



# La Spezia – italienisch genießen

Benvenuti. Tauchen Sie ein in die Genusswelt Liguriens.  
Freuen Sie sich auf eine neue Interpretation italienischer  
Traditionsgerichte und genießen Sie dazu ausgewählte Weine.

Sternekoch Theodor Falser,  
der in der Nähe von Bozen in Südtirol zu Hause ist,  
heißt Sie ebenfalls herzlich willkommen.

Während seiner Karriere hat Falser sein  
kulinarisches Talent weltweit unter Beweis gestellt.  
Über einen Zeitraum von 14 Jahren arbeitete er in führenden  
Luxushotels wie dem Hyatt, Shangri-La sowie den Fairmont  
Hotels & Resorts außerhalb Europas.

Zuletzt war Falser Küchenchef im  
Hotel Engel Gourmet & Spa in Welschnofen (Südtirol).  
Das Gourmetrestaurant Johannesstube wurde, direkt  
nach seiner Übernahme 2014, mit einem Michelin-Stern  
ausgezeichnet, den es bis heute bestätigt.

2018 entwickelte er für unsere *Mein Schiff*® La Spezia-  
Restaurants dieses besondere kulinarische Konzept.



# MENU MENU DEGUSTAZIONE / DEGUSTATIONSMENÜ TAZZIONE

**3 Portate**

**3 Gänge Menü:**

39,00 €

**4 Portate**


**4 Gänge Menü:**

49,00 €

**5 Portate**

**5 Gänge Menü:**

56,00 €

 Alle Gerichte mit diesem Zeichen sind **vegetarisch**

 Alle Gerichte mit diesem Zeichen sind **vegan**

OLEA EUROPAEA



*la Spezia*

ITALIENISCH GENIESSEN

\* Bitte beachten Sie den Hinweistext auf der letzten Seite der Speisekarte.  
\* Please note the advisory on the last page of the menu.



ORIGANUM VULGARE

MIA PIZZA  
Mia PIZZA

Unser Teig ist handwerklich, aus natürlicher Hefe, hergestellt und reift für mindestens 72 Stunden. Der Belag wird nach dem Backen kalt aufgelegt.

**La classica** 🥕

Tomaten, fior di latte-Mozzarella, Basilikum

9,00 €

**I funghi**

Tomaten, Salsiccia, sautierte Pilze, Rosmarinbutter

9,60 €

**My sud**

Tomaten, sautierte Meeresfrüchte, Artischocken,  
italienischer Kohl, Chili

10,50 €

**La cipollata**

Weißer Pizza, rote Zwiebelmarmelade, fior di latte-Mozzarella,  
Guanciale-Speck

10,50 €

**La Verdura** 🥕

Tomaten, fior di latte-Mozzarella, allerlei Gemüse, Basilikum

9,90 €

Gerne bereiten wir auf Wunsch eine vegane Pizza für Sie zu. 🌱

9,90 €


*la Spezia*

ITALIENISCH GENIEßEN

\* Bitte beachten Sie den Hinweistext auf der letzten Seite der Speisekarte.  
\* Please note the advisory on the last page of the menu.

PANE /  
PANE / BROT

**Pagnotta di altamura**   
**Steingemahlenes Bio-Grießbrot**

**Focaccia di patate con pomodorini**   
**Focaccia mit Kartoffeln, Kirschtomaten und Meersalz**

CRISPS /  
CRISPS / GRISSINI

**Olio oliva**   
**Kaltgepresstes Olivenöl  
mit Aromen von  
Rosmarin - Zitrone  
und  
Thymian - Lavendel**



THYMUS VULGARIS

*la Spezia*

ITALIENISCH GENIEßEN

\* Bitte beachten Sie den Hinweistext auf der letzten Seite der Speisekarte.  
\* Please note the advisory on the last page of the menu.

# ANTIPASTI

## ANTIPASTI

**Carpaccio di manzo affumicato, crema di senape e semi di senape**  
Hausgeräuchertes Rinderfiletcarpaccio\* mit italienischer Senfcreme,  
marinierter Senfsaat und Salat vom Sellerieherz

14,90 €

**Prosciutto di Parma 24 mesi stagionata, burrata marmellata di cipolla**  
Parmaschinken\* – 24 Monate gereift –  
mit Melonenperlen, Burrata und roter Zwiebelmarmelade

13,90 €

**Rotolini di melanzane, caprino, spinacini** 🍷  
Auberginenröllchen mit Ziegenkäse  
(auch mit veganem Frischkäse möglich 🌱), sautiertem Spinat,  
Artischocken, sonnengetrockneten Tomaten und Pinienkernen

10,60 €

**Insalata di mare alla ligure con una salsina di limone olio d'oliva e basilico**  
Lauwarmer ligurischer Meeresfrüchtesalat mit Kichererbsen,  
sonnengetrockneten Tomaten und Basilikum-Zitronenvinaigrette

14,90 €

**Vitello tonnato**  
Rosa gebratenes Kalbfleisch\* mit Thunfischsauce, Stilkapern,  
geschmorten Kirschtomaten und Parmesankäse

14,50 €

**La nostra caprese** 🍷  
Unsere Tomaten- und Büffelmozzarella-Ricottanocke  
mit Brokkolicreme, Tomatenpesto und Rucola

9,90 €

# ZUPPA /

## ZUPPA / SUPPE

**Zuppa di pomodori colorati** 🌱  
Suppe aus Tomatenraritäten mit Basilikumflan und gegrilltem Focaccia

6,90 €

*la Spezia*

ITALIENISCH GENIEßEN

\* Bitte beachten Sie den Hinweistext auf der letzten Seite der Speisekarte.  
\* Please note the advisory on the last page of the menu.

# PASTAV/ PASTA / NUDELN

## NUDELN

**Spaghetti alla chitarra „Pastificio Mancini“ al pescatore di Tigullio**  
Spaghetti alla chitarra aus der Pastamanufaktur Mancini – leicht pikant –  
mit Fischfilet, Meeresfrüchten, Oliven, Tomaten und Basilikum

16,90 €

### **Tuffoli, pesto e semi girasole** 🌻

Tuffoli aus der Pastamanufaktur Mancini mit Basilikumpesto,  
geschmorten Kirschtomaten und gerösteten Sonnenblumenkernen

16,90 €

... auf Wunsch mit gehobeltem Parmesankäse

### **Tagliatelle fatto in casa alla Bolognese di Mamma Stefania**

Hausgemachte Tagliatelle nach traditioneller Bologneser Art,  
– ein überliefertes Rezept von Mamma Stefania – handgeschnittenes  
Rindfleisch mit Wurzelgemüse, Kräutern und Chianti-Rotwein

16,90 €

### **La Tradizionale Carbonara**

Unsere originale Spaghetti Carbonara mit Guanciale-Speck, Eigelb,  
grobem Pfeffer und Pecorino

14,90 €

### **Lasagnetta aperta, ragù di cervo, ceci, espuma di parmigiano e polvere di porcini**

Offene Lasagne mit Hirschragout, Kichererbsen,  
Parmesanschaum und Steinpilzpulver

15,90 €

*la Spezia*

ITALIENISCH GENIESSEN

\* Bitte beachten Sie den Hinweistext auf der letzten Seite der Speisekarte.  
\* Please note the advisory on the last page of the menu.

PESCE /  
PESCE / FISCH

**Tagliata di tonno mediterraneo**

**Gegrilltes mediterranes Thunfischsteak\* mit Baby-Brokkoli  
und Salsa von Oliven und sonnengetrockneten Tomaten**

24,80 €

**Millefoglie di branzino verdura alla griglia al forno**

**Italienischer Schichtkuchen, im Ofen gegart,  
mit gebratenem Seebarschfilet und mediterranem Gemüse vom Grill  
an Tomaten-Basilikum-Salsa**

21,80 €

**Filetto di dentice rosso alla Ligure pomodoro  
con olive taggiasche, capperi e piselli**

**Filet vom Red Snapper auf ligurischem Tomatensugo  
mit taggiasca Oliven, Kapern und Erbsen**

23,70 €

**Trancio di rombo in cartoccio con caponata genovese**

**Steinbuttfilet im Pergamentpapier gegart  
mit einer Gemüse-Genovese-Caponata, Basilikum und Zitrone**

26,90 €



*la Spezia*

ITALIENISCH GENIESSEN

\* Bitte beachten Sie den Hinweistext auf der letzten Seite der Speisekarte.  
\* Please note the advisory on the last page of the menu.

## CARNI / CARNI / FLEISCH

**Guancia di vitellina brasata all'amarone con crema di carciofi e funghi**  
**In Amarone geschmorte Kalbsbäckchen mit Artischockenpüree,**  
**sautierten Pilzen und italienischem Babykohl**

21,50 €

**Milanese di vitello in crosta di grissini croccante**  
**con giardiniera di verdure e salsa aioli capperi e limone**  
**Milanese vom Kalb in der Grissini-Panade mit eingelegtem Gemüse,**  
**gerösteten Kartoffeln und Limonen-Kapern Aioli**

22,50 €

**Filetto di maiale alla romana con risotto parmigiana e la sua salsa**  
**Gegrilltes Schweinefilet mit Salbei und Parmaschinken**  
**an Balsamicojus und Parmesan-Risotto**

19,90 €

## VEGANO / VEGANO / VEGAN

**Frittella di ceci, spinacini tartufati, salsa verde **  
**Knusprige Kichererbsen-Bratlinge mit getrüffeltem Spinat**  
**und italienischer Petersiliensauce**

16,50 €

*la Spezia*

ITALIENISCH GENIESSEN

\* Bitte beachten Sie den Hinweistext auf der letzten Seite der Speisekarte.  
\* Please note the advisory on the last page of the menu.

# DOLCI

## DOLCI / NACHSPEISE

### **Tirami si preparato al tavolo** 🍴

**Lauwarmes Tiramisu – am Tisch zubereitet –  
mit Amaretto, Neapolitanischem Espresso, cremiger Mascarpone  
und hausgebackenem Löffelbiskuit**

– für 2 Personen –

19,50 €

### **Fragole marinate gelato al balsamico, crumble di avena** 🍴

**Marinierte Erdbeeren mit Aceto-Balsamico-Eis,  
Joghurt-Espuma und Hafer-Crumble**

7,90 €

### **Panna cotta alla siciliana** 🍴

**Sizilianische Panna Cotta mit Vanille  
an Orangensauce und Zitronenknusper**

9,20 €

### **Tortino di cioccolato con gelato al fior di latte e biscotti**

**Warmes Schokoladentörtchen  
mit „fior di latte“-Eis und italienischen Biscotti**

9,50 €

### **Fragole marinate al sorbetto al limone e timo, crumble di avena** 🍴

**Marinierte Erdbeeren mit Zitronen-Thymian-Sorbet,  
Sojajoghurt und Hafer-Crumble**

7,90 €

\* Diese Speisen können je nach Wunsch zubereitet werden. Wir weisen darauf hin, dass Gerichte von tierischen Produkten wie Fleisch, Geflügel, Fisch, Meeresfrüchte oder Eier, die nicht oder nicht ganz gegart sind, unter bestimmten medizinischen Bedingungen Krankheiten hervorrufen können.

\* These foods can be cooked to order. Public Health Advisory: Consuming raw or undercooked meats, poultry, sea-food, shellfish or eggs may increase your risk for foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

*la Spezia*

ITALIENISCH GENIEßEN

## SOFTGETRÄNKE

### Fruchtsäfte und Fruchtnektare

Ananas, Apfel, Banane, Cranberry, Erdbeere, Grapefruit, Kirsche,  
Mango, Maracuja, Pfirsich, Schwarze Johannisbeere, Tomate

0,2l 2,20€

### Alle Fruchtschorlen

0,2l 2,20€

### Eistee Zitrone

0,2l 2,20€

### Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Fanta

0,2l 2,20€

### Thomas Henry Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale

Flasche 4,50€

### Sanbittèr

Alkoholfreier Aperitif aus Italien mit bittersüßem-herbem Aroma  
aus Zitrusfrüchten und feinen Alpenkräutern

0,1l 2,50€

## HAUSGEMACHTE LIMONADE

### Donna Rossa

Zitrone, Granatapfel, Basilikum, Grenadine, Soda

0,2l 3,20€

### Coppa

Assamtee, Zitronensaft, Honig, Soda

0,2l 3,20€

### Limonata Rosa

Erdbeersirup, Zitronensaft, Rhabarbersaft, Soda

0,2l 3,20€

### Cuore di Menta

Zitronensaft, Zuckersirup, Minze, Honig, Soda

0,2l 3,20€

*la Spezia*

ITALIENISCH GENIESSEN

# MINERAL- WASSER

## **San Pellegrino**

natürliches Mineralwasser mit Kohlensäure versetzt

0,75l 6,90 €

## **Acqua Morelli**

italienisches Bergwasser ohne Kohlensäure

0,75l 6,90 €

## **Waterkant Flut**

natürliches Mineralwasser mit Kohlensäure versetzt

0,33l 1,70 €

0,75l 4,40 €

## **Waterkant Ebbe**

natürliches Mineralwasser ohne Kohlensäure

0,33l 1,70 €

0,75l 4,40 €

## **TAU spring water still**

0,75l 7,90 €

## **TAU spring water sparkling**

0,75l 7,90 €



MENTHA PULEGIUM

*La Spezia*

ITALIENISCH GENIESSEN

# BIER BIER

EMPFEHLUNG

## **Birra Moretti**

0,33l 3,20 €

## **Birra Peroni Nastro Azzurro**

0,33l 3,20 €

## **Bitburger Premium Pils vom Fass**

0,3l 3,20 €

## **Bitburger Radler**

0,33l 3,20 €

## **Bitburger 0,0% Pils alkoholfrei**

0,33l 2,60 €

## **Paulaner Hefe-Weißbier naturtrüb**

0,5l 4,10 €

## **Paulaner Hefe-Weißbier alkoholfrei**

0,5l 3,60 €

## **Paulaner Weizen-Radler alkoholfrei**

0,33l 2,60 €

*La Spezia*

ITALIENISCH GENIESSEN

# ROTWEIN ROTWEIN

## **Canonico**

### **Negroamaro**

**Cantine Due Palme, Apulien, Italien**

0,1 l 4,50 €

0,75 l 30,00 €

## **Uggiano Chianti Seratina Colli Fiorentini DOCG**

**Sangiovese & Cabernet Sauvignon**

**Azienda Uggiano, Toskana, Italien**

0,1 l 4,50 €

0,75 l 28,00 €

## **Bottega Rispasso Valpolicella**

**Corvina, Rondinella & Corvione**

**Venetien, Italien**

0,1 l 6,00 €

0,75 l 39,00 €

## **Piovesole Amarone della Valpolicella**

**Corvina, Rondinella & Carvinone**

**Eleva, Venetien, Italien**

0,75 l 61,00 €

## **St. Magdalener**

**Vernatsch & Lagrein**

**Theodor Falser, Girlan, Italien**

0,1 l 5,00 €

0,75 l 32,00 €

# WEISSWEIN

## WEISSWEIN

### **Pinot Grigio 15**

**Castelfeder, Südtirol, Italien**

0,1 l 6,00 €  
0,75 l 39,00 €

### **Gavi**

**Cortese**

**Giacosa Fratelli, Piemont, Italien**

0,1 l 5,00 €  
0,75 l 33,00 €

### **Chardonnay Doss**

**Castelfeder, Südtirol, Italien**

0,1 l 6,00 €  
0,75 l 39,00 €

### **Efeso**

**Mantonico**

**Librandi, Kalabrien, Italien**

0,1 l 5,70 €  
0,75 l 35,00 €

# ROSEWEIN

## ROSEWEIN

### **Sot Rosé**

**Nebbiolo**

**Daive Pelassa, Piemont, Italien**

0,1 l 6,00 €  
0,75 l 37,00 €

### **Vinyes Roses Dins del Cor**

**Sumoll, Tempranillo und Red Grenache**

**Jané Ventura, Penedès, Spanien**

0,1 l 6,50 €  
0,75 l 41,00 €

*la Spezia*

ITALIENISCH GENIESSEN

# SPRIZZ & APERITIVO

**Bellini**

**Pfirsichlikör, Pfirsichmark, Champagner**

8,50 €

**Mein Schiff® Sprizz**

**Saltwater's Aperio Bitter Likör, Mein Schiff® Prosecco,  
Maracujanektar, Thomas Henry Tonic Water**

5,90 €

**Hugo**

**Holunderblütensirup, Sekt, Minze, Limette**

5,90 €

# PROSECCO

**Prosecco Villa Perini D.O.C.**

**Perini San Giovanni, Valdobbiadene, Italien**

0,1l 5,00 €

0,75l 34,00 €

**Prosecco Superiore D.O.C.G. Millesimato Extra Dry**

**Perini San Giovanni, Valdobbiadene, Italien**

0,1l 6,00 €

0,75l 45,00 €

# CHAMPAGNER

**Pommery Brut Royal**

0,1l 8,50 €

0,75l 55,00 €

**Pommery Brut Rosé**

0,1l 10,00 €

0,75l 65,00 €

**Moët & Chandon Impérial Brut**

0,1l 10,00 €

0,75l 65,00 €

**Moët & Chandon Rosé Impérial**

0,1l 10,50 €

0,75l 68,00 €

*la Spezia*

ITALIENISCH GENIESSEN

# RAMAZZOTTI RAMAZZOTTI APERITIVO

## Rosato Mio

**Ramazzotti Aperitivo Rosato, Prosecco**

5,90 €

## Rosato Via

**Ramazzotti Aperitivo Rosato,  
Thomas Henry Bitter Lemon, Zitrone, Minze**

5,90 €

## Rosato Aura

**Ramazzotti Aperitivo Rosato,  
Roséwein, Grapefruitsaft**

5,90 €

## Rosato Risa

**Ramazzotti Aperitivo Rosato,  
Thomas Henry Spicy Ginger Beer, Ananassaft, Gurke**

5,90 €

# WERMUT

## Martini Extra Dry

5 cl 3,50 €

## Martini Bianco

5 cl 3,20 €

## Martini Rosso

5 cl 3,20 €

## Antica Formula

5 cl 5,00 €

*la Spezia*

ITALIENISCH GENIESSEN

# GRAPPA

## GRAPPA

### **Il Merlot di Nonino**

4cl 5,00€

### **Il Moscato di Nonino**

4cl 5,00€

### **In barriques lo Chardonnay di Nonino**

4cl 5,00€

### **In barriques il Prosecco di Nonino**

4cl 5,00€

### **Nonino Riserva Antica Cuvée aus der Pipette**

4cl 7,00€

# KRÄUTER

## KRÄUTER / BITTER

# BITTER

### **Aperol**

4cl 3,80€

### **Averna Amaro**

4cl 3,80€

### **Ramazotti Amaro**

4cl 3,80€

### **Fernet-Branca**

4cl 3,80€

# LIKÖR LIKÖR

## **Limoncello (hausgemacht)**

4 cl 3,20 €

## **Amaretto Disaronno**

4 cl 3,80 €

## **Sambuca Molinari**

4 cl 3,80 €

## **Baileys Irish Cream**

4 cl 3,80 €

## **Lillet Blanc**

4 cl 3,80 €

## **Frangelico**

4 cl 3,80 €

## **Galliano**

4 cl 3,80 €

## **Schmankerl Zirbe**

4 cl 4,00 €

## **Walnusslikör**

4 cl 4,00 €

# KAFFEESPEZIALITÄTEN

*Wir servieren Ihnen alle Heißgetränke wahlweise auch mit laktosefreier Milch, Hafer- oder Sojadrink.*

## **Caffè Crema**<sup>1,2</sup>

1,80 €

## **Espresso**<sup>1,2</sup>

1,80 €

## **Doppio**<sup>1,2</sup>

2,40 €

## **Espresso macchiato**<sup>1,2</sup>

1,90 €

## **Cappuccino**<sup>1,2</sup>

2,20 €

## **Latte macchiato**<sup>1,2</sup>

2,20 €

## **Caffè Latte**<sup>1,2</sup>

2,20 €

## **Caffè Corretto**<sup>1,2</sup>

5,00 €



COFFEA

*La Spezia*

ITALIENISCH GENIESSEN

# TEESORTEN VON FERNWEH HEIMWEH

je 2,90 €

Bio Schwarzer Tee Earl Grey<sup>1,2</sup>

Bio Schwarzer Tee Assam Breakfast<sup>1,2</sup>

Bio Weißer Tee Pfirsich & Aprikose<sup>1,2</sup>

Bio Grüner Tee China Original<sup>1,2</sup>

Bio Grüner Tee Tropische Früchte<sup>1,2</sup>

Bio Kräutertee Kamille & Verbene<sup>1,2</sup>

Bio Kräutertee Minze<sup>1,2</sup>

Bio Kräutertee Verbene & Melisse<sup>1,2</sup>

Bio Gewürztee Kurkuma & Ingwer<sup>1,2</sup>

Bio Rooibostee Bourbonvanille<sup>1,2</sup>

Bio Früchtetee Blaubeere & Holunder<sup>1,2</sup>

## **Unsere Empfehlung:**

Bio Grüner Tee Sanddorn & Rose<sup>1,2</sup>

<sup>1</sup> Bio-zertifiziert | <sup>2</sup> Rainforest-Alliance-zertifiziert | <sup>3</sup> Fairtrade-zertifiziert

*la Spezia*

ITALIENISCH GENIEßEN