

Die Liebe zum Kochen habe ich von meiner Urgroßmutter *Luisella* geerbt. In Manfredonia, Apulien, war ihre Kochkunst geschätzt und berühmt. In meiner Familie war es schon immer Tradition, mit selbstangebautem frischen Gemüse, duftenden Kräutern und vor allem mit dem aromatischen Olivenöl der Gegend den Gaumen von Gästen zu verwöhnen und zu begeistern. Für die Zubereitung meiner Speisen verwende ich ausschließlich frische Zutaten bester Qualität. Dadurch behalten die Speisen den ursprünglichen *Geschmack des Südens*.

Fast alle unsere Produkte aus der Theke, z.B. Salami, Schinken, Käse und das eingelegte Gemüse sind frei von Glutamat, Farbstoffen und Konservierungsmitteln. Die Produkte, die Sie in unserem Hauptgeschäft, in der Lange Rötterstraße 7, kaufen können und die Zutaten, mit denen wir kochen, importieren wir überwiegend aus Italien von kleinen Familienbetrieben. Deshalb bitten wir um Ihr Verständnis, wenn einzelne Zutaten oder Produkte nicht immer verfügbar sind.

Buon appetito
Ihre Luisa Occhionero

Kochen con amore - mit Liebe - das schmeckt man!

Luisella Feinkost Frattoria

Lange Rötterstr. 7, 68167 Mannheim

Mo – Mi 07.00 bis 18.00 Uhr

Do – Fr 07.00 bis 22.00 Uhr; Sa 07.00 Uhr bis 14.30 Uhr

Luisella im REM (Reiss Engelhorn Museum)

D5, 68159 Mannheim

Di – Fr 11.00 bis 18.00 Uhr

Sa – So 10.00 bis 18.00 Uhr

Private Veranstaltungen ausserhalb unsere Öffnungszeiten nach Vereinbarung.

Tel. 0621 39 74 78 74

www.luisella.de

Pasta Fresca

Liebe Gäste,
in **unsere Filiale in der Lange Rötterstr. 7** können Sie auch frische Nudeln kosten,
hausgemacht aus Wasser, Salz und einem speziellen Hartweizenmehl, das wir aus
Altamura beziehen.

Unser aktuelles **Pasta Fresca** Angebot entnehmen Sie bitte der Tafel.

Alle hausgemachten Nudeln können Sie auch nach Hause mitnehmen. Fragen Sie an
der Theke nach unserem täglichen Angebot.

Mittagsangebot

Colazione

täglich bis 11:30 Uhr

Colazione italiana	3,00 €
1 Cappuccino und 1 Croissant	
Colazione piccola	4,90 €
1 Café oder Cappuccino 1 Brötchen, Käse und Salami Marmelade aus eigener Herstellung, Butter	
Colazione „di rinforzo“	6,90 €
1 Café oder Cappuccino 1 Brötchen, 2 Spiegeleier mit Parmaschinken und gehobeltem Parmesankäse	
Colazione grande	7,90 €
1 Caffè oder Cappuccino 1 Orangensaft 0,1 l, 1 Croissant und 1 Brötchen Käse, Salami, Parmaschinken, Tomaten und Mozzarella Marmelade aus eigener Herstellung, Butter	
Uova strappazzate	3,90 €
2 Rühreier natur – bio mit 1 Brötchen	
Uova strappazzate con pomodorini e pecorino	4,90 €
2 Rühreier (bio) mit frischen Kräutern, Cocktailtomaten und Schafskäse, 1 Brötchen	
Uova strappazzate con prosciutto e pecorino	5,90 €
2 Rühreier mit gekochtem Schinken und Schafskäse, 1 Brötchen	
Portion Butter	0,50 €
Portion Marmelade, Honig	0,70 €
Buttercroissant	1,00 €
Brotkorb mit italienischem Brot	1,90 €

Panini

täglich bis 17:30 Uhr

Italienische belegte Brötchen als Ciabatta oder Focaccia
– warm oder kalt serviert – wie in Italien

	Ciabatta	Focaccia
Panino Bologna Mortadella, Galbanonekase, Tomaten und Salatblätter	3,30 €	3,80 €
Panino Capri Mozzarella, Tomaten, Basilikumpesto, Salat	3,50 €	3,90 €
Panino Lecce Galbanonekase, getrocknete Tomaten, Olivenöl, Rucola	3,50 €	3,90 €
Panino Milano Mailänder Salami, Galbanonekase, Olivenöl, Tomaten und Salat	3,50 €	3,90 €
Panino Parma Parmaschinken, Galbanonekase, Tomaten, Salat und Olivenöl	3,80 €	4,20 €
Panino Roma Gekochter Schinken, Galbanonekase, Salat, Tomaten und Olivenöl	3,50 €	3,90 €
Panino Calabria Scharfe Salami, Galbanonekase, Salat, Tomaten und Olivenöl	3,50 €	3,90 €
Panino Bari Junger Pecorino, eingelegte Artischocken, Salat, Tomaten, Rucola	3,80 €	4,20 €

Antipasti

Bruschetta alla Pugliese Frische Tomaten, Kräuter und Olivenöl auf gerösteter Ciabatta, garniert mit Oliven und eingelegtem Gemüse	6,90 €
Bresaola e Rucola Rucolasalat auf Bündnerfleisch mit gehobeltem Grana und Pinienkernen an Olivenöl-Balsamicodressing, Brot	8,90 €
Antipasto alla Luisella Verschiedene kalte Vorspeisen: (Parmaschinken, eingelegtes Gemüse, Käse u.a.), Brot	9,90 €
Antipasto misto di mare Tintenfischsalat mit frischem Fenchel, Staudensellerie, dazu Riesengarnelen in Olivenöl gebraten und Brot	11,90 €
Variazione di olive 1 Schale gemischte Oliven mit Brotkorb	3,50 €

Pasta

nur bis 17.00 Uhr

Pasta con sugo di pomodoro Nudeln mit einer hausgemachten Tomatensoße, verfeinert mit Basilikum	5,90 €
Pasta con pesto genovese Nudeln mit Basilikumpesto, verfeinert mit Parmesankäse, Pecorinokäse und Pinienkernen	6,90 €
Pasta all' arrabbiata Pasta mit einer hausgemachten Tomatensoße, Peperoncino- Chili und Knoblauch	6,50 €

Sie können diese Gerichte auch mit frischem hausgemachten Pasta bekommen mit einem Aufpreis von 2,00 € pro Portion

Insalate

Insalata mista

Gemischter Salat mit Blattsalaten,
Tomaten, Gurken und Oliven

piccola
grande

3,90 €
6,90 €

Insalata Caprese

Tomaten mit Mozzarella, Basilikum, Oregano und Olivenöl

5,90 €

Insalata Tonno

Großer gemischter Salat mit Blattsalaten, Tomaten,
schwarzen Oliven, Gurken, Ei, Thunfisch und Kapern

7,90 €

Insalata Parma

Großer gemischter Salat mit Blattsalat, Tomaten, Oliven,
Gurken, Parmaschinken und gehobeltem Parmesankäse

8,90 €

Insalata Rucola

Rucolasalat mit gebratenen Artischocken,
gehobeltem Parmesankäse und Pinienkernen

8,90 €

Insalata di pollo

Großer gemischter Salat mit Blattsalaten, Tomaten, Oliven,
Gurken, gebratenem Hähnchenbrustfilet in Balsamicosoße mit Schafskäse

9,90 €

Insalata ai gamberi

Großer gemischter Salat mit Blattsalate, gebratenen Garnelen und eingelegten
Meeresfrüchten

9,90 €

Alle Salate werden mit Olivenöl-Balsamicodressing
und Brot serviert.

Pizze

nur bei Luisella Feinkost in der Lange Rötterstr. 7
von Mo bis Fr von 11:30 bis 15:00 Uhr
Do und Fr von 18:00 bis 22:00

- | | | |
|-----------|---|---------------|
| 1 | Pizza pane
Pizzabrot mit Olivenöl und Oregano | 3,00 € |
| 2 | Pizza margherita
Tomatensoße, Mozzarella und Kräuter | 5,50 € |
| 3 | Pizza bruschetta
Cocktailtomaten, Rucola und gehobelter Parmesankäse | 6,90 € |
| 4 | Pizza napoli
Tomatensoße, Oregano und Sardellen | 6,50 € |
| 5 | Pizza tonno
Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch, Kapern,
Zwiebeln und Oliven | 7,00 € |
| 6 | Pizza salame
Tomatensoße, Mozzarella, Salami, Zwiebeln,
Kapern und Oliven | 7,00 € |
| 7 | Pizza diavola
Tomatensoße, Mozzarella, scharfe Salami und Zwiebeln | 7,50 € |
| 8 | Pizza quattro formaggi
Tomatensoße, Mozzarella, Gorgonzola, Taleggio,
und Pecorino | 7,90 € |
| 9 | Pizza vegetariana
Tomatensoße, Mozzarella, Artischocken, Paprika,
Pilze, Zwiebeln und Oliven | 7,50 € |
| 10 | Pizza bianca
Mozzarella, Ricotta, Pesto und Gemüse | 7,50 € |
| | Pizza-Tag! Jeden Donnerstag bis 15:00
Pizza Nr. 3 – 10 nur | 6,00 € |

Pizze speciali

Alle Pizzen werden mit den hochwertigen Produkten aus unserem Ladenangebot belegt. Aufpreis von 1,00 bis 2,00 € pro extra Belag.

- | | |
|--|---------------|
| 11 Pizza al tartufo | 8,90 € |
| Mozzarella, Zucchini, Cocktailtomaten,
Trüffel und Parmesankäse | |
| 12 Pizza salsiccia | 8,90 € |
| Tomatensoße, Mozzarella, Salsiccia,
Pilze, Zwiebeln und Rucola | |
| 13 Pizza mare | 9,90 € |
| Tomatensoße, Mozzarella, Meeresfrüchte,
Garnelen und Zwiebeln | |
| 14 Pizza bufala | 8,90 € |
| Mit Oregano und Olivenöl gebacken, danach mit Rucola,
Büffelmozzarella, Cocktailtomaten, schwarzen Oliven und
Glassa di Aceto Balsamico belegt | |
| 15 Pizza salmone | 9,90 € |
| Frischer Lachs, Mascarpone, Mozzarella, Zwiebeln | |
| 16 Pizza bresaola | 9,90 € |
| Mozzarella, Bresaola, Rucola, Robiolakäse und Pinienkernen | |
| 17 Pizza Caprina | 9,90 € |
| Mozzarella, Ziegenkäse, Birne , Walnüsse, Balsamico | |
| 18 Pizza Parma | 8,90 € |
| Tomatensoße, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola
und gehobeltem Parmesankäse | |
| 19 Pizza Tirolese | 8,90 € |
| Mozzarella und Käsesoße, südtiroler Schinken,
Zwiebeln und Radicchio | |

Formaggi come dessert

Scaglie di Parmigiano al Balsamico	6,90 €
Parmesankäse 28 Monate gereift, serviert mit einem 10 Jahre alten Balsamico di Modena, der in verschiedenen Holzfässern gereift und veredelt wurde	
Caprino e Capriccio Balsamico alla Pera	7,90 €
Frischer Ziegenkäse mit Birnenscheiben beträufelt mit einem ausgereiften Birnen-Balsamicoessig	
Gorgonzola con noci e Capricci Balsamici alla Ciliegia	6,90 €
Gorgonzola und Walnüssen, beträufelt mit einem im Holzfass gereiften Kirsch-Balsamicoessig	

Dessert

Tartufo Bianco, Nero, Caffè	5,90 €	
Halbgefrohenes Eis gefüllt mit Zabaionecreme oder Espresso		
Mousse al cioccolato bianco	6,90 €	
Weißer Schokolademousse mit Kirchen auf Mürbeteig		
Mousse al caramello	6,90 €	
Karamellmousse auf Mürbeteig		
Eiskaffee	piccolo	3,90 €
Vanilleeis und Espresso	grande	5,90 €
Eisschokolade		5,90 €
Vanilleeis und heiße Schokolade		

Bevande analcoliche

San Pellegrino	0,25 l	2,00 €	0,75 l	4,80 €
San Pellegrino Aqua Panna	0,25 l	2,00 €	0,75 l	4,80 €
San Pellegrino Orange ³⁾			0,20 l	2,20 €
San Pellegrino Zitrone			0,20 l	2,20 €
Mineralwasser			0,20 l	1,40 €

Coca-Cola ^{1) 2)}	0,20 l	1,80 €	0,40 l	3,20 €
Coca-Cola light ^{1) 2) 3)}	0,20 l	1,80 €	0,40 l	3,20 €
Fanta ^{1) 2)} , Sprite,	0,20 l	1,80 €	0,40 l	3,20 €
Mezzo-Mix ^{1) 2)}	0,20 l	1,80 €	0,40 l	3,20 €
Apfelsaftschorle	0,20 l	1,80 €	0,40 l	3,20 €
Orangensaftschorle	0,20 l	1,80 €	0,40 l	3,20 €

Säfte

Orangensaft	0,20 l	2,20 €
Apfelsaft	0,20 l	2,20 €
Ananassaft	0,20 l	2,20 €
Traubensaft	0,20 l	2,20 €
Kirschensaft	0,20 l	2,20 €
Birnensaft	0,125 l	1,80 €
Pfirsichsaft	0,125 l	1,80 €
Aprikosensaft	0,125 l	1,80 €

Zusatzstoffe 1) mit Farbstoff 2) koffeinhaltig 3) mit Süßungsmittel 4) mit Antioxidationsmittel

Aperitivi

Analcolici

Bitterino arancione	0,10 l	2,00 €
Bitterino rosso ¹⁾	0,10 l	2,00 €

Alcolici

Martini rosso ¹⁾	0,10 l	3,50 €
Martini bianco	0,10 l	3,50 €
Aperol Prosecco	0,10 l	4,50 €
Aperol Soda	0,125 l	3,90 €
Campari ¹⁾	0,10 l	3,50 €
Campari Soda ¹⁾	0,2 l	3,50 €
Campari Orange ¹⁾	0,2 l	3,80 €

Prosecco

Jeio- Bisol	0,10 l	4,,20 €	0,75 l	27,00 €
-------------	--------	----------------	--------	----------------

Biere

aus der Privatbrauerei Höpfner

Pils vom Fass	0,30 l	2,20 €		
Kristallweizen	0,50 l	3,20 €		
Hefeweizen	0,50 l	3,20 €		
Hefeweizen - dunkel	0,50 l	3,20 €		
Pils- Alkoholfrei	0,33 l	2,50 €		
Porter – dunkles Starkbier, vollwürzig und kräftig	0,50 l	3,50 €		
Radler	0,30 l	2,20 €	0,50 l	3,20 €

Vino bianco

Vino della Casa 0,1 l | **1,90 €** 0,25 l | **3,90 €** 0,5 l | **7,50 €**
Trocken und leicht, aus Venetien, 12% Vol.

Chardonnay 0,1 l | **2,20 €** 0,25 l | **4,50 €** 0,5 l | **8,50 €**
Duftiges Aroma und Geschmacksnoten von reifen Südfrüchten, mit einer ausgewogenen, mittelkräftigen Struktur, aus Apulien, 11,5% Vol.

Pinot Grigio 0,1 l | **2,90 €** 0,25 l | **5,50 €** 0,5 l | **9,90 €**
Duftiges Aroma und Geschmacksnoten von reifen Südfrüchten, mit einer ausgewogenen, mittelkräftigen Struktur, aus Venetien, 12,5% Vol.

Weißweinschorle 0,2 l | **2,20 €** 0,4 l | **3,90 €**

Vino rosso

Vino della Casa 0,1 l | **1,90 €** 0,25 l | **3,90 €** 0,5 l | **7,50 €**
Trocken und würzig, aus Apulien, 12% Vol.

Primitivo 0,1 l | **2,20 €** 0,25 l | **4,50 €** 0,5 l | **8,50 €**
Kräftig und würzig, aus Apulien, 14% Vol.
Italienische Rebsorte, die vorwiegend in Apulien im Salento-Gebiet angebaut wird.

Vini in bottiglia

Flaschenwein sehen Sie unsere Weinkarte

Grappe

Grappa della Casa Mild, aus Venetien, 40% Vol.	0,02 l	3,20 €
Grappa Nebbiolo Weich und angenehm, aus dem Piemont, 40% Vol.	0,02 l	4,50 €
Grappa Chardonnay Trocken, samtig, intensiv, aus dem Piemont, 40% Vol.	0,02 l	4,50 €
Grappa Riserva Finessenreich und samtig im Geschmack, ein Grappagenuss von bemerkenswerter Eleganz. Jahrgang 1987, aus dem Piemont, 46,5% Vol.	0,02 l	7,00 €

Digestivi

Limoncello 25% Vol.	0,02 l	3,20 €
Fernet ¹⁾	0,02 l	2,80 €
Averna	0,02 l	2,80 €
Ramazzotti	0,02 l	2,80 €

Le Bevande calde

Espresso		1,50 €
Espresso macchiato		1,70 €
Espresso doppio		2,80 €
Espressino		1,90 €
Espresso, entkoffeiniert		1,80 €
Caffé crema		1,80 €
Caffé, entkoffeiniert		1,90 €
Cappuccino		1,90 €
Cappuccino con Soia		2,30 €
Cappuccino, entkoffeiniert		2,20 €
Latte Macchiato		2,20 €
Latte Macchiato con Soia		2,60 €
Latte Macchiato, entkoffeiniert		2,50 €
Heiße Schokolade		2,50 €
Heiße Schokolade mit Sahne		2,90 €
Tee aus Bio Teeblättern	Glas	2,20 €
	Kännchen	4,50 €
- schwarzer Tee „Early Morning“		
- Roibusch Tee „Kokus Mandel“		
- Grüner Tee „Der Nebel“		
- Pfefferminztee		
- Kräutertee „Der Abend“		
- Lemon-Ingwer		
- „Beautiful Day“		
- Kamillentee		

Espresso und Tee können Sie auch für den Genuss zu Hause bei uns kaufen.

Eventi