

Cari Ospiti, liebe Gäste,

**wir, Luigi Aracri und Piero Cuna, möchten Sie in unserem italienischen Ristorante
„La Commedia“ herzlich willkommen heißen.**

Der Name „La Commedia“ bedeutet übersetzt „Die Komödie“.

Er trägt seinen Ursprung in der Lage unseres Ristorante - direkt am Renitenztheater.

**In unserem einmalig gestalteten Ristorante möchten wir Sie mit unserem Team
auf eine kulinarische Reise durch die bekannten Regionen Italiens mitnehmen.
Klassische Köstlichkeiten werden ergänzt von einer Vielfalt an ausgesuchten
saisonalen Highlights, die wir Ihnen gerne mit den passenden Weinen servieren
und Ihnen auf diese Weise ein kleines Stück Italien schenken wollen. Denn nicht nur
die Nähe zum Renitenztheater und die damit verbundene kulturelle „Auszeit“ vom
Alltag zeichnet unser Ristorante aus - es soll auch zeigen und ergänzen, wie schön
das Leben sein kann: „La vita è bella“!**

Bei Wünschen und Fragen wenden Sie sich gerne an uns.

Wir wünschen Ihnen „Buon Appetito“ und eine schöne Zeit im „La Commedia“.

Ihre Gastgeber

Luigi Aracri & Piero Cuna

Aperitivo

Prosecco di Valdobbiadene Trevisiol	brut	0,1 l	4,90
Prosecco di Valdobbiadene Trevisiol	rose	0,1 l	5,30
Cuvée Zero Spumante extra	brut	0,1 l	7,50
Laurent-Perrier Champagner	brut	0,1 l	11,50
Aperol Spritz ²			6,50
Hugo ^{1, 14}			6,50
Prosecco, Holundersirup, Sodawasser und Minze			
Negroni ²			8,50
Bombay Sapphire, Campari und Carpano Antica Formula			
Campari ²	Soda		5,00
Campari ²	Orange/Tonic		6,00
Martini			5,00
bianco, rosso, d'oro, extra dry, rosato			
Martini Cocktail			8,00
Bombay Sapphire und Martini extra dry			
Lillet vive			6,50
Lillet Blanc, Tonic garniert mit Gurkenscheibe, Erdbeere und Minze			
Lillet berry			6,50
Lillet Blanc, Russian Wild Berry, garniert mit Erdbeere			
Cynar	Tonic		5,50
Sherry	Dry/Medium ²		5,00
Sanbitter	italienischer alkoholfreier Aperitif ^{2,10}		3,50
Crodino	italienischer alkoholfreier Aperitif ^{2,10}		3,50

Zuppe / Suppen

Vellutata di Pomodoro con basilico Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum	5,50
Zuppa di Carote e zenzero Karotten-Ingwer Cremesuppe	6,00
Minestrone di verdura^l Frische italienische Gemüsesuppe	6,50

Insalate / Salate

Insalata verde Marktfrischer grüner Salat mit Balsamicodressing	4,50
Insalata mista Marktfrischer gemischter Salat mit Balsamicodressing	5,50
Insalata di pomodoro con tonno e cipolla^D Tomatensalat mit Thunfisch, roten Zwiebeln, Basilikum und Olivenöl	7,50
Insalata di rucola con pomodorini e scaglie di parmigiano^G Rucolasalat mit Kirschtomaten und Parmesansplitter	8,50
Insalata caprese con mozzarella di bufala e basilico^G Tomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum	11,00
Insalata La Commedia^G Marktfrischer großer gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen und Parmesansplitter dazu Balsamicodressing	12,50

Antipasti / Vorspeisen

Bruschetta classica^A Bruschetta mit Tomaten, Basilikumpesto und Olivenöl	4,50
Parmigiana di melanzane con mozzarella e basilico^{A,G} Auberginenaufbau mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum	9,50
Vitello tonnato^{C,G} Dünne Kalbsbratenscheiben mit einer leichten Thunfischsauce, garniert mit Kapern und Sardellen	11,00
Carpaccio di manzo con rucola e parmigiano^G Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesansplittern	11,00
Insalata di mare con sedano e julienne di carote^{D,I} Frischer Meeresfrüchtesalat mit Sellerie und Karotten Julienne	13,50
Antipasto di affettato misto all'italiana Italienischer Antipastoteller mit Parmaschinken, Salami, Oliven, gereifter Käse, Artischocken und getrockneten Tomaten	13,50

Pasta

Spaghetti al pomodoro con basilico^A Spaghetti mit Tomatensauce und Basilikum	7,80
Ravioli con ricotta e spinaci al burro e salvia^{A,C,G} Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Ricottakäse und Spinat in einer Butter-Salbei-Sauce mit Parmesansplittern	12,50
Linguine alle vongole veraci^{A,D,L} Linguine mit Venusmuscheln in Weißweinsauce	12,50
Tagliatelle fresche con ragù di carne^A Frische Tagliatelle mit Bolognesesauce vom Kalb und Rind	10,50
Gnocchi con gamberi e pesto di rucola^{A,D,L} Gnocchi mit Garnelen und Rucolapesto	13,50
Paccheri con punte di filetto di manzo, vino rosso e pomodorini^{A,L} Paccheri mit Rinderfiletstreifen, Rotwein, Kirschtomaten und Rosmarin	14,50

Secondi / Hauptgerichte

Filetti di branzino con verdure miste di stagione ^D Wolfsbarschfilet gebraten, als Beilage Gemüse der Saison	23,50
Gamberoni alla griglia con contorno di spinaci ^D Riesengarnelen vom Grill, als Beilage frischer Blattspinat	23,50
Saltimbocca alla romana con patate al rosmarino ^{1 L} Kalbsmedaillon mit Parmaschinken und Salbei an Weißweinsauce, als Beilage Rosmarinkartoffeln	23,50
Tagliata di manzo su rucola, pomodorini e parmigiano ^G Tranchen vom Roastbeef auf einem Rucolabett mit Bergtomaten und Parmesansplittern	26,50
Filetto di manzo irlandese alla griglia con peperoni, patate e cipolle di Tropea Irisches Rinderfilet vom Grill dazu Paprika, Kartoffeln und Tropea Zwiebeln aus der Pfanne	27,50

Pizze

Pizzabrot ^{A,G}	3,90
Margherita vegetarisch ^{A,G} Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Basilikum und Olivenöl	7,00
Prosciutto ^{1,2,3,8,16 A,G} Tomaten, Fior di Latte Mozzarella und Kochschinken	7,50
Salami ^{1,2,3 A,G} Tomaten, Fior di Latte Mozzarella und Salami	7,50
Prosciutto e funghi ^{1, 2,3,8,16 A,G} Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Kochschinken und Champignons	8,00
Calabrese ^{1,2,3 A,G} Tomaten, Fior di Latte Mozzarella und Kalabrischer Salami, leicht pikant	9,00
Quattro Stagioni ^{1,2,3,8,16 A,G} Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Champignons, Kochschinken, Salami und Artischocken	9,50
Tonno e cipolla ^{A,D,G} Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Thunfisch und roten Zwiebeln	9,50
Rucola e pomodorini ^{A,G} Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Rucola und Kirschtomaten	10,50
Salsiccia, pomodorini e basilico ^{A,G} Büffel Mozzarella, Salsiccia, Bergtomaten, Basilikum	11,00
All'ortolana vegetarisch ^{A,G} Tomaten, Fior di Latte Mozzarella und Gemüse der Saison	11,00
Parma e gorgonzola ^{1,2,A,G} Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Parmaschinken, Gorgonzola	12,00
Ai frutti di mare ^{A,D,G} Tomaten und frischen Meeresfrüchten	12,50
Bresaola ^{A,G} Tomaten, Fiore di Latte Mozzarella, rote Zwiebeln, Bresaola vom Black Angus Rind, Basilikum	12,50

Dolci / Dessert

Sorbetto al limone ^{C,F,G,H} Zitronensorbet	4,50
Semifreddo al tartufo con nocciole ^{A,C,F,G,H} Halbgefrorenes mit Haselnuss und einem Schokokern	6,00
Tiramisù classico ^{17,18 A,C,G} Klassisches Tiramisu	6,50
Panna cotta con salsa di fragole ^G Panna cotta mit Erdbeersauce	6,50
Duetto di Tiramisu e Panna cotta ^{17,18 A,C, G} Duett von Tiramisu und Panna cotta mit Erbeersauce	7,50
Tortino al cioccolato caldo su crema alla vaniglia con frutta di bosco ^{18 A,C,F,G,H} Warmes Schokotörtchen auf Vanillecreme mit Waldfrüchten	7,50

Formaggi / Käse

Taleggiokäse ^G	6,00
Parmigiano reggiano ^G	6,50
Pecorino sardo stagionato ^G Gereifter sardischer Schafskäse	6,50
Formaggi misti con pera e mostarda di fico ^G Auswahl an italienischem Weich- und Hartkäse dazu Feigensenf	12,50

Alkoholfreies

S. Pellegrino / Acqua Panna	0,25 l	2,30
S. Pellegrino/ Acqua Panna	0,75 l	5,60
Selters Mineralwasser Classic / Naturell	0,25 l	2,30
Selters Mineralwasser Classic	0,75 l	5,60
Cola^{2,11}, Mirinda^{2,3}, Spezi^{2,3,11}	0,30 l	2,80
Cola^{2,11}, Mirinda^{2,3}, Spezi^{2,3,11}	0,40 l	3,90
Coca Cola^{2,11}	0,33 l	3,50
Coca Cola Light^{2,5,6,7,11}	0,33 l	3,50
Coca Cola Zero^{2,11}	0,33 l	3,50
Thomas Henry Bitter Lemon ^{2,3} , Tonic Water ¹⁰ , Ginger Ale ² , Russian Wild Berry	0,20 l	3,50
Bionade Ingwer-Orange, Litschi, Holunder, Kräuter	0,33 l	3,80
Red Bull	0,25 l	3,80

Säfte / Nektar

Apfelsaft	0,3 l	3,50
Orangensaft	0,3 l	3,50
Maracujanektar	0,3 l	3,50
Mango-Pfirsich-Birne-Sojasaff^F	0,3 l	3,50
Johannisbeernektar	0,3 l	3,50
Ananassaft	0,3 l	3,50
Tomatensaft	0,2 l	3,50
Saftschorle	0,4 l	3,80

Offene Weine

Weisswein

Pinot Grigio IGT – Valpantena, Veneto ^L 0,2 l 5,50

Chardonnay IGT – Valpantena, Veneto ^L 0,2 l 5,50

Rosewein

Rosato Veronese DOC - Valpantena, Veneto^L 0,2 l 5,50

Rotwein

Merlot IGT – Valpantena, Veneto ^L 0,2 l 5,50

Montepulciano d'Abruzzo DOC – Frentano ^L 0,2 l 5,50

Weinschorle^L 0,2 l 3,80

Biere

Bier vom Fass

Stuttgarter Hofbräu Herren Pils^A 0,3 l 3,50

Stuttgarter Hofbräu Herren Pils^A 0,4 l 4,50

Malteser Weissbier Hefe hell^A 0,5 l 4,10

Radler^A 0,3 l 3,40

Flaschenbier

Malteser Weissbier Hefe dunkel^A 0,5 l 4,10

Malteser Weissbier Kristall^A 0,5 l 4,10

Clausthaler alkoholfrei^A 0,33 l 3,50

Schöffelhofer Hefeweizen alkoholfrei^A 0,5 l 4,10

Stuttgarter Hofbräu Käpsele^A 0,25 l 3,00

Heiße Getränke / Lavazza

Espresso ¹¹	2,10
Espresso doppio ¹¹	3,20
Espresso corretto ¹¹ mit Grappa - Sambuca	3,60
Kaffee creme ¹¹	2,30
Cappuccino ¹¹	3,20
Latte macchiato ¹¹	3,40

Tee Whittington

Schwarztee	2,90
Earl Grey Supreme Eine Mischung von kostbarem chinesischem Tee. Enthaltene Bergamotte Essenz und Kornblüten haben balsamische Eigenschaften und wirken tonisierend.	
Früchtetee	2,90
Red Spring Eine erfrischende und durstlöschende Mischung mit einem himbeerroten Farbton. Vollmundige Beerenaromen.	
Grünertee	2,90
Green Mint Ein chinesischer Tee mit eingerollten Blättern die sich bei Berührungen mit Wasser öffnen und einen goldgrünen Aufguss ergeben	
Kräutertee	2,90
Chamomile Mix Der elegante und weiche Geschmack der Kamillenblüte harmonisiert mit dem Aroma von Melisse und Fenchel	

Grappa

Negrini Chardonnay	2 cl	5,50
Prosecco Andrea da Ponte	2 cl	5,50
Nardini Riserva	2 cl	5,50
Barolo Rocche dei Manzoni	2 cl	7,50
Berta Elisi 10-Jahre Barrique	2 cl	8,00
Berta Moscato d'Asti Bric del Gaian	2 cl	10,50

Bitter's

Ramazotti ²	4 cl	4,50
Averna ²	4 cl	4,50
Fernet Branca / Menta ²	4 cl	4,50
Amaro Montenegro ²	4 cl	4,50
Amaro del capo	4 cl	4,50
Cynar	4 cl	4,50

Whiskeys

Scotch Single Malt

Auchentoshan 12J - Lowland	2 cl	7,00
Glenlivet 12 J – Speyside	2 cl	6,50
Lagavulin 16 J – Islay	2 cl	8,50

Scotch Blended

Chivas Regal 12 J	2 cl	6,00
-------------------	------	------

Irish

Jameson	2 cl	6,00
---------	------	------

Bourbon

Four Roses	2 cl	6,00
------------	------	------

Tennessee

Jack Daniel's	2 cl	5,50
---------------	------	------

Liköre

Amaretto Disaronno ²	4cl	4,50
Frangelico (Haselnuss) ^H	4 cl	3,90
Sambuca Molinari ²	2 cl	3,00
Sambuca Molinari Caffè ^{2,11}	2 cl	3,00
Baileys ²	5 cl	5,00
Limoncello ²	4 cl	4,00

Cognac und Brandy

Remy Martin	2 cl	4,90
Hennessy fine de Cognac	2 cl	5,60

Rum

Bacardi Superior	4 cl	6,00
Bacardi 8 J	4 cl	7,50
Havana Club 3 J	4 cl	5,50
Havana Club 7 J	4 cl	7,50

Prosecco / Champagner

Prosecco di Valdobbiadene Trevisiol	brut	0,75 l	32,00
Prosecco di Valdobbiadene Trevisiol	rose	0,75 l	37,00
Cuvée Zero Spumante extra brut		0,75 l	49,00
Contratto Spumante Millesimato extra brut G. Rivetti		0,75	55,00
Laurent-Perrier Champagner brut		0,75 l	80,00
Laurent-Perrier Champagner rosé		0,75 l	110,00
Laurent-Perrier Champagner rosé Magnum		1,5 l	260,00
Moët & Chandon Champagner Impèrial		0,75 l	80,00
Moët & Chandon Champagner Impèrial rosé		0,75 l	90,00
Dom Perignon Champagne Vintage 2004		0,75	250,00

Longdrinks

Wodka Absolut mit Lemon, Tonic, Maracuja ^{3,10}		0,2 l	7,00
Wodka Absolut mit Red Bull		0,2 l	8,50
Gin Bombay Sapphire mit Tonic ⁵ , Lemon ^{3,10}		0,2 l	7,00
Gin Bombay Sapphire EAST mit Tonic ⁵ , Lemon ^{3,10}		0,2 l	7,50
Gordon's Sloe Gin mit Tonic, Lemon ^{3,10}		0,2 l	7,00
Hendrick's mit Tonic garniert mit Gurke ¹⁰		0,2 l	8,50
Jack Daniel's mit Cola ^{2,11}		0,2 l	7,00
Cuba Libre mit Havana 7J, Limettenstücke, Cola ^{2,11}		0,2 l	8,00
Cuba Libre mit Bacard 8 J., Limettenstücke, Cola ^{2,11}		0,2 l	8,50

Cocktails

Negroni Bombay Sapphire, Campari, Carpano Antica Formula	8,50
Martini Cocktail Bombay Sapphire, Martini Extra Dry	8,50
Caipirinha Cachaca, Limette, brauner Zucker	8,50
Vodka Martini Grey Goose, Martini Extra Dry	8,50
Aperol Sour ² Aperol, Zuckersirup, frischer Zitronen- und Orangensaft	8,00
Whiskey Sour Four Roses, Zuckersirup, frischer Zitronen- und Orangensaft	8,00
Margarita Millenario Reposado, Cointreau, frischer Limettensaft Auf Wunsch: Mango, Himbeere und Maracuja	8,50
Americano ² Campari, Red Vermouth ² , Wasser	8,50
Mojito Minze, Rum, Zucker, Lime und Wasser	8,50
Moscow-Mule Wodka, Spice Ginger, Limettensaft, Ingwer und Gurken	9,00

Alkoholfreie Cocktails

Dolce Vita ^F Mango-Pfirsich-Birne-Sojasaft, Orangensaft, Maracujanektar, Grenadine	6,50
Italian Sour ^{2,10} Crodino, frischer Zitronensaft, Orangensaft, Rohrzucker	6,50

Zusatzstoffe: 1) mit Konservierungsstoff, 2) mit Farbstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 5) mit Süßungsmittel Cyclamat, 6) mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle, 7') mit Süßungsmittel Acesulfam, 8) mit Phosphat, 10) Chinin haltig, 11) Coffein haltig, 14) gewachst, 16) Formvorscherinken, 17) Säuerungsmittel, 18) mit Aromastoffen
Allergene: A) Gluten haltiges Getreide, C) Eier, D) Fisch, F) Soja, G) Milch und Laktose, H) Schalenfrüchte/Nüsse, I) Sellerie, L) Schwefeldioxid und Sulfite