

# Herzlich willkommen

In unserem einzigartig gestalteten Ristorante möchten wir Sie mit unserem Team auf eine kulinarische Reise durch die bekanntesten Regionen Italiens mitnehmen. Klassische Köstlichkeiten werden ergänzt durch eine Vielfalt an ausgesuchten saisonalen Highlights, die wir Ihnen gerne mit den passenden Weinen servieren und Ihnen so ein kleines Stück Italien schenken möchten.

Bei Wünschen und Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Wir wünschen Ihnen „Buon Appetito“ und einen angenehmen Aufenthalt 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>8,50 €</b>  |
| Kleiner grüner Salat   |                |
| <b>2. Insalata Mista</b>   | <b>9,50 €</b>  |
| Kleiner gemischter Salat   |                |
| <b>3. Insalata Sportiva</b>                                      | <b>15,50 €</b> |
| Großer gemischter Salat mit gebratenen Putenstreifen             |                |
| <b>4. Insalata Contadina</b>                                     | <b>15,00 €</b> |
| Großer gemischter Salat mit Schafskäse                           |                |
| <b>5. Insalata di Pomodorini</b>                                 | <b>9,50 €</b>  |
| Tomatensalat mit Zwiebeln an weißem Balsamico                    |                |
| <b>6. Wurstsalat mit Käse (klassisch)</b> <sup>2,3,4,9</sup>     | <b>15,50 €</b> |
| <b>7. Insalata Tonno</b>   | <b>15,50 €</b> |
| Großer gemischter Salat mit Thunfisch, Zwiebeln und gekochtem Ei |                |
| <b>8. Insalata di Rucola e Pomodorini</b>                        | <b>13,00 €</b> |
| Rucola Salat mit Tomaten und Parmesanstreifen                    |                |
| <b>9. Insalata La Terraza</b>                                    | <b>18,00 €</b> |
| Großer gemischte Salat mit Crevetten                             |                |
| <b>10. Insalata di Mare</b>                                      | <b>16,00 €</b> |
| Großer gemischte Salat mit Fischknusperle                        |                |

## Zuppa / Suppe

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>18. Crema di pomodori</b>            | <b>8,90 €</b>  |
| Tomatencremsuppe mit frischem Basilikum |                |
| <b>19. Minestrone</b>                   | <b>9,80 €</b>  |
| Gemüsesuppe                             |                |
| <b>20. Zuppa di pesce</b>               | <b>10,90 €</b> |
| Fischsuppe                              |                |
| <b>21. Stracciatella alla Romana</b>    | <b>9,00 €</b>  |
| Bouillon mit Ei und Parmesan            |                |

## Antipasti Tradizionale

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>23. Bruschetta</b>  | <b>9,50 €</b>  |
| Geröstetes Pizzabrot mit Tomatenwürfel und Olivenöl  |                |
| <b>24. Pizzabrot</b> mit Rosmarin und Olivenöl   | <b>6,00 €</b>  |
| <b>25. Antipasti misto</b>   | <b>19,00 €</b> |
| Schinkenauswahl <sup>2,3</sup> , Salami <sup>1,2,3</sup> , Mozzarella und eingelegtem Gemüse |                |
| <b>26. Caprese con Mozzarella</b>  | <b>16,00 €</b> |
| Mozzarella mit Tomaten auf einem Rucolabett  |                |
| <b>27. Prosciutto di Parma</b>   | <b>19,90 €</b> |
| mit Parmaschinken und Melone   |                |

## Risotti

- |                                       |                |
|---------------------------------------|----------------|
| <b>36. Risotto Frutti di Mare</b>     | <b>18,90 €</b> |
| Risotto mit Meeresfrüchten            |                |
| <b>37. Risotto Fiorentina</b>         | <b>17,90 €</b> |
| Risotto mit Spinat und Tomatenwürfeln |                |
| <b>38. Risotto Fughi Porcini</b>      | <b>18,90 €</b> |
| Risotto mit Steinpilzen               |                |
| <b>39. Risotto Mediterran</b>         | <b>18,90 €</b> |
| Risotto mit Gemüse                    |                |
| <b>40. Risotto al Pollo</b>           | <b>19,00 €</b> |
| Risotto mit Hähnchen                  |                |

## Gnocchi

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>46. Gnocchi all Arrabbiata</b>               | <b>16,00 €</b> |
| Gnocchi mit scharfer Tomatensauce               |                |
| <b>47. Gnocchi al Gorgonzola</b>                | <b>17,90 €</b> |
| Gnocchi mit Gorgonzola und Sahne <sup>2,3</sup> |                |
| <b>48. Gnocchi alla Bolognese</b>               | <b>17,90 €</b> |
| Gnocchi mit Hackfleischsauce                    |                |
| <b>49. Gnocchi di Pomodoro</b>                  | <b>16,00 €</b> |
| Gnocchi mit Tomatensauce und Basilikum          |                |

## Pasta

### Spaghetti

<b>81. Spaghetti Pomodoro</b>	<b>14,50 €</b>
Spaghetti mit Tomatensauce und frischem Basilikum	
<b>82. Spaghetti Bolognese</b>	<b>16,90 €</b>
Spaghetti mit Hackfleischsauce	
<b>83. Spaghetti Frutti die Mare</b>	<b>18,90 €</b>
Spaghetti mit Meeresfrüchten	
<b>84. Spaghetti Carbonara</b>	<b>16,90 €</b>
Spaghetti mit Speck <sup>2,3</sup> , Sahne <sup>2,3</sup> und Ei	
<b>85. Spaghetti al Pesto Genovese</b>	<b>16,00 €</b>
mit Pesto und Parmesan	
<b>86. Spaghetti alla Gamberi</b>	<b>19,50 €</b>
mit Crevetten an Tomatensoße	
<b>87. Spaghetti Aglio Olio e Peperoncini</b>	<b>15,50 €</b>
mit Knoblauch, Olivenöl (scharf)	
<b>88. Spaghetti Gorgonzola</b>	<b>16,90 €</b>
<b>89. Spaghetti Amatriciana</b>	<b>17,90 €</b>
mit Zwiebeln, Speck	

## Penne

- 90. Penne all Arrabbiata** **14,50 €**  
Nudeln mit scharfer Tomatensauce
- 91. Penne Gorgonzola** **16,90 €**  
Nudeln mit Gorgonzola und Sahne <sup>2,3</sup>
- 92. Penne La Terraza** **19,90 €**  
Nudeln mit Rindfleisch, Zwiebeln und Champignons und Tomatensauce
- 93. Penne Amatriciana** **17,90 €**  
Nudeln mit Speck, Zwiebeln

## Tagliatelle

- 94. Tagliatelle Salmone** **19,50 €**  
Tagliatelle mit Lachs und Sahne <sup>2,3</sup>
- 95. Tagliatelle Funghi Porcini** **19,50 €**  
Tagliatelle mit Steinpilzen und Sahne

## Tortellini

- 96. Tortellini alla panna** **16,50 €**  
mit Schinken und Sahne
- 97. Tortellini al Pesto** **16,90 €**  
mit Pesto und Parmesan

## Lasagne

- 98. Lasagne Bolognese** **15,20 €**

## Pizza

<b>111. Margherita</b>	<b>10,50 €</b>
<b>112. Funghi</b> mit Champignons	<b>12,00 €</b>
<b>113. Prosciutto</b> mit Vorderschinken <sup>2,3</sup>	<b>12,00 €</b>
<b>114. Salami</b> <sup>1,2,3</sup>	<b>12,00 €</b>
<b>115. Hawaii</b> mit Vorderschinken und Ananas <sup>2,3</sup>	<b>12,80 €</b>
<b>116. Quattro Stagione</b>	<b>14,00 €</b>
Mit Vorderschinken, Champignons, Peperoni und Artischocken <sup>2,3</sup>	
<b>117. Capriccosa</b> <sup>1,2,3,6</sup>	<b>13,50 €</b>
Mit Salami, Artischocken und Oliven	
<b>118. Vegetariana</b>	<b>14,00 €</b>
Mit Champignons, Peperoni, Spinat, Oliven <sup>6</sup> und Zwiebeln	
<b>119. Napoli</b> mit Sardellen und Oliven <sup>6</sup>	<b>11,90 €</b>
<b>120. Tonno</b> mit Thunfisch und Zwiebeln	<b>13,00 €</b>
<b>121. Frutti di Mare</b> mit Meeresfrüchten	<b>15,00 €</b>
<b>122. Gorgonzola</b> mit Gorgonzola und Spinat	<b>13,00 €</b>
<b>123. Parma</b> mit Parmaschinken, Rucola und Parmesan	<b>15,00 €</b>
<b>124. La Terraza</b> mit Rinderfleisch und Zwiebeln	<b>15,50 €</b>
<b>125. Salmone</b> mit Lachs, Zwiebel und Kapern	<b>15,50 €</b>
<b>126. Bella Italia</b> mit Rucola, Cherrytomaten und Parmesan	<b>15,00 €</b>
<b>127. Mista</b> mit Zwiebel, Paprika und Mais	<b>12,50 €</b>

## Pizza

<b>128. Fantastica</b>	<b>13,50 €</b>
Mit scharfe Salami, Oliven und Zwiebeln	
<b>129. Procuitto e funghi</b>	<b>13,00 €</b>
Mit Schinken und Champignons	
<b>130. Da Capo</b>	<b>13,50 €</b>
Mit Salami und Champignons	
<b>131. Quattro formaggi</b>	<b>14,00 €</b>
Mit 4 verschiedene Käsesorten	
<b>132. Carciofini</b>	<b>11,50 €</b>
Mit Artischocken	
<b>133. Pollo</b>	<b>13,90 €</b>
Mit Hähnchenstreifen und Zwiebeln	
<b>134. Calzone</b>	<b>13,90 €</b>
Mit Schinken Champignon und Ei	
<b>135. Regina</b>	<b>13,50 €</b>
Mit Schinken, Salami und Champignons	
<b>136. Caprese</b>	<b>12,90 €</b>
Mit Tomaten und Mozzarella	
<b>137. Diavolo</b>	<b>13,00 €</b>
Mit scharfer Salami und Oliven	
<b>138. Corona</b>	<b>13,50 €</b>
Mit Gorgonzola, Artischocken und Champignons	
<b>139. Mafiosa</b>	<b>12,60 €</b>
Mit Peperoni, Knoblauch und Oliven	

**Selbstverständlich können Sie individuell Zutaten zusammenstellen.**



## Carne

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>156. Bistecca alla Grilia (ca. 200 gr.)</b>                           | <b>26,90 €</b> |
| Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter und Pommes                    |                |
| <b>157. Rumpsteak Cafe des Paris<sup>1</sup></b>                         | <b>27,90 €</b> |
| Rumpsteak mit Cafe-de-Paris Sauce und mediterranem Gemüse                |                |
| <b>158. Petto di pollo al funghi<sup>3</sup></b>                         | <b>21,00 €</b> |
| Putensteak in Champignonrahmsauce dazu Tagliatelle al Burro              |                |
| <b>159. Riz Casimir</b>  | <b>19,50 €</b> |
| Putenstreifen mit Currysauce dazu Risotto <sup>3</sup>                   |                |
| <b>160. Scaloppine al Funghi</b> mit Tagliatelle al Burro <sup>2,3</sup> | <b>19,90 €</b> |
| <b>161. Scaloppine al Gogonzola</b> mit Pommes <sup>2,3</sup>            | <b>19,90 €</b> |
| <b>162. Piccata alla Milanese</b>  | <b>21,00 €</b> |
| Schweineschnitzel mit Ei und Parmesan dazu Spaghetti mit Tomatensauce    |                |
| <b>163. Wiener Schnitzel Art</b> (Schwein) mit Pommes                    | <b>17,90 €</b> |
| <b>164. Wiener Schnitzel Art</b> (Pute) mit Pommes                       | <b>18,50 €</b> |
| <b>165. Grilliertes Lammkoteletts</b>                                    | <b>23,00 €</b> |
| mit Kräuterbutter <sup>2,3</sup> und Pommes                              |                |
| <b>166. Lomo Saltado</b>   | <b>20,50 €</b> |
| Hüftsteakstreifen mit Zwiebeln, Tomaten und Sojasoße dazu Risotto        |                |

**Alle Beilagen können individuell zusammengestellt werden.**

## *Cordon Bleu Hausgemacht*

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>167. Cordon Bleu Klassisch</b>                  | <b>20,90 €</b> |
| Mit Schinken und Käse dazu Pommes                  |                |
| <b>168. Cordon Bleu Fiorentina</b>                 | <b>21,90 €</b> |
| Mit Schinken Käse und Spinat dazu Pommes           |                |
| <b>169. Cordon Bleu Bauern Art</b>                 | <b>21,90 €</b> |
| Mit Schinken, Käse, Speck, Zwiebeln dazu Pommes    |                |
| <b>170. Cordon Bleu Italienisch</b>                | <b>21,90 €</b> |
| Mit Parmaschinken, Käse und Gorgonzola dazu Pommes |                |

## *Fisch*

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>180. Bistecca di salmone alla Griglia</b>                   | <b>24,00 €</b> |
| Lachssteak vom Grill dazu Tagliatelle                          |                |
| <b>181. Scampi alla Griglia</b>                                | <b>24,50 €</b> |
| Riesencrevetten gegrillt an Knoblauch Peperoncini dazu Risotto |                |
| <b>182. Scampi al Forno</b>                                    | <b>23,00 €</b> |
| Gebackene Riese Crevetten in Weißweinsauce und Knoblauch       |                |
| <b>183. Zanderfilet</b> mit mediterranem Gemüse                | <b>24,50 €</b> |
| <b>184. Gambas ajillo</b> mit Knoblauch                        | <b>12,50 €</b> |



# Kinderkarte



<b>191. Spaghetti Pomodoro</b>	<b>10,80 €</b>
<b>192. Pizza Margherita (klein)</b>	<b>9,50 €</b>
<b>193. Pizza Prosciutto<sup>2,3</sup></b>	<b>10,50 €</b>
<b>194. Chicken-Nuggets<sup>1</sup> mit Pommes</b>	<b>12,90 €</b>
<b>195. Portion Pommes</b>	<b>6,00 €</b>
<b>196. Spaghetti Bolognese</b>	<b>10,90 €</b>
<b>197. Pizza Salami (klein)</b>	<b>10,50 €</b>

## Heiße Getränke

<b>201. Espresso<sup>10</sup></b>	<b>3,00 €</b>
<b>202. Doppelter Espresso<sup>10</sup></b>	<b>5,00 €</b>
<b>203. Tasse Kaffee<sup>10</sup></b>	<b>3,50 €</b>
<b>204. Cappuccino<sup>10</sup></b>	<b>3,90 €</b>
<b>205. Milchkaffee<sup>10</sup></b>	<b>3,90 €</b>
<b>206. Latte Macchiato<sup>10</sup></b>	<b>3,90 €</b>
<b>207. Heißer Kakao</b>	<b>3,90 €</b>
<b>208. Tee</b>	<b>3,50 €</b>
<b>209. Espresso Macchiato<sup>10</sup></b>	<b>3,50 €</b>

Wir verwenden für die Zubereitung laktosehaltige Milch.

<b>Alkoholfreie Getränke</b>	<b>0,2 l</b>	<b>0,4 l</b>
<b>211. Randegger Classic (Mineralwasser mit Sprudel)</b>	<b>2,50 €</b>	<b>3,50 €</b>
<b>212. Randegger Natur (Stilles Wasser)</b>	<b>2,50 €</b>	<b>3,50 €</b>
<b>213. Coca Cola<sup>1,10</sup></b>	<b>3,50 €</b>	<b>4,50 €</b>
<b>214. Coca Cola Light<sup>1,10,11</sup></b>	<b>3,50 €</b>	<b>4,50 €</b>
<b>215. Fanta<sup>1,8</sup></b>	<b>3,50 €</b>	<b>4,50 €</b>
<b>216. Spezi<sup>1,8,10</sup></b>	<b>3,50 €</b>	<b>4,50 €</b>
<b>217. Zitronen-Limonade<sup>2</sup></b>	<b>3,50 €</b>	<b>4,50 €</b>
<b>218. Eistee<sup>1,8</sup></b>	<b>3,50 €</b>	<b>4,50 €</b>
<b>219. Red Bull</b>	<b>5,00 € (Dose 0,25 l)</b>	

<b>Säfte</b>	<b>0,2 l</b>	<b>0,4 l</b>
225. Orangensaft	3,50 €	5,00 €
226. Apfelsaft	3,50 €	5,00 €
227. Kirschnektar	3,50 €	5,00 €
228. Johannisbeerenektar <sup>1</sup>	3,50 €	5,00 €
229. Bananensaft	3,50 €	5,00 €
230. Maracujasaft <sup>1</sup>	3,50 €	5,00 €
231. Saftschorle	3,50 €	4,50 €

<b>Bier vom Fass</b>	<b>0,3 l</b>	<b>0,4 l</b>
235. Ruppener Pils	3,50 €	4,50 €
236. Schimmele naturtrüb	3,50 €	4,50 €
237. Ruppener Export	3,50 €	4,50 €
238. Export Radler <i>süß<sup>1</sup>/sauer</i>	3,50 €	4,50 €

### Flaschenbier

241. Helles Hefeweizen	4,80 €
242. Dunkles Hefeweizen	4,80 €
243. Kristallweizen	4,80 €
244. Radler Weizen Limo <sup>1</sup> /Cola <sup>1,10</sup>	4,80 €
245. Maisel´s Weiße (Alkoholfrei)	4,80 €
246. Fischerin vom Bodensee	4,80 €
247. Bananenweizen	5,20 €
248. Colaweizen	5,20 €

## Aperitif & Spirituosen

<b>271. Martini Bianco, Rosso<sup>1</sup></b>	4 cl	<b>6,90 €</b>
<b>272. Campari Soda<sup>1,2</sup></b>	4 cl	<b>7,50 €</b>
<b>273. Campari Orange<sup>1,2</sup></b>	4 cl	<b>8,00 €</b>
<b>274. Campari<sup>1,2</sup></b>	4 cl	<b>7,00 €</b>
<b>275. Averna</b>	4 cl	<b>5,30 €</b>
<b>276. Ramazzotti Amore</b>	4 cl	<b>5,30 €</b>
<b>277. Amaretto Di Saronno</b>	4 cl	<b>5,00 €</b>
<b>278. Grappa Riserva</b>	4 cl	<b>5,20 €</b>
<b>279. Bailey´s<sup>1,10</sup></b>	4 cl	<b>6,20 €</b>
<b>280. Jägermeister</b>	4 cl	<b>5,90 €</b>
<b>281. Sambuca Molinari</b>	4 cl	<b>4,90 €</b>
<b>282. Havana Club<sup>1</sup></b>	4 cl	<b>5,50 €</b>
<b>283. Jack Daniels<sup>1</sup></b>	4 cl	<b>7,50 €</b>
<b>284. Wodka Absolut</b>	4 cl	<b>7,20 €</b>
<b>285. Gordon´s Gin</b>	4 cl	<b>6,90 €</b>
<b>286. Aperol Spritz<sup>1,11</sup></b>	4 cl	<b>8,50 €</b>
<b>287. Hugo<sup>2,3</sup></b>	4 cl	<b>8,50 €</b>

## Dessertkarte

<b>351. Tiramisu</b>	<b>7,50 €</b>
<b>352. Zwetschkuchen mit Sahne</b>	<b>4,50 €</b>
<b>353. Käsekuchen mit Sahne</b>	<b>4,50 €</b>
<b>354. Rhabarberkuchen mit Sahne</b>	<b>4,50 €</b>
<b>355. Apfelkuchen mit Sahne</b>	<b>4,50 €</b>
<b>356. Schokokuchen mit Vanilleeis</b>	<b>5,50 €</b>
<b>357. Apfelstrudel mit Vanilleeis</b>	<b>7,50 €</b>
<b>358. Eis nach Wahl</b>	<b>1,80 € pro Kugel</b>

## Weinkarte

Qualitätsweine aus Italien , Spanien , Frankreich und Deutschland im offenen Ausschank. (Weine enthalten Sulfite.)

**Weinschorle** **4,50€**

## Weißweine

	<u>0,2l</u>	<u>Flasche</u>
<b>Chardonnay</b>	<b>5,90 €</b>	<b>22,00 €</b>
<b>Pino Grigio</b>	<b>5,90 €</b>	<b>20,00 €</b>
<b>Müller Thurgau</b>	<b>5,70 €</b>	<b>19,00 €</b>
<b>Grauburgunder</b>	<b>5,90 €</b>	<b>22,00 €</b>
<b>Castelli Romana</b>	<b>5,70 €</b>	<b>19,00 €</b>
<b>Riesling</b>	<b>5,70 €</b>	<b>22,00 €</b>

## Roseweine

<b>Syrah Rose</b>	<b>6,20 €</b>	<b>23,00 €</b>
<b>Spätburgunder Weißherbst</b>	<b>6,20 €</b>	<b>21,00 €</b>

## Rotwein

<b>Merlot cabernet</b>	<b>5,90 €</b>	<b>22,00 €</b>
<b>Tempranillo</b>	<b>5,90 €</b>	<b>20,00 €</b>
<b>Spätburgunder Rotwein</b>	<b>6,20 €</b>	<b>22,00 €</b>
<b>Primitivo</b>	<b>6,20 €</b>	<b>22,00 €</b>
<b>Nero d'avola Sicilia</b>	<b>6,20 €</b>	<b>21,00 €</b>
<b>Chianti</b>	<b>6,20 €</b>	<b>22,00 €</b>
<b>Montepulciano D'Abruzzo</b>	<b>5,90 €</b>	<b>20,00 €</b>
<b>Lambrusco</b>	<b>5,80 €</b>	<b>20,00 €</b>
<b>Castelli Romani</b>	<b>5,70 €</b>	<b>20,00 €</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 „caffeinhaltig“ „
- 11 „chininhaltig“