



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



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



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



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

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

Liebe Gäste

Bitte, denken sie daran auf städtischen Parkplätzen

Die PARKSCHEIBE zu stellen. Sie dürfen 2 Stunden kostenlos parken.

Das **ORDNUNGSAMT** kommt auch

Abends

bis 23.00 Uhr sehr gerne vorbei.

Specials

Minestrone

9,90

Ital. Gemüsesuppe mit Pasta-Einlage



Spinat Salat

18,90

Baby Spinat/ Sonnengetrocknete Tomaten / Mandeln

Kräuterseitlingen / Himbeer-Dressing



-Burrata extra 6,00

Rote Beeten Carpaccio

15,90

Mit Schafskäse/Minze und Feigensenf



Melanzane alla parmigiana

19,90

Mit Rucola Salat /Himbeer-Dressing



Risotto Funghi e Burrata

18,90

Kräuter-Risotto / Zitronensaft/ Kräuterseitlingen/Burrata



Quadroni al brasato di cervo

24,90

Mit Rehbraten gefüllte Ravioli in Trüffel-Gorgonzolasoße
und gebratene Frühlingszwiebel

Antipasti

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

Insalate

Insalata mista piccola (Beilagensalat)	4,90
---	-------------

frischer Marktsalat, Karotten, Gurke und Tomate

Insalata Italia	12,90
------------------------	--------------

frischer Marktsalat mit Schinken, Karotten, Ei, Mozzarella, Tomaten und Gurke

Insalata Nizza	13,90
-----------------------	--------------

frischer Marktsalat mit Thunfisch, Karotten, Ei, Peperoni, Tomaten, rote Zwiebel und Gurke

Insalata Dolce Vita	13,90
----------------------------	--------------

frischer Marktsalat mit gegrillten Hähnchenstreifen, Karotten, Ei, Tomaten, rote Zwiebel und Gurke

Insalata Rucola	13,90
------------------------	--------------

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

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

Pizza

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

Pasta

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

gefüllte Pasta

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

Carne di manzo

Rind

Unsere Rumpsteaks haben ein Rohgewicht von ca. 260 gr.

Bistecca al pepe verde 28,90

Rumpsteak mit Pfeffersoße

Bistecca al tartufo 29,90

Rumpsteak mit Pilzen in einer feinen Trüffelsauce

Tagliata di manzo 29,90

Rumpsteak in Scheiben auf pikanter Sauce mit Rucola und Parmesan (Sauce mit Salsiccia piccante aus Schweinefleisch)

Bistecca alle cipolle rosse 28,90

Rumpsteak mit roten Zwiebeln und Bratensoße

Bistecca alle Erbe 28,90

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
Schweinelenende mit Grünpfeffersoße

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

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

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 Weißweinsauce

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

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

Scampi alla diavola

36,00

8 gegrillte Gamas in scharfer Tomatensauce mit Oliven, Kapern, Chili und Kräutern

Beilage: Tagliatelle

Weitere Fischspezialitäten

Siehe Tagesangebot



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

Getränke

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

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

Aperol & Campari

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

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	0,1 l	3,90
Bitterino	0,1 l	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

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

Cocktails

Caipirinha

je 11,90

Cachaca, Limetten, Rohrzucker, Soda

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

je 8,90

Ananassaft, Sahne, Cocossirup

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

Schwarzer Tee Darjeeling	je 2,90
Grüner Tee	
Waldbeeren	
Rooibos Vanille	
Pfefferminz	
Kamille	

Weißwein / Rose

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

Weißwein / Rosé

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

Rotwein

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

Rotwein

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

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