



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.

Mittags- & Abholkarte

Mittagsangebot

Pasta der Woche € 11,90

Mittags Tisch € 13,90

Fleisch/ Fisch oder Vegetarisch täglich abwechselnd

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



/piccolaitalialandau



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

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

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	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 Himbeer dressing 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 Brülee			8,90

Aktuelle Weinempfehlungen

Jahrgang 2024 /25 0,2 l 0,75 l

Grau Burgunder 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

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

Insalate

Insalata mista piccola (Beilagensalat)	5,90
frischer Marktsalat, Karotten, Gurke und Tomate	
Insalata Italia	13,90
frischer Marktsalat mit Schinken, Karotten, Ei, Mozzarella, Tomaten und Gurke	
Insalata Nizza	14,90
frischer Marktsalat mit Thunfisch, Karotten, Ei, Peperoni, Tomaten, rote Zwiebel und Gurke	
Insalata Dolce Vita	16,90
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	10,90
Schinken	
Funghi	10,90
Pilze	
Adria	12,90
Schinken, Salami und Pilze	
Bianca Corsica	14,90
Schafskäse, Peperoni und Tomatenwürfel (ohne Tomatensoße)	
Napoletana	15,90
Büffelmozzarella, Cherry-Tomaten und Basilikum	
Tonno	13,90
Thunfisch und Zwiebeln	
Quattro gusti	13,90
Pilze, Paprika, Salami und Schinken	
Frutti di mare	18,90
Meeresfrüchte und Knoblauch	
Molto bene	16,90
Gorgonzola, scharfer Salami und Rucola	
Rucola	14,90
gehobelter Parmesan und Rucola	
Parma	15,90
Parmaschinken, Rucola und gehobelte Parmesan	

Pizza

Speciale	16,90
Gorgonzola, Parmaschinken, pikante Salami und gehobeltem Parmesan	
Romana	14,90
Rahm, Trüffelcreme, Büffelmozzarella, Cherrytomaten, Parmaschinken und frischer Basilikum (ohne Tomatensoße)	
Barese	13,90
Schinken, Peperoni, Zwiebeln und Spiegelei	
Vegetariana	17,90
Antipasti-Gemüse	
Costa Smeralda	14,90
Schafskäse, Spinat, Knoblauch und Oliven	
Paesana	13,90
Geriebene Parmesan, Kapern, Sardellen, Blattpetersilie, Rote Zwiebeln (ohne Mozzarella)	
Fantastica	16,90
Salsiccia Toscana, sautierte Artischocken, Büffelmozzarella und rote Zwiebeln	
Pizzabrot	6,90
Jede weitere Zutat	1,00
Weitere Sonderzutat:	2,50
Parmaschinken, Schafskäse, Spinat, pikante Salami, Parmesan, Thunfisch, oder ähnlich	

Pasta

Linguine Cipriani	14,90
Rucola und gehobelter Parmesan in Tomatensoße	
Linguine alla diavola	17,90
Gambas, Oliven und Kapern in scharfer Tomatensoße	
Linguine Frutti di mare	16,90
Meeresfrüchte und Garnelen	
Linguine ai Gamberoni	17,90
Gambas, Cherrytomaten, getrocknete Tomaten und Kapern in Curry-Sahnesoße	
Spaghetti alle vongole	18,90
Mit Venusmuscheln ,Knoblauch, Olivenöl EVO	
Rigatoni Tacchino	14,90
mit Hähnchenstreifen in Curry-Sahnesoße	
Rigatoni Saporiti Vegan	13,90
mit frischem Marktgemüse, frische Kräuter und Limette	
Spaghetti Bolognese oder Pesto genovese	12,90
mit Hackfleisch/Tomatensoße oder Basilikum Pseto	
Tagliatelle al Salmone norvegese	17,90
mit Lachsfilet und Kräutern in Tomaten-Sahnesoße	
Pappardelle piccanti	17,90
Breite Bandnudeln mit Hähnchenstreifen, Spinat, Kräuter und rotem Chilli-Curry in Rahmsoße -mit Mozzarella überbacken	
Pasta fresca con salsiccia Toscana	17,90
Hausgemachte Pasta mit toskanischer Salsiccia, Rote Zwiebeln aus Tropea in Tomatensoße	

gefüllte Pasta

Ravioli Aurora	16,90
Mangoldravioli in Tomaten-Sahnesoße mit Mozzarella überbacken und frischem Basilikum	
Ravioli alla Salvia	16,90
Mangoldravioli in Salbeibutter mit Cherrytomaten und Parmesan	
Ravioli al Tartufo	19,90
Mangoldravioli in feiner Trüffelsoße mit Parmesan	
Agnolotti Porcini	18,90
Mit Ricotta und Spinat gefüllte Nudeln in Steinpilzcreme	
Agnolotti Spinaci	16,90
Mit Ricotta und Spinat gefüllte Nudeln in Sahnesoße an frischem Spinat und Knoblauch mit Parmesan	
Gnocchi alla Cipriani	14,90
Kartoffelgnocchi mit Käsefüllung in Tomatensoße mit Rucola und gehobeltem Parmesan	
Involtini Emiliana	17,90
gerollte Lasagne-Nudeln mit Speck und Pilzen in Bolognesesoße	

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 Trüffelsoße

Tagliata di manzo 33,90

Rumpsteak in Scheiben auf pikante Soße mit Rucola und Parmesan (Soße 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

Schweinelende mit Grünpfeffersoße

Filetto di maiale piccante 25,90

Schweinelende 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
Weißweinsoße

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 26,90

Gegrilltes Lachsfilet mit Safransoße

Beilage: gegrilltes Gemüse

Filetto di Dorade alla griglia 23,90

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

Tiramisu	8,90
Mandelparfait	10,90
Panna cotta	9,90
mit Karamellsoße oder Waldfrüchten	
Soufflé al cioccolato	9,90
Schokoladensoufflé mit einem flüssigen Schokoladenkern auf Vanillecreme	
Tartufo al cioccolato	9,90
Halbgefrorenes aus Zabaione und Schokoladeneis, Kakao und kleinen, kandierten Haselnussstückchen	
Gemischter Eisbecher (3 Kugeln)	6,60
Auswahl: Vanille, Schoko, Haselnuss, Zitrone	
Eierlikörbecher	9,90
Haselnusseis, Eierlikör, Sahne, Krokant	
Amarenabecher	9,90
Milcheis, Amarena, Sahne	
Krokantbecher	9,90
Haselnuss- und Schokoeis, Krokant, Pralinensoße und Sahne	
Baileys mit Vanilleeis	9,90
Kugel Vanilleeis mit Baileys	
Wodka Speciale	10,90
Zitroneneis, Prosecco und Wodka mit frischer Minze	

Getränke

Acqua LEVICO	Fl. 0,25 l	2,50
Eins der besten Wasser der Welt aus Höhenquellen im Trentino		
THE CLIMA POSITIVE WATER	Fl. 0,75 l	6,90
Still, Medium		
Bellaris Gourmet	Fl. 0,75 l	6,90
Mineralwasser aus der Region Medium, Classic		
	0,3 l	0,5 l
Mineralwasser	2,50	3,80
Coca Cola, Cola light	3,50	5,50
Fanta, Sprite, Spezi	3,50	5,50
Schweppes Bitter Lemon	3,50	5,50
Apfelsaft	3,90	5,90
Orangensaft	3,90	5,90
Ananassaft	3,90	5,90
Maracujanektar	3,90	5,90
Johannisbeernektar	3,90	5,90
Traubensaft Rot	3,90	5,90
Als Saftschorle	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
Prosecco	5,90	29,90
Spumante Dry VALDO		
Winzer Sekt	-	49,00
Rose Secco	5,90	26,90
Oberhofer Edesheim		
Prosecco-Crodino	8,90	0,2 l
Hugo	6,90	
Hedwig	7,90	
Prosecco-Limoncello	8,90	
Lillet Berry	8,90	

Aperol & Lillet Campari

Prosecco Aperol Spritz	7,50
Aperol Maracuja Spritz	7,50
Aperol Lemon Spritz	7,50
Lillet Berry	8,90
Aperol Sauer	9,90
mit frischer O-Saft und Zitrone	
Campari Orange/Maracuja	7,50
Campari Soda	4,90
Negroni	9,90
Campari, Gin und Wermut auf Eis	
``44`` Star Gin -deluxe	11,90
Weingut Stern Hochstadt	
Mit 44 Kräutern (Zitrus -Wacholder-Gewürze)	
Hendrick's & Tonic	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

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 Crème	2,60
Espresso	2,40
Espresso macchiato	2,50
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

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	2024	5,90	
Weißburgunder Buntstück Dr. Wehrheim VDP, Birkweiler-Pfalz	2024	7,90	26,90
Gelber Muskateller Knöll-Vogel, Bad Bergzabern-Pfalz	2024	6,90	23,90
Sauvignon Blanc Ellermann- Spiegel Kleinfischlingen	2024	7,90	26,90
Merlot BLANC DE NOIR Karl Pfaffmann, Walsheim	2024	6,90	23,90
Sunset Weißburgunder/ Chardonnay Kleinmann Birkweiler LAGENHAFT	2024	7,90	26,90
Rosé trocken Spätburgunder Lidy, Frankweiler Pfalz	2023	6,90	

Weißwein / Rosé

0,75 l

Riesling ST.ANNABERG Burrweiler 2023 26,90
Lergenmüller, Hainfeld-Pfalz

Rose `Cabernet-Sauvignon Merlot 2024 28,90
Weingut Karl Pfaffmann ,Walsheim

Grauburgunder``PAULINE`` 2022 38,90
RESERVE
Karl Pfaffmann, Walsheim

Chardonnay Lochäcker 2021 39,00
St. Georgenhof, Billigheim-Ingenheim

Sauvignon Blanc II 2023 38,00
Von Winning, Deidesheim-Pfalz

Roero Arneis DOCG 2024 39,90
AG Pescaja, Piemonte

Lugana ``SANTA CRISTINA `` 2024 49,00
Peschiera del Garda

Pinot grigio 2024 28,90
Alluris Cividale del Friuli

Chardonnay Venezia Giulia 2024 32,90
Alluris Cividale del Friuli

DIVERSE GG in Sortiment (Winning / Reichsrat 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

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

Eine Allergenen-Karten liegt für Sie auf Nachfrage bereit.