

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 Gasgeberin „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 saisonale Highlights, die wir Ihnen stets frisch zubereiten und mit den passenden Weinen servieren, und Ihnen auf diese Weise ein kleines Stückchen Italien schenken wollen.

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

INSALATE SALATE

Insalata Mista

Marktfrischer gemischter Salat mit Balsamicodressing

Small mixed salad

6,50

Insalata di Pomodori Tonno e Cipolla di Tropea e Fagioli Bianchi

Tomatensalat mit Thunfisch, Tropea-Zwiebel und weiße Bohnen

Tomato salad with tropea onion

8,50

Insalata Caprese

Tomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum

Tomato salad with buffalo mozzarella cheese

9,50

Insalata "L'Unica"

Marktfrischer großer gemischter Salat mit
Hähnchenbrustfilet und Burrata dazu Balsamicodressing

Big mixed salad with chicken fillets

14,50

ANTIPASTI VORSPEISE

4 Crostini assortiti, Bruschetta, Peperoni, Paté di tonno, Tartara di Manzo con Olio Extravergine e Limone

Bruschetta Quartett belegt mit Tomaten, Paprika, Thunfisch Pate und Rindertatar

4 different toasted breads with fresh tomato, tuna cream, pepper cream, beef tartar

11,50

Parmigiana di Melanzane

Süd italienische Auberginenaufauf

Eggplants with tomato sauce and Parmesan cheese

10,50

Vitello Tonnato

Dünne Kalbfleischscheiben in Hausgemachte Thunfischcreme, Kapern

Veal slices with homemade tuna cream

13,50

Carpaccino di Salmone marinato con Zucchine e straccetti di Bufala tiepida

Marinierter Lachscarpaccio mit Zucchini an lauwarmen Büffelmozzarella

Salmon carpaccio marinated with zucchini and buffalo mozzarella cheese

12,50

Insalata di Polipo con Patate allo Zafferano e Pesto di Basilico

Poliposalat mit Safrankartoffeln an Basilikum Pesto

Fresh octopus salad with saffron potatoes

14,50

PRIMI PIATTI NUDELGERICHTE

Spaghetti al Pomodorino di Collina e Basilico

Spaghetti mit Kirschtomaten und Basilikum

Spaghetti with tomato sauce

9,50

Spaghetti alla Carbonara classica con Guanciale croccante

Spaghetti Carbonara nach Original italienischem Rezept

Spaghetti with bacon, egg and parmesan cream

12,50

Tagliatelle con ragú di Carne

Tagliatelle mit Bolognesesauce

Tagliatelle with meat sauce

11,50

Paccheri con punte di filetto di Manzo e pomodorini e Porro croccante

Paccheri mit Rinderfiletstreifen, Kirschtomaten und
knusprig gebratenen Lauch

Paccheri (Pasta) with beef fillet and tomato sauce

14,50

Tagliolini alle vongole veraci con bottarga

Tagliolini mit Venusmuscheln und geraspelte Bottarga
(getrockneten Großkopfmeeräschen Rogen)

Tagliolini with clams in white wine sauce

15,00

Risotto con Scamorza affumicata semi di Papavero e Carpaccio di Gamberi

Risotto mit geräuchertem Scamorza Käse

Mohnsamen und Garnelencarpaccio

Risotto with smoked scamorza cheese and shrimp Carpaccio

15,00

SECONDI DI PESCE FISCHGERICHTE

Salmone in crosta alle erbe aromatiche con Salsa al Limone e timballo di Broccoli

Lachsfilet mit Kräuterdecke an Limonensauce mit Broccolitörtchen

Salmon filet with lemon sauce and broccoli tartlet

— □ 23,50 □ —

Gamberoni alla Griglia su crema di Piselli e Chutney di Pomodorini

Riesengarnelen vom Lavasteingrill an Erbsencreme
mit Tomatenchutney

Giant prawn grilled with pea cream and tomato chutney

— □ 24,50 □ —

Orata in crosta di Patate con Verdure di Stagione

Doradefilet mit Kartoffelkruste als Beilage Gemüse der Saison

Dorade fillet with potato crust and vegetables

— □ 23,50 □ —

SECONDI DI CARNE FLEISCHGERICHTE

Filetto di Manzo alla Griglia, verdure miste con salsa al Parmigiano e nero D'Avola

Rinderfilet vom Lavasteingrill mit Gemüse an
Nero d'Avola und Parmesansauce

Beef fillet on the lava stone grilled with vegetables
and red wine-parmesan sauce

▣ 28,50 ▣

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

▣ 24,50 ▣

Petto d'Anatra al Cognac con verdure di stagione

Entenbrust an Cognacsauce als Beilage Gemüse der Saison

Duck breast of cognac sauce and vegetables

▣ 26,50 ▣

DOLCI DESSERT

Tiramisu classico

Klassisches Tiramisu

classical tiramisu

7,50

Tortino al Cioccolato con cuore fondente e gelato alla vaniglia

Warmes Schokotörtchen mit flüssigen kern und Vanilleeis

Chocolate tart with vanilla ice cream

7,50

Panna cotta classica

Panna cotta, klassisch

Panna cotta classical

8,50

Delizia di Cioccolato con morbido al mascarpone e Macedonia di pere caramellate

Schokotörtchen mit Mascarpone und Karamellisierte Birnen

Chocolate tart with mascarpone and caramelized pear

8,50

Semifreddo alle mandorle con cioccolata calda

Halbgefrorenes mit Mandeln und heiße Schokolade

Semi-frozen with almonds and warm chocolate

6,50

Salumi e Formaggi

Tagliere di Salumi e Formaggi Dop per due

Auswahl an italienischem Weich- und Hartkäse dazu

Senfmarmelade und italienischem Aufschnitt für zwei Personen

Selection of Italian cheese and cured meat for two

18,50

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

Tirolese

Tomaten, Mozzarella, Tiroler Speck, Pecorinokäse
Tomato sauce mozzarella cheese, Tyrolean bacon and pecorino cheese

12,00

Tonno e Cipolle

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

10,50

Calabrese

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

10,50

STEINHOFEN 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 (Scharf)
Tomato sauce mozzarella cheese, spicy salami, mushrooms (spicy)

10,50

Graziella

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

11,50

Portofino

Tomaten, Mozzarella, Garnelen, Kirschtomaten, Rucola
Tomato sauce mozzarella cheese, shrimps, fresh tomato and rucola

13,50

Bianca e Verde

Mozzarella, Gorgonzola, Spinat (ohne Tomatensauce)
Mozzarella, gorgonzola cheese and spinach

10,50

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

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

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 und Tee

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 60 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