

Luardi

Mo - Fr
11:00 - 16:00 Uhr

SALATE

- Insalata Caprese
 - Insalata Rucola Parmigiano
 - Insalata Pollo
 - Insalata Tonno e Pecorino
- 9,50**

PASTA & PIZZA

(außer Pizza Luardi, Pizza Scampi oder Tagliatelle Scampi)
(except of Pizza Luardi, Pizza scampi or Tagliatelle scampi)

9,90

MENÜ

1 Softdrink 0,2l

(Coca-Cola, Fanta, Sprite, Apfelsaftschorle, Mineralwasser)

Pizza, Pasta oder Salat

(außer Pizza Luardi, Pizza Scampi oder Tagliatelle Scampi)

Espresso oder Cappuccino

13,90

PIATTO DEL GIORNO

Tagesgericht | *Daily Special*

15,50



APERITIVI

| | | |
|---|-------|------|
| San Bitter Crodino ³ alkoholfrei | 0,1 l | 4,50 |
| Aperol ^{2,3} | 5 cl | 4,50 |
| Aperol Prosecco ^{2,3,11} | 0,1 l | 7,50 |
| Campari ³ Orange oder Soda | 4 cl | 7,50 |
| Martini Bianco, Secco dry, D'Oro'S | 5 cl | 7,50 |
| Pernod Ricard | 5 cl | 4,00 |
| Sherry Dry oder Cream | 5 cl | 5,50 |

PROSSECCO

| | | |
|---------------------|-------|------|
| Prosecco Valdo Brut | 0,1 l | 7,50 |
| Prosecco Valdo Rosé | 0,1 l | 7,50 |

ANTIPASTI

| | |
|---|-------|
| - BRUSCHETTA AL POMODORO (2 Stück) | 5,50 |
| Hausgebackenes Brot mit Tomaten, Basilikum, Knoblauch und Zwiebeln <i>Homemade bread with tomatoes, basil and onions</i> | |
| - BRUSCHETTA CON SALSA TONNATO (2 Stück) | 5,90 |
| Hausgebackenes Brot mit Thunfischkapernsauce <i>Homemade bread with tuna sauce</i> | |
| - PORTION OLIVEN | 5,50 |
| Schwarze und grüne Oliven mit Knoblauch und Chili <i>Black and green olives with garlic and chili</i> | |
| - ANTIPASTO - VERDURE | 10,90 |
| Variation von gegrilltem und eingelegtem Gemüse <i>Variation of grilled and pickled vegetables</i> | |
| - ANTIPASTO SPECIALE (für 2 Personen) | 33,50 |
| Variation von Vitello Tonnato, Carpaccio, Scampi, gegrilltem eingelegtem Gemüse und Mozzarella <i>Variation of Vitello Tonnato, carpaccio, scampi, grilled vegetables and mozzarella</i> | |
| - VITELLO TONNATO | 13,90 |
| Dünne Scheiben vom Kalbsfilet an Thunfisch-Kapern-Sauce <i>Thin slices of veal fillet on tuna capers sauce</i> | |
| - CARPACCIO DI MANZO | 15,50 |
| Feine Scheiben vom Rinderfilet mit Parmesanspalten an Zitronensauce <i>Thin slices of beef tenderloin with Parmesan and lemon sauce</i> | |
| - BURRATA | 12,90 |
| Burrata mit Cherrytomaten, Rucola und Basilikum <i>Burrata with creamy cheesy filling, cherry tomatoes and basil</i> | |
| - MOZZARELLA DI BUFFALA | 12,90 |
| Original Büffelmozzarella mit Cherrytomaten und Basilikum <i>Original buffalo mozzarella with cherry tomatoes and basil</i> | |
| - MELANZANE DELLA MAMMA | 12,50 |
| Feine Auberginenscheiben in Tomaten-Kräuter-Sauce mit Parmesanraspeln <i>fine eggplantslices in tomato-herb-sauce with parmesan raps</i> | |



INSALATA

- INSALATA MISTA** 6,90
Gemischter Salat
Mixed salad
- INSALATA POMODORO** 7,90
mit Tomaten, Zwiebeln und Basilikum
Mixed salad with tomatoes, onions and basil
- INSALATA TONNO E PECORINO** 11,90
Gemischter Salat mit Thunfisch und Schafskäse
Mixed Salad with tuna and ewe's milk cheese
- RUCOLA E PARMIGIANO** 11,50
Rucolasalat mit Cherrytomaten und Parmesan
Rocket salad with cherry tomatoes and Parmesan
- RUCOLA CON FILETTO DI MANZO** 19,50
Rucolasalat mit Cherrytomaten, 2 Rinderfiletmedaillons zart gegrillt und Parmesan
Rocket salad with cherry tomatoes and Parmesan
- INSALATA CON SCAMPIS** 17,90
Gemischter Salat mit zwei Riesengarnelen
Mixed salad with 2 king prawns
- INSALATA CON POLLO** 12,90
Gemischter Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und Parmigiano
Mixed salad with fried chicken breast stripes and parmigiano
- INSALATA CESARE** * 15,50
Römersalat, Cherrytomaten, Croutons, gek. Ei und Hähnchenbruststreifen
an hausgemachtem Cesardressing und Parmigiano
*Mixed salad with fried chicken breast stripes, egg, bread on homemade cesardressing
and parmigiano*
- CAPRESE** 9,90
Mozzarella mit Tomaten und Basilikum
Mixed salad with tomatoes, mozzarella and basil

ZUPPE

- ZUPPA DI POMODORO** 5,90
Tomatencremesuppe
Tomato creme soup
- ZUPPA DI PESCE "LUARDI"** 16,90
Original "Luardi" Fischsuppe mit verschiedenen Fischfilets und einem Scampi
Original "Luardi" Fishsoup with fish fillets and one king prawn
- MINISTRONE** 7,90
Suppe mit frischem Gemüse
Soup with fresh vegetables



PASTA

- SPAGHETTI AGLIO E OLIO CON PEPERONCINI** 9,90
Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und scharfen Chili
Spaghetti with garlic, olive oil and spicy peperoncino
- SPAGHETTI CARBONARA** 11,50
Spaghetti mit Pancetta, Ei, Parmesan und Sahnesauce
Spaghetti with bacon, egg, Parmesan and cream butter
- SPAGHETTI BOLOGNESE** 13,90
Spaghetti mit Rinderragout-Sauce
Spaghetti with beef ragout sauce
- LINGUINE AL PESTO** 12,90
Linguini mit hausgemachter Pestosauce
Linguini with homemade basil pesto
- LINGUINE PUTTANESCA** 11,50
Liguini mit Knoblauch, Zwiebeln, Sardellen und Chili in Tomatensauce
Linguini with garlic, onions, anchovies and chili in tomato sauce
- LINGUINE DELLO CHEF** * 15,50
Frischer Spinat in Sahnekräutersauce, Pinienkernen und Parmigiano
Fresh spinach in cream herb sauce, pine nuts and Parmigiano
- LASAGNE „DELLA MAMMA“** (Original Rezept von Mama) 13,90
Schichtnudeln mit Rinderragout und Käse überbacken
Layer noodles with beef ragout sauce and scalloped with cheese
- PENNE ARRABIATA** 11,50
Penne mit Knoblauch und Chili in Tomatensauce mit frischem Basilikum
with garlic and chili in tomato sauce with fresh basil
- PENNE GORGONZOLA E SPINACI** 13,90
Penne mit frischem Spinat in Gorgonzolasauce
with fresh spinach in Gorgonzola cheese sauce
- TAGLIATELLE VEGETARIANA** 10,90
Bandnudeln mit frischem Gemüse in Tomatenkräutersauce
Ribbon noodles with fresh vegetables in a tomato herb sauce
- TAGLIATELLE POLLO** 12,50
Bandnudeln mit Hähnchenbruststreifen und Zucchini in mediterraner Kräutersauce
Ribbon noodles with chicken breast stripes, zucchini in a mediterranean sauce
- TAGLIATELLE SCAMPI** 18,90
Bandnudeln mit 2 Scampis, Artischocken, Cherrytomaten und Knoblauch in Kräutersauce
Ribbon nood/es with king prawns, artichokes, cherry tomatoes, garlic in a herb sauce
- TAGLIATELLE SALMONE** * 15,50
Bandnudeln mit Lachsfilet und Cherrytomaten in Hummersauce
Ribbon noodles with fresh salmon, cherry tomatoes in a lobster cream sauce
- ORECCHIETTE LUARDI** * 18,90
mit Rinderfiletspitzen und frischen Champignons in leichter Sahnesauce
„Auricle“ noodles with beef fillet, fresh mushrooms in a light cream sauce
- PASTA MISTA PER DUE - (für 2 Personen)** 33,50
Variation von 3 verschiedenen Pastagerichten
Penne Arabiatta, Orecchiette Luardi, Tagliatelle Salmone
Variation with 3 different pasta dishes - for 2 persons



PIZZE

Alle unsere Steinofen-Pizzen werden mit Tomatensauce und Mozzarella belegt.
All our stone oven pizza are topped with tomatoe and mozzarella.

| | |
|--|----------------|
| - FOCACCIA Pizzabrot mit Olivenöl und Rosmarin <i>Pizzabread with olive oil and rosemary</i> | 5,50 |
| - PIZZA MARGHERITA mit Basilikum <i>with basil</i> | 9,90 |
| - PIZZA FUNGHI mit frischen Champignons <i>with fresh mushrooms</i> | 10,90 |
| - PIZZA SALAME mit Salami <i>with salami</i> | 10,90 |
| - PIZZA PROSCIUTTO E SALAME mit gekochtem Schinken und Salami <i>with ham and salami</i> | 11,90 |
| - PIZZA TONNE E CIPOLLA mit Thunfisch und Zwiebeln <i>with tuna and onions</i> | 12,90 |
| - PIZZA RUCOLA, POMODORO E PARMIGIANO mit Rucola, Cherrytomaten und Parmesan <i>with rocket salad, cherry tomatoes and Parmesan</i> | 12,50 |
| - PIZZA PARMA mit Rucola, Original Parmaschinken und Parmesan <i>with rocket salad, Parma ham und Parmesan</i> | * 16,90 |
| - PIZZA SALMONE mit Lachsfilet, Rucola und Creme fraiche <i>with salmon, rocket salad and crème fraiche</i> | * 14,50 |
| - PIZZA VEGETARIANA mit frisch gegrilltem Gemüse <i>with fresh roasted vegetables</i> | 10,90 |
| - PIZZA LUARDI mit original Büffelmozzarella, Artischocken, Olivenöl <i>with buffalo mozzarella, artichokes, natives olive oil</i> | 17,50 |
| - PIZZA SCAMPI mit 2 Großgarnelen, Artischocken, Cherrytomaten <i>with 2 king prawns, artichokes, cherry tomatoes</i> | 17,50 |
| - PIZZA DELLO CHEF mit pikanter ital. Salami, Auberginen, Knoblauch, Parmesan <i>with spicy italian salami, aubergine, garlic, Parmesan</i> | 12,50 |
| - PIZZA SPINACI E GORGONZOLA mit frischem Spinat und Gorgonzola <i>with fresh spinach and Gorgonzola cheese</i> | 11,50 |
| - PIZZA NAPOLI E SARDELLE mit Sardellen, Oliven, Kapern <i>with anchovies, olives, capers</i> | 11,50 |
| - PIZZA BROCCOLI PESTO PECORINO mit Brokkoli, Schafskäse, hausgem. Pesto <i>with broccoli, ewe's milk cheese, pesto</i> | 11,00 |
| - PIZZA CALZONE gefüllte Pizzateigtasche mit Salami, Schinken, Champignons <i>with salami, ham, mushrooms</i> | 12,50 |
| - PIZZA BIANCA „LUIGI“ mit Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und Parmesan <i>with mozzarella, taleggio cheese, Parma ham, rocket salad and Parmesan</i> | * 14,90 |
| - PIZZA BIANCA „JACKIE“ mit Mozzarella, Salsiccia und gebratenen Champignons <i>with mozzarella, Funghi trifolati and Salsiccia</i> | 13,50 |
| - PIZZA 4 FORMAGGI mit Mozzarella, Gorgonzola, Schafskäse und Parmesan <i>with mozzarella, gorgonzola, feta cheese and parmesan</i> | * 14,90 |
| - PIZZA MISTA mit Salami, Prosciutto, Peperoni und Champignons <i>with salami, prosciutto, peperoni and mushrooms</i> | 13,90 |
| - PIZZA DIAVOLO mit Peperonisalami, Paprikastreifen und Peperoni <i>with peperoni-salami, paprika and peperoni</i> | 13,50 |

*Mittagskarte 12,00
Menü 14,90



CARNE

- POLLO ALLA GRIGLIA** **15,90**
Hähnchenbrustfilet vom Grill mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse
Grilled chicken breast fillet with rosemary potatoes and vegetables
- POLLO AL PEPE** **17,90**
Hähnchenbrustfilet in Pfefferrahmsauce mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse
Chicken breast fillet in pepper cream sauce with rosemary potatoes and vegetables
- POLLO GORGONZOLA** **17,90**
Hähnchenbrustfilet in Gorgonzolasauce mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse
Chicken breast fillet in gorgonzola sauce with rosemary potatoes and vegetables
- BISTECCA ALLA GRIGLIA** **24,50**
Argentinisches Rumpsteak vom Grill mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse
Grilled Argentinean rump steak with rosemary potatoes and vegetables
- BISTECCA PIZZAIOLA** **26,50**
Argentinisches Rumpsteak zart gegrillt an Tomaten-Oliven-Kapernsauce dazu Spaghetti
Rumpsteak on Tomatoe-Olives-Capers-Sauce with Spaghetti
- FILETTO D'AGNELLO** **26,90**
Zartes Lammfilet vom Grill mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse
Grilled tender lamb fillet with rosemary potatoes and daily vegetables
- FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA** **36,00**
Argentinisches Rinderfilet vom Grill mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse
Grilled tender lamb fillet with rosemary potatoes and daily vegetables
- FILETTO GORGONZOLA** **38,90**
Argentinisches Rinterfilet zart gegrillt an Gorgonzolasauce
dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse
Beef Filet from grill with gorgonzolacheesesauce with potatoes and vegetables
- FILETTO AL PEPE** **38,90**
Argentinisches Rinderfilet zart gegrillt an Pfeffersauce
dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse
Beeffilet from grill on peppersauce with potatoes and vegetables

PESCE

- LUCIOPERCA AL VINO BIANCO** **19,50**
Zanderfilet in Weißwein-Kräutersauce mit Kartoffeln und Tagesgemüse
Pike perch in white wine herb sauce with potatoes and fresh daily vegetables
- SCAMPI DELLO CHEF** **24,50**
4 Scampis nach Chef-Art, flambiert in der Pfanne mit frischem Rosmarin, Knoblauch,
Chili und Olivenöl
4 grilled king prawns Chef style, flambeed with rosemary, garlic, chili and olive oil
- SCAMPI VINO BIANCO** **26,50**
4 Scampis in Weißweinsauce mit Kartoffeln und Tagesgemüse
4 grilled king prawns in white wine sauce with potatoes and fresh daily vegetables
- FILETTO DI SALMONE** **22,90**
Lachsfilet in leichter Hummer-Kräutersauce mit Kartoffeln und Tagesgemüse
Solmon fillet in lobster herb sauce with potatoes and freshh daily vegetables



BEVANDE CALDE

| | |
|--|-------------|
| Espresso | 3,00 |
| Doppio Espresso | 5,50 |
| Cappuccino | 3,90 |
| Espresso Macchiato | 3,50 |
| Espresso Corretto | 6,50 |
| Caffee Crema | 3,50 |
| Latte Macchiato | 4,50 |
| Cioccolata calda | 3,90 |
| <i>Heiße Schokolade mit Sahne</i> | |
| Irish Coffee mit 2cl Whiskey mit Sahnehaube | 8,50 |
| Glas Tee, wahlweise: | 2,50 |
| <i>Kamille, Früchte, Grüner und Schwarzer Tee</i> | |

DOLCI

| | |
|---|-------------|
| - TIRAMISU hausgemacht | 7,50 |
| <i>Tiramisu homemade</i> | |
| - PANNA COTTA | 7,50 |
| Gekochte Sahne mit Waldbeeren-Fruchtspiegel <i>typically italian dessert „boiled cream“ with wildberries fruit coulis</i> | |
| - CASSATA ALLA SICILIANA | 6,90 |
| Siziliische Spezialität, Zabaioneis mit kandierten Früchten <i>Sicilian speciality, Zabaione-ice cream with candy fruits</i> | |
| - GELATO MISTO | 7,50 |
| Gemischtes Eis mit Sahne <i>Mixed Ice Cream</i> | |
| - ZITRONEN SORBET | 7,90 |
| <i>Lemon Sorbet</i> | |
| - EISKAFFEE | 6,90 |
| <i>Ice Coffee</i> | |
| - EISSCHOKOLADE | 6,50 |
| <i>Ice Chocolate</i> | |



BEVANDE ANALCOLICI

| | | |
|--|------------------|--------------|
| Aqua Panna - still | 0,25l | 2,90 |
| <i>Natural Water</i> | 0,75l | 6,50 |
| San Pellegrino - leicht perlend | 0,25l | 2,90 |
| <i>Sparkling Water</i> | 0,75l | 6,50 |
| | 0,25l | 0,40l |
| Coca-Cola ^{1,2,5} | 3,50 | 5,50 |
| Coca-Cola light ^{1,2,3,5,6} | 3,50 | 5,50 |
| Fanta ^{1,4,5} | 3,50 | 5,50 |
| Sprite ^{1,4,5} | 3,50 | 5,50 |
| Spezi ^{1,2,4,5} | 3,50 | 5,50 |
| Ginger Ale ¹ | 4,20 | |
| Bitter Lemon ^{6,9,12} | 4,20 | |
| Tonic Water ^{6,9} | 4,20 | |
| Malztrunk ^{2,3,8,A} | <i>Fl. 0,33l</i> | 3,50 |
| Orangina | <i>Fl. 0,25l</i> | 3,90 |
| S. Pellegrino Aranciata | <i>0,33l</i> | 4,20 |
| S. Pellegrino Limonata | <i>0,33l</i> | 4,20 |
| Esta The Pesca (Pfirsich) | <i>0,33l</i> | 4,20 |
| Esta Athe Limone (Zitrone) | <i>0,33l</i> | 4,20 |
| <i>(peach or lemon, Ictea from Italia)</i> | | |
| SUCCO DI FRUTTA | | |
| | 0,2 l | 0,40l |
| Apfelsaft naturtrüb | 3,50 | 5,50 |
| Orangensaft | 3,50 | 5,50 |
| Pfirsich Nektar | 3,50 | 5,50 |
| <i>Peach nectar</i> | | |
| Johannisbeeren-Nektar | 3,50 | 5,50 |
| <i>Currant nectar</i> | | |
| Fruchtsaft-Schorle | 3,50 | 5,50 |
| <i>Juice Spritzer</i> | | |
| Frisch gepresster Orangensaft | 5,90 | 8,50 |
| <i>Freshly squeezed Orangejuice</i> | | |



BEVANDE ALCOLICI

BIRRA

| | | |
|---|-----------|-------|
| Fassbier / Draft beer | 0,25l | 0,50l |
| Poretti (Birra italiana) | 4,50 | 6,50 |
| | 0,30l | 0,50l |
| Carlsberg (alkoholfrei) | 4,50 | 6,50 |
| Duckstein Weizenbier | 4,50 | 6,50 |
| | | |
| Erdinger Kristall | Fl. 0,50l | 5,50 |
| Erdinger Weizenbier Alkoholfrei | Fl. 0,50l | 5,50 |
| | | |
| Corona Extra | Fl. 0,33l | 4,90 |
| Berliner Kindl Weisse ^A mit Schuss (Rot Himbeer ^{6,7} oder Grün Waldmeister ^{2,6,7}) | Fl. 0,33l | 4,90 |

VINI SCIOLTI

| | | |
|---|-------|-------|
| VINO BIANCO | 0,20l | 0,50l |
| Pinot Grigio | 6,90 | 14,50 |
| Bianco Sicilia | 6,90 | 14,50 |
| Grauburgunder | 6,90 | 14,50 |
| | | |
| VINO ROSSO | | |
| Chianti | 6,90 | 14,50 |
| Fiorilo rosso siciliano | 6,90 | 14,50 |
| Nero D'Avola | 6,90 | 14,50 |
| Lambrusco | 6,90 | 14,50 |
| | | |
| VINO ROSATO | | |
| Rosé della Casa | 6,90 | 14,50 |
| | | |
| Vino con Acqua (Weinschorle/Wine Spritz) | 6,50 | |



LISTA DEI VINI

VINO BIANCO

| | |
|---|---------------|
| Florar Lugana DOC Santi/ Lago di Garda, 2022* | 35,90 |
| Leuchtendes Goldgelb, weitgefächertes Bukett mit Noten von Birne und Pfirsich. <i>Bright golden yellow, bouquet with notes of pear and peach.</i> | |
| Pinot Grigio° Friaul, 2021* | 29,50 |
| Helles klares Strohgelb mit Nuancen von Kirschen, Akazienblüten und zarten Gewürzklängen, vollmundig und angenehm. <i>Bright clear straw yellow, with hints of cherry, acacia flowers and delicate spice tones, full bodied and pleasant.</i> | |
| Gavi di Gavi DOCG, Etichetta Bianca, La Scolca Piemont, 2021* | 37,50 |
| Apfel, Zitrus, Kerbel, leicht <i>Harmonious bouquet, light, apple, lemon, chervil</i> | |
| Ca dei Frati Bianco ° Lugano, 2021* | 39,50 |
| Helles, leuchtendes Gelb, feiner Duft von weißen Früchten und Blüten. Gut ausbalancierter Geschmack mit angenehm lebendiger Säure, delikater Bittermandelnote im Nachhall und einem Hauch Mineralität. <i>Bright shining yellow, fine fragrance of white fruits and flowers. Harmonious bouquet.</i> | |
| Chardonnay DOC Alto Adige/Südtirol, 2021* | 32,50 |
| Strohgoldgelb mit grünlichen Reflexen, fülliges Bukett, elegant, fruchtig und fein. <i>Straw yellow with greenish reflexes, voluminous bouquet, elegant, fruity and finely.</i> | |
| Sauvignon Blanc Trentino, 2021* | 39,50 |
| Strahlt in hellem Gelb im Glas. Sein zartes sortentypisches Aroma setzt sich aus Düften von reifen Südfrüchten, Holunderblüte, Stachelbeere und Brennessei zusammen. <i>Shines bright yellow in the glass. Bouquet with notes and fragrances of ripe south fruits, elderflower and gosseberries.</i> | |
| Pino Grigrio IGT "Jermann" Friaul, 2021* | 65,00 |
| Pfirsich, Birne, Creme-frisch, mittelkräftig <i>Peach, pear, creamy-fresh, medium</i> | |
| Rossi-Bass Laughe DOC „Angelo Saja“ Piemont, 2020* | 230,00 |
| Harmonisch, frisch, Birne mit dezenten Vanille- und Karamellnoten <i>Pear, vanilla, caramel, fresh</i> | |



* Bei Ausverkauf unter Vorbehalt der Änderung von Jahrgängen



LISTA DEI VINI

VINO ROSSO

Nero D' Avola° „Gazzerotta“ Sicilia, 2020* **27,50**

Duftet verführerisch nach Gewürzen und Kirschen, weich und sinnlich gleitet er über die Zunge und betört den Gaumen mit weichen, zarten Tanninen.

Smells of spices and cherries, it slides soft and sensual over the tongue on the palate with soft and delicate tannins.

Primitivo Piluna Salento IGT°, Castello Monaci/Apulia, 2021* **32,50**

Dunkles Purpurrot. Aromen reifer Trauben, dazu Pfeffer- und Vanillenoten mit einem Hauch von mediterraner Macchia Blüten und Bittermandel, am Gaumen trocken.

Dark purple. Flavour of ripe grapes, with pepper and vanilla notes, a touch of Mediterranean maquis flowers and bitter almonds, dry on the palate.



„Luardi“ DOCG° Chianti Classico Riserva/Toscana, 2018* **36,90**

Rubinrot mit orangen Reflexen, intensives Aroma mit einem trockenen und samtigen Geschmack.

Ruby red with orange reflections., intense flavour with a dry and velvety taste.

Vino Nobile di Montepulciano DOD „Cauline Bonacchi“ Toscana, 2018 **49,50**

Veilchen, harmonisch fruchtig, mittelkräftig

violet, harmonious, fruity, medium

Le Volte IGT° „Tenuta Della Omelliaia“ Toscana, 2020 **55,50**

Holunder, Schokolade, komplex, kräftig

elder, chocolate, powerful

Primitivo di Manduria DOC°, Apulien, 2018/2019* **69,50**

Purpurrot mit intensiven Noten von Brombeeren und Zwetschgen, Cassis und Holunder.

Viel Würze mit Zimt-, Nelken- und Muskataromen. Ein wunderbar kräftiger und konzentrierter

Wein. *Purple red with intensive notes of blackberries and plums, cassis and elderflower, with spicy cinnamon. Cloves and nutmeg fragrance.*

Brunello di Montalcino DOC° Toscana, 2017* **99,00**

Elegantes Bukett, mit reichhaltigen Aromen von Kirschen, Pflaumen und Schokolade.

Elegant bouquet, with rich aromas of cherries, plums and chocolate.

Barolo DOCG „Nebbiolo“ Piemont, 2015* 0,375 l **49,50**

Kirsche, Pflaume, würzig-aromatisch, kräftig

Cherry, plum, spicy-aromatic, powerful.

Brunello di Montalcino DOC° Toscana, 2017* **99,00**

Elegantes Bukett, mit reichhaltigen Aromen von Kirschen, Pflaumen und Schokolade.

Elegant bouquet, with rich aromas of cherries, plums and chocolate.

Barolo DOCG° „Dagromis“ Angelo Saja, Piemont, 2018* **175,00**

Heidelbeeren, Veilchen, Thymian, vollmundig, kräftig

Blueberry, violet, thyme, powerful

Antinori Tignanello IGT° Toscana, 2019 **240,00**

Intensive rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Intensiver Duft mit Noten von roter Frucht und einem angenehmen Aroma von süßem Gewürz und Waldbeeren.

Am Gaumen ist der Wein vibrierend und frisch mit sanften ausgewogenen Tanninen.

Dark ruby red with violet reflections. Intensive fragrance with notes of red fruits and flavours of sweet spices and wild berries. A wine vibrantly and fresh on the palate.



LISTA DEI VINI

VINO ROSATO

0,75 l

Chiaretto Classico DOC Bulgarini° Lago di Garda, Lobardei 2021 **25,50**
Mild Glänzendes Rosé mit purpurnen Reflexen, feine Düfte nach Pfirsichblüten, Hagebutten, Sauerkirschen und weißem Pfeffer. Am Gaumen frisch und würzig

Rose dei Frati DOG "Cà Dei Frati" Lombardia, 2021 **39,50**
Kirsche, Johannisbeere, Lavendel, fruchtig, kräftig

PROSECCO / CHAMPAGNE

| | |
|-----------------------------------|---------------|
| Valdo | 37,00 |
| Valdo Rosé | 40,00 |
| Moët & Chandon | 95,00 |
| Moët & Chandon - Rose° | 105,00 |
| Ruinart Champagner | 125,00 |

SPIRITUOSEN

LIQUORI

| | |
|----------------------------|-------------|
| Limoncello | 5,00 |
| Amaretto Disaronno | 5,00 |
| Sambuca | 5,00 |
| Baileys Irish Cream | 5,00 |

AMARI e BITTER

| | |
|----------------------|-------------|
| Ramazotti | 5,00 |
| Averna | 5,00 |
| Fernet Branca | 5,00 |
| Cynar | 5,00 |

GRAPPA

| | |
|------------------------------|-------------|
| Grappa della Casa | 5,00 |
| Grappa Nadini Riserva | 7,50 |

VODKA & ACQUAVITE

| | |
|-------------------|-------------|
| Skyy Vodka | 5,00 |
|-------------------|-------------|

LONGDRINKS

| | |
|---------------------------|-------------|
| Barcardi Coca-Cola | 9,50 |
| Gin Tonic | 9,50 |
| Wodka Lemon | 9,50 |
| Cuba Libre | 9,50 |

COGNAC & BRANDY

| | |
|------------------------|-------------|
| Hennessy | 6,50 |
| Remy Martin | 6,50 |
| Vecchia Romagna | 6,50 |

WHISKY

| | |
|---------------------------------|-------------|
| Ballantine's Finest | 7,50 |
| Jack Daniel's | 7,50 |
| Bowmore 12 Years | 7,50 |
| Johnnie Walker Red Label | 7,50 |



Luardi

RISTORANTE-BAR

Meinekestraße 24

10719 Berlin

Tel: 887 18 468

ristoranteluardi@yahoo.de

PIZZERIA

Luardi

ESPRESSO-BAR

Kantstraße 60

10627 Berlin

Tel: 499 85 505

Kartenzahlung ab 30,- EUR (bis 16:00 Uhr)

Kartenzahlung ab 100,- EUR (ab 16:00 Uhr)

