



LITTLE ITALY

CUCINA ITALIANA



Unsere Empfehlung

Vorspeise

Guazzetto di Pesce-Fischsuppe	13,90 €
Rindertatar-Kapern & Wachtelei	20,90 €
Insalata Cesare mit Hühnchenstreifen	11,90 €
Spargel grün-weiß mit Parmiggiano & Parmaschinken	13,90 €

Hauptspeise

Maispoularde in Safransauce auf Auberginentatar & Kartoffelpüree	19,90 €
Seeteufel auf Prosecco-Risotto in Limettensauce & geschmorten Cherrytomaten	32,90 €
Lammkaree in Thymian-Knoblauchjuis an breiten Bohnen & drilling Kartoffeln	26,90 €
Rinderfilet in Speckmantel & Rotweinschalotten an Rosmarienkartoffeln	34,90 €
Tagliatelle mit Jakobsmuscheln & grüner Spargel	20,90 €



LITTLE ITALY

CUCINA ITALIANA

ABHOLUNG & LIEFERUNG

von 12 - 22 Uhr

SPEISE- & GETRÄNKEKARTE

Sono le piccole cose che rendono felice.

**Es sind die kleinen Dinge, die
einen glücklich machen.**

Rufen Sie uns einfach an, wir beraten Sie gerne.

Tel. 0611 / 8800 75 09

Wir nehmen auch Bestellungen per E-Mail entgegen.
info@littleitaly-wiesbaden.de

Antipasti

Carpaccio di Manzo	13,90 €
<i>Carpaccio vom Rind^(G)</i>	
Vitello Tonnato	12,90 €
<i>dünn geschnittenes Kalbsfleisch mit Thunfischcreme⁽²⁾</i>	
Tagliere Misto – Antipastivariation	12,90 €
<i>Parmaschinken, Salami, Gemüse, Mozzarella, Tomaten, Oliven^(2, L, J, G)</i>	
Mozzarella di bufala con Pomodorini	10,90 €
<i>Büffelmozzarella mit Tomaten, Basilikum & Rucolacreme^(G)</i>	
Parmigiana Originale	10,90 €
<i>Auberginentürmchen mit Parmesan und Basilikum^(G)</i>	
Insalata di Mare	14,90 €
<i>lauwarmer Meeresfrütesalat mit Oliven & Knoblauchbrot^(2, A, D, N, I)</i>	
Bruschetta Classica	5,00 €
<i>lauwarmes Brot mit Tomatenwürfel^(A)</i>	
Pizza Pane con Aglio	5,90€
<i>Pizzabrot mit Knoblauch und Rosmarin^(A)</i>	

*Bei Fragen zu Inhaltsstoffen oder allergenen Stoffen sprechen Sie uns bitte an.
Wir halten eine detaillierte Aufstellung für Sie bereit!*

Salat

Insalata Mista	7,50 €
<i>Kräutersalat mit Zwiebeln, Gurken & Cherrytomaten</i>	
Insalata Italiana	12,90 €
<i>Kräutersalat mit Zwiebeln, Gurken, Cherrytomaten, Mozzarella, Thunfisch & Schinken</i>	
Rucola e Grana	9,90 €
<i>Rucolasalat mit Cherrytomaten & Parmesankäse</i>	

Fisch & Fleisch

Piccata Milanese an Spaghetti Pomodoro	23,90 €
<i>Kalbsfleisch paniert an Spaghetti Tomatensauce</i>	
Wolfsbarsch in Zitronensauce	23,90 €
<i>mit Scheiben-Kartoffeln und gegrilltem Gemüse</i>	
Lachsfilet in Weißweinsauce	23,90 €
<i>mit Blattspinat und Salzkartoffeln</i>	
Rinderfilet	34,90 €
<i>mit grüner Pfeffersauce geschmorten Tropea-Zwiebel und cremige Polenta</i>	
Gegrillter Pulpo	20,90 €
<i>mit Spaghettini Aglio Olio</i>	

Pasta

Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino <small>(2, A, H)</small>	10,90 €
Gnocchi Gorgonzola e Noci <i>Pasta mit Nuss-Gorgonzolasauce</i> <small>(A, H)</small>	13,90 €
Strozzapreti con Salsiccia <i>Pasta mit Tomatensauce und italienischer Bratwurst</i> <small>(A)</small>	14,90 €
Penne Ciccio <i>Pasta mit Auberginen, Tomatensauce, Cherrytomaten & Ricotta Salata</i> <small>(A, G)</small>	13,90 €
Spaghetti al Nero di Seppia <i>Schwarze Spaghetti in Hummersauce mit Gambas</i>	20,90 €
Tagliatelle al Tartufo <i>Tagliatelle mit frischem Trüffel, Trüffelbutter & Parmesan im Parmesankörbchen</i>	20,90 €
Spaghetti Bolognese	11,60 €
Spaghetti Calabrese <i>mit herzhafter pikanter Tomatensauce & Kräuter der Provence</i>	11,60 €
Tagliatelle Salmone <i>Bandnudeln mit Lachs in Hummersauce</i>	15,90 €
Hausgemachte Tortelloni <i>gefüllt mit Ricotta und Pfefferminze in Butter und Salbei</i>	15,20 €

Pasta Al Forno

Penne Funghi e Piselli 11,60 €

Penne mit Champignons & Erbsen überbacken

Lasagne 14,90 €

mit Bolognesesauce und mit Bechamel überbacken

Pizza

Margherita 7,50 €

Capricciosa 12,50 €

Salami, Schinken, Peperoniwurst, Champignons

Quattro Stagioni 9,50 €

Salami, Schinken, Paprika, Champignons

Quattro Formaggi e Melanzane 10,50 €

vier Käsesorten

Pizza Salsiccia e Mozzarella di Bufala 11,50 €

italienische grobe Wurst, Rucola, Büffelmozzarella

Pizza Carpaccio di Manzo 15,50 €

mit hauchdünnen Rindfleischscheiben, Rucolasalat, Parmesankäse

Pizza Parma e Rucola **12,90 €**

mit Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola & Parmesan ^(2, 9, A, G)

Pizza Scampi **14,90 €**

mit Tomatensauce, Wildgarnelen und Rucola ^(A, D)

Pizza Tartufo **16,90 €**

mit Tomatensauce, Mozzarella, Trüffel & Rucola ^(A, G)

Pizza Frutti di Mare **14,90 €**

mit Tomatensauce, Mozzarella & Meeresfrüchten

Pizza al Bacio di Formaggio **12,50 €**

*mit Tomatensauce, Mozzarella, geräucherte Scamorza Käse,
Gorgonzola, Schnittlauch*

Dolce

Panna Cotta **6,50 €**

Tiramisú ^(C, G) **6,90 €**

Hausgemachtes Schokoladen Soufflé **9,90 €**

Prosecco & Champagner

Prosecco	0,70l	41,50 €
Ferrari Brut	0,75l	59,00 €
Ferrari Rose	0,70l	66,00 €
Laurent Perrier Brut	0,70l	75,00 €
Laurent Perrier Cuvee Rose	0,70l	115,00 €
Lanson Brut	0,70l	65,00 €

VINI IN BOTTIGLIA

Flaschenweine

Bianco

Vermentino di Sardegna 'Aragosta'	24,00 €
--	----------------

Die Strohfarbe weist leichte Grünstiche auf, sein Aroma ist sehr balanciert und erinnert an reife Äpfel. Der Geschmack ist harmonisch, trocken, frisch und lebendig.

Grillo Feudo Arancio Sicilia	24,00 €
-------------------------------------	----------------

Trocken, frisch, fruchtig mit exotischen Aromen

Castel Firmian Pinot Grigio Trentino DOC	29,00 €
<i>Aromatischer Wein mit einem fruchtigen Bouquet. Am Gaumen harmonisch, ausgewogen und mit einem frischen, eleganten Finale ausgestattet.</i>	
Ca' dei Frati I Frati Lugana DOC	35,00 €
<i>Das Bukett begeistert mit ausdrucksstarken Aromen gelber Früchte, vor allem Äpfel, Aprikosen und Birnen. Frische Fruchtsäure, kraftvoll-dichte Aromatik, zarte Adstringenz und Mandelnuancen.</i>	
Leone d'Almerita Sicilia IGT	32,00 €
<i>Schöne Frucht- und frische Mandelnote. Äußerst sauberer Geschmack mit ansprechender Länge.</i>	
Roero Arneis Prunotto-Piemont DOCG	35,00 €
<i>Fruchtige Aromen nach Pfirsich und Aprikose mit Noten von Kamille, vollmundig und harmonisch.</i>	
Gavi di Gavi Etichetta Nera La Scolca-Piemont DOCG	45,00 €
<i>Der beste und berühmteste Gavi der Welt!</i>	
Jermann Friaul Sauvignon IGT	39,00 €
<i>Mit exotischen Früchten, zarte Stachelbeere & Paprika, am Gaumen saftig frisch, lebendige, gut eingebundene Säure, fruchtig-würziges Finale</i>	
Alois Lageder Alto Adige Chardonnay DOC	39,00 €
<i>Ausdrucksvolles, üppiges blumiges Aroma</i>	
Alois Lageder Löwengang Chardonnay DOC 2014	88,00 €
<i>Duftet tief sinnig nach Wiesenkräuter & Rapsblüten</i>	

Rosso

Haris Nero d`Avola Cantina di Gregorio Sizilien 2012	29,00 €
<i>mit feinen Noten von roten Früchten, schwarzen Johannisbeeren, Rhabarber, gerösteten Nüssen, Kakao & Nelken</i>	
Chianti Classico Ruffino Toscana DOCG 2013	37,00 €
<i>Dichtes, sattes Granatrot, Holzaromatik mit Karamell & würzigen Tabaknoten, Rosinen & Kirschen, sanfte Zedernholznoten</i>	
Brunello di Montalcino DOCG 2012	89,00 €
<i>Typischer Brunello mit Aromen von roten Früchten, Tabak & Lakritz. Trocken, vollmundig aber nicht zu schwer.</i>	
Le Volte IGT Tenuta dell' Ornellaia Toscana 2015	49,00 €
<i>Vollfruchtig, kräftig mit vielschichtigen Aromen wird der Wein aus 100% Merlot gekeltert.</i>	
Nebbiolo, Borgogno, Langhe, Piemont DOC 2015	37,90 €
<i>Trocken und weich, leicht bitteres Finale, welches einen sanften Geschmack von Mandeln erkennen lässt.</i>	
Amarone della Valpolicella, Zenato-Venetien, DOC 2015	69,90 €
<i>Tief rubinrote Farbe, voluminöse Eleganz, dichte vielschichtige Aromen</i>	
Primitivo di Manduria, Apulien DOC 2014	59,90 €
<i>Aromen von Kirschkonfitüre, Zwetschgen, Tabakblättern, Kakao & Vanille</i>	
Le Serre Nuove dell'Ornellaia, Bolgheri, Toscana DOC 2015	80,90 €
<i>Aromen von Cassis, Johannisbeeren und Heidelbeeren. Bordeaux Curee Vollmundig mit einem sehr langen Abgang</i>	

Barolo Borgogno DOCG 2012 Piemont 88,90 €

*Tradition wird großgeschrieben. 100% Nebbiolo
Kräftig, würzig, trocken und säurearm.*

Rosé

Miraval Rosé Angelina Jolie & Brad Pitt de Provence 42,90 €

*Zartes Rosa, mit fruchtigem, eleganten und harmonischem Geschmack
nach Früchten und Frühlingsblüten*

Chateau Minuty M 29,90€

*Feinfruchtiger Rose, hellrosa, hat einen leicht exotischen Hauch.
Dichte Aromen von roten Äpfel und Zitrusfrüchten*

Rufen Sie uns einfach an, wir beraten Sie gerne.

Tel. 0611 / 8800 75 09

Wir nehmen auch Bestellungen per E-Mail entgegen.

info@littleitaly-wiesbaden.de

Little Italy
Burgstraße 1-3
65183 Wiesbaden

Telefon: 0611 / 8800 75 09
info@littleitaly-wiesbaden.de
www.littleitaly-wiesbaden.de