



La Spezia

ITALIENISCH GENIESSEN

La Spezia – Italienisch genießen

Benvenuti. Tauchen Sie mit uns in
die Genusswelt Liguriens ein.
Freuen Sie sich auf außergewöhnliche
Geschmackserlebnisse italienischer
Traditionsgerichte und Weine.

Auch Sternekoch Theodor Falser,
der im Gourmetrestaurant Johannesstube
im Hotel Engel Gourmet & Spa
in Welschnofen (Südtirol) zu Hause ist,
heißt Sie herzlich willkommen.
Von den Bermudas über die Schweiz bis Kuala Lumpur,
Peking und den Oman führte sein Weg
durch die besten Restaurants –
bis er für *Mein Schiff*® das besondere Konzept
für La Spezia entwickelt hat.



MENU DEGUSTAZIONE / DEGUSTATIONSMENÜ

3 Portate

3 Gänge

28,00 €

4 Portate

4 Gänge

36,00 €

5 Portate

5 Gänge

45,00 €

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 by Theodor Falser

Unser Teig ist handwerklich hergestellt aus natürlicher Hefe und ist für mindestens 72 Stunden gereift.

Der Belag wird nach dem Backen kalt aufgelegt.

la classica

Tomaten, fior di latte-Mozzarella, Basilikum

7,00 €

i funghi

Tomaten, Salsiccia, sautierte Pilze, Rosmarinbutter

8,00 €

my sud

Tomaten, sautierte Meeresfrüchte, Artischocken,
italienischer Kohl, Chili

9,00 €

la cipollata

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

8,00 €

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 / BROT

Pagnotta di altamura
Steingemahlenes Bio-Grießbrot

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

CRISPS / GRISSINIS

Olio oliva
kaltgepresstes Olivenöl
mit Aromen von
Rosmarin – Zitrone
Thymian – Lavendel

Balsamico tradizionale Malpighi 1850, Modena
Traditioneller Balsamico Malpighi 1850, Modena
pro cl 1,90 €

Tartuffo nero
Extra Portion italienischer Trüffel
Tagespreis



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

Carpaccio di manzo affumicato, crema di senape e semi di senape
Hausgeräuchertes Rinderfiletcarpaccio* mit
italienischer Senfcrème, marinierter Senfsaat und Salat vom Sellerieherz
13,90 €

Salumi assortiti dalla marcelleria di casa,
grissini fatti in casa
Gourmetselektion von kaltem Aufschnitt von unserer Metzgerei aus Parma
mit hausgemachten Grissinis und roter Zwiebelmarmelade
16,90 €

Rotolini di melanzane, caprino, spinacini
Auberginenröllchen mit Ziegenkäse, sautierter Spinat, Artischocken,
sonnengetrocknete Tomaten und Pinienkernen
9,60 €

Nostra insalata di polipo
Warmer Tintenfischsalat mit Kartoffelkonfit, Kirschtomaten,
Grünes aus dem Garten und Tintenfischemulsion
12,40 €

VERDE / GRÜNES

La nostra caprese
Unsere Tomaten- und Büffelmozzarella-Ricottanocke mit
Brokkolicrème, Tomatenpesto und Rucola
8,60 €

ZUPPE / SUPPE

Zuppa di pomodori colorati
Suppe aus Tomatenraritäten mit Basilikumflan und gegrillte Foccacia
5,80 €

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.

RISOTTI / REIS

**LA SPEZIA risotto by T.F., Carnaroli – Venere – Ermes,
piselli, ai frutti di mare, bagna cauda**
**Spezial-Risotto LA SPEZIA by T.F., 3 verschiedene Arten von Reis
Carnaroli Ferron 1650 – Venere – Ermes
grüne Erbsen, Bagna cauda, pinker Tintenfisch, Calamari,
Miesmuscheln, Jakobsmuscheln* und Garnelen***

14,90 €

PASTA / NUDELN

**spaghetti alla chitarra „Pastificio Mancini“ pomodoro fresco,
olive taggiasche, basilico, leggermente piccante**
**Spaghetti alla chitarra von „Pastificio Mancini“ mit frischen Tomaten,
taggiasche Oliven, Basilikum und einem Hauch von Chili**

8,60 €

tuffoli, pesto e semi girasole
**Tuffoli von „Pastificio Mancini“ mit Basilikumpesto, geschmorten Kirschtoma-
ten, gehobeltem Parmesan und gerösteten Sonnenblumenkernen**

9,20 €

taglierini al nero di seppia fatti in casa con astice
**Handgemachte schwarze Tagliolini mit frischem Hummer*,
Konfit von der gelben Kirschtomate, kaltgepresstes Olivenöl und Basilikum**

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**

21,70 €

filetto di branzino in guazzetto ai frutti di mare

**Gebratenes Seebarschfilet* im leicht pikantem Meeresfrüchtesud mit
geschmorten Auberginen nach Sizilianer Art**

22,80 €

CARNI / CARNI / FLEISCH /

guancia di vitellina brasata all`amarone con crema di carciofi e funghi

**Amarone geschmorte Kalbsbäckchen mit Artischokenpüree,
sautierten Pilzen und italienischem Baby Kohl**

18,50 €

scamone dàgnello, tartufo nero, tortino di sedano rapa e topinambur

**Gegrilltes Lammhüftsteak* mit schwarzem Trüffel,
Crème aus der Topinambur und gratinierter Sellerieknolle**

21,70 €

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.

CON GLI AMICI / TEILE MIT FREUNDEN

punta di fricandeu di vitello alla griglia
Gegrillter Kalbstafelspitz* mit Gremolata aromatisiert
– am Tisch tranchiert – und Beilagen nach Wahl
17,60 € pro Person (ab 2 Personen)

CONTORNI / BEILAGEN

risotto con tartufo canaroli della „Risaia Ferron 1650“
Trüffelrisotto – Canaroli von „Riseria Ferron 1650“
4,00 €

funghi saltati con rosmarino
Sautierte Pilze mit Rosmarin
3,00 €

scalogno al balsamico
In Balsamico geschmorte Schalotten
3,00 €

crema di topinambur
Topinamburpüree
3,00 €

melanzane stufate
Geschmorte Auberginen
3,00 €

crema di carciofi
Artischockencreme
4,00 €

Insalata mista al balsamico
Gemischter Salat in Balsamicodressing
4,00 €

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 / NACHSPEISE

tiramisù all` arancia

Unsere eigene Orangen-Tiramisu, serviert mit einem Espresso Coretto Sambuca
8,60 €

panna cotta al caramello, crumble di grano sarceno e mirtilli alla grappa
Karamel-Panna cotta mit Buchweizenstreuseln
und in Grappa eingelegten Blaubeeren

9,20 €

tortino di cioccolato con gelato al fior di latte e biscotti

Warmes Schokoladetörtchen mit „fior di latte“-Eis und italienischen Biscottis
10,90 €

gelato alla vaniglia con olio extra vergine di olive bio e olio di semi di zucca bio
2 Kugeln Tahiti-Vanilleschoteneis mit Kürbiskernöl,
kaltgepresstem Bio-Olivenöl und Biscottis

5,50 €



ROSMARINUS OFFICINALIS

* 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

Apfel, Ananas, Banane, Cranberry, Kirsche, Mango, Orange,
schwarze Johannisbeere, Pfirsich, Erdbeere, Tomate

0,2l 1,90 €

Alle Fruchtschorlen

0,2l 1,90 €

Eistee Zitrone

0,2l 1,90 €

Coca-Cola, Coca-Cola light, Sprite, Fanta

0,2l 1,90 €

Kombucha

Classic, Quite, Cranberry

0,25l 2,50 €

Schweppes

Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale

Flasche 2,90 €

San Bitter

0,1l 1,90 €

HAUSGEMACHTE LIMONADE

Donna Rossa

Zitrone, Granatapfel, Basilikum, Grenadine, San Pellegrino

0,2l 2,90 €

Coppa

Assamtee, Zitronensaft, Honig, San Pellegrino

0,2l 2,90 €

Limonata Rosa

Erdbeersirup, Zitronensaft, Rhabarbersaft, San Pellegrino

0,2l 2,90 €

Cuore di Menta

Zitronensaft, Zuckersirup, Minze, Honig, San Pellegrino

0,2l 2,90 €

la Spezia

ITALIENISCH GENIESSEN

MINERALWASSER- WASSER

San Pellegrino

0,75 l 5,90 €

Acqua Panna

0,75 l 5,90 €

Gerolsteiner Sprudel

0,33 l 1,40 €

0,75 l 4,00 €

Gerolsteiner Naturell

0,33 l 1,40 €

0,75 l 4,00 €

Ty Nant Red still

0,75 l 6,90 €

Ty Nant Red sparkling

0,75 l 6,90 €



MENTHA PULEGIUM

la Spezia

ITALIENISCH GENIESSEN

BIER

Bitburger Premium vom Fass

0,3l 2,90 €

Bitburger Radler

0,33l 2,90 €

Bitburger Drive Alkoholfrei

0,33l 2,60 €

Paulaner Hefe-Weißbier, naturtrüb

0,5l 3,90 €

Paulaner Hefe-Weißbier Alkoholfrei

0,5l 3,60 €

Paulaner Weizen-Radler Alkoholfrei

0,33l 2,60 €

Birra Moretti

0,33l 2,90 €

Birra Peroni Nastro Azzuro

0,33l 2,90 €

La Spezia

ITALIENISCH GENIESSEN

ROTWEIN

Nerello Mascalese

Molino a Vento, Sizilien

0,1l	3,60 €
0,75l	25,00 €

Canonico (Negroamaro)

Cantine Due Palme, Apulien

0,1l	3,60 €
0,75l	25,00 €

Corte Enrichetta (Barbera & Nebbiolo)

Davide Pelassa, Piemont

0,1l	3,60 €
0,75l	25,00 €

Leonardo Toscana Rosso (Sangiovese, Merlot)

Cantine Leonardo da Vinci, Toskana

0,1l	3,60 €
0,75l	25,00 €

Tenzone Ripasso Valpolicella

Eleva, Venetien

0,1l	5,30 €
0,75l	37,00 €

Amarone della Valpolicella

Allegrini, Venetien

0,75l	75,00 €
-------	---------

Es Primitivo di Manduria

Gianfranco Fino, Apulien

0,75l	69,00 €
-------	---------

WEISSWEIN

Pinot Grigio 15

Castelfeder, Südtirol

0,1l 5,30 €

0,75l 37,00 €

Gavi (Cortese)

Giacosa Fratelli, Piemont

0,1l 4,00 €

0,75l 28,00 €

Chardonnay Doss

Castelfeder, Südtirol

0,1l 4,40 €

0,75l 31,00 €

Soave Classico

Gini, Venetien

0,1l 5,00 €

0,75l 35,00 €

ROSÉWEIN

Sot Rosé (Nebbiolo)

Davide Pelassa, Piemont

0,1l 3,60 €

0,75l 25,00 €

Anna's Secret – Rosato di Maremma (Sangiovese)

Val di Tore, Grosseto-Maremma

0,1l 5,00 €

0,75l 35,00 €

la Spezia

ITALIENISCH GENIESSEN

SPRIZZ & CO. CO.

Bellini

Pfirsichlikör, Pfirsichmark, Champagner

6,90 €

Aperol Spritz

Aperol, Weißwein, Mineralwasser, Orange

4,90 €

Hugo

Holunderblütensirup, Sekt, Minze, Limette

4,90 €

PROSECCO

Villa Sandi di Valdobbiadene

0,1l 4,20 €

0,75l 29,00 €

CHAMPAGNER

Pommery Brut Royal

0,1l 7,50 €

0,75l 49,50 €

Pommery Brut Rosé

0,1l 8,50 €

0,75l 58,50 €

Moët & Chandon Impérial, Brut

0,1l 8,50 €

0,75l 58,50 €

Moët & Chandon Rosé Impérial

0,1l 8,50 €

0,75l 58,50 €

la Spezia

ITALIENISCH GENIEßEN

RAMAZZOTTI APERITIVO

Rosato Mio

Ramazotti Aperitivo Rosato, Prosecco

4,90 €

Rosato Via

Ramazotti Aperitivo Rosato,

Schweppes Bitter Lemon,

Zitrone, Minze

4,90 €

Rosato Aura

Ramazotti Aperitivo Rosato,

Roséwein, Traubensaft

4,90 €

Rosato Risa

Ramazotti Aperitivo Rosato,

Fever Tree Ginger Beer,

Ananassaft, Gurke

4,90 €

VERMOUTH

Martini Extra Dry

5 cl 3,20 €

Martini Bianco

5 cl 3,20 €

Martini Rosso

5 cl 3,20 €

Martini Riserva Speciale Ambrato

5 cl 3,60 €

Martini Riserva Speciale Rubino

5 cl 3,60 €

la Spezia

ITALIENISCH GENIESSEN

GRAPPA

Il Merlot di Nonino

4 cl 4,00 €

Il Moscato di Nonino

4 cl 4,00 €

In Barriques Lo Chardonnay di Nonino

4 cl 4,00 €

Il Prosecco di Nonino

4 cl 4,00 €

Lo Chardonnay di Nonino

4 cl 4,00 €

Nonino Riserva Antica Cuvée aus der Pipette

4 cl 6,00 €

KRÄUTER, BITTER

Aperol

4 cl 3,50 €

Campari Bitter

4 cl 3,50 €

Averna Amaro

4 cl 3,50 €

Ramazotti Amaro

4 cl 3,50 €

Fernet Branca

4 cl 3,50 €

la Spezia

ITALIENISCH GENIESSEN

LIKÖR

Limoncello (hausgemacht)

4 cl 3,20 €

Eierlikör (hausgemacht)

4 cl 3,20 €

Amaretto Disaronno

4 cl 3,50 €

Sambuca Molinari

4 cl 3,50 €

Baileys

4 cl 3,50 €

Lillet Blanc

4 cl 3,50 €

Frangelico

4 cl 3,50 €

Galliano

4 cl 3,50 €

Schmankerl Zirbe

4 cl 4,00 €

Walnusslikör

4 cl 4,00 €

HEISSGETRÄNKE GETRÄNKE

Café Crème

1,80 €

Espresso

1,80 €

Doppio

1,80 €

Espresso machiato

1,90 €

Cappuccino

2,20 €

Latte macchiato

2,20 €

Caffè Latte

2,20 €

Caffè Corretto

4,00 €



COFFEA

La Spezia

ITALIENISCH GENIESSEN

TEESPEZIALITÄTEN VON - PLATEANUM

English Classicum – Bio-Schwarztee
Elegante britische Tradition in der Tasse

2,50 €

Earl Grey's Eternitea – Schwarztee, aromatisiert
Bergamotte ist das feine Kleid des Tees

2,50 €

Tearilli – Grüntee, aromatisiert
Grüntee mit weißem Tee, Apfel und Birne

2,50 €

Invitea – Bio-Grüntee
Milder Grüntee mit handgerolltem weißen Tee

2,50 €

Detoxicum – Grüntee, aromatisiert
Grüntee mit Ingwer-Zitrone-Mate und Löwenzahn

2,50 €

Intensitum – Früchtetee, aromatisiert
Gojibeeren, Birnen und Melonen bestimmen diese frische Fruchtemischung

2,50 €

Rooibos Tabula Rasa – Kräutertee, aromatisiert
Rotbusch mit pfeffrig frischer Zitrusnote

2,50 €

Ruby Mentha – Kräutertee, aromatisiert
Kräutermischung mit Erdbeeren und Minze

2,50 €