La Vita

Ristorante Pizzeria

ANTIPASTI / VORSPEISEN

Bruschetta classica **12**
Knoblauchbrot mit Tomatenwürfeln, Basilikum, Olivenöl und Oregano

Antipasto della casa **23**
Fleisch-Aufschnitt, Käse und Meeresfrüchte

Insalata di mare **22**
Meeresfrüchtesalat

Carpaccio di manzo **23**
Rindscarpaccio mit Rucola, Grana, Cherrytomaten und Balsamico

Burrata su pomodorini **22**
Burrata auf Cherrytomaten-Salat

FOCACCIE

Classica **11**
Pizzateig mit Oregano, Olivenöl und Meersalz

Crudaiola **18**
Pizzateig mit Rucola, Rohschinken und Grana

Salmone **19**
Pizzateig mit mit Rauchlachs, Rucola, Zwiebeln, Kapern und Balsamico

MINESTRE / SUPPEN

Minestrone **12**
Gemüsesuppe

Crema di pomodoro **11**
Tomatencremesuppe

INSALATE / SALATE

Insalata verde **9.50**
Grüner Salat

Insalata mista **10.50**
Gemischter Salat

Insalata di formentino (Saison) **13.50**
Nüsslisalat mit Speck, Ei, Tomaten, Croûtons und Grana

Rucola e Grana **11.50**
Rucolasalat mit Tomaten, Grana und Balsamico

Caprese **18.50**
Tomaten und Mozzarella mit Basilikum und Olivenöl

Pomodorini e cipolle **12.50**
Cherrytomaten, Zwiebeln, Oliven und Basilikum

Ciotola di insalata mista **18.50**
Grosser gemischter Salat

Alle Vorspeisen sind auch als kleine Portion erhältlich: Reduktion 2.50

PASTA FRESCA / FRISCHE TEIGWAREN

Tagliolini al salmone **25**
Tagliolini mit Rauchlachs, Zwiebeln, Wodka und Limonen-Rahmsauce

Tagliolini alla bottarga di tonno **25**
Tagliolini mit Thunfischrogen, Knoblauch, Peperoncino und Rahmsauce

Tagliatelle allo scoglio **27**
Tagliatelle mit Meeresfrüchten

Tagliatelle alla boscaiola **27**
Tagliatelle mit Kalbsgeschnetzeltem und Steinpilzen

Scialatielli al pesto Calabrese **23**
Scialatielli mit Peperoni-Pesto

Scialatielli alla Calabrese con nduja **24**
Scialatielli mit scharfer kalabrischer Schweinswurst und Ricotta

Gnocchi alla crema di gorgonzola e arancia **24**
Gnocchi mit Gorgonzola-Orangen-Rahmsauce

Gnocchi alla Milanese **24**
Gnocchi mit Schinken, Cherrytomaten und Safran-Rahmsauce

Ravioli di ricotta e spinaci al burro e salvia **25**
Ricotta-Spinat-Ravioli mit Butter und Salbei

Tortellini alla panna e prosciutto **23**
Fleischtortellini mit Vorderschinken und Rahmsauce

Lasagne della casa **24**
Hausgemachte Lasagne

PASTA CLASSICA / DIE KLASSIKER

Spaghetti Aglio olio peperoncino **19**
Mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino

Spaghetti al Pomodoro **20**
Mit würziger Tomatensauce und Basilikum

Spaghetti alla carbonara **23**
Mit Speck, Ei, Rahm und Grana

Spaghetti ai gamberoni **26**
Mit Tomatensauce, Garnelen, Peperoncino und Knoblauch

Spaghetti al pesto Genovese **21**
Mit Basilikum-Pesto

Penne all'arrabbiata **21**
Mit Tomatensauce, Peperoncino, Knoblauch und Basilikum

Penne alla Bolognese **22**
Mit würziger Hackfleisch-Sauce

Penne all'Amatriciana **23**
Mit Tomatensauce, Speck, Peperoncino und Schafskäse

RISOTTI / RISOTTOS

Risotto ai porcini e zafferano **25**
Risotto mit Steinpilzen und Safran

Risotto allo scoglio **27**
Risotto mit Meeresfrüchte

Risotto con gorgonzola, pere e noci **24**
Risotto mit Birnen, Walnüssen und Gorgonzola

Alle Pasta- und Risottogerichte sind auch als kleine Portion erhältlich: Reduktion 2.50

CARNE / FLEISCH

Tagliata di manzo (220 g) **48**

Geschnittenes Rindsentrecôte vom Grill (220 g) mit Rucola, Grana und Balsamico

Sottofiletto di manzo (220 g) alla voronoff **47**

Rindsentrecôte an würziger Senfsauce

Filetto di manzo (220 g) alla griglia **50**

Rinderfilet vom Grill

Filetto di manzo (220 g) mare e monti **62**

Rinderfilet mit Garnelen und Steinpilzen

Saltimbocca di vitello alla Romana **41**

Salbei-Rohschinken-Kalbsschnitzel mit Marsalasauce

Scaloppina di vitello al limone **41**

Kalbsschnitzel mit Limonensauce

Paillard di vitello alla griglia **41**

Kalbspaillard vom Grill

Piccata di maiale ai porcini **36**

Schweinspiccata mit Steinpilzen

Bistecca di maiale alla pizzaiola **36**

Schweinssteak mit einer Tomaten-Sardellen-Olivensauce

Contorno a scelta / Beilage nach Wahl

Risotto allo zafferano - Safran Risotto, Tagliolini al burro - Butternüdeli, Patate al Rosmarino - Rosmarinkartoffeln, Patatine fritte - Pommes frites, Verdure grigliate - grilliertes Gemüse

PESCE / FISCH

Grigliata di mare **50**
Meeresfisch-Platte vom Grill

Frittura di calamari **38**
Frittierte Calamari mit Paprika

Orata alla mediterranea **44**
Dorade mit Oliven, Tomaten, Basilikum und Kapernäpfel

Salmone ai due pepi **39**
Lachsfilet mit grünem und rosa Pfeffer

Filetti di persico al burro, salvia e pinoli **36**
Eglifilets mit Butter, Salbei und Pinienkerne

Gamberoni alla diavola **46**
Garnelen mit Olivenöl, Knoblauch, Peperoncino und Brandy

Contorno a scelta / Beilage nach Wahl

Risotto allo zafferano - Safran Risotto, Tagliolini al burro - Butternüdeli,
Patate al Rosmarino - Rosmarinkartoffeln, Patatine fritte - Pommes frites,
Verdure grigliate - grilliertes Gemüse

PIZZA / PINSA

Margherita **18 / 20**
Tomatensauce, Mozzarella und Oregano

Prosciutto di spalla **22 / 24**
Tomatensauce, Mozzarella und Vorderschinken

Prosciutto di spalla e funghi **23 / 25**
Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken und Champignons

Napoli **21 / 23**
Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern und Oliven

Hawaii **23 / 25**
Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken und Ananas

Quattro stagioni **24 / 26**
Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken, Peperoni,
Artischocken, Champignons und Oliven

Piccante **22 / 24**
Tomatensauce, Mozzarella und scharfer Salami

Carbonara **23 / 25**
Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Ei und Zwiebeln

Tonno **24 / 26**
Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln und Kapern

Scoglio **26 / 28**
Tomatensauce, Mozzarella und Meeresfrüchte

Capricciosa **24 / 26**
Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Kapern,
Artischocken und Oliven

Quattro formaggi **24 / 26**
Mozzarella, Gorgonzola, Ricotta und Grana

Verdura **23 / 25**
Tomatensauce, Mozzarella, Peperoni, Champignons,
Artischocken, Auberginen und Oliven

Salmone **26 / 28**
Tomatensauce, Mozzarella, Rauchlachs, Zwiebeln und Kapern

PIZZA / PINSA

Etna **26 / 28**

Tomatensauce, Mozzarella, Speck, scharfe Salami,
Zwiebeln und Knoblauch

Crudaiola **27 / 29**

Tomatensauce, Mozzarella, Rohschinken, Rucola und Grana

Emiliana **27 / 29**

Tomatensauce, Mozzarella, Rohschinken, Grana und Gorgonzola

Contadina **26 / 28**

Tomatensauce, Mozzarella, Peperoni, Knoblauch, Rucola und Ricotta

La Vita **26 / 28**

Tomatensauce, Mozzarella, Mortadella, Rucola und Cherrytomaten

Gamberoni **26 / 28**

Tomatensauce, Mozzarella, Garnelen, Knoblauch und Cherrytomaten

Calabrisella **26 / 28**

Tomatensauce, Mozzarella, scharfe kalabrische Schweinswurst,
Auberginen und Schafskäse

Ortolana **25 / 27**

Tomatensauce, Mozzarella, Auberginen, Cherrytomaten,
Kapern, Artischocken und Schafskäse

Fiorentina **24 / 26**

Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Ei, Knoblauch und Ricotta

Strana **25 / 27**

Mozzarella, Mortadella, Ananas und Gorgonzola

Chef **27 / 29**

Tomatensauce, Büffelmozzarella, Garnelen, Knoblauch und Peperoncino

Montanara **26 / 28**

Tomatensauce, Büffelmozzarella, Steinpilze, Rucola,
Knoblauch und Grana

Capri **23 / 25**

Tomatensaucen, Büffelmozzarella und Basilikum-Pesto

Bolognese **26 / 28**

Büffelmozzarella, Mortadella, Kichererbsen, Pistazien und Zitrone

PIZZA / PINSA

Peppi **26 / 28**

Büffelmozzarella, Rückenspeck, Birnen, Walnüsse,
Gorgonzola und Mascarpone

Zio Pi **26 / 28**

Tomatensauce, Büffelmozzarella, scharfe kalabrische Schweinswurst,
Peperoni und rote Zwiebeln

Golosa **26 / 28**

Büffelmozzarella, Rohschinken, Feigen und Honig

Gustosa **26 / 28**

Rauchlachs, Rucola, rote Zwiebeln und Kapernäpfel

Capo **26 / 28**

Mozzarella, Mortadella, Pistazien-Creme und Burrata

Pugliesina **26 / 28**

Tomatensauce, Rucola, Cherrytomaten und Burrata

Calzone **22**

Tomatensauce, Mozzarella und Vorderschinken

BIMBI/ KINDER

Pizza Margherita **13**

Tomatensauce, Mozzarella und Oregano

Pizza Prosciutto di spalla **13**

Tomatensauce, Mozzarella und Vorderschinken

Spaghetti al pomodoro **13**

Spaghetti mit Tomatensauce

Penne alla Bolognese **13**

Penne mit würziger Hackfleischsauce

Impanata di maiale **15**

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites

Geschichtlicher Hintergrund der Pinsa romana

Die Pinsa, vom lateinischen pinsere (zerquetschen), geht in Wahrheit auf uralte Rezepte aus dem antiken Rom zurück, nach welchem die Bauern Getreide wie Hirse, Gerste und Dinkel zusammen mit Salz und aromatischen Kräutern zu Focacce verarbeiteten. Die heutige Pinsa wird nach demselben Verfahren und aus den gleichen Zutaten zubereitet und lehnt sich so stark wie möglich an das Originalrezept an.

Jede Zutat der Pinsa Romana lässt sich leicht verdauen und kann zugleich hervorragend mit deftigeren Beilagen kombiniert werden. Das Geheimnis ihres leichten Teigs besteht übrigens darin, dass er 48 bis 72 Stunden lang aufgehen muss. Somit bläht der Teig den Magen nicht auf und das typische Durstgefühl, welches bei einer gewöhnlichen Pizza eingeht, wird mit dem Pinsa-Teig hervorgerufen. Traditionell wird die Pinsa erst nach dem Backen gesalzen, jedoch kann das Salz nach Wunsch auch weggelassen werden.

Hauptsache ist, dass die Pinsa niemals mit einer Pizza verwechselt werden sollte!

Bei Fragen über Allergene in unseren Gerichten oder unseren verwendeten Lebensmitteln, steht Ihnen unser Servicepersonal für Auskünfte gerne zur verfügung.

Alle Preise sind in Schweizer Franken inkl. MwSt.

Fleischdeklaration

Schweinefleisch	Schweiz	Pferdefleisch	USA
Kalbfleisch	Schweiz	Lammfleisch	Neuseeland
Rindfleisch	Schweiz	Hinterschinken	Schweiz
Poularde	Schweiz	Vorderschinken	Schweiz
Pouletbrust	Schweiz	Rohschinken	Italien

LA VITA

NEUBRÜCKSTRASSE 70 · 3012 BERN
TEL. 031 302 20 16

WWW.LAVITA-BERN.CH
INFO@LAVITA-BERN.CH