

La Cucina

R I S T O R A N T E

Hauptstraße 45
65812 Bad Soden-Neuenhain

06196 26055
mail@lacucina-badsoden.de
www.lacucina-badsoden.de

Öffnungszeiten:
12.00 Uhr bis 14.30 Uhr
17.30 Uhr bis 22.00 Uhr

Ruhetag:
Donnerstag
Samstagmittag

Besucht uns auf:



La Cucina

R I S T O R A N T E

Suppe — Suppen

Minestrone	€ 6,50
Hausgemachte Gemüsebrühe mit frischem Gemüse Homemade vegetable broth with fresh vegetables	
Crema di pomodoro	€ 6,50
Hausgemachte Tomatencremesuppe Homemade tomato cream soup	
Stracciatella Romana	€ 7,50
Gemüsebrühe mit Eierstich und Parmesankäse Vegetable broth with egg and parmesan cheese	

Insalate — Salate

Insalata Mista	€ 7,50
Gemischter Salat – Mixed salad	
Insalata di pomodori con tonno e cipolla	€ 8,50
Salat mit Cocktailtomaten, Thunfisch und rote Zwiebeln Salad with cocktail tomatoes, tuna and red onions	
Insalata rucola con pomodori e parmigiano	€ 10,50
Rucolasalat mit Cocktail-Tomaten und Parmesankäse Rocket salad with cocktail tomatoes and parmesan cheese	
Insalata Italia	€ 13,50
Gemischter Salat mit Käse, Schinken, Ei, Thunfisch, rote Zwiebeln Mixed salad with cheese, ham, egg, tuna, red onions	
Insalata mini	€ 5,00
Beilagensalat – Side salad	

La Cucina

R I S T O R A N T E

Antipasti — Vorspeisen

Bruschette con pomodoro e basilico Geröstetes Weißbrot mit Tomaten-Kräuter-Concassée Toasted white bread with tomato-herb concassée	€ 6,50
Mozzarella Caprese Büffelmozzarella mit Cocktail-Tomaten und Basilikum Buffalo mozzarella with cocktail tomatoes and basil	€ 12,50
Parma e melone Parmaschinken mit Honigmelone Parma ham with honeydew melon	€ 12,50
Vitello tonnato Dünn geschnittenes Kalbsfleisch mit Thunfischcreme und Kapern Thinly sliced veal with tuna cream and capers	€ 15,50
Carpaccio di manzo Hauchdünn geschnittenes Rinderfilet mit Rucola und Parmesan Thinly sliced fillet of beef with arugula and parmesan cheese	€ 15,50
Antipasto misto Vorspeisenvariation nach Art des Hauses Appetizer variation in the style of the house	€ 18,50

La Cucina

R I S T O R A N T E

Pasta — Nudeln

Spaghetti aglio e olio mit Olivenöl, Knoblauch und pikanten Peperoni with olive oil, garlic and spicy peppers	€ 10,50
Strozzapreti all'arrabbiata mit Tomatensugo, Knoblauch, frischen Kräutern und pikanten Peperoni with tomato sauce, garlic, fresh herbs and spicy peppers	€ 12,50
Paccheri alla bolognese mit Rinderhackfleisch in Tomatensauce with ground beef in tomato sauce	€ 13,50
Tagliolini con pesto alla genovese in hausgemachtem Basilikumpesto mit Pinienkernen in homemade basil pesto with pine nuts	€ 14,50
Orecchiette pomodoro, basilico e burrata in Tomatensauce mit Burrata und Basilikum in tomato sauce with burrata and basil	€ 15,50
Gnocchoni al gorgonzola in Gorgonzolasauce in gorgonzola sauce	€ 15,50
Tagliolini nero di seppia alla marinara geschwärzte Nudeln mit Meeresfrüchten blackened noodles with seafood	€ 20,50
Fettuccine zafferano agli scampi in Safransahnesauce mit Krabben und Riesengarnelen in saffron cream sauce with shrimps and king prawns	€ 22,50

La Cucina

R I S T O R A N T E

Pinsa

Pinsabrot	€ 5,50
Margherita	€ 8,50
Salame Milano mit Mailänder Salami with Milanese salami	€ 10,50
Tonno e cipolla mit Thunfisch und roten Zwiebeln with tuna and red onions	€ 12,50
Diavola mit pikanter kalabresischer Salami, pikanten Peperoni u. roten Zwiebeln with picy Calabrian salami, spicy pepperoni and red onions	€ 13,50
Quattro formaggi (ohne Tomatensauce) mit Parmesan, Burrata, Mozzarella und Gorgonzola with parmesan, burrata, mozzarella and gorgonzola	€ 13,50
Vegetaria mit frischem Grillgemüse und Knoblauch with resh grilled vegetables and garlic	€ 14,50
Parma mit Parmaschinken, Rucola und Parmesan with Parma ham, arugula and Parmesan cheese	€ 15,50
Mortadella e pesto (ohne Tomatensauce) mit Mortadella, Burrata und hausgemachten Basilikumpesto with mortadella, burrata and homemade basil pesto with pine nuts	€ 15,50

Alle Pinsas werden mit Tomatensauce und Mozzarella „fior di latte“ belegt.

La Cucina

R I S T O R A N T E

Dolci — Dessert

Cassata siciliana Sahneis mit kandierten Früchten Cream ice cream with candied fruit	6,50 €
Tartufo Große Eiskugel verschiedene Geschmäcker Big ice cream scoop different flavors	6,50 €
Tiramisú Hausgemachtes Tiramisú Homemade tiramisú	8,50 €
Panna Cotta Hausgemachter Sahnepudding mit Fruchtsauce Homemade cream pudding with fruit sauce	8,50 €
Creme Caramel Hausgemachter Karamelpudding Homemade caramel pudding	8,50 €
Zabaione con vaniglia Eierpunsch mit Vanilleeis Eggnog with vanilla ice cream	9,50 €
Formaggio misto Gemischter Käseteller mit Feigensenf und Weißbrot Mixed cheese plate with fig mustard and white bread	12,50 €

La Cucina

R I S T O R A N T E

Aperitiv

Crodino / Bitterino (<i>alkoholfrei</i>)	4,50
Martini bianco – 5 cl <i>(dry / rosso / rosé)</i>	5,50
Sherry – 5 cl <i>(dry / medium / cream)</i>	5,50
Portwein – 5 cl	5,50
Aperol – 5 cl	5,50
Prosecco – 0,1 l	6,00
Prosecco mit Aperol – 0,1 l	6,50
Kir Royal mit Prosecco – 0,1 l	6,50
Punt e Mes – 5 cl	5,50
Pernod mit Eiswasser – 5 cl	6,50
Campari Soda – 5 cl	6,50
Campari Orange – 5 cl	7,50
Aperol Spritz / Hugo / Lillet	8,50
Bombay Gin Tonic	7,50
Hendricks Gin Tonic	8,50

Biere

0,3 l **0,5 l**

Radeberger Pils vom Fass	3,50	5,00
Jever Pils vom Fass	3,50	5,00
Oberdorfer vom Fass	3,50	5,00
Guinness	3,50	
Büble Edelweißbier <i>(hell/dunkel)</i>		5,00
Kristalweizen		5,00

Alkoholfrei Biere

Jever Fun	3,50
Malzbier	3,50
Büble Edelweißbier	5,00

Weine

0,1 l 0,25 l 0,5 l

Weiß

Trebbiano <i>(trocken, duftig)</i>	3,50	6,50	12,50
Pinot Grigio <i>(trocken, würzig, herb)</i>	4,00	7,50	14,50
Regaleali bianco <i>(trocken, spritzig, fruchtig)</i>	4,50	8,50	15,50
Lugana <i>(trocken, frisch, fruchtig)</i>	4,50	8,50	15,50
Weinschorle	3,00	5,50	10,00

Rosé

Cerasuolo <i>(trocken, kräftig, frisch)</i>	3,50	6,50	12,50
Regaleali Rosé <i>(trocken, leicht, fruchtig)</i>	4,50	8,50	15,50

Rot

Merlot <i>(halbtrocken, leicht, sanft)</i>	3,50	6,50	12,50
Montepulciano <i>(trocken, säurearm)</i>	3,50	6,50	12,50
Chianti <i>(trocken, würzig, samtig)</i>	4,00	7,50	14,50
Primitivo <i>(trocken, vollmundig, fruchtig)</i>	4,50	8,50	15,50
Regaleali Nero D'avola <i>(trocken, herb, kräftig)</i>	4,50	8,50	15,50
Lambrusco <i>(süß, spritzig, kühl serviert)</i>	3,50	6,50	12,50

Hochstädter Apfelwein		2,50	4,50
-----------------------	--	------	------

La Cucina

R I S T O R A N T E

Softgetränke

	0,25 l	0,5 l	0,75 l
S.Pellegrino	3,00	5,00	7,00
Acqua Panna (still)	3,00	5,00	7,00
Tafelwasser (spritzig/still)	2,00	3,50	5,00

0,20 l 0,33 l

Pepsi	4,00
Pepsi Max	4,00
Mirinda	4,00
7up	4,00
Schwip Schwap	4,00
Rapp's Apfelsaft	3,00
Rapp's Orangensaft	3,00
Rapp's Traubensaft – rot	3,00
Rapp's Maracujasaft	3,00
Rapp's Johannesbeersaft	3,00
Goldberg Ginger Ale	3,50
Goldberg Tonic Water	3,50
Goldberg Bitter Lemon	3,50
Trade Islands Ice Tea (Pfirsich oder Zitrone)	4,50

Warme Getränke

Tasse Kaffee	2,50
Espresso	2,50
Espresso macchiato	2,50
Doppelter Espresso	4,00
Cappuccino	3,00
Latte macchiato	3,50
Espresso coretto	5,00
mit Grappa oder Sambuca	
Verschiedene Teesorten	2,50

*alle oben aufgeführten Kaffees
sind auch koffeinfrei erhältlich*

Digestiv

	0,25 l	0,4 l	0,75 l
Ramazotti			5,50
Averna			5,50
Baileys			5,50
Fernet Branca / Menta	4,00		
Sambuca Molinari	4,00		
Amaretto di Saronno	4,00		
Schladerer	4,00		
Jägermeister	4,00		
Limonciello	4,00		
Vodka Absolut	4,00		
Grappa	5,50		

Cognac

Vecchia Romagna	5,50
Hennessy	7,50
Remy Martin VSOP	7,50
Remy Martin XO	14,50

Whiskey

Ballantines	5,50
Jack Daniels	5,50
Johnny Walker red label	5,50
Johnny Walker black label	5,50
Tullamore Dew	5,50
Chivas 12 years	7,50
Glenfiddich 12 years	7,50
Glenlivet 18 years	10,50

Ziegler Edelbrände

Obstbrand	5,50
Williamsbirne	9,50
Wildkirsch Nr.1	14,50