



## **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**



## 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

## 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**

### P R O S C I U T T O E M E L O N E

Luftgetrockneter Schinken mit Melone und Mango Vinaigrette 12.9

**Trinkempfehlung: 0,2l Lugana trockener Weißwein aus dem 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



### PARMA

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

### 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*

### MARGHERITA

Fior di Latte\*, Tomatensauce 10.9  
*Trinkempfehlung: Rhabarber oder Trauben Schorle* 3.8

### COPPA & PISTACCIO

Coppa (Spezialität aus dem Schweinenacken), Pistaziencreme 17.5  
*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



## L I M O N C E L L O   S P A G L I A T O

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

**Trinkempfehlung: 0,2l Falanghina, trockener Weißwein aus Kampanien 7.6**

## T A R T U F O

Frische Tagliatelle in weißem Trüffelöl und gereifter Parmesancreme 18.9

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

## S A L B E I

Frische Tagliatelle mit Salbei und Butter 15.9

**Trinkempfehlung: 0,2l Falanghina, trockener Weißwein aus Kampanien 7.6**

## P I S T A C C I O

Frische Pasta in einer feinen Pistaziencreme und gehackten Pistazienkerne 19.5

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

## P A S T A   M A R E

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**

## SALATE



### S E A M A N

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

*Trinkempfehlung: Pornstar Martini 11*

### S U M M E R S A L A D

Gemischter Salat mit Früchten und paniertem Hähnchenfilet 17.9

*Trinkempfehlung: 0,2 l Riesling 2020, Bio - Weißwein aus Hessenheim 8.2* 🍷

### I N S A L A T A D I R U C O L A E B U R R A T A

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*

### I N S A L A T A M I S T A

Gemischter Beilagen Salat mit Balsamico Vinaigrette 5.9

## DESSERTS.



### SCHOKO SOUFFLÉ & ICE CREAM

Lauwarmes Schoko Soufflé mit Vanilleeis 7.2

*Trinkempfehlung: Pornstar Martini 11*



### AFFOGATO AL CAFFÈ

Frischer Espresso auf cremigem Vanilleeis 5.2



### ZITRONEN MANDELTARTE

Französischer Mürbeteig mit Mandel- und Zitronencreme 5.2

*Trinkempfehlung: Flat White 4.4*

# BAMBINIS.

Für die kleinen Helden dieser Welt!



## PASTA ROSSA

Pasta mit Tomatensoße 6.9

**Trinkempfehlung: Traubensaftschorle 3.8**

## PASTA BIANCA

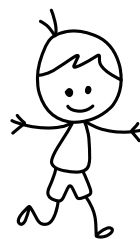
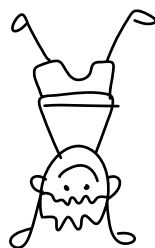
Pasta mit Olivenöl und Parmesan 6.9

**Trinkempfehlung: Apfelsaftschorle 3.8**

## 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. Fruchten

**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

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

### TEE

|   |     |
|---|-----|
| <b>PFEFFERMINZ</b>                          | 3.2 |
| <b>KAMILLE</b>                              | 3.2 |
| <b>ROOIBUS VANILLE</b>                      | 3.2 |
| <b>ITALIENISCHE LIMONE</b>                  | 3.2 |
| <b>GRÜNER TEE</b>                           | 3.2 |
| <b>EARL GREY</b>                            | 3.2 |
| <b>MIT SCHUSS Amaretto oder brauner Rum</b> | 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

110

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.

RUINART ROSE

165

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.

## 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