

Ristorante & Eiscafé  
**La Lucania II**  
Cucina tradizionale italiana



**SPEISEKARTE**

Vi diamo il benvenuto nel nostro ristorante.

Vi auguriamo che la nostra cucina sia a vostro gradimento, come l'ambiente e la nostra personalita.

Wir begrüßen Sie recht herzlich in unserem Restaurant und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und einen guten Appetit.

Sie als Gast kulinarisch zu verwöhnen, ist unser gestecktes Ziel.  
Ihr La Lucania Team und Inhaber Domenico Splendido.

# La Lucania II

Die angebotenen Speisen u. Getränke enthalten folgende Zusatzstoffe:

- 0) Farbstoffe
- 1) Antioxidationsmittel
- 2) Geschmacksverstärker
- 3) Konservierungsstoffe
- 4) Süßungsmittel
- 5) Phosphat
- 6) Milch
- 7) Aromastoffe
- 8) Koffein
- 9) Chininhaltig
- 10) Zitronensäure
- 11) Geschwärzt
- 12) Sulfide
- 13) enth. Phenylalaninquelle

- Allergene:
- a) glutanhaltiges Getreide
  - b) Krebstiere
  - c) Eier
  - d) Fisch
  - e) Erdnüsse
  - f) Schalenfrüchte
  - g) Sellerie
  - h) Lupinen



*Mittwoch ist Pizzatag*

**La** Lucania II

Jede Pizza  
**7,00€\***

Außer Nr. 51



\*Mittwoch kostet jede Pizza von 12.00-22.00 Uhr nur 7,00€  
Änderungen an dem Gericht sind zu dieser Zeit nicht möglich.

# Italien Mittagstisch

	mit Salat	mit Suppe
Pizza nach Wahl außer Nr. 51	11,50€	11,50€
Pasta nach Wahl	11,50€	11,50€
Omelette wahlweise mit Spinat, Mozzarella, Schinken oder Champignons	8,50€	8,50€
Kalbsmedaillons	14,50€	14,50€

wahlweise:

94 Saltimbocca alla Romana

95 Scaloppine mit Pilzen

96 Scaloppine in Gorgonzola Soße

Extrawünsche werden zusätzlich berechnet.  
Das Mittagsangebot gilt nicht Samstags, Sonntags und Feiertags.



Einfach und bequem reservieren oder sagen Sie uns Ihre Meinung.  
Persönlich oder unter [www.La-Lucania2.de](http://www.La-Lucania2.de)

# Aperitif

Aperol Spritz oder Limoncello Spritz	15,0% vol.	0,2 l	8,50€
Aperol	15,0% vol.	4 cl	4,00€
Cynar	16,5% vol.	4 cl	5,00€
Martini diverse Sorten	15,0% vol.	4 cl	4,00€
Campari Soda** oder Orange** <sup>0,4</sup>	25,0% vol.	0,2 l	6,50€
Ramazzotti	30,0% vol.	4 cl	4,00€
Cherry (halb-/trocken)	15,0% vol.	5 cl	4,50€
Prosecco (Extra Dry & Rosé)	11,0% vol.	0,1 l	5,50€
Pernod	40,0% vol.	5 cl	5,50€
San Bitter/o* oder Crodino* auf Eis und Orange	00,0% vol.	0,1 l	4,00€
Rum Cola <sup>1,2,4</sup>	37,5% vol.	4 cl	8,50€
Whisky Cola <sup>1,2,4</sup>	40,0% vol.	4 cl	8,50€



# alkoholfreie Getränke

	0,3 L	0,5 L
Coca Cola <sup>0,8</sup> / Zero <sup>13,0,4,8</sup>	3,30€	5,50€
Fanta <sup>0,1</sup>	3,30€	5,50€
Sprite <sup>10</sup>	3,30€	5,50€
Spezi <sup>0,1,8</sup>	3,30€	5,50€
Purezza / Tafelwasser	0,35 L	0,75 L
mit Sprudel	2,60€	5,00€
still	2,60€	5,00€
	0,2 L	0,4 L
Bitter Lemon <sup>1,9</sup>	2,60€	4,80€
Ginger Ale <sup>0,9</sup>	2,60€	4,80€
Tonic Water <sup>1,9</sup>	2,60€	4,80€
Apfel- o. Orangensaft	2,50€	4,60€
Apfelschorle <sup>7</sup>	2,50€	4,60€
Johannisbeernektar	2,50€	4,60€
Maracujanektar <sup>1</sup>	2,50€	4,60€
Rhabarber	2,50€	4,60€

Alle Säfte auch als Schorle erhältlich

Alle Säfte auch als Schorle erhältlich



# Biere

König Pilsener <sup>a</sup> vom Fass	4,9%	0,3 l	3,30€
König Pilsener <sup>a</sup> vom Fass	4,9%	0,4 l	4,20€
Bitburger Alkoholfrei	0,0%	0,33 l	3,30€
Benediktiner Weissbier <sup>a</sup> hell/dunkel/alkoholfrei	5,0%	0,5 l	4,50€
Erdinger Weissbier <sup>a</sup> Kristall	5,3%	0,5 l	4,50€
Köstritzer <sup>a</sup>	4,8%	0,33 l	3,30€
Alsterwasser <sup>10,a</sup>		0,3 l	3,30€
Alsterwasser <sup>10,a</sup>		0,4 l	4,20€



# ausgewählter *Hauswein*

Rotweine / Vino della Casa Rosso

Primitivo<sup>12</sup> (trocken) 13% vol. 1 / 4 6,00€  
Pignataro Puglia<sup>12</sup>  
Serviert 16-18°C

Negroamaro<sup>12</sup> Puglia (halbtrocken) 13% vol. 1 / 4 6,00€  
Pignataro  
Serviert 16-18°C

Lambrusco Dolce<sup>12</sup> (lieblich) 7,5% vol. 1 / 4 5,00€  
Italienischer roter Perlwein  
Serviert 7-9°C

# *Rosewein*

Le Due Giare<sup>12</sup> (halbtrocken) 12% vol. 1 / 4 6,00€  
Cantine Tinazzi  
Serviert 8-10°C



*ausgewählter Hauswein*

Weißweine / Vino della Casa Bianco

Pinot Grigio (trocken) 12% vol. 1 / 4 6,00€  
Le Due Giare delle Venezie  
Cantine Tinazzi  
Serviert 8-10°C

Frascati (halbtrocken) 12,5% vol. 1 / 4 6,00€  
Fontana Candida  
Serviert 7-9°C

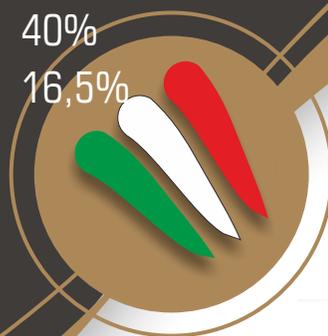
Frizzantino Dolce (lieblich) 7,5% vol. 1 / 4 5,00€  
Italienischer weisser Perlwein  
Serviert 7-9°C

Weinschorle vol. 1 / 4 5,00€  
mit halbtrocken Weisswein



# Digestivi

Ramazotti	30%	4 cl 4,00€
Amaro Lucano / od. al Café	30%	4 cl 4,00€
Averna	32%	4 cl 4,00€
Fernet Branca	40%	4 cl 4,00€
Fernet Menta	38%	4 cl 4,00€
Schierker Feuerstein	35%	4 cl 4,00€
Jägermeister	35%	4 cl 4,00€
Limoncello	28%	4 cl 4,00€
Vecchia Romagana	38%	2 cl 3,50€
Grappa Hausmarke	40%	2 cl 3,60€
Wodka	37,5%	4 cl 4,00€
Sambuca	40%	2 cl 4,00€
Rum	40%	2 cl 2,50€
Amaretto <sup>0,8</sup>	21%	4 cl 4,00€
Baileys <sup>0,8,6</sup>	17%	4 cl 4,00€
Pernot <sup>0</sup>	40%	2 cl 2,30€
Jim Beam	40%	4 cl 4,50€
Jack Daniels	40%	4 cl 4,50€
Cynar <sup>0</sup>	16,5%	4 cl 5,00€



# Heiße Getränke

Cappuccino Originale <sup>6,8</sup>	3,00€
Cappuccino mit Sahne <sup>6,8</sup>	3,30€
Cappuccino mit Amaretto <sup>6,8</sup>	3,50€
Caffee Latte <sup>6,8</sup>	3,00€
Latte Macchiato <sup>6,8</sup>	3,50€
Latte Macchiato mit Amaretto <sup>6,8</sup>	4,20€
Latte Macchiato mit Caramel <sup>6,8</sup>	4,00€
Espresso <sup>8</sup>	2,20€
Espresso Corretto <sup>8</sup>	3,00€
Espresso Machiato <sup>6,8</sup>	2,50€
Doppio Espresso <sup>8</sup>	3,60€
Tasse Kaffee <sup>8</sup>	2,50€
Tasse Kaffee (koffeinfrei)	2,50€
Glas Tee (div. Sorten)	2,50€
Heiße Zitrone mit Honig	3,50€
Tasse Schokolade <sup>6</sup>	3,00€
Tasse Schokolade mit Sahne <sup>6</sup>	3,30€



# Antipasti

- |    |   |        |
|----|---|--------|
| 1. | <b>Antipasti La Lucania</b><br>Carpaccio <sup>0,9</sup> , Vitello <sup>a,c</sup> Tonnato und gemischter Grillgemüse                   | 15,00€ |
| 2. | <b>Carpaccio di Manzo</b><br>rohes Rindfleisch mit Öl, Rucola und Parmigiano <sup>6</sup>   | 14,50€ |
| 3. | <b>Vitello Tonnato</b><br>Kalbfleisch mit Thunfischsoße <sup>a,c,d</sup>  | 14,50€ |
| 4. | <b>Insalata Caprese</b><br>Mozzarella <sup>1,6</sup> , Tomaten und Basilikum  | 11,50€ |
| 5. | <b>Carpaccio die Salmone</b><br>Lachs Carpaccio mit Mango Tatar in Orange, Zitronet   | 15,00€ |
| 6. | <b>Bruschetta</b><br>Gewürfelte Tomaten auf 2 halbe Scheiben Brot,<br>gewürzt mit Knoblauch, Basilikum und Olivenöl<br>auf Rucolabett | 5,50€  |



Eine individuelle Platte mit unterschiedlichen Antipasti ganz nach Ihrer Wahl?  
Kein Problem! Sprechen Sie uns an. Wir nehmen Ihre Wünsche gerne auf.

# Suppe

- |     |                      |                                     |       |
|-----|----------------------|-------------------------------------|-------|
| 11. | Zuppa di Pomodoro    | Tomatensuppe <sup>6</sup> mit Sahne | 6,00€ |
| 12. | Minestra di Verdure  | Gemüsesuppe <sup>0,2,a,c,f</sup>    | 7,50€ |
| 13. | Vellutata di Patate  | Kartoffel Crem                      | 6,50€ |
| 14. | Stracciatella Romana | Gemüsebrühe mit geschlagenem Ei     | 6,50€ |



# Insalate

- |     |   |        |
|-----|---|--------|
| 20. | Insalata di Pomodori<br>Tomatensalat mit rote Zwiebeln u. Oregano - Öl, Essig u. Dressing                                       | 7,50€  |
| 21. | Insalata di Cetrioli<br>Gurkensalat gewürzt mit get. Minze, rote Zwiebeln - Öl u. Essig   | 6,50€  |
| 22. | Insalata Mista<br>Gemischter Salat  | 7,00€  |
| 23. | Insalatissima di Pollo<br>Gemischter Salat mit Rucola, Champignon, geriebene Parmesan, Röstzwiebeln mit gebratene Hähnchenbrust | 14,50€ |
| 24. | Insalatissima di Manzo<br>Rucola Salat, Kirschtomaten, Röstzwiebeln, geriebene Parmesan Champignon u. Rinderstreifen            | 16,50€ |
| 25. | Insalata con Salmone<br>gemischter Salat, Orangenscheiben u. gebratene Lachs  | 16,50€ |
| 26. | Insalata di Scampi<br>Scampi auf Rucola, Fenchel, Orangenscheiben, Mango u. Walnüsse  | 16,50€ |
| 27. | Insalata Nizza<br>Gemischter Salat mit Thunfisch, Röstzwiebeln, Olive u. Schafskäse   | 14,50€ |



Jeder Salat ist mit unterschiedlichen Dressings möglich. Von Öl und Essig bis Balsamico-Dressing. Geben Sie Ihr Wunschdressing bei der Bestellung gleich mit an. Gerne beraten wir Sie auch.

# Pizza

	Klein Ø24	Normal Ø32
30. Pizza Focaccia <sup>a</sup> Fladenbrot mit Olivenöl, Knoblauch & Oregano		5,50€
31. Pizza Margherita <sup>a</sup> Käse <sup>6</sup> und Tomatensoße	6,50€	8,50€
32. Pizza Salami <sup>a</sup> Salami <sup>0,1,3</sup> , Tomatensoße, Käse <sup>6</sup>	9,50€	11,50€
33. Pizza Prosciutto <sup>a</sup> Vorderschinken <sup>1,3,5</sup> , Tomatensoße, Käse <sup>6</sup>	9,50€	11,50€
34. Pizza Funghi <sup>a</sup> Tomatensoße, Käse <sup>6</sup> , Champignons	9,50€	11,50€
35. Pizza Regina <sup>a</sup> Tomatensoße, Käse <sup>6</sup> , Vorderschinken <sup>1,3,5</sup> , Champignons	9,50€	11,50€
36. Pizza Hawaii <sup>a</sup> Tomatensoße, Käse <sup>6</sup> , Vorderschinken <sup>1,3,5</sup> , Ananas	9,50€	11,50€
37. Pizza Capri <sup>a</sup> Tomatensoße, Käse <sup>6</sup> , Thunfisch <sup>d</sup> und Zwiebeln	10,50€	12,50€
38. Pizza 4 Stagioni <sup>a</sup> Tomatensoße, Käse <sup>6</sup> , Salami <sup>0,1,3</sup> , Vorderschinken <sup>1,3,5</sup> , Paprika, Champignons	10,50€	12,50€
39. Pizza Verdure <sup>a</sup> Tomatensoße, Käse <sup>6</sup> , Gemüse	10,50€	12,50€



Unsere Pizzen werden direkt auf Stein gebacken

# Pizza

	Klein Ø24	Normal Ø32
41. Pizza Rustica <sup>a</sup> Tomatensauce, Käse <sup>6</sup> , Salami <sup>0,1,3</sup> und Pilze	9,50€	11,50€
42. Pizza Napoli <sup>a</sup> Tomatensauce, Käse <sup>6</sup> , Sardellen <sup>3,d</sup> , Oliven <sup>11</sup> , Kapern	10,50€	12,50€
43. Pizza Capricciosa <sup>a</sup> Tomatensauce, Käse <sup>6</sup> , Vorderschinken <sup>1,3,5</sup> , Salami <sup>0,1,3</sup> , milde Peperoni <sup>10</sup> , Artischocken <sup>1</sup> , Pilze und Oliven <sup>11</sup>	12,50€	14,50€
44. Pizza al Gorgonzola <sup>a</sup> Tomatensauce, Käse, Gorgonzola <sup>6</sup> , Walnüsse <sup>e,f</sup>	10,50€	12,50€
45. Pizza Diavola <sup>a</sup> Tomatensauce, Käse <sup>6</sup> , Salami <sup>0,1,3</sup> , Champignons, scharfe Peperoni & Artischocken <sup>1</sup>	10,50€	12,50€
46. Pizza Salciccia <sup>a</sup> Tomatensauce, Mozzarella <sup>1,3,6</sup> , ital. Grobebratwurst Scheiben & Broccoli	11,00€	13,00€
47. Pizza ai 4 Formaggi <sup>a</sup> Tomatensauce und vier Käsesorten <sup>1,3,6</sup> ,	11,00€	13,00€
49. Calzone - Gefüllte Pizza <sup>a</sup> Tomatensauce, Käse <sup>6</sup> , Salami <sup>0,1,3</sup> , Vorderschinken <sup>1,3,5</sup> Champignons & Paprika		12,50€
51. Pizza Rucola <sup>a</sup> (lauwarm) Mozzarella <sup>1,3,6</sup> frische Tomaten, Rucola, Parmaschinken und Parmigiano <sup>6</sup>	14,50€	16,50€
75. Pizza Paesana <sup>a</sup> Tomatensauce, Mozzarella <sup>1,3,6</sup> und scharfer Salami	10,00€	12,00€
76. Pizza Angy <sup>a</sup> Tomatensauce, Käse <sup>6</sup> Broccoli, Spinat & Schafskäse <sup>6</sup>	10,50€	12,50€



# Pasta

- |     |  |        |
|-----|--|--------|
| 52. | Spaghetti - Rind   | 17,50€ |
|     | Rinderstreifen, Kirschtomaten, Trüffelöl u. Steinpilze                         |        |
| 53. | Tagliolini con Scampi  | 18,50€ |
|     | Scampi, Rucola in Kirschtomatensauce (pikant)                                  |        |
| 54. | Tagliolini al Limone   | 15,50€ |
|     | Eine leichte Zitronensauce, Petersilie u. geriebene Parmesan                   |        |
| 55. | Lasagne  | 12,50€ |
| 56. | Spaghetti alla Bolognese   | 11,50€ |
|     | Spaghetti <sup>a</sup> mit Fleischsauce <sup>a</sup>                           |        |
| 57. | Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino   | 9,50€  |
|     | Spaghetti <sup>a</sup> mit Knoblauch, Olivenöl, Petersilie u. Peperoni         |        |
| 58. | Gnocchi con Verdure  | 12,50€ |
|     | verschiedene Frischgemüse in einer feinen hellen Sauce u. Parmesan             |        |
| 59. | Spaghetti Carbonara <sup>a</sup> (al´ Italiana)                                | 12,50€ |
|     | Guanciale Streifen in Eigelb Sauce, Pfeffer u. Parmesan                        |        |
| 60. | Penne Campagnola   | 14,00€ |
|     | Salsiccia, Champignons in Aurorasauce (pikant)                                 |        |
| 61. | Penne al Salmone   | 15,50€ |
|     | Lachs in einer delikaten Aurorasauce   |        |
| 62. | Tagliolini con Spinaci   | 12,50€ |
|     | mit Spinat, Champignons, Knoblauch in Sahnesauce                               |        |
| 63. | Spaghetti Mare   | 16,50€ |
|     | Meeresfrüchte <sup>a,c</sup> in einer leichten Tomaten- Weißweinsauce (pikant) |        |
| 64. | Gnocchi al Gorgonzola e Rucola   | 12,50€ |
| 65. | Penne all´arrabbiata   | 12,50€ |
| 66. | Spaghetti all´amatriciana  | 12,50€ |
|     | Guanciale Streifen, Parmesan, Zwiebel in Tomaten Weissweinsauce leicht piccant |        |



# Pesce

- |   |        |
|---|--------|
| 121. Salmone alla Griglia<br>Lachs vom Grill  | 21,00€ |
| 122. Salmone alla Arancio<br>Lachssteak in Orangen u. Rosmarinsoße                        | 23,00€ |
| 123. Scampi alla Griglia<br>Scampi <sup>12</sup> vom Grill (6 Stück)                      | 24,50€ |
| 124. Frisch. Baby Calamari alla Griglia<br>Gegrillte, frische Baby Calamari <sup>10</sup> | 23,00€ |
| 125. Dorade oder Seezunge<br><b>AUF ANFRAGE!!</b>   |        |

Bei allen Fischgerichten servieren  
wir frischen, gemischten Salat

Extra Wunschbeilagen  
zuzügl. Aufpreis



# Carne (Rind & Kalb)

- |     |   |        |
|-----|---|--------|
| 91. | Bistecca con Porcini<br>(ca. 260g) Rumpsteak mit Steinpilzen in Sahnesoße                     | 27,50€ |
| 92. | Bistecca al Pepe Verde<br>(ca. 260g) Rumsteak in Grünpfeffersoße                              | 26,00€ |
| 93. | Bistecca al Gorgonzola<br>(ca. 260g) Rumsteak in Gorgonzolasoße <sup>6</sup>                  | 26,00€ |
| 94. | Saltinbocca alla Romana<br>Kalbsmedaillons <sup>a</sup> mit Parmaschinken in Buttersalbeisoße | 22,50€ |
| 95. | Scaloppine ai Funghi<br>Kalbsmedaillons <sup>a</sup> mit Champignons in Sahnesoße             | 22,50€ |
| 96. | Scaloppine al Gorgonzola<br>Kalbsmedaillons <sup>a</sup> in Gorgonzolasoße <sup>6</sup>       | 22,50€ |



Carni servieren wir mit Rosmarinekartoffeln & Gemüse  
oder nur mit einem gemischtem Salat

# Weinarten

## Prosecco / Schaumwein

### Prosecco extra Dry DOC Treviso Caval 0,75 L / 11%

Weingut: Val D´Oca SRL

Qualitätsschaumwein aromatisch-extra Trocken, Charmant Method ausgezeichnet als Aperitif, ideal während der Mahlzeit mit Meeresfrüchten und weißem Fleisch gepaart.



Flasche 23,-€  
Glas 0,1L 5,50€

## Prosecco / Schaumwein

### Spumante Rosato CAVAL DI ROSE 0,75 L / 11,5%

Weingut: Val D´Oca SRL

Diese Curvée stammt aus der Vereinigung von zwei Trauben Pinot Grigio und Pinot Noir die Perlage Daten langsam und in geordnete Weise an die Oberfläche. Tür mit ihm der angenehmen Geruchsnote von Brotkruste Spumante.



Flasche 23,-€  
Glas 0,1L 5,50€

## Colle Maggio Cerasuolo

### dAbruzzo DOC 0,75 L / 13%

Weingut: Torre Zambra

Anbaugebiet: Abruzzen, Villamagna

Geschmack: Trocken / Rosé

Kräftiges Rosa mit leuchtenden violetten Reflexen, intensiv und wohlriechend, harmonisch und sehr angenehm, erinnert an Kirschen, Himbeeren und Erdbeeren.

Frisch, fein und elegant, sehr ausgewogen mit perfekt integrierter Säure und angenehmen Tanninen. Schönes fruchtiges Finale.



Flasche 26,00€  
Glas 0,2L 8,50€

## Settanta

### Rosato Veneto IGP 0,75 L / 12%

Weingut: Terre Gaie

Anbaugebiet: Venetien, Colli Euganei

Geschmack: Halbtrocken / Rosé

Elegant, frisch mit herrlichen hellroten Früchten einer leichten Würze und duftigen weißen Blüten.

Sehr feiner, langer Nachhall.



Flasche 23,00€  
Glas 0,2L 7,50€

Alle Weine enthalten Sulfite

# Weißweine

## Toscana / Toskana

### Le Rime Banfi (Chard.-Pinot Grigio) 0,75 L / 12,5%

Weingut: Castello Banfi

Weiß-Trocken Frische und Fruchtigkeit sind Kennzeichen für diesen Wein und vor allem sein typisches fruchtiges Bouquet.



Flasche 22,-€  
Glas 0,2L 6,50€

## Settanta 1 Colli Euganei

### Bianco DOP 0,75 L / 12,5%

Weingut: Terre Gaie

Anbaugebiet: Venetien Colli Euganei

Geschmack: Trocken

Klares, helles Strohgelb mit silberfarbenen Reflexen. Frisch und fruchtig mit charakteristischen Duftnoten von Pfirsich, Honig, grünen Paprikaschoten, weißer Melone sowie einer leichten Gewürznote.



Flasche 23,00€  
Glas 0,2L 7,50€

## Friuli / Friaul

### Pinot Grigio ZorZettig Friuli Colli Orientali 0,75 L / 13%

Weingut: ZorZettig

Hellgelbe Farbe. Intensiv, fruchtig, erinnert an Akazienblüten und Brotkruste.

Am Gaumen ist er weich, voll und harmonisch. Empfohlen als Aperitif, mit Schinken und Fingerfood, Fisch und weißem Fleisch.



Flasche 23,-€  
Glas 0,2L 7,50€

## Lugana C  dei Frati 0,75 L / 13%

Weingut: C  dei Frati

Anbaugebiet: Lombardei

Geschmack: Trocken

Der Wein offenbart eine Reihe von herrlichen Düften, die unter anderem reife Früchte, Pfirsich, Rosen- und Balsamiconoten zeigen.

Die Struktur wird begleitet von einer ausdrucksvollen

Würze mit deutlicher, aber feiner Säure.

Der Abgang ist klar und sauber.



Flasche 29,-€  
Glas 0,2L 8,90€

Alle Weine enthalten Sulfite

# Weißweine

## Colle Maggio

Pecorino D´Abruzzo DOC 0,75 L / 13%

Weingut: Torre Zambra

Anbaugebiet: Abruzzen / Villamagna

Geschmack: Trocken

Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen, intensiv und charakteristisch, erinnert an Süß- und Sauerkirschen. Trocken, weich und harmonisch mit einer kräftigen Frucht und einer schönen Tanninstruktur.

Flasche 26,00€

Glas 0,2L 8,50€



## Piemonte / Piemont

Gavi di Gavi DOCG Meirana 0,75 L / 13%

Weingut: Broglia

Die Produktion La Meirana erfolgt in großen Edelstahltanks. Die Gärung erfolgt zwischen 12° / 16° C mit dem Ziel, einen frischen Duft und Fruchtigkeit zu halten. Der Wein hat einen typischen Nachgeschmack von Mandeln, die zum Ausdruck bringt.

27,-€



# Rotweine

## Soliter Barbera d' Asti 0,75 L / 14%

Weingut: Pescaja

Anbaugebiet: Piemont

Geschmack: Trocken

Trockener Rotwein, der sich durch seine intensive dunkelrote Farbe und seinen üppigen Geschmack auszeichnet. Rote Früchte wie Kirschen und Himbeeren sowie eine leichte Traubennote. Im Nachgeschmack sind die dunklen roten Früchte sehr dominant.

Flasche 29,50€



## Toscana / Toskana

### Chianti Classico Banfi 0,75 L / 13%

Weingut: Castello Banfi

Rubinrot aus traditionellen Trauben des Chianti

Classico Anbaugebiets mit einem hohen Anteil von Sangiovese Trauben.

Flasche 24,50€  
Glas 0,2L 8,50€



## Puglia / Apulien

### LIRICA Primitivo di Manduria DOP 0,75 L / 14%

Weingut: Conzorzio Coop

Rubinrot in der Farbe mit einem leichten

Granatton. Die mineralischen Düfte vermischen sich angenehm mit den Aromen von Weichseln, Amarellen und Pflaumen.

Flasche 26,50€  
Glas 0,2L 8,-€



## Emilia Romagna / Emilien Romagna

### Lambrusco Amabile Terre Verdiane 0,75 L / 8,5%

Weingut: Cantine Ceci / Rot-Süß-Perlwein

Dunkles purpurrubin. Fruchtige, fein holundrige Note.

Holunderfrucht, herbes Tannin, spürbare Süße.

18,-€



# Rotweine

## Sicilia / Sizilien

### FILARA 72 Nero Davola e Frappato 0,75 L / 12,5%

Weingut: Paolini - Spezial VINI DEL SUD.

Robinrot in der Farbe und ungewohnt ätherisch im Duft, der an reife Himbeeren und andere rote Früchte aber auch an frischen Kreuzkümmel erinnert.



Flasche 23,-€  
Glas 0,2L 7,50€

### Nero di Troia IGT Spâtus 8 0,75 L / 15%

Weingut: Tagaro

Anbaugebiet: Aqulien / Valle d'Itria

Geschmack: Trocken

Im Stile eines „Grand Cru“ wird in der besten Lage mit der Nummer 8 eine strenge Selektion während der Weinlese durchgeführt.

Dieser rubinrote Wein mit granatroten Reflexen duftet köstlich nach schwarzen Kirschen, Brombeeren und Himbeeren. Der reinsortige Nero di Troia ist am Gaumen vollmundig, samtig und frisch. Mit schön integrierten, weichen Tanninen und einer feinen Würze vollendet er das Trinkerlebnis auf eine ganz besondere Weise.

Flasche 29,00€



### Colle Maggio Mentepulciano d'Abruzzo DOC 0,75 L / 14%

Weingut: Torre Zambra

Anbaugebiet: Abruzzo, Villamagna

Geschmack: Trocken

Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen, intensiv und charakteristisch, erinnert an Süß- und Sauerkirschen. Trocken, weich und harmonisch mit einer kräftigen Frucht und einer schönen Tanninstruktur.

32,-€



### Muso Rosso Collection

### Primitivo di Manduria DOC 0,75 L / 15%

Weingut: Tagaro

Anbaugebiet: Aqulien / Manduria

Geschmack: Halbtrocken

Intensives Rubinrot mit granatfarbenen Reflexen. Vielschichtig, komplex und intensiv mit Anklängen an reife rote Früchte, Konfitüre von Waldfrüchten sowie einem Hauch von gerösteten Mandeln. Trocken, elegant und würzig mit einem lebhaften und ausgeglichenen Säuregehalt und einem langen und intensivem Finale.

33,00€



Alle Weine enthalten Sulfite







*Buon appetito*

Ristorante & Eiscafé  
**La Lucania II**  
Cucina tradizionale italiana



**La Lucania II**

Alte Döhrener Str. 28  
30173 Hannover  
Tel: 0511 - 228 999 95

[www.la-lucania2.de](http://www.la-lucania2.de) • [info@la-lucania2.de](mailto:info@la-lucania2.de)