

**SEI EIN  
GASTRO  
RETTER**  
TAKE-AWAY

Unser Familienbetrieb verwöhnt Sie seit 30 Jahren in Frankfurt mit italienischen Spezialitäten. Wir sind leidenschaftliche Gastronomen und versuchen Sie stets mit Begeisterung und viel Leidenschaft täglich zu begeistern.

**Helfen Sie uns weiter zu bestehen,**  
indem Sie weiter bei uns Speisen bestellen!



Unsere Tagesempfehlungen finden sie täglich hier:



**Ristorante**

*Villa Lauda*

**Cucina Italiana**

## SPEISEKARTE

Ihr Essen zum Abholen oder in unserer Nähe geliefert

**Telefon: 069 / 955 24 771**  
**Whatsapp: 0163 / 34 79 515**

Baustraße 16, 60322 Frankfurt am Main

Montag - Freitag  
11:30 bis 14:30 & 17:30 bis 21:00 Uhr  
Samstag  
17:00 - 21:00 Uhr

**Gerne bringen wir Senioren und geschwächten Personen  
in dieser Zeit das Essen, gut geschützt und ohne direkten  
Kundenkontakt bis an die Haustüre.**

info@villalauda.da | www.villalauda.de

## ANTIPASTI

*Vorspeisen*

Mamas leckere Tomatencreme / Minestrone Gemüse Suppe	6, <sup>50</sup> / 7, <sup>00</sup>
Gemischter Saison Salat mit kaltgpressten Olivenöl/Essig Vinaigrette	6, <sup>50</sup>
Tomate Mozzarella Büffel Mozzarella, frische Tomaten, Basilikumpesto & Pinienkerne mit Parmaschinken	8, <sup>50</sup> 11,50
Kurz gebratener Lachs in Kräuterkruste dazu grüner Spargel, Olivenöl & Parmesan	18, <sup>50</sup> als Hauptgang 24,50
Kartoffel Rösti mit gebeiztem Lachs und Salat	14, <sup>50</sup>
Melanzana Parmigiana vegetarischer Auberginen Auflauf	9, <sup>00</sup>

## PIATTO PRINCIPALE

*Hauptgerichte*

Hausgemachte Tortelloni mit Trüffel Soße & Parmesan	13, <sup>00</sup>
Tagliatelle mit Trüffel Soße und frisch gehobeltem Trüffel	18, <sup>00</sup>
Tortellini mit Schinken in Sahne Soße	10, <sup>00</sup>
Spaghetti mit frischen Meeresfrüchten in Tomaten Soße	13, <sup>00</sup>
Penne Salsiccia mit Bauernbratwurst, Rucola und Parmesan	11, <sup>00</sup>
Penne all`arrabbita mit leicht scharfer Tomaten Soße	9, <sup>00</sup>
Pizza Margherita oder Parmaschinken, Rucola & Parmesan	8, <sup>50</sup> 12, <sup>50</sup>
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Spaghetti all`arrabbiata	18, <sup>50</sup>
Doraden Filet alla Livornese mit Oliven Kapern und Basilikum	22, <sup>00</sup>

## NACHTISCH

*Dessert*

Tiramisu / Mousse au Chocolat / Tartufo Eis	5, <sup>50</sup>
---	------------------

## FEINKOST

*Salumeria*

Trüffelsoße für Nudeln	8, <sup>50</sup>
Trüffelbutter	7, <sup>00</sup>

## WEIN

*Vino*

Prosecco & Spumante:

Prosecco Extra Dry, Reguta Anselmi	12, <sup>50</sup>
Berlucchi 6l Rose Brut, Franciacorta	23, <sup>50</sup>

Weisswein 2018:

Sauvignon oder Pinot Grigio, Alturis aus Friaul	11, <sup>50</sup>
Pinot Grigio, Cavazza aus Venetien	9, <sup>50</sup>
Sanct Valentin Sauvignon, St.Michael-Eppan	26, <sup>00</sup>
Sanct Valentin Chardonnay 17, St. Michael. Eppan	27, <sup>00</sup>
Vie Di Romans Sauvignon „Piere“	26, <sup>00</sup>
Vie Di Romans Pinot Grigio „Dessimis“	27, <sup>00</sup>
Chardonnay oder Sauvignon, Livon aus dem Friaul	16, <sup>50</sup>
Arneis, Terre Alfieri, von Pescaja aus dem Piemont (sehr gut!)	18, <sup>50</sup>
Lugana, Ca Dei Frati aus der Lombardei	18, <sup>50</sup>

Rotwein:

Timineri / Syrah	14, <sup>00</sup>
Barbera D`Asti, Pescaja aus dem Piemont	18, <sup>50</sup>
Cabernet Sauvignon, Palazzotto/Maculan aus Veneto	25, <sup>50</sup>
Rosso Piceno, Montepulciano & Sangiovese, aus den Marken	18, <sup>50</sup>

Wir bieten, ebenso eine große Auswahl an sehr guten Weinen aus Italien.  
Bei Fragen beraten wir Sie gerne mit unserer Fachkompetenz.