

Benvenuti

Speise- und Getränkekarte

La Traviata ist eine der bekanntesten Opern von Giuseppe Verdi. Sie wurde am 6. März 1853 im Teatro La Fenice in Venedig aufgeführt.

Benvenuti in unserem Ristorante!
Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Hause. Unsere Gerichte werden mit viel Liebe und Sorgfalt zubereitet. Und sollte es einmal zu kleineren Verzögerungen kommen, bedenken Sie bitte, dass Ihre Speisenauswahl frisch zubereitet wird.
La Traviata vi augura buon appetito!

Warme Küche 11:30 - 14:15 und 17:15 - 22:00

Neu! Pizza Pinsa

Pizza Pinsa: Pinsa romana, ist eine herzhaft-e italienische Pizza mit Ursprung in der Region Lazio. Der Teig besteht aus Caputo Weizen-, Soja-, und Reismehl, Hefe sowie Salz, Öl und kaltem Wasser. Durch die lange Gehrzeit von min. 72 Stunden ist die Pinsa leicht verdaulich, weil im Magen keine weiteren Gärungsprozesse stattfinden.

Aufpreis 3,50 €

Aperitivi / Aperitif

Sanbitter

alkoholfrei · 1 dl

Crodino*

alkoholfrei · 1 dl

Martini bianco, rosso, dry

4 cl

Campari* Orange/Soda

4 cl

Sherry medium/dry

4 cl

Glas Prosecco

1 dl

Hugo

Aperol Spritz

Red Passion

alkoholfrei, Sanbitter*, Maracujasaft, Zitronensaft

*Mit Farbstoff

Giuseppe Verdi · Venezia · La Traviata
Per la sera di Domenica 6 Marzo 1853.
Gran Teatro La Fenice · Giuseppe Verdi
La Traviata · Gran Teatro La Fenice
Giuseppe Verdi · Venezia · La Traviata
Per la sera di Domenica 6 Marzo 1853.
Gran Teatro La Fenice · Giuseppe Verdi
La Traviata · Gran Teatro La Fenice
Giuseppe Verdi · Venezia · La Traviata
Per la sera di Domenica 6 Marzo 1853.
Gran Teatro La Fenice · Giuseppe Verdi
La Traviata · Gran Teatro La Fenice
Giuseppe Verdi · Venezia · La Traviata
Per la sera di Domenica 6 Marzo 1853.
Gran Teatro La Fenice · Giuseppe Verdi
La Traviata · Gran Teatro La Fenice
Giuseppe Verdi · Venezia · La Traviata
Per la sera di Domenica 6 Marzo 1853.
Gran Teatro La Fenice · Giuseppe Verdi
La Traviata · Gran Teatro La Fenice
Giuseppe Verdi · Venezia · La Traviata
Per la sera di Domenica 6 Marzo 1853.
Gran Teatro La Fenice · Giuseppe Verdi
La Traviata · Gran Teatro La Fenice
Giuseppe Verdi · Venezia · La Traviata
Per la sera di Domenica 6 Marzo 1853.
Gran Teatro La Fenice · Giuseppe Verdi
La Traviata · Gran Teatro La Fenice
Giuseppe Verdi · Venezia · La Traviata
Per la sera di Domenica 6 Marzo 1853.

Per la sera di Domenica 6 Marzo 1853.
Gran Teatro La Fenice · Giuseppe Verdi
La Traviata · Gran Teatro La Fenice
Giuseppe Verdi · Venezia · La Traviata
Per la sera di Domenica 6 Marzo 1853.
Gran Teatro La Fenice · Giuseppe Verdi
La Traviata · Gran Teatro La Fenice
Giuseppe Verdi · Venezia · La Traviata
Per la sera di Domenica 6 Marzo 1853.
Gran Teatro La Fenice · Giuseppe Verdi
La Traviata · Gran Teatro La Fenice
Giuseppe Verdi · Venezia · La Traviata
Per la sera di Domenica 6 Marzo 1853.
Gran Teatro La Fenice · Giuseppe Verdi
La Traviata · Gran Teatro La Fenice
Giuseppe Verdi · Venezia · La Traviata
Per la sera di Domenica 6 Marzo 1853.
Gran Teatro La Fenice · Giuseppe Verdi
La Traviata · Gran Teatro La Fenice
Giuseppe Verdi · Venezia · La Traviata
Per la sera di Domenica 6 Marzo 1853.
Gran Teatro La Fenice · Giuseppe Verdi
La Traviata · Gran Teatro La Fenice
Giuseppe Verdi · Venezia · La Traviata
Per la sera di Domenica 6 Marzo 1853.
Gran Teatro La Fenice · Giuseppe Verdi
La Traviata · Gran Teatro La Fenice
Giuseppe Verdi · Venezia · La Traviata
Per la sera di Domenica 6 Marzo 1853.
Gran Teatro La Fenice · Giuseppe Verdi
La Traviata · Gran Teatro La Fenice
Giuseppe Verdi · Venezia · La Traviata
Per la sera di Domenica 6 Marzo 1853.

3,70
3,70
4,00
5,80
3,90
5,50
6,90
6,90
6,90

Antipasti, insalate & riso

Suppen, Vorspeisen, Salate und Reis

Minestre / Suppen

Tortellini in brodo ^a	Tortellinisuppe	5,80
Zuppa di pomodoro ^g	Tomatensuppe	5,90

Antipasti / Vorspeisen

Bruschetta	Röstbrote mit frischen Tomaten	6,20
Vitello tonnato ^{d,g}	Kalbfleisch mit Thunfischcreme	13,80
Carpaccio ^{g,i}	Rindercarpaccio mit Parmesansplitter, Rucola, Sellerie	13,80
Insalata di mare ^{b,n}	Meeresfrüchtesalat	13,80
Antipasto La Traviata ^{b,g,n}	Vorspeisenteller nach Art des Hauses	14,70

Insalate

Mista piccola ^e	Kleiner gemischter Salat	4,20
Mista ^e	Gemischter Salat	6,30
Insalata di pomodori	Tomatensalat mit Zwiebeln	5,90
Insalata di rucola ^g	Rucola mit Parmesansplitter, Tomaten	7,20
Insalata La Traviata ^{d,g}	Gemischter Salat mit Vorderschinken ¹²⁶ , Artischocke, Oliven ⁴ , Thunfisch, Ei, Mozzarella, Rucola, Zwiebeln	10,50
Insalata La Traviata - groß ^{d,g}	Bunter Salatteller mit Gambas, Baby-Calamari und Melone	13,00
Insalata Veronica ^{d,n,b}	Bunter Salatteller mit Putenfleisch, und Champignon, garniert mit Joghurtdressing	15,90
Insalata Tacchino ^g		15,40
Riso / Reis		
Riso ai porcini e grana ^g	Steinpilze garniert mit Parmesansplitter *(auf Wunsch mit schwarzen Trüffel Aufpreis 6,50 Euro)	15,90
Riso allo scoglio ^{b,d,n}	Baby-Calamari, Gambas, Venusmuscheln, Jakobsmuschelfleisch	16,50



Pasta

Nudelgerichte

Spaghetti

Spaghetti Napoli ^a	Tomatensauce	7,80
Spaghetti aglio e olio ^a	Knoblauch, Olivenöl, scharf, Cocktailtomaten	9,80
Spaghetti all'amatriciana ^{A,c,g}	Tomatensauce, Speck, Zwiebeln	10,50
Spaghetti alla carbonara ^{a,c,g}	Speck, Ei, Sahne	10,50
Spaghetti frutti di mare ^{a,b,n}	Meeresfrüchte	13,20

Rigatoni / Röhrchennudeln

Rigatoni bolognese ^a	Hackfleischsauce	9,50
Rigatoni all' arrabbiata ^a	scharfe Tomatensauce, Knoblauch	9,70
Rigatoni ai 4 formaggi ^{a,g}	vier Käserahmsauce	11,30

Tagliatelle / Bandnudeln

Tagliatelle all' emiliana ^{a,g}	Erbsen, Vorderschinken ¹²⁶ , Champignon, Sahne	10,90
Tagliatelle al salmone ^{a,g,d}	Lachssauce	13,80
Tagliatelle Gambas ^{a,b,d,n}	Gambas, Weißweinsauce, Knoblauch	14,60
Tagliatelle Scoglio ^{a,b,d,n}	Baby-Calamari, Gambas, Venusmuscheln, Jakobsmuschelfleisch	16,40

Tortellini / Gefüllte Teigtaschen

Tortellini alla panna ^{a,g}	Vorderschinken ¹²⁶ , Sahne	9,80
Tortellini al gorgonzola ^{a,g}	Gorgonzolarahmsauce	11,50

Gnocchi

Gnocchi alla sorrentina ^{a,g}	Tomatensauce, Mozzarella	10,80
Gnocchi Boscaiola ^{a,g}	Schinken ¹²⁶ , Champignon, Erbsen, Tomatenrahmsauce mit Büffelmozzarella überbacken	13,80

Al Forno / Überbacken

Lasagne al forno ^{a,g}	Nudelaufwurf mit Hackfleisch	11,30
Rigatoni al forno ^{a,g}	Erbsen, Vorderschinken ¹²⁶ , Champignons, Tomatenrahmsauce	11,30
Tortellini al forno ^{a,g}	Erbsen, Vorderschinken ¹²⁶ , Champignons, Tomatenrahmsauce	11,90

Carne

Fleischgerichte

Maiale / Schweinefleisch

Milanese ^{a,c}	16,50
Paniertes Schnitzel	
Costine La Traviata ^{A,g}	18,30
Medaillons mit grünen Pfefferrahmsauce	
Costine ai funghi ^{A,g}	18,30
Medaillons mit Champignon	

Per la sera di Domenica 6 Marzo 1853.

Saltimbocca alla romana ^{A,g}	21,00
Medaillons mit Parmaschinken ⁵ , Salbei, Weißweinsauce	

Vitello / Kalbfleisch

Paillard alla griglia	22,80
Schnitzel vom Grill	
Scaloppina al gorgonzola ^{a,g}	23,20
Medaillons mit Gorgonzolasauce	
Scaloppina al vino bianco ^a	23,20
Medaillons in Weißweinsauce	
Fegato alla griglia	21,50
Kalbsleber vom Grill	
Fegato alla veneziana ^a	23,20
Kalbsleber mit Zwiebeln, Weißwein	
Manzo / Rindfleisch	

Tagliata di Manzo ⁹	27,90
Gegrilltes Rumpsteak (geschnitten) garniert mit Rucola, Parmesan, Cocktailtomaten und Balsamicoreme	

Alle Fleischgerichte werden mit Bratkartoffeln und Tagesgemüse serviert.

*Bilder können bei Servierung abweichen

Pesce

Fischgerichte

Calamari fritti ^{a,n} 19,90
Tintenfischringe gebacken

Calamari alla griglia ⁿ 19,90
Tintenfisch vom Grill

Baby-Calamari alla griglia ⁿ 21,50
Baby-Calamari vom Grill

Salmone alla griglia ^d 21,50
Lachs vom Grill

Salmone al Vino Bianco ^d 22,80
Lachs mit Weißweinsauce

Filetti di sogliola alla griglia ^d 23,50
Seezungenfilet vom Grill auf Rucola

Luccio alla griglia ^d 23,50
Zanderfilet vom Grill auf Rucola

Luccio al pepe rosa ^{d,g} 24,80
Zanderfilet mit rosa Pfeffer in Weinsahnesauce

Alle Fischgerichte werden mit Bratkartoffeln und Tagesgemüse serviert.

*Bilder können bei Servierung abweichen

Pizze al Forno a Legna

Holzofenpizza mit Tomatensauce und Mozzarella · Ø 32 cm · + PINSA

1	Margherita ^{a,g} Tomate, Mozzarella	8,80	12	Romana ^{a,g} Sardellen, Kapern, Oliven ⁴	11,10
2	Funghi ^{a,g} Champignon	9,70	13	Tonno ^{a,g} Thunfisch, Zwiebeln	12,10
3	Prosciutto ^{a,g} Vorderschinken ¹²⁶	9,70	14	Capricciosa ^{a,g} Vorderschinken ¹²⁶ , Oliven ⁴ , Artischocken, Champignon	11,70
4	Salame ^{a,g} Salami ¹²³⁵	9,70	15	Calzone ^{a,g} gefüllt mit Vorderschinken ¹²⁶ , Salami ¹²³⁵ , Peperoni, Champignon	11,90
5	Regina ^{a,g} Vorderschinken ¹²⁶ , Champignon	10,60	16	Ortolana ^{a,g} Gemüse vom Grill	13,80
6	Contadina ^{a,g} Salami ¹²³⁵ , Champignon	10,60	17	Quattro formaggi ^{a,g} vier Käsesorten	11,90
7	O' Sole Mio ^{a,g} Vorderschinken ¹²⁶ , Ei	10,60	18	Frutti di mare ^{a,g} Meeresfrüchte, Knoblauch	12,70
8	Hawaii ^{a,g} Vorderschinken ¹²⁶ , Ananas	10,60	19	Lucana ^{a,g} Salsiccia ² scharf, Rucola	13,30
9	Palazzo ^{a,g} Vorderschinken ¹²⁶ , Salami ¹²³⁵ , Peperoni	11,50	20	Parma ^{a,g} Parmaschinken ⁵ , Rucola, Parmesansplitter	13,80
10	Americana ^{a,g} Vorderschinken ¹²⁶ , Champignon, Peperoni	11,50	21	Veronica ^{a,g} Schinken ¹²⁶ , Salsiccia ² scharf, Paprika, Knoblauch	14,80
11	Campagnola ^{a,g} Vorderschinken ¹²⁶ , Salami ¹²³⁵ , Champignon	11,50	32	Caprese ^{a,g} Tomatenscheiben, Mozzarellascheiben, Basilikum	13,90

Neu: Der Pinsateig kann gegen einen Aufpreis von 3,50 Euro bestellt werden.

Pizza in bianco & Piadine

Holzofenpizza und Pizzabrot

Pizza in bianco

Ohne Tomatensauce, mit Mozzarella

22	Vanessa ^{a,g}	15,70
	Salsiccia ² scharf, Cocktailtomaten, Basilikum, Büffelmozzarella	
23	Tirolese ^{a,g}	11,50
	Gorgonzola, Speck, Zwiebeln	
24	Nettuno ^{a,g,d}	13,00
	Lachs, Knoblauch, frische Tomaten	
25	Biancaneve ^{a,g}	12,50
	Walnuss, Gorgonzola, Rucola	
26	Gambas ^{a,g,b}	14,50
	Gambas, frische Tomaten, Knoblauch	
27	Saporita ^{a,g}	14,50
	Champignon, Gorgonzola, Salsiccia ² scharf, Rucola	
Neu: Der Pinsateig kann gegen einen Aufpreis von 3,50 Euro bestellt werden.		
Piadine / Pizzabrot		
28	Piadina ^a	6,60
	Pizzabrot mit Tomaten	
29	Piadina all’aglio ^a	6,80
	Pizzabrot mit Tomaten, Knoblauch	
30	Piadina bianco ^a	6,80
	Pizzabrot mit Olivenöl, Rosmarin, Salz	
31	Piadina La Traviata ^{a,g}	7,30
	Pizzabrot mit Olivenöl, Parmesan	

Acqua, succhi & birre

Alkoholfreies, Säfte und Bier

Alkoholfreies und Säfte

Apfelsaft	0,2 l	2,70
Orangensaft	0,2 l	2,80
Kirschsaft, Mangonektar, Johannisbeersaft, Maracujasaft	0,2 l	3,30
Cola	0,2 l	2,70
Orangenlimonade	0,2 l	2,70
Zitronenlimonade	0,2 l	2,70
Orangina	0,25 l	3,50
Spezi	0,4 l	3,90
Apfelsaftschorle	0,4 l	3,90
Cola light	0,2 l	2,80
Bitter Lemon	0,2 l	3,00
San Pellegrino	0,25 l	2,80
San Pellegrino	0,50 l	4,50
San Pellegrino	0,75 l	6,50
Acqua Panna	0,25 l	2,80
Acqua Panna	0,5 l	4,50
Acqua Panna	0,75 l	6,50
Coca Cola	0,2 l	3,50
Coca Cola Zero	0,2 l	3,70
Lemonsoda	0,33 l	4,50

Birre / Bier

Braumeister Pils	0,3 l	3,50
Helles Bier	0,5 l	3,90
Hefeweizen	0,5 l	4,30
Dunkles Weizen	0,5 l	4,30
Leichtes Weizen	0,5 l	4,30
Alkoholfreies Bier (Paulaner)	0,5 l	4,10
Münchner Dunkles Bier	0,5 l	4,10
Radler	0,5 l	4,00
Weizen alkoholfrei (Paulaner)	0,5 l	4,60
Kellerbier	0,5 l	4,30

Alcolici & formaggi

Spirituosen und Käse

Alcolici / 2 cl

Ramazzotti	30%	3,80
Averna	32%	3,80
Amaro Montenegro	23%	3,80
Amaro Nonino	35%	3,80
Fernet Branca	42%	3,80
Amaro Lucano	30%	3,80
Amaretto	21,5	3,80
Sambuca	%	3,80
Limoncello	40%	3,80

Vecchia Romagna	30%	4,50
Williamsbirne	38%	4,00
Grappa della Casa	40%	4,50
Vecchio Amaro del Capo	35%	4,30
Whisky Jack Daniel's	43%	5,80

Auserlesene Grappa auf Anfrage

Formaggi / Käse

Gorgonzola ⁹	6,90
Edelfauler, würziger Schimmelkäse	
Grana padana ⁹	6,90
Würziger Hartkäse	
Formaggio misto ⁹	11,50
Gemischter Käseteller	



Vini d'Italia

Weine aus Italien

Offene Weine aus Italien / 0,25 l

Hauswein Weiß	trocken	5,80
Pinot Grigio	weiß, trocken	6,30
Lugana	weiß, trocken	7,80
Hauswein rot	trocken	5,80
Nero d'Avola	rot, trocken	6,30
Primitivo di Salento	rot, trocken	7,60
Lambrusco	rot, süß	5,80
Rosè	perlend	5,80
Weinschorle	trocken, weiß oder rot · 0,5 l	6,70

Flaschenweine Weiß aus Italien / 0,75 l

Pinot Grigio		24,50
Vermentino di Sardegna "Tre Terre"		25,50
Friulano del Friuli DOC		26,50
Lugana		28,50
Lugana Cà dei Frati	13,5 %	42,00

Flaschenweine Rot aus Italien / 0,75 l

Primitivo del Salento / Puglia		25,50
Nero d' Avola		26,50
Cannonau / Sardegna		28,00
Ripasso Valpolicella / Lombardia		42,00
Brunello di Montalcino		94,00

Flaschenweine Rosè aus Italien / 0,75 l

Rosè		25,50
------	--	-------

Weitere Flaschenweine gerne auf Anfrage.

*Bilder können bei Servierung abweichen

Caffe & dolci

Kaffee und Dessert

Caffe

Espresso	2,40
Espresso Macchiato ^g	2,50
Espresso corretto	3,50
Doppio Espresso	4,30
Tasse Kaffee	2,60
Cappuccino ^g	3,50
Latte Macchiato ^g	3,90
Tee (Schwarz, Früchte, Pfefferminze, Kamille)	2,70

Dolci / Dessert

Tiramisù ^{g,h,a}	Italienisches Cremdessert (Hausgemacht)	5,80
Panna cotta alla fragola ^h	Sahnedessert mit Erdbeersauce	5,80
Mandelparfait ^{g,h}	Halbgefrorenes Mandelparfait	6,50
Pistazienparfait ^{g,h}	Halbgefrorenes Pistazienparfait	7,20
Tartufo nero ^g	Tartufo-Eis	6,20
Cassata ^g	Sizilianisches Eisdessert	6,50
Galato misto ^g	Gemischtes Eis	5,50
Gelato misto con pana ^g	Gemischtes Eis mit Sahne	6,10
Blonder Engel ^g	Vanilleeis mit Orangensaft	5,60
Schokotraum ^g	Eis mit Schokosauce und Sahne	7,50
Eierlikörbecher ^{g,c}	Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne	7,50
Amarenabecher ^g	Eis mit Amerinakirschen und Sahne	7,50

*Bilder können bei Servierung abweichen