

# Herzlich Willkommen

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.

Bei Wünschen und Fragen wenden Sie sich gerne an uns.

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

## **La Terraza**

Eichhornstraße 52, 78467 Konstanz

0049 7531 63802

[www.la-terraza-konstanz.de](http://www.la-terraza-konstanz.de)

## **Insalata / Salate**

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>1. Insalata Verde</b>   | <b>4,80 €</b>  |
| Kleiner grüner Salat   |                |
| <b>2. Insalata Mista</b>   | <b>5,80 €</b>  |
| Kleiner gemischter Salat   |                |
| <b>3. Insalata Sportiva</b>                                      | <b>11,50 €</b> |
| Großer gemischter Salat mit gebratenen Putenstreifen             |                |
| <b>4. Insalata Contadina</b>                                     | <b>9,80 €</b>  |
| Großer gemischter Salat mit Schafskäse                           |                |
| <b>5. Insalata di Pomodorini</b>                                 | <b>5,50 €</b>  |
| Tomatensalat mit Zwiebeln an weißem Balsamico                    |                |
| <b>6. Wurstsalat mit Käse (Klassisch) <sup>2,3,4,9</sup></b>     | <b>9,80 €</b>  |
| <b>7. Insalata Tonno</b>   | <b>9,90 €</b>  |
| Großer gemischter Salat mit Thunfisch, Zwiebeln und gekochtem Ei |                |
| <b>8. Insalata di Rucola e Pomodorini</b>                        | <b>8,40 €</b>  |
| Rucola Salat mit Tomaten und Parmesanstreifen                    |                |

## Zuppa / Suppe

<b>9. Crema di pomodori</b>	<b>4,80 €</b>
Tomatencremsuppe mit frischem Basilikum	
<b>10. Minestrone</b>	<b>5,20 €</b>
Gemüsesuppe	
<b>11 Zuppa di pesce</b>	<b>7,60 €</b>
Fischsuppe	

## Antipasti Tradizionale

<b>13. Bruschetta</b>	<b>6,20 €</b>
Geröstetes Pizzabrot mit Tomatenwürfel und Olivenöl	
<b>14. Pizzabrot mit Rosmarin-Olivenöl</b>	<b>4,00 €</b>
<b>15. Antipasti misto</b>	<b>11,80 €</b>
Schinkenauswahl <sup>2,3</sup> , Salami <sup>1,2,3</sup> , Mozzarella und eingelegtem Gemüse	
<b>16. Caprese con Mozzarella di bufala</b>	<b>9,90 €</b>
Büffelmozzarella mit Tomaten auf einem Rucolabett	

## Risotti

- |                                       |                |
|---------------------------------------|----------------|
| <b>17. Risotto Frutti di Mare</b>     | <b>12,80 €</b> |
| Risotto mit Meeresfrüchten            |                |
| <b>18. Risotto Fiorentina</b>         | <b>10,90 €</b> |
| Risotto mit Spinat und Tomatenwürfeln |                |
| <b>19. Risotto Fughi Porcini</b>      | <b>12,90 €</b> |
| Risotto mit Steinpilzen               |                |

## Gnocchi

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>20. Gnocchi all Arrabbiata</b>               | <b>10,80 €</b> |
| Gnocchi mit scharfer Tomatensauce               |                |
| <b>21. Gnocchi al Gorgonzola</b>                | <b>11,90 €</b> |
| Gnocchi mit Gorgonzola und Sahne <sup>2,3</sup> |                |
| <b>22. Gnocchi alla Bolognese</b>               | <b>11,90 €</b> |
| Gnocchi mit Hackfleischsauce                    |                |
| <b>23. Gnocchi di Pomodoro</b>                  | <b>10,50 €</b> |
| Gnocchi mit Tomatensauce und Basilikum          |                |

## Pasta

<b>24. Spaghetti Pomodoro</b>	<b>9,80 €</b>
Spaghetti mit Tomatensauce und frischem Basilikum	
<b>25. Spaghetti Bolognese</b>	<b>10,90 €</b>
Spaghetti mit Hackfleischsauce	
<b>26. Spaghetti Frutti die Mare</b>	<b>11,90 €</b>
Spaghetti mit Meeresfrüchten	
<b>27. Spaghetti Carbonara</b>	<b>11,80 €</b>
Spaghetti mit Speck <sup>2,3</sup> , Sahne <sup>2,3</sup> und Ei	
<b>28. Penne all Arrabbiata</b>	<b>9,80 €</b>
Nudeln mit scharfer Tomatensauce	
<b>29. Penne Gorgonzola</b>	<b>10,90 €</b>
Nudeln mit Gorgonzola und Sahne <sup>2,3</sup>	
<b>30. Penne La Terraza</b>	<b>13,80 €</b>
Nudeln mit Rindfleisch, Zwiebeln und Champignons und Tomatensauce	
<b>31. Tagliatelle Salmone</b>	<b>12,20 €</b>
Tagliatelle mit Lachs und Sahne <sup>2,3</sup>	
<b>32. Lasagne Bolognese</b>	<b>9,80 €</b>

## Pizza

<b>33. Margherita</b>	<b>7,00 €</b>
<b>34. Funghi mit Champignons</b>	<b>8,50 €</b>
<b>35. Prosciutto mit Vorderschinken<sup>2,3</sup></b>	<b>9,20 €</b>
<b>36. Salami<sup>1,2,3</sup></b>	<b>8,80 €</b>
<b>37. Hawaii</b> mit Vorderschinken und Ananas <sup>2,3</sup>	<b>9,80 €</b>
<b>38. Quattro Stagione</b> Pizza mit Vorderschinken, Champignons, Peperoni und Artischocken <sup>2,3</sup>	<b>10,20 €</b>
<b>39. Capriccosa<sup>1,2,3,6</sup></b> Pizza mit Salami, Artischocken und Oliven	<b>9,90 €</b>
<b>40. Vegetariana</b> Pizza mit Champignons, Peperoni, Spinat, Oliven <sup>6</sup> und Zwiebeln	<b>9,90 €</b>
<b>41. Napoli</b> mit Sardellen und Oliven <sup>6</sup>	<b>9,40 €</b>
<b>42. Tonno</b> mit Thunfisch und Zwiebeln	<b>8,60 €</b>
<b>43. Frutti di Mare</b> mit Meeresfrüchten	<b>11,90 €</b>
<b>44. Gorgonzola</b> mit Gorgonzola und Spinat	<b>9,90 €</b>
<b>45. Parma</b> mit Parmaschinken, Rucola und Parmesan	<b>10,80 €</b>
<b>46. La Terraza</b> mit Rinderfleisch und Zwiebeln	<b>9,90 €</b>

Selbstverständlich können Sie individuell Zutaten zusammenstellen.

## Carne

<b>47. Bistecca alla Grilia (ca. 200 gramm)</b>	<b>19,90 €</b>
Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter und Pommes	
<b>48. Rumpsteak Cafe des Paris<sup>1</sup></b>	<b>21,50 €</b>
Rumpsteak mit Cafe-de-Paris Sauce und Mediterranisches Gemüse	
<b>49. Putensteak mit Champignon-Rahm-Sauce<sup>2,3</sup></b>	<b>13,90 €</b>
Mit Spagetti mit Tomatensauce	
<b>50. Putenstreifen mit Curry Sauce</b> und Risotto <sup>2,3</sup>	<b>13,90 €</b>
<b>51. Scaloppine ai Funghi</b> mit Tagliatelle al Burro <sup>2,3</sup>	<b>14,50 €</b>
<b>52. Scaloppine ai Gogonzola</b> mit Pommes <sup>2,3</sup>	<b>14,80 €</b>
<b>53. Schnitzel Wiener Art</b> mit Pommes	<b>9,90 €</b>
<b>54. Grilliertes Lammkortlett</b>	<b>13,90 €</b>
mit Kräuterbutter <sup>2,3</sup> und Pommes	

Alle Beilagen können individuell zusammengestellt werden.

## Fisch

<b>55. Salmonea la Griglia</b> mit Tagliatelle <sup>2,3</sup>	<b>18,50 €</b>
<b>56. Zanderfilet</b> mit Mediteranischem Gemüse	<b>17,20 €</b>
<b>57. Scampi al Forno</b> in Weißweinsauce und Knoblauch	<b>12,50 €</b>

## Tapas

- 58. Oliven**<sup>6</sup> 4,00 €
- 59. Datiles con Bacon** 1,00 € je Stück  
Datteln mit Speck
- 60. Jamon serranoy Queso Machego** 6,50 €  
Serrano Schinken, Machegonkäse

## Vegetarisch

- 61. Croquetas de Calabazin** 6,20 €  
Kroketten mit Zucchini und Schafskäse
- 62. Pimientos de Padron** 7,50 €  
Grüne Paprika
- 63. Tortilla de Esparragos verdes y Cebolla** 8,00 €  
Omelett mit grünem Spargel und Zwiebeln
- 64. Patatas canarias con Mojo** 5,00 €  
Kartoffeln mit grüner Paprika und verschiedener Saucen
- 65. Queso de Cabra con Veduras** 6,80 €  
Gratiniertes Ziegenkäse mit Gemüseratatouille
- 66. Camembert frito** 4,80 €  
Fritterter Camembert mit Johannisbeer-Sauce
- 67. Champignons al Ajillio** 7,50 €  
Champignons mit Knoblauch
- 68. Esparragos verde** 7,50 €  
Grüner Spargel mit Balsamico reduktion



# Tapas

## Fisch / Meeresfrüchten

<b>69. Boquerones en Vinagrey Aceite de Oliva</b>	<b>5,80 €</b>
Sardellen mit roten Zwiebeln in Öl	
<b>70. Gambas al Ajillo</b>	<b>7,50 €</b>
Garnelen mit Knoblauch in Olivenöl	
<b>71. XXL Gambas salteadas en aceite de ajo</b>	<b>12,50 €</b>
<b>272. Calamari fritti</b>	<b>7,50 €</b>

## Fleisch

<b>72. Chuletas de Cordero con Patatas Fritas</b>	<b>8,50 €</b>
Zwei Lammkoteletts mit Kräuterbutter <sup>2,3</sup> und Pommes	
<b>73. Alitas de Pollo</b>	<b>5,50 €</b>
Hausgemachte Chicken Wings in pikanter Sauce	
<b>74. Paella mixta con Carne Verdura</b>	<b>8,50 €</b>
Reispfanne mit Fleisch, Meeresfrüchten und Gemüse	
<b>75. Pincho de Pollo Toscana</b>	<b>6,80 €</b>
Hähnchenspieße, Thunfisch und Sauce	
<b>76. Lomo Saltado</b>	<b>8,50 €</b>
Hüftsteakstreifen mit Zwiebeln, Tomaten und Sojasauce	
<b>77. Entrecote (150 gr.) mit Salsa de Cafe Paris <sup>2,3</sup></b>	<b>11,80 €</b>



# Kinderkarte

<b>78. Spaghetti Pomodoro</b>	<b>7,00 €</b>
<b>79. Pizza Margherita</b>	<b>6,20 €</b>
<b>80. Pizza Prosciutto<sup>2,3</sup></b>	<b>6,80 €</b>
<b>81. Chicken-Nuggets<sup>1</sup> mit Pommes</b>	<b>7,50 €</b>
<b>82. Portion Pommes</b>	<b>3,50 €</b>

## Heiße Getränke

83. Espresso <sup>10</sup>	2,20 €
84. Doppelter Espresso <sup>10</sup>	3,50 €
85. Tasse Kaffee <sup>10</sup>	2,60 €
86. Cappuccino <sup>10</sup>	3,20 €
87. Milchkaffee <sup>10</sup>	3,20 €
88. Latte Macchiato <sup>10</sup>	3,20 €
89. Heißer Kakao	3,00 €
90. Tee	3,20 €

Wir verwenden für die Zubereitung Laktosehaltige Milch.

<b>Alkoholfreie Getränke</b>	<b>0,2 l</b>	<b>0,4 l</b>
91. Randegger Classic (Mineralwasser mit Sprudel)	1,80 €	2,80 €
92. Randegger Natur (Stilles Wasser)	1,80 €	2,80 €
93. Coca Cola <sup>1,10</sup>	2,40 €	3,70 €
94. Coca Cola Light <sup>1,10,11</sup>	2,40 €	3,70 €
95. Fanta <sup>1,8</sup>	2,40 €	3,70 €
96. Spezi <sup>1,8,10</sup>	2,40 €	3,70 €
97. Zitronen-Limonade <sup>2</sup>	2,40 €	3,70 €
98. Eistee <sup>1,8</sup>	2,40 €	3,70 €

<b>Säfte</b>	<b>0,2 l</b>	<b>0,4 l</b>
99. Orangensaft	2,80 €	3,70 €
100. Apfelsaft	2,80 €	3,70 €
101. Apfel-Kirschnektar	2,80 €	3,70 €
102. Johannisbeerennektar <sup>1</sup>	2,80 €	3,70 €
103. Saftschorle	2,80 €	3,50 €

<b>Bier vom Fass</b>	<b>0,3 l</b>	<b>0,4 l</b>
104. Ruppener Pils	2,80 €	3,60 €
105. Schimmele naturtrüb	3,00 €	3,50 €
106. Ruppener Export	2,80 €	3,50 €
107. Export Radler <i>süß<sup>1</sup>/sauer</i>	2,80 €	3,50 €

### **Flaschenbier**

108. Helles Hefeweizen	3,80 €
109. Dunkles Hefeweizen	3,80 €
110. Kristallweizen	3,80 €
111. Radler Weizen Limo <sup>1</sup> /Cola <sup>1,10</sup>	3,80 €
112. Maisel´s Weiße (Alkoholfrei)	3,80 €

## Aperitif & Spirituosen

<b>150. Martini</b> Bianco, Rosso <sup>1</sup>	4 cl	<b>4,50 €</b>
<b>151. Campari</b> Soda <sup>1,2</sup>	4 cl	<b>5,00 €</b>
<b>152. Campari</b> Orange <sup>1,2</sup>	4 cl	<b>5,50 €</b>
<b>153. Campari</b> <sup>1,2</sup>	4 cl	<b>4,00 €</b>
<b>154. Averna</b>	4 cl	<b>4,50 €</b>
<b>155. Ramazzotti</b> Amore	4 cl	<b>4,50 €</b>
<b>156. Amaretto Di Saronno</b>	4 cl	<b>4,50 €</b>
<b>157. Grappa</b> Riserva	4 cl	<b>5,00 €</b>
<b>158. Bailey´s</b> <sup>1,10</sup>	4 cl	<b>4,50 €</b>
<b>159. Jägermeister</b>	4 cl	<b>4,50 €</b>
<b>160. Sambuca</b> Molinari	4 cl	<b>4,50 €</b>
<b>161. Havana Club</b> <sup>1</sup>	4 cl	<b>4,50 €</b>
<b>162. Jack Daniels</b> <sup>1</sup>	4 cl	<b>6,80 €</b>
<b>163. Wodka</b> Absolut	4 cl	<b>6,50 €</b>
<b>164. Gordon´s</b> Gin	4 cl	<b>5,00 €</b>
<b>165. Aperol Spritz</b> <sup>1,11</sup>	4 cl	<b>6,00 €</b>
<b>166. Hugo</b> <sup>2,3</sup>	4 cl	<b>5,80 €</b>

## Kennzeichnung

Sehr geehrter Gast,

wir sind bemüht Ihnen Zusatzstoffe und Allergene kenntlich zu machen. Sollten Sie eine Lebensmittelunverträglichkeit haben, bitten wir Sie, uns diese mitzuteilen.

Selbstverständlich kann dies bei der Zubereitung berücksichtigt werden. Über die in unseren Produkten enthaltenen Allergenen und anderen Zutaten geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft. Eine schriftliche Dokumentation liegt vor und kann jederzeit eingesehen werden. Wir bemühen uns, diese Liste nach bestem Wissen und Gewissen zu führen.

### Zu kennzeichnende Zusatzstoffe (nach CVUA – BW 10.2012)

- 1 „mit Farbstoff“ Zusätzlich bei diesen Farbstoffen: „Bezeichnung oder E-Nummer des Farbstoffs/der Farbstoffe“
- 2 „mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“ ersatzweise auch „mit Nitritpökelsalz“ „mit Nitrat“, „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“
- 3 „mit Antioxidationsmittel“
- 4 „mit Geschmacksverstärker“
- 5 „geschwefelt“
- 6 „geschwärzt“
- 7 „gewachst“
- 8 „mit Süßungsmittel(n)“ bei Aspartam (E 951) zusätzlich: „enthält eine Phenylalaninquelle“
- 9 „mit Phosphat“
- 10 „caffeeinhaltig“ „
- 11 „chininhaltig“