

La Rustica



italienische Handwerkstradition seit 1871

Speisen & Getränke

Kölner Str. 92, 41539 Dormagen, 02133-9737800



italienische Handwerkstradition seit 1871

Antipasti Freddi

Kalte Vorspeisen / Cold Starters

- | | |
|---|---------|
| 1. Caprese
Tomaten-Mozzarella | 7,50 € |
| 2. Prosciutto e Melone
Parmaschinken und Melone | 9,50 € |
| 3. Formaggio Misto
Gemischte Käseauswahl | 9,00 € |
| 4. Carpaccio mit gehobeltem Parmesan
Marinierte hauchdünne Rindfleischscheiben | 12,50 € |
| 5. Antipasto al Italiana
Gemischter italienischer Vorspeisenteller | 15,00 € |

Antipasti Caldi

Warme Vorspeisen / Hot Starters

- | | |
|---|---------|
| 10. Funghi all'aglio
Champignons in Knoblauch-Kräutermarinade | 9,50 € |
| 11. Involtini di Melanzane
Auberginenröllchen, Schinken und Käse überbacken ^{A,B,C,D,E} | 9,00 € |
| 12. Gamberi all'aglio alla Italiana
Scampifännchen in Knoblauch-Kräutermarinade | 12,00 € |



italienische Handwerkstradition seit 1871

Bruschetta

Italienisches Brot / Italian Bread

- | | |
|--|--------|
| 20. Bruschetta Pomodoro e Basilico
Frische Tomaten mit Knoblauch und Basilikum | 6,50 € |
| 21. Bruschetta Mozzarella e pomodoro
Frische Tomaten mit Knoblauch und Mozzarella | 7,50 € |
| 22. Bruschetta Piemontese
Mit Rucola, Speck und Gorgonzola | 8,00 € |
| 23. Bruschetta Parma
Mit Parmaschinken, Rucola und Mozzarella | 7,50 € |
| 24. Bruschetta Vegetaria
Mit verschiedenen Gemüse | 7,50 € |

Minestre

Suppen / Soups

- | | |
|--|--------|
| 30. Crema di Pomodori
Tomatencremesuppe | 5,00 € |
| 31. Straciatella
Rinderkraftbrühe, Parmesan und Ei ^c | 5,00 € |
| 32. Minestrone
Gemüsesuppe | 6,50 € |
| 33. Tortellini in Brodo
Bouillon mit gefüllten Tortellini | 6,00 € |



italienische Handwerkstradition seit 1871

Insalata

Salate / Salads

- | | |
|---|---------|
| 40. Insalata Mista | 6,50 € |
| Bunter Salatteller mit Tomaten, Gurken, Mais, Ei und Oliven ^F | |
| 41. Insalata Tonno | 8,50 € |
| Bunter Salatteller mit Thunfisch, Tomaten, Gurken, Mais, Ei & Oliven ^F | |
| 42. Insalata Capriciosa | 9,50 € |
| Bunter Salatteller mit Thunfisch, Tomaten, Gurken, Mais, Ei, Oliven, Artischocken und Käse ^F | |
| 43. Insalata Tacchino | 13,00 € |
| Bunter Salatteller mit Putenbruststreifen, Essig und Öl | |
| 44. Insalata Pollo | 13,00 € |
| Bunter Salatteller mit Hähnchenbrustfilet, Essig und Öl | |
| 45. Insalata Romana | 12,00 € |
| Bunter Salatteller mit Rucola, Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Essig und Öl | |
| 46. Insalata Parma | 9,50 € |
| mit Rucola, Parmesankäse, Essig und Öl | |
| 47. Insalata Paesana | 10,00 € |
| Bunter Salatteller mit Schafskäse, Oliven, Pepperoni, rote Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Essig und Öl | |
| 48. Insalata Contadina | 10,00 € |
| Bunter Salatteller mit Tomaten, Gurken, Mais, Zwiebeln, Möhren, weiße Bohnen, Essig und Öl | |
| 49. Insalata Mare e Monti | 12,00 € |
| Bunter Salatteller mit Shrimps, Champignons, Tomaten, Gurken, Essig & Öl | |
| 50. Insalata Verde | 3,50 € |
| Grüner Salat | |
| 51. Insalata Di Certrioli | 4,50 € |
| Gurkensalat | |
| 52. Insalata Di Pomodoro | 5,00 € |
| Tomatensalat mit Zwiebeln | |

Alle Salatdressing mit Konservierungsstoffe



italienische Handwerkstradition seit 1871

Verdura Gratinata

Überbackenes Gemüse / Roasted Vegetables

60. Patate Gratinata Italienischer Kartoffelgratin	9,00 €
61. Spinaci al Forno Überbackener Spinat in Rahmsauce	9,50 €
62. Broccoli al Forno Überbackener Broccoli in Rahmsauce	9,50 €
63. Funghi al Forno Überbackener Champignons in Rahmsauce	10,00 €
64. Verdura Mista al Forno Verschiedene Sorten Gemüse überbacken mit Rahmsauce	10,50 €
65. Verdure Mista con Patate Verschiedene Sorten Gemüse mit Kartoffeln überbacken	11,50 €



italienische Handwerkstradition seit 1871

Pizza

Alle Pizzen bestehen aus einem Hefeteig mit Tomatensauce, Oregano und Käse und werden nach original italienischer Handwerkstradition im Steinofen mit Buchenholz zubereitet.

	gross	mittel
130. Margherita	7,50	5,50 €
132. Salame Mit Salami ^{A,B,C,D}	9,00	7,50 €
133. Prosciutto Mit Schinken ^{A,B,C,D}	9,00	7,50 €
134. Funghi Mit frischen Champignons	9,00	7,50 €
135. Spinaci Mit Blattspinat und Knoblauch	9,00	7,00 €
136. Broccoli Mit Broccoli und Knoblauch	8,50	6,50 €
137. Tonno Mit Thunfisch	9,00	7,50 €
138. Napoli Mit Sardellen und Kapern	8,00	6,50 €
139. Italia Mit Spinat, Zwiebeln und Kapern	9,00	7,00 €
140. O solo Mio Mit Schinken, Salami und Ei ^{A,B,C,D}	9,00	7,00 €
141. Quattro Stagioni Mit Blattspinat, Thunfisch, Schinken und frischen Champignons ^{A,B,C,D}	9,50	7,50 €
142. Vegetaria Mit frischen Champignons, Broccoli, Spinat und Paprika	9,50	6,50 €
143. Hawaii Mit Schinken und Ananas ^{A,B,C,D}	9,50	7,50 €
144. Diavolo Mit Thunfisch, Paprika, Oliven, Peperoni und Zwiebeln	9,50	7,50 €



italienische Handwerkstradition seit 1871

145. Calzone		
Mit Thunfisch, Paprika, Spinat und frischen Champignons (zusammengeklappt)		9,50 €
146. Bolognes	9,50	7,50 €
Mit Rindfleischsauce		
147. Marinara	11,00	8,00 €
Mit Meeresfrüchten und Knoblauch		
148. Gamberetti	10,50	8,00 €
Mit Shrimps und Knoblauch		
149. Gamberoni	13,00	9,00 €
Mit Garnelen, Shrimps und Knoblauch		
150. Quattro Formaggi	10,50	8,00 €
Mit 4 verschiedenen Käsesorten		
151. Rustica	10,50	8,00 €
Mit Thunfisch, Paprika, frischen Champignons, Spinat, Zwiebeln, Schinken und Salami ^{A,B,C,D}		
152. Pollo	12,50	8,00 €
Mit Hähnchenbrust		
153. Caprese	9,50	7,00 €
Mit frischen Tomaten, Mozzarella und Basilikum (überbacken)		
154. Caprese al Italiana	12,50	8,50 €
Mit frischen Tomaten, Mozzarella, Rucola und Parmaschinken		
155. Calabrese	11,00	8,00 €
Mit pikanter luftgetrockneter Salami und Mozzarella		
156. Salmone	12,50	8,00 €
Mit Rucola und Lachs		
157. Bresola	11,00	9,00 €
Mit luftgetrocknetem Rindfleischschinken, Rucola und Parmesan		
158. Tirolese	10,00	8,00 €
Mit Mit italienischem Speck, Rucola und Gorgonzola		
159. Montanara	9,50	7,00 €
Mit Schafskäse, Oliven und Peperoni		
160. Vulcano	10,00	8,00 €
Mit Tomaten, Basilikum, pikante Salami und Peperoni		



italienische Handwerkstradition seit 1871

161.	Bianca Neve Ohne Tomatensauce mit Mozzarella, gegrillte Zucchini, Rucola und Speck	11,00	8,50 €
162.	Amalfi Mit frischen Tomaten, Shrimps, Lachs, Broccoli und Knoblauch	12,50	8,50 €
163.	Capricciosa Mit frischen Champignons, Schinken, Artischocken, Ei und Oliven ^{A,B,C,D,F}	9,50	8,00 €
164.	Bruschetta-Pizza Mit frischen Tomaten, Basilikum und Knoblauch	9,00	8,00 €
165.	Pirata Mit Rindfleischsauce und Spaghetti	9,50	8,00 €
166.	Roma Mit frischen Champignons und Schinken	9,50	8,00 €
167.	Mista Mit Salami, frischen Champignons, Thunfisch und Schinken	10,50	8,50 €
168.	Inferno Mit Spinat, Gorgonzola, Käse, pikante Salamino und Parmesan	11,50	8,50 €
169.	Torinese Mit Thunfisch, Zwiebeln, Zucchini und Paprika	10,50	8,50 €
170.	Milano Mit Salami und frischen Champignons	9,50	7,50 €

Extrazutaten

Knoblauch oder Peperoni	0,50 €
Weitere Zutaten	1,00 - 3,00 €



italienische Handwerkstradition seit 1871

Pasta

100.	Spaghetti Napoli Tomatensauce	8,00 €
101.	Spaghetti Aglio e Olio Knoblauch und Olivenöl	8,00 €
102.	Spaghetti Bolognese Rindfleischsauce	9,00 €
103.	Tortelloni alla Panna Schinkensahnesauce ^{A,B,C,D}	9,50 €
104.	Spaghetti Carbonara Schinkensahnesauce mit Ei und Parmesan ^{A,B,C,D}	9,50 €
105.	Rigatoni Quattro Formaggi Mit 4 verschiedenen Käsesorten ^E	9,50 €
106.	Spaghetti Della Casa Rindfleischsahnesauce mit Schinken, Erbsen und frischen Champignons ^{A,B,C,D}	9,50 €
107.	Tagliatelle Verdura Tomatensauce mit Broccoli, Blattspinat und frischen Champignons	9,50 €
108.	Tagliatelle Amici Spinat, Knoblauch und Chamoignonrahmsauce	8,50 €
109.	Tagliatelle ai Funghi Mit Champignonrahmsauce	8,50 €
110.	Spaghetti Amatriciana Mit Tomatensauce, Zwiebeln, Speck und Peperoni	9,00 €
111.	Penne Torino Putenfleisch in Sahnesauce	12,00 €
112.	Penne Rustica Hähnchenbrust in Tomatensahnesauce	12,00 €
113.	Spaghetti al Tonno Tomatensauce mit Thunfisch, Erbsen und Zwiebeln	10,50 €
114.	Spaghetti Pescatore Tomatensauce mit Meeresfrüchten und Knoblauch	12,50 €
115.	Tagliatelle al Salmone Tomatensahnesauce mit Lachs und Zwiebeln	13,00 €



italienische Handwerkstradition seit 1871

- | | |
|---|---------|
| 116. Rigatoni al Scampi
Tomatensauce | 13,00 € |
| 117. Penne Contadina
Mit Zucchini, Champignons, Aubergine, Knoblauch und Tomatensauce | 10,00 € |
| 118. Penne Primavera
Mit Hähnchenbrustfilet, Broccoli, Champignons und Knoblauch | 12,50 € |
| 119. Penne all Arrabiate
Tomatensauce mit Oliven, Zwiebeln und pikanter Sauce | 8,50 € |
| 128. Spaghetti Cardinale
Mit frischen Curry, Tomaten, Putenfleisch, Rucola und Pinienkernen | 12,50 € |
| 129. Tagliatelle della Nonna
Mit frischen Champignons, Schinken, Pfefferkörner,
Tomatensahnesauce und Knoblauch | 10,00 € |

Pasta al Forno

Überbackene Nudeln / Basted Pasta

- | | |
|--|---------|
| 120. Tortellini Fiorentina
Gefüllte Teigtaschen (Schwein & Rind)
mit Blattspinat, Knoblauch und Sahnesauce | 9,50 € |
| 121. Penne ai Broccoli
Mit Broccoli, Knoblauch und Tomatensahnesauce | 9,50 € |
| 122. Tris di Pasta
Mit 3 verschiedenen Nudelsorten | 9,50 € |
| 123. Cannelloni
Nudelröllchen mit Schinken und Fleischsauce | 9,00 € |
| 124. Lasagne
Nudelaufbau mit Schinken und Bechamel-Fleischsauce | 9,50 € |
| 125. Rigatoni al Forno
Mit Schinken, Erbsen und Rindfleischsahnesauce | 9,50 € |
| 126. Gnocchi Napoletana
Mit Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum | 10,00 € |
| 127. Tortellini ai Forno
Mit Schinken, Erbsen und Rindfleischsahnesauce | 9,50 € |



italienische Handwerkstradition seit 1871

Piatti di Pesce

Fischgerichte | Fish Dishes

Alle Fischgerichte servieren wir mit einem kleinen bunten Salatteller.

70. Sardelle Frittierte Sardellen	14,50 €
71. Calamari Fritti Frittierte Tintenfischringe	19,00 €
72. Salmone alla griglia Gegrillter Lachs	20,50 €
73. Salmone Gamberetti e Pepe verde Lachsfilet mit Krabben und Pfeffersauce	23,50 €
74. Salmone al Pepe Verde Lachsfilet mit grüner Pfeffersauce	23,00 €
75. Salmone al Prosecco Lachsfilet in Proseccosauce	23,00 €
76. Gamberoni Rustica Riesengarnelenpfännchen mit mediterranen Kräutern, Knoblauch und Olivenöl	25,50 €
77. Gamberoni alla Griglia Gegrillte Riesengarnelen mit Gemüse oder Salat	24,50 €
79. Gamberoni al Pepe Verde Riesengarnelen in Cognac und grüner Pfeffersauce	24,50 €

Unsere Zutatenliste

Schinken=Formfleischvorderschinken, Zutaten: Schweinefleisch (93%), Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsstoff: E250, Stabilisator: E407, Antioxidationsmittel: E301)
Salami weisser Darm, Kaliber 75er, Zutaten: Schweinefleisch, Putenfleisch, Speck, Speisesalz, Gewürze, Dextrose, Glukosesirup, Gewürzextrakte, Aroma, Antioxidationsmittel: E300, E301, Konservierungsmittel: E250, E202, Rauch

- A) mit Konservierungsstoff E250
- B) mit Farbstoff E120
- C) mit Geschmacksverstärker
- D) mit Antioxidationsmittel E301
- E) Farbstoff mit Beta Carotin, mit Schmelzsalz
- F) geschwärzt

- 5) Koffeinhaltig,
- 2) Farbstoff,
- 4) Antioxidationsmittel,
- 6) Enthält eine Phenylaminquelle,
- 7) Süßungsmittel,
- 8) Chininhaltig



italienische Handwerkstradition seit 1871

Piatti di Carne

Fleischgerichte | Meat Dishes

Alle Fleischgerichte servieren wir mit Kartoffeln und Tagesgemüse.

80. Scaloppina al Vino Bianco Kalbsfleisch in Weißweinsauce	22,50 €
81. Scaloppina al Funghi Kalbsfleisch mit Champignonrahmsauce	22,50 €
82. Tacchino alla griglia Gegrillte Putenbrust	19,50 €
83. Tacchino alla Pepe Verde Putenbrust in Pfeffersauce	20,00 €
84. Pollo alla Romana Hähnchenbrust in Tomatensauce und Mozzarella	19,50 €
85. Bistecca alla Griglia Rumpsteak vom Grill	24,50 €
86. Bistecca al Funghi Rumpsteak mit frischen Champignon	25,50 €
87. Bistecca Pepe Verde Rumpsteak mit Pfeffersauce	25,50 €
88. Bistecca con Gorgonzola Rumpsteak mit Gorgonzolakäse	25,50 €
89. Costoletto di Agnello alla Griglia Gegrillte Lammkotelette	23,00 €
90. Saltimbocca alla Romana Kalbsschnitte mit Parmaschinken und Salbei-Weißweinsauce	22,50 €
91. Scaloppina alla Marsala Kalbsschnitte in Marsalasaucce	22,50 €
92. Scaloppina al Limone Kalbsschnitte mit Zitronensauce	22,50 €

Weiter Fisch- und Fleischspezialitäten auf unserer Tageskarte.

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen.
Sämtliche Preise inklusive Bedienung & MwSt.



italienische Handwerkstradition seit 1871

Bibite

Alkoholfreie Getränke / Soft Drinks

Coca-Cola ^{5, 2, 4}		0,21	€
Coca-Cola Zero ^{3, 2, 4, 6, 7}	F1	0,21	€
Fanta ^{2,4}		0,21	€
Sprite		0,21	€
Mineralwasser		0,21	€
Stilles Wasser Vio	F1	0,251	€
Mineralwasser Selection	F1	0,251	€
Mineralwasser Selection	F1	0,751	€
Apfelschorle		0,21	€
Bitter Lemon ⁸	F1	0,21	€
Ginger Ale ⁸	F1	0,21	€
Tonic Water ⁸	F1	0,21	€
Bionade	F1	0,331	€
Orangensaft		0,21	€
Apfelsaft		0,21	€

Birra

Bier / Beer

Reissdorf vom Fass		0,21	€
Reissdorf vom Fass		0,31	€
Radler		0,21	€
König Pilsener	F1	0,331	€
König Pilsener Alkoholfrei	F1	0,331	€
Frankenheim Alt	F1	0,331	€



italienische Handwerkstradition seit 1871

Paulaner Weizen	F1	0,51	€
Paulaner Weizen Alkoholfrei	F1	0,51	€
Gaffel Fassbrause	F1	0,331	€
Malzbier	F1	0,331	€

Caffè

Warme Getränke / Hot Drinks

Kaffee			€
Cappuccino			€
Espresso			€
Espresso Corretto			€
Espresso Macchiato			€
Tee, verschiedene Sorten			€
Latte Macchiato			€
Kakao			€

Vino

Weine / Wine

	Glas	0,25l	0,5l	1,00l
Lambrusco	€	€	€	€
Rotwein	€	€	€	€
Rosato	€	€	€	€
Pinot Grigio	€	€	€	€
Chardonnay	€	€	€	€



italienische Handwerkstradition seit 1871

Aperetivi

Aperitif / Aperitif

Prosecco	0,1l	€
Aperol Spritz ^{2,8}	0,2l	€
Hugo	0,2l	€
Campari Soda/Orange ²	0,2l	€
Martini Bianco/Rosso/Dry	4cl	€
Bitterino	0,1l	€

Spiriti

Spirituosen / Spirits

Averna	4cl	€
Ramazotti	4cl	€
Fernet Branca	4cl	€
Limoncello	4cl	€
Amaro Montenegro	4cl	€
Grappa, verschiedene Sorten	4cl	€
Sambuca	4cl	€
Vecchio Romagna	4cl	€
Baileys	4cl	€