



KULINARISCHE VIELFALT VEREINT: SPEISEN & COCKTAILS AUF ZWEI EBENEN

Willkommen in unserem Restaurant, wo moderne mediterrane Küche auf Frische trifft. Tauchen Sie ein in ein kulinarisches Erlebnis, das Sie begeistern wird.

Entdecken Sie unsere exklusive Eventlocation im Gewölbekeller, wo stilvolles Ambiente, unvergessliche Drinks und Italian Fingerfood auf Sie warten. Freuen Sie sich auf angesagte Events wie unseren After Work Club, der jeden 1. Donnerstag im Monat stattfindet.

Gönnen Sie sich Genuss und Entspannung – bei uns erleben Sie unvergessliche Momente.

Ob Firmenfeier oder private Anlässe, unser Catering bietet Ihnen auch ein Erlebnis vor Ort. Fragen Sie heute noch an!

**VERPASSEN SIE KEIN EVENT IM
LA STORIA - HIER GEHT ES ZUM EVENTGUIDE**

**SCAN
ME**



DIE LIEBLINGSGERICHE UNSERER KUNDEN.

TAGLIATA DI MANZO

Tranchen (Scheiben) vom Roastbeef auf mariniertem Rucola, Parmesan und getrüffelten Ofen Kartoffeln 29.4

Trinkempfehlung: 0,2l Primitivo, trockener Rotwein aus Apulien 8.4

PINSA PARMA

Parmiggiano, Parmaschinken, Kirschtomaten, Rucola und Fior di Latte (Mozzarella aus Kuhmilch) 16.9

Trinkempfehlung: 0,2l Passivento Rosso, halbtrockener Rotwein aus Sizilien 8

BEILAGENSALAT (INSALATA MISTA)

Gemischter kleiner Salat mit Balsamico Vinaigrette 5.9

GETRÜFFELTE PASTA

Frische Tagliatelle in weißem Trüffelöl und gereifter Parmesancreme 18.9

Trinkempfehlung: 0,2l Primitivo, trockener Rotwein aus Apulien 8.4

PASTA MARE

Frische Paccheri in Knoblauch Olivenöl mit Kirschtomaten, Mascarpone Tomatensalsa und gegrillten Gambas (5 Riesen Garnelen) 23.9

Trinkempfehlung: 0,2l Lugana, trockener Weißwein vom Gardasee 8.4

PINSA VEGETARISCH

Fior di Latte*, Grillgemüse, Parmesansplitter 14.9

Trinkempfehlung: Rhabarber oder Trauben Schorle 3.8

Guest



COCKTAILS.



MOJITO

Frische Minze, heller Rum, Rohrzucker, Limette, Soda 9.5

AMARETTO IN LOVE 9.5

Amaretto, Bourbon Whiskey, Karamell, Eiweiß (opt.), frischer Limettensaft

JAPANESE GARDEN Signature

Japanischer Gin, Lemongrass, Reissirup, Limette, Soda 11

ESPRESSO MARTINI

Premium Vodka, Espresso, Kaffeelikör, Vanille, Bourbon, weiße Schokolade 11

GIN BASIL SMASH

Frischer Basilikum, London Dry Gin, Limette, Rohrzucker, Soda 10.5

PORNSTAR MARTINI

Premium Vodka, Vanille Essence, Limettensaft, Passionsfrucht, Prosecco 11

WHISKEY SOUR

Bourbon Whiskey, frischer Limettensaft, Zuckersirup, Eiweiß (opt.) 10

ALKOHOLFREI.



SENZA MOJITO

Frische Minze, Rohrzucker, Limette, Soda 8.5

VIRGIN JAPANESE

Alkoholfreier Gin, Lemongrass, Reissirup, Limette, Soda 9

BASIL SMASH

Frischer Basilikum, Limette, Rohrzucker, Soda 8.5

ITALIAN FINGERFOOD.

Die Vorspeise vor der Vorspeise



OLIVEN MIX

Schälchen mit grünen und schwarzen Oliven, mit Pinsa Brot serviert 4.2

GORGONZOLA

Schälchen mit norditalienischem Blauschimmelkäse, mit Pinsa Brot serviert 4.1

BRUSCHETTA

Pinsa Brot Häppchen mit frischen Tomaten, Knoblauch, Olivenöl 8.9

GETROCKNETE TOMATEN

Schälchen mit getrockneten Tomaten in Olivenöl, mit Pinsa Brot serviert 4.2

FLAMBIERTE PARMASCHINKEN STICKS

Gewickelte Grissini Sticks in Parmaschinken flambiert 4.6

PINSA BROT KORB 4.2

VORSPEISEN.



B U R R A T A *

Burrata (ital. Frischkäsespezialität aus Apulien) mit Passionsfrucht Balsamico
Creme und lauwarmen Parmesanschaum 14.9

Trinkempfehlung: Gin Basil Smash 10.5 / Basil Smash (alk. frei) 8.5

I T A L I A N S U S H I Signature

Handwerklich gerolltes Parmesan- Risotto, Parmaschinken, gegrillte Zucchini und
Auberginen Rouladen 15.9

Trinkempfehlung: 0,2l Primitivo trockener Rotwein aus Apulien 8.4

G A M B A S

Gegrillte Gambas (Riesen Garnelen) in Oliven-Knoblauch-Limonen Öl, serviert auf
einer Barrique Cognac Rose Sauce 16.9

Trinkempfehlung: 0,2l Lugana trockener Weißwein vom Gardasee 8.4

A N T I P A S T O I T A L I A N O

Italienische Wurst und Käse Spezialitäten, getrocknete Tomaten, Parmaschinken,
Salame Milano, Coppa (Spezialität aus dem Schweinenacken), Käse, Oliven 17.9

Trinkempfehlung: Gin Basil Smash 10.5 / Basil Smash (alk. frei) 8.5

** Burrata: Ein Käse mit Herz!*

Die Hülle des Burrata ist ein klassischer Mozzarella, der in Italien nach traditionellem Filata-Verfahren gefertigt wird. Hierfür wird heißes Wasser über frischen Käsebruch gegossen. Anschließend wird der Käse ausgiebig geknetet, bis sich die typische Faserstruktur bildet. Danach wird der frische Knetkäse in Portionen geteilt, zu sogenannten Säckchen ausgeformt und mit der Füllung versehen. Diese besteht aus faserig gezupftem Mozzarella sowie frischer, dicker Sahne.

Da der Handel mit dem Käse von den Händlern eine aufwendige Logistik erfordert, ist es oft schwierig, diese Köstlichkeit in Deutschland zu bekommen.

PINSA.

Die etwas leichtere Pizza aus Mais, Reis und Dinkelmehl



GORGONZOLA KÜSST BIRNE

Fior di Latte*, Gorgonzola, Birnen, Walnüsse und Honig 15.9

Trinkempfehlung: Besigheimer Wein Cocktail 10

PARMA

Parmigiano, Parmaschinken, Kirschtomaten, Rucola und Fior di Latte* 16.9
Trinkempfehlung: 0,2l Passivento Rosso halbtrockener Rotwein aus Sizilien 8

FRANCESCO TOTTI

Gorgonzola, Fior di Latte*, rote Zwiebeln, scharfe Salami 15.9

Trinkempfehlung: Japanese Garden Cocktail 11 / Virgin Japanese (Alk.frei) 9

RUCOLA E BURRATA

Burrata (ital. Frischkäsespezialität aus Apulien), Kirschtomaten, Rucola in einer hausgemachten Balsamico Vinaigrette 16.9

Trinkempfehlung: Gin Basil Smash 10.5 / Basil Smash (alk.frei) 8.5

VEGETARISCH

Fior di Latte*, Grillgemüse, Parmesansplitter 14.9

Trinkempfehlung: Rhabarber oder Trauben Schorle 3.8

CARBONARA

Fior di Latte*, Speck, Ei, Pecorino Käse 15.9

Trinkempfehlung: Königs Pilsener 3.8

* Fior di latte Mozzarella ist die Hauptzutat der echten Pizza Napoletana. In feine Streifen geschnitten, schmilzt er perfekt, bleibt reinweiß und zieht tolle Pizzafäden. Eben eine echte traditionelle Zutat aus Apulien.

PASTA.

Frische und hausgemachte Pasta



LIMONCELLO SPAGLIATO

Frische Tagliatelle in einer frischgepressten Zitronen - Parmesan Creme mit eingelegten Peperoncino und Bio Limonen Abrieb 16.9

Trinkempfehlung: 0,2l Flanghina, trockener Weißwein aus Kampanien 7.6

GETRÜFFELTE PASTA

Frische Tagliatelle in weißem Trüffelöl und gereifter Parmesancreme 18.9

Trinkempfehlung: 0,2l Passivento Rosso halbtrockener Rotwein aus Sizilien 8

NAPOLETANA

Frische Paccheri in einer übernacht ruhenden Tomatensalsa mit feiner Burrata Creme (ital. Frischkäsespezialität aus Apulien) und Basilikumaroma 16.4

Trinkempfehlung: Gin Basil Smash 10.5 / Basil Smash (alk.frei) 8.5

ROAST HONEY NUTS

Frische Paccheri (röhrenförmige Pasta, ursprünglich aus Kampanien) in einer Mascarpone Rose Soße, Honig und Walnüssen 17.2

Trinkempfehlung: 0,2l Rossato Passivento, halbtr. Rosewein aus Sizilien 8.4

PASTA MARE

Frische Paccheri in Knoblauch Olivenöl mit Kirschtomaten, Mascarpone Tomatensalsa und gegrillten Gambas (5 Riesen Garnelen) 23.9

Trinkempfehlung: 0,2l Lugana, trockener Weißwein vom Gardasee 8.4

RISOTTO

Hauseigener Risotto mit gegrilltem mediterranen Gemüse 15.9

Trinkempfehlung: Besigheimer Wein Cocktail 10

FISCH & FLEISCHGERICHTE.



ZITRONEN HÄHNCHENFILET

mit hausgemachtem Zitronen - Parmesan - Risotto 18.9

Trinkempfehlung: Tanqueray No.10 Gin & Tonic 9.5

TAGLIATA DI MANZO

Tranchen (Scheiben) vom Roastbeef auf mariniertem Rucola,
Parmesan und Butter / Rosmarin Kartoffeln 29.4

Trinkempfehlung: 0,2l Primitivo, trockener Rotwein aus Apulien 8.4

SURF & TURF

200g argentinisches Roastbeef, 5 große Black Tiger Gambas,
Grillgemüse, Ofenkartoffeln 34.9

Trinkempfehlung: Gin Basil Smash 10.5 / Basil Smash (alk. frei) 8.5

RISOTTO GAMBAS

Gegrillte Gambas (5 Riesen Garnelen) auf einem hausgemachten Risotto 22.9

Trinkempfehlung: Pornstar Martini 11

SALATE



SEAMAN

Gambas (Riesen Garnelen) mit gebratenen Champignons auf frischem Salat und einer Passionsfrucht Vinaigrette 21

Trinkempfehlung: Pornstar Martini 11

FIT & FUN

Hähnchenfilet mit gebratenen Champignons auf frischem Salat und einer Balsamico Vinaigrette 17.40

Trinkempfehlung: Mojito 9.5

INSALATA DI RUCOLA E BURRATA

Frischer Rucola mit Mini Tomaten und Burrata di Bufala (ital. Frischkäsespezialität aus Apulien) in einer hauseig. Balsamico Vinaigrette 16.9

Trinkempfehlung: Gin Basil Smash 10.5 / Basil Smash (alk.frei) 9

BEILAGENSALAT

Gemischter kleiner Salat mit Balsamico Vinaigrette 5.9

BAMBINIS.

Für die kleinen Helden dieser Welt!



PASTA ROSSA

Pasta mit Tomatensoße 6.9

Trinkempfehlung: Traubensaftschorle 3.8

PASTA BIANCA

Pasta mit Olivenöl und Parmesan 6.9

Trinkempfehlung: Apfelsaftschorle 3.8

OFEN KARTOFFEL

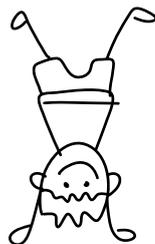
Mit Ketchup oder Mayonnaise Dip 5.9

Trinkempfehlung: Rhabarbersaftschorle 3.8

KINDER COCKTAIL MALIO

Orange, Ananas, Limette, Granatapfel 6.9

MALBÜCHER UND MALSTIFTE STEHEN UNSEREN
KLEINSTEN NATÜRLICH JEDERZEIT ZUR
VERFÜGUNG!



GETRÄNKE.



ALKOHOLFREI

Alwa Gourmet Mineralwasser Naturell oder Medium 0,25 / 0,75	2.9/6.2
Coca Cola 0,2l	3.4
Coca Cola light 0,2l	3.4
Fanta Orange 0,2l	3.4
Tonic Water 0,2l Thomas Henry	3.6
Ginger Ale 0,2l Thomas Henry	3.6
Bitter Lemon 0,2l Thomas Henry	3.6
Apfelsaft Schorle 0,33l Fritz Limonade	3.8
Rhabarber Schorle 0,33l Fritz Limonade	3.8
Trauben Schorle 0,33l Fritz Limonade	3.8
Elephant Bay Pfirsich Eistee 0,33l	4.2
Hauseigene Limonade (Minze, Ingwer, Limonen, Rosmarin)	5.9

FLASCHENBIERE

PILS Königs Pilsener 0,33l	3.8
HEFEWEIZEN Benediktiner 0,5l	4.4
HELLES Benediktiner Lagerbier 0,33l	3.9
RADLER Bitburger 0,33l	3.8
ALK.FREIES PILS Bitburger 0,33l	3.8
ALK.FREIES HEFEWEIZEN Benediktiner 0,5l	4.4

OFFENE WEINE.



WEISS

0,1l | 0,2l

RIESLING 2020 Weingut Eisele, Hessigheim, bio zertifiziert  4.1 | 8.2
Rebsorte: Riesling 100%. Trocken, aromatisch und vollmundig im Geschmack

FALANGHINA CA' DEI LUPI Italien, Sannio (Kampanien) 3.8 | 7.6
Trocken, frische Zitrusnoten, Granatapfel und zarte Quitte

LUGANA VILLA CORDEVIGO Italien, Lugana 4.2 | 8.4
Trocken, ein nach Blüten duftender Wein aus dem Gardasee

WEISSWEINSCHORLE 4.6

ROSE

0,1l | 0,2l

ROSSATO PASSIVENTO Italien, Terre Siciliane 4.2 | 8.4
Halbtrocken, im Duft viel Frische mit floralen Aromen

PINOT MEUNIEUR 2021 Weingut Eisele, Hessigheim, bio zertifiziert  3.6 | 7.2
Rebsorte: Schwarzriesling 100%, Lage: Silberhalde, Eulenberg

ROSEWEINSCHORLE 4.2

ROT

0,1l | 0,2l

PASSIVENTO ROSSO Italien, Terre Siciliane 4.0 | 8.0
Halbtrocken, fruchtbetonter Wein mit einem Hauch von Karamell und kand. Fruchten

PRIMITIVO APASSIMENTO Italien, Taranto (Puglia) 4.2 | 8.4
Trocken, reife Sauerkirschen, konzentriert mit Schokolade und Vanille

ROTWEINSCHORLE 4.2

FLASCHEN WEINE.



WEISS 0,75l

- RIESLING 2020** Weingut Eisele, Hessigheim, bio zertifiziert  27
Rebsorte: Riesling 100%. Trocken, aromatisch und vollmundig im Geschmack
- FALANGHINA CA'DEI LUPI** Italien, Sannio (Kampanien) 27
Trocken, frische Zitrusnoten, Granatapfel und zarte Quitte
- LUGANA VILLA CORDEVIGO** Italien, Lugana 29
Trocken, ein nach Blüten duftender Wein aus dem Gardasee
- MARRONE LANGHE** Italien, Langhe 38
Trocken, blumiger Duft von Sanddorn und Akazienblüten
- STUDIO MIRAVAL BLANC** Frankreich, Mediterranee 36
Trocken, inspiriert durch raffinierte Aromen von Zitrusfrüchten
- EVA GOLDKAPSEL** Weingut Eisele, Hessigheim, bio zertifiziert  39
Rebsorten: Chardonnay 40%, Weißburgunder 60%

ROSE 0,75l

- ROSSATO PASSIVENTO** Italien, Terre Siciliane 29
Halbtrocken, im Duft viel Frische mit floralen Aromen
- PINOT MEUNIEUR 2021** Weingut Eisele, Hessigheim, bio zertifiziert  24
Rebsorte: Schwarzriesling 100%, Lage: Silberhölde, Eulenberg

ROT 0,75l

- PASSIVENTO ROSSO** Italien, Terre Siciliane 28
Halbtrocken, fruchtbetonter Wein mit einem Hauch von Karamell und kand. Früchten
- PRIMITIVO APASSIMENTO** Italien, Taranto (Puglia) 29
Trocken, reife Sauerkirschen, konzentriert mit Schokolade und Vanille
- AMMASSO ROSSO** Italien, Sicilia 38
Trocken, dank der Reifung im Holzfass, sehr harmonisch und elegant

KAFFE UND TEE.



KAFFEE

ESPRESSO	2.4
Lokaler Espresso aus 15% Robusta und 85% Arabica	
ESPRESSO DOPPIO	4.8
Doppelter Espresso	
ESPRESSO MACCHIATO	2.9
Espresso mit aufgeschäumter Milch	
ESPRESSO & TONIC WATER AUF EIS	4.9
FLAT WHITE	4.4
Doppelter Espresso mit aufgeschäumter Milch	
CAPPUCCINO	3.6
Espresso mit aufgeschäumter Milch, Barista / Latte Art	
LATTE MACCHIATO	4.2
Ein Espresso mit viel aufgeschäumter Milch	
LATTE MACCHIATO FLAVORED	4.9
Wahlweise mit Haselnuss, Vanille, weiße Schoki, Zimt	
HEISSE WEISSE SCHOKOLADE	3.8
Heiße Milch, weiße Schokolade	
HOT OVOMALTINE	3.8
Die bessere Art einen heißen Kakao zu genießen. Heiße Milch mit Gerstenmalz und Kakao	

TEE

PFEFFERMINZ	3.2
KAMILLE	3.2
ROOIBUS VANILLE	3.2
ITALIENISCHE LIMONE	3.2
GRÜNER TEE	3.2
EARL GREY	3.2
MIT SCHUSS Amaretto oder brauner Rum	4.2

PROSECCO, CHAMPAGNER & DIGESTIFS.



PROSECCO

0,1 | 0,75

TERRA SECCO BLANC DE BLANCS

Felsengartenkellerei Besigheim

4.9 | 29.9

BELLINI 0,1 L

Pfirsichlikör und Prosecco

6.9

PROSECCO BRUT

Naonis - Viticoltori La Delizia

36.9

CHAMPAGNER 0,75 L

MOET & CHANDON IMPERIAL

Generös und gleichzeitig subtil am Gaumen. Die köstliche Pracht von weißfleischigen Früchten (Birnen, Pfirsich, Apfel). Die verführerische Sanftheit einer zarten Perlage. Die weiche Lebendigkeit von Zitrusfrüchten und Nuancen der Stachelbeere.

110

RUINART ROSE

Leuchtend Lachsfarben im Glas. Feine Fruchtaromen von roten Beeren. Duftintensiv nach Zitrusfrüchten und Blumenaromen. Am Gaumen harmonisch, fein, weich mit runden Noten von Sauerkirschen und etwas Pampelmuse. Feinste Perlage. Elegant.

165

DIGESTIFS

AVERNA 0,4l

4.2

RAMAZZOTTI 0,4l

4.2

SAMBUCA 0,4l

4.2

FRANGELICO Ital. Haselnusslikör 0,4l

4.2

WILLI WILL WILLIAM CHRIST 0,2l

5.5

GRAPPA LUIGI FRANCOLI LA VISIONE 0,2l

6.0

GRAPPA MARCO BONFANTE 0,2l

6.0

GRAPPA RISERVA 88 BARRIQUE 0,2l

7.0

GRAPPA RISERVA AMBRA DI MOSCATO 0,2l

7.5

GRAPPA RISERVA ORO DI BAROLO 0,2l

9.0