



# Ciao und willkommen!

im Piccola Italia, einem kleinen Stück Italien in der Pfalz. Umgeben vom wachsenden Industriegebiet in Landau wollen wir eine kulinarische Zuflucht aus der Hektik des Alltags bieten. Mit frischen Zutaten und südländischen Kreationen entführen wir Sie in das Lebensgefühl Italiens. Lassen Sie sich von unseren wechselnden, saisonalen Kreationen überraschen oder genießen Sie unsere traditionellen Gerichte.

## Worauf legen wir Wert?

Regionalität und Qualität. Das Mehl für unsere Pizza bekommen wir zum Beispiel aus der Bischoff-Mühle in Billigheim-Ingenheim und Teil unser Gemüse aus dem Hofladen Starck in Mörlheim.

# Mittags- & Abholkarte

## Öffnungszeiten:

### Montag – Freitag:

11.30 – 14.00 Uhr

17.30 – 23.00 Uhr

### Samstag und an Feiertagen:

17.30 – 23.00 Uhr

## Kontakt:



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



[/piccolaitalia/landau](https://www.facebook.com/piccolaitalia/landau)



[piccola.italia.ld](https://www.instagram.com/piccola.italia/ld)



Bewerten Sie uns auf  
Tripadvisor oder Google

**Wir kochen für Sie bis 14:00 / 21.00 Uhr.**

**Wir akzeptieren nur EC-Kartenzahlungen.**

**Kreditkarten können wir leider nicht annehmen.**

Datenschutzinformationen für Karteninhaber unter:  
[telecash.de/Datenschutz](http://telecash.de/Datenschutz)

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass unsere Speise sowie  
Getränke Allergene und Zusatzstoffe enthalten können.

Eine deklarierte Fassung unserer Speisekarte liegt bereit. Wenden  
Sie sich gerne an uns.

**Alle Preise in Euro und inklusive MwSt.**



Mittagstisch  
&  
Tagesspezialität

Unser Service informiert sie gerne

**13,90**

# Specials

<b>Minestrone</b>	<b>9,90</b>
Ital. Gemüsesuppe mit Pastaeinlage	
<b>Feldsalat mit Croutons und roten Zwiebeln</b>	<b>12,90</b>
+ Speck	14,90
+ Gegrillter Ziegenkäse	17,90
+ Gegrillte Kräuterseitlinge/Cherry-Tomaten/Parmesan	18,90
an Himbeerdressing	
<b>Frische Muscheln</b>	
- Pikante mit Gemüse	16,90
- mal anders: Zitronengras, Curcuma und Kokosmilch	16,90
<b>Rote Beeten Carpaccio</b>	<b>15,90</b>
Mit Schafskäse/Minze und Feigensenf	
<b>Risotto Funghi e Burrata</b>	<b>18,90</b>
Kräuter-Risotto / Zitronensaft/ Kräuterseitlingen	
<b>Quadroni al brasato di cervo</b>	<b>22,90</b>
Mit Rehbraten gefüllte Ravioli in Trüffel Gorgonzolasoße und gebratene Frühlingszwiebel	

# Antipasti

<b>Bruschetta Tradizionale</b>	<b>8,90</b>
mit Tomatenwürfeln, Rucola und Parmesan	
<b>Bruschetta Siciliana</b>	<b>9,90</b>
mit Basilikum-Pesto, Tomatenwürfel, Sardellen und Parmesan	
<b>Bruschetta De Luxe</b>	<b>9,90</b>
mit Tomatenwürfel, Guacamole und Schafskäse	
<b>Antipasti vegetariani</b>	<b>15,90</b>
Variation von vegetarischen Spezialitäten	
<b>Polipo alla griglia</b>	<b>19,90</b>
Gegrillter Oktopus mit Knoblauchbrot	
<b>Mozzarella caprese</b>	<b>11,90</b>
Tomaten und Mozzarella an Balsamico	
<b>Vitello tonnato</b>	<b>16,90</b>
Kalbsfleischscheiben mit Thunfischcreme und Kapern	
<b>Carpaccio</b>	<b>16,90</b>
hauchdünn mariniertes Rinderfilet mit Rucola und Parmesan	
<b>Insalata di mare</b>	<b>18,90</b>
Meeresfrüchtesalat	
<b>Avocado Salat</b>	<b>13,90</b>
mit gegrilltem Ziegenkäse, Cherrytomaten und roten Zwiebeln	

# Insalate

<b>Insalata mista piccola (Beilagensalat)</b>	<b>4,90</b>
frischer Marktsalat, Karotten, Gurke und Tomate	
<b>Insalata Italia</b>	<b>12,90</b>
frischer Marktsalat mit Schinken, Karotten, Ei, Mozzarella, Tomaten und Gurke	
<b>Insalata Nizza</b>	<b>13,90</b>
frischer Marktsalat mit Thunfisch, Karotten, Ei, Peperoni, Tomaten, rote Zwiebel und Gurke	
<b>Insalata Dolce Vita</b>	<b>13,90</b>
frischer Marktsalat mit gegrillten Hähnchenstreifen, Karotten, Ei, Tomaten, rote Zwiebel und Gurke	
<b>Insalata Rucola</b>	<b>13,90</b>
mit Tomaten und gehobeltem Parmesan an Balsamico-Vinaigrette	

## **Unsere Dressing-Auswahl:**

Senf | Balsamico | Joghurt

# Pizza

Alle Pizzen sind belegt mit Mozzarella und Tomatensoße. Ø 32cm

<b>Margherita</b>	<b>9,90</b>
<b>Salami</b>	<b>10,90</b>
<b>Prosciutto</b> Schinken	<b>10,90</b>
<b>Funghi</b> Pilze	<b>10,90</b>
<b>Adria</b> Schinken, Salami und Pilze	<b>12,90</b>
<b>Bianca Corsica</b> Schafskäse, Peperoni und Tomatenwürfel (ohne Tomatensoße)	<b>12,90</b>
<b>Napoletana</b> Büffelmozzarella, Cherrytomaten und Basilikum	<b>13,90</b>
<b>Tonno</b> Thunfisch und Zwiebeln	<b>12,90</b>
<b>Quattro gusti</b> Pilze, Paprika, Salami und Schinken	<b>13,90</b>
<b>Frutti di mare</b> Meeresfrüchte und Knoblauch	<b>15,90</b>
<b>Molto bene</b> Gorgonzola, scharfer Salami und Rucola	<b>14,90</b>
<b>Rucola</b> gehobelter Parmesan und Rucola	<b>12,90</b>
<b>Parma</b> Parmaschinken, Rucola und gehobelter Parmesan	<b>14,90</b>

# Pizza

<b>Speciale</b>	<b>15,90</b>
Gorgonzola, Parmaschinken, pikante Salami und gehobeltem Parmesan	
<b>Romana</b>	<b>13,90</b>
Rahm, Trüffelcreme, Büffelmozzarella, Cherrytomaten, Parmaschinken und frischer Basilikum (ohne Tomatensoße)	
<b>Barese</b>	<b>13,90</b>
Schinken, Peperoni, Zwiebeln und Spiegelei	
<b>Vegetariana</b>	<b>15,90</b>
Antipasti-Gemüse	
<b>Costa Smeralda</b>	<b>14,90</b>
Schafskäse, Spinat, Knoblauch und Oliven	
<b>Paesana</b>	<b>12,90</b>
Geriebene Parmesan, Kapern, Sardellen, Blattpetersilie, Rote Zwiebeln (ohne Mozzarella)	
<b>Fantastica</b>	<b>16,90</b>
Salsiccia Toscana, sautierte Artischocken, Büffelmozzarella und rote Zwiebeln	
<b>Jede weitere Zutat</b>	<b>1,00</b>
<b>Weitere Sonderzutat:</b>	<b>2,50</b>
Parmaschinken, Schafskäse, Spinat, pikante Salami, Parmesan, Thunfisch, oder ähnlich	

# Pasta

<b>Linguine Cipriani</b>	12,90
Rucola und gehobelter Parmesan in Tomatensoße	
<b>Linguine alla diavola</b>	15,90
Gambas, Oliven und Kapern in scharfer Tomatensoße	
<b>Linguine Frutti di mare</b>	16,90
Meeresfrüchte und Garnelen	
<b>Linguine ai Gamberoni</b>	16,90
Gambas, Cherrytomaten, getrocknete Tomaten und Kapern in Curry-Sahnesoße	
<b>Linguine al pesto Genovese</b>	12,90
In Basilikum-Sahnesoße	
<b>Rigatoni Tacchino</b>	13,90
mit Hähnchenstreifen in Curry-Sahnesoße	
<b>Spaghetti oder Rigatoni Bolognese</b>	10,90
mit Hackfleisch/Tomatensoße	
<b>Rigatoni Saporiti   Vegan</b>	11,90
mit frischem Marktgemüse, frische Kräuter und Limette	
<b>Tagliatelle al Salmone norvegese</b>	16,90
mit Lachsfilet und Kräutern in Tomaten-Sahnesoße	
<b>Pappardelle piccanti</b>	15,90
Breite Bandnudeln mit Hähnchenstreifen, Spinat, Kräuter und rotem Chilli-Curry in Rahmsauce -mit Mozzarella überbacken	
<b>Pasta fresca con salsiccia Toscana</b>	16,90
Hausgemachte Pasta mit toskanischer Salsiccia, Rote Zwiebeln aus Tropea in Tomatensoße	

# gefüllte Pasta

<b>Ravioli Aurora</b>	<b>15,90</b>
Mangoldravioli in Tomaten-Sahnesoße mit Mozzarella überbacken und frischem Basilikum	
<b>Ravioli alla Salvia</b>	<b>14,90</b>
Mangoldravioli in Salbeibutter mit Cherrytomaten und Parmesan	
<b>Ravioli al Tartufo</b>	<b>18,90</b>
Mangoldravioli in feiner Trüffelsoße mit Parmesan	
<b>Agnolotti Porcini</b>	<b>15,90</b>
Mit Ricotta und Spinat gefüllte Nudeln in Steinpilzcreme	
<b>Agnolotti Spinaci</b>	<b>14,90</b>
Mit Ricotta und Spinat gefüllte Nudeln in Sahnesoße an frischem Spinat und Knoblauch mit Parmesan	
<b>Gnocchi alla Cipriani</b>	<b>13,90</b>
Kartoffelgnocchi mit Käsefüllung in Tomatensoße mit Rucola und gehobeltem Parmesan	
<b>Involtini Emiliana</b>	<b>15,90</b>
gerollte Lasagne-Nudeln mit Speck und Pilzen in Bolognesesoße	

# Carne di manzo

## Rind

Unsere Rumpsteaks haben ein Rohgewicht von ca. 260 gr.

<b>Bistecca al pepe verde</b>	<b>28,90</b>
Rumpsteak mit Pfeffersoße	
<b>Bistecca al tartufo</b>	<b>29,90</b>
Rumpsteak mit Pilzen in einer feinen Trüffelsoße	
<b>Tagliata di manzo</b>	<b>29,90</b>
Rumpsteak in Scheiben auf pikanter Soße mit Rucola und Parmesan (Soße mit Salsiccia piccante aus Schweinefleisch)	
<b>Bistecca alle cipolle rosse</b>	<b>28,90</b>
Rumpsteak mit roten Zwiebeln und Bratensoße	
<b>Bistecca alle Erbe</b>	<b>28,90</b>
Rumpsteak mit Kräuterbutter	

### **Beilage zu unseren Fleischspezialitäten:**

Rosmarin-Kartoffeln

Auf Wunsch auch Pommes oder Bandnudeln möglich

# Carne di maiale

## Schwein

**Filetto di maiale al pepe verde** 22,90  
Schweinelende mit Grünpfeffersoße

**Filetto di maiale piccante** 23,90  
Schweinelende auf pikanter Soße mit Rucola und Parmesan

**Filetto di maiale piemonte** 23,90  
Schweinefilet mit getrockneten Steinpilzen in Rahmsöße

### **Beilage zu unseren Fleischspezialitäten:**

Rosmarin-Kartoffeln

Auf Wunsch auch Pommes oder Bandnudeln möglich

# Carne di Vitello

## Kalb

**Saltimbocca alla romana** 28,90  
Dünne Kalbsrücken mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsöße

**Bistecca di vitello Piemonte** 32,90  
Kalbsrücken gegrillt mit getrockneten Steinpilzen in Rahmsöße

### **Beilage zu unseren Fleischspezialitäten:**

Rosmarin-Kartoffeln

Auf Wunsch auch Pommes oder Bandnudeln möglich

# Pesce

## Fisch

**Salmone norvegese alla griglia** 25,90  
Gegrilltes Lachsfilet mit Zitronen-Dip  
Beilage: gegrilltes Gemüse

**Salmone norvegese allo zafferano** 25,90  
Gegrilltes Lachsfilet mit Safransoße  
Beilage: gegrilltes Gemüse

**Filetto di Dorade alla griglia** 22,90  
Gegrilltes Doradenfilet mit Kräutern  
Beilage: gegrilltes Gemüse

**Calamari alla diavola** 23,90  
Gegrillte Calamari in scharfer Tomatensoße mit Oliven, Kapern,  
Chili und Kräutern  
Beilage: Pommes frites

**Scampi alla diavola** 36,00  
8 gegrillte Gamas in scharfer Tomatensauce mit Oliven, Kapern,  
Chili und Kräutern  
Beilage: Tagliatelle

### Weitere Fischspezialitäten

Siehe Tagesangebot

# Dolci

<b>Tiramisu</b>	8,90
<b>Mandelparfait</b>	9,90
<b>Panna cotta</b> mit Karamellsoße oder Waldfrüchten	8,90
<b>Soufflé al cioccolato</b> Schokoladensoufflé mit einem flüssigen Schokoladenkern auf Vanillecreme	8,90
<b>Tartufo al cioccolato</b> Halbgefrorenes aus Zabaione und Schokoladeneis, Kakao und kleinen, kandierten Haselnussstückchen	7,90
<b>Gemischter Eisbecher (3 Kugeln)</b> Auswahl: Vanille, Schoko, Haselnuss, Zitrone	6,00
<b>Eierlikörbecher</b> Haselnusseis, Eierlikör, Sahne, Krokant	9,90
<b>Amarenabecher</b> Milcheis, Amarena, Sahne	9,90
<b>Krokantbecher</b> Haselnuss- und Schokoeis, Krokant, Pralinensoße und Sahne	9,90
<b>Baileys mit Vanilleeis</b> Kugel Vanilleeis mit Baileys	9,90
<b>Wodka Speciale</b> Zitroneneis, Prosecco und Wodka mit frischer Minze	8,90

# Getränke

<b>Acqua LEVICO</b>	Fl. 0,25 l	2,50
Eins der besten Wasser der Welt aus Höhenquellen im Trentino		
<b>THE CLIMA POSITIVE WATER</b>	Fl. 0,75 l	6,90
Still, Medium		
<b>Bellaris Gourmet</b>	Fl. 0,75 l	6,90
Mineralwasser aus der Region Medium, Classic		
	<b>0,3 l</b>	<b>0,5 l</b>
<b>Tafelwasser</b>	2,00	3,00
<b>Coca Cola, Cola light</b>	3,30	4,90
<b>Fanta, Sprite, Spezi</b>	3,30	4,90
<b>Schweppes Bitter Lemon</b>	3,30	4,90
<b>Apfelsaft</b>	3,50	4,90
<b>Orangensaft</b>	3,50	4,90
<b>Ananassaft</b>	3,50	4,90
<b>Maracujanektar</b>	3,50	4,90
<b>Johannisbeernektar</b>	3,50	4,90
<b>Traubensaft Rot</b>	3,50	4,90
<b>Als Saftschorle</b>	3,20	4,60

# Bier

## Frisch aus dem Fass:

Pils oder Radler	0,4 l	4,50
Hefeweizen oder Weizenradler	0,5 l	5,50

## Flaschenbier:

Paulaner Zwickl	0,4 l	4,90
Weizen Alkoholfrei	0,5 l	4,90
Pils Alkoholfrei	0,33 l	3,80



# Prosecco / Sekt

	<b>0,1 l</b>	<b>Fl. 0,75</b>
<b>Prosecco</b>	<b>5,90</b>	<b>28,90</b>
Spumante Dry Casa Gheller		
<b>Winzer Sekt „Pan“</b>	-	<b>49,00</b>
Pfaffmann Nußdorf		
<b>Winzer Sekt</b>	-	<b>49,00</b>
Scherr Hainfeld		
<b>Lergenmüller Rose Sekt</b>	-	<b>31,90</b>
Ellermann-Spiegel		
<b>Rose Secco</b>	<b>5,90</b>	<b>26,90</b>
Oberhofer Edesheim		
	<b>0,2 l</b>	
<b>Prosecco Royal</b>	<b>8,90</b>	
<b>Prosecco-Crodino</b>	<b>8,90</b>	
<b>Hugo</b>	<b>6,90</b>	
<b>Hedwig</b>	<b>7,90</b>	
<b>Prosecco-Limoncello</b>	<b>7,90</b>	

# Aperol & Campari

<b>Prosecco Aperol Spritz</b>	7,50
<b>Aperol Maracuja Spritz</b>	6,90
<b>Aperol Lemon Spritz</b> mit frischer O-Saft und Zitrone	6,90
<b>Aperol Sauer</b>	9,90
<b>Campari Orange/Maracuja</b>	6,90
<b>Campari Soda</b>	4,90
<b>Negroni</b> Campari, Gin und Wermut auf Eis	8,90
<b>44 Star Gin &amp; Tonic</b> Weingut Stern, Hochstadt Wacholder, Zitrus, Ingwer und ein breitgefächertes Aromenspektrum von feinsten Kräutern, Gewürzen und Früchten	11,90
<b>Hendrick's &amp; Tonic</b> Erfrischend anders und immer mit Gurke	8,90

**Weitere Gin-Sorten auf Anfrage**

# Aperitiv & Digestiv

Martini Rosso	5 cl.	4,90
Martini Bianco	5 cl.	4,90
Fernet Branca	4 cl.	4,50
Sambuca Molinari	4 cl.	4,50
Amaretto con ghiaccio	4 cl.	3,90
Pernod	4 cl.	4,90
Campari	4 cl.	4,90
Ramazzotti	4 cl.	4,50
Averna	4 cl.	4,50
Vecchia Romagna	4 cl.	5,90
Johnny Walker	4 cl.	5,90
Alkoholfrei:		
Crodino	0,1l	3,90
Bitterino	0,1l	3,90

# Grappa

Gran Riserva Zanin	4 cl.	6,90
Amarone	4 cl.	8,90
Moscato – Riserva	4 cl.	8,90
Diciotto lune	4 cl.	8,90
Williams Pircher	4 cl.	6,90
Noisette Walcher	4 cl.	6,90

Weitere Grappa auf Anfrage

# Longdrinks

<b>Bacardi/Havana/Jack Daniels – Cola</b>	0,3 l	8,90
<b>Wodka Lemon/Orange</b>	0,3 l	8,90
<b>Cuba Libre</b>	0,3 l	8,90

# Cocktails

## **Caipirinha**

Cachaca, Limetten, Rohrzucker, Soda

je 11,90

## **Mojito**

Havanna, Minze, Limette, Rohrzucker, Soda

## **Margarita**

Tequila, Limettensaft, Cointreau, Zuckersirup

## **Daiquiri**

Bacardi, Limettensaft, Zuckersirup

## **Pina Colada**

Rum, Ananassaft, Sahne, Cocossirup

## **Strawberry Island**

Bacardi, Cocossirup, Erdbeersirup, Ananassaft

## **Lemon Fizz**

Wodka, Zitronensaft, Limejuice, Maracujasaft, Rohrzucker

# Alkoholfreie Cocktails

## **Coco Loco**

Ananassaft, Sahne, Cocossirup

je 8,90

## **Strawberry Kiss**

Ananassaft, Sahne, Erdbeersirup

## **Pineapple Dream**

Ananassaft, Orangensaft, Grenadine

## **Virgin Caipirinha**

Limette, Rohrzucker, Sprite, Soda

# Caffé Italiano

Caffé Créma	2,50
Espresso	2,20
Espresso macchiato	2,50
Espresso doppio	3,80
Espresso corretto con liquore	4,90
Espresso corretto con grappa	6,90
Cappuccino	3,80
Latte Macchiato	4,20
Heiße Schokolade	4,50

# Tee

<b>Schwarzer Tee Darjeeling</b>	<b>je 2,90</b>
Grüner Tee	
Waldbeeren	
Rooibos Vanille	
Pfefferminz	
Kamille	

# Weißwein / Rose

		0,2 l	0,75 l
<b>Pinot Grigio Venezia DOC</b>	2022	5,90	
Collezione IL MIO Veneto			
<b>Cataratto-Zibbibbo</b>	2022	7,90	26,90
<b>Weißburgunder Buntstück</b>	2022	7,90	26,90
Wehrheim VDP Birkweiler-Pfalz			
<b>Gelber Muskateller</b>	2022	6,90	23,90
Knöll-Vogel Bad Bergzabern-Pfalz			
<b>Sauvignon Blanc</b>	2022	6,90	23,90
Knöll-Vogel Bad Bergzabern-Pfalz			
<b>Grauer Burgunder Spätlese</b>	2022	6,90	23,90
Scherr Hainfeld-Pfalz			
<b>Rosé 4 Morgen</b>	2022	6,90	23,90
Shiraz-Cabernet-Merlot 4 Morgen Niederhorbach-Pfalz			

# Weißwein / Rosé

		0,75 l
<b>Rosato Bisanzio</b>	2022	26,90
Weingut Citra Abruzzen Weißburgunder Muschelkalk		
<b>Muschelkalk Weißburgunder</b>	2022	28,90
Lergenmüller Hainfeld-Pfalz		
<b>Riesling Gleisweiler</b>	2022	26,90
Theo Minges Flemlingen		
<b>Chardonnay Lochäcker</b>	2021	39,00
St. Georgenhof Billigheim-Ingenheim		
<b>Sauvignon Blanc II</b>	2021	38,00
Von Winning Deidesheim-Pfalz		
<b>Silvaner</b>	2022	28,90
Wehrheim VDP Birkweiler		
<b>Gavi di Gavi</b>	2021	36,90
Lo Zoccolao Piemonte		
<b>Chardonnay GOLDKAPSEL</b>	2021	36,90
Ellermann-Spiegel Kleinfischlingen-Pfalz		
<b>Windrose Cuvee</b>	2022	26,90
Ellermann-Spiegel Kleinfischlingen -Pfalz		
<b>Riesling Kastanienbusch GL</b>	2021	95,00
Wehrheim VDP Birkweiler		
<b>Ungeheuer GG</b>	2021	95,00
Reichsrat von Buhl Deidesheim-Pfalz		

# Rotwein

<b>Primitivo Puglia IGT</b> Weingut Mannara	2021	0,2 l 5,90	0,75 l 19,90
<b>Montepulciano Sistina</b> Weingut – Citra Abruzzen	2021	6,90	23,90
<b>Peperosso Spadafora</b> Magliocco- Merlot Trauben Weingut – Spadafora Citra, Kalabrien	2021	8,90	29,00
<b>Don Camillo</b> Sangiovese/Cabernet Sauvignon Weingut Farnese, Abruzzo	2021		36,00
<b>Fantini Edizione Cinque Autoctoni</b> Montepulciano, Primitivo, Sangiovese, Negroamaro, Malvasia nera Weingut Farnese, Abruzzo 99 Punkte Luca Maroni	2019		89,00
<b>Terre San Leonardo</b> Cabernet sauvignon- Merlot- Carmenère Tenuta San Leonardo - Trentino	2013		89,00
<b>Barbera d Alba</b> Cantina Prunotto - Piemonte	2022		59,00
<b>Amarone della valpolicella</b> Cantina Sartori - Veneto	2015		69,00
<b>Nerello Spadafora</b> Kalabrien	2019		39,00
<b>Amarone Riserva</b> Cantina Monti del Fra Veneto	2015		89,00

# Rotwein

<b>Merlot</b> Weingut Scherr - Hainfeld Pfalz	2019	39,00
<b>Ziggurat</b> Lunelli - Umbria	2016	49,00
<b>Monpertone Monferrato</b> Prunotto - Piemonte	2016	79,00
<b>Brunello di Montalcino</b> Argiano - Toscana	2011	110,00
<b>Brunello di Montalcino</b> Rocca delle Macie - Toscana	2010	110,00
<b>Trentanni</b> Falesco - Umbria	2019	59,00
<b>Primitivo di Manduria</b> Leone de Castris - Puglia	2021	49,00
<b>Ripasso Valpolicella</b> Cantina Monti del Fra - Veneto	2021	49,00
<b>Black Print</b> Markus Schneider	2020	49,00

**Eine Allergenen-Karten liegt für Sie  
auf Nachfrage bereit.**