

la mara[®]

ITALIAN CUISINE & BAR

THE MENU

la mara[®]

ITALIAN CUISINE & BAR

WILLKOMMEN

Wir definieren für uns die italienische Küche neu und gehen beim Geschmack und Genuss auf neuen Weg. Genießen Sie die neuen köstlichsten Kreationen aus Pasta, Pizza und Salaten. Die leckersten Gerichte einfach neu gedacht. Zusammen mit coolem Service im gemütlichen Ambiente sorgen wir für unvergessliche Genussmomente.



HEISSGETRÄNKE

KAFFEE (G)

NESPRESSO®

ESPRESSO 2,50

MACCHIATO 2,70

VERLÄNGERTER 3,50
mit Schlagsahne 3,80

CAPPUCCINO 3,80

ESPRESSO DOPPIO 4,20

LATTE MACCHIATO 4,30

ESPRESSO CORETTO 6,90
mit Grappa

ESPRESSO 2 GO 2,50

COFFEE 2 GO 2,50

CAPPUCCINO 2 GO 2,90

ALLE KAFFEES AUCH KOFFEINFREI

TEE

SCHWARZTEE 3,60

GRÜNER TEE 3,60

FRÜCHTE-
ODER KRÄUTERTEE 3,60

Pfefferminz
Hagebutten
Kamille
Blutorange
Kirsche
Multifrukt
Ingwer-Zitrone

ODER WÄHLEN SIE AUS
UNSEREN 6 SPEZIALTEES
TEEKANNE 4,10

Wild Berry WONDER
HEY Earl Grey
Alpenkräuter
Green Tea GREETINGS
MOUNT Darjeeling
COOL Pepper mint



GETRÄNKE

ALKOHOLFREI

COCA COLA, SPRITE,
FANTA, SPEZI 0,3 l 3,80

COCA COLA, SPRITE,
FANTA, SPEZI 0,5 l 4,90

COLA LIGHT Flasche 0,33 l 3,90

ORANGINA Flasche 0,25 l 3,90

 **WELLWASSER**

PRICKELND ODER STILL 0,5 l 3,40
1,0 l 5,90

EISTEE PFIRSICH 0,3 l 3,80

EISTEE RICHARD SUN 0,3 l 3,80

SODA 0,3 l 2,70
0,5 l 3,50

APFELSAFT GESPRITZT
mit Soda 0,3 l 380
0,5 l 3,90
mit Wasser 0,3 l 3,70
0,5 l 3,80

HIMBEERSODA 0,3 l 3,80
0,5 l 4,30

ZITRONENSODA 0,3 l 3,80
0,5 l 4,30

ALMDUDLER 0,33 l 3,70

TONIC, BITTER LEMON,
GINGER ALE WILD BERRY 0,2 l 4,20

FLÜSSIGE ZITRONE 0,04 l 0,90
FLÜSSIGE ORANGE 0,04 l 0,90

RED BULL 0,25 l 4,90

SÄFTE 0,2 L FRISCHGEPRESST

BIO-ORANGENSAFT 4,40

SÄFTE 0,3 L NATURA-CLUB

natur oder mit Kohlensäure
naturale o frizzante

POMPELMO-ANANAS 4,90
GRAPEFRUIT-ANANAS

ZENZERO-LIMONE 4,90
INGWER-ZITRONE

LAVANDA-LIMONE 4,90
LAVENDEL-ZITRONE

SAMBUCO 490
HOLUNDER

SALVIA 4,90
SALBEI

FRUCHTSÄFTE PAGO

JOHANNISBEERE 0,2 l 4,20
ERDBEER 0,2 l 4,20
MULTIVITAMIN 0,2 l 4,20
MARILLE 0,2 l 4,20
MANGO 0,2 l 4,20

FRUCHTSAFT GESPRITZT
mit Soda 0,5 l 4,80
mit Wasser 0,5 l 4,20



BIER VOM FASS ^(A)

ZIPFER MÄRZEN	0,20 l	2,50
	0,30 l	3,70
	0,50 l	4,70

WEIZENBIER		
PAULANER VOM FASS	0,30 l	3,90
	0,50 l	4,90

KLEINER RADLER		
süß oder sauer	0,30 l	3,80

GROSSER RADLER		
süß oder sauer	0,50 l	4,80

BIER IN DER FLASCHE ^(A)

CORONA	0,33 l	4,50
--------	--------	------

DESPERADOS	0,33 l	4,50
------------	--------	------

HEINEKEN	0,33 l	4,50
----------	--------	------

WEIZENBIER PAULANER		
ALKOHOLFREI	0,50 l	4,80

ZIPFER MÄRZEN		
ALKOHOLFREI	0,50 l	4,60

PAULANER WEISSBIER		
DUNKEL	0,50 l	4,90

WIESELBURGER		
hell	0,50 l	4,90

SPRITZER ^(o)

ROSÉ-SPRITZER	1/4 l	4,20
SÜSS ODER SAUER		

SPRITZER - SAUER	1/4 l	4,20
WEISS ODER ROT		

SPRITZER - SÜSS	1/4 l	4,20
WEISS ODER ROT		

SOMMERSPRITZER	1/4 l	3,60
----------------	-------	------

PROSECCO ^(o) CHAMPAGNER ^(o)

PROSECCO DELLA CASA	0,1 l	3,90
---------------------	-------	------

PROSECCO VILLA SANDI	0,1 l	4,50
	0,7 l	31,50

PROSECCO VILLA SANDI ROSÉ	0,1 l	4,60
	0,7 l	32,20

PROSECCO FRANCIACORTA ^(o)	0,7L	45,00
--------------------------------------	------	-------

MOËT & CHANDON	piccolo	29,00
	0,7 l	89,00

MOËT & CHANDON ICE ^(o)	0,7L	115,00
-----------------------------------	------	--------



APEROL

APEROL SPRITZ

Aperol, Weißwein, Sodawasser,
Orangenscheibe

6,90

APEROL VENEZIANO

Aperol, Prosecco Milano,
Sodawasser, Orangenscheibe

6,90

APEROL SOUR

Aperol, Zitronen- oder
Orangensaft, Zuckersirup, Soda

6,50

APERITIFS

HUGO

Prosecco, Sodawasser, Limettenscheiben, Minzblät-
ter und Holundersirup

6,90

ROSI

Lillet, Schweppes Wild Berry, Rosenblätter

6,90

VIVE LILLET

Lillet, Schweppes Tonic, Gurkenscheiben, Beeren

6,90

LA MARA **TIPP**

Prosecco, Zitronensaft, Orangensaft
Blue Curacao

8,50

LIMONCELLO SPRITZ

Prosecco, Soda, Limoncello, Zitronen,
Zitronenmelisse

7,50

ITALICUS BERGAMOTTO SPRITZ

Prosecco, Italicus Bergamotto,, Soda, Oliven

10,50

MARTINI

bianco
rosso
extra dry

6,30

6,30

6,30

CAMPARI

auf Eis
Soda
Orange
Cranberry, Soda

6,30

7,40

8,90

8,90

PROSECCO

Holunder
Orange

5,00

5,40

SPECIALS

BAILEYS LATTE (G)

6,20

LATTE MIT GESCHMACK (G)

5,70

Vanille, Haselnuss,
weiße Schokolade,
Karamell,
Amaretto no Alkohol

AFFOGATO (G)

4,20

Espresso mit Vanilleeis

GLÜHWEIN (O)

3,70

ORANGENPUNSCH

3,70

alkoholfrei

ORANGENPUNSCH

5,90

mit Alkohol



ROTWEINE (o)

	1/8 l	Flasche		Flasche
ZWEIGELT	4,20	25,20	VALPOLICELLA RIPASSO DOC	38,00
Weingut Golser/Neusiedlersee Elegante Fruchtnoten von dunklen Beeren und Cassis, daher weich und harmonisch, schöner nuancenreicher Abgang.			Bertani/Veneto Valpolicella Ripasso duftet nach roten Früchten, Pflaumen, und süßen Gewürzen. Kraftvoll und aromatisch mit Balance zwischen Kraft und Säure. Gleichzeitig weich und lebhaft am Gaumen.	
CABERNET SAUVIGNON SELECTION	5,90	35,40	QUATTRO ROSSO SUPERIOR DOC CS-CF-ME	42,00
Scheibelhofer/Andau In der Nase schwarze Ribisel, roter Pfeffer, am Gaumen komplex, fein abgerundet durch Karamelltöne, feiner Eichentouch.			Bottega Vinai/Cavit/Trentino Die Nase zeigt einhüllende Balsamico-Noten, angereichert mit einem Hauch von Pflaume und Brombeere. Zeigt es eine gute Balance, angenehm würzig im Abgang.	
CHIANTI VERNAILOLO DOC	5,50	33,00	BIG JOHN	42,00
Castellina in Chianti/Toscana Der Chianti DOCG Vernaiolo erstrahlt in lebendigem Rubinrot. Saftig und fruchtig mit Spuren reifer, roter Früchte präsentiert sich das Bouquet.			ZW-CS-PN Scheibelhofer-Andau Dichtes Violett mit rubinroten Rändern. Ausgeprägte Fruchtigkeit und Duft nach Karamell. Komplex und vielschichtig, mächtiges Tannin mit röstigem Eichenflair.	
LIRICA PRIMITIVO DI MANDURIA DOP	5,50	33,00	PHANTOM	46,00
Produttori di Manduria/Apulien Der Duft ist intensiv und komplex, mit reifen Früchten mit roten Fruchtfleisch, Kirsche und Brombeere in ausgewogener Verschmelzung mit Noten von geröstetem Holz.			ME-CS-SY Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhellung. Dunkle Beerenfrucht, ein Hauch von Velour und Edelholz, Nuancen von Herzkirschen und Orangenzesten sind unterlegt. Saftig, frische Kirschen auch am Gaumen, integrierte Tannine, frisch strukturiert, mineralischer Abgang, zartes Nougat im Nachhall, ein vielseitiger Begleiter bei Tisch.	
			LEGEND (o)	44,00
			Cabernet Sauvignon/Merlot, Scheibelhofer, Burgenland Tiefes Rubinrot mit reifen Rändern, integrierte Fruchtigkeit nach Karamell und schwarzer Johannisbeere, komplexe und vielschichtige Struktur, röstiges Eichenflair mit einem mächtigen, weichen Körper.	



WEISSWEINE (o)

	1/8 l	Flasche		Flasche
GRÜNER VELTLINER CLASSIC	4,20	25,20		
Winzerhof Rögner/weinviertel Der gebietstypische Veltliner mit trockenem würzig-fruchtigem Geschmacksprofil.				
SAUVIGNON BLANC CLASSIC	5,20	31,20		
Scheibelhofer/Andau Holunderblüte, taufrische grüne Paprikaschoten, tolle Frucht am Gaumen.				
PINOT GRIGIO TRENTO DOC	4,80	28,80		
Cavit/Bottega Vinai/Trentino Das frische und intensive Bouquet zeigt blumige Noten mit weißen und gelben Früchten (Birne, Pfirsich und Melone).				
LUGANA DOC	5,80	34,80		
Bertagna/Lombardei Ausgeprägter Duft nach Aprikose und Honigmelone. Fein und leicht mineralisch, sehr frisch und harmonisch.				
GELBER MUSKATELLER	4,60	27,60		
Eichenwald Intensives Gelb mit Muskatton fruchtig frisch und lieblich				
VERMENTINO IGT				42,00
Monteverro/Grosseto/Toscana In der Nase deutliche Noten von Birne, Banane, weißem Pfeffer, Kräutern und Paprika. Aromen frischer Zitrusfrüchte, besonders Mandarine, Mango und Sternfrucht.				
GAVI DI GAVI DOCG				37,00
Fontanafredda/Piemont Ein intensives Bouquet mit Aromen von Zitronen, grünen Äpfeln und Noten feiner, weißer Blüten steigt in die Nase.				
SOLOS BIANCO CH-PG-SB-WB				39,00
Kellerei Kaltern/Südtirol Fruchtige Aromen, die von der Sauvignonkomponente der Cuvée unterstrichen werden, harmonisches Gleichgewicht zwischen fruchtigen Noten und erfrischender Säurestruktur				



COCKTAILS ALKOHOLFREI

VIRGIN COLADA (G)	6,90
Ananassaft, Orangensaft, Kokosnusscreme, Schuss Sahne	
PINK GIRL	6,90
Sahne, Johannisbeersaft, Cranberry, Vanillesirup	
TROPICAL SUNRISE	6,90
Mangosaft, Orangen- und Zitronensaft, Grenadine	
MOJITO NON-ALCOHOLIC	6,90
Limette, frische Minze, brauner Zucker, Ginger-Ale	
VIRGIN BLUE ICE	6,90
Sprite, Zitronensaft, Monin Blue Curacao	

COCKTAILS

CAIPIRINHA	11,90
Pitu, brauner Zucker, Limetten	
COSMOPOLITAN	11,90
Absolut Zitronen Vodka, Limettensaft, Cranberry, Grenadine, Zuckersirup	
TEQUILA SUNRISE	11,90
Tequila, Grenadine, Orangensaft	
PINA COLADA	11,90
Rum, Ananassaft, Kokosnusscreme, Schuss Sahne	
WHISKEY SOUR	11,90
Bourbon Whiskey, Zitronensaft, Zucker	
MOJITO	11,90
Havana Rum, brauner Zucker, Sodawasser, frische Minzblätter	
PINK LADY	11,90
Sahne, Johannisbeersaft, Cranberry, Captain Morgan	
BLUE ICE TIPP	11,90
Wodka, Sprite, Blue Curacao	
ITALY MULE	11,90
Bombay Sapphire, Italicus Bergamotto, Dry Tonic, Limettenscheibe, Rosmarin	

BLOODY MARY	11,90
Tomatensaft, Vodka, Worcestersauce, Tabasco, Zitrone, Salz, Pfeffer	

NEGRONI	11,90
Bombay Sapphire, Campari, Martini Rosso	

VODKA MULE	11,90
Ginger Beer, Vodka, Ingwer, Gurke, Minze	

LONGDRINKS

VODKA

Tonic	9,40
Lemon	9,40
Pago Johannisbeere, Mango, Marille,	
Multivitamin, Erdbeere	9,40
Vodka rot, Bull	10,40
Orange	9,40

RUM COLA

Bacardi	9,40
Havanna	9,40
Haus-Rum	8,40

WHISKY COLA

Jack Daniels	10,40
Chivas	10,40
Jim Beam	9,40
Haus-Whisky	9,40

WHISKY APFEL

Jack Daniels	10,40
Chivas	10,40
Jim Beam	9,40
Red Label	9,40

GIN

Hendricks Tonic	13,40
Hendricks Lemon	13,40
Tanqueray Tonic	13,40
Tanqueray Lemon	13,40
Bombay Sapphire Tonic	10,40
Bombay Sapphire Lemon	10,40

MARTINI

Sprite	8,90
Soda	6,90



BITTERS

JÄGERMEISTER	2 CL	3,80
AVERNA	4 CL	6,40
FERNET BRANCA	2 CL	3,80
FERNET MENTA	2 CL	3,80
MONTENEGRO	2 CL	3,80
RAMAZZOTTI	2 CL	3,80
SAMBUCA	2 CL	3,80

SHOTS

FRANGELICO	2 CL	3,80
BAILEYS	2 CL	3,80
BERLINER LUFT	2 CL	3,80
BERLINER LUFT EISBONBON	2 CL	3,80
TEQUILA		
gold	2 CL	5,10
weiß	2 CL	4,30

VODKA

ABSOLUT	2 CL	4,20
ABSOLUT CITRON	2 CL	4,20
SKY	2 CL	3,80
ERISTOFF RED	2 CL	3,80

GIN

BOMBAY SAPPHIRE	2 CL	4,20
HENDRICKS	2 CL	6,40
TANQUERAY	2 CL	6,40

SHORTIES

B52	4 CL	4,40
KAMIKAZE	4 CL	4,40



SCHNÄPSE

GÖLLES
MARILLE 2 CL 5,70

GÖLLES
ALTER APFEL 2 CL 5,70

GÖLLES
ALTE ZWETSCHKE 2 CL 5,70

GÖLLES
WILLIAMS BIRNE 2 CL 5,70

GRAPPA
BERTA MONPRÀ 2 CL 5,00

LIMONCELLO 2 CL 3,90

WHISKYS

DALWHINNIE 4 CL 11,40

OBAN 4 CL 11,40

JACK DANIELS 4 CL 10,40

CHIVAS 4 CL 10,40

RED LABEL 4 CL 9,40

BLACK LABEL 4 CL 9,40

JAMESON 4 CL 9,40

JIM BEAM 4 CL 9,40

FOUR ROSES 4 CL 9,40

REMY MARTIN 2 CL 6,40

ZACAPA 2 CL 7,30



WIR EMPFEHLEN ZUM APERERO

PROSECCO		
VILLA SANDI ROSÉ	0,1l	4,60
APEROL VENEZIANO		6,90
Aperol, Prosecco Milano, Sodawasser, Orangenscheibe		
HUGO		6,90
Prosecco, Sodawasser, Limettenscheiben, Minzblätter und Holundersirup		
ROSI		6,90
Lillet, Schweppes Wild Berry, Rosenblätter		
VIVE LILLET		6,90
Lillet, Schweppes Tonic, Gurkenscheiben, Beeren		
LA MARA		8,50
Prosecco, Zitronensaft, Orangensaft Blue Curacao		

VORSPEISEN

FRITTATENSUPPE		
HAUSGEMACHT (C,G,I)		5,90
Hausgemachte Fleischsuppe zuppa di carne homemade meat soup		
TOMATENSUPPE VEGGIE		6,20
(A,I,L,O,P)		
Mit Sahne und frischem Basilikum zuppa di pomodoro con crema e basilico tomato soup with cream and basil		
ANTIPASTI-TELLER (C,G,H)		14,90
Prosciutto crudo, Grana Padano, Artischocken, Zucchini, Aubergine, Zwiebel, Oliven, Büffelmozzarella, Pesto genovese, Bruschetta ham, parmesan, artichokes, zucchini, aubergine, onions, olives, buffalo mozzarella, pesto, bruschetta		
CAPRESE (A,G,O) VEGGIE		10,90
Tomaten, ital. Büffelmozzarella, Basilikum pomodori, mozzarella di buffala, basilico tomatos, buffalo mozzarella, basil		
CARPACCIO VOM RINDSFILET		
MIT PIZZABROT (A,E,P)		19,50
mit Rucola, Pinienkernen und Parmesan carpaccio filetto di manzo con rucola, pinoli, parmigiano beef filet carpaccio with rocket, pinenuts, parmesan		





BRUSCHETTE

- POMODORO** (A,C,F,G)  7,20
geröstete Weißbrotscheiben mit Tomaten,
Knoblauch, Basilikum und Olivenöl
con pomodori, aglio, basilico ed olio d'oliva
toasted bread with tomatoes, garlic,
basil and olive oil
- TONNO** (A,C,D,F,G,R) 7,80
mit mariniertem Thunfisch
con tonno marinato
toasted bread with marinated tuna
- GEMISCHT** (A,C,D,F,G,R) 7,90
2x tonno, 2x pomodoro
bruschetta mista
mixed toasted bread



PASTA

HAUSGEMACHTE

LASAGNE AL FORNO (A,C,G,O) 12,50
homemade lasagne

SPAGHETTI

POMODORO (A,C,G,I,L,O) **VEGGIE** 11,50
Tomatensugo, Basilikum, Zwiebeln, Knoblauch
tomato sauce, basil, onion, garlic

SPAGHETTI AGLIO, OLIO, PEPERONCINO

(A,C,G) **VEGGIE** 11,50
Olivenöl, Knoblauch, Chili
olive oil, garlic, chili

SPAGHETTI BOLOGNESE

(A,C,L,O,P) 12,50
hausgemachtes Fleischsugo
homemade Bolognese

TAGLIOLINE

CARBONARA (A,C,O,P) 12,90
Pancetta, Sahne, Eigelb, Parmesan
bacon, cream, egg, Parmesan

PAPPARDELLE

ARRABBIATA (A,C,L) 13,50
mit Fleischtomaten, Knoblauch, ital. Salami
with tomatoes, garlic, salame

STROZZAPRETTI

AI FUNGHI (A,C,G,O,P) **VEGGIE** 14,20
cremige Waldpilzsoße mit Steinpilzen, Weißwein,
Sahne, Zwiebeln, Knoblauch
mushroom sauce, whitewine, cream, onion, garlic

TORTELLI RICOTTA, SPINACI

(A,C,G) **VEGGIE** 14,20
Pesto Genovese, Basilikumpesto, Pinienkerne,
Parmesan
Genovese, basil, pine nuts, parmesan



**GNOCCHI MIT
GORGONZOLASAUCE (A,C,G)** 13,50

TAGLIATELLE FRUTTI DI MARE 19,20
(A,B,C,D,G)
mit Meeresfrüchten, Zwiebeln, Knoblauch
with seafood, onion, garlic

**GNOCCHI GAMBERETTI
& RUCOLA (A,B,C,D,G)** 15,50
shrimps, rucola

SALATE

**SALAT GEMISCHT
KLEIN (E,L,M)** 5,90
insalata mista piccola / small mixed salad

**SALAT GEMISCHT
GROSS (E,L,M)** 8,90
insalata mista grande / large mixed salad

INSALATA CONTADINA 13,50
(A,C,L,M,O)
Blattsalate mit geröstetem Speck, Zwiebeln,
Brotwürfeln, hartgekochtes Ei
insalata verde con speck arrosto, cipolla,
crostone, uovo
leaf salad with roasted  bacon, onion, croutons, egg

CAESARS SALAD (F,L,M,P,N)
mit Parmesandressing und Parmesanspänen

mit gebratenem Hühnerfilet 16,90
con filetto di pollo
with chicken fillet

mit Garnelen (D,F,L,M,P,N) 22,90
con gamberoni
with king prawns



HAUPTSPEISEN

TRADITIONELLES

WIENER SCHNITZEL 17,90

(A,C,G)

vom Huhn oder Schwein mit Preiselbeeren und Pommes frites oder gemischtem Salat
Cotoletta Milanese pollo o maiale con mirtilli rossi e patate fritte o insalata mista
breadcrumbsed and fried chicken or pork escalope and French fries or mixed salad

PICCATA MILANESE 17,90

(A,C,G)

Maishendlbrust mit Tomaten-Spaghetti
Piccata milanese
chicken breast with tomato-spaghetti

KINDER-WIENER SCHNITZEL 9,90

(A,C,G,I,L,O)

vom Huhn oder Schwein mit Preiselbeeren und Pommes frites
Cotoletta Milanese pollo o maiale con mirtilli rossi e patate fritte
breadcrumbsed and fried chicken or pork escalope and French fries

TOASTS

SCHINKEN-KÄSE-TOAST 8,90

(A,C,G)

mit Salatgarnitur
Toast con prosciutto e formaggio, insalata
Toast with ham and cheese, salad

TOAST HAWAII 8,90

(A,C,G)

Schinken, Käse, Ananas, mit Salatgarnitur
con prosciutto, formaggio, ananas, insalata
with ham, cheese, pineapple, salad

PIZZA-KNOBLAUCHBROT 5,90

(A,C,G)

pane di pizza con aglio
pizza bread with garlic

BURGERS

VEGGIE BURGER 16,90

(A,C,G,L,P,F,N)

Gemüselaiabchen, Tomaten, Zwiebel, grüner Salat, SourCream
hamburger vegetariano, pomodori, cipolla, insalata verde, sour-cream
vegetableburger, tomatoes, onions, salad, sour-cream

LA MARA BURGER 16,90

(A,C,F,G,O,P,N)

ca. 180 g saftiges Rindfleisch, Cheddarkäse, Tomaten, Speck, Zwiebeln, Gurken, Cocktailsauce, Salsasauce
ca. 180 g manzo, formaggio, pomodori, speck, cipolla, cetrioli, salsa, cocktailsauce
ca. 180 g beef, cheddar, bacon, onions, tomatoes, gherkin, salsa, cocktailsauce

ITALO BURGER 17,90

(A,C,F,G,P,N)

ca. 180 Rindfleisch, Salat, Tomaten, Büffelmozzarella, Zwiebel,
Basilikum-Sourcreme-Soße
ca. 180 g manzo, insalata verde, pomodori, mozzarella di bufala, cipolla, basilico-sour-cream
ca. 180 g beef, salad, tomatoes, buffalo mozzarella, onions, basil-sour-cream

ZU JEDEM BURGER GIBT ES WAHLWEISE POMMES

FRITES ODER SALAT

OGNI HAMBURGER VIENE FORNITO CON UNA

SCELTA DI PATATE FRITTE O INSALATE

EACH BURGER COMES WITH A CHOICE OF FRIES OR

SALAD





PIZZA

- MARGHERITA (A,G)**  9,90
Tomaten, Mozzarella, Basilikum
pomodoro, mozzarella, basilico
tomatoes, mozzarella, basil
- NAPOLI (A,D,G)** 10,90
Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Oregano, Kapern
pomodoro, mozzarella, acciughe, origano, capperi
tomatoes, mozzarella, anchovies, oregano, capers
- MARINARA (A,G)**  10,90
Tomaten, Oregano, Knoblauch, Olivenöl
pomodoro, origano, aglio, olio d'oliva
tomatoes, oregano, garlic, olive oil
- PUGLIESE (A,G)** 11,50
Salami mild, Paprika
salame dolce, peperoni
salami mild, peppers
- PROSCIUTTO (A,G)** 11,90
Tomaten, Mozzarella, Schinken
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto
tomatoes, mozzarella, ham
- BOLOGNA (A,G,L)** 11,90
Bolognese, Zwiebel, Mais
bolognese, cipolla, mais
bolognese, onions, corn
- HAWAII (A,G)** 11,90
Tomaten, Mozzarella, Ananas, Schinken
pomodoro, mozzarella, ananas, prosciutto cotto
tomatoes, mozzarella, pineapple, ham
- VEGETARIANA (A,G)**  11,90
Tomaten, Mozzarella, Auberginen,
Zucchini, frische Tomaten
pomodoro, mozzarella, melanzane,
zucchini, pomodoro freschi
tomatoes, mozzarella, aubergine, zucchini,
fresh tomatoes
- TONNOE CIPOLLA (A,D,G)** 11,90
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel
pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla
tomatoes, mozzarella, tuna, onions
- SALAMI (A,G)** 11,90
Tomaten, Mozzarella, Salami mild
pomodoro, mozzarella, salame dolce
tomatoes, mozzarella, salami mild



<p>GENOVESE (A,E,G) </p> <p>Tomaten, Mozzarella, Pesto pomodoro, mozzarella, pesto tomatoes, mozzarella, pesto</p>	11,90	<p>CALZONE (A,G)</p> <p>Tomaten, Mozzarella, Schinken pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto tomatoes, mozzarella, ham</p>	13,50
<p>SPECIALE (A,G)</p> <p>Salami mild, Schinken, Pilze salame dolce, prosciutto cotto, funghi salami mild, ham, mushrooms</p>	12,60	<p>DIAVOLA (A,G)</p> <p>Tomaten, Mozzarella, Salami pikant, scharfe Pfefferoni pomodoro, mozzarella, salame picante, peperoncini tomatoes, mozzarella, spicy salami, chili peppers</p>	13,90
<p>RUCOLA (A,G) </p> <p>Rucola, Tomate, Parmesan rucola, pomodoro, parmigiano rucola, tomatoes, arugula</p>	12,60	<p>CINQUE FORMAGGI </p> <p>(A,G) Tomaten / pomodoro / tomatoes Mozzarella, Gorgonzola, Emmentaler, Gouda, Parmesan / parmesan / parmigiano</p>	13,50
<p>FUNGHI (A,G) </p> <p>Tomaten, Mozzarella, frische Champignons pomodoro, mozzarella, champignons freschi tomatoes, mozzarella, fresh champignons</p>	12,70	<p>PARMA (A,G)</p> <p>Tomaten, Mozzarella, Rohschinken pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo tomatoes, mozzarella, cured ham</p>	14,90
<p>PROSCIUTTO-FUNGHI (A,G)</p> <p>Tomaten, Mozzarella, Champignons, Schinken pomodoro, mozzarella, champignons, prosciutto cotto tomatoes, mozzarella, champignons, ham</p>	12,70	<p>DELLO CHEF (A,G)</p> <p>Tomaten, Mozzarella, Kirschtomaten, Parmaschinken, Rucola, Parmesanflocken pomodoro, mozzarella, pomodoro ciliegini, prosciutto di parma, rucola, parmigiano a scaglie tomatoes, mozzarella, cherry tomatoes, ham parma, rucola, parmesan flakes</p>	13,50
<p>CAPRICCIOSA (A,G)</p> <p>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Artischocken, Champignons, Oliven pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, champignons, olive tomatoes, mozzarella, ham, artichokes, champignons, olives</p>	12,70	<p>LA MARA (A,G)</p> <p>Hühnerbrust, Gorgonzola, Knoblauch petto di pollo, gorgonzola, aglio chicken breast, gorgonzola, garlic</p>	13,90
<p>VENETA (A,G)</p> <p>Tomaten, Mozzarella, Speck, Rucola, Parmesan pomodoro, mozzarella, Speck, rucola, parmigiano tomatoes, mozzarella, bacon, arugula, Parmesan</p>	12,70	<p>FRUTTI DI MARE (A,D,G)</p> <p>Tomaten, Mozzarella, Knoblauch, Meeresfrüchte pomodoro, mozzarella, frutti di mare, aglio tomatoes, mozzarella, garlic, seafood</p>	14,90
<p>CAPRI (A,G) </p> <p>Oliven, Tomaten, Mozzarella, Basilikum pomodoro, olive, mozzarella, basilico tomatoes, olives, mozzarella, basil</p>	12,90	<p>PIZZA MIRÓ (A,G,L)</p> <p>Spinat, Schafkäse, Tomaten spinaci, formaggio di pecora, pomodori spinach, sheep's cheese, tomatoes</p>	13,50
<p>FIRENZE (A,G)</p> <p>Salami mild, Spinat, Schafskäse salame dolce, spinaci, feta salami mild, spinach, feta</p>	12,90	<p>PIZZA INSALATA (A,G,L)</p> <p>Pizza, Salat / salad / insalata</p>	12,50
<p>QUATTRO STAGIONI (A,G)</p> <p>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Artischocken, Champignons, Salami pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, champignons, salami tomatoes, mozzarella, ham, artichokes, champignons, salame</p>	12,90		



DESSERT

HAUSGEMACHTES TIRAMISU (A,C,E,G) fatto in casa / homemade	5,80	ZITRONENSORBET MIT HENDRICKS GIN (O,P) und Limetten / limette / limes	7,50
PANNA COTTA (A,H) mit Waldfruchtcreme und Mandelchip con crema di frutti di bosco e scaglie di mandorle with forest fruit cream and almond chip	5,90	SORBET VARIATION (O,P,H) NEU Mango, Himbeere, Zitrone, Johannisbeere mango, lampone, limone, ribes mango, raspberry, lemon, currant	8,90
HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL (A,C,E,F,G,H) NEU strudel with apples mit Vanillesauce / salsa alla vaniglia / vanigliasauce fatto in casa / homemade	5,90	LA MARA ESPRESSO SPECIALE (A,C,E,G,H) Dreierelei Süßes mit kräftigem Espresso trio of sweets with strong espresso tris di dolci con espresso forte	7,90
		AFFOGATO (A,G) Espresso mit Vanilleeis espresso with vanilla ice cream	4,30
		EISKAFFEE KLASSISCH (A,G) köstliches Vanilleeis und eisgekühlter Kaffee, garniert mit viel Schlagobers caffé ghiacciato al vaniglia con panna iced coffee with vanilla ice cream and cream	5,90





la mara[®]

ITALIAN CUISINE & BAR



www.la-mara.at

PFIRTER GASTRO GMBH

MARIA-THERESIEN-STRASSE 10, 6020 INNSBRUCK

TELEFON: +43 (0) 512 58 16 39

E-MAIL: office@pfirter-gastro.at

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Designed by **Deetail**