

La Stella Trattoria

Benvenuti al „La Stella“!

Ciao und herzlich willkommen in der bewährten Trattoria „La Stella“ an einem neuen Standort.

Wir servieren Ihnen **authentische italienische Küche** nach **traditionellen toskanischen und sizilianischen Rezepten**. Das „La Stella“-Team kocht mit **regionalen frischen Zutaten**, und unsere Speisekarte wird ganzjährig durch **saisonale Einflüsse** ergänzt.

Treten Sie ein und erleben Sie die **mediterrane Gemütlichkeit**, die unser **Gewölbe** und das harmonische **Innendesign** ausstrahlen. Im Sommer lockt der **Schanigarten** mit **Piazza-Feeling** und tollem **Mönchsberg-Blick**.

„La Stella“ heißt übrigens „**der Stern**“. Nicht von ungefähr ist das Sternbräu gegenüber, ebenfalls in völlig neuem Glanz wie die „La Stella“. Unsere Trattoria gibt es schon seit 1987 im Sternbräu-Innenhof, aber erst **seit Oktober 2014** befinden wir uns in diesem komplett neuen Gebäude.

Wir freuen uns, Sie als Stammgäste gewinnen zu dürfen!

Ihr
Küchenchef Iso mit Team



www.lastella-salzburg.at



ANTIPASTI – VORSPEISEN

VITELLO TONNATO PETTO DI TACCHINO

Putenbrustscheiben mit cremiger Thunfischsauce und Kapern
€ 9,90

INSALATA MISTA

Gemischter Salat mit unserem Hausdressing
€ 3,90

INSALATA DI POMODORI CON CIPOLLE DI TROPEA E FORMAGGIO

Tomatensalat mit roten Zwiebeln und Schafskäse
€ 4,80

INSALATA PRIMAVERA

Gemischter Salat mit Ei, Thunfisch, Zwiebeln, Oliven und Kapern
€ 12,10

INSALATA LA STELLA

Blattsalat mit gebratenen Hühnerbruststreifen und unserem Hausdressing
€ 11,80

PADELLA DI GAMBERONI

Riesengarnelen mit Tomaten und Lauch in Knoblauch-Chilisauce
€ 12,70

ANTIPASTI ASSORTITI DI STAGIONE

Saisonaler gemischter Vorspeisenteller
€ 12,90

BRUSCHETTA CLASSICA

Geröstetes Brot mit Tomaten, Basilikum und Rucola
€ 5,90

MELONE E PROSCIUTTO

Honigmelone mit San Daniele-Schinken
€ 8,90



MINESTRE – SUPPEN

MINISTRONE

Klassische italienische Gemüsesuppe

€ 4,30

PAPPA DI POMODORO TOSCANA

Toskanische Tomatensuppe mit Crostini

€ 3,90

PASTA – NUDELGERICHTE

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE

Spaghetti mit würziger italienischer Fleischsauce

€ 10,60

SPAGHETTI ORIGINALE CARBONARA

Spaghetti mit geräuchertem italienischen Speck und Ei (Originalrezept)

€ 11,20

SPAGHETTI AGLIO OLIO

Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch und frischem Chili

€ 9,90

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO

Spaghetti mit Riesengarnelen, Tintenfisch und frischen Kräutern

€ 14,50

LASAGNE ALL'EMILIANE

Hausgemachte Lasagne mit Pesto-Sauce verfeinert

€ 12,40

PAPARDELLE CON SALMONE FRESCO

Bandnudeln mit Lachs und Zucchini in Mascarponesauce

€ 13,50

STROZZAPRETI CON SUGO DI SALSICCIA

Kurze Nudeln mit gebratener Salsiccia und würziger Tomatensauce

€ 12,80

STROZZAPRETI ALL'ARRABBIATA

Kurze Nudeln mit frischem Chili, Knoblauch und Tomatensauce

€ 10,80

GNOCCHI CON CREMA DI DOLCE LATTE E SPINACI

Gnocchi mit Dolcelatte-Käsecreme und frischem Spinat

€ 12,50

CARNE & PESCE – FLEISCH- & FISCHGERICHTE

LONZA DI MAIALE CON SPINACI

Gegrilltes Schweinekarree mit Rosmarinkartoffeln und frischem Spinat in Salbeibutter

€ 13,10

TAGLIATA DI MANZO

Rosa gebratene Rindfleisch-Scheiben auf Rucola mit Rosmarinkartoffeln

€ 17,90

POLLO TOSCANO

Gegrillte Hühnerbrust mit mediterranem Gemüse und Kartoffeln

€ 11,90

CALAMARETTI IN UMIDO

Eintopf vom Tintenfisch in Balsamico-Tomatensauce

€ 14,80

CALAMARETTI ALLA GRIGLIA

Gegrillter Tintenfisch mit Rosmarinkartoffeln und Rucolasalat

€ 15,50

FILETTI D'ORATA ALLA GRIGLIA CON VERDURE MISTE

Zwei gegrillte Goldbrassenfilets auf mediterranem Gemüse

€ 17,90

DOLCE & FORMAGGI – DESSERTS & KÄSE

TIRAMISU im Glas

€ 5,60

PANNA COTTA im Glas

€ 5,10

TORTA DELLA NONNA CON GELATO DI VANIGLIA

Zitronencreme-Kuchen mit Pinienkernen, serviert mit einer Kugel Vanilleeis

€ 5,20

DOLCI MISTI PER DUE PERSONE

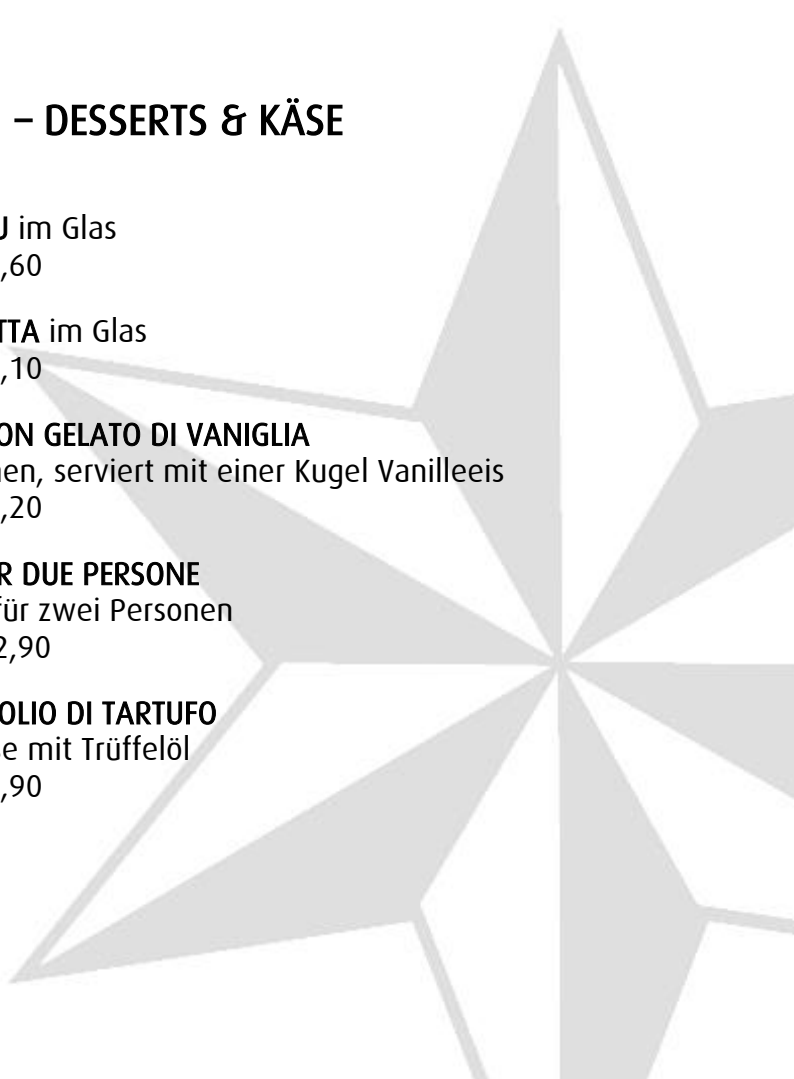
Dessertvariation für zwei Personen

€ 12,90

DOLCE LATTE AL OLIO DI TARTUFO

Dolcelatte-Käse mit Trüffelöl

€ 7,90



PIZZE – PIZZAS

PIZZA MARGHERITA *(vegetarisch)*
Tomaten, Käse, frischer Basilikum
€ 9,60

PIZZA BERLUSCONI
Tomaten, Käse, scharfe Salsiccia
und frischer Chili
€ 11,50

PIZZA AL SALAME
Tomaten, Käse, Salami
€ 10,50

PIZZA LA STELLA
Tomaten, Käse, Schinken, Salami,
frische Champignons, Paprika und Artischocken
€ 11,30

PIZZA SAN DANIELE
Tomaten, Käse, San Daniele-Schinken
und Rucola
€ 12,40

PIZZA DIAVOLA
Tomaten, Käse, Salami, Paprika,
Knoblauch und frischer Chili
€ 10,90

CALZONE
Gefüllte Pizza mit Tomaten,
Käse, Schinken und frischen Champignons
€ 10,90

PIZZA ORTOLANA *(vegetarisch)*
Tomaten, Käse und gegrilltes Gemüse
€ 10,80

PIZZA REGINA
Tomaten, Käse, frische Champignons
und Schinken
€ 10,80

PIZZA TRICOLORE *(vegetarisch)*
Tomaten, Käse, Cocktailtomaten,
frischer Spinat und Schafskäse
€ 11,40

PIZZA SOPHIA LOREN *(vegetarisch)*
Tomaten, Käse, Büffelmozzarella,
Cocktailtomaten und frischer Basilikum
€ 10,90

PIZZA AL TONNO E CIPOLLE
Tomaten, Käse, Thunfisch und Zwiebeln
€ 11,10

PIZZA NAPOLI
Tomaten, Käse, Sardellen und Oliven
€ 10,80



*Als Altstadtbetrieb lochen wir Ihr Parkticket der Mönchsberggaragen.
So parken Sie günstig: 4 Stunden für nur 4,- Euro, 8 Stunden für nur 6,- Euro.*

Fassbiere – frisch gezapft

Gösser braufrisch

Goldgelb mit zartem Hopfenaroma
0,3 l € 3,20 0,5 l € 3,90

Edelweiss Hofbräu

Feinprickelnd, naturbelassen
0,3 l € 3,30 0,5 l € 4,10

Gösser Naturradler

Die pure Erfrischung
aus natürlichem Zitronensaft
0,3 l € 3,20 0,5 l € 3,90

Flaschenbiere

*Nach 58 Jahren wieder Salzburger Bier-
Tradition aus dem Sternbräu:*

Sternbier

Naturtrübe kupferfarbene Bierspezialität
0,33 l € 3,50

Gösser Naturgold

Prost ohne Promille!
0,5 l € 3,90

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola, Cola light, Fanta oder Spezi

0,3 l € 2,90 0,5 l € 3,80

Pago Apfelsaft 0,3 l € 2,90

Apfelsaft gespritzt 0,5 l € 3,60

Pago Orangensaft 0,3 l € 2,90

Orangensaft gespritzt 0,5 l € 3,50

Pago Johannisbeersaft 0,3 l € 3,10

Johannisbeersaft gespritzt 0,5 l € 3,70

San Pellegrino sparkling

0,25 l € 2,90 0,75 l € 4,50

Römerquelle prickelnd oder still

0,33 l € 2,70 0,75 l € 4,20

Soda Zitron 0,5 l € 2,90

Sodawasser 0,3 l € 1,90

Red Bull 0,25 l € 4,20

Leitungswasser 0,5 l € 0,50

*Diese Einnahmen werden zur Gänze
jährlich an karitative Einrichtungen gespendet.*

Bristol Kaffees & Tees

Espresso € 2,90

Espresso Doppio € 3,60

Ristretto € 2,90

Verlängerter € 3,40

Cappuccino € 3,60

Caffè Latte € 3,70

Heiße Schokolade mit Schlag € 3,70

Diverse Teesorten € 2,90

Aperitifs & Digestifs

Campari Orange € 5,10

Campari Soda € 4,90

Prosecco 0,1 l € 3,60

Flasche Prosecco 0,75 l € 26,50

Prosecco mit Aperol oder Holler 0,1 l € 3,80

Grappa Nonino Lo Chardonnay 2 cl € 3,70

Grappa Vuisinar

aus roten Trauben 2 cl € 3,60

Ramazotti 2 cl € 3,00

Averna 2 cl € 3,00

Weißweine

Nur bei uns: Sternwein bianco

Grüner Veltliner DAC,
Weingut Leo Müller, Kremstal
0,1 l € 3,30 Flasche 0,75 l € 24,50

Pinot Grigio

Weingut Massimo di Lenardo, Friaul
0,1 l € 3,40 Flasche 0,75 l € 24,80

Lugana „Sirmione DOC“

Weingut Avanzi, Lombardei
0,1 l € 3,60 Flasche 0,75 l € 26,70

Sauvignon Blanc „Vette“

Weingut Tenuta San Leonardo, Trentino
Flasche 0,75 l € 27,40

Gavi di Gavi

Weingut Villa Sparina, Piemont
Flasche 0,75 l € 32,50

Roter Spritzer ¼ l € 3,30

Weißer Spritzer ¼ l € 3,30

Spritzer Aperol ¼ l € 4,10

Rotweine

Nur bei uns: Sternwein rosso

Cuvee, Weingut Heribert Bayer,
Mittelburgenland
(50 % Zweigelt, 25 % Blaufränkisch,
25 % Cabernet Sauvignon)
0,1 l € 3,50 Flasche 0,75 l € 25,90

Chianti

Weingut Castello di Querceto, Toskana
0,1 l € 3,10 Flasche 0,75 l € 23,10
Magnum Flasche 1,5l € 44,90

Primitivo

Weingut Conti Zecca, Apulien
0,1 l € 4,10 Flasche 0,75 l € 29,40

Barbera d'Asti "Tasmorcan"

Weingut Elio Perrone, Piemont
Flasche 0,75 l € 26,90

Valpolicella „Borgomarcellise“

Weingut Marion, Veneto
Flasche 0,75 l € 27,80

Benuara – Nero d'Avola & Syrah

Weingut Cusumano, Sizilien
Flasche 0,75 l € 32,60

