

Abendkarte

DOLCE | NACHSPEISEN

55. Dolce al cioccolato

Schokoladendessert

56. Dolce pistacchio

Pistaziendessert

57. Dolce con lamponi

Himbeerdessert

58. Panna cotta

Italienische Süßspeise mit Vanille *

59. Tiramisu

Mascarponecreme, Espresso, Savoiardi

60. Tartufo classico

Klassische italienische Eisspezialität, Schokolade

61. Zabaione d'oro

Italienische Weinschaumcreme mit Goldflavour

62. Crespella della nonna all'arancia

Crêpes mit Vanilleeis auf Orangensauce

63. Cassata gelato

*Rindergelatine

Wenn Sie eine Nahrungsmittelallergie oder spezielle Ernährungsbedürfnisse haben, informieren Sie bitte einen Mitarbeiter/in oder fragen Sie nach weiteren Informationen.

FOLGEN SIE UNS

Warum Sie uns folgen sollten:

- Seien Sie die / der Erste, der von unseren wöchentlichen Specials erfährt
- Exklusive Rabatte für unsere Social - Media - Community
- Einladung zu exklusiven Verkostungen

Folgen Sie uns noch heute und werden Sie Teil unserer italienischen Familie!

Liebe Gäste und Feinschmecker, tauchen Sie ein in die authentische Welt der italienischen Küche! In unserem Ristorante La Vetra vereinen wir traditionelle Kochkunst mit modernem Ambiente – ein Stück Italien im Herzen der Stadt. Bleiben Sie auf dem Laufenden! Möchten Sie keine kulinarischen Highlights mehr verpassen?

Folgen Sie uns auf unseren Social-Media-Kanälen:



@lavetra.official



@lavetra.official



www.lavetra.de

Herzlich willkommen

La Vetra

IL PIACERE DEL GUSTO



ABENDKARTE

Es ist uns eine Freude, Sie in unserem Ristorante La Vetra willkommen zu heißen und Ihnen die kulinarischen Schätze Italiens näher zubringen.

Unsere Küche vereint die Vielfalt und Aromen dieses wunderschönen Landes, wo Meer und Land in perfekter Harmonie zusammentreffen. Jedes Gericht wird mit größter Sorgfalt und Leidenschaft frisch für Sie zubereitet. Eine Hommage an die feinsten Köstlichkeiten der italienischen Küche.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und darauf, Ihnen die Vielfalt der italienischen Küche näherzubringen!



EINE AUTHENTISCHE ITALIENISCHE GESCHICHTE

Abendkarte

ANTIPASTI | VORSPEISEN

01. Caprese alla Vetra

Büffelmozzarella aus Kampanien DOP, Tomaten, Basilikumpesto

02. Carpaccio

Rindercarpaccio, Rucola, gehobelter Parmesankäse

03. Carpaccio di polipo

Tintenfisch Carpaccio

04. Cocktail di gamberi e caviale

Garnelen Cocktail mit Kaviar

05. Bresaola con parmigiano

Luftgetrockneter Rinderschinken, Rucola, Parmesan

06. Bruschetta

Büffelmozzarella DOP, Tomaten, hausgemachtes

italienisches Brot

07. Gamberi alla Vetra

Garnelen, extra natives Olivenöl, Knoblauch,

mediterrane Kräuter

08. Parmigiana di melanzana

Klassischer süditalienischer Auberginenaufauf

09. Polpette alla napoletana

Hackfleischbällchen auf neapolitanischer Art in einer

würzigen Tomatensoße

10. Vitello tonnato

Dünn geschnittene Scheiben vom Kalb in einer feinen

Thunfischcreme, Kapern

11. Antipasti misti per due persone

Gemischte Antipasti Teller für zwei Personen

12. Antipasti misti per quattro persone

Gemischte Antipasti Platte für vier Personen

13. Zuppa del giorno

Tagessuppe

14. Zuppa di pesce

Fischsuppe

PRIMI PIATTI | PASTA

15. Risotto di mare

Risotto mit Meeresfrüchten – Mix

16. Tagliolini tartufo

Tagliolini aus dem Parmesanlaib geschwenkt an Trüffelsauce

und frischen Trüffelhobeln

17. Tortiglioni con burro anacardi

Tortiglioni mit cremiger Cashew - Soße

18. Tortiglioni al ragú

Tortiglioni mit Rinderhackfleisch und Tomaten - Sugo

19. Tagliatelle al salmone con

salsa d´aragosta

Tagliatelle mit Lachs und Hummersoße

20. Ravioli d´aragosta e gamberi

Ravioli mit Hummerfüllung und Garnelen

an leichter Tomatensoße

21. Pasta alla Vetra

Spaghetti aglio e olio an Lachscarpaccio

und Riesengarnelen

22. Pasta carpaccio e tartufo

Tagliolini Trüffel aus dem Parmesanlaib

an Rindercarpaccio

PIATTI D´INSALATA | SALATGERICHTE

23. Insalata di mare

Gemischter italienischer Wildkräutersalat mit Meeresfrüchten

24. Insalata pollo e funghi

Gemischter italienischer Wildkräutersalat mit

Hähnchenfilet und Pilzen

25. Insalata fegato

Gemischter italienischer Wildkräutersalat mit Kalbsleber

Abendkarte

PIATTI DI CARNE | FLEISCHGERICHTE

26. Filetto di manzo alla griglia

Rinderfilet vom Grill

27. Carré d´agnello con crosta di pistacchio

Lammkarre mit Pistazienkruste

28. Tomahawk alla griglia

Tomahawk, gegrillt

29. Bistecca argentina alla griglia

Rumpsteak, gegrillt

30. Ossobuco della casa

Traditionelles ital. Schmorgericht mit Kalbsfleisch

31. Wagyu beef

Wagyu beef, gegrillt

32. Piatto carne misto alla griglia per due persone

Fleischplatte, gegrillt für 2 Personen

SALSE PER CARNE | SOBEN FÜR FLEISCH

33. Salsa al barolo

Barolo Soße

34. Salsa al mostardo dolce

Honig – Senf Soße

35. Salsa al pepe verde

Grüne Pfeffer Soße

36. Salsa regina

Kräftige braune Soße

CONTORNI | BEILAGEN

37. Patate al rosmarino | Rosmarinkartoffeln

38. Verdure in padella | Italienisches Pfannengemüse

39. Spaghetti aglio e olio | Spaghetti mit Knoblauch und Olivenöl

40. Spaghetti al tartufo | Trüffel - Spaghetti

41. Insalata mista | Gemischter italienischer Wildkräutersalat

42. Pane nel cestino | Brotkorb

PIATTI DI PESCE | FISCHGERICHTE

43. Salmone alla griglia

Lachs vom Grill

44. Misto di pesce alla griglia

Mediterrane Fischplatte, gegrillt

45. Merluzzo all´acqua pazza

Kabeljau, pochiert mit frischen Tomaten, Knoblauch,

mediterrane Kräuter nach traditioneller neapolitanischer Art

46. Merluzzo alla griglia

Kabeljau, gegrillt

47. Rombo alla griglia

Steinbutt vom Grill

48. Orata alla griglia

Dorade vom Grill

49. Mille grammi di gamberoni alla griglia

Tausend Gramm Garnelen, gegrillt

50. Piatto di pesce alla griglia per due persone

Fischplatte, gegrillt für 2 Personen

SALSE PER PESCE | SOBEN FÜR FISCH

51. Salsa burro e salvia

Butter - Salbei Soße

52. Salsa di limone e vino bianco

Zitronen – Weißwein Soße

53. Salsa al prosecco

Prosecco - Soße

54. Salsa all´aragosta

Hummer - Soße

* Zu jedem Gericht bieten wir Ihnen eine Beilage Ihrer Wahl