



LA S C A L A

× GASTRONOMIE IM TCM 65 ×

SPEISE- UND GETRÄNKEKARTE

S P E I S E N

× VORSPEISEN ×

Bruschetta Romana	
geröstetes Brot mit gewürzten Tomatenwürfeln	7,50
Mozzarella Caprese	
frische Tomaten mit Mozzarella und Basilikum	7,90
Carpaccio di Manzo	
hauchdünne Rinderfiletscheiben mit Rucola und Parmesan	12,50
Antipasti-Teller	
Variationen von klassischen italienischen Spezialitäten	12,50
Antipasti-Teller für 2 Personen	
Variationen von klassischen italienischen Spezialitäten	21,00

× SALATE ×

mit Balsamicodressing

Salat T.C.M mit Bratkartoffeln und Spiegelei	12,50
Gemischter Salat	
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und Champignons	14,50
Gemischter Salat	
mit Rumpsteakstreifen und gebratenen Champignons	15,50
Gebackener Ziegenkäse auf Salat	15,50

× ÜBERBACKENES ×

Cannelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat	12,50
Gemüse nach Art des Hauses in Tomatensahnesoße	12,50
Lasagne	12,90

× FLEISCHGERICHTE ×

mit Pommes Frites oder Bratkartoffeln
dazu Beilagensalat

wahlweise mit Champignon- oder Pfefferrahm- oder Gorgonzolasoße oder Kräuterbutter

Hähnchenbrustfilet	17,90
Rumpsteak	27,90

× SCHNITZEL ×

mit Pommes Frites und Salat

Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“	16,90
Paniertes Schweineschnitzel	
in Paprika-, Champignon- oder Pfefferrahmsauce	16,90

× NUDELGERICHTE ×

Spaghetti A.O.P. Olivenöl, Knoblauch, Peperoni	10,90
Tagliatelle vegetariiane	
mit frischem Gemüse in leichter Tomatensoße	12,50
Penne all'arrabbiata – schön scharf	12,90
Tagliatelle mit Schweinefiletspitzen	
und Champignons in Rahmsauce	14,90
Spaghetti A.O.P. mit Scampi	16,50
Tagliatelle mit Lachs in Hummersauce	16,90

× FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE ×

Penne mit Tomatensoße	6,90
Chicken Nuggets 5 Stück mit Pommes Frites	8,90
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites	8,90

× PIZZA ×

Alle Pizzen mit Tomatensoße, Käse^{2,3} und Oregano

Margherita	9,50
Champignon	10,90
Salami ^{1, 2, 3}	10,90
Schinken ^{2, 8}	10,90
Diavolo – pikante Salami ^{1,2,3} , Zwiebeln, Peperoni	12,90
Mozzarella mit frischen Tomaten	12,90
Thunfisch mit Zwiebeln	12,90
Italia – Spinat, Paprika, Zwiebeln	12,90
Quattro Formaggi – 4 verschiedenen Käsesorten	12,90
Napoli – Sardellen, Kapern, Oliven	12,90
Spinat mit Gorgonzola und Zwiebeln	13,50
Vegetariana	13,50
T.C.M. – Thunfisch, Schinken ^{2,8} , Salami ^{1,2,3}	13,90
Toscana – Frische Tomaten, Fetakäse, Oliven	13,90
Quattro Stagioni	
Thunfisch, Champignons, Schinken ^{2,8} , Spinat	14,90
Scampi und Spinat	15,90
Parma – Parmaschinken, Rucola, Parmesankäse	15,50

GERNE STELLEN WIR IHNEN EINE PIZZA NACH IHREM WUNSCH ZUSAMMEN! Zusatzbelag ab € 2,00 Aufpreis (Fisch € 3,00)

GETRÄNKE

× WARME GETRÄNKE ×

Espresso ⁵	2,30
Doppelter Espresso	3,90
Kaffee ⁵	2,30
Cappuccino ⁵	2,60
Kakao ⁵	2,90
Milchkaffee ⁵	3,70
Latte Macchiato ⁵	3,90
Tee verschiedene Sorten	2,00

× ALKOHOLFREIE GETRÄNKE ×

Mineralwasser Rhodius Gourmet	Flasche 0,25 l	2,30
	Flasche 0,70 l	6,90
Mineralwasser Rhodius Gourmet Naturell	Flasche 0,25 l	2,30
	Flasche 0,70 l	6,90
Tonic Water ⁹	Flasche 0,25 l	2,50
Ginger Ale ²	Flasche 0,25 l	2,50
Bitter Lemon ⁹	0,20 l	2,50
Apfel- oder Orangensaft	Flasche 0,25 l	2,50
Coca Cola ^{1, 5}	0,30 l	3,20
Coca Cola Light ^{1, 5, 6}	0,30 l	3,20
Fanta ^{1, 3}	0,30 l	3,20
Sprite ^{1, 3}	0,30 l	3,20
Schorle Apfel // Rhabarber // Maracuja //		
Grapefruit // Johannisbeere	0,30 l	3,20
Grand Slam ^{2, 3}	0,30 l	3,50
Fassbrause ¹ Holunder // Zitrone	Flasche 0,25 l	3,50

× APERITIF ×

Martini Bianco Rosso	4,00
Prosecco	4,50
Campari Soda ¹	4,50
Campari Orange ¹	5,00
Aperitivo Rosato	7,90
Aperol Spritz ¹	7,90
Hugo	7,90
Lillet Berry	7,90

× BIERE ×

Füchschen Alt	0,25 l	2,50
Krombacher Pils Alkoholfrei	Flasche 0,33 l	3,30
Krombacher Pils	0,30 l	3,20
Radler // Alster	0,30 l	3,20
Krombacher Weizen vom Fass	0,50 l	4,20
Krombacher Weizen Alkoholfrei	Flasche 0,50 l	4,20

× SPIRITUOSEN ×

Ouzo	2 cl	2,50
Killepitsch ¹	2 cl	2,90
Fernet Branca ¹	2 cl	2,90
Malteser Aquavit	2 cl	3,00
Jubiläums Aquavit	2 cl	3,00
Line Aquavit	2 cl	3,00
Williams Birne	2 cl	3,20
Himbeergeist ¹	2 cl	3,20
Averna ¹	2 cl	3,30
Ramazotti ¹	2 cl	3,30
Slivovic	2 cl	3,50
Grappa	2 cl	4,50
Baileys ¹	4 cl	4,50

× OFFENE WEIßWEINE ×

Weißwein Tariquet Gérard	0,20 l	5,90
Rosé Tariquet Gérard	0,20 l	5,90
Grauburgunder	0,20 l	6,50
Chardonnay	0,20 l	6,50
Lugana	0,20 l	7,50
Weinschorle	0,20 l	4,20

× OFFENE ROTWEINE ×

Merlot Tariquet Gérard	0,20 l	6,50
Montepulciano	0,20 l	6,90
Primitivo	0,20 l	7,50

1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoff | 3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Geschmacksverstärker
5 koffeinhaltig | 6 mit Süßungsmittel | 7 Steinobst könnte Reststeine enthalten | 8 Formfleisch-
Vorderschinken | 9 chininhaltig

Wenn Sie Informationen zu Allergenen in den Speisen benötigen, wenden Sie sich bitte an unsere MitarbeiterInnen im Service. Wir halten für Sie eine separate Allergiker-Karte bereit.

× ÖFFNUNGSZEITEN ×

Montag	Ruhetag
Dienstag	17 – 23 Uhr
Mittwoch	11 – 23 Uhr
Donnerstag & Freitag	15 – 23 Uhr
Samstag	12 – 23 Uhr
Sonntag	12 – 22 Uhr

× EC-KARTENZAHLUNG AB €12 MÖGLICH ×

× KONTAKT ×

Gastronom: Nesret Sabani

Am Hoshof 10 | 40822 Mettmann

Telefon 02104 | 5 28 90

Mobil 0151 | 650 703 38