,2l

Merlot 4,60/7,50 €

Pinot Noir 4,60/7,50 €

ROSÉ 0,1l/0,2l

Saigner 4,60/7,50 €

Weinschorle 0,2 l 6,00 €

— gerne reichen wir Ihnen unsere Weinkarte —

— S P R I T Z I G E S —

Prosecco 0,1l/0,75 l 5,90/28,00 €

Aperol Spritz 8,90 €
Aperol, Soda, Orange und Prosecco
0,2 l

La Cottoneria Spritz 8,90 €
Prosecco/Limejuice/Waldfrucht 0,2 l

Drink of the Week 8,90 €
Jede Woche überraschend neu! 0,2 l

Hugo 8,90 €
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