

L'AVA®

RESTAURANT & MORE

STARTERS / VORSPEISEN

L'AVA CAPRESE

Burrata | Cherry-Tomaten | Basilikum
Maldon Salz | Olivenöl | Balsamico Creme
9.5

PRIME BEEF CARPACCIO

geklopftes Black Angus Rinderfilet
Parmesan-Grana Padano | Wildkräutersalat
geröstete Kürbiskerne
15.5
+ 4.5 mit Trüffel

VITTELLO TONNATO CLASSICO

Kalbsrücken rosa gebraten
Thunfischcreme | Salina Kapern
Wildkräutersalat
13.5

PIOVRA

Oktopus vom Grill
Rucola | Zitronen Vinaigrette
17.5

1/2 KG SCAMPI ALLA GRIGLIA (Black Tiger-Riesen Garnelen)

27.5

L'AVA GEMISCHTE VORSPEISE

Unsere liebsten Überraschungs Vorspeisen
(kalt & warm)
ab 2 Personen
29.5

SALADS / SALATE

CAESAR SALAD „DER SALATKLASSIKER“
Romanasalat | Parmesan-Grana Padano | Croutons
Cherry-Tomaten | hausgemachter Caesar Dressing
10.9

wahlweise mit

-Hähnchenbrust +4.5
-gebratenem Lachs +5.5
-gegrillte Garnelen +7.5

„L'AVA“ SIGNATURE SALAD

Gemischter Salat | Granatapfel
Walnüsse | Mango | Avocado | Parmesan
hausgemachtes L'ava Dressing
14.5

STEAK SALAD

Filet Spitzen | Wildkräutersalat | Parmesan
Cherry Tomaten | Sesam
24.5

STEAKS & MORE



NEW YORK STRIP

SIRLION STEAK (RUMPSTEAK)
Australian Prime Beef
300 gr. | 29
400 gr. | 38

TOMAHAWK DRY AGED

min. 21 Tage gereift
U.S. Prime Beef
(1000-1350 gr.)
*auch für 2 Pers. geeignet
je 100 gr. | 9

FILET / TENDERLOIN

BLACK ANGUS
Australian Prime Beef
sehr mager & zart
220 gr. | 32
300 gr. | 42



ENTRECOTE / RIBEYE

BLACK ANGUS
Australian Prime Beef
Ribeye – mit Fettsäure
besonders saftig | zart & würzig
400 gr. | 42

CHATEAUBRIAND

BLACK ANGUS
auf Edelpilzbeet + Portweinjus
*auch für 2 Pers. geeignet
600 gr. | 89

SURF & TURF

FILET MIGNON 220 gr.
+ 2 Wildfang Garnelen
Black Tiger auf Trüffel Mayonnaise
46

*Alle Gewichtsangaben entsprechen dem Rohgewicht *Unsere Steaks reifen in unserem hauseigenem Dry Ager Reifeschrank mindestens 21 Tage. *zu all unseren Steaks servieren wir einen Beilagen-Salat

SIDES

ROSMARINKARTOFFEL | 4.5
SÜBKARTOFFEL POMMES | 4.5
TRÜFFEL-PARMESAN POMMES | 6.5
KARTOFFELTRÜFFELPÜREE | 6.5

HAUS-POMMES | 4
MEDITERRANES GEMÜSE | 4.5
CREME-SPINAT | 4.5
BEILAGEN-SALAT | 5

SAUCES

PORTWEINJUS | 3.5
TRÜFFELSAUCE | 4.5
GRÜNER-PFEFFER | 4
CHIMICHURRI | 3
KRÄUTERBUTTER | 2

PASTA / NUDELN

*hausgemachte Pasta

SPAGHETTI AL POMODORO

Parmesan | Basilikum
San Marzano Tom. Sauce
9.5

„VINTAGE“ TAGLIATELLE AL SALMONE

handgemachte Bandnudeln
Lachs | Tomaten-Sahne Sauce
14.5

TARTUFO

handgemachte Linguine
Parmigiano | schwarzer Trüffel
18.5

GAMBERONI & CO.

handgemachte Linguine
Rosa Garnelen | schwarzer Trüffel
Olivenöl Extra Virgin
21.5

PENNE DI MANZO

Filet Beef | Basilikum
Cherry Tomaten | San Marzano Tom. Sauce
16.5

MARE

handgemachte Bandnudeln | Meeresfrüchte
Calamari | Muscheln | San Marzano Tom.
16.5

PINSA

*mit Tomatensauce

MARGHERITA CLASSICO

San Marzano Tom. Sauce | Mozzarella | Basilikum
9

RUCOLA E POMODORI

San Marzano Tom. Sauce | Rucola | Mozzarella
Cherry Tomaten | Grana Padano
11.5

VALTELLINA

San Marzano Tom. Sauce | Mozzarella | Bresaola
Rucola | Pecorino | Aceto Balsamico | Cherry Tomaten
13.5

CAMPI ELISI

San Marzano Tom. Sauce | Mozzarella | Paprika
Zucchini | Auberginen
14.5

ROMA

San Marzano Tom. Sauce | Mozzarella | Pilze
Rinder-Salami
12.5

RUSTICA

San Marzano Tom. Sauce | Mozzarella | rote Zwiebeln
hausgemachter Rinderschinken
Grana Padano | Bufalo Mozzarella
16.5

*ohne Tomatensauce

MARLENE

Mozzarella | Burata | Rucola
Cherry Tomaten | Bresaola | Balsamico | Grana Padano
14.5

BUFALOTTA

Büffel Mozzarella | Rucola | Cherry
Tomaten | Auberginen | Balsamico-Creme
13.5

L'AVA SIGNATURE

Cherry Tomaten | Burrata Mozzarella | Grana Padano
Trüffelcreme | schwarzer Trüffel
18.5

MARCANTONIO

Cherry Tomaten | Burrata | Parmesan
Olio Extra Vergine | Rucola | Aceto Balsamico
13.5

CARPACCIO DI MANZO

Rinder Carpaccio | Büffel Mozzarella | Rucola
San Marzano Tomaten | Balsamico-Creme
19.5

VOM HOLZKOHLEGRILL

*unsere Classic's servieren wir mit
Beilagen-Salat | Bulgur-Reis &
hausgemachten Dips

HACKSPIEB-LAMM GEGRILLT (ADANA)

*Classic 15.9

LAMMSPIEB GEGRILLT (KUZU)

*Classic 17.9

HÄHNCHENSPIEB GEGRILLT (TAVUK)

*Classic 15.9

LAMM-KOTLETTS GEGRILLT (PIRZOLA)

*Classic 19.5

SIGNATURE (SPECIAL)

*im Steinofen überbacken mit zerlassener Butter &
Tomaten-Sauce + Beilagen-Salat

-Hackspieß (Adana) **oder** Lammspieß

-mit Joghurt | Hausbrot
18.5

-Hackspieß (Adana) **oder** Lammspieß

-mit Auberginenpüree | Joghurt
19.5

BEYTI-SPECIAL

Hackspieß umwickelt mit Spezialbrot
Joghurt & Tomaten Sauce + Beilagen-Salat
18.5

BUTCHER'S MIXED BLOCK

(gemischte Grillplatte + Beilagen-Salat)
1 Pers. 21.5
2 Pers. 39.5

*aufgeführte Beilagen zu den Classic's
sind im Preis enthalten.

*Beilagen wechsel, werden mit einem
Aufpreis berechnet.

BURGER

*homemade Brioche Buns & Patty
*unsere Burger servieren wir mit
Haus-Pommes

L'AVA BURGER

U.S. Beef 200 gr. | Cheddar Käse
Salat | Tomaten | rote Tropea-Zwiebeln
Hausgemachte Sauce
14.5

TARTUFO BURGER

U.S. Beef 200 gr.
schwarzer Trüffel | Rucola
Cheddar Käse | Trüffel Mayonnaise
16.5

ITALIAN BURGER

U.S. Beef 200 gr.
Mozzarella | Parmesanscheiben
hausgemachtes Pesto | Tomaten | Salat | Haussoße
16

-UPGRADE YOUR BURGER-

*Süßkartoffel Pommes + 2.5
*Extra Fleisch + 4.5
*getrübte Pommes + 4.5



DESSERTS

L'AVA CAKE

Schoko-Souffle mit Vanille Bourbon Eis
8.5

TIRAMISU L'ORIGINALE

hausgemacht | süßes Italien
7.5

COTTA

Panna Cotta | Himbersauce
8

CRÈME BRÛLÉE

hausgemacht | flambiert | mit Himbeersorbet
& Waldfrüchten
9.5

PINSA PINSA

Pinsa mit Nutella und geriebenen Pistazien & Beeren
(auch für 2 Pers. geeignet)
12.5

FÜR ALLERGIKER

Glutenfrei vegetarische Gerichte

Registrieren Sie sich bitte während des Aufenthalts



luca