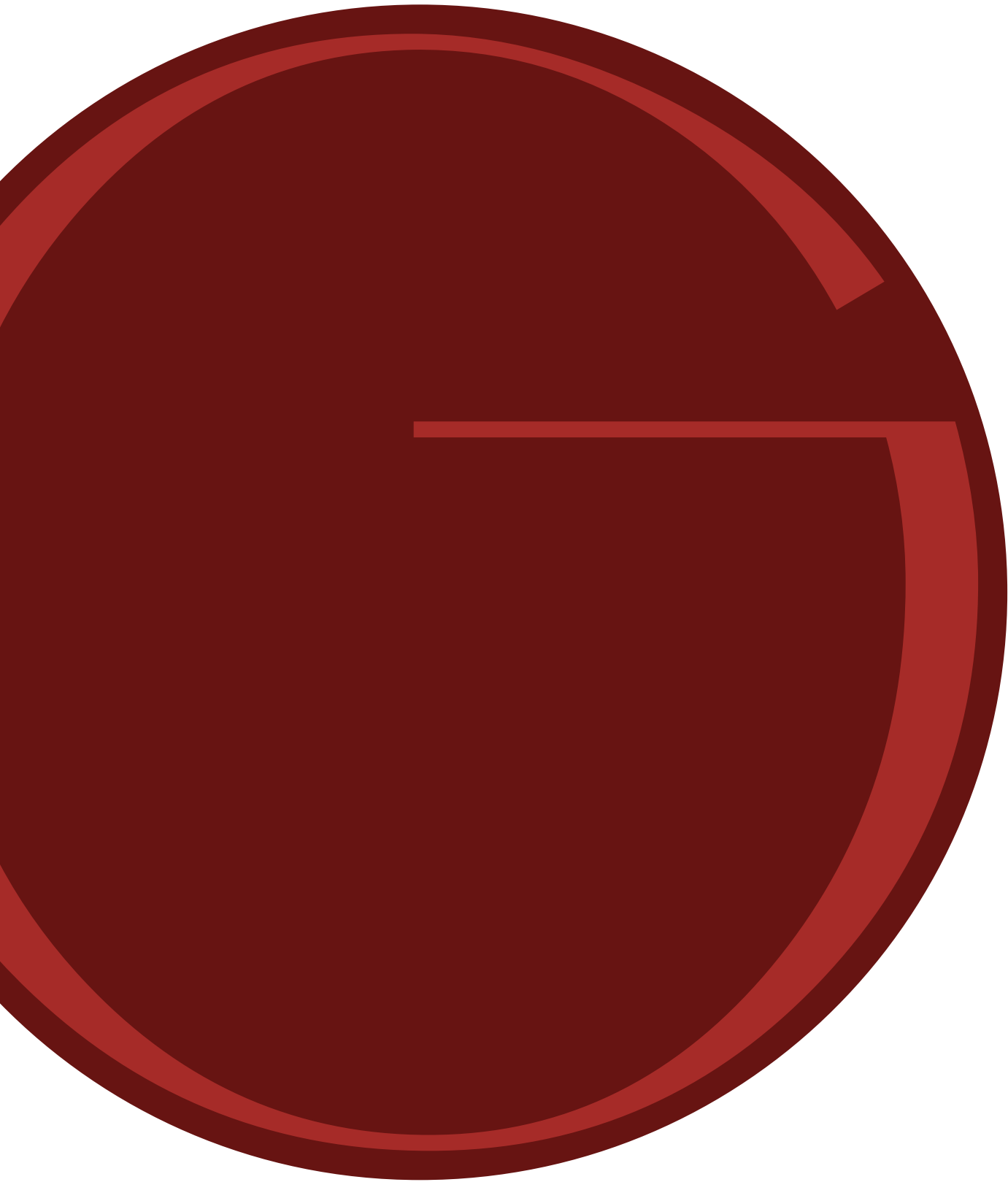


La Grazia

RISTORANTE







Benvenuti. Willkommen.

Herzlich Willkommen im La Grazia. Bei uns erfahren Sie, welchen Reichtum die italienische Küche dem Gast bieten kann. Genießen Sie die typischen Spezialitäten dieser Region nach originalen Rezepten.

Lassen Sie sich kulinarisch von uns verwöhnen, genießen Sie die Atmosphäre und den Service im La Grazia.



La Grazia

RISTORANTE

Alimentare. Speisen.



Zuppe. Suppen.

- | | | |
|----|--|--------|
| 01 | Zuppa di pomodoro ^{1,A4,A7}
Tomatencremesuppe | 5,50 € |
| 02 | Minestrone ^{1,12,A5,A12}
Fein geschnittenes Gemüse in einer Brühe | 5,90 € |

Antipasti. Vorspeisen.

- | | | |
|----|--|---------|
| 05 | Misto Bruschetta ^{12,A2,A6,A8,A9,A11,A12}
Drei versch. Sorten mit Thunfisch, Lachs & Sardellen | 7,90 € |
| 06 | Bruschetta pomodoro ^{12,A6,A8,A9,A11,A12}
Röstbrot mit frischen Tomaten | 5,50 € |
| 07 | Insalata Caprese ²
Zarter Mozzarella mit frischen Tomaten & Basilikum | 9,00 € |
| 08 | Insalata frutti di mare ^{1,A3,A14,A5,14}
Meeresfrüchtesalat | 12,90 € |
| 09 | Gemüse Auflauf ^{1,A3,A14,A5,14}
Frisches Gemüse mit Knoblauch,
Champignons, Mozzarella & Tomatensoße | 9,90 € |
| 10 | Antipasto di verdura
Frischer Gemüse Vorspeisenteller | 9,50 € |
| 11 | Rindercarpaccio ^{A4,A11} | 11,50 € |

Insalate. Salate. Salatsoße ^{1,2,12}

- | | | |
|----|---|---------|
| 16 | Beilagen Salat ^{1,2,A7,A12} mit hausgemachtem Dressing | 4,80 € |
| 17 | Insalata mista ^{A7,A12} Kleiner gemischter Salatteller
nach Saison & hausgemachtem Dressing | 5,30 € |
| 18 | Insalata di pomodori ^{A12} Tomatensalat mit Zwiebeln | 8,50 € |
| 19 | Insalata allo Chef ^{A12}
Gemischter Salatteller mit Rinderfiletstreifen,
Parmesan & hausgemachtem Dressing | 12,90 € |
| 20 | Insalata di rucola ^{A4,A12}
Rucolasalat mit frischen Champignons,
Parmesan & Zitronenscheiben | 9,30 € |
| 21 | Insalata alla Chefina
Gemischter Salatteller mit gebratenen
Hähnchenbruststreifen & hausgemachtem Dressing | 12,90 € |
| 22 | Insalata siciliana ^{1,A3,A12,A14}
Gemischter Salatteller mit gegrillten Scampispißen
& hausgemachtem Dressing | 12,90 € |
| 23 | Insalata Capricciosa ^{1,13,A1,A2,A7,A12}
Salatteller mit Thunfisch, Ei, Oliven, Artischocken
& hausgemachtem Dressing | 12,50 € |



Pasta. Nudeln.

- | | | |
|----|--|---------|
| 28 | Spaghetti aglio olio e peperoncino ^{1,2,3,12,A9}
Mit Olivenöl, Knoblauch & Pfefferschoten (scharf) | 9,90 € |
| 29 | Tortellini alla panna ^{1,2,3,12,A1,A4,A9}
Mit Schinken-Sahne-Soße | 11,90 € |
| 30 | Spaghetti Bolognese ^{1,2,3,12,A5,A7,A9}
Mit Tomaten-Hackfleischsoße | 11,90 € |
| 31 | Spaghetti con frutti di mare ^{1,2,3,12,A3,A7,A9,A14}
Mit Meeresfrüchten in Tomatensoße & Knoblauch | 12,50 € |
| 32 | Spaghetti Carbonara ^{1,2,3,12,A1,A4,A5,A9}
Mit Speck-Sahne-Ei-Soße | 11,90 € |
| 33 | Penne all'amatriciana ^{1,2,3,12,A1,A4,A5,A9}
Mit Speck & Zwiebeln in Tomatensoße | 11,90 € |
| 34 | Gnocchi alla Sorrentina ^{1,2,3,12,A4,A9}
Mit Tomatensoße, Mozzarella & Basilikum | 11,90 € |
| 35 | Lasagne ^{A1,A4,A5,A7,A9}
Nudelaufwurf überbacken mit Käse nach italienischer Tradition | 11,90 € |
| 36 | Cannelloni ricotta e spinaci ^{A1,A4,A9}
Gefüllte hausgemachte Nudeln mit Ricotta & Spinat | 11,90 € |
| 37 | Cannelloni ripieni con carne ^{A1,A4,A5,A7,A9}
Gefüllte hausgemachte Nudeln mit Fleisch | 12,50 € |
| 38 | Tagliatelle con carne di manzo ^{1,2,3,12,A1,A4,A9}
Mit Rind, Rucola & Parmesanstreifen in Tomatensoße | 12,90 € |
| 39 | Tagliatelle Funghi Porcini ^{1,2,3,12,A1,A4,A9}
Mit Steinpilzen, Champignons & Cognac in Sahne-Soße | 12,90 € |
| 40 | Tagliatelle al Salmone ^{1,3,12,A1,A2,A9}
Mit frischem Lachs in Tomaten-Sahne-Soße | 13,50 € |
| 41 | Spaghetti „Verde Mare“ ^{1,2,3,12,A3,A9}
Mit Zucchini, Shrimps, Knoblauch & Cocktailtomaten | 12,90 € |
| 42 | Penne 4 Formaggi ^{1,2,3,12,A4,A9}
Mit vier verschiedenen Käsesorten | 11,90 € |
| 43 | Pasta al forno ^{12,13,A4,A9}
Nudelaufwurf überbacken nach italienischer Art | 12,00 € |



Carne. Fleisch.

- 49 **Bocconcini alla chef** ^{2,A1,A4,A9} 20,90 €
Scheiben vom Kalb mit Blattspinat & Mozzarella
dazu servieren wir Nudeln
- 50 **Saltimbocca alla romana** ^{1,2,3,8,A1,A9,A11} 20,90 €
Römische Spezialität vom Kalb mit Parmaschinken & Salbei
dazu servieren wir Nudeln
- 51 **Scaloppine Valdostana** ^{2,A4,A7} 19,90 €
Scheiben vom Kalb mit Schinken & Mozzarella
dazu servieren wir Bratkartoffeln in Weißweinsauce

Pesce. Fisch.

- 56 **Calamari alla griglia** ^{1,A2} 20,90 €
Gegrillte Tintenfisch mit Knoblauch & Zitrone
- 57 **Gamberoni alla griglia** ^{1,A3,A14} 20,90 €
Gegrillte Scampis mit Knoblauch & Zitrone
- 58 **Gamberoni al Vino Bianco** ^{1,A3,A,4,A7} 20,90 €
Weißwein, Olivenöl & Knoblauch
- 58 **Calamari alla Livornese** ^{1,A3,A7} 20,90 €
Weißwein, Tomaten, Kapern & Knoblauch



Contorni. Beilagen.

All unsere Fisch- und Fleischgerichte servieren wir Ihnen mit einem Salat.

Weitere Beilagen nach Wunsch 3,00 €

Gerne servieren wir Ihnen zu den oben genannten
Fisch- und Fleischgerichten folgende Beilagen:

Bratkartoffeln, Nudeln, Pommes-Frites oder Gemüse



Pizza. Pizza.

- | | | |
|----|--|---------|
| 63 | Pizza Pane ^{A9,A1}
Pizzabrot mit Knoblauch | 5,60 € |
| 64 | Pizza Margherita ^{1,2,4-7,A4,A7,A9,A11}
Mit Tomatensoße & Mozzarella | 9,00 € |
| 65 | Pizza Salame ^{1,3-7,12,A4,A7,A9,A11}
Mit Tomatensoße, Mozzarella & Salami | 10,50 € |
| 66 | Pizza Prosciutto ^{1,3-7,8,12,A4,A7,A9,A11}
Mit Meeresfrüchten in Tomatensoße & Knoblauch | 10,50 € |
| 67 | Pizza Funghi ^{1,2,4-7,A4,A7,A9,A11}
Mit Tomatensauce, Mozzarella & frischen Champignons | 10,00 € |
| 68 | Pizza Verona ^{1,3-8,12,A4,A7,A9,A11}
Mit Tomatensoße, Mozzarella, Kochschinken & Champignons | 10,50 € |
| 69 | Pizza Sardelle ^{1,4-7,12,A2,A4,A7,A9,A11}
Mit Tomatensoße, Mozzarella & Sardellen | 10,00 € |
| 70 | Pizza Hawaii ^{1,3-8,12,A4,A7,A9,A11}
Mit Tomatensoße, Mozzarella, Kochschinken & Ananas | 10,90 € |
| 71 | Pizza Casalinga ^{1,3-8,12,A4,A7,A9,A11}
Mit Tomatensoße, Mozzarella, Salami, Kochschinken & Champignons | 11,90 € |
| 72 | Pizza Calzone ^{1,3-7,8,12,A4,A7,A9,A11}
Mit Tomatensoße, Mozzarella, Salami, Kochschinken & Champignons | 11,90 € |
| 73 | Pizza Diavolo (scharf) ^{1,3-7,12,A4,A7,A9,A11}
Mit Tomatensoße, Mozzarella, Salami & Peperoni | 11,90 € |
| 74 | Pizza Tonno ^{1,4-7,A2,A4,A7,A9,A11}
Mit Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch & Zwiebeln | 11,90 € |
| 75 | Pizza Capricciosa ^{1,3-8,12,13,A1,A4,A7,A9,A11}
Mit Tomatensoße, Mozzarella, Kochschinken, Champignons, Artischocken, Ei & Oliven | 12,50 € |



Pizza. Pizza.

- | | | |
|----|---|---------|
| 76 | Pizza Gorgonzola ^{1,4-7,12,A4,A7,A9,A11}
Mit Tomatensoße, Mozzarella & Gorgonzola | 10,90 € |
| 77 | Pizza Vegetale ^{1,4-7,A4,A7,A9,A11}
Mit Tomatensoße, Mozzarella & Gemüse der Saison | 11,00 € |
| 78 | Pizza „La Grazia“ ^{1,4-7,12,A4,A7,A9,A11}
Mit Tomatensoße, Cocktailtomaten, Rucola,
Parmesan, Balsamicocreme & ohne Mozzarella | 11,50 € |
| 79 | Pizza Rustica ^{1,3-8,12,A4,A7,A9,A11}
Mit Tomatensoße, Mozzarella & Gemüse der Saison,
Mozzarella, Parmaschinken, Rucola & Parmesan | 12,00 € |
| 80 | Pizza Frutti di mare ^{1,3-8,12,A4,A7,A9,A11}
Mit Tomatensoße, Mozzarella, Meeresfrüchten & Knoblauch | 12,00 € |
| 81 | Pizza o Sole Mio ^{1,3,4-8,12,A1,A4,A7,A9,A11}
Mit Tomatensoße, Mozzarella, Kochschinken,
Spinat & Spiegelei | 12,00 € |
| 82 | Pizza Fantasia ^{1,3-8,12,13,A4,A7,A9,A11}
Mit Tomatensoße, Mozzarella, Mais, Kochschinken,
Oliven, Zwiebeln & Paprika | 11,50 € |
| 83 | Pizza Speciale ^{1,3,4-8,12,13,A4,A7,A9,A11}
Mit Tomatensoße, Mozzarella, Kochschinken,
Kapern, Spinat, Zwiebeln & Oliven | 12,00 € |
| 84 | Pizza Caprese ^{1,4-7,A4,A7,A9,A11}
Mit Mozarellascheiben, frischen Tomaten & Basilikum | 10,50 € |
| 85 | Pizza Bolognese ^{1,4-7,12,A4,A7,A9,A11}
Mit Tomatensoße, Mozzarella, Hackfleisch & Zwiebeln | 11,90 € |
| 86 | Pizza Siciliana ^{1,4-7,13,A2,A4,A7,A9,A11}
Mit Tomatensoße, Mozzarella, Sardellen, Parmesan,
Zwiebeln, Knoblauch & Oliven | 12,50 € |
| 87 | Pizza Spianata ^{12,A4,A7,A9}
Mit Tomatensoße, Mozzarella, scharfer Salami, milde
Peperoni, rote Zwiebeln & Oliven | 12,90 € |



Dolci. Süßes.

- 92 **Panna Cotta** ^{1,4-7,A4,A11} 5,50 €
Gekochte Sahne mit frischen Waldbeeren
- 93 **Tiramisú** ^{1,4-7,A4,A9,A11} 6,00 €
Der Klassiker

Bindi. fantasia nel dessert.

- 98 **Tartufo nero** ^{1,4-7,A4,A8,A11} 5,50 €
Klassisches halbgefrorenes aus Zabaione- & Schokoladencreme,
bedeckt mit Kakao & kleinen kandierten Haselnussstückchen
- 99 **Tartufo al Limoncello** ^{1,4-7,A4,A8} 5,50 €
Klassisches halbgefrorenes aus Limonencreme, mit einem Kern
aus Limonenlikör, Haselnüsse & bedeckt mit Limonen-Baiserstückchen
- 100 **Limone Ripieno** ^{1,4-7,A4,A8} 5,50 €
Natürliche Zitronenschale gefüllt mit Haselnüsse & Zitronensorbet

Gelati. Eis.

- 105 **Verschiedene Eissorten** ^{1,2,4-7,A4,A8}, je eine Kugel - nach Angebot 1,30 €
Vanille, Schokolade, Erdbeere oder andere Sorten
- Eine Portion Sahne** ^{1,4-7,A4} 0,70 €



La Grazia

RISTORANTE

Bevande. Getrönke.



Aperitivi. Aperitif.

110	Martini Bianco ^{1,2,4-7,9}	4 cl	5,00 €
111	Campari Soda ^{2,10}	4 cl	5,00 €
112	Campari Orange ^{2,10}	4 cl	5,20 €
113	Aperol Spritz ^{2,9,10,14}	0,25 l	5,90 €
114	Hugo ⁹	0,25 l	5,90 €

Spumanti. Prosecco.

119	Glas Prosecco Valdo ⁹	0,10 l	3,90 €
120	Flasche Prosecco Valdo ⁹	0,7 l	19,50 €

Birre. Bier.

Biere vom Fass

121	Paulaner Export ^{A9}	0,3 l	3,60 €	0,5 l	3,90 €
122	Paulaner Hefeweizen Hell ^{A9}	0,3 l	3,60 €	0,5 l	3,90 €
123	Paulaner Radler ^{4-7,A9}	0,3 l	3,60 €	0,5 l	3,90 €
124	Paulaner Premium Pils ^{A9}	0,3 l	3,80 €		

Flaschenbiere

121	Paulaner Kristallweizen ^{A9}	0,5 l	3,90 €
122	Paulaner Hefeweizen Dunkel ^{A9}	0,5 l	3,90 €
123	Clausthaler Alkoholfrei ^{A9}	0,5 l	3,90 €
124	Paulaner Hefeweizen Alkoholfrei ^{A9}	0,5 l	3,90 €



Alcolico. Alkoholisches.

129	Coca Cola ^{1-7, 11}	0,2 l	2,80 €	0,4 l	3,80 €
130	Fanta ^{1,2,3}	0,2 l	2,80 €	0,4 l	3,80 €
131	Spezi ^{2,10}	0,2 l	2,80 €	0,4 l	3,80 €
132	Coca Cola Light ^{1-7, 11}			0,33 l	3,50 €
133	Süßer Sprudel ²	0,2 l	2,00 €	0,4 l	3,00 €
134	Bitter Lemon ^{2,10}	0,2 l	2,90 €		
135	Teinacher Genuss Limonade Verschiedene Sorten: Zitrone, Mango-Maracuja-Orange, Orange-Mandarine, Rhabarber-Mirabelle, Johannisbeer-Holunder			0,33 l	3,20 €

Succhi di frutta. Fruchtsäfte.

Verschiedene Fruchtsäfte/-nektare, Pur oder als Schorle

Apfelsaft, Orangensaft, Rhabarber, Johannisbeere, Maracuja

139	als Saftschorle	0,2 l	3,30 €	0,4 l	3,80 €
140	als Saft pur	0,2 l	3,50 €	0,4 l	4,00 €
141	Rapp's Rosige Zeiten Ein Wohlfühlsaft mit Apfel, Guave und Aloe Vera harmonisch abgestimmt. Genießen Sie die außergewöhnliche Kombination mit dem exotischen Litschi-Geschmack	0,2 l	3,30 €	0,4 l	3,80 €

Acqua. Wasser.

146	Tafelwasser	0,2 l	2,50 €	0,4 l	3,00 €
147	Flasche Teinacher Medium	0,33 l	3,30 €	0,75 l	5,80 €
148	Flasche Teinacher Still	0,25 l	2,90 €	0,75 l	5,80 €



Vino Rosso. Rotwein.

	0,125 l	0,25 l
Italienische Weine		
153 Lambrusco ^{9,A7} Emiglia Romagna - Perlig, lieblich	3,80 €	5,40 €
154 Bardolino D.O.C. ^{9,A7} Venetien - Charaktervoll, halbtrocken	4,00 €	5,50 €
155 Montepulciano D.O.C. ^{9,A7} Abruzzen - Intensiv, trocken	4,00 €	5,50 €
156 Nero d'avola ^{9,A7} Sizilien - Fruchtig, trocken	4,00 €	5,80 €
157 Barbera d'Alba ^{9,A7} Piemont - Intensiv, trocken	5,50 €	7,50 €
158 Chianti ^{9,A7} Toskana - Harmonisch, herb, würzig, trocken	4,20 €	5,90 €
159 Primitivo ^{9,A7} Apulien - Intensiv, würzig - beerig, trocken	4,20 €	5,90 €
Württembergische Weine	0,125 l	0,25 l
160 Trollinger mit Lemberger ^{9,A7} Felsengartenkellerei Besigheim - würzig, kräftig	4,00 €	5,50 €
161 Trollinger ^{9,A7} Felsengartenkellerei Besigheim - würzig, trocken	4,00 €	5,40 €

Vino Rosso. Rotwein.

	0,125 l	0,25 l
Italienische Weine		
166 Soave ^{9,A7} Verona - Samtig-sanft, trocken	4,00 €	5,50 €
167 Frascati Superiore D.O.C. ^{9,A7} Latium - Samtig-sanft, trocken	4,00 €	5,40 €
168 Pinot Grigio ^{9,A7} Italien - Fruchtig, trocken	4,00 €	5,80 €
169 Cà Dei Frati Lugana ^{9,A7} Lombardei, fruchtig, halbtrocken (Sirmione)	5,90 €	9,50 €
Württembergische Weine		
170 Riesling ^{9,A7} Felsengartenkellerei Besigheim - Fruchtig	4,00 €	5,40 €

Spitz. Schorle.

175 Weinschorle Rose, Rot oder Weiß, Süß oder Sauer	0,25 l	4,10 €
---	--------	--------



Rosato. Rosé.

Italienische Weine		0,125 l	0,25 l	Württembergische Weine		0,125 l	0,25 l
180	Rosato D.O.C. ^{9,A7} Latium - Fruchtig, trocken	4,00 €	5,50 €	181	Spätburgunder Weißherbst ^{9,A7} Felsengartenkellerei Besigheim - Vollmundig, samtig	4,00 €	5,50 €

Bottiglia di vino. Flaschenweine.

Italienische Weine - Vino Rosso / Rotwein

186	Primitivo ^{9,A7} Apulien - Intensiv, würzig-beerig, trocken	19,90 €
187	Barbera d'Alba ^{9,A7} Piemont - Intensiv, trocken	28,00 €
188	Chianti ^{9,A7} Toskana - Harmonisch, herb, würzig, trocken	20,00 €
189	Montepulciano D.O.C. ^{9,A7} Abruzzen - Intensiv, trocken	19,80 €
190	Nero d'avola ^{9,A7} Sizilien - Fruchtig, trocken	20,90 €

Italienische Weine - Vino Bianco / Weißwein

191	Pinot Grigio ^{9,A7} Italien - Fruchtig, trocken	20,90 €
192	Chardonnay ^{9,A7} Trentino - Vollmundig, trocken	20,90 €
193	Roero Arneis ^{9,A7} Piemont - Geschmeidig, frisch, trocken	30,00 €
194	Cà dei Frati Lugana ^{9,A7} Lombardei (Sirmione), fruchtig, halbtrocken	30,00 €

Italienische Weine - Rosato / Rosé

195	Rosato D.O.C. ^{9,A7} Latium - Fruchtig, trocken	19,90 €
196	Bardolino Chiaretto ^{9,A7} Trentino - Vollmundig, trocken	19,90 €

Württembergische Weine

197	Rosato D.O.C. ^{9,A7} Latium - Fruchtig, trocken	19,90 €
196	Felsengartenkellerei Besigheim ^{9,A7} Trollinger mit Lemberger, Trollinger, Riesling, Spätburgunder Weißherbst	19,50 €



Caffé e T . Kaffee und Tee.

201	Espresso ¹¹	2,50 €
202	Espresso Macchiato ^{11,A4}	2,90 €
203	Cappuccino ¹¹	3,30 €
204	Latte Macchiato ^{11,A4}	3,60 €
205	Tasse Kaffee ¹¹	3,20 €
206	Ciocolata calda, Heiße Schokolade ^{A,4}	3,30 €
207	Tazza die t�, Tee, verschieden Sorten ¹¹	3,00 €

Alcolici. Alkoholisches.

212	Williams Birne	2 cl	3,80 €
-----	-----------------------	------	--------

Liquori. Liköre.

217	Ramazotti	2 cl	3,90 €
218	Fernet Branca	2 cl	3,90 €
219	Sambuca	2 cl	3,90 €
220	Averna	2 cl	3,90 €

Grappe. Grappa.

225	Grappa della casa	2 cl	4,00 €
-----	--------------------------	------	--------



Zusatzwünsche.

Zusätzliche Wünsche nach Ihrer Wahl

je 0,80 € bis 2,50 €

für Ihre Zusatzwünsche bei unseren Gerichten berechnen wir Ihnen einen kleinen Zuschlag der gesondert berechnet wird. Für nähere Informationen fragen Sie bitte unser Personal.

Allergene.

- A1 Eier sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- A2 Fisch sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- A3 Krebstiere sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- A4 Milch sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- A5 Sellerie sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- A6 Sesamsamen sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- A7 Schwefeldioxid sowie Sulfite in Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂
- A8 Erdnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- A9 Glutenhaltiges Getreide sowie daraus gewonnene Erzeugnisse - Weizen
- A10 Lupine sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- A11 Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- A12 Senf sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- A13 Sojabohnen sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- A14 Weichtiere sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Enthaltene Zusatzstoffe.

- 1 mit Konservierungsstoff(en)
- 2 mit Farbstoff(en)
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Süßungsmitteln Saccharin
- 5 mit Süßungsmitteln Cyclamat
- 6 mit Süßungsmitteln Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
- 7 mit Süßungsmitteln Acesulfam
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Schwefeldioxid, geschwefelt & Sulfite
- 10 chininhaltig
- 11 koffeinhaltig
- 12 mit Geschmacksverstärker(n)
- 13 mit Schwärzungsmittel, geschwärzt
- 14 gewachst
- 15 gentechnisch verändert
- 16 mit Taurin



La Grazia
Spitalwald 1
70619 Stuttgart-Sillenbuch

+49 (0) 711 - 84 98 0823

Contattare. Kontakt