



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



[/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

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.



Erdbeer Specials

Steegmüller / Offenbach an der Queich Pfalz

Panna Cotta mit frischen Erdbeeren	12,90
Creme Brûlée mit frischen Erdbeeren	12,90
Erdbeer-Becher	10,90
Vanille Eis / Erdbeeren Sahne Topping	

Rose Time

Pretty in Pink	2025	7,90	26,90
Kleinmann -Birkweiler ``LAGENHAFT``			
Rose Cabernet Sauvignon	2025	8,90	28,90
Karl Pfaffmann Walsheim			
Rose Windrose	2025	7,90	26,90
Ellermann- Spiegel Kleinfischlingen			

Aktuelle Weinempfehlungen

0,2 l | 0,75 l

Custoza DOC 2025 TIP ! 7,90 26,90
Weingut Ca dei Frati
` ` der kleine Lugana ` `

Sangiovese Bianco 2024 6,90 23,90
Weingut Barbanera Toscana

Rosolaccio Vignamato 2022(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 6,90 23,90
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
hauchdünn 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.Gambas (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 Schinken	10,90
Funghi Pilze	10,90
Adria Schinken, Salami und Pilze	12,90
Bianca Corsica Schafskäse, Peperoni und Tomatenwürfel (ohne Tomatensoße)	14,90
Napoletana Büffelmozzarella, Cherry-Tomaten und Basilikum	15,90
Tonno Thunfisch und Zwiebeln	13,90
Quattro gusti Pilze, Paprika, Salami und Schinken	13,90
Frutti di mare Meeresfrüchte und Knoblauch	18,90
Molto bene Gorgonzola, scharfer Salami und Rucola	16,90
Rucola gehobelter Parmesan und Rucola	14,90
Parma Parmaschinken, Rucola und gehobelter Parmesan	15,90

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 Rahmsauce -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	34,90
Rumpsteak in Scheiben auf pikanter 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	
Bistecca al gorgonzola	34,90
Rumpsteak in Gorgonzola/Bratensauce	
Rinderfilet ***	39,90
Trüffel-Sauce extra	5,00
Gorgonzola/Braten-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 24,90
Schweinelende mit Grünpeffersoße

Filetto di maiale piccante 26,90
Schweinelende auf pikanter Soße mit Rucola und Parmesan

Filetto di maiale al Tartufo 28,90
Schweinefilet mit Pilzen in feine Trüffelsoße

Filetto di maiale al Gorgonzola 28,90
Schweinefilet in Gorgonzola/Bratensauce

Beilage zu unseren Fleischspezialitäten:

Rosmarin-Kartoffeln

Auf Wunsch auch Pommes oder Bandnudeln als Beilage möglich

Carne di Pollo

Bio Mais-Hähnchen

Mais-Hähnchen Zitronen-Rosmarin 26,90
Grill Gemüse/Pommes

Mais-Hähnchen Gorgonzola/ Braten Sauce 28,90
Grill Gemüse/ Pommes

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

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

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

Prosecco Spumante Dry VALDO	0,1 l 5,90	Fl. 0,75 29,90
Winzer Sekt	-	49,00
Rose Secco Oberhofer Edesheim	5,90	26,90
Prosecco-Crodino	0,2 l 8,90	
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

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	2,60
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	2025	5,90	
Weißburgunder 6 Grad CELSIUS Kleinmann Birkweiler LAGENHAFT	2025	7,90	26,90
Weißburgunder Buntstück Dr. Wehrheim VDP, Birkweiler-Pfalz	2025	7,90	26,90
Gelber Muskateller Knöll-Vogel, Bad Bergzabern-Pfalz	2025	6,90	23,90
Sauvignon Blanc Ellermann- Spiegel Kleinfischlingen	2025	7,90	26,90
Merlot BLANC DE NOIR Karl Pfaffmann, Walsheim	2025	6,90	23,90
Luna Grillo DOC Weingut Vaccaro Sicilia	2025	6,90	23,90
Rosé trocken Spätburgunder Lidy, Frankweiler Pfalz	2025	6,90	

Weißwein / Rosé

0,75 l

Riesling 355 NN feinherb ST.ANNABERG Burrweiler	2024	26,90
Riesling Gleisweiler Hölle trocken ST.ANNABERG Burrweiler	2024	32,90
Grauburgunder` ` PAULINE` ` RESERVE Karl Pfaffmann, Walsheim	2022	38,90
Sauvignon Blanc II Von Winning, Deidesheim-Pfalz	2024	38,00
Grüner Veltliner junge Rebe Klein / Hainfeld	2025	26,90
Rose Fleri` AG Pescaja Piemonte	2025	35,00
Roero Arneis DOCG AG Pescaja, Piemonte	2025	39,90
Ribolla gialla IGT Alluris Cividale del Friuli	2024	29,90
Friulano DOC Alluris Cividale del Friuli	2024	29,90
Chardonnay Venezia Giulia IGT Alluris Cividale del Friuli	2024	29,90

Weißwein / Rose

0,75 l

Lugana `` SANTA CRISTINA `` Peschiera del Garda	2025	49,00
Lugana `` Garda DOC `` Monte del Fra´	2025	36,90
Lugana `` Ca die Frati DOC `` Sirmione Lago di Garda	2025	39,90
Vermentino di sardegna Sella e Mosca Sardinien	2025	28,90
Chardonnay `` KREUTH Kellerei Terlan Südtirol	2024	65,00
Chardonnay Kellerei Terlan Südtirol	2025	39,60
Chardonnay Kellerei Peter Zemmer Südtirol	2024	36,90
Greco di Tufo Raiano , Kampanien	2024	39,90
VIRGO BIANCO Raiano Kampanien	2025	23,90

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

	0,75 l	
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
Syrah Montepietrana Apulien	2020	29,00
Nebbiolo Terre Alfieri Pescaja Piemonte	2020	39,00
Rosso di montepulciano Talosa Toscana	2020	29,00
Rosso di Montalcino Il Poggione Toscana	2022	39,00
Tranobili sangiovese Villa Trasqua Toscana	2023	29,00

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

Rotwein

0,75 l

Lagrein Kellerei Terlan Trentino	2025	49,00
Insoglio Tenuta di Biserno TOSCANA	2024	79,00
Ziggurat TENUTA CASTELBUONO Marche	2023	45,00
Merlot Roter Lehm Lergenmüller / Hainfeld Pfalz	2020	45,00
Servator Emil Bauer Nußdorf	2020	125,00
95% Nebbiolo 5% Barbera in der Pfalz angebaut!!!		
Anno XX Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc & SyrahEllermann Spiegel Kleinfischhlingen	2020	49,00
Angiolino Spätburgunder Lergenmüller / Hainfeld	2019	49,00

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