

Zuppe

Crema di Pomodoro ^G

Tomaten-Crèmesuppe
Tomato cream soup

8,5

Insalata

*Alle Salate servieren wir mit Olivenöl-Senf vinaigrette.
All salads are served with olive oil-mustard vinaigrette.*

Insalata Mista ^J

Gemischter Salat
Mixed salad

9,5

Insalata di Valerianella, Mela, Noci e Parmigiano ^{G,H,J}

Feldsalat mit Apfel, Walnüssen und Parmesane
Field salad with apple, walnuts, and Parmesan

12,5

Insalata Tonno ^{C,D,J,G}

Gemischter Salat mit Thunfisch und Ei
Mixed salad with tuna and egg

13

Insalata Lupo ^{G,J}

Gemischter Salat mit gebratenen Rinderfiletstreifen und
Parmesankäse
Special salad with beef steak strips and Parmesan

17,5

Antipasti

- Antipasto della Casa** ^{A,B,C,D,E,G,H,I,J,D,K,N} 27
Antipasto für 2 Personen nach Art des Hauses
Antipasto for 2 people – Chef's selection
- Formaggio di Capra su Carpaccio di Barbabietola e Mele Caramellizzate** ^F 13
Gebratener Ziegenkäse auf Rote-Bete-Carpaccio und karamellisierten Äpfeln
Grilled goat cheese on beetroot carpaccio with caramelized apples
- Burrata Pugliese con Pomodorini Confit e Acciughe** ^{F,D} 15,5
Burrata mit confierten Tomaten und Sardellen
Burrata with date tomatoes and fresh basil on rucola
- Tartare di Salmone, Avocado e Citronette** ^{C,D,J} 18,5
Lachstatar mit Avocado und Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette
Salmon tartare with avocado and lemon-olive oil vinaigrette
- Vitello Tonnato** ^{C,J} 16,5
Dünne Scheiben vom Kalbfleisch mit Kapern in Thunfischcrème
Thin slices of veal with capers in tuna cream

Pasta

- Tagliatelle con Salmone e Crema di Zucchine** ^{A,C,D,G,I} 17,5
Bandnudeln mit frischem Lachs und Zucchini-Creme
Tagliatelle with fresh salmon and zucchini cream
- Rigatoni all'Arrabbiata** ^{A,C} 15
Rigatoni in pikanter Tomatensauce mit Basilikum
Rigatoni in spicy tomato sauce with basil
- Rigatoni al Ragù Napoletano** ^{A,c} 18,5
Rigatoni mit Rinder- und Kalbfleisch in Tomatensauce
Rigatoni with beef and veal in tomato sauce
- Linguini ai Gamberoni** ^{A,D} 24,5
Tagliolini mit 2 Gambas in Weißwein-Kirschtomatensauce
Tagliolini with 2 prawns in white wine-cherry tomato sauce
- Tagliolini Cacio e Pepe** ^{A,C,G} 16,5
Tagliolini mit Pecorino-Romano-Creme und schwarzem Pfeffer
Tagliolini with Pecorino-Romano Cream and black Pepper

Pesce

*Beilagen nach Wunsch
Side dishes available upon request*

Salmone alla Griglia ^{D,J,I} 26,5
Frisches Lachsfilet vom Grill
Fresh grilled salmon fillet

Salmone in Crosta di Erbe e Pistacchio ^{D,H,I,J} 28,5
Frisches Lachsfilet in Kräuter-Pistazien-Kruste
Fresh salmon fillet in a herb-pistachio crust

Carne

*Beilagen nach Wunsch
Side dishes available upon request*

Filetto di Manzo Flambato al Pepe Verde e Nero ^{J,I} 38
Flambiertes Rinderfilet (ca. 220 g) mit grünem und schwarzem Pfeffer
Flambéed beef fillet (approx. 220 g) with green and black pepper

Filetto di Maiale Glassato al Miele ^{J,I} 21,5
Schweinefilet mit Honig glasiert
Honey-glazed pork fillet

Suprema di Pollo alla Griglia ^{J,I} 24,5
Maispouarden-Supreme vom Grill
Corn-fed chicken supreme from the grill

Pizze

Marinara ^A

10,5

La Fiammante – DOP – Tomaten, Knoblauch, Oregano, Olivenöl
Tomato sauce, garlic, oregano, olive oil

+ Sardellen 2,8
+ *Anchovies*

+ Burrata 4,8
+ *Burrata*

Margherita ^{A,G}

11,5

Fior di latte, La Fiammante – DOP – Tomaten, Basilikum, Olivenöl
Fior di latte, La Fiammante DOP tomatoes, basil, olive oil

+ Kochschinken 3
+ *Cooked ham*

+ Salami Napoli 3,6
+ *Napoli salami*

+ Scharfer Salami 3,8
+ *Spicy salami*

+ Parmaschinken 4
+ *Parma ham*

+ Bufala Mozzarella 4,3
+ *Buffalo mozzarella*

+ Burrata 4,5
+ *Burrata*

Filetto ^{A,G}

14,3

Fior di Latte, Piennolo-Kirschtomaten, Basilikumcreme
Fior di Latte, Piennolo cherry tomatoes, basil cream

Ortolana ^{A,G}

14,8

Fior di latte, La Fiammante – DOP – Tomaten, Auberginen, Zucchini, Paprikamix, Basilikum, Olivenöl
Fior di latte mozzarella, La Fiammante DOP tomatoes, eggplant, zucchini, mixed peppers, basil, olive oil

Pizze

Thunfisch & Zwiebel ^{A,C,D,G} 15

Fior di latte, La Fiammante – DOP – Tomaten,
cremige Zwiebelsauce, Thunfischfilet, Basilikum
*Fior di latte mozzarella, La Fiammante DOP tomatoes,
creamy onion sauce, tuna fillet, basil*

Capricciosa ^{A,G} 16,5

Fior di latte, La Fiammante – DOP – Tomaten, Artischocken,
gekochter Schinken, gemischte Pilze,
Taggiasca-Oliven, Basilikum, Olivenöl
*Fior di latte mozzarella, La Fiammante DOP tomatoes, artichokes,
cooked ham, mixed mushrooms, Taggiasca olives, basil, olive oil*

Carrettiera ^{A,G} 17

Fior di Latte, neapolitanischer Wurst und Wildbroccoli
Fior di latte mozzarella, Neapolitan sausage and wild broccoli

Parma ^{A,G} 18,5

Fior di latte, Piennolo-Kirschtomaten, Parmaschinken 24 Monate,
Rucola und Parmesan-Raspel
*Fior di latte mozzarella, Piennolo cherry tomatoes,
24-month Parma ham, rocket, Parmesan shavings*

Klassische Focaccia ^A 7,5

Olivenöl, Rosmarin, Oregano, Pfeffer
Olive oil, rosemary, oregano, black pepper

Focaccia Bruschetta ^A 10,5

Kirschtomaten, Knoblauch, Oregano, Olivenöl
Cherry tomatoes, garlic, oregano, olive oil

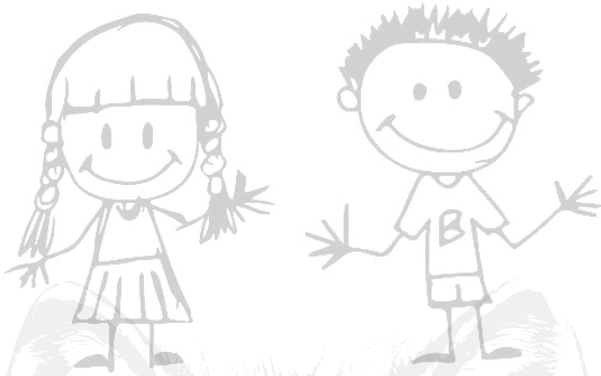
Antipasto all'Italiana

Fritto All'Italiana (für 2 Person) ^A 15

1 Mini-Kartoffelkroketten mit Mozzarella,
1 Mini-Reiskroketten, 1 Spaghetti-Kroketten,
2 Käse-Mini-Kroketten, 2 Mini-Mozzarellasticks
*1 mini potato croquette with mozzarella, 1 mini rice croquette,
1 spaghetti croquette, 2 mini cheese croquettes, 2 mini mozzarella sticksgio,
2 mini bastoncini di mozzarella*

Per Bambini

Kindermenü bei La Lupo



1. Menù Piccolo Pizzaiolo

- *Pizza Margherita* ○ 25cm 9
- *Pizza Salami* ○ 25cm 10,5
- *Pizza Tonno* ○ 25cm 11

2. Menù Piccolo Pasta-Liebhaber

- *Spaghetti Pomodoro*
(mit fruchtiger Tomatensauce) 14,5
- *Rigatoni Bolognese*
(mit hausgemachter Hackfleisch) 14,5
- *Rigatoni in Käse- Sahnesauce*
Inkl. kleines Getränk
(Apfelschorle, Wasser oder Saft) 14,5

3. Menù Piccolo Fritto

- *Mini-Hähnchen-Schnitzel mit*
Pommes oder Salat
Inkl. kleines Getränk
(Apfelschorle, Wasser oder Saft) 15,5

Getränke

Warme Getränke

Espresso ²	Tasse	3,3
Doppio Espresso ²	Tasse	4,9
Espresso-Macchiato ²	Tasse	3,8
Caffè ²	Tasse	3,8
Cappuccino ²	Tasse	4,2
Tee (verschiedene Sorten)	Glas	4,5
Cappuccino mit Baylis ²	Tasse	7
Latte macchiato		5,5

Alkoholfreie Getränke

Cola ^{1, 2, 4}	0,2 l	3,5
Fanta ^{1, 3, 5, 9}	0,2 l	3,5
Sprite ⁴	0,2 l	3,5
San Pellegrino	0,75 l	7
Acqua Panna	0,75 l	7
Bitter Lemon ^{3, 4, 8}	0,2 l	3,8
Tonic Water ^{4, 8}	0,2 l	3,8
Ginger Ale ^{4, 8}	0,2 l	3,8

Säfte

Apfelsaft	0,2 l	3,8
Orangensaft	0,2 l	3,8
Apfelschorle	0,2 l	3,8

Bier

König Pilsener vom Fass	0,3 l	4,5
Hefeweizenbier Benediktiner	Fl. 0,5 l	5,5
Hefe Benediktiner Alkoholfrei	0,5 l	5,5
König Pilsner -Alkoholfrei	0,3 l	4,5

Getränke

Spirituosen*

Vodka	2 cl	3,5
Linie Aquavit	2 cl	3,5
Schladerer Himbeergeist	2 cl	3,5
Schladerer Williamsbirne	2 cl	3,5

Whiskey

Jack Daniel's	4 cl	11
Chivas Regal 12 Years	4 cl	11
Bushmills 1608	4 cl	12
Glenmorangie Scotch 12 Years	4 cl	11

Cognac

Hennessy V.S.O.P	4 cl	12
Vecchia Romagna	4 cl	13

Gin

Gordon's Gin	4 cl	9
Hendrick's Gin	4 cl	12
Monkey 47 Gin	4 cl	12

Rum

Ron Zacapa Etiqueta Negra	4 cl	14
---------------------------	------	-----------

**Alle Longdrinks werden mit Softdrink auf ca. 0,2 l aufgefüllt.*

Alkoholmenge kann je nach Longdrink abweichen.

Alle Spirituosen werden pur serviert und enthalten keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe. Bei Zubereitung als Longdrink oder Cocktail (z. B. mit Cola, Tonic, Ginger Ale) können Zusatzstoffe wie Farbstoffe, Koffein, Chinin oder Süßstoffe enthalten sein.