

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 Erlebnisswelten 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 7,90 €

SUPERIOR

- Parmaschinken, Rispentomaten und Limettencreme
- Gegrillte Garnelen mit japanischer Mayonnaise, Zitrusaromen und Gartenkresse

je 8,90 €

DELUXE

- gegrillter Beef-Burger, Kräutersalate, Cocktail-Limetten-Crème
- pikant gegrillte Putenstreifen, Cocktailsauce, Rucola und Tomaten

je 9,90 €

MASTER'S CHOICE

- Lachstatar mit Gartengurken, Limettencreme und japanischen Aromen

10,90 €



ANTIPASTI - APPETIZERS

Unser Vorspeisen „Best-of“

Grüne Oliven aus Apulien

7,50 €

eingelegt in Zitronenöl, frischen Kräutern und jungem Knoblauch

Geröstete Bottoni

8,90 €

mit Basilikumpesto, Meersalz und italienischem, kaltgepresstem Olivenöl

Cremiges Süppchen von sonnengereiften Tomaten

9,90 €

Mit Basilikum, Kräutern und gerösteten Holzofenbrotdcroûtons

Auf Holzkohle gegrilltes, mariniertes Antipastigemüse

16,90 €

mit Rucola, Kapern-Olivenvinaigrette und eingelegtem Fetakäse

Carpaccio vom Weiderind

17,90 €

mit Trüffelcrème, Kräutersalaten, Balsamico, Olivenöl, gehobeltem Parmesan und Kapern

Handgeschnittenes Tatar vom schottischen Lachs

17,90 €

mit Crème fraîche, abgeschmeckt mit Limette, rotem Chili, Radieschen und Schnittlauch

Piatto della Salute

16,90 €

mit Feigen aus Italien, karamellisiertem Ziegenkäse, marinierter Rote Bete, Kresse, Guacamole und geröstetem Bottone

Fünf große, gegrillte Garnelen „aglio e olio“

21,90 €

mit Chili, Knoblauch, Kräutern auf Gemüsesalat und geröstetem Bottone

Vorspeisen Variation „Best of all“

27,90 €

Ein kulinarische Reise durch unsere Vorspeisen für 2 Personen

La Cottoneria

VERDURA - CRUDA

Unsere Salatkreationen aus saisonalen Zutaten ...

Marktfrische Blattsalate aus regionalem Anbau	10,90 €
Tomaten, Gartengurken, Radieschen, Möhren und Balsamico-Honig dressing	
Knackige Kopfsalatherzen „La Cottoneria Caesar Salad Style“	15,90 €
mit gebackenen Croûtons, Radieschen, Parmesandressing, getrockneten Tomaten und gereiften Parmesansplittern	
Salat „Nizza“ La Cottoneria Style	15,90 €
verschiedene bunte Salate, eingelegter Thunfisch, grüne Oliven, Tomaten, Gartengurken und leichtem Joghurt Dressing	
Insalata Mista „Maurizio“	15,90 €
Gemischte Marktfrische Blattsalate mit Himbeer- Balsamicodressing, rote Bete, Gurke, Gartentomaten und Ziegenkäse	
Baby-Spinatsalat „Bella Donna“	16,90 €
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 ...

■ marinierter Feta	+ 4,90 €	■ Parmaschinken	+ 6,90 €
■ gebratene Steinchampignons	+ 5,90 €	■ Cremiger Ziegenkäse	+ 5,90 €

La Cottoneria

PASTA FRESCA

Hausgemachte Pasta aus besten Zutaten ...

SLIM FIT!

Gerne
servieren wir
alle Pasta-
kreationen
mit Olivenöl.

Tagliatelle „Isabella“

mit Basilikum-Tomatensugo, rotem Chili, Rucola und gereiftem Parmesan

15,90 €

Penne „Alessia“

mit Basilikumpesto, Rucola, geröstete Pinienkerne, gehobelter Parmesan und crème Formaggio

— glutenfrei

16,90 €

+ 1,00 €

Spaghetti Carbonara „La Cottoneria Style“

mit geröstetem Speck, Petersilie und cremiger Parmesansauce

18,90 €

Hausgemachte gefüllte Kartoffelgnocchi „Emilia“

mit Frischkäsefüllung, leichter Gorgonzola-Rucola Sauce, Tomaten und Parmesan

18,90 €

Fusilli „Funghi“

mit cremiger Steinchampignonsauce, Frühlingslauch, Petersilie und schwarzem Pfeffer

17,90 €

Linguine „Frutti di Mare“

mit Meeresfrüchten, Knoblauch, Olivenöl, Zitrone, jungem Spinat und Chili

19,90 €

Tagliatelle „Donatella“

mit saftiger Rinderbolognese, sonnengereiften Tomaten, Kräutern und Parmesansplittern

18,90 €

Rigatoni „Cichone21“

mit getrockneten Tomaten, Basilikum, gerösteten Nüssen, Mozzarella di Bufala

18,90 €

Spaghetti „Tartufo“

mit cremiger Trüffelsauce, gehobelter Trüffel, jungem Spinat und Parmesan

23,90 €

UPGRADE YOUR PASTA

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

■ ggr. Rinderstreifen + 8,90 €

■ ggr. Putenstreifen + 7,50 €

■ Parmaschinken + 6,90 €

■ 3 ggr. Garnelen + 9,60 €

mit Chili u. Knoblauch

■ gbr. Lachswürfel + 8,90 €

La Cottoneria

D O L C I

Cheesecake „La Cottoneria“ 10,90 €
aus italienischem Quark, Früchten und Nusscrumble

Sorbet von Zitrusfrüchten 8,90 €
mit Früchten der Saison und Nusscrumble
— mit Prosecco aufgegossen + 3,50 €

Lauwarmer Schokoladenkuchen 10,90 €
mit flüssigem Kern, Mascarpone und cremigem Vanilleeis

Dessert-Variation „Best Of Dolci“ pro Person 9,90 €
allerlei Naschereien und süße Sünden — ab zwei Personen

BARISTA SPECIALS

Espresso einfach/doppelt 3,00 / 4,50 €

Espresso Macchiato 3,60 €

Caffè Crema 3,80 €

Milchkaffee 4,90 €

Cappuccino 4,00 €

Latte Macchiato 4,90 €

— extra stark + 1,00 €

heiße italienische Schokolade 4,90 €

Barista Specials mit Sojamilch + 0,50 €

Teeauswahl 3,30 €

— Sorten auf Anfrage

Frischtee-Kreationen 4,80 €

A C Q U A

Rhodium Mineral Quelle 3,30 / 8,00 €
classic / naturelle 0,25 l / 0,75 l

S O F T D R I N K S

Coca-Cola 3,50 €
classic / zero 0,2 l

Bluna Orange 0,2 l 3,50 €

Afri Cola Mix 0,2 l 3,50 €

Bluna Zitrone 0,2 l 3,50 €

S Ä F T E

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

Saftschorle
0,4 l 4,80 €

La Cottoneria

— LEMONADE SPECIALS —

Feever Tree 3,90 €

Bitter Lemon
Ginger Ale / Tonic Water
Spicy Ginger 0,2 l

Hausgemachte Limonaden 4,90 €

nach eigener Rezeptur · kreativ · erfrischend 0,4 l

Eistee

Franz Josef Rauch Zitrone / Pfirsich 0,33 l 4,50 €

Bioande

Holunder u. naturtrübe Blutorange 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 4,00 €

Bitburger Radler 0,33 l 4,00 €

Erdinger Hefe-Weizen 0,5 l 5,50 €

Erdinger Hefe-Weizen 5,50 €

alkoholfrei 0,5 l

— L O N G D R I N K S —

Gin Tonic Classic 9,90 €

Hendricks Gin/Tonic/Limette 0,3 l

Lillet Wild Berry 9,90 €

Lillet/Wild berry Tonic/Minze/Beeren 0,3 l

— mit Gin Mare + 3,00 €

Moscow Mule 9,90 €

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 0,15 l / 0,75 l

Grauer Burgunder 7,90 / 33,00 €

Riesling 7,90 / 33,00 €

ROT 0,15 l / 0,75 l

Merlot 7,90 / 33,00 €

Pinot Noir 7,90 / 33,00 €

ROSÉ 0,15 l / 0,75 l

Saigner 7,90 / 33,00 €

Weinschorle 0,2 l 6,90 €

— gerne reichen wir Ihnen unsere Weinkarte —

— S P R I T Z I G E S —

Prosecco 0,15 l / 0,75 l 7,90 / 33,00 €

Aperol Spritz 9,50 €

Aperol, Soda, Orange und Prosecco 0,2 l

La Cottoneria Spritz 9,50 €

Prosecco/Limejuice/Waldfrucht 0,2 l

Drink of the Week 9,50 €

Jede Woche überraschend neu! 0,2 l

Hugo 9,50 €

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