



VORWEG

BRUSCHETTA 6.00
Frisches Brot, Tomaten, Zwiebeln, Basilikum,
Olivenöl, Knoblauch und Parmesan

ANTIPASTO 13.00
GEMÜSE - Auberginen und Zucchini gegrillt,
Balsamicozwiebeln, gegrillter Paprika, Peperoni
mit Frischkäse gefüllt, gegrillte frische Champignons,
Oliven, Parmesan und Büffelmozzarella.
Als gekühlte Vorspeise frisch zubereitet.

CARPACCIO DI MANZO 11.00
Hauchdünne Rinderfiletscheiben traditionell
geklopft mit gehobeltem Parmesan, Rucola und
Olivenöl.

VITELLO TONNATO 10.50
Dünne Kalbfleischscheiben mit Thunfischcreme,
Kapern, Rucola und Cherrytomaten

BURRATA 10.50
Die Königin des Mozzarella. Mit frischer Tomate auf
Rucolasalatbett

SPINACI 6.50
Frischer Babyspinat mit Knoblauch, Zwiebeln
und Parmesan. Heiss aus der Pfanne

CREMA DI POMODORO 5.00
hausgemachte Tomatencremesuppe

INSALATA DI RUCOLA 6.50
Rucolasalat mit Cherrytomaten und gehobeltem
Parmesan

INSALATA MISTA 6.00
Bunt gemischter Salat der Saison

CAESAR SALAD 7.00
Römersalat, der mit einem speziellen Dressing,
sowie Croûtons und Parmesan serviert wird.

+ gegrillte Hähnchenbruststreifen € 4.00
+ Bacon € 1.50

Aperol Sprizz . € 5.50
Aperol, Prosecco, Soda, Orange
Hugo € 5.50
Holunderblütensirup, Prosecco, Soda,
Minze, Limette
Rosato Mio € 5.50
Ramazzotti Rosato, Prosecco, Soda, Basilikum
Donna Fragoli . € 5.50
Waldbeerlikör, Prosecco
Ginger 43 € 5.50
Licor 43, Ginger Ale
Prosecco 0,1 . . . € 3.00

EXTRAS

frisches Pizzabrot € 4.50
zarte Rinderspitzen € 6.00
gebratene Lachswürfel € 5.00
gegrillte Hähnchenstreifen € 4.50
Bacon € 2.00

Liebe Gäste und Freunde,

wir kochen frisch, aus ausgesuchten Zutaten und geben uns immer Mühe,
alles möglichst schnell und lecker an Euren Tisch zu bringen.

Manchmal kann es vorkommen, besonders bei hohem Gästeaufkommen,
dass die Wartezeiten etwas länger werden können.

Wir freuen uns sehr, wenn Ihr dafür Verständnis habt und einfach die Zeit mit Gesprächen,
bei einem guten Wein, oder einem anderen leckeren Getränk, verstreichen lasst.

Euer LI-Team



PASTA FRESCA

BESTE FRISCHPASTA

Carbonara - das Original € 9.00
Mit Pancetta-Speck, rote Zwiebeln und Ei.

Spaghetti Little Italy € 11.00
mit zarten Rinderstreifen, Gorgonzolasauce,
frischem Lauch und Kirschtomaten

Tortelloni alla Panna € 9.50
mit italienischem Kochschinken, Sahnesauce
mit Muskatnuss und Parmesan.

Fusilloni all' Amatriciana € 9.00
pikante Tomatensauce mit Speck, Tomaten,
Zwiebeln und Peperoni.

Spaghetti alla Puttanesca. € 9.50
Tomatensauce mit Sardellen / Anchovis, Kapern,
Oliven, Chili, Zwiebeln und Knoblauch.

Spaghetti alla Mama € 9.50
mit Hackfleischbällchen in Tomatensauce
und etwas Knoblauch.

Tagliatelle al Salmone € 11.00
gegrillte Lachswürfel, Cherry-Tomaten und
Lauch in Weißweinsahnesauce.

Spaghetti aglio e olio & Peperoncino . € 8.00
pikant mit Knoblauch, Peperoni und Olivenöl
+ zarte Rinderstreifen € 4.50

Tortelloni Aurora. € 9.50
frische Tortelloni mit einer Schinken-Sahne-
Tomatensauce.

Tagliatelle con Gamberetti € 11.00
Shrimps mit Tomaten, Zucchini und in Cognac
abgelöscht.

Spaghetti Verdure. € 9.00
Mit frischem Pfannengemüse und Olivenöl
dazu Parmesan.

Spaghetti Pesto € 8.50
frisches Basilikum, Olivenöl extra vergine,
Grana Padano DOP und Pinienkernen.

AL FORNO Cannelloni. € 9.50
VEGETARISCHE Spinatcannelloni mit einer Ricotta-
Spinatfüllung, Tomatensauce und mit Gouda
überbacken.

AL FORNO Lasagne € 9.50
Klassisch italienisches Ofengericht aus Schichtpasta,
Hackfleisch-Tomatensauce, Sauce Bechamel und mit
Käse überbacken.

AL FORNO Fusilloni Pollo € 11.00
Fussiloni mit Hähnchenbruststreifen in
Gorgonzolasahnesauce, roten Zwiebeln,
frischem Spinat und mit Gouda überbacken.

TIPICO ITALIANO

Saltimbocca alla Romana € 18.50
3 Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Salbei
in Weißweinsauce

Scaloppine al Gorgonzola € 19.00
Kalbschnitzel in Gorgonzolasauce mit Kirschtomaten,
Zwiebeln und mit in der Pfanne geschwenkten
Tagliatelle

Straccetti € 20.50
Rinderfiletmedaillons umhüllt mit Parmaschinken in
pikanter Whisky-Knoblauch-Sauce

Alle diese Gerichte wahlweise mit:

-Gemischtem Salat

-Blattspinat und hausgebackenes Brot

-Spaghetti aglio e olio con peperoncino

-Rosmarinkartoffeln mit Pfannengemüse

CARNE

Rinderfilet € 23.50
Das Beste vom Rind. 200g
Wahlweise rare, medium, well done

Hähnchenbrustfilet gegrillt. € 15.50

Lachsfilet. € 16.50
frisch, aus dem Vollen geschnitten und
„auf der Haut gebraten“

Das + der Grillkarte

Zu jedem ausgewählten Gericht servieren wir
wahlweise eine der folgenden Optionen:

+ Pfannengemüse

+ Spaghetti Aglio e Olio oder Pomodoro

+ Rosmarinkartoffeln

+ Süßkartoffelpommes

+ Babyblattspinat in der Pfanne geschwenkt mit
frischem Knoblauch

UND

+ Sour Cream

+ Aioli

+ Ketchup, Senf, „Mayo“



PIZZE immer 33cm

PIZZA Little Italy € 11.50
Mit frischer hausgemachter Tomatensauce, hauseigener Käsemischung, Gorgonzola, Rinderfiletstreifen und Rucola

PIZZA NAPOLETANA € 12.50
Die Königin! Frisches Tomaten-Concassée, Cherry Tomaten, gezupfter Büffelmozzarella und frisches Basilikum.

PIZZA Salmone € 11.50
Mit Crème fraîche, Mozzarella, Kirschtomaten, Lauch und gegrillten Lachswürfeln.

PIZZA Happy..... € 11.00
Frisches Hackfleisch, Spinat, rote Zwiebeln, Cheddar, unsere Käsemischung, sowie viel frischer Knoblauch.

CALZONE..... € 9.50
gefüllt mit gekochtem Schinken, frischen Champignons, Mozzarella und Tomatensauce

CALZONE vegetariano € 10.00
gefüllt mit mediterranem Gemüse, Mozzarella und Tomatensauce

CALZONE mari monte speciale... € 13.50
(halb Pizza & halb Calzone)
Ein Meisterstück. Mit hausgemachter Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und Parmesan. Gefüllt mit Gorgonzola und Peperonisalami

PIZZA Felix € 13.00
mit Crème fraîche, Gorgonzola, Tomatensauce, fein geschnittenem Bacon, pikanter Salami, Zwiebeln und viel Knoblauch. Gebacken mit Gouda und Cheddar-Käse

Pizza Quattro Formaggi € 11.50
Der Klassiker für Käseliebhaber. Cheddar, Gouda, Gorgonzola, Parmesan in einer Einheit.

PIZZA Quattro Stagioni € 12.00
Original italienischen Variante. Artischocken, Basilikum, Oliven, Pilzen, Tomaten und gekochter Schinken.

--- UND HIER ZUM SELBST BELEGEN ---

Pizza Margherita € 7.50
Mit hausgemachter Käsemischung und aromatischer Tomatensauce.

zu je 1.50: Rucola, rote Zwiebeln, Peperoni rot, Oliven, Salami, Kapern, Kirschtomaten, frische Champignons, ein Spiegelei,

zu je 2.00: gekochter Schinken, Sardellen, Pfannengemüse, Cheddar, Bacon,

zu je 2.50 Büffelmozzarella, Rinderfiletstreifen, Parmaschinken, Lachswürfel, Thunfisch, Anchovis, Gorgonzola, Parmesan, Hackfleisch

BURGER

Juicy Lucie € 8.50
Ein besonders saftiger Cheeseburger mit Cheddar-Käse 200gr. Angus- Patty zusammen beim Braten schmilzt. Mit Tomate, Zwiebeln, Gewürzgurke, Ketchup und Senf. - Ohne Käse? - das wäre ein Hamburger - €0.80

THE ITALIAN STALLION € 9.00
Mit bestem Angusfleisch 200gr, nussigem Rucola, zartem Pecorino-Käse, getrockneten Tomaten und grünem Pesto

La Pera..... € 11.00
Mit Angusfleisch, karamellisierten Birnenscheiben, Pesto Frischkäse, Bacon, Cheddar, ein lecker Salat-Mix und viel Liebe.

The Don..... € 9.50
Mit bestem Angusfleisch 200gr, Gehobelter Parmesan, gebratener Pancetta-Speck, Gorgonzola und gezupfter Radicchio.

Veggie Burger - Neue Rezeptur € 9.50
Hausgemachtes Patty aus Kichererbsen, Frühlingszwiebel, Karotte, Knoblauch, Koriander, Petersilie und einiger weiterer geheimer Zutaten. Mit Salat, Zucchini und Cocktailsauce

Caesar Burger € 9.50
Eine hausgemachte Mayonnaise mit Parmesan und Knoblauch mit gegrillter Hähnchenbrust und Tomate.

Salmone - Neue Rezeptur € 10.50
Ein frisch gebratenes Lachsfilet ca. 200g stark, Pesto- Frischkäse sowie Salat und Tomate.

The Monster € 12.50
2x Beef (400g), 2x Cheddar, knuspriger Bacon, Zwiebel, Tomate und Gewürzgurke.

Fingerfood / Extras

Kartoffelspalten / Sour Creme	€ 4.50
Süßkartoffelpommes	€ 4.50
knusprige Chicken Wings	€ 5.50
Knusprige Zwiebelringe 6 Stück	€ 4.00
kleiner gemischter Salat	€ 4.50
Knuspriger Bacon	€ 2.00
Spiegelei	€ 1.50
Angus Burger Patty	€ 4.50
gebratene Zwiebeln	€ 1.50



BEVANDE

SOFTDRINKS

San Pellegrino - spritzig / Aqua Panna - still	0,25l € 2.10 / 0,75l € 5.90
Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Sprite, Spezi	0,20l € 2.40 / 0,40l € 4.20
Niehoffs Säfte und Nektar	0,20l € 2.40 / 0,40l € 4.20
Apfelsaft naturtrüb, Orangensaft, Kirsch Nektar, Bananen Nektar, Mango Nektar, Maracuja Nektar, Erdbeer Nektar, Schwarzer Johannisbeer Nektar	
hausgemachte Limonade - wechselndes Angebot	0,40l € 4.00

B I E R E

BECKS vom Faß	0.3l € 3.50
BECKS vom Faß	0.5l € 4.50
SPATEN - Münchner Hell vom Faß	0.3l € 3.50
SPATEN - Münchner Hell vom Faß	0.5l € 4.50
Franziskaner Weissbier (Hefe, Dunkel, Alkoholfrei)	0.5l € 4.20
Gösser Naturradler	0.5l € 4.20
Radler	0.5l € 4.10

LONGDRINKS

Gin & Tonic	€ 6.00
Tanqueray & Tonic	
Rum Cola	€ 6.00
Havana Club Añejo 3 Años & Coca Cola	
Whisky Cola	€ 6.00
Johnny Walker Red Label & Coca Cola	
Vodka Lemon	€ 6.00
Russian Standard & Bitter Lemon	

GRAPPE / KRÄUTER / SPIRITUOSEN / LIKÖRE

GRAPPA Le Diciotto Lune	4cl € 4.90
GRAPPA Giare Chardonnay	4cl € 5.90
Ramazotti	4cl € 3.90
Averna	4cl € 3.90
Jägermeister	4cl € 3.80
Gin Bombay Sapphire	4cl € 4.20
Gin Hendrick's	4cl € 5.80
RUM Havana Club Añejo 3 Anos	4cl € 3.90
Vodka Russian Standard	4cl € 3.90
Tequila Jose Cuervo Especial silver / gold reposado	4cl € 3.90
Whiskey Johnny Walker Red Label	4cl € 3.90
Baileys	4cl € 4.20
Licor 43	4cl € 4.20
Disaronno Amaretto	4cl € 4.20
Molinari Sambuca	4cl € 3.90
Limoncello	4cl € 3.90
Frangelico	4cl € 3.90
Williamsbirne	4cl € 3.50



Heiss

Tasse Kaffee	€ 2.20
Caffè Americano	€ 3.10
Espresso	€ 2.00
Espresso Doppio	€ 2.80
Espresso macchiato	€ 2.60
Cappuccino	€ 2.60
Milchkaffee	€ 3.00
Latte Macchiato	€ 3.10
Heiße Schokolade	€ 3.10
TEE verschieden Sorten	€ 2.60

DOLCE

Parozzo	€ 5.00
lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Schokokern	
Tiramisu - hausgemacht	€ 6.00
Profiterole	€ 5.00
italienische Windbeutel 2 Stück	
New York - Cheesecake	€ 4.50
Panna Cotta	€ 5.00
dazu ein Waldbeerenspiegel und Obstsalat	

BAMBINI BIS 12 JAHRE

RÄUBERTELLER "DON CORLEONE"

€ 4.00

MUNDRAUB BEI DEN GROSSEN.
DAZU EIN 0.2L SAFT UND EINE PROFITEROLE

FUSILLONI MIT TOMATENSAUCE

€ 4.00

FUSILLONI MIT TOMATENSAUCE UND HACKBÄLLCHEN

€ 5.50

MINIPIZZA 20CM MARGHERITA

€ 5.50

+ 2x Belag nach Wahl



WEIN

WEISSWEINE

Grauer Burgunder QbA
Valckenberg Rheinhessen - trocken
0,2 € 4.50
0,5 € 11.00
1,0 Liter Flasche € 18,50

Riesling QbA
Valckenberg Rheinhessen - trocken -
0,2 € 4.50
0,5 € 11.00
1,0 Liter Flasche € 18,50

Follar Lugana
Venetien - trocken
0,2 € 6.90
0,5 € 15.20
0,75 Liter Flasche € 19.50

Chardonnay Moonlite
Toscana - trocken
0,2 € 6.50
0,5 € 15.50
0,75 Liter Flasche € 19.50

Weinschorle
weiß / rose / rot
0,2 € 4.50
0,5 € 10.00

Prosecco € 3.00
Prosecco auf Eis € 4.50

ROSEWEIN

Infinito Bardolino Chiaretto
Venetien Lago di Garda - fruchtig trocken
0,2 € 4.90
0,5 € 10,75
Liter Flasche € 19.50

ROTWEINE

Pilùna Primitivo Salento
Apulien - kraftvoll
0,2 € 5.20
0,5 € 12.50
0,75 Liter Flasche € 18.90

Famiglia Zingarelli Chianti Classico
Toscana - ausgeglichen/starke Frucht
0,2 € 5.50
0,5 € 13.00
0,75 Liter Flasche € 19.00

Le Caleselle Valpolicella Classico
Venetien - Cuvée - ausdrucksvoll Kirsche und
Gewürze
0,2 € 4.50
0,5 € 11.00
0,75 Liter Flasche € 19.00

Lambrusco
Emilia-Romagna - lieblich - perlig
0,2 € 4.00
0,5 € 9.50

-als Flaschenwein-
Amarone di Valpolicella
D.O.C.G - Santi Venetien - intensiv
0,75 € 48.00