

L'UNICA

RESTAURANT • PIZZERIA • STEAKHAUS

Cari ospiti, Liebe Gäste,

wir, Lucrezia Divigiano und Alfonso Greco, möchten Sie in unserem italienischen Ristorante „L'Unica „ herzlich willkommen heißen.

Der Name „L'unica“ bedeutet übersetzt „Die Einzigartige“. Der Name, würdigt sowohl dieses einzigartige wunderschöne im Jahr 1678 erbaute Fachwerkhaus, auch „kleine Einöde“ genannt, als auch die einzigartige gastronomische Laufbahn unsere Gastgeberin „Luchi“.

In unserem einmalig gestalteten Ristorante, möchten wir Sie mit unserem Team auf eine kulinarische Reise durch die bekannten Regionen Italiens mitnehmen.

Klassische Köstlichkeiten werden ergänzt von einer Vielfalt an ausgesuchten saisonalen Highlights, die wir Ihnen stets frisch zubereiten und mit den passenden Weinen servieren. Wir möchten Ihnen auf diese Weise ein kleines Stückchen Italien schenken.

Wir verbinden damit alte deutsche Baukunst mit italienischem Dolce Vita, es soll zeigen wie schön das Leben sein kann, nach dem Motto: „La Vita e Bella“.

Bei Wünschen und Fragen wenden Sie sich gerne an uns.

Wir wünschen Ihnen „ Buon Appetito“ und eine schöne Zeit im „L'Unica“

Ihre Gastgeber
Lucrezia & Alfonso

Informationen über Zutaten
in unseren Speisen,
die Allergien oder Unverträglichkeiten
auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren
ServicemitarbeiterInnen!

**STEAK
KARTE**

VOM LAVASTEINGRILL

Rib Eye 250g 22,00 €

Herkunft: Jungbulle aus Deutschland
Ein zartes, gut marmoriertes Steak aus den Zwischenrippen mit kleinem Fettsäuregehalt.

Entrecôte 250g 24,50 €

Herkunft: Frankreich
Saftiges Tenderloin aus den Weidegründen der Provence.

Entrecôte 250g 26,50 €

Herkunft: Irland
mit dem typischen Fettsäuregehalt und dem intensiven Geschmack.
Sehr saftig und zart und lässt die Herzen aller Steakliebhaber höher schlagen

Roastbeef 250g 29,00 €

Herkunft: USA
Weltberühmt, übertrifft in Qualität die südamerikanischen und europäischen Fleischsorten. Sehr saftig mit einem einseitigen Fettsäuregehalt, ein Teilstück zwischen Hochrippe und Hüfte
Besonders vollmundiger Geschmack.

Dry Age Rumpsteak 250g 30,50 €

Trockengereifter Steakgenuss
Durch mindestens drei Wochen Reifung am Knochen in der Reifekammer entwickelt sich ein intensives und natürliches Aroma. Liebt bei Kennern. **(jede weitere 50g 6,50 €)**

Tomahawk pro Person 36,50 €

Herkunft: Irland
Es ist groß und mächtig dick geschnitten. Ein Rib-Eye mit Knochen auch Bone-In genannt. Ein Hochgenuss für Kenner.
(ca. 1200 g)

Lammcarré 32,50 €

Herkunft: Neuseeland
Die salzhaltige Seeluft macht das Lammfleisch würzig und einzigartig im Geschmack. (nicht immer erhältlich)

Auf Bestellung

Wagyú Rind

auf Anfrage

Herkunft: Japan

Das Fleisch der wohl exklusivste Rasse der Welt.

Extrem feine und gleichmäßige Marmorierung. Zart und saftig mit einem geringen Anteil an gesättigten Fettsäure

Iberico Schwein

auf Anfrage

Herkunft: Spanien

Das Geheimnis seines feinen Geschmacks sind die

andalusischen Weiden auf denen die Iberico's freilaufend leben.

Herrlich saftige, nussig – würzige Note.

ZUM DAZUBESTELLEN

Hausgemachte Kräuterbutter

1,50 €

Pfeffersauce

2,00 €

Gorgonzolasauce

2,00 €

Orange - Senfsauce

2,00 €

Beilagen

Frisches Saisongemüse

3,80 €

Rosmarinkartoffeln

3,50 €

Beilagen Salat

3,00 €



**MENÜ
KARTE**

ANTIPASTI / VORSPEISE

Parmigiana di Melanzane

Auberginenauflauf mit Tomatensauce, Mozzarella und Parmesan
Eggplants with tomato sauce, Mozzarella- and Parmesan cheese

10,50

Vitello Tonnato

Dünne Kalbfleischscheiben in Hausgemachte Thunfischcreme, Kapern
Veal slices with tuna cream and capern

13,50

Carpaccino di Salmone marinato con Formaggio di Pecora sbriciolato, Caviale di Salmone con Vinaigrette-dressing

Marinierter Lachscarpaccio mit Ziegenkäse,
Lachskaviar und Vinaigrette-Dressing
Salmon carpaccio marinated with caramelized goat cheese,
salmoncaviar

14,50

Insalata Caprese

Tomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum
Tomato salad with buffalo mozzarella cheese

10,50

Carpaccio di Bietola con Formaggio di Pecora caramellizzato e Noci.

Rotebeete-Carpaccio, Karamellisierte Ziegenkäse und Wahnüsse.
Beetroot-Carpaccio with caramelized goat chees and nuts.

10,50

INSALATE SALATE

Insalata Mista

Marktfrischer gemischter Salat mit Balsamicodressing
Small mixed salad

6,50

Insalata di Pomodori tonno e cipolla di Tropea

Tomatensalat mit Thunfisch , Tropea- Zwiebel
Tomato salad with Calabrian red onion

8,50

Insalata "L'Unica"

Marktfrischer großer gemischter Salat mit Hähnchenbrustfilet
und Büffelmozzarella, Balsamicodressing
Big mixed salad with chicken fillets and
Buffalo Mozzarella cheese

14,50

PRIMI PIATTI NUDELGERICHTE

Spaghetti al Pomodorino di Collina e Basilico

Spaghetti mit Kirschtomaten und Basilikum

Spaghetti with tomato sauce

9,50

Tagliatelle con ragú di Carne

Tagliatelle mit Bolognesesauce

Tagliatelle with meat sauce

11,50

Paccheri con punte di filetto di Manzo e pomodorini

Paccheri mit Rinderfiletstreifen, Kirschtomaten

Paccheri with beef fillet and tomato sauce

15,50

Calamarata allo Scoglio

Calamarata-Nudeln mit frischen Meeresfrücht

Tagliolini with clams in white wine sauce

16,50

Gnocchi di Patate Vitelotte „Lady Viola“ alla Chef

violet-Gnocchi „Lady Viola“ nach Chef's Art

Purple Vitelotte Gnocchi

16,00

SECONDI DI PESCE FISCHGERICHTE

Salmone Catocciato con salsa agli Aroma e Verdurine fresche

Lachsfilet sanft in Dampfsäckchen gegart an
Weißwein- Kräutersauce mit Saisongemüse
Salmon filet with vegetables

26,50

Gamberoni alla Griglia con Vinaigrette agli Aromi e Verdurine fresche

Riesengarnelen vom Lavasteingrill an
Kräuter Vinaigrette und Saisongemüse
Giant prawn grilled with vinaigrette and vegetables

30,50

Filetto di Orata aromatizzata con Brandy e Verdurine Fresche

Doradefilet an Brandyschaum mit Saisongemüse
Giant prawn grilled with vinaigrette and vegetables

25,50

Abwechslungsreiches von Chef Empfohlenes Fischgericht auf unserer Tagesempfehlungs-Tafel

More fish dishes on our plate

SECONDI DI CARNE FLEISCHGERICHTE

Filetto di Manzo alla griglia con verdure miste

Rinderfilet (Irish) vom Lavasteingrill mit Gemüse der Saison

Beef fillet on the lava stone grilled with vegetables

————— ◻ 29,50 ◻ —————

Saltimbocca alla romana con patate al rosmarino

Kalbsmedaillon mit Parmaschinken und Salbei an einer

Weißweinsauce als Beilage Rosmarinkartoffeln

Veal medallion with parma ham, sage on white wine sauce and
rosemary potatoes

————— ◻ 26,50 ◻ —————

**Steak's aus aller Welt,
finden Sie auf unsere Steakkarte**

DOLCI DESSERT

Tiramisu classico

Klassisches Tiramisu
classical tiramisu

7,50

Tortino al Cioccolato con cuore fondente

Warmes Schokotörtchen mit flüssigen kern
Chocolate tart with vanilla ice cream

9,50

Panna cotta classica

Panna cotta, klassisch
Panna cotta classical

8,50

Crème brûlé

8,50

Semifreddo al torroncino

Halbgefrorenes mit Torroncino (Nougat-Mandeln)
Semi-frozen with almonds

6,50

STEINOFEN PIZZA

Focaccia

Pizzabrot mit Rosmarin und Nativem-Olivenöl
Pizza bread with olives oil and rosemary

5,00

Regina Margherita

Tomaten, Mozzarella, Basilikum
Tomato sauce mozzarella cheese

8,50

Tradizionale

Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Champignon
Tomato sauce mozzarella cheese, ham and mushrooms

9,00

Romana^{2,3}

Tomaten, Mozzarella, Salami
Tomato sauce mozzarella cheese and salami Napoli

9,00

Mediterranea⁶

Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Oliven, Kapern
Tomato sauce mozzarella cheese, olive, anchovies and capers

11,50

Capricciosa^{2,3,6}

Tomaten, Mozzarella, Salami, Hinterschinken,
Champignon, Artischocken, Oliven
Tomato sauce mozzarella cheese, salami Napoli,
ham, mushrooms, artichokes and olive

10,50

Tonno e Cipolle

Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln
Tomato sauce mozzarella cheese tuna and Tropea onions

10,00

Calabrese

Tomaten, Mozzarella, Nduja (scharf)
Tomato sauce mozzarella cheese,
Nduja (spicy Calabrian sausage)

11,50

STEINOFEN PIZZA

Diavolo^{2,3,6}

Tomaten, Mozzarella, Salami, Oliven, Peperoni (Scharf)
Tomato sauce mozzarella cheese salami Napoli,
olive and peperoni (spicy)

10,00

Saporita^{2,3}

Tomaten, Mozzarella, Paprikasalami, Steinpilze
Tomato sauce mozzarella cheese, spicy salami, mushrooms

12,50

Graziella

Tomaten, Mozzarella, Gemüse der Saison bunt und frisch
Tomato sauce mozzarella cheese, pickled eggplant,
zucchini and spinach

11,50

Calzone^{2,3}

Teigtasche gefüllt mit Tomaten, Mozzarella,
Hinterschinken, Champignon

Tomato sauce mozzarella cheese, ham and mushrooms

11,00

Toni la Bomba^{2,3}

Teigtasche gefüllt mit Tomaten, Mozzarella, Nduja,
Paprikasalami (Scharf)

Tomato sauce mozzarella cheese Nduja (spicy Calabrian sausage)

12,50

L'unica^{2,3}

Mozzarella, Parmaschinken, Kirschtomaten, Rucola

Tomato sauce mozzarella cheese, fresh tomato and rucola

13,50

**Unsere Pizzen werden ausschließlich mit
original italienische Mozzarella zubereitet!**

APERITIVI APERITIFS

Prosecco	0,1 l	5,50
Prosecco Crodino	0,2 l	6,50
Aperol ¹ Sprizz (Weißwein, Aperol ¹ , Soda)	0,2 l	6,50
Hugo (Prosecco Limette, Holunderblüten, Minze)	0,2 l	6,50
Tocco Rosso ¹ (Prosecco, Campari, Holunderblüten, Minze)	0,2 l	6,50
Campari ¹ Soda	4 cl	6,80
Campari ¹ Orange / Maracuja	4 cl	7,50
Cynar ¹ Orange	4 cl	6,50
Ramazotti	4 cl	4,80
Martini ¹ Bianco / Extra Dry	5 cl	6,00
Sherry Medium	4 cl	6,50
San Bitter (alkoholfrei)	0,1 l	5,80
Crodino (alkoholfrei)	0,1 l	5,80

**Für erlesene Grappe und Amari
fragen Sie nach unserer Digestivkarte**

GETRÄNKE

Soft Drinks

San Pellegrino Mineralwasser	0,25 l	2,50	0,75 l	5,50
Afri Cola ^{1,3,10}	0,2 l	2,50	0,4 l	3,50
Afri Cola ^{1,3,8,10} zuckerfrei			0,33 l	3,00
Bluna Orange ²	0,2 l	2,50	0,4 l	3,50
Bluna Zitrone ²	0,2 l	2,50	0,4 l	3,50
Apfelsaft	0,2 l	2,50	0,4 l	3,50
Apfelsaftschorle	0,2 l	2,00	0,4 l	3,00
Orangesaft	0,2 l	2,90	0,4 l	4,50
Elephant Bay – Eistee			0,33 l	4,00

Kaffee

Espresso ¹⁰				2,50
Espresso ¹⁰ doppio				3,80
Cappuccino ¹⁰				3,50
Latte Macchiato ¹⁰				2,90
Trinkschokolade				2,80

Biere

Frisch vom Fass

Goldochsen Original	0,3 l	3,30	0,5 l	4,20
Goldochsen Kellerpils	0,3 l	3,30	0,5 l	4,20
Goldochsen Hefeweizen			0,5 l	4,20
Goldochsen Radler	0,3 l	3,30	0,5 l	3,50

Flaschenbiere

Goldochsen Kristallweizen		0,5 l		4,20
Goldochsen Hefeweizen (alkoholfrei)		0,5 l		4,20
Goldochsen Original (alkoholfrei)		0,33l		4,00

Weine

Fragen Sie bitte nach unsere Weinkarte!

Wir bieten erlesene Weine aus italienische Regionen.

Feiern Sie bei uns

Wir bieten in unserem Restaurant einen separaten Bereich für bis zu 80 Personen. Gern bereiten wir für Ihre Feierlichkeiten alles nach Ihren Wünschen vor.

- Geburtstag
- Taufe
- Konfirmation
- Feiern mit Freunden und Familie
- Hochzeitsfeier
- Betriebsfeier und Weihnachtsfeier

Zusatzstoffe:

1. mit Farbstoff 2. mit Konservierungsstoff(en) 3. mit Antioxidationsmitteln
4. mit Geschmacksverstärker 5. geschwefelt 6. geschwärzt 7. gewachst
8. mit Süßungsmittel (n) 8 +. mit Süßungsmittel (n) (Äenthält eine Phenylalaninquelle“)
9. mit Phosphat 10. coffeinhaltig 11. chininhaltig
12. genetisch verändert 13. mit Milcheiweiß 14. mit Taurin



Restaurant L'unica
Hauptstraße 33
70771 Leinfelden-Echterdingen
Tel. 0711.78784708
Fax. 0711.78784710
www.lunica-restaurant.de

Öffnungszeiten:
Mo. bis So. 11:30 bis 14:30 Uh & 18:00 bis 22:30 Uhr
Mittwoch: Ruhetag