



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 DEGUSTAZIONE / DEGUSTATIONSMENÜ

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

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 / BROT

Pagnotta di altamura 🌿

Steingemahlenes Bio-Grießbrot

Focaccia di patate con pomodorini 🌿

Focaccia mit Kartoffeln, Kirschtomaten und Meersalz

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

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 / 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.

PASTA / 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 / FISC

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 / 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 / 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 / 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 2,50 €

Alle Fruchtschorlen

0,2l 2,50 €

Eistee Zitrone

0,2l 2,50 €

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

0,2l 2,50 €

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 4,00 €

Coppa

Assamtee, Zitronensaft, Honig, Soda

0,2l 4,00 €

Limonata Rosa

Erdbeersirup, Zitronensaft, Rhabarbersaft, Soda

0,2l 4,00 €

Cuore di Menta

Zitronensaft, Zuckersirup, Minze, Honig, Soda

0,2l 4,00 €

la Spezia

ITALIENISCH GENIESSEN

MINERALWASSER

San Pellegrino

natürliches Mineralwasser mit Kohlensäure versetzt

0,75 l 7,90 €

Acqua Morelli

italienisches Bergwasser ohne Kohlensäure

0,75 l 7,90 €

Waterkant Flut

natürliches Mineralwasser mit Kohlensäure versetzt

0,33 l 2,10 €

0,75 l 5,60 €

Waterkant Ebbe

natürliches Mineralwasser ohne Kohlensäure

0,33 l 2,10 €

0,75 l 5,60 €

TAU spring water still

0,75 l 7,90 €

TAU spring water sparkling

0,75 l 7,90 €



MENTHA PULEGIUM

la Spezia

ITALIENISCH GENIESSEN

BIER

EMPFEHLUNG

Birra Moretti

0,33l 4,00 €

Birra Peroni Nastro Azzurro

0,33l 3,70 €

Bitburger Premium Pils vom Fass

0,3l 3,70 €

Bitburger Radler

0,33l 3,70 €

Bitburger 0,0 % Pils alkoholfrei

0,33l 3,00 €

Paulaner Hefe-Weißbier naturtrüb

0,5l 4,60 €

Paulaner Hefe-Weißbier alkoholfrei

0,5l 4,10 €

Paulaner Weizen-Radler alkoholfrei

0,33l 3,00 €

la Spezia

ITALIENISCH GENIESSEN

ROTWEIN

Canonico

Negroamaro

Cantine Due Palme, Apulien, Italien

0,1l 4,50 €

0,75l 30,00 €

Uggiano Chianti Seratina Colli Fiorentini DOCG

Sangiovese & Cabernet Sauvignon

Azienda Uggiano, Toskana, Italien

0,1l 4,50 €

0,75l 28,00 €

Bottega Rispasso Valpolicella

Corvina, Rondinella & Corvione

Venetien, Italien

0,1l 6,00 €

0,75l 39,00 €

Piovesole Amarone della Valpolicella

Corvina, Rondinella & Carvinone

Eleva, Venetien, Italien

0,75l 61,00 €

St. Magdalener

Vernatsch & Lagrein

Theodor Falser, Gailtal, Italien

0,1l 5,00 €

0,75l 32,00 €

la Spezia

ITALIENISCH GENIESSEN

WEISSWEIN

Pinot Grigio 15

Castelfeder, Südtirol, Italien

0,1l	6,00 €
0,75l	39,00 €

Gavi

Cortese

Giacosa Fratelli, Piemont, Italien

0,1l	5,00 €
0,75l	33,00 €

Chardonnay Doss

Castelfeder, Südtirol, Italien

0,1l	6,00 €
0,75l	39,00 €

Efeso

Mantonico

Librandi, Kalabrien, Italien

0,1l	5,70 €
0,75l	35,00 €

ROSÉWEIN

Sot Rosé

Nebbiolo

Davide Pelassa, Piemont, Italien

0,1l	6,00 €
0,75l	37,00 €

Vinyes Roses Dins del Cor

Sumoll, Tempranillo und Red Grenache

Jané Ventura, Penedès, Spanien

0,1l	6,50 €
0,75l	41,00 €

la Spezia

ITALIENISCH GENIESSEN

SPRIZZ & APERITIVO

Bellini

Pfirsichlikör, Pfirsichmark, Champagner

10,70 €

Mein Schiff® Sprizz

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

5,90 €

Hugo

Holunderblütensirup, Sekt, Minze, Limette

7,70 €

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 APERITIVO

Rosato Mio

Ramazzotti Aperitivo Rosato, Prosecco

6,80 €

Rosato Via

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

6,80 €

Rosato Aura

**Ramazzotti Aperitivo Rosato,
Roséwein, Grapefruitsaft**

6,80 €

Rosato Risa

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

6,80 €

WERMUT

Martini Extra Dry

5 cl 4,40 €

Martini Bianco

5 cl 4,10 €

Martini Rosso

5 cl 4,10 €

Antica Formula

5 cl 6,30 €

la Spezia

ITALIENISCH GENIESSEN

GRAPPA

Il Merlot di Nonino

4 cl 6,30 €

Il Moscato di Nonino

4 cl 6,30 €

In barriques lo Chardonnay di Nonino

4 cl 6,30 €

In barriques il Prosecco di Nonino

4 cl 6,30 €

Nonino Riserva Antica Cuvée aus der Pipette

4 cl 9,90 €

KRÄUTER / BITTER

Aperol

4 cl 4,30 €

Averna Amaro

4 cl 4,70 €

Ramazzotti Amaro

4 cl 4,70 €

Fernet-Branca

4 cl 4,30 €

la Spezia

ITALIENISCH GENIESSEN

LIKÖR

Limoncello (hausgemacht)

4 cl 3,70 €

Amaretto Disaronno

4 cl 4,30 €

Sambuca Molinari

4 cl 4,70 €

Baileys Irish Cream

4 cl 4,30 €

Lillet Blanc

4 cl 4,70 €

Frangelico

4 cl 4,30 €

Galliano

4 cl 4,30 €

Schmankerl Zirbe

4 cl 5,60 €

Walnusslikör

4 cl 6,00 €

la Spezia

ITALIENISCH GENIESSEN

KAFFEESPEZIALITÄTEN

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

Caffè Crema^{1,2}

2,10 €

Espresso^{1,2}

2,10 €

Doppio^{1,2}

3,50 €

Espresso macchiato^{1,2}

2,20 €

Cappuccino^{1,2}

3,60 €

Latte macchiato^{1,2}

3,60 €

Caffè Latte^{1,2}

3,60 €

Caffè Corretto^{1,2}

6,30 €



COFFEA

la Spezia

ITALIENISCH GENIESSEN

TEE TEESORTEN VON FERNWEH HEIMWEH

je 2,90 €

Bio Schwarzer Tee Earl Grey ^{1,2}

Bio Schwarzer Tee Assam Breakfast ^{1,2}

Bio Weißer Tee Pfirsich & Aprikose ^{1,2}

Bio Grüner Tee China Original ^{1,2}

Bio Grüner Tee Tropische Früchte ^{1,2}

Bio Kräutertee Kamille & Verbene ^{1,2}

Bio Kräutertee Minze ^{1,2}

Bio Kräutertee Verbene & Melisse ^{1,2}

Bio Gewürztee Kurkuma & Ingwer ^{1,2}

Bio Rooibostee Bourbonvanille ^{1,2}

Bio Früchtetee Blaubeere & Holunder ^{1,2}

Unsere Empfehlung:

Bio Grüner Tee Sanddorn & Rose ^{1,2}

1 Bio-zertifiziert | 2 Rainforest-Alliance-zertifiziert

la Spezia

ITALIENISCH GENIESSEN