

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
Aperol² Spritz			6,50
Hugo ^{1, 15}			6,50
Prosecco, Holundersirup, Sodawasser und Minze			
Campari ² Tocco Rosso			6,50
Prosecco, Holunderblütensirup und Minze			
Negroni ²			8,50
Bombay Sapphire, Campari und Carpano Antica Formula			
Campari ² Soda			5,00
Campari ² Orange/Maracuja			5,50
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 Soda			5,00
Sherry Dry/Medium ²			4,50
Sanbitter ^{2,5}	italienischer alkoholfreier Aperitif		3,50
Crodino ^{2,5}	italienischer alkoholfreier Aperitif		3,50

Zuppe / Suppen

Vellutata di Pomodoro con basilico Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum	4,90
Minestrone di verdura Frische italienische Gemüsesuppe	5,50

Insalate / Salate

Insalata verde Marktfrischer grüner Salat mit Balsamicodressing	4,40
Insalata mista Marktfrischer gemischter Salat mit Balsamicodressing	4,90
Insalata di pomodoro con tonno e cipolla Tomatensalat mit Thunfisch, roten Zwiebeln, Basilikum und Olivenöl	6,90
Insalata di rucola con pomodorini e scaglie di parmigiano Rucolasalat mit Kirschtomaten und Parmesansplitter	8,50
Insalata caprese con mozzarella di bufala e basilico Tomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum	10,50
Insalata La Commedia Marktfrischer großer gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen und Parmesansplitter dazu Balsamicodressing	12,00

Antipasti / Vorspeisen

Bruschetta classica	4,30
Bruschetta mit Tomaten, Basilikumpesto und Olivenöl	
Tortino di melanzane alla parmigiana con basilico	8,90
Auberginenaufbau mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum	
Vitello tonnato	11,00
Dünne Kalbsbratenscheiben mit einer leichten Thunfischsauce, garniert mit Kapern und Sardellen	
Carpaccio di manzo con rucola e parmigiano	11,00
Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesansplittern	
Insalata di mare con sedano, julienne di carote e peperoni	12,50
Frischer Meeresfrüchtesalat mit Sellerie, Paprika und Karottenjulienne	
Antipasto di affettato misto all'italiana	13,50
Italienischer Antipastoteller mit Parmaschinken, Salami, scharfe Salsiccia, gereifter Käse, Artischocken und getrockneten Tomaten	

Pasta

Spaghetti al pomodoro con basilico	7,80
Spaghetti mit Tomatensauce und Basilikum	
Ravioli con ricotta e spinaci al burro e salvia	11,50
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Ricottakäse und Spinat in einer Butter-Salbei-Sauce mit Parmesansplittern	
Linguine alle vongole veraci con zenzero	12,50
Linguine mit Venusmuscheln und Ingwer in Weißweinsauce	
Casarecce con salsiccia, pomodori secchi e finocchietto	12,50
Casarecce mit Salsiccia (italienische Wurst), getrockneten Tomaten	
Rigatoni con moscardini e salsa pomodoro leggermente piccante	13,50
Rigatoni mit Babyoktopus in Tomatensauce leicht pikant	
Paccheri con punte di filetto di manzo, vino rosso e pomodorini	14,50
Paccheri mit Rinderfiletstreifen, Rotwein, Kirschtomaten und Rosmarin	

Secondi / Hauptgerichte

Filetti di branzino con verdure miste di stagione Wolfsbarschfilet gebraten mit Gemüse der Saison	23,50
Gamberoni alla griglia con contorno di spinaci Riesengarnelen vom Grill mit frischem Blattspinat	23,50
Saltimbocca alla romana con patate al rosmarino Kalbschnitzel mit Parmaschinken und Salbei an Weißweinsauce dazu Rosmarinkartoffeln	23,50
Tagliata di manzo su rucola, pomodorini e parmigiano Tranchen vom Roastbeef auf einem Rucolabett mit Bergtomaten und Parmesansplittern	24,50
Filetto di manzo irlandese alla griglia con peperoni e patate saltati in padella Irisches Rinderfilet vom Grill dazu Paprika, Kartoffeln und Zwiebeln in der Pfanne gebraten	26,50

Pizze

Pizzabrot	3,90
Margherita mit Tomaten und Mozzarella	6,80
Prosciutto ^{1, 10, 12} mit Tomaten, Mozzarella und gekochtem Vorderschinken	7,50
Salami ^{1, 2, 12} mit Tomaten, Mozzarella und Salami	7,50
Calabrese ^{1, 2, 12} mit Tomaten, Mozzarella und calabresischer Salami, leicht pikant	9,00
Mortadella mit Bergtomaten, Mozzarella und Mortadella	9,50
Quattro Stagioni ^{1, 2, 10, 12} mit Tomaten, Mozzarella, Champignons, gekochtem Vorderschinken, Salami und Artischocken	9,50
Tonno e cipolla mit Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und roten Zwiebeln	9,50
Bolognese Mozzarella, und Bolognesesauce	9,50
Rucola e pomodorini mit Tomaten, Mozzarella, Rucola und Kirschtomaten	10,50
All'ortolana mit Tomaten, Mozzarella und Gemüse der Saison	11,00
Prosciutto crudo, gorgonzola ^{1,2} mit Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Gorgonzola	11,50
Ai frutti di mare mit Tomaten und frischen Meeresfrüchten	12,50
Commedia mit Tomaten, Mozzarella, Kartoffelcarpaccio und schwarzem Trüffel	16,50

Dolci / Dessert

Sorbetto al limone Zitronensorbet	4,50
Semifreddo al tartufo con nocciole Halbgefrorenes mit Haselnuss und einem Schokokern	6,00
Tiramisù classico Klassisches Tiramisu im Glas serviert	6,50
Creme brûlée Crème brûlée	7,50
Trilogia di Panna cotta, classica, pistacchio e nocciola Trilogie von Panna cotta, klassisch mit Pistazien und Haselnuss	7,50
Tortino al cioccolato caldo su crema alla vaniglia con frutta di bosco Warmes Schokotörtchen auf Vanillecreme mit Waldfrüchten	7,50

Formaggi / Käse

Parmigiano reggiano	5,60
Pecorino sardo stagionato Gereifter sardischer Schafskäse	6,50
Formaggi misti con pera e mostarda di fico 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 ^{2,3}, Mirinda ^{2, 12}, Spezi ^{2,3,12}	0,30 l	2,80
Cola ^{2,3}, Mirinda ^{2, 12}, Spezi ^{2,3,12}	0,40 l	3,90
Coca Cola^{2, 3}	0,33 l	3,00
Coca Cola Light ^{2,3,7,8,9}	0,33 l	3,00
Coca Cola Zero^{2, 3}	0,33 l	3,00
Thomas Henry Bitter Lemon ^{5, 12} , Tonic Water ⁵ , Ginger Ale ² , Russian Wild Berry	0,20 l	3,00
Bionade Ingwer, 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-Sojasaft	0,3 l	3,50
Cranberrynektar	0,3 l	3,50
Ananassaft	0,3 l	3,50
Pfirsichnektar	0,3 l	3,50
Tomatensaft	0,2 l	3,50
Saftschorle	0,4 l	3,80

Offene Weine

Weisswein

Pinot Grigio – Rocca Ventosa 0,2 l 4,90

Chardonnay – Colle Cavalieri 0,2 l 4,90

Rose

Rosato Rocca Ventosa 0,2 l 4,90

Rotwein

Barbera – Contesassi 0,2 l 4,90

Chianti – Il Palazzo 0,2 l 4,90

Weinschorle

0,2 l 3,60

Biere

Bier vom Fass

Stuttgarter Hofbräu Herren Pils 0,3 l 3,20

Stuttgarter Hofbräu Herren Pils 0,4 l 3,80

Maltaser Weissbier Hefe hell 0,5 l 3,90

Radler 0,3 l 3,20

Flaschenbier

Maltaser Weissbier Hefe dunkel 0,5 l 3,90

Maltaser Weissbier Kristall 0,5 l 3,90

Jever Lime Bier-Limetten-Mix 0,33 l 3,20

Clausthaler alkoholfrei 0,33 l 3,20

Schöffelhofer Hefeweizen alkoholfrei 0,5 l 3,90

Heiße Getränke / Lavazza

Espresso ³	2,10
Espresso ³ doppio	3,20
Espresso ³ corretto mit Grappa - Sambuca	3,60
Kaffee ³	2,30
Cappuccino	3,00
Latte macchiato	3,40

Tee Whittington

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

Grappa

Negroni Chardonnay	2 cl	4,00
Prosecco Andrea da Ponte	2 cl	5,00
Nardini Riserva	2 cl	5,00
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	3,90
Averna ²	4 cl	3,90
Fernet ² Branca / Menta	4 cl	3,90
Amaro Montenegro ²	4 cl	3,90
Amaro del capo	4 cl	3,90
Cynar	4 cl	3,90

Whiskeys

Scotch Single Malt

Auchentoshan 12J - Lowland	2 cl	6,50
Glenlivet 12 J – Speyside	2 cl	6,00
Glengrant 10 J – Speyside	2 cl	6,50
Lagavulin 16 J – Islay	2 cl	7,50

Scotch Blended

Chivas Regal 12 J	4 cl	9,00
-------------------	------	------

Irish

Jameson	4 cl	6,50
---------	------	------

Bourbon

Four Roses	4 cl	6,50
------------	------	------

Tennessee

Jack Daniel's	2 cl	4,50
---------------	------	------

Wodka

Absolut	4 cl	4,80
Grey Goose	4 cl	6,50
Belvedere	4 cl	7,00

Liköre

Amaretto Disaronno ²	4cl	3,90
Sambuca Molinari ²	2 cl	3,00
Sambuca Molinari Caffè ²	2 cl	3,00
Baileys ²	5cl	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
Italienischer Brandy Poli L'arzente 10 Jahre Fassreifung	2 cl	9,50

Rum

Bacardi Superior	4 cl	6,00
Bacardi 8 J	4 cl	7,50
Havana Club 3 J	4 cl	6,00
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
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 l	260,00

Gin

Bombay Sapphire	4 cl	5,50
Hendrick's	4 cl	6,50
Beefeater 24	4 cl	6,50
Tanqueray Ten	4 cl	7,00

Longdrinks

Wodka Absolut mit Lemon ^{5,12} , Tonic ⁵ , Maracuja	0,2 l	7,00
Wodka Absolut mit Red Bull	0,2 l	8,50
Gin Bombay Sapphire mit Tonic ⁵ , Lemon ^{5,12}	0,2 l	7,00
Gordon's Sloe Gin mit Tonic ⁵ , Lemon ^{5,12}	0,2 l	7,00
Hendrick's mit Tonic ⁵ garniert mit Gurke	0,2 l	8,50
Jack Daniel's mit Cola ^{2,3}	0,2 l	7,00
Cuba Libre mit Havana 7J, Limettenstücke, Cola ^{2,3}	0,2 l	8,00

Cocktails

Negroni Bombay Sapphire, Campari, Carpano Antica Formula	8,50
Martini Cocktail Bombay Sapphire, Martini Extra Dry	8,50
Caipiriniha Cachaca, Limette, brauner Zucker	8,50
Vodka Martini Grey Goose, Martini Extra Dry	8,50
Aperol Sour Aperol ² , 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 Campari ² , Red Vermouth ² , Wasser	8,50
Mojito Minze, Rum, Zucker, Lime und Wasser	8,50

Alkoholfreie Cocktails

Dolce Vita Mango-Pfirsich-Birne-Sojasaft, Orangensaft, Maracujanektar, Grenadine	6,50
Italian Sour Crodino ^{2,5} , frischer Zitronensaft, Orangensaft, Rohrzucker	6,50
Milk Passion Pfirsichnektar, Ananassaft, Milch	6,50

¹ mit Konservierungsstoff, ² mit Farbstoff, ³ coffeinhaltig, ⁴ taurinhaltig, ⁵ chininhaltig, ⁶ mit Süßungsmittel Saccharin, ⁷ mit Süßungsmittel Cyclamat, ⁸ mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle, ⁹ mit Süßungsmittel Acesulfam, ¹⁰ mit Phosphat, ¹¹ geschwefelt, ¹² mit Antioxidationsmittel, ¹³ mit Geschmacksverstärker, ¹⁴ geschwärzt, ¹⁵gewachst, ¹⁶ gentechnisch verändert