

R i s t o r a n t e • P i z z e r i a

# La Campana

Hauptstraße 82

53340 Meckenheim

Tel.: 0 22 25 • 1 39 83

Inh.: Arif Irmak

Unser kostenloser Hauslieferservice liefert  
von Di - So von 11:30 - 14:00 und von 17:30 - 22:30  
Montag Ruhetag

Bestellungen unter: (02225) 1 39 83

Öffnungszeiten:

Di - So von 11:30 - 14:30 und  
von 17:30 - 23:00

Montag Ruhetag

## ALLERGEN & ZUTATEN KENNZEICHNUNG:

Wir sind bemüht alle Zusatzstoffe und Allergene entsprechend der Deklaration der von uns benutzten Zutaten hier aufzuführen. Sollten Sie Allergiker sein, haben wir eine spezielle Karte auf Nachfrage für Sie, in der die Allergene genau aufgeführt sind!  
Bitte sprechen Sie uns hierauf unbedingt gesondert an - danke!

<sup>a</sup> Sellerie <sup>b</sup> Gluten <sup>c</sup> Krebstiere <sup>d</sup> Eier <sup>e</sup> Fisch <sup>f</sup> Milch <sup>g</sup> Weichtiere <sup>h</sup> Senf <sup>i</sup> Schalenfrüchte <sup>j</sup> Erdnüsse <sup>k</sup> Sesam <sup>l</sup> Soja  
<sup>m</sup> Schwefeldioxid + Sulfite

# La Campana

## CARNI - FLEISCHGERICHTE

### AGNELLO - LAMMFLEISCH

<b>COSTOLETTINE SALTATE</b>	<b>Kotelett aus der Pfanne</b>	<b>17,50</b>
<b>COSTOLETTINE ALLA PROVINCZI <sup>a, f</sup></b>	<b>Kotelett in Tomatensauce mit Kräuter der Provinz und Knoblauch</b>	<b>18,50</b>
<b>SPEZZATO DEL PASTORE <sup>a</sup></b>	<b>Lammragout nach sardinischer Art</b>	<b>14,50</b>

### MANZO - RINDFLEISCH

<b>BISTECCA ALLA GRIGLIA</b>	<b>Rumpsteak vom Grill</b>	<b>16,50</b>
<b>BISTECCA AI FUNGHI <sup>f</sup></b>	<b>Rumpsteak mit frischen Champignons in Rahmsauce</b>	<b>18,00</b>
<b>BISTECCA AL GORGONZOLA <sup>f</sup></b>	<b>Rumpsteak in Gorgonzola <sup>1, 4</sup> Sahnesauce</b>	<b>18,00</b>
<b>BISTECCA GRATINATA CON SPAGHETTI <sup>a, b, f</sup></b>	<b>mit Käse <sup>1</sup> überbackenes Rumpsteak mit Spaghetti</b>	<b>18,00</b>
<b>FILETTO AI FERRI</b>	<b>Filetsteak vom Grill</b>	<b>18,00</b>
<b>FILETTO AL GORGONZOLA <sup>f</sup></b>	<b>Filetsteak in Gorgonzola <sup>1, 4</sup> Sahnesauce</b>	<b>19,50</b>
<b>FILETTO AL PEPE VERDE <sup>f</sup></b>	<b>Filetsteak mit grünem Pfeffer</b>	<b>20,50</b>

### VERSCHIEDENES

<b>SPIEDINO DELLA CASA <sup>f</sup></b>	<b>Spieß nach Art des Hauses</b>	<b>17,50</b>
<b>MISTO DI CARNE ALLA GRIGLIA</b>	<b>Grillplatte mit verschiedenen Fleischsorten</b>	<b>18,00</b>

**TUTTI PIATTI DI CARNE VENGONO SERVITI CONTORNI  
ALLE FLEISCHGERICHTE WERDEN MIT 2 BEILAGEN SERVIERT  
MIT BRATKARTOFFELN 1,50 AUFPREIS**

<sup>1</sup> Farbstoff • <sup>4</sup> Geschmacksverstärker

# La Campana

## CARNI - FLEISCHGERICHTE MAIALE - SCHWEINEFLEISCH

<b>PICCATA DI MAIALE ALLA VALDOSTANA</b> <sup>f, m</sup>	Schweinesteak mit Schinken <sup>2,3</sup> Käsesauce <sup>1</sup>	<b>11,50</b>
<b>PICCATA MEDITERRANEA</b> <sup>a, f</sup>	Schnitzel mit Pestosauce	<b>11,50</b>
<b>PICCATA AI FUNGHI</b> <sup>f</sup>	Schnitzel m. Champignon-Rahmsauce	<b>11,50</b>
<b>FILETTO ALLA BOSCAIOLA</b> <sup>b, f, k</sup>	Schweinefilet in Sahnesauce mit frischen Champignons	<b>14,00</b>
<b>BORSOTTO BOLOGNESE</b> <sup>b, d, f, k, m</sup>	Schnitzel gefüllt mit Schinken <sup>2,3</sup> und Käse <sup>1</sup>	<b>14,50</b>

## VITELLO - KALBSFLEISCH

<b>SCALOPPINA ALLA MILANESE</b> <sup>b, d, f, k</sup>	paniertes Schnitzel	<b>16,50</b>
<b>SCALOPPINA AL GORGONZOLA</b> <sup>f</sup>	Kalbsschnitzel mit Gorgonzola <sup>1,4</sup> Sahnesauce	<b>17,50</b>
<b>SCALOPPINA AL VINO BIANCO</b>	Kalbsschnitzel mit Weißweinsauce	<b>17,50</b>
<b>SCALOPPINA AI FUNGHI</b> <sup>f</sup>	Kalbsschnitzel mit Champignon- Rahmsauce	<b>17,50</b>
<b>SALTIMBOCCA ALLA ROMANA</b> <sup>m</sup>	Kalbsschnitzel mit Parmaschinken <sup>2</sup> , Salbei und Weißweinsauce	<b>18,50</b>

<sup>1</sup> Farbstoff • <sup>2</sup> Konservierungsstoff • <sup>3</sup> Antioxidationsmittel • <sup>4</sup> Geschmacksverstärker

# La Campana

## PESCE - FISCH

<b>CALAMARI FRITTI MIT EINER BEILAGE</b> <sup>b, c, d, f, k</sup>	<b>fritierter Tintenfisch</b>	<b>10,50</b>
<b>CALAMARI ALLA GRIGLIA</b> <sup>c</sup>	<b>Tintenfisch vom Grill</b>	<b>14,00</b>
<b>CALAMARI ALLA LIVORNESE</b> <sup>a, c, f</sup>	<b>Tintenfisch in Tomatensauce mit Kapern, Oliven<sup>6</sup> und Knoblauch</b>	<b>12,50</b>
<b>TRANCIA DI SALMONE GRIGLIATA</b> <sup>e</sup>	<b>gegrilltes Lachsfilet</b>	<b>15,50</b>
<b>SOGLIOLA ALLA MUGNAIA</b> <sup>e, f</sup>	<b>Seezunge Müllerin (Tagespreis) auf Nachfrage</b>	
<b>FILETTO DI LUCCIO AL VINO BIANCO</b> <sup>e</sup>	<b>Zanderfilet in Weißweinsauce</b>	<b>16,50</b>
<b>SCAMPI ALLA GRIGLIA</b> <sup>c</sup>	<b>Scampis vom Grill</b>	<b>17,50</b>
<b>SCAMPI ALLA PROVINCIALE</b> <sup>a, c, f</sup>	<b>Scampis provincial (Tomatensauce mit Kräutern der Provinz)</b>	<b>18,50</b>

**TUTTI PIATTI DI PERCE VENGONO SERVITI CONTORNI  
FISCHGERICHTE WERDEN MIT 2 BEILAGEN SERVIERT  
BEI CALAMARI FRITTI EINE BEILAGE**

<sup>6</sup> geschwärzt

# La Campana

## ASCIUTTE - TEIGGERICHTE TORTELLINI

<b>ALLA BOLOGNESE</b> <sup>a, b</sup>	mit Hackfleischsauce	<b>7,00</b>
<b>ALLA PANNA E PROSCIUTTO</b> <sup>b, f, m</sup>	mit Schinken <sup>2, 3</sup> und Sahne	<b>7,50</b>
<b>PRIMAVERA</b> <sup>b, f, m</sup>	Erbsen, Schinken <sup>2, 3</sup> , Champignons und Sahne	<b>8,00</b>
<b>GRATINATI AL FORNO</b> <sup>a, b, f</sup>	mit Hackfleischsauce und Käse <sup>1</sup> überbacken	<b>7,50</b>
<b>GORGONZOLA</b> <sup>b, f</sup>	mit Gorgonzolakäse <sup>1, 4</sup> -Sauce	<b>7,50</b>

## NUDELGERICHTE

<b>LASAGNE AL FORNO</b> <sup>a, b, f</sup>	Teigplatten in Hackfleisch- und Béchamelsauce mit Käse <sup>1</sup> überbacken	<b>7,50</b>
<b>CANNELLONI RIPIENI CON CARNE</b> <sup>a, b, f</sup>	Nudelröllchen mit Fleischfüllung mit Käse <sup>1</sup> überbacken	<b>7,50</b>
<b>TRIS DI PASTE</b> <sup>a, b, f, m</sup>	drei verschiedene Nudelgerichte	<b>8,50</b>
<b>TRIS DI PASTE GRATINATE</b> <sup>a, b, f</sup>	drei verschiedene Nudelgerichte mit Käse überbacken	<b>7,50</b>
<b>TORTELLINI DI MAGRO IN SALSA AURORA</b> <sup>a, b, f</sup>	frische Teigtaschen mit Tomatensauce	<b>8,00</b>
<b>CANNELLONI RIPIENI CON SPINACI E FORMAGGIO</b> <sup>a, b, f</sup>	gefüllte Nudelröllchen mit Spinat und Ricotta-Käse <sup>1</sup>	<b>7,50</b>

<sup>1</sup> Farbstoff • <sup>2</sup> Konservierungsstoff • <sup>3</sup> Antioxidationsmittel •

# La Campana

## ASCIUTTE - TEIGGERICHTE SPAGHETTI

<b>NAPOLI</b> <sup>a, b</sup>	mit Tomatensauce	<b>6,00</b>
<b>BOLOGNESE</b> <sup>a, b</sup>	mit Hackfleischsauce	<b>6,50</b>
<b>AL TONNO</b> <sup>a, b, e</sup>	mit Thunfisch in Tomatensauce	<b>7,50</b>
<b>CARBONARA</b> <sup>b, d, f, m</sup>	mit Speck <sup>2, 3</sup> , Ei und Sahne	<b>7,50</b>
<b>AMATRICIANA</b> <sup>a, b, m</sup>	Speck <sup>2, 3</sup> , Zwiebeln und Tomatensauce	<b>7,50</b>
<b>VONGOLE</b> <sup>a, b, c</sup>	Venusmuscheln in Knoblauch-Tomatensauce	<b>7,50</b>
<b>„CAMPANA“</b> <sup>a, b, f, m</sup>	nach Art des Hauses	<b>7,50</b>
<b>FRUTTI DI MARE</b> <sup>a, b, c, g</sup>	Meeresfrüchte in Knoblauch-Tomatensauce	<b>8,00</b>

### MACCHERONI

<b>AL POMODORO</b>	mit Tomatensauce	<b>6,00</b>
<b>AL RAGÚ</b> <sup>a, b</sup>	Hackfleischsauce	<b>6,50</b>
<b>GRATINATI</b> <sup>a, b, f</sup>	Hackfleischsauce mit Käse <sup>1</sup> überbacken	<b>7,50</b>
<b>ALL' ARRABBIATA</b> <sup>a, b</sup>	mit pikanter Olivenöl-Tomatensauce	<b>7,00</b>

### TAGLIATELLE - FRISCHE BANDNUDELN

<b>AL RAGÚ</b> <sup>a, b</sup>	mit Fleischsauce	<b>7,00</b>
<b>AL PESTO</b> <sup>a, b, f</sup>	Basilikum-Sahnesauce	<b>7,50</b>
<b>ALLA CHEF</b> <sup>a, b, f, m</sup>	Champignons, Schinken <sup>2, 3</sup> in Tomaten-Sahnes.	<b>8,00</b>

### GNOCCHI

<b>AL BURRO E POMODORO</b> <sup>a, b, f</sup>	Butter und Tomatensauce	<b>7,50</b>
<b>AL GORGONZOLA</b> <sup>b, f</sup>	Gorgonzola <sup>1, 4</sup> -Sahnesauce	<b>8,00</b>
<b>ALLA MOZZARELLA</b> <sup>a, b, f</sup>	mit Tomatensauce u. Mozzarella überbacken	<b>8,00</b>

<sup>1</sup> Farbstoff • <sup>2</sup> Konservierungsstoff • <sup>3</sup> Antioxidationsmittel • <sup>4</sup> Geschmacksverstärker

# La Campana

## ANTIPASTI - VORSPEISEN

<b>ANTIPASTO MISTO DAL BUFFET</b>	gemischte Vorspeisen aus der Vitrine	<b>7,50</b>
<b>MOZZARELLA CAPRESE</b>	Mozzarella mit Tomaten	<b>6,50</b>
<b>LUMACHE AL BUONGUSTAIO</b> <sup>a, f, g</sup>	Schnecken m. Kräuterbutter überbacken	<b>6,50</b>
<b>MELANZANE ALLA PARMIGIANA</b> <sup>a, f</sup>	überbackene Auberginen	<b>6,00</b>
<b>AFFETTATI MISTI</b> <sup>m</sup>	italienische Wurstplatte <sup>1, 2, 3</sup>	<b>7,50</b>
<b>PROSCIUTTO DI PARMA</b> <sup>m</sup>	Parmaschinken <sup>2</sup>	<b>7,50</b>
<b>-CON MELONE-</b>	Melone <sup>7</sup> (Aufschlag)	<b>2,00</b>
<b>CARPACCIO</b> <sup>m</sup>	rohes Rinderfilet	<b>9,50</b>
<b>COCKTAIL DI GAMBERETTI</b> <sup>a, c</sup>	Crevetten-Cocktail	<b>7,50</b>
<b>GAMBERETTI ALL' AGLIO E OLIO</b> <sup>a, c</sup>	Crevetten in Knoblauch und Olivenöl	<b>7,50</b>
<b>INSALATA DI PESCE</b> <sup>c, e</sup>	Fischsalat <sup>3, 4</sup>	<b>8,50</b>

## UOVO - EIERGERICHTE

<b>OMELETTE AL FORMAGGIO</b> <sup>d, f</sup>	Käseomelette <sup>1</sup>	<b>7,00</b>
<b>OMELETTE CON SPINACI</b> <sup>d, f</sup>	Spinatomelette	<b>7,00</b>
<b>OMELETTE ALLA CONTADINA</b> <sup>d, f</sup>	Bauernomlette	<b>7,50</b>

**LE OMELETTE VENGONO SERVITE CON INSALATA MISTA  
DIE EIERGERICHTE WERDEN MIT GEMISCHTEM SALAT SERVIERT**

<sup>1</sup> Farbstoff • <sup>2</sup> Konservierungsstoff • <sup>3</sup> Antioxidationsmittel • <sup>4</sup> Geschmacksverstärker • <sup>7</sup> gewachst

# La Campana

## PIZZE - PIZZEN

Alle Pizzen mit frischer Tomatensauce, Käse und Oregano (Basispizza)

<b>MARGHERITA</b> <sup>b, f, k</sup>	Basispizza (nicht belegbar)	<b>5,00</b>
<b>NAPOLI</b> <sup>b, e, f, k</sup>	Sardellen, Oliven <sup>6</sup> , Käse <sup>1</sup>	<b>5,50</b>
<b>PUGLIESE</b> <sup>b, e, f, k</sup>	Zwiebeln, Sardellen	<b>5,50</b>
<b>PEPERONI</b> <sup>b, f, k</sup>	Paprikaschoten	<b>5,50</b>
<b>PICCANTE</b> <sup>b, f, k</sup>	scharfe Peperoni	<b>5,50</b>
<b>SALAMI</b> <sup>b, f, k, m</sup>	Salami <sup>1, 2, 3</sup>	<b>6,50</b>
<b>PROSCIUTTO</b> <sup>b, f, k, m</sup>	Schinken <sup>2, 3</sup>	<b>6,50</b>
<b>FUNGHI</b> <sup>b, f, k</sup>	Champignons	<b>6,50</b>
<b>ROMAGNA</b> <sup>b, f, k, m</sup>	Mortadella <sup>2</sup>	<b>6,50</b>
<b>TONNO</b> <sup>b, e, f, k</sup>	Thunfisch, Zwiebeln	<b>7,00</b>
<b>PRIMAVERA</b> <sup>b, f, k, m</sup>	Champignons, Salami <sup>1, 2, 3,</sup>	<b>7,00</b>
<b>SPINACI</b> <sup>b, f, k</sup>	Spinat, Knoblauch	<b>6,50</b>
<b>HAWAII</b> <sup>b, f, k, m</sup>	Ananas <sup>2</sup> , Schinken <sup>2, 3</sup>	<b>7,00</b>
<b>REGINA</b> <sup>b, d, e, f, k, m</sup>	Artischocken, Schinken <sup>2, 3</sup> , Ei	<b>7,00</b>
<b>FRUTTI DI MARE</b> <sup>b, c, e, f, g, k</sup>	gemischte Meeresfrüchte	<b>8,00</b>
<b>VEGETARIA</b> <sup>b, f, k</sup>	Broccoli, Spinat, Artischocken	<b>7,50</b>
<b>„CHEF“</b> <sup>b, f, k, m</sup>	nach Art des Hauses	<b>8,00</b>
<b>QUATTRO STAGIONI</b> <sup>b, f, k</sup>	Zwiebeln, Paprika, Champignons, Artischocken	<b>8,00</b>
<b>CALZONE</b> <sup>b, f, k, m</sup>	nach Art des Hauses	<b>8,00</b>
<b>GAMBERETTI</b> <sup>b, c, f, k</sup>	Krabben, Knoblauch	<b>8,00</b>
<b>PARMA</b> <sup>b, f, k, m</sup>	Parmaschinken <sup>2</sup> , Mozzarella	<b>8,00</b>
Auf Wunsch mit Mozzarella-Käse		<b>+ 1,00</b>
Parmaschinken oder Crevetten		<b>+ 2,00</b>

<sup>1</sup> Farbstoff • <sup>2</sup> Konservierungsstoff • <sup>3</sup> Antioxidationsmittel • <sup>6</sup> geschwärzt



# La Campana

## MINESTRE - SUPPEN

ZUPPA PAVESE <sup>a, b, d, f, k</sup>	Kraftbrühe mit Ei	3,50
MINISTRONE DI VERDURA <sup>a</sup>	Gemüsesuppe	4,00
ZUPPA DI CIPOLLE <sup>a, b, f, k</sup>	Zwiebelsuppe	4,50
CREMA DI POMODORO <sup>a, b, f,</sup>	Tomatensuppe	4,00

## INSALATA - SALATE

INSALATA MISTA	gemischter Salat	5,00
INSALATA DI POMODORO	Tomatensalat	5,50
TONNO E FAGIOLI <sup>e</sup>	Thunfisch mit Bohnen	6,50
INSALATA NIZZESE <sup>d, e</sup>	gemischter Salat mit Oliven <sup>6</sup> , Thunfisch und Ei	7,50
INSALATA DELLA CASA <sup>f</sup>	gemischter Salat mit Käse <sup>1</sup> und gekoch- tem Schinken <sup>2,3</sup>	7,50
INSALATA PRIMAVERA <sup>f</sup>	gemischter Salat mit Mais, Champignons und Mozzarella	7,50

## PER BAMBINI - FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

BABY PIZZA <sup>b, f</sup>	Babypizza Margherita	3,50
SPAGHETTI CON SALSA AL GUSTO <sup>a, b,</sup>	Spaghetti Bolognese oder Napoli	4,50
SCALOPPA IMPANATA CON PATATINE FRITTE <sup>b, d, f, k</sup>	paniertes Schnitzel mit Pommes Frites	7,00

<sup>1</sup> Farbstoff • <sup>2</sup> Konservierungsstoff • <sup>3</sup> Antioxidationsmittel • <sup>6</sup> geschwärzt

# La Campana

## FORMAGGI - KÄSE

<b>PIATTO DI FORMAGGI</b> <sup>f</sup>	gemischte Käseplatte <sup>1,4</sup>	7,00
<b>PROVOLONE</b> <sup>f</sup>	eine Portion	4,50
<b>GORGONZOLA</b> <sup>f, 1, 4</sup>	eine Portion	4,50
<b>PARMIGIANO</b> <sup>f</sup>	eine Portion	4,50

## DESSERT - NACHSPEISEN

<b>GELATO MISTO</b> <sup>f</sup>	gemischtes Eis	2,50
<b>TARTUFO NERO ET BIANCO</b> <sup>f</sup>	Tartufo Eis - Schoko oder Vanille	4,00
<b>CASSATA</b> <sup>f</sup>	Eis mit kandierten Früchten <sup>1</sup>	4,50
<b>GELATO CON LAMPONI CALDI E PANNA</b> <sup>f</sup>	Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	4,50
<b>COPPA DAMA BIANCA</b> <sup>f</sup>	Weisse Dame	4,00
<b>ZABAIONE</b> <sup>d</sup>	geschlagener Weinschaum	4,50
<b>TIRAMISÚ</b> <sup>d, f</sup>	italienischer Cremekuchen mit Mascapone	4,00

<sup>1</sup> Farbstoff • <sup>4</sup> Geschmacksverstärker

# La Campana

## BEVANDE - GETRÄNKE HEISSE GETRÄNKE

<b>GLAS TEE</b>	<b>1,50</b>
<b>TASSE HEISSE SCHOKOLADE</b>	<b>2,20</b>
<b>GLÜHWEIN</b>	<b>3,50</b>
<b>GROG RUM</b>	<b>3,00</b>
<b>GLAS HEISSE MILCH</b>	<b>1,30</b>

### SPIRITUOSEN 2CL

<b>GRAPPA</b>	<b>2,00</b>
<b>REMY MARTIN</b>	<b>3,00</b>
<b>VECCHIA ROMAGNA</b>	<b>3,00</b>
<b>FERNET BRANCA</b>	<b>2,00</b>
<b>FERNET MENTA</b>	<b>2,00</b>
<b>AMARO AVERNA</b>	<b>2,50</b>
<b>AMARO RAMAZZOTTI</b>	<b>2,50</b>
<b>AMARETTO</b>	<b>2,00</b>
<b>SAMBUCA</b>	<b>2,00</b>



# La Campana

## BEVANDE - GETRÄNKE

### BIRRA - BIER VOM FASS

<b>BITBURGER PILSENER</b>	<b>0,30 l vom Fass</b>	<b>2,20</b>
<b>SION KÖLSCH</b>	<b>0,30 l vom Fass</b>	<b>2,20</b>
<b>MALZ BIER <sup>1</sup></b>	<b>0,30 l Flasche</b>	<b>2,20</b>
<b>BITBURGER DRIVE</b>	<b>0,33 l Flasche (alkoholfrei)</b>	<b>2,20</b>
<b>WEIZEN - HEFE</b>	<b>0,30 l vom Fass</b>	<b>2,70</b>
<b>WEIZEN - HEFE</b>	<b>0,50 l vom Fass</b>	<b>3,80</b>
<b>WEIZEN - HEFE DUNKEL</b>	<b>0,50 l Flasche</b>	<b>3,80</b>
<b>KRISTALLKLAR</b>	<b>0,50 l Flasche</b>	<b>3,80</b>
<b>WEIZEN - HEFE</b>	<b>0,50 l Flasche (alkoholfrei)</b>	<b>3,50</b>

### VINI SFUSI - OFFENE TAFELWEINE

#### BIANCO - ROSATO - ROSSO

Ital. weiß - rosé - rot

<b>1/4 L</b>	<b>3,50</b>
<b>1/2 L</b>	<b>7,00</b>
<b>1,0 L</b>	<b>13,50</b>

#### LAMBRUSCO

<b>1/4 L</b>	<b>3,50</b>
<b>1/2 L</b>	<b>7,00</b>
<b>1,0 L</b>	<b>13,50</b>

### APERITIVI - APERETIF

<b>MARTINI</b>	<b>rot oder weiß, 4 cl</b>	<b>2,50</b>
<b>SHERRY</b>	<b>dry oder medium, 4 cl</b>	<b>2,50</b>
<b>CYNAR <sup>1</sup></b>	<b>mit Soda, 4 cl</b>	<b>2,50</b>
<b>CAMPARI <sup>1</sup></b>	<b>mit Soda oder Orangensaft, 4 cl</b>	<b>3,40</b>
<b>GLAS PROSECCO</b>	<b>0,10 l</b>	<b>3,00</b>

<sup>1</sup> Farbstoff

# La Campana

## BEVANDE - GETRÄNKE ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,50 l	0,30 l
COCA COLA <sup>1,2,12</sup> oder COCA COLA Light <sup>1,8,9,12</sup>	4,00	2,50
SPRITE	4,00	2,50
FANTA <sup>1,3</sup>	4,00	2,50
TAFELWASSER	4,00	2,50
BITTER LEMON <sup>3,11</sup>		3,00
GINGER ALE <sup>11</sup>		3,00
TONIC WATER <sup>11</sup>		3,00
APFELSAFTSCHORLE <sup>2</sup>	4,00	2,50
JOHANNISBEERSCHORLE		2,70

alle Säfte nur als 0,2 l

APFELSAFT		2,20
ORANGENSAFT		2,20
TOMATENSAFT		2,20
TRAUBENSAFT		2,20
SCHWARZER JOHANNISBEERNEKTAR		2,20
FASSBRAUSE (VERSCHIEDENE SORTEN) 0,33l FLASCHE		2,50
SANCT ZACHARIAS WASSER	0,75 l	0,25 l
	4,50	2,50

### HEISSE GETRÄNKE

ESPRESSO		2,00
ESPRESSO MACCHIATO		2,10
TASSE KAFFEE		2,00
CAPPUCCINO		2,20
LATTE MACCHIATO		3,00

<sup>1</sup> Farbstoff • <sup>2</sup> Konservierungsstoff • <sup>3</sup> Antioxidationsmittel • <sup>8</sup> Süßungsmittel  
<sup>9</sup> Phenylalaninquelle • <sup>11</sup> chininhaltig • <sup>12</sup> coffeinhaltig

# La Campana

## VINI - Weine

### UNSERE WEINE IM ÜBERBLICK

#### - WEISSWEINE ZU 0,75L -

<b>CHADONNAY D.O.C. <sup>5</sup> - Friuli Grave - La Fornarina</b> (weich, voll, frisch und fruchtig)	<b>17,50</b>
<b>PINOT GRIGIO D.O.C. <sup>5</sup> - Friuli Grave - La Fornarina</b> (trocken, sehr körperreich und fruchtig)	<b>17,50</b>
<b>LUGANA TOMMASI D.O.C. <sup>5</sup> - Zonato</b> (frisch, weich, voll im Geschmack)	<b>20,50</b>
<b>LE COLOMBARE <sup>5</sup> - GAVI</b> (trocken, voll, frisch und fruchtig)	<b>18,50</b>

#### - ROTWEINE ZU 0,75L -

<b>CABERNET SAUVIGNON D.O.C. <sup>5</sup> - Friuli Grave - La Fornarina</b> (körperreich und harmonisch)	<b>16,50</b>
<b>CHIANTI BORGHI D'ELSA D.O.C.G. <sup>5</sup> - Molini</b> (voll, samtig, trocken, harmonisch und rund)	<b>17,50</b>
<b>NERO D'AVOLA SICILIA IGT <sup>5</sup> - Villa Marianna</b> (voll im Geschmack, weich mit einem besonderen Rotfrüchte-Aroma)	<b>18,50</b>
<b>MERLOT D.O.C. <sup>5</sup> - Piave</b> (körperreich und harmonisch)	<b>16,50</b>
<b>MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C. <sup>5</sup> - D.A.P.</b> (frisch, weich und voll im Geschmack)	<b>16,50</b>
<b>MALBECH DELLE VENEZIE <sup>5</sup> - Borgo Molini</b> (halbtrocken, fruchtig und harmonisch)	<b>15,50</b>
<b>BAROLO RISERVA <sup>5</sup> - Villa D'Elsa</b>	<b>42,00</b>

#### - ROSÉWEIN ZU 0,75L -

<b>ROSÉ DELLE VENEZIE <sup>5</sup> - Borgo Molini</b> (weich und voll im Geschmack)	<b>17,50</b>
--	--------------

Gerne empfehlen wir auch einen Wein außerhalb des Standardsortiments.  
Fragen Sie einfach nach!

<sup>5</sup> geschwefelt