



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 Cocktailbar 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.

**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 Pommes Frites 28.9

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

PINSA PARMA

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

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

GETRÜFFELTE PASTA

Frische Tagliatelle in Trüffelschaum und gereifter Parmesancreme 18.9

Trinkempfehlung: Barrel Aged Negroni (Gin, Wermut, Campari) 10

GEGRILLT & FLAMBIERTES LACHSFILET

Mit Grillgemüse auf Erbsenpüree und Panko-Kruste (knusprige Kruste aus japanischem Paniermehl) 25.9

Trinkempfehlung: 0,2l Falanghina, trockener Weißwein aus Neapel 7.6

PASTA MARE

Frische Tagliatelle in Knoblauch Olivenöl mit Kirschtomaten und gegrillten Gambas (Black Tiger / Riesen Garnelen) 22.9

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

COCKTAILS.



MOJITO

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

BESIGHEIMER WEIN COCKTAIL *Signature*

Roséwein, Cacao Bitter, Karamell und Vanille Essence 10

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

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

WEITERE COCKTAILS ERHALTEN SIE IN UNSERER
COCKTAILBAR IM GEWÖLBKELLER VON FREITAG - SAMSTAG
UND JEDEN 1. DONNERSTAG AM AFTER WORK CLUB

ITALIAN FINGERFOOD.

Die Vorspeise vor der Vorspeise



OLIVEN MIX

Schälchen mit grünen und schwarzen Oliven 4.2

GORGONZOLA

Schälchen mit norditalienischem Blauschimmelkäse 4.1

MINI ARANCINI

Sizilianische, frittierte und gefüllte Reisbällchen 6.9

GETROCKNETE TOMATEN

Schälchen mit getrockneten Tomaten in Olivenöl 4.2

GETRÜFFELTE POMMES FRITTES

Frittierte Pommes mit gehobeltem Parmesan und Trüffelöl 6.9

FLAMBIERTE PARMASCHINKEN STICKS

Gewickelte Grissini Sticks in Parmaschinken flambiert 4.6

PFANNEN CHAMPIGNONS

Champignons in Olivenöl und Petersilie gebraten 4.6

FINGERFOOD PLATTE

Alle oben aufgelisteten Fingerfood Schälchen auf einer Platte 32.9

SERVIERT MIT EINEM BROTKORB
UND HAUSGEMACHTEM DIP

VORSPEISEN.



B U R R A T A *

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



G O R G O N Z O L A K Ü S S T B I R N E

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

Trinkempfehlung: Besigheimer Wein Cocktail 10

P A R M A

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

F R A N C E S C O T O T T I

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

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

R U C O L A E B U R R A T A

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

V E G E T A R I S C H

Fior di Latte*, Grillgemüse, Parmesansplitter 14.9

Trinkempfehlung: Rhabarber oder Trauben Schorle 3.8

C A R B O N A R A

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

Trinkempfehlung: Pornstar Martini 11

GETRÜFFELTE PASTA

Frische Tagliatelle in Trüffelschaum 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 15.9

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 und Honig Walnüssen 16.9

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

PASTA MARE

Frische Paccheri in Knoblauch Olivenöl mit Kirschtomaten und gegrillten Gambas (Riesen Garnelen) 22.9

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

FISCH & FLEISCHGERICHTE.



ZITRONEN HÄHNCHENFILET

Mit hausgemachtem Zitronen - Parmesan - Risotto 18.9

Trinkempfehlung: Tanqueray No.10 Gin & Tonic 9.5

GEGRILLT & FLAMBIERTES LACHSFILET

Mit Grillgemüse auf Erbsenpüree und Panko-Kruste (knusprige Kruste aus japanischem Paniermehl) 25.9

Trinkempfehlung: Weißwein Lugana Villa Cordevigo 0,2l 8.4

TAGLIATA DI MANZO

Tranchen (Scheiben) vom Roastbeef auf mariniertem Rucola, Parmesan und getrüffelten Pommes Frites 28.9

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

RUMPSTEAK

Mit Rosmarin Kartoffeln in Butter, Rosmarin und Knoblauch geschwenkt 26.9

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

RISOTTO GAMBAS

Gegrillte Gambas (Riesen Garnelen) auf einem hausgemachten Risotto 22

Trinkempfehlung: Pornstar Martini 11

VEGETARISCH.



RISOTTO

Hauseigener Risotto mit gegrilltem mediterranen Gemüse 15.9

Trinkempfehlung: Besigheimer Wein Cocktail 10

SEAMAN

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

Trinkempfehlung: Pornstar Martini 11

FIT & FUN

Hähnchenfilet mit gebratenen Champignons auf Wildsalat und einer Balsamico Vinaigrette 16.9

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 14

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

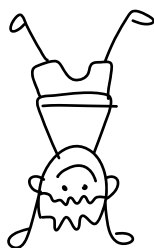
Mit Ketchup oder Mayonnaise Dip 5.9

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	3.4
Ginger Ale 0,2l Thomas Henry	3.4
Bitter Lemon 0,2l Thomas Henry	3.4
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.



<u>WEISS</u>		0,1l 0,2l
GRAUBURGUNDER TERRA S	Felsengartenkellerei Besigheim	3.4 6.8
Kräftiger Weißwein mit vielschichtigen Fruchtaromen und einer eleganten Säure		
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
<u>ROSE</u>		0,1l 0,2l
ROSSATO PASSIVENTO	Italien, Terre Siciliane	4.2 8.4
Halbtrocken, im Duft viel Frische mit floralen Aromen		
FEINHERB AUS DEN STEILLAGEN	Felsengartenkell. Besigheim	3.4 6.8
Kräftiger Rosewein mit vielschichtigen Fruchtaromen und einer eleganten Säure		
ROSEWEINSCHORLE		4.2
<u>ROT</u>		0,1l 0,2l
PASSIVENTO ROSSO	Italien, Terre Siciliane	4.0 8.0
Halbtrocken, fruchtbetonter Wein mit einem Hauch von Karamell und kand. Früchten		
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

GRAUBURGUNDER TERRA S	Felsengartenkellerei Besigheim	24
Kräftiger Weißwein mit vielschichtigen Fruchtaromen und einer eleganten Säure		
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		

ROSE 0,75l

ROSSATO PASSIVENTO	Italien, Terre Siciliane	29
Halbtrocken, im Duft viel Frische mit floralen Aromen		
FEINHERB AUS STEILLAGEN	Felsengartenkellerei Besigheim	24
Kräftiger Rosewein mit vielschichtigen Fruchtaromen und einer eleganten Säure		

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	2.2
Lokaler Espresso aus 15% Robusta und 85% Arabica	
ESPRESSO DOPPIO	3.8
Doppelter Espresso	
ESPRESSO MACCHIATO	2.8
Espresso mit aufgeschäumter Milch	
ESPRESSO & TONIC WATER AUF EIS	4.9
FLAT WHITE	4.4
Doppelter Espresso mit aufgeschäumter Milch	
CAPPUCCINO	3.4
Espresso mit aufgeschäumter Milch, Barista / Latte Art	
LATTE MACCHIATO	3.8
Ein Espresso mit viel aufgeschäumter Milch	
LATTE MACCHIATO FLAVORED	4.8
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 0,4l

AVERNA

4.2

RAMAZZOTTI

4.2

SAMBUCA

4.2

FRANGELICO Ital. Haselnusslikör

4.2

GRAPPA MARCO BONFANTE

6.0

GRAPPA RISERVA 88 BARRIQUE

7.0

GRAPPA RISERVA AMBRA DI MOSCATO

7.5

GRAPPA RISERVA ORO DI BAROLO

9.0