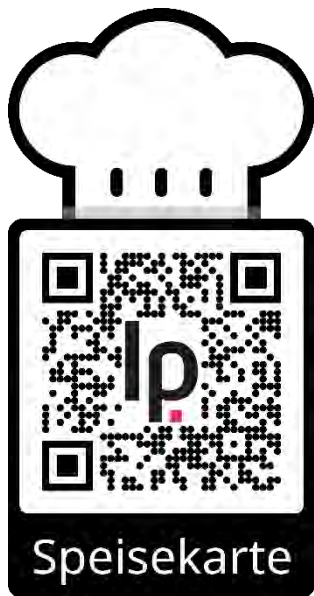


RISTORANTE ■ CAFFÈ
la passione
DI FIRENZE 1452

Schadow-Arkaden

RISTORANTE ■ CAFFÈ
la passione
DI FIRENZE 1452



Buon appetito!

Guten Appetit!

Die Küche geöffnet von 11³⁰ - 20⁰⁰ Uhr.
Sonn- und feiertags geschlossen.

Enjoy your meal!

The Kitchen is open from 11³⁰ a.m. to 8⁰⁰ p.m.
Closed on Sundays and public holidays.



Sehr geehrte Kunden, wir möchten darauf hinweisen, dass wir keine Zahlung per Kreditkarte akzeptieren. Wir weisen darauf hin, dass wir ausschließlich EC-Kartenzahlungen akzeptieren.



Dear guests, we would like to point out that we do not accept payment by credit card. For now we do only accept EC card payments.

Schadow-Arkaden, Schadowstraße 11, 40212 Düsseldorf, Deutschland

Telefon: +49 211 86 93 87 03

Fax: +49 211 86 93 87 04

La Paasione's Spezialitäten

01	Steinpilzsuppe Porcini mushrooms soup with shaved black truffle	(F,I)	13,90
02	Rindercarpaccio mit Waldpilzen, Rucola & gehobeltem Schwarzen Trüffel Beef carpaccio with porcini mushrooms, rocket salad and shaved black truffle	(D,F,I)	21,90
03	Penne mit Spinat und Champignons in Sahnesauce mit Käse überbacken Penne with spinach and mushrooms in cream sauce au gratin with cheese	(A,D,F,I)	16,90
04	Spaghetti mit frischem Gemüse in Kokos-Ingwer-Sauce Spaghetti with fresh vegetables in coconut ginger sauce	(A,D,F,I)	16,90
05	Hähnchenbrust mit frischem Gemüse in Orangensauce Chicken breast with fresh vegetables in Orange sauce	(D,F,I)	19,90
06	Pizza mit gebeiztem Lachs Avocado und Cherrytomaten Pizza with pickled salmon avocado and cherry tomatoes	(B,D,F,I)	20,90
07	Pizza 4 Formaggi mit 4 verschiedenen Käsesorten Pizza with 4 varied cheeses	(D,F,I)	15,90
08	Pizza Roast beef, Rucola & Truffle Pizza with roast beef, rocket salad & truffle	(D,F,I)	20,90

Unsere Favoriten

Our favourites

10	Caesar Salat mit Scampi, Speck & gekochtem Ei Caesar Salad with scampi bacon & cooked egg	17,90 (F,C,A,D,I)
11	Salat der Saison mit paniertem Ziegenkäse, Thymian und Walnüssen in Orangen-Honigsauce Season salad with breaded goat cheese, thyme and walnuts in orange sauce	18,90 (D,F,I,K)
12	Penne mit Gemüse, Hähnchen, Tomatensahnesauce & Käse überbacken Penne with chicken & vegetables in tomato sauce gratinated with cheese	19,90 (A,D,F,I)
13	Spaghetti Amatriciana mit Speck, Zwiebeln in Tomaten-Rotwein-Sauce Spaghetti Amatriciana with bacon onion in tomatoes red wine sauce	16,90 (A,D,F,I)
14	Fagottini gefüllt mit Birne in Gorgonzolasauce und Parmaschinken Fagottini stuffed with pear gorgonzola sauce and parma ham	20,90 (A,D,F,I)
15	Gnocchi mit Rinderhüftsteakstreifen & Gemüse in Käsesauce Gnocchi with beef steak slices, vegetables in cheese sauce	18,90 (A,D,F,I)
16	Penne mit Lachs, Spinat & Cherrytomaten in Tomatensauce Penne with salmon, spinach & cherry tomatoes in tomato sauce	18,90 (A,B,F,I)
17	Pizza Calzone (Schinken, Thunfisch, Champignons) Pizza Calzone stuffed with tuna fish, ham and mushrooms	16,90 (D,F,I)
18	Linguine mit Gemüse in Limetten-Weißweinsauce Linguine with vegetables in lime white wine sauce	16,90 (A,D,I)
19	Pizza Bianca mit weißer Sauce, Salsiccia, Kartoffelscheiben & Rucola Pizza Bianca with white sauce, sausage, potatoes slices & rocket Salad	16,90 (D,F,I)
20	Pizza Nero mit Thunfisch, Spinat, Oliven & Schafskäse Pizza Nero with tuna, spinach, olives and feta cheese	16,90 (D,F,I)
21	Pizza mit Hähnchenbrust, Champignon und Oliven Pizza with chicken slices, pineapple and dried figs	17,90 (D,F,I)
22	Penne Bolognese mit Käse überbacken (Rinderhackfleischsauce) Penne bolognese gratinated with cheese (minced beef-sauce)	15,90 (A,D,F,I)
23	Penne Arrabiata mit Hähnchenbruststreifen Penne Arrabiata with chicken breast strips	16,90 (A,D,F,I)
24	Gemüsepfanne in Trüffelaroma mit Rucola und Parmesan Vegetable pan in truffle flavor, rocket salad and parmesan	16,90 (F,D,I)
25	Tortellini gefüllt mit Ricotta-Spinat in Rinderbolognese Sauce Tortellini stuffed with Ricotta-spinach with beef-Bolognese sauce	16,90 (A,D,F,I)
26	Cannelloni gefüllt mit Ricotta-Spinat & Käse überbacken Cannelloni stuffed with Ricotta-spinach & gratinated with cheese	15,90 (A,D,F,I)

Zuppa Suppen – Soups

30	Pomodoro [Tomatencremesuppe] Tomato cream soup	(F,I)	9,90
31	Minestrone [italienische Gemüsesuppe] Italian vegetable soup	(F,I)	10,90
32	Fischsuppe mit Edelfischen und Gemüsestreifen Fish soup of noble fish with vegetable slices	(B,C,F,I)	15,90

Antipasti Vorspeisen – Starters

40	Bruschetta Classica Classic bruschetta	(F,I)	10,90
41	Bruschetta Toscana [mit gegrilltem Gemüse und Ziegenkäse] With grilled vegetables and goat cheese	(D,F,I)	12,90
42	Vitello tonnato [dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce] Thin sliced veal with a tuna sauce	(A,F,I)	19,90
43	Antipasti misti [Gemischter Vorspeisenteller für 1 Person] Mixed starter plate for one person	(A,D,F,I)	14,90
44	Caprese [Frische Tomaten, Mozzarella, Basilikum] Fresh tomatoes, mozzarella, basil	(D,F,I)	13,90
45	Crostini [geröstete Brotscheiben mit Parmaschinken, Mozzarella, überbacken] roasted bread slices with parma ham au gratin with mozzarella	(D,F,I)	15,90
46	Scampi Pfanne [in Knoblauch-Kräuter und Tomatensauce] Scampi Pan in herbal-garlic and tomato sauce	(CFI)	17,90
47	Carpaccio piemontese [hauchdünne Rinderscheiben mit reifem Pecorino Käse und Rucola] Thin beef slices with mature pecorino cheese and rocket salad	(D,F,I)	18,90
48	Melone Parma [Melone mit Parmaschinken] Watermelon with parma ham	(F,I)	14,90
49	Duett von Vitello und Rindercarpaccio Duett of vitello and beef carpaccio	(D,F,I)	19,90

Insalata Salate – Salads

50	Verde [Grüner Salat] Green salad	(F,I)	8,90
51	Mista [Gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Möhren und Mais] Mixed salad with tomatoes, cucumbers, carrots and sweet corn	(F,I)	9,90
52	Di pomodoro [Tomaten, Zwiebel und Basilikum] Tomatoes, onions and basil	(F,I)	10,90
53	Tacchino [Gemischter Salat, gebratene Putenbrust, Champignons] Mixed salad, roasted turkey breast, mushrooms	(F,I)	15,90
54	Salmone [Gemischter Salat mit Lachsstreifen und Zitronenscheiben] Mixed salad with salmon slices and lemon slices	(B,F,I)	18,90
55	Rucola [Rucola Salat mit Parmaschinken und gehobeltem Parmesan] Rocket salad with parma ham and planed parmesan	(D,F,I)	15,90
56	Gamberi [Gemischter Salat mit 3 gebratenen Gambas] Mixed salad with 3 roasted gambas	(C,F,I)	20,90
57	Tonno [Gemischter Salat mit Thunfisch, Zwiebel, Ei und Schafskäse] Mixed salad with tuna, onions, eggs and feta cheese	(A,B,D,F,I)	14,90
58	Fegato [Gemischter Salat mit gebratener Kalbsleber] Mixed salad with roasted calf's liver	(F,I)	19,90
59	Bunter Salatteller mit Hüftsteakstreifen und Austernpilzen Mixed salad with beef steak slices and oyster mushrooms	(F,I)	18,90
60	Salat mit Ziegenkäse, dazu Thymian und Honig gratiniert Goat cheese gratinated with thyme and honey on salad	(D,F,I)	15,90
61	Caesar Salat mit Hähnchenbruststreifen Caesar salad with chicken breast strips	(A,D,F,I)	17,90
62	Caesar Salat mit zart gebratenem Roastbeefscheiben & Kräuter Caesar salad with soft roasted slices of roast beef & herbs	(A,D,F,I)	19,90
63	Caesar Salat mit Lachs und halber Dorade Caesar salad with salmon and half sea bream	(A,B,D,F,I)	20,90
64	Kleines Rumpsteak mit Rosmarinkartoffeln und Salat Small rump steak with rosemary potatoes and mixed salad	(F,I)	21,90
65	Salat (La Passione) Hähnchenbruststreifen, Paprika & Mozzarella Salad (La Passione) chicken strips, paprika und mozzarella	(D,F,I)	17,90

Al Forno Überbacken – Baked

70	Lasagne al Forno [mit Bolognese Sause] With Bolognese sauce	(A,D,F,I)	15,90
71	Combinazione al Forno [3 Nudelsorten, Tomatensahnesauce mit Käse überbacken] 3 Pasta varieties, tomato sauce and cream au gratin with cheese	(A,D,F,I)	13,90
72	Broccoli al Forno [Gebackener Brokkoli und Schinken, mit Käse überbacken] Broccoli and ham au gratin with cheese	(D,F,I)	13,90
73	Vegetariani al Forno [Frisches Gemüse mit Mozzarella überbacken] Fresh vegetables and mozzarella au gratin	(D,F,I)	14,90

Tortellini

80	Alla Panna [mit Schinken in Sahnesauce] With ham in cream sauce	(A,D,F,I)	13,90
81	Spinaci e funghi [mit Spinat und Champignons in Sahnesauce] With spinach and mushrooms in cream sauce	(A,D,F,I)	14,90
82	Boscaiola [mit Champignons, Schinken und Erbsen] With mushrooms, ham and peas	(A,D,F,I)	14,90
83	Gamberetti [mit Krabben, Zucchini, Zwiebeln in Tomatensahnesauce] With crabs, zucchini and onions in tomato cream sauce	(A,C,D,F,I)	17,90
84	Hawaii [mit Schinken, Ananaswürfeln in cremiger Sahnesauce] With ham and diced pineapples in cream sauce	(A,D,F,I)	15,90

Taglierini

Schmale Bandnudeln – Slim Ribbon pasta

90	Rucola [mit Cherrytomaten, Knoblauch, Parmesanraspel] With rocket salad, cherry tomatoes, garlic and grated parmesan	(A,D,F,I)	16,90
91	Al tonno [mit Thunfisch, Oliven, Knoblauch in Tomatensauce] With tuna, olives, garlic in a tomato sauce	(A,B,D,F,I)	17,50
92	Tacchino gamberetti [mit Putenbrust, Krabben, Lauch in Sahne-Senfsauce] With turkey breast, crabs, leek in a cream-mustard sauce]	(A,C,D,F,I)	18,90
93	Taglierini [mit Trüffelsauce auf Rindercarpaccio] Taglierini with truffle sauce on beef carpaccio	(A,D,F,I)	23,90

Penne

100	Arrabiata mit Knoblauch in scharfer Tomatensauce With garlic in a spicy tomato sauce	12,90 (A,D,F,I)
101	4 Formaggi mit 4 verschiedenen Käsesorten With 4 varied cheeses	14,90 (A,D,F,I)
102	Melanzane e Pecorino mit Auberginenwürfeln, Pecorino, Basilikum in Tomatensauce With diced aubergine, pecorino and basil in a tomato-sauce	15,90 (A,D,F,I)
103	Manzo mit zarten Roastbeefstreifen und Krabben in Currysauce With tender roast beef slices, crabs in curry sauce	18,90 (A,C,D,F,I)
104	Casalinga mit Zwiebeln, Oliven, Kapern und Minze in scharfer Tomatensauce With onions, olives, capers and mint in spicy tomato sauce	15,90 (A,D,F,I)
105	Penne mit Hähnchenbruststreifen und Gemüse in Tomatensahnesauce Penne with chicken slices, vegetables in tomato cream sauce	16,90 (A,D,F,I)
106	Penne mit Scampi und Zucchiniastreifen in Safransauce Penne with scampi and zucchini slices in saffron sauce	18,90 (A,C,D,F,I)
107	Penne mit Kalbsrückenstreifen und Gemüse in Trüffelaroma Penne with slices from back of veal, fresh vegetables in truffle flavour	20,90 (A,D,F,I)
108	Penne Arrabiata mit Roastbeefstreifen Penne Arrabiata with slices of roast beef	19,90 (A,D,F,I)
109	Penne mit Hähnchen in Currysauce Penne with chicken slices in curry sauce	16,90 (A,D,F,I)
110	Penne mit Kalbsleberstreifen und Champignon in Rahmsauce Penne with slices of calf's liver and mushrooms in cream sauce	18,90 (A,D,F,I)

Ravioli Teigtaschen – Dumplings

120	Burro e salvia [mit Butter und Salbei] With butter and sage	15,90 (A,D,F,I)
121	Alla Gorgonzola [mit Tomatenwürfel in Gorgonzolasauce] With diced tomatoes in a gorgonzola sauce	16,90 (A,D,F,I)
122	Alla Pavarotti [mit Krabben, Walnusskernen und Cognac in Sahnesauce] With crabs, walnuts and cognac in a cream sauce	18,90 (A,C,D,F,I,K)
123	Alla Siciliana [mit Kapern, Oliven, Kräutern und Parmesan] With capers, olives, herbs and parmesan	16,90 (A,D,F,I)

Gnocchi Kartoffelnudeln – Potato noodles

130	Sorrentina [mit Tomaten, Mozzarellawürfeln und Basilikum] With tomatoes, diced Mozzarella and Basil	13,90 (A,D,F,I)
131	Gorgonzola [mit Gorgonzola und Cherrytomaten] With gorgonzola and cherry tomatoes	15,90 (A,D,F,I)
132	Funghi [mit Zwiebeln und Champignons in Rahmsauce] With onions and mushrooms in a cream sauce	15,90 (A,D,F,I)
133	Burro e salvia [mit Tomatenwürfeln, Butter und Salbei] With diced tomatoes, butter and sage	14,90 (A,D,F,I)
134	Gnocchi [mit Hähnchenstreifen in Champignonrahmsauce] Gnocchi with chicken slices in mushroom cream sauce	16,90 (A,D,F,I)
135	Gnocchi [mit Spinat, Gorgonzola und Cherrytomaten] Gnocchi with spinach, gorgonzola sauce and cherry tomatoes	16,50 (A,D,F,I)

Tagliatelle Bandnudeln – Ribbon noodles

140	Pollo e formaggio [mit Hähnchenbrust, Brokkoli in Käsesahnesauce] With chicken breast, broccoli in a cream cheese sauce	16,80 (A,D,F,I)
141	Pollo mit Hähnchenbrust und frischem Gemüse in Sahnesauce With turkey breast, broccoli in a cream sauce	16,90 (A,D,F,I)
142	Tagliatelle Aglio, Olio e Salsiccia [mit Knoblauch, Olivenöl, scharfe Salsiccia-Salami und Tomaten] With garlic, olive-oil, spicy sausage-salami and tomatoes	16,90 (A,D,F,I)
143	Salmone e gamberetti [mit Lachswürfeln, Krabben und Knoblauch in Tomatensauce] With diced salmon, crabs and garlic in a tomato sauce	18,90 (A,B,D,F,I)
144	Verdure [Tagliatelle mit frischem Gemüse] Tagliatelle with fresh vegetables	15,90 (A,D,F,I)
145	Schwarze Tagliatelle [mit Scampi in Hummersauce] Black tagliatelle with scampi in lobster sauce	20,90 (A,C,D,F,I)
146	Tagliatelle [mit Hüftsteakstreifen in Champignonrahmsauce] Tagliatelle with beef steak slices in mushroom cream sauce	18,90 (A,D,F,I)

Spaghetti

150	Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino [mit Knoblauch, Olivenöl und scharfer Peperoni] With garlic, olive-oil and spicy hot pepper	12,90 (A,D,F,I)
151	Frutti di mare [mit Meeresfrüchten, Knoblauch in herzhafter Tomatensauce] With sea food and garlic in a savoury tomato sauce	16,90 (A,B,C,D,F,I)
152	Calvados [mit zarten Roastbeefstreifen, grünem Pfeffer in Calvados-Sahnesauce] With tender roast beef slices, green pepper in a calvados cream sauce	18,90 (A,D,F,I)
153	Carbonara [mit Speck, Ei, Parmesankäse und Sahne] With bacon, eggs, parmesan cheese and cream	14,90 (A,D,F,I)
154	Gamberetti [mit Krabben, Tomatenwürfeln in Tomatensauce] With crabs, diced tomatoes in a tomato sauce	16,90 (A,C,D,F,I)
155	Ai gamberi e olio [mit Knoblauch, scharfer Peperoni und 3 Stücke Gambas] With garlic, spicy pepper and 3 gambas	22,90 (A,C,D,F,I)
156	Napoli [mit Tomatensauce und Basilikum] With basil and tomato sauce	12,90 (A,D,F,I)
157	Bolognese [mit Rinderhackfleischsauce] With a minced beef-sauce	14,90 (A,D,F,I)
158	Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino [mit Scampi] Spaghetti scampi garlic, oil and chilli pepper	19,90 (A,C,D,F,I)
159	Spaghetti in Trüffelsauce [mit schwarzem Trüffel] Spaghetti on truffle sauce with black truffle	21,90 (A,D,F,I)
160	Spaghetti [mit Roastbeefscheiben, Rucola, Tomate und Steinpilzen] Spaghetti with roast beef, rocket salat and porcini mushrooms	22,90 (A,D,F,I)
161	Spaghetti [mit Hähnchenstreifen in Pesto Sauce] Spaghetti with chicken slices in pesto sauce	18,90 (A,D,F,I)
162	Linguine [mit Scampi, Mango und Walnüssen in Currysauce] Linguine with scampi, mango and walnuts in curry sauce	21,90 (A,C,D,F,I,K)

Risotto Reis – Rice

170	Ai frutti di mare Reis mit Meeresfrüchten in pikanter Tomatensauce Rice with sea food in a spicy tomato-sauce	(B,C,F,I)	18,90
171	Verdure Reis mit frischem Gemüse Rice with fresh vegetables	(F,I)	18,50
172	La Passione Reis mit Lachswürfeln, Krabben und Zucchini Rice with diced salmon, crabs and zucchini	(D,C,F,I)	21,90
173	Ai porciniini e fegato Reis mit gebratenen Steinpilzen und Kalbsleber Rice with roasted porcini and calf's liver	(F,I)	23,90
174	Risotto mit Hähnchenbruststreifen und Gemüse in Safransauce Risotto with chicken slices & fresh vegetables in saffron sauce	(A,F,I)	18,90
175	Risotto mit Blattspinat und Tomatenwürfeln Risotto with leaf spinach and tomato cubes	(A,F,I)	17,90
176	Halbe Dorade mit frischen Kräutern auf Safran Risotto Half seabream roasted with fresh herbs on saffron risotto	(A,B,F,I)	19,90
177	Risotto mit Roastbeefstreifen und Steinpilzen Risotto with slices of roast beef and porcini mushrooms	(A,D,F,I)	21,90
178	Risotto mit Waldpilzen und gehobeltem Wintertrüffel Risotto with wild mushroom and black truffle	(A,D,F,I)	21,90

Pizza

200	Margherita [mit Tomatensauce, Käse und Oregano] With a tomato sauce, cheese and oregano	(D,F,I)	11,90
201	Salame [mit Salami] With salami	(D,F,I)	13,90
202	Prosciutto [mit gekochtem Vorderschinken] With cooked shoulder ham	(D,F,I)	13,90
203	Tonno [mit Thunfisch] With tuna	(D,B,F,I)	13,90
204	Funghi [mit Champignons] With mushrooms	(D,F,I)	13,90
205	Spinaci [mit Spinat] With spinach	(D,F,I)	13,90
206	Hawaii [mit Schinken und Ananas] With ham and pine apples	(D,F,I)	15,90
207	Vegetariana [mit Brokkoli, Spinat und Champignons] With broccoli, spinach and mushrooms	(D,F,I)	14,90
208	Caprese [mit frischen Tomaten, Mozzarella und Basilikum] With fresh tomatoes, mozzarella and basil	(D,F,I)	13,90
209	Melanzane [mit Auberginen, Mozzarella und Basilikum] With aubergines, mozzarella and basil	(D,F,I)	14,90
210	Frutti di mare [mit Meeresfrüchten] With sea food	(D,B,CF,I)	14,90
211	Diavolo [mit Salami, Paprika, Zwiebeln und scharf] With salami, bell pepper, onions and spices	(D,F,I)	14,90
212	Quattro stagioni [mit Schinken, Thunfisch, Spinat, Artischocken] With ham, tuna, spinach and artichoke	(D,F,I)	15,90
213	Italia [mit Parmaschinken, Parmesan und Rucola] With parma ham, parmesan and rocket salad	(D,F,I)	16,90
214	Salamino [mit scharfer Salsiccia Salami, Zwiebeln und Rucola] With spicy sausage salami, onions and rocket salad	(D,F,I)	15,90
215	Parma [mit Parmaschinken und Parmesan] With parma ham and parmesan	(D,F,I)	15,90
216	La Passione [mit Gorgonzola und Antipasti belegt] With gorgonzola and antipasti	(D,F,I)	16,90

Alle Pizzen werden mit Tomatensauce, Käse und Oregano belegt!
All Pizzas are garnished with tomato-sauce, cheese and oregano!

Carne Fleisch – Meat

230	Argentinisches Roastbeef vom Grill (200 gr.) [mit Rosmarinkartoffeln und gegrilltem Gemüse in Kräuter – Knoblauchsauce] With potatoes and grilled vegetables in a herbal-garlic sauce (F,I)	27,90
231	Argentinisches Roastbeef al pepe verde (200 gr.) [mit Rosmarinkartoffeln und gegrilltem Gemüse in Cognac-Pfeffersauce] With potatoes and grilled vegetables in a cognac-pepper sauce (D,F,I)	29,90
232	Kalbsleber [mit Risotto in Butter Salbeibutter] Calf's liver with risotto in butter and sage (D,F,I)	25,90
233	Kalbsleber venezianischer Art [mit Zwiebeln in Rotwein-Tomatensauce] Calf's liver with onions in a red wine-tomato sauce (D,F,I)	25,90
234	Hähnchenbrust vom Grill [mit Walnuss Gorgonzolasauce auf Gemüse] (D,F,I,K) Grilled chicken breast with walnut & gorgonzola sauce on pan vegetables	20,90
235	Hähnchengeschnetzeltes [mit Gemüse und Basmati Reis] Chicken breast strips with vegetables, mushrooms & basmati rice (D,F,I)	18,90
236	Saltimbocca alla Romana (Kalbsschnitzel mit Schinken und Salbei, Rosmarinkartoffeln und Gemüse) Saltimbocca alla Romana with rosemary potatoes and grilled vegetables (D,F,I)	25,90
237	Scaloppine al Marsala (Kalbsschnitzel an Marsalasaucе) Scallops in marsala (veal meat with Marsala sauce) (D,F,I)	25,90

Pesce Fisch – Fish

250	Lachsfilet vom Grill [an Zitronenspinat] Salmon fillet with lemon spinach (B,F,I)	28,90
251	Lachsfilet al pepe verde [in Cognac-Pfeffersauce an Brokkoliröschen] Salmon fillet in a cognac-pepper sauce with broccoli florets (B,F,I)	30,90
252	Dorade Royal [an Rosmarinkartoffeln und gegrilltem Gemüse] Seabream with potatoes and grilled vegetables (B,F,I)	26,90
253	Gemischter Fischteller auf Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino Mixed fish dishes on spaghetti garlic, oil and hot pepper (A,B,C,F,I)	30,90
254	Lachssteak in Pesto-Kruste mit Kartoffel und Gemüse Salmon fillet in pesto crust with potatoes and vegetables (B,F,I)	29,90
255	4 Stücke Gambas auf Spinat mit Zitrone 4 pieces of prawns with lemon spinach (C,F,I)	30,90

Dessert

270	Tiramisù [hausgemachtes Tiramisu] Homemade Tiramisu	(A,D,I)	9,90
271	Duett von weisser und dunkeler Mousse au Chocolat	(A,D,I)	12,90
272	Panna Cotta [hausgemachte Panna Cotta auf Himbeerspiegel] Homemade Panna Cotta on raspberry	(A,D,I)	9,90
273	Gebackener banane mit Honig und Vanilleeis		9,90
274	Warme Apfeltasche mit Vanilleeis und Vanille sause		11,90
275	Mit Vanilleeis und Honig Gebackener Ananas		10,90

Extras

290	Rucola, Parmaschinken, Gamberetti, Frutti di mare und Gorgonzola Rocket salad, parma ham, shrimps, frutti di mare and gorgonzola		5,00
291	Jeder weitere Belag Every additional topping		3,50
292	Extra Scampi		8,50
293	Extra Hähnchen		7,50
294	Extra Lachs		8,90
295	Extra Hüftsteackstreifen		7,90

ALLE KINDER GERICHTE 50 % GÜNSTIGER

**Bitte beachten Sie auch unsere Tagesangebote auf der Tafel!
Please also note our daily offers on the black board!**

Kalte Getränke Soft Drinks

350	Coca-Cola ^(1, 8, 10)	0,33 l Flasche	3,90
351	Coca-Cola Light ^(1, 8, 10)	0,33 l Flasche	3,90
352	Coca-Cola Zero ^(1, 8, 10)	0,33 l Flasche	3,90
353	Fanta ^(1, 8, 10)	0,33 l Flasche	3,90
354	Sprite ^(1, 8, 10)	0,33 l Flasche	3,90
355	San Pellegrino	0,70 l Flasche	8,90
356	San Pellegrino	0,25 l Flasche	3,90
357	Acqua Panna (stilles Wasser - Still Water)	0,70 l Flasche	8,90
358	Acqua Panna (stilles Wasser - Still Water)	0,25 l Flasche	3,90
359	Apfelsaft (Apple Juice)	0,20 l Flasche	3,90
360	Apfelschorle (Apple Juice Spritzer)	0,33 l Flasche	3,90
361	Orangensaft (Orange Juice)	0,20 l Flasche	3,90
362	Orangensaft Natur gepresst (Freshly Squeezed)	0,20 l Glas	7,50
363	Bitter Lemon ⁽¹¹⁾	0,20 l Flasche	3,90
364	Ginger Ale ⁽¹¹⁾	0,20 l Flasche	3,90
365	Tonic Wasser (water)	0,20 l Flasche	3,90
366	Eistee	0,33 l Glas	3,90
367	Spetzi	0,33 l Flasche	3,90
368	Vio Johannisbeerschorle	0,30 l Flasche	3,90
369	Vio Rhabarberschorle	0,30 l Flasche	3,90
370	Orangina Rouge	0,25 l Flasche	5,90
371	Orangina Original	0,25 l Flasche	5,90

La Passione Welldrinks Fresh Homemade La Passione Specials

380	La Passione Delight - Detox Frishe Minze, Limette, Orange, Tonic und Gurkenscheibe	GI 0,40 L	4,50
381	Thai Ice Tea mit frischen Zitronen auf Eis	GI 0,40 L	6,90
382	Erdbeer Limonade ^(1, 2)	GI 0,40 L	7,90
383	Maracuja Limonade ^(1, 2)	GI 0,40 L	7,90
384	Mango Limonade ^(1, 2)	GI 0,40 L	7,90
385	Grüne Banane Limonade ^(1, 2)	FI 0,33 L	8,90

Biere Beer

410	Alt	0,33 l Flasche	4,90
411	Pils	0,33 l Flasche	4,90
412	Alkoholfrei	0,33 l Flasche	4,90
413	Weizenbier	0,50 l Glas	5,90
414	Weizenbier Alkoholfrei	0,50 l Glas	6,90
415	Peroni	0,33 l Flasche	5,50

Weine Wines

Vini Bianchi - Offene Weißweine - Open White Wines

0,20 l Glas

420	Lugana		9,90
421	Chardonnay		8,90
422	Pinot Grigio		8,90
423	Weinschorle		8,90

ROSATO Roséwein

430	Rosé DOC		8,90
-----	----------	--	------

VINI ROSSI - Offene Rotweine - Open Red Wines

0,20 l Glas

440	Primitivo		9,90
441	Chianti		8,90
442	Merlot		8,90
443	Lambrusco		8,90

Aperitivi

450	Prosecco	0,10 l Glas	9,90
451	Martini Bianco	0,50 cl Glas	7,90
452	Martini Rosso	0,50 cl Glas	8,90
453	Orange mit 4 cl Campari ⁽¹⁾	0,20 l Glas	10,90
454	Soda mit 4 cl Campari ⁽¹⁾	0,20 l Glas	10,90
455	Spritz	0,20 l Glas	9,90
456	Hugo ⁽⁵⁾	0,20 l Glas	9,90

Spirituosen

460	Sambuca	2 cl	6,50
461	Ramazotti	4 cl	7,90
462	Averna	4 cl	7,90
463	Grappa	2 cl	7,90
464	Aperol	4 cl	6,90
465	Baileys Irish Crème	4 cl	6,90
466	Limoncello	2 cl	6,90
467	Fernet Branca	4 cl	9,90
468	Johnnie Walker Red	4 cl	6,90
469	Absolut Vodka	4 cl	6,90
470	Gordon's Dry Gin	4 cl	6,90
471	Tequila	2 cl	6,90
472	Bacardi Rum	4 cl	6,90
473	Amaretto	2 cl	6,90

VINI BIANCHI

WEISSWEINE - White Wines

0,75 l Flasche

480	Pinot Grigio	38,90
481	Chardonnay	38,90
482	Lugana	42,90

VINI ROSSI

ROTWEINE - Red Wines

0,75 l Flasche

490	Merlot	38,90
491	il Palei Chianti Classico	38,90
492	Primitivo	42,90

ROSÉWEINE

0,75 l Flasche

500	Regaleali Rosato	39,90
-----	------------------	-------

Warme Getränke

Hot Drinks

510	Espresso ⁽¹⁰⁾	3,90
511	Espresso Ristretto ⁽¹⁰⁾	3,90
512	Espresso Lungo ⁽¹⁰⁾	3,90
513	Espresso Macchiato ⁽¹⁰⁾	4,30
514	Espresso Doppio ⁽¹⁰⁾	5,90
515	Caffè ⁽¹⁰⁾	3,90
516	Caffè Latte ⁽¹⁰⁾	4,90
517	Cappuccino Latte ⁽¹⁰⁾	5,20
518	Cappuccino Amaretto ⁽¹⁰⁾	6,50
519	Cappuccino Baileys ⁽¹⁰⁾	6,50
520	Latte Macchiato ⁽¹⁰⁾	5,50
521	Latte Macchiato Amaretto ⁽¹⁰⁾	6,50
522	Latte Macchiato Baileys ⁽¹⁰⁾	6,50
523	Ciocolata	4,90
524	Ciocolata Amaretto	6,50
525	Ciocolata Baileys	6,50
526	Limone Caldo (heiße Zitrone)	4,90
527	Tee Earl Grey	3,90
528	Tee Frutta	3,90
529	Tee Darjeeling	3,90

Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können:

Die Angaben über die Inhaltsstoffe der Speisen beruhen auf den Informationen, die wir von den Herstellern und Lieferanten der einzelnen Speisezutaten erhalten. Da die Hersteller selten nur ein Produkt herstellen, kann nie ganz ausgeschlossen werden, dass auch Anteile von nicht aufgeführten Inhaltsstoffen in den Produkten enthalten sind.

Des Weiteren bringt es die handwerkliche Verarbeitung und Behandlung von Lebensmitteln in Großküchen mit sich, dass bei der Zusammenführung der verschiedenen Speisekomponenten eine ungewollte Vermischung auftreten kann und damit verbunden, der Übergang geringer Mengen von weiteren Stoffen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können.

Aus diesem Grund müssen Allergiker/innen beachten, dass in den angebotenen Speisen neben den gekennzeichneten noch weitere allergieauslösende Inhaltsstoffe enthalten sein können. **Ristorante La Passione** schließt daher jegliche Haftung aufgrund von nicht rezeptorischen Bestandteilen der Speisen aus

INHALTSSTOFFE

1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsmitteln 3 mit Antioxidationsmitteln
4 mit Geschmacksverstärker 5 geschwefelt 6 geschwärzt
7 gewachst 8 mit Süßungsmitteln 9 mit Phosphat
10 mit Koffein 11 mit Chinin 12 Milcheiweiß 13 Taurin
14 Nitritpökelsalz, Nitrat

ALLERGENE STOFFE

a (W) Glutenhaltiges Getreide - Weizen a (R) Glutenhaltiges Getreide - Roggen
a (H) Glutenhaltiges Getreide - Hafer a (G) Glutenhaltiges Getreide - Gerste
a (D) Glutenhaltiges Getreide - Dinkel a (K) Glutenhaltiges Getreide - Kamut
b Milch einschließlich Laktose = Milchzucker
c Eier d Soja e Erdnüsse
f Schalenfrüchte f (Ma) Mandeln f (Ha) Haselnüsse
f (Wa) Walnüsse f (Ca) Cashewnüsse f (Pe) Pekannüsse
f (Pa) Paranüsse f (Pi) Pistazien f (Ma) Macadamianüsse
g Sellerie h Senf i Schwefel
j Krebstiere k Fisch l Sesamsamen
m Lupinen n Weichtiere

**EIER und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Dazu gehören: Eier aller Geflügel- und Vogelarten

**FISCH und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Dazu gehören: Alle Fischarten, Kaviar

**KREBSTIERE und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Dazu gehören: Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi

**MILCH und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Dazu gehören: Die Milch aller Säugetiere

**SELLERIE und daraus gewonnene Erzeugnisse****SESAMSAMEN und daraus gewonnene Erzeugnisse****SCHWEFELDIOXID UND SULPHITE in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂**

Dazu gehören: Mit Schwefel behandelt: Trockenobst, getrocknete Gemüse, Pilze, Tomatenpüree, Kartoffel Produkte, Wein, Bier

**ERDNÜSSE und daraus gewonnene Erzeugnisse****GLUTENHALTIGE Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Dazu gehören: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern

**LUPINE und daraus gewonnene Erzeugnisse****SCHALENFRÜCHTE sowie daraus gewonnene Erzeugnisse**

Dazu gehören: Schalenfrüchte und deren Erzeugnisse wie z.B. aus Maroni, Pistazien, Walnüssen, Mandeln oder Cashew-Kernen sind in Produkten wie Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste, Joghurt, Käse, Marzipan, Müsliriegel, Curry, Pesto, Dressings oder Likör enthalten.

**SENF und daraus gewonnene Erzeugnisse****SOJABOHNEN und daraus gewonnene Erzeugnisse****WEICHTIERE und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Dazu gehören: Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern

RISTORANTE ■ CAFFÈ
la passione
DI FIRENZE 1452

PP Gastro GmbH

Schadow-Arkaden, Schadowstraße 11, 40212 Düsseldorf, Deutschland

Telefon: +49 211 86 93 87 03 :-: Fax: +49 211 86 93 87 04