



EIN MIX AUS TRADITIONELLER ITALIENISCHER
UND ITALO-AMERIKANISCHER KÜCHE

HERZLICH WILLKOMMEN!

IM RESTAURANT FÜR JEDEN GESCHMACK UND FÜR JEDE LEBENS-LAGE.
DERBE LECKERES ESSEN, IN ENTSPANNTER ATMOSPHÄRE UND MIT DEM BLICK AUF S WESENTLICHE.
ALSO QUALITÄT, EHR- LICHKEIT UND GENUSS.

ECHTES KÜCHENHANDWERK MIT LIEBE ZUM LEBENS- MITTEL,
MACHEN BEI UNS DEN GROSSEN UNTERSCHIED.

TÄGLICH AB 17:00 UHR



RESERVIERUNG UNTER:
0341 - 492 77 286 oder
hello@littleitaly-leipzig.de
www.littleitaly-leipzig.de

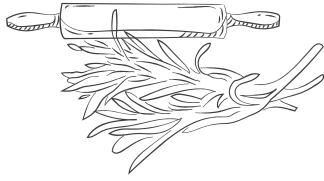


Little Italy
Karl-Heine-Strasse 45a
04229 Leipzig - Plagwitz

CASUAL DINING PATIO

LITTLE ITALY

• RESTAURANT •



Aperitivo

- Aperol Spritz** € 7.90
Aperol, Prosecco, Soda, Orange
- Tikki Spritz** € 7.60
Captain Morgan, Sprite, Zitrone
- Hugo**..... € 7.60
- Rosato Mio**..... € 7.60
Ramazzotti Rosato, Prosecco, Soda, Basilikum
- Donna Fragoli**..... € 7.60
Waldbeerlikör, Prosecco
- Prosecco** € 3.20
- Prosecco auf Eis**..... € 4.80

News



PIZZA

„Carpaccio di Manzo e Tartufo“

Unsere Gourmet-Pizza 32cm groß, belegt mit frisch geklopftem Rinder-Carpaccio, Rucola, Parmesan und veredelt mit Trüffelöl.
€ 18.00



Vorweg



- PAN CON AIOLI** € 4.50
Frisches Chiabattabrot mit hausgemachter Aioli
- BRUSCHETTA** € 7.00
Frisches Brot, Tomaten, Zwiebeln, Basilikum, Olivenöl, Knoblauch und Parmesan
- ANTIPASTO** € 15.00
GEMÜSE - verschiedenes gegrilltes und eingelegtes Gemüse, Oliven, Parmesan und Büffelmozzarella. Als gekühlte Vorspeise frisch zubereitet.
- CARPACCIO DI MANZO** € 12.50
Hauchdünne Rinderfiletscheiben traditionell geklopft mit gehobeltem Parmesan, Rucola und Olivenöl.
- BURRATA** € 12.00
Die Königin des Mozzarella. Mit frischer Cherrytomate auf Rucolasalatbett

Organic SALADS

- CAESAR SALAD** € 9.50
Römersalat, der mit einem speziellen Dressing, sowie Croûtons und Parmesan serviert wird.
+ gegrillte Hähnchenbruststreifen € 4.50
+ Baconstreifen € 2.00
- INSALATA MISTA** € 9.00
Bunt gemischter Salat der Saison
- INSALATA POLLO** € 13.50
Bunt gemischter Salat der Saison mit gegrillten Hähnchenstreifen.

Burger MENU



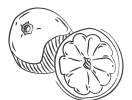
- JUICY LUCIE** € 12.00
in besonders saftiger Cheeseburger 200GR deutsches Beef. mit Cheddar-Käse, Tomate, Zwiebeln, Gewürzgurke, Ketchup und Senf.
- Ohne Käse? - das wäre ein Hamburger - €0.80
- THE MONSTER**..... € 17.50
2x 200GR deutsches Beef (400GR), 2x Cheddar, knuspriger Bacon, Zwiebel, Tomate und Gewürzgurke. Kaum zu schaffen.
- LA PERA - DIE BIRNE** € 14.00
Mit 200GR deutsches Beef., karamellisierten Birnenscheiben, Pesto Frischkäse, Bacon, Cheddar, ein lecker Salat-Mix und viel Liebe.
- VEGAN POWER BURGER**..... € 12.50
Plant-based Patty, gegrillte Aubergine, rote Zwiebeln, Tomate und Pesto.
- THE DON** € 13.50
Mit bestem deutschem Beef (200GR), Gehobelter Parmesan, gebratener Bacon, Gorgonzola und Salat.
- HALLOUMI VEGGIE BURGER**. € 13.00
Halloumi, gegrillte Aubergine und Zucchini, etwas Knoblauch, Salat und hausgemachtes Curry Chutney
- HALLOUMI-ANGUS BURGER** 15.50
200GR deutsches Beef, Halloumi, Salat, Bacon und Currysauce
- TRIPPLE CHEESE**..... € 13.50
200GR deutsches Beef, Cheddar, Gouda und Parmesanhobel. Mit Salat, Zwiebel und Tomate.

*SPECIAL

Extras

- | | | | |
|----------------------------------|--------|-------------------------------|--------|
| 1/2 Pfund frische Fritten | € 5.50 | Angus Burger Patty 200gr..... | € 6.00 |
| 1 Pfund frische Fritten | € 8.00 | Kleiner gemischter Salat ... | € 4.50 |
| Pizzabrot (Kräuter) | € 5.00 | Extra Halloumi | € 4.00 |
| Pizzabrot (Kräuter + Käse) | € 6.50 | Spiegelei..... | € 1.50 |

Schnelle DRINKS ... SIND SCHNELL AM TISCH



VINO DE LA CASA
EIGENIMPORT WEINGUT XALO
VALL DE JALON - MOSCATEL

- bianco 0.2l €4.90 / 0.5l €11.00
- rosado 0.2l €4.90 / 0.5l €11.00
- tinto 0.2l €5.00 / 0.5l €11.50

PILS VOM FASS
0.5l €4.90

SOFTDRINKS

- Gerolsteiner still / spritzig 0.25l €2.50
- Cola, Sprite, Fanta, Spezi 0.2l €2.60

... alle weiteren Getränke auf der letzten Seite

Bambini



bis 12 Jahre

Fusilloni & Tomatensauce € 5.00

Fusilloni Bolognese..... € 5.50
Pasta mit hausgemachter Bolognesesauce

Minipizza 20cm € 5.50
Pizza Margherita mit 2x Belag nach Wahl

Dolce

PAROZZO € 7.50
lauwarmer Schokokuchen mit flüssigem Schokokern

TIRAMISU..... € 7.20
hausgemacht

PANNA COTTA € 6.00
mit kleinem Obstsalat



fresh Pasta

SPAGHETTI CARBONARA..... € 12.50

Mit italienischem Lardo (Speck), rote Zwiebeln und Ei

SPAGHETTI LITTLE ITALY € 15.50

mit zarten Rinderstreifen, Gorgonzolasauce, frischem Lauch und Kirschtomaten

RAGU CLASSICO BOLOGNESE € 13.00

nach Originalrezept mit Hackfleisch, Pancetta, Karotte, Stangensellerie, Zwiebel, Tomatensugo, Rotwein und viele Stunden gekocht. Dazu Spaghetti

FUSILLONI AL SALMONE..... € 15.50

gegrillte Lachswürfel, Cherry-Tomaten und Lauch in Weißweinsahnesauce.

 **FUSILLONI FORMAGGIO SPECIALE** ... € 13.50

eine geschmeidige Käsesauce bestehend aus Parmesan, Gouda, Gorgonzola, Cheddar, gerösteten Zwiebeln, Knoblauch und Büffelmozzarella.

 **SPAGHETTI AGLIO E OLIO & PEPERONCINO** € 11.50

pikant mit Knoblauch, Peperoni und Olivenöl

+ zarte Rinderstreifen € 15.00

SPAGHETTI CON GAMBERETTI € 15.00

Shrimps mit Tomaten, Zucchini und in Cognac abgelöscht

 **FUSILLONI CON BROCCOLI** € 12.50

Mit Knoblauch, Zwiebeln und Olivenöl in einer Parmesan-Sahnesauce

 **SPAGHETTI PESTO** € 11.00

frisches Basilikum, Olivenöl extra vergine, Grana Padano DOP und Pinienkernene

 **AL FORNO CANNELLONI**..... € 13.50

VEGETARISCHE Spinatcannelloni mit einer Ricotta-Spinatfüllung, Tomatensauce und mit Gouda überbacken.

AL FORNO LASAGNE € 14.00

Klassisch italienisches Ofengericht aus Schichtpasta, Hackfleisch-Tomatensauce, Sauce Bechamel und mit Gouda überbacken.

AL FORNO FUSSILONI € 16.50

Fussiloni mit Hähnchenbruststreifen in Gorgonzolasahnesauce, roten Zwiebeln, Broccoli und mit Gouda überbacken.

Tipica ITALIANO

TAGLIATA DI MANZO € 27.00

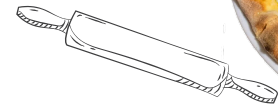
Medaillons vom Rinderfilet in Balsamico-Honig Sauce mit Kartoffelstampf und Pfannengemüse

STRACCETTI..... € 27.00

Rinderfiletmedaillons umhüllt mit Parmaschinken in pikanter Whisky-Knoblauch-Sauce. Wahlweise mit Spaghetti Aglio e olio, Süßkartoffelpommes, Kartoffelstampf oder Pizzabrot


FILETTO ALLA GRIGLIA..... €31.50

Nur das Beste vom Rind. Medium, rare oder well done. Wahlweise mit Spaghetti Aglio e olio, Süßkartoffelpommes, Kartoffelstampf oder Pizzabrot.



Pizze ITALIANO 32cm

im Steinofen gebacken

 **NAPOLITANA** €16.00

Die Königin! Frisches Tomaten-Concassée, Cherry Tomaten, gezupfter Büffelmozzarella und frisches Basilikum. Knoblauch? Gerne

LITTLE ITALY..... €16.00

Mit frischer hausgemachter Tomatensauce, hauseigener Käsemischung, Gorgonzola, Rinderfiletstreifen und Rucola


 **QUATTRO FORMAGGI**..... €14.00

Der Klassiker für Käseliebhaber. Cheddar, Gouda, Gorgonzola, Parmesan in einer Einheit.

 **BROCCOLI & GORGONZOLA** €13.50

mit Tomatensauce, Broccoli und Gorgonzola

AGLI ZUCCHINI E GAMBERI €15.50

Mit gegrillter Zucchini, Mozzarella, Gamberetti und Knoblauch. 

SALMONE..... €16.00

Mit Tomatensauce, Mozzarella, Kirschtomaten, Lauch und gegrillten Lachswürfeln.

CALZONE MARI MONTE € 18.00

(halb Pizza & halb Calzone) Ein Meisterstück. hausgemachte Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und Parmesan. Gefüllt mit Gorgonzola und Peperonisalami

FELIX €17.50

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

QUATTRO STAGIONI..... €15.00

Original italienischen Variante. Artischocken, Basilikum, Oliven, Pilzen, Tomaten und gekochter Schinken.

CALZONE €14.00

gefüllt mit gekochtem Schinken, frischen Champignons, Mozzarella und Tomatensauce

 **CALZONE VEGETARIANO** €13.50

gefüllt mit frischem Pfannengemüse, Gouda und und Tomatensauce.

 **MARGHERITA**..... €10.00

Mit frischer hausgemachter Tomatensauce und Käsemischung

+

CHOOSE

zu je € 2.00: Rucola, rote Zwiebeln, Peperoni rot, Oliven, Kapern, Kirschtomaten, frische Champignons, ein Spiegelei

zu je 3.00: gekochter Schinken, Cheddar, Broccoli, Salami

zu je 3.80 Rinderfiletstreifen, Parmaschinken, Lachswürfel, Thunfisch, Anchovis, Gorgonzola, Parmesan, Bacon



Heiss

Tasse Kaffee	€2.80
Caffè Americano	€3.80
Espresso	€2.60
Espresso Doppio	€3.50
Espresso macchiato	€3.50
Cappuccino	€4.00
Milchkaffee	€3.30
Latte Macchiato	€4.90
Heiße Schokolade	€4.90
TEE verschieden Sorten	€3.50

Longdrinks & Cocktails

APEROL SPRITZ	€ 7.90
Aperol, Prosecco, Soda, Orange	
GIN & TONIC	€ 7.60
Tanqueray & Tonic	
RUM COLA	€ 7.60
Havana Club 3 Años & Coca Cola	
WHISKY COLA	€ 7.60
Johnny Walker Red & Coca Cola	
VODKA LEMON	€ 7.60
Russian Standard & Bitter Lemon	
Tikki Spritz	€7.60
Captain Morgan, Sprite, Zitrone	
HUGO.....	€ 7.60
ROSATO MIO.....	€ 7.60
Ramazotti Rosato, Prosecco, Soda, Basilikum	
DONNA FRAGOLI	€ 7.60
Waldbeerlikör, Prosecco	
PROSECCO	€ 3.20
PROSECCO AUF EIS.....	€ 4.80



Softdrinks

GEROLSTEINER Spritzig / still	
0,25l	€ 2.50
0,75l	€ 6.50

Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Sprite, Spezi	
0,20l	€ 2.60
0,40l	€ 4.60

Säfte und Nektar	
0,20l	€ 2.90
0,40l	€ 5.20
Apfelsaft naturtrüb, Orangensaft, Kirsch Nektar, Bananen Nektar, Schwarzer Johannisbeer Nektar	

HAUSGEMACHTE LIMONADE ODER EISTEE	
- wechselndes Angebot 0,40l	€ 4.80

Biere

Pils vom Faß 0.5l	€ 4.90
Pils vom Faß 0.3l	€ 3.90

SPATEN - Münchner Hell vom Faß 0.5l	€ 5.90
SPATEN - Münchner Hell vom Faß 0.3l	€ 4.90

Franziskaner Weissbier 0.5l (Hefe, Dunkel, Alkoholfrei)	€ 4.60
--	--------

Pils alkoholfrei 0.5l	€ 4.60
-----------------------	--------

Radler / Diesel 0.5l	€ 4.60
----------------------	--------

Spirituosen

GRAPPA Le Diciotto Luna 2cl	€ 4.80
GRAPPA Giare Chardonnay 2cl	€ 4.80
Ramazotti 4cl	€ 4.90
Averna 4cl	€ 4.90
Gin Tangueray 4cl	€ 5.20
RUM Havana Club Añejo 3 Anos 4cl	€ 4.90
Vodka 4cl	€ 4.90
Whiskey Johnny Walker Red Label 4cl	€ 4.20
Molinari Sambuca 4cl	€ 4.90
Limoncello 4cl	€ 4.50
Frangelico 4cl	€ 4.90
Williamsbirne 4cl	€ 4.50



Vino

VINO DE LA CASA

EIGENIMPORT - WEINGUT XALO - VALL DE JALON

BLANCO

Ein klarer und transparenter Wein mit einer warmen, strohgelben Farbe.

Eine hohe aromatische Intensität mit klaren und frischen Aromen von weißen Blumen, weißen Früchten und Zitrusfrüchten. Sehr gut ausbalanciert zwischen Säure und Frucht. Ein echter Moscatel.

0.2l € 4.90 / 0.5l € 11.00

ROSADO

Intensive und elegante erdbeerrote Farbe.

Hohe aromatische Intensität mit feinen Aromen von reifen roten Früchten sowie Noten von Anis, typisch für die Sorte Giró. Fleischiger, leicht süßlicher Geschmack mit ausreichender Säure und einem normal langen Abgang. Retronasal werden die süßen Noten reifer Erdbeeren reproduziert, was den Wein im Mund insgesamt sehr angenehm macht.

0.2l € 4.90 / 0.5l € 11.00

ROSSO

Ein attraktiver Wein mit kirschröter Farbe und violetten Reflexen. Mit Aromen von jungen und frischen roten und schwarzen Früchten (Himbeer, Heidelbeeren und Brombeere). Der Geschmack ist zunächst weich und frisch mit angenehmen Körper und ausgewogener Säure. Der Endgeschmack ist fruchtig, mit süßen und angenehmen Tanninen.

0.2l € 5.00 / 0.5l € 11.50

WEINSCHORLE WEISS / ROSE / ROT

0,2l	€ 5.00
0,5l	€ 11.00

WEISSWEINE

PINOT GRIGIO - TROCKEN	
0,2l	€ 6.30
0,5l	€ 14.50

RIESLING QBA - feinherb	
0,2l	€ 6.30
0,5l	€ 14.50

Chardonnay Toscana - trocken	
0,2l	€ 7.30
0,5l	€ 17.00
0,75 Liter Flasche	€ 22.00

ROSEWEIN

Infinito Chiaretto di Bardolino	
0,2l	€ 6.30
0,5l	€ 14.50
0.75l Liter Flasche	€ 21.00

ROTWEINE

Primitivo	
0,2l	€ 6.90
0,5l	€ 15.50
0,75 Liter Flasche	€ 22.50

Chianti Confini Toscana DOCG ausgeglichen / starke Frucht	
0,2l	€ 6.90
0,5l	€ 15.50
0,75 Liter Flasche	€ 24.00

Lambrusco Emilia-Romagna - lecker - perlig - kalt	
0,2l	€ 4.90
0,5l	€ 11.00