



# 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.

## 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.

# Abendkarte

## 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)



[/piccolaitaliaLandau](https://www.facebook.com/piccolaitaliaLandau)



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



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.**



# Specials

**Minestrone VEGAN i** 9,90  
ital. Gemüsesuppe mit Pasta-Einlage

**Insalata di finocchio con burrata** 16,90  
Fenchel-Tomaten Salat/ Zitronen-Öl/ Burrata

**Feldsalat**  
-mit Croutons und Rote Zwiebeln-Würfel Vegetarisch 12,90

+ Speck 14,90

+ Ziegenkäse Vegetarisch 18,90  
**An Himbeerdressing** ieg

**Risotto funghi e burrata** g,i 19,90  
Kräuter-Risotto / Zitronensaft/ Kräuterseilingen / Burrata

**Melanzane alla Parmigiana** 21,90  
Sizilianischer Auberginen-Lasagne/ Fenchel Tomaten Salat

**Creme Brûlée** 8,90

# Aktuelle Weinempfehlungen

Jahrgang 2024 /25      0,2 l   0,75 l

**Grauburgunder 2025**      6,90      23,90  
Weingut Klein Hainfeld Pfalz

**Verdicchio Castelli di Jesi**      6,90      23,90  
Weingut Vignamato-Marken

**Sangiovese Bianco**      6,90      23,90  
Weingut Barbanera Toscana

**Rosolaccio Vignamato ( Rot)**      8,90      28,90

Fruchtiges und blumiges Bouquet mit einem Hauch von Gewürzen.

Rund und ausgewogen mit reifen Fruchtaromen, feinen Tanninen und einer samtigen Textur

**Rose` Shiraz-Cabernet-Merlot**      7,90      26,90  
Weingut 4 Morgen Niederhorbach

# Antipasti

<b>Bruschetta Tradizionale</b>	9,90
mit Tomatenwürfeln, Rucola und Parmesan	
<b>Bruschetta Siciliana</b>	9,90
mit Basilikum-Pesto, Tomatenwürfel, Sardellen und Parmesan	
<b>Bruschetta De Luxe</b>	11,90
mit Tomatenwürfel, Guacamole und Schafskäse	
<b>Antipasti vegetariani</b>	19,90
Variation von vegetarischen Spezialitäten	
<b>Polipo alla griglia</b>	23,90
Gegrillter Oktopus mit Knoblauchbrot	
<b>Mozzarella caprese</b>	12,90
Tomaten und Mozzarella an Balsamico	
<b>Vitello tonnato</b>	17,90
Kalbsfleischscheiben mit Thunfischcreme und Kapern	
<b>Carpaccio</b>	18,90
hauchdünn mariniertes Rinderfilet mit Rucola und Parmesan	
<b>Insalata di mare</b>	22,90
Meeresfrüchtesalat	
<b>Avocado Salat</b>	16,90
mit gegrilltem Ziegenkäse, Cherry-Tomaten und roten Zwiebeln	
<b>Gamberoni al parmigiano</b>	17,90
6 gegr.Gambas (geschält) Kirschtomaten/ Tomatenoße/ Parmesan	
<b>Rote Beeten Carpaccio</b>	16,90
Mit Schafskäse/Minze und Feigensenf	

# Insalate

<b>Insalata mista piccola (Beilagensalat)</b>	<b>5,90</b>
---	-------------

frischer Marktsalat, Karotten, Gurke und Tomate

<b>Insalata Italia</b>	<b>14,90</b>
------------------------	--------------

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

<b>Insalata Nizza</b>	<b>16,90</b>
-----------------------	--------------

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

<b>Insalata Dolce Vita</b>	<b>18,90</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>	11,90
<b>Salami</b>	12,90
<b>Prosciutto</b> Schinken	12,90
<b>Funghi</b> Pilze	12,90
<b>Adria</b> Schinken, Salami und Pilze	14,90
<b>Bianca Corsica</b> Schafskäse, Peperoni und Tomatenwürfel (ohne Tomatensoße)	15,90
<b>Napoletana</b> Büffelmozzarella, Cherry-Tomaten und Basilikum	17,90
<b>Tonno</b> Thunfisch und Zwiebeln	14,90
<b>Quattro gusti</b> Pilze, Paprika, Salami und Schinken	15,90
<b>Frutti di mare</b> Meeresfrüchte und Knoblauch	18,90
<b>Molto bene</b> Gorgonzola, scharfer Salami und Rucola	17,90
<b>Rucola</b> gehobelter Parmesan und Rucola	14,90
<b>Parma</b> Parmaschinken, Rucola und gehobelter Parmesan	17,90

# Pizza

<b>Speciale</b>	<b>18,90</b>
Gorgonzola, Parmaschinken, pikante Salami und gehobelem Parmesan	
<b>Romana</b>	<b>16,90</b>
Rahm, Trüffelcreme, Büffelmozzarella, Cherrytomaten, Parmaschinken und frischer Basilikum (ohne Tomatensoße)	
<b>Barese</b>	<b>15,90</b>
Schinken, Peperoni, Zwiebeln und Spiegelei	
<b>Vegetariana</b>	<b>18,90</b>
Antipasti-Gemüse	
<b>Costa Smeralda</b>	<b>16,90</b>
Schafskäse, Spinat, Knoblauch und Oliven	
<b>Paesana</b>	<b>13,90</b>
Geriebene Parmesan, Kapern, Sardellen, Blattpetersilie, Rote Zwiebeln (ohne Mozzarella)	
<b>Fantastica</b>	<b>19,90</b>
Salsiccia Toscana, sautierte Artischocken, Büffelmozzarella und rote Zwiebeln	
<b>Pizzabrot</b>	<b>6,90</b>
<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>	<b>14,90</b>
Rucola und gehobelter Parmesan in Tomatensoße	
<b>Linguine alla diavola</b>	<b>18,90</b>
Gambas, Oliven und Kapern in scharfer Tomatensoße	
<b>Linguine Frutti di mare</b>	<b>18,90</b>
Meeresfrüchte und Garnelen	
<b>Linguine ai Gamberoni</b>	<b>18,90</b>
Gambas, Cherrytomaten, getrocknete Tomaten und Kapern in Curry-Sahnesoße	
<b>Spaghetti alle vongole</b>	<b>18,90</b>
Mit Venusmuscheln ,Knoblauch, Olivenöl EVO	
<b>Rigatoni Tacchino</b>	<b>16,90</b>
mit Hähnchenstreifen in Curry-Sahnesoße	
<b>Rigatoni Saporiti   Vegan</b>	<b>15,90</b>
mit frischem Marktgemüse, frische Kräuter und Limette	
<b>Spaghetti oder Rigatoni Bolognese</b>	<b>13,90</b>
mit Hackfleisch/Tomatensoße	
<b>Tagliatelle Mare e monti</b>	<b>19,90</b>
mit Lachsfilet und Champignons in Steinpilzcreme	
<b>Tagliatelle al Salmone norvegese</b>	<b>18,90</b>
mit Lachsfilet und Kräutern in Tomaten-Sahnesoße	
<b>Pappardelle piccanti</b>	<b>19,90</b>
Breite Bandnudeln mit Hähnchenstreifen, Spinat, Kräuter und rotem Chilli-Curry in Rahmsoße -mit Mozzarella überbacken	
<b>Pasta fresca con salsiccia Toscana</b>	<b>19,90</b>
Hausgemachte Pasta mit toskanischer Salsiccia, Rote Zwiebeln aus Tropea in Tomatensoße	

# gefüllte Pasta

<b>Ravioli Aurora</b>	16,90
Mangoldravioli in Tomaten-Sahnesoße mit Mozzarella überbacken und frischem Basilikum	
<b>Ravioli alla Salvia</b>	16,90
Mangoldravioli in Salbeibutter mit Cherrytomaten und Parmesan	
<b>Ravioli al Tartufo</b>	19,90
Mangoldravioli in feiner Trüffelsauce mit Parmesan	
<b>Agnolotti Porcini</b>	19,90
Mit Ricotta und Spinat gefüllte Nudeln in Steinpilzcreme	
<b>Agnolotti Spinaci</b>	18,90
Mit Ricotta und Spinat gefüllte Nudeln in Sahnesauce an frischem Spinat und Knoblauch mit Parmesan	
<b>Gnocchi alla Cipriani</b>	15,90
Kartoffelgnocchi mit Käsefüllung in Tomatensauce mit Rucola und gehobeltem Parmesan	
<b>Involtini Emiliana</b>	18,90
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** 33,90

Rumpsteak mit Pfeffersoße

**Bistecca al tartufo** 34,90

Rumpsteak mit Pilzen in einer feinen Trüffelsauce

**Tagliata di manzo** 33,90

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

**Bistecca alle cipolle rosse** 33,90

Rumpsteak mit roten Zwiebeln und Bratensoße

**Bistecca alle Erbe** 33,90

Rumpsteak mit Kräuterbutter

**Rinderfilet \*\*\*** 39,90

Trüffel-Sauce extra 5,00

Grün Pfeffer-Sauce extra 4,00

Braten-Sauce extra 4,00

**Beilage zu unseren Fleischspezialitäten:**

Rosmarin-Kartoffeln

Auf Wunsch auch Pommes oder Bandnudeln möglich

\*\*\*

Am besten mit Vorbestellung ,  
wir haben es nur in kleine Menge Vorrätig

# Carne di maiale

## Schwein

**Filetto di maiale al pepe verde** 23,90

Schweinelenende mit Grünpfeffersoße

**Filetto di maiale piccante** 25,90

Schweinelenende auf pikanter Soße mit Rucola und Parmesan

**Filetto di maiale piemonte** 25,90

Schweinefilet mit getrockneten Steinpilzen in Rahmsoße

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

Rosmarin-Kartoffeln

Auf Wunsch auch Pommes oder Bandnudeln als Beilage möglich

# Carne di Vitello

## Kalb

**Saltimbocca alla romana** 36,90

Dünne Kalbsrücken mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce

**Bistecca di vitello Piemonte** 36,90

Kalbsrücken gegrillt mit getrockneten Steinpilzen in Rahmsoße

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

Rosmarin-Kartoffeln

Auf Wunsch auch Pommes oder Bandnudeln als Beilage möglich

# Pesce

## Fisch

### **Salmone norvegese alla griglia** 26,90

Gegrilltes Lachsfilet mit Zitronen-Dip

Beilage: gegrilltes Gemüse

### **Salmone norvegese allo zafferano** 28,90

Gegrilltes Lachsfilet mit Safransoße

Beilage: gegrilltes Gemüse

### **Filetto di Dorade alla griglia** 25,90

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

### **Calamari alla diavola** 26,90

Gegrillte Calamari in scharfer Tomatensoße mit Oliven, Kapern, Chili und Kräutern

Beilage: Pommes frites

### **Weitere Fischspezialitäten**

Siehe Tagesangebot

# Dolci

<b>Tiramisu</b>	8,90
<b>Mandelparfait</b>	10,90
<b>Panna cotta</b> mit Karamellsoße oder Waldfrüchten	9,90
<b>Soufflé al cioccolato</b> Schokoladensoufflé mit einem flüssigen Schokoladenkern auf Vanillecreme	9,90
<b>Tartufo al cioccolato</b> Halbgefrorenes aus Zabaione und Schokoladeneis, Kakao und kleinen, kandierten Haselnussstückchen	9,90
<b>Gemischter Eisbecher (3 Kugeln)</b> Auswahl: Vanille, Schoko, Haselnuss, Zitrone	6,60
<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	10,90

# Getränke

<b>Acqua LEVICO</b> Eins der besten Wasser der Welt aus Höhenquellen im Trentino	Fl. 0,25 l	2,50
<b>THE CLIMA POSITIVE WATER</b> Still, Medium	Fl. 0,75 l	6,90
<b>Bellaris Gourmet</b> Mineralwasser aus der Region Medium, Classic	Fl. 0,75 l	6,90
	<b>0,3 l</b>	<b>0,5 l</b>
<b>Mineralwasser</b>	2,50	3,80
<b>Coca Cola, Cola light</b>	3,50	5,50
<b>Fanta, Sprite, Spezi</b>	3,50	5,50
<b>Schweppes Bitter Lemon</b>	3,50	5,50
<b>Apfelsaft</b>	3,90	5,90
<b>Orangensaft</b>	3,90	5,90
<b>Ananassaft</b>	3,90	5,90
<b>Maracujanektar</b>	3,90	5,90
<b>Johannisbeernektar</b>	3,90	5,90
<b>Traubensaft Rot</b>	3,90	5,90
<b>Als Saftschorle</b>	3,50	5,50

# Bier

## Frisch aus dem Fass:

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

## Flaschenbier:

Weizen Alkoholfrei	0,5 l	5,50
Pils Alkoholfrei	0,33 l	3,80





# Prosecco / Sekt

	0,1 l	Fl. 0,75
<b>Prosecco</b>	5,90	29,90
Spumante Dry VALDO		
<b>Winzer Sekt</b>	-	49,00
<b>Rose Secco</b>	5,90	26,90
Oberhofer Edesheim		
	0,2 l	
<b>Prosecco-Crodino</b>	8,90	
<b>Hugo</b>	6,90	
<b>Hedwig</b>	7,90	
<b>Prosecco-Limoncello</b>	8,90	
<b>Lillet Berry</b>	8,90	

# Aperol & Lillet Campari

<b>Prosecco Aperol Spritz</b>	7,50
<b>Aperol Maracuja Spritz</b>	7,50
<b>Aperol Lemon Spritz</b>	7,50
<b>Lillet Berry</b>	8,90
<b>Aperol Sauer</b>	9,90
mit frischer O-Saft und Zitrone	
<b>Campari Orange/Maracuja</b>	7,50
<b>Campari Soda</b>	4,90
<b>Negroni</b>	9,90
Campari, Gin und Wermut auf Eis	
 <b>``44`` Star Gin -deluxe</b>	 11,90
Weingut Stern Hochstadt	
Mit 44 Kräutern ( Zitrus -Wacholder-Gewürze )	
 <b>Hendrick's &amp; Tonic</b>	 9,90
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
Moscato – Riserva	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	2,90
Espresso	2,60
Espresso macchiato	2,80
Espresso doppio	3,90
Espresso corretto con liquore	5,90
Espresso corretto con grappa	7,90
Cappuccino	4,00
Latte Macchiato	4,50
Heiße Schokolade	4,90

## 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

**Pinot Grigio Venezia DOC**

2024

5,90

Collezione IL MIO Veneto

**Weißburgunder Buntstück**

2024

7,90

26,90

Dr. Wehrheim VDP, Birkweiler-Pfalz

**Gelber Muskateller**

2024

6,90

23,90

Knöll-Vogel, Bad Bergzabern-Pfalz

**Sauvignon Blanc**

2024

7,90

26,90

Ellermann- Spiegel Kleinfischlingen

**Merlot BLANC DE NOIR**

2024

6,90

23,90

Karl Pfaffmann, Walsheim

**Sunset**

**Weißburgunder/ Chardonnay**

2024

7,90

26,90

Kleinmann Birkweiler LAGENHAFT

**Rosé trocken**

2023

6,90

Spätburgunder

Lidy, Frankweiler Pfalz

# Weißwein / Rosé

0,75 l

<b>Riesling ST.ANNABERG Burrweiler</b> Lergenmüller, Hainfeld-Pfalz	2023	26,90
<b>Rose ´Cabernet-Sauvignon Merlot</b> Weingut Karl Pfaffmann ,Walsheim	2024	28,90
<b>Grauburgunder`` PAULINE``</b> RESERVE Karl Pfaffmann, Walsheim	2022	38,90
<b>Chardonnay Lochäcker</b> St. Georgenhof, Billigheim-Ingenheim	2021	39,00
<b>Sauvignon Blanc II</b> Von Winning, Deidesheim-Pfalz	2023	38,00
<b>Roero Arneis DOCG</b> AG Pescaja, Piemonte	2024	39,90
<b>Lugana `` SANTA CRISTINA ``</b> Peschiera del Garda	2024	49,00
<b>Pinot grigio</b> Alluris Cividale del Friuli	2024	28,90
<b>Chardonnay Venezia Giulia</b> Alluris Cividale del Friuli	2024	32,90

DIVERSE GG in Sortiment ( Winning / Reichtsrat von Buhl)



# Rotwein

0,2 l      0,75 l

**Aglianico-Primitivo**

2023

6,90

23,90

Weingut – Barbanera Puglia

**`Charlotte`**

2019

49,00

Pinot Noir trocken /Pfaffmann Walsheim

**Lagrein Riserva**

2020

59,90

Peter Zemmer Trentino

**Fantini Edizione Cinque Autoctoni 2019**

89,00

Montepulciano, Primitivo,

Sangiovese, Negroamaro, Malvasia nera

Weingut Farnese, Abruzzo 99 Punkte Luca Maroni

**Barbera d Alba**

2022

59,00

Cantina Prunotto – Piemonte

**Greco Nero**

2018

69,00

Cantina Lavorata- Kalabrien

**Amarone Riserva**

2018

89,00

Cantina Monti del Fra Veneto

# Rotwein

<b>Monpertone Monferrato</b> Prunotto – Piemonte	2021	79,00
<b>Brunello di Montalcino</b> Il Poggione – Toscana	2017	120,00
<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 OX</b> Lergenmüller / Hainfeld Pfalz	2020	49,00
<b>Servator</b> Emil Bauer Nußdorf	2020	125,00
95% Nebbiolo 5% Barbera in der Pfalz angebaut!!!		
<b>Merlot Roter Lehm</b> Lergenmüller / Hainfeld Pfalz	2020	45,00
<b>Nebbiolo Terre Alfieri</b> Pescaja Piemonte	2020	39,00

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