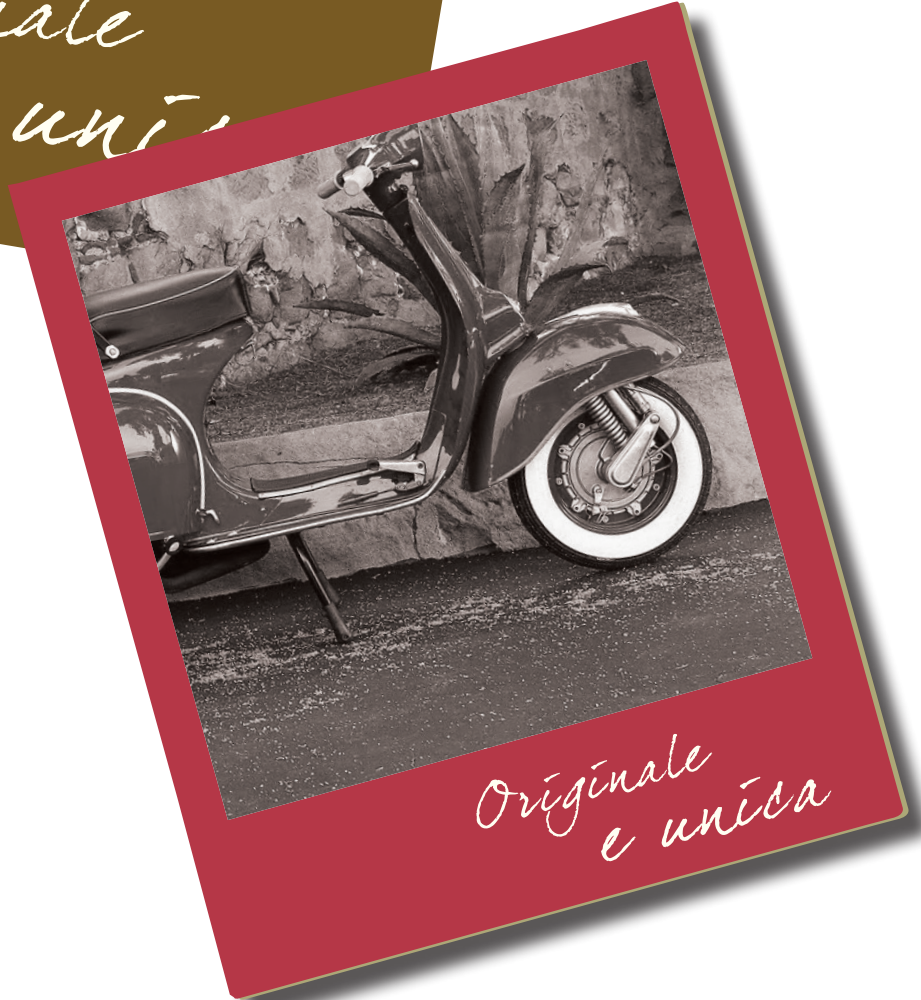




*Originale  
e unica*



*Originale  
e unica*



## Antipasti / Vorspeisen

1	<b>Bruschetta</b> mit frischen Tomaten, Frühlingszwiebeln, Olivenöl und Basilikum <sup>A</sup>		6,00
2	<b>Antipasti Piatto</b> mit Tomaten, Basilikum, Olivenöl, Creme Balsamico <sup>A,C,G,O</sup>		11,00
3	<b>Verschiedene Vorspeisenvariationen</b> nach Art des Hauses <sup>A,C,G,O</sup>	1 Pers.	11,00
		2 Pers.	18,00
4	<b>Rinderfilet</b> in hauchdünne Scheiben mit Olivenöl und Parmesan <sup>C</sup>		12,50
5	<b>Rinderfilet</b> in hauchdünne Scheiben mit Olivenöl, Rucola und Parmesan		13,50
6	<b>Kalbfleisch</b> in hauchdünne Schreiben mit Thunfischsauce und Kapern <sup>G,O</sup>		12,50
7	<b>Gamberetti Aglio e Olio</b> <sup>H</sup>		11,00

## Zuppa / Suppen

8	<b>Zuppa di Pomodoro</b> <sup>C</sup> Tomatensuppe		5,50
9	<b>Zuppa di Stracciatella</b> Rinderbouillon mit Eiereinlage		6,50



## Insalata / Salate

10	<b>Insalata di Contorno</b> Beilagensalat	4,50
11	<b>Insalata di Tonno</b> <sup>B,C,8</sup> Gemischter Salat mit Thunfisch, Schinken, Ei, Mozzarella und Oliven	11,00
12	<b>Insalata Capricciosa</b> Gemischter Salat mit Schinken, Thunfisch und Käse	11,50
13	<b>Insalata Pomodoro</b> Tomatensalat	5,50
14	<b>Insalata Cetrioli</b> Gurkensalat	5,50

### Dressing nach Wahl:

A) Essig & Öl

B) Balsamico

C) Joghurt



## Pizze / Pizza

33cm Durchmesser

20	<b>Margherita</b> mit Tomatensauce und Käse <sup>A,C</sup>	8,00
21	<b>Salami</b> mit Tomatensauce, Käse und Salami <sup>A,C,6</sup>	10,00
22	<b>Prosciutto</b> mit Tomatensauce, Käse und Schinken <sup>A,C,2,6</sup>	10,00
23	<b>Tonno e Cipolla</b> <sup>A,C,G,8</sup> Mit Tomatensauce, Käse, Thunfisch, Zwiebeln und Oliven	11,50
24	<b>Vegetariana</b> <sup>A,C,</sup> Mit frisch gebratenem Gemüse und Creme di Brokkoli	11,50
24.b	<b>Gorgonzola e Spinaci</b> Mit Gorgonzola und Spinat	12,50
25	<b>Parma</b> <sup>A,C</sup> Mit Tomatensauce, Käse, Parmaschinken, Rucola, Kirschtomaten und Parmesan	15,00
26	<b>Salmone e Spinaci</b> <sup>A,C,G</sup> Mit Tomatensauce, Käse, Lachs, Spinat, und Creme Fraiche	13,50
26.b	<b>Frutti di mare</b> <sup>A,C,G,H</sup>	13,50
27	<b>Quattro Stagioni</b> <sup>A,C,2,6</sup> Mit Tomatensauce, Käse, Schinken, Salami, Champignons, Zwiebeln und Oliven	12,50
28	<b>Hawaii</b> <sup>A,C,2,6</sup> Mit Tomatensauce, Käse, Schinken und Ananas	11,50
29	<b>Calzone</b> <sup>A,C,2,6</sup> Gefüllt mit Tomatensauce, Käse, Schinken, Salami, und Champignons	14,50

### Extra Zutaten:

Knoblauch, Extra Scharf, Zwiebeln je 1,- € Aufpreis

Salami, Schinken, Oliven, Rucola, Spinat, Champignons je 2,-€ Aufpreis

Parmaschinken 3,-€ Aufpreis



## Pasta / Teigwaren

30	<b>Spaghetti al Pomodoro<sup>A</sup></b> Mit Tomatensauce und Basilikum	9,00
31	<b>Spaghetti Bolognese<sup>A</sup></b> Mit Hackfleischsauce	11,00
32	<b>Spaghetti Agilo Olio Peperencino<sup>A</sup></b> Mit Knoblauch, Olivenöl und scharfen Peperoni	10,00
33	<b>Penne Arrabiata<sup>A</sup></b> Mit Knoblauch und pikanter Tomatensauce	11,00
34	<b>Penne 4 Formaggi<sup>A</sup></b> Mit 4 verschiedenen Käsesorten	12,50
35	<b>Tortellini La Voglia<sup>A,C</sup></b> Tortellini nach Art des Hauses mit Sahne und Schinken	11,00
36	<b>Tortellini Gorgonzola<sup>A,C</sup></b> Tortellini mit Gorgonzolasauce	11,00
37	<b>Tagiatelle al Salmone<sup>A,G</sup></b> Mit Lachs	13,00
38	<b>Spaghetti Frutti de mare<sup>A,G,H</sup></b> Mit Meeresfrüchte	13,50

Alle unsere  
Pastagerichte können  
für einen Aufpreis  
von 1,50 € auf Wunsch  
auch überbacken  
werden.



## Carne / Fleischgerichte

50	<b>Scaloppine al Limone</b> Kalbsschnitzel mit Zitrone	19,90
51	<b>Scaloppine al Vino Bianco</b> Kalbsschnitzel mit Weissweinsauce	19,90
52	<b>Scaloppine ai Funghi</b> Kalbsschnitzel mit Champignons	19,90
53	<b>Saltimbocca alla Romana</b> Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei	23,50
54	<b>Bistecca alla Griglia</b>	22,50
55	<b>Bistecca alla Gorgonzola</b> Mit Gorgonzolasauce	25,50
56	<b>Bistecca alla Contadina</b> Mit Zwiebeln und Champignons	25,50
57	<b>Bistecca Mare e Monti</b> Mit Garnelen und Champignons	26,50

**Alle Fleischgerichte mit Kartoffeln und Gemüse**



## Pesce / Fischgerichte

60	<b>Salmone alla Griglia<sup>G</sup></b> Lachsfilet vom Grill	22,50
61	<b>Gamberoni alla Griglia<sup>H</sup></b> Garnelen vom Grill	24,50
62	<b>Gamberoni Aglio Olio Peperoncino<sup>H</sup></b> Garnelen mit Knoblauch, Olivenöl und scharfen Peperoni	26,50
63	<b>Gamberoni alla Provingiale<sup>H</sup></b> Garnelen mit Tomatenkräutersauce	26,50

### Zusatzstoffe & Allergene

1= mit Phosphat, 2= mit Konservierungsstoff, 3=mit Farbstoff, 4=mit Süßungsmittel  
5=enthält eine Phenylalaninquelle, 6=mit Antioxidationsmittel,  
7=mit Geschmacksverstärker, 8=geschwärzt, 9=koffeinhaltig  
10=Schinken: Formfleischvorderschinken

A= Gluten Weizen, B=Ei, C=Milch/Laktose, D=Senfsaat, E=Sellerie, F=Sulfite, G=Fisch,  
H=Krebstiere, I=Weichtiere, K=Lupinen, L=Soja, M=Sesam, O=Schalenfrüchte, P=Erdnüsse



## Dessert

70	<b>Gelato alla Vaniglia<sup>C</sup></b> Vanilleeis	5,00
71	<b>Tiramisu<sup>C</sup></b>	6,00
72	<b>Cassata<sup>C</sup></b>	6,00
73	<b>Tartufo<sup>C</sup></b>	6,00
74	<b>Semifreddo al torroncino<sup>C</sup></b>	6,00

## Heißgetränke

<b>Kaffee Crema<sup>9</sup></b>	3,00
<b>Cappuccino<sup>9,C</sup></b>	3,50
<b>Latte Machiatto<sup>9,C</sup></b>	3,80
<b>Espresso<sup>9</sup></b>	2,50





## Biere

### Bitburger Pils

0,25l

2,90

0,4l

4,20

### Früh Kölsch

0,25l 2,90

2,90

0,4l 4,20

4,20

### Benediktiner Weissbier Naturtrüb

4,50

0,5l Flasche

### Benediktiner Weißbier Dunkel

4,50

0,5l Flasche

## Biere / alkoholfrei

### Bitburger Pils alkoholfrei

3,50

0,33 l Flasche

### Früh Kölsch alkoholfrei

3,50

0,33 l Flasche

### Benediktiner Weissbier alkoholfrei

4,50

0,5 l Flasche



## Getränke

<b>Coca Cola</b> <sup>3,9</sup> 0,2 l Flasche <sup>3,4,9</sup>	3,00
<b>Coca Cola Light</b> <sup>3,4,9</sup> 0,2 l Flasche	3,00
<b>Coca Cola Zero</b> <sup>3,4,9</sup> 0,2 l Flasche	3,00
<b>Fanta Orange</b> <sup>3,4</sup> 0,2 l Flasche	3,00
<b>Sprite</b> <sup>4</sup> 0,2 l Flasche	3,00
<b>Gaffer Fassbrause Zitrone</b> 0,33 l Flasch	3,90
<b>Granini Apfelsaft</b> 0,2 l Flasche	3,50
<b>Granini Orangensaft</b> 0,2 l Flasche	3,50
<b>San Pellegrino</b> 0,25 l Flasche 0,75 l Flasche	3,10 7,10

## Offene Weine

<b>Montepulciano d'Abruzzo</b>		
<b>Pinot Grigio</b>	0,25 l	5,50
<b>Rosato</b>	0,5l	11,00
<b>Lambrusco</b>		



## Aperitif

<b>Campari soda<sup>3</sup></b> 4 cl	5,50
<b>Campari Orange<sup>3</sup></b> 0,1 l	6,50
<b>Aperol Spritz<sup>3</sup></b> 0,2 l	6,90
<b>Martini (Weiß, Rot<sup>3</sup>)</b> 5cl	4,90
<b>Sherry dry</b> 4 cl	5,00
<b>Prosecco</b> 0,1 l	5,00
<b>Prosecco mit Bitterino</b> 0,1 l	6,00

## Digestif

<b>Limoncello<sup>3</sup></b> 2cl	4,00
<b>Ramazotti<sup>3</sup></b> 4cl	5,00
<b>Grappa</b> 2cl	5,00
<b>Averna<sup>3</sup></b> 4cl	5,00
<b>Fernet Branca<sup>3t</sup></b> 4cl	5,00
<b>Veccia Romagne</b> 4cl	5,00



Telefon: 02421 4988805

Täglich 11.00-14.30 & 17.00-23.00  
Dienstag Ruhetag

[www.lavoglia.de](http://www.lavoglia.de)

Ahrweilerplatz 3  
52349 Düren



Alle Preise inkl. MwSt.  
Alle Speisen auch zum Mitnehmen.