



Unsere Pizzeria gibt es bereits seit 1995.

Mit Liebe und Leidenschaft bereiten wir für Sie italienische Spezialitäten zu. Begeben Sie sich auf eine Rundreise durch Italien und lassen Sie sich mit Pasta, ofenfrischer Pizza und Leckerbissen vom Fleisch und Fisch verwöhnen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Ihr Team der Pizzeria La Palma unter der Leitung der beiden Chefs  
Emilio Greco und Luigi Rotondo

Two handwritten signatures in black ink. The signature on the left is 'Emilio Greco' and the signature on the right is 'Luigi Rotondo'. Both are written in a cursive, flowing style.

## APERITIVO - APERITIF

<b>San Bitter</b> <sup>2,3</sup> Alkoholfrei	0,1 / 5.-
<b>Martini</b> <sup>9</sup> Rosso oder Bianco	5cl / 6.50
<b>Campari</b> <sup>2</sup> Soda oder Orangensaft	0,2l / 7.50
<b>Hugo</b> <sup>3,9</sup> Prosecco   Holunderlikör   Soda   Minze   Limette	0,2l / 7.50
<b>Lillet</b> <sup>9</sup> Lillet Blanc   Schweppes Wild Berry   Beeren	0,2l / 7.50
<b>Aperol Spritz</b> <sup>2,9</sup> Prosecco   Aperol   Soda	0,2l / 7.50
<b>Piccolo</b> <sup>9</sup>	0,1l / 5.50

## ANTIPASTI - VORSPEISEN

<b>Insalata di Mare</b> <sup>2,3,8,12</sup> Meeresfrüchtesalat dazu Pizzabrot	21.-
<b>Antipasto della Casa</b> <sup>1,3,14</sup> Vorspeise nach Art des Hauses dazu Pizzabrötchen (Preis pro Person)	12.50
<b>Carpaccio di Manzo</b> <sup>2,9</sup> Carpaccio vom Rind   Grana Padano   Balsamico Creme dazu Pizzabrötchen	23.-

## FRITTATA - EIERKUCHEN

<b>Frittata della Casa</b> <sup>1,3,8,12</sup> nach Ihrer Wahl mit max. 3 Zutaten (Zwiebeln, Speck, Vorderschinken, Champignons, Spinat, Salsiccia) dazu Beilagensalat	13.-
---	------

## ZUPPE – SUPPEN

<b>Zuppa di Pomodoro</b> <sup>12</sup> Tomatencremesuppe	7.50
<b>Minestrone</b> <sup>12</sup> Gemüsesuppe	7.50
<b>Zuppa di Cipolle</b> <sup>12</sup> Zwiebelsuppe	7.50

## INSALATE – SALATE

<b>Insalata Verde</b> <sup>12</sup> grüner Salat   Zwiebeln   Peperoni und Oliven	6.50
<b>Insalata Mista</b> <sup>12</sup> gemischter Salat   Tomaten   Gurken   Zwiebeln   Peperoni und Oliven	7.50
<b>Insalata di Pomodori</b> <sup>12</sup> Tomaten   Zwiebeln   Peperoni und Oliven	7.50
<b>Insalata Italia</b> <sup>1,3,8,12</sup> gemischter Salat   Vorderschinken   Käse   Eier   Artischocken   Zwiebeln   Peperoni und Oliven	9.50
<b>Insalata La Palma</b> <sup>1,3,8,12,13</sup> großer gemischter Salat   Vorderschinken   Thunfisch   Käse   Eier   Artischocken   Zwiebeln   Peperoni   Oliven   Balsamico-Creme dazu Pizzabrötchen	16.-
<b>Insalata Chef</b> <sup>12</sup> großer gemischter Salat   Hähnchenstreifen   Zwiebeln   Peperoni   Oliven   Balsamico-Creme dazu Pizzabrötchen	16.-
<b>Caprese</b> <sup>2,9,12</sup> Tomaten   Mozzarella   Basilikum   Balsamico-Creme dazu Pizzabrötchen	16.-

# PRIMI DI CARNE

## PASTA GERICHTE MIT FLEISCH

<b>Gnocchi Bolognese</b> gemischter Hackfleischsoße	13.-
<b>Spaghetti Bolognese</b> gemischter Hackfleischsoße	12.-
<b>Spaghetti Carbonara</b> <sup>1,3</sup> Sahnesoße   Speck   Ei	13.-
<b>Spaghetti Diavolo</b> <sup>1,3,8,12</sup> Tomatensoße   Vorderschinken   scharfe Peperoni	12.-
<b>Spaghetti all'Amatriciana</b> <sup>1,3</sup> Cherry-Tomaten   Zwiebeln   Speck	13.-
<b>Penne all'Arrabbiata</b> <sup>1,3</sup> Tomatensoße   Speck   scharfe Peperoni	13.-
<b>Rigatoni Italia</b> <sup>1,3,8,12</sup> Tomaten-Sahnesoße   Vorderschinken   Erbsen   Champignons   Paprika	13.-
<b>Rigatoni Bolognese</b> gemischter Hackfleischsoße	12.-
<b>Tagliatelle alla Gino</b> <sup>1,3,8,12</sup> Tomaten-Sahnesoße   Vorderschinken   Erbsen   Champignons	14.-
<b>Tagliatelle Boscaiola</b> <sup>1,3,8,12</sup> Sahnesoße   Vorderschinken   Erbsen   Champignons	14.-
<b>Tortellini Bolognese</b> gemischter Hackfleischsoße	13.-
<b>Tortellini alla Romana</b> <sup>1,3,8,12</sup> Sahnesoße   Vorderschinken   Erbsen   Champignons	14.-
<b>Tortellini Emiliana</b> <sup>1,3,8,12</sup> Tomaten-Sahnesoße   Vorderschinken   Erbsen   Champignons	14.-

**Tortellini Panna** <sup>1,3,8,12</sup> 13.-  
Sahnesoße | Vorderschinken

**Tricolori** <sup>1,3,8,12</sup> 17.-  
Tagliatelle in Tomaten-Sahnesoße mit Spinat, Tortellini Panna, Penne in  
Tomatensoße und Knoblauch

## PRIMI DI PESCE PASTA GERICHTE MIT FISCH

**Fettuccine Scampi** <sup>2,12</sup> 17.-  
Cherry-Tomaten | Riesengarnelen | Knoblauch

**Penne Zucchini e Gamberetti** <sup>2,12</sup> 16.-  
Cherry-Tomaten | Krabben | Zucchini | Knoblauch

**Spaghetti Vongole** <sup>2,12</sup> 16.-  
Tomatensoße | Venusmuscheln | Knoblauch

**Tagliatelle oder Penne al Salmone** <sup>1,12</sup> 16.-  
Tomaten-Sahnesoße | Lachs | Zwiebeln

**Spaghetti ai Frutti di Mare** <sup>2,12</sup> 16.-  
Cherry-Tomaten | Meeresfrüchten | Knoblauch

**Spaghetti Gamberetti** <sup>2,12</sup> 16.-  
Tomatensoße | Krabben | Knoblauch

**Spaghetti della Casa** <sup>1,13</sup> 13.-  
Thunfisch | Kapern | Oliven | Peperoni | Zwiebeln

**Penne al Tonno** 13.-  
Tomatensoße | Thunfisch | Zwiebeln

# PRIMI VEGETARIANI

## VEGETARISCHE PASTA GERICHTE

<b>Ravioli ai Funghi Porcini</b> <sup>1,12</sup>	17.-
Tomaten-Sahnesoße   Steinpilze dazu Beilagensalat	
<b>Ravioli Ricotta e Spinaci</b> <sup>1,12</sup>	17.-
Sahnesoße   Spinat   Ricotta dazu Beilagensalat	
<b>Tagliatelle ai Funghi Porcini</b> <sup>1,12</sup>	16.-
Tomaten-Sahnesoße   Steinpilze	
<b>Tagliatelle Popey</b> <sup>1</sup>	13.-
Gorgonzola-Sahnesoße   Spinat	
<b>Penne alle Verdure</b>	13.-
verschiedene Gemüse nach Art des Hauses   Knoblauch	
<b>Gnocchi Gorgonzola</b> <sup>1,3,8,12</sup>	13.-
Gorgonzola-Sahnesoße	
<b>Rigatoni Gorgonzola</b> <sup>1,3,8,12</sup>	12.-
Gorgonzola-Sahnesoße	
<b>Tortellini Gorgonzola</b> <sup>1,3,8,12</sup>	13.-
Gorgonzola-Sahnesoße	
<b>Rigatoni ai 4 Formaggi</b> <sup>1,13</sup>	12.-
4 verschiedene Käsesorten	
<b>Spaghetti ai Funghi</b> <sup>1</sup>	11.-
Tomaten-Sahnesoße   Champignons	
<b>Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino</b>	11.-
Knoblauch   Oliven Öl   scharfe Peperoni	
<b>Spaghetti alla Genovese</b> <sup>1</sup>	11.-
Basilikumpesto	

**Spaghetti Pizzaiola** <sup>13</sup> 11.-  
Tomatensoße | Oliven | Kapern | Knoblauch

**Spaghetti Napoli** 10.-  
Tomatensoße

## PRIMI AL FORNO ÜBERBACKEN

**Cannelloni Vegetaria** <sup>1</sup> 14.-  
Tomaten-Sahnesoße | Spinat | Ricotta

**Lasagne** <sup>1,3,12</sup> 14.-  
gemischter Hackfleischsoße | Vorderschinken | Ei

**Combinazione** <sup>1,3,12</sup> 14.-  
Spaghetti, Tortellini und Rigatoni in Tomaten-Sahnesoße | Vorderschinken |  
Erbsen | Champignons

**Gnocchi al forno** <sup>1,3,8,12</sup> 14.-  
Tomaten-Sahnesoße | Vorderschinken | Erbsen | Champignons

**Rigatoni al forno** <sup>1,3,8,12</sup> 14.-  
Tomaten-Sahnesoße | Vorderschinken | Erbsen | Champignons

**Tortellini al forno** <sup>1,3,8,12</sup> 14.-  
Tomaten-Sahnesoße | Vorderschinken | Erbsen | Champignons

**Spaghetti al cartoccio** <sup>1,3,8,12</sup> 14.-  
Tomaten-Sahnesoße | Vorderschinken | Champignons

# PIZZA

<b>Pizza Pane</b>	7.-
Tomatensoße oder Oregano	
<b>Pizza Margherita</b> <sup>1</sup>	10.50
Tomatensoße   Käse	
<b>Pizza Peperoni</b> <sup>1</sup>	12.-
milde Peperoni	
<b>Pizza Salami</b> <sup>1,3,8</sup>	12.-
Salami	
<b>Pizza Prosciutto</b> <sup>1,3,8,12</sup>	12.-
Vorderschinken	
<b>Pizza Funghi</b> <sup>1</sup>	12.-
Champignons	
<b>Pizza Roma</b> <sup>1,3,8,12</sup>	13.-
Vorderschinken   Champignons	
<b>Pizza La Palma</b> <sup>1,3,8,12</sup>	13.-
Vorderschinken   Ananas	
<b>Pizza Milanese</b> <sup>1,3,8,12</sup>	13.-
Vorderschinken   Salami	
<b>Pizza Cipolle e Salame</b> <sup>1,8</sup>	13.-
Zwiebeln   Salami	
<b>Pizza Speciale</b> <sup>1,3,8,12</sup>	14.-
Vorderschinken   Salami   Champignons	
<b>Pizza 4 Stagioni</b> <sup>1,3,8,12,13</sup>	14.-
Vorderschinken   Salami   Champignons   Artischocken   milde Peperoni und Oliven	
<b>Pizza Capricciosa</b> <sup>1,3,8,12</sup>	14.-
Vorderschinken   Champignons   Paprika   Wienerle	
<b>Pizza O Sole Mio</b> <sup>1,3,8,12</sup>	13.-
Vorderschinken   Spargel   Ei	



<b>Pizza Cosentina</b> <sup>1,3</sup>	14.-
Salsiccia   Brokkoli   Mais	
<b>Pizza Diavolo</b> <sup>1,3,8,12</sup>	14.-
Salami   milde Peperoni   Scharf	
<b>Calzone</b> <sup>1,3,8,12</sup>	14.-
Vorderschinken   Salami   Champignons	
<b>Pizza Parma</b> <sup>1,3,13</sup>	16.-
luftgetrockneter Schinken   Gorgonzola	
<b>Pizza Gorgonzola</b> <sup>1,13</sup>	14.-
Gorgonzola   Spinat	
<b>Pizza 4 Formaggi</b> <sup>1,13</sup>	14.-
4 verschiedenen Käsesorten	
<b>Pizza Tonno</b> <sup>1</sup>	16.-
Thunfisch   Zwiebeln	
<b>Pizza Sardelle</b> <sup>1</sup>	12.-
Sardellen	
<b>Pizza Pugliese</b> <sup>1,13</sup>	13.-
Sardellen   Zwiebeln   Kapern   Oliven	
<b>Pizza Mare</b> <sup>1</sup>	16.-
Meeresfrüchte	
<b>Pizza Estate</b> <sup>1</sup>	16.-
Krabben   Ananas	
<b>Pizza Salmone e Spinaci</b> <sup>1</sup>	17.-
Lachs   Spinat	
<b>Pizza Vegetaria</b> <sup>1</sup>	13.-
Artischocken   Spinat   Champignons   Paprika	
<b>Pizza Caprese</b> <sup>1</sup>	14.-
frische Tomaten   Mozzarella	
<b>Alle Pizzas in klein</b>	9.-

## SECONDI DI CARNE - FLEISCH VOM SCHWEIN

<b>Milanese</b>	22.-
Schweineschnitzel   Spaghetti Tomatensoße	
<b>Toast Michelangelo</b> <sup>1,12</sup>	23.-
Schweinerücken   Champignons   Sahnesoße   gratiniert   Pommes frites	
<b>Scaloppina Calabrese</b> <sup>1,3,8,12,13</sup>	23.-
Schweinerücken   Vorderschinken   Paprika   Champignons   Erbsen   Tomaten-Sahnesoße mit Tagliatelle	
<b>Scaloppina alla Parmigiana</b> <sup>1</sup>	23.-
panierter Schweinerücken   Tomaten-Confit gratiniert   Kroketten	
<b>Scaloppina al Vino bianco</b> <sup>9</sup>	23.-
Schweinerücken   Zitronen oder Weißweinssoße   Tagliatelle Rosmarin	

## VOM RIND

<b>Bistecca ai Ferri</b>	28.-
Entrecôte 300g   Gemüse	
<b>Bistecca al Pepe Verde</b> <sup>1</sup>	29.-
Entrecôte 300g   grüner Pfeffer   Pommes frites	
<b>Bistecca alle Cipolle</b> <sup>1,12</sup>	29.-
Entrecôte 300g   Zwiebeln   Bratensoße   Kroketten	
<b>Bistecca al Gorgonzola</b> <sup>1,12,13</sup>	29.-
Entrecôte 300g   Gorgonzolasoße   Tagliatelle Rosmarin	

## SECONDI DI PESCE - FISCH

<b>Calamari Fritti</b> <sup>3</sup>	22.-
frittierte Tintenfische   Pommes frites   Remoulade	
<b>Pesce Spada ai Ferri</b> <sup>1,12</sup>	24.-
Schwertfischsteak   Citronette   Pommes frites	
<b>Gamberoni alla Griglia</b> <sup>1,12</sup>	31.-
Riesengarnelen   Citronette   Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino	
<b>Grigliata Mista</b> <sup>1,12</sup>	35.-
Fischplatte nach Art des Hauses   Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino	

Alle Fleisch- und Fischgerichte werden von 1 Beilage begleitet, die Zugabe einer 2. Beilage hat einen Aufpreis: Kroketten, Pommes oder Beilagen Salat 5.-

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola <sup>2,4,11</sup>	0,2l / 3.20	0,4l / 4.40
Fanta <sup>2,4</sup>	0,2l / 3.20	0,4l / 4.40
Fan-Mix <sup>2,4</sup>		0,4l / 3.50
Spezi <sup>2,4,11</sup>	0,2l / 3.20	0,4l / 4.40
Sprite	0,2l / 3.20	0,4l / 4.40
Tafelwasser	0,2l / 2.70	0,4l / 3.90
Saft Orange   Apfel   Johannes	0,2l / 3.50	0,4l / 4.70
versch. Saftschorlen Orange   Apfel   Johannes   Holundersyrup <sup>3</sup>	0,2l / 3.20	0,4l / 4.40
Bitter Lemon <sup>3,10</sup>	0,2l / 3.50	0,4l / 4.70
Flasche Wasser Still oder medium		0,75l / 6.50

## BIRRE – BIERE

(Brauerei Leibinger)

Bier vom Fass	0,3l / 3.50	0,5l / 4.50
Pils	0,3l / 4.50	
Radler	0,3l / 3.50	0,5l / 4.50
Alkoholfreies Bier	0,3l / 4.50	
Alkoholfreies Weizen		0,5l / 5.-
Hefe-Weizen		0,5l / 5.-
Kristall-Weizen		0,5l / 5.-
Leichte Weisse		0,5l / 5.-
Hefe-Weizen Dunkel		0,5l / 5.-
Cola-Weizen <sup>2,4,11</sup>		0,5l / 5.50
Russ		0,5l / 5.50

## VINI – WEINE

### ROTWEINE

Bardolino, Veneto D.O.C	0,25l / 6.50	0,75l / 20.-
Chianti, Toscana D.O.C	0,25l / 7.-	0,75l / 21.-
Primitivo, Puglia D.O.C	0,25l / 7.50	0,75l / 23.-
Lambrusco, Emilia Romagna D.O.C	0,25l / 5.50	
Hauswein	0,25l / 6.-	

### ROSÈWEINE

Cerasuolo, D' Abbruzzo D.O.C	0,25l / 6.50	0,75l / 22.-
------------------------------	--------------	--------------

### WEISSWEINE

Pinot grigio, Veneto D.O.C	0,25l / 6.50	0,75l / 22.-
Soave, Veneto D.O.C	0,25l / 6.50	
Frizzantino, Emilia Romagna D.O.C	0,25l / 6.-	
Hauswein	0,25l / 6.-	

### PROSECCO – SEKT

Prosecco		0,75l / 24.-
Piccolo		0,2l / 6.50

## BEVANDE CALDE - WARMER GETRÄNKE

Espresso	2.-
Espresso macchiato	2.-
Espresso corretto	2.-
Grappa oder Sambuca	
Affogato	3.-
Vanillekugel	
Espresso Veneziano	3.-
Schokosoße   Milchschaum	
Cappuccino	3.50
Cappuccino Deluxe <sup>2,11</sup>	4.50
Baileys   Sahne   Krokant	
Latte macchiato	4.50

## DIGESTIVI - DIGESTIVE

Amaro del Capo	2cl / 4.-
Ramazotti	2cl / 4.-
Amaro Averna	2cl / 4.-
Fernet Branca	2cl / 4.-
Sambuca Molinari	2cl / 4.-
Limoncello	2cl / 5.-
Grappa	2cl / 6.50
Williams	2cl / 4.-
Baileys <sup>2,11</sup>	2cl / 4.-

# LIEBE GÄSTE,

es ist uns ein Anliegen, Sie bei uns glücklich zu machen. Wir versuchen daher, nur Lebensmittel von hoher Qualität und regionaler Herkunft zu verwenden. Leider gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind, aber dennoch von vielen Gästen gewünscht werden. Diese Zutaten und Getränke haben wir für Sie gekennzeichnet. Sie sehen das an einer kleinen Zahl rechts oben. Diese Zahlen der gesetzlich zugelassenen Zusatzstoffe haben folgende Bedeutung:

## Zusatzstoffe

- 1 / Konservierungsstoff
- 2 / Farbstoff
- 3 / Antioxidationsmittel
- 4 / Süßungsmittel Saccharin
- 5 / Süßungsmittel Cyclamat
- 6 / Süßungsmittel Aspartam
- 7 / Süßungsmittel Acesulfam
- 8 / Phosphat
- 9 / geschwefelt
- 10 / chininhaltig
- 11 / koffeinhaltig
- 12 / Geschmacksverstärker
- 13 / geschwärzt
- 14 / gewachst
- 15 / gentechnisch verändert

## Allergene

- A / Glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Hafer, Gerste, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Produkte
- B / Milch sowie daraus hergestellte Produkte (einschließlich Laktose = Milchzucker)
- C / Eier sowie daraus hergestellte Produkte
- D / Soja sowie daraus hergestellte Produkte
- E / Erdnüsse sowie daraus hergestellte Produkte
- F / Schalenfrüchte (Haselnuss, Mandeln, Walnuss, Cashewkern, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Produkte
- G / Sellerie sowie daraus hergestellte Produkte
- H / Senf sowie daraus hergestellte Produkte
- I / Krebstiere sowie daraus hergestellte Produkte
- J / Fisch sowie daraus hergestellte Produkte
- K / Sesamsamen sowie daraus hergestellte Produkte
- L / Schwefeldioxid (SO<sub>2</sub>) und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 Milligramm pro Kilogramm oder 10 Milligramm pro Liter als SO<sub>2</sub> angegeben
- M / Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse
- N / Weichtiere (Mollusken) und daraus hergestellte Produkte