

# Aktuelle Studien zeigen: **Antipasti** steigern die Genuss-Maximierung

© bfi GmbH 09.2024

# La Torre da Angelo

45. Jahrgang, Ausgabe 4/2024

**Carpaccio di Manzo** hauchdünne Scheiben Rinderfilet | Rucolasalat | gehobelter Parmesan | Zitrone | haus eigenes Olio d'oliva extra vergine **14.80 €**

**Bruschetta *vegan*** 6 Scheiben geröstetes Brot | angemachte Tomatenstücke | Knoblauch | Oregano | haus eigenes Olio d'oliva extra vergine **8.50 €**

**Pecorino al Forno *vegetarisch*** Überbackener Hirtenkäse | Tomaten | Zwiebeln | Oliven | Peperoni | Knoblauch **11.70 €**

**Antipasto Misto La Torre** wahlweise **traditionale oder *vegetarisch*** Gemischter Vorspeiseteller nach Art des Hauses (Rechnen Sie bitte eine etwas längere Vorbereitungszeit mit ein - Grazie für Ihr Verständnis) **15.90 €**

**Für 2 Personen 22,70 €**

**Jede weitere Person + 6,50 €**

**Prosciutto e Melone** Parmaschinken | Honigmelone **11.50 €**

**Mozzarella e Crudo** Mozzarella | Parmaschinken | Rucola **11.50 €**

**Caponatina** süßsauriges Gemüse | Tomatensauce **9.80 €**

**Pizzapane rossa Ø 30 cm *vegan*** Pizzabrot | Tomatensauce | Knoblauch | Oregano | haus eigenes Olio d'oliva extra vergine **5.90 €**

**Insalata die Mare** hausgemachter Meeresfrüchte-Salat **14.50 €**

## Erich von D. begeistert:

# Ich habe ein UFO gesehen!



Salvatore M. (ein Augenzeuge) klärt auf: Erich hatte seine Brille nicht dabei! Und dass eine **Pizza** so unfassbar schnell kommt, hat er für eine Schutzbehauptung der Regierung gehalten. Noch dazu, dass sie ohne Blech und direkt aus dem Steinofen kommt. Mit nahezu astronomischen **30 cm Durchmesser** (lässt sich das eigentlich in Parsec umrechnen?). Alternativ für den kleineren Hunger in Größe (Ø 26 cm) und Preis (- 2 €) reduziert. Oder getunt mit **zusätzlichem Belag** für jeweils **1,50 €** plus. Aber das wird sicher wieder alles vertuscht, meint Erich.

**Pizza Salami** Tomatensauce | Mozzarella | Salami | Oregano **11.20 €**

**Pizza Prosciutto** Tomatensauce | Mozzarella | Vorderschinken | Oregano **11.20 €**

**Pizza Funghi *Vegetarisch*** Tomatensauce | Mozzarella | frische Champignons | Oregano **10.80 €**

**Pizza Salami e Funghi** Tomatensauce | Mozzarella | Salami | frische Champignons | Oregano **12.40 €**

**Pizza Prosciutto e Funghi** Tomatensauce | Mozzarella | Vorderschinken | frische Champignons | Oregano **12.40 €**

**Pizza Napoli** Tomatensauce | Mozzarella | Kapern | Sardellen | Oregano **12.50 €**

**Pizza Tonno** Tomatensauce | Mozzarella | Thunfisch | Zwiebeln | Oregano **12.80 €**

**Pizza Siciliana** Tomatensauce | Mozzarella | Zwiebeln | Cherry-Tomaten | Knoblauch | Sardellen | Oliven | Oregano **12.90 €**

**Pizza 4 Formaggi *Vegetarisch*** Käsecreme | Mozzarella | Parmesan | Hirtenkäse | Gorgonzola | Oregano **13.50 €**

**Pizza Frutti di Mare** Tomatensauce | Mozzarella | Meeresfrüchte | Cherry-Tomaten | Oregano **15.80 €**

**Pizza Capricciosa** Tomatensauce | Mozzarella | Oliven | Ei | Artischocken | Vorderschinken | frische Champignons | Oregano **13.90 €**

**Pizza La Torre *Vegetarisch*** Tomatensauce | Mozzarella | Cherry-Tomaten | Rucola | Oregano | Büffelmozzarella | Balsamicocrema **14,80 €**

**Pizza Diavolo** Tomatensauce | Mozzarella | Peperoni-Wurst | Vorderschinken | Oliven | Peperoni | frische Champignons | Chili | Oregano **13.90 €**

**Pizza Parma** Tomatensauce | Mozzarella | Rucola | Parmaschinken | Parmesan | Oregano **15.90 €**

**Pizza Margherita *Vegetarisch*** Tomatensauce | Mozzarella | Oregano **9.90 €**

**Pizza Romantica** Tomatensauce | Mozzarella | Salami | Vorderschinken | frische Champignons | Oregano **13.50 €**

**Pizza Maik** Tomatensauce | Mozzarella | Peperoni-Wurst | Hirtenkäse | Peperoni | Zwiebeln | Knoblauch | Chili | Oregano **14.50 €**

**Pizza Vegana *Vegan*** Tomatensauce | getrockneten Tomaten | Zwiebeln | Rucola | Oliven | Peperoni | Oregano **13.50 €**

**Pizza Hawaii** Tomatensauce | Mozzarella | Ananas | Vorderschinken | Oregano **12.50 €**

**Pizza Vegetariana *Vegetarisch*** Tomatensauce | Mozzarella | frisches Gemüse | Oregano **12.50 €**

**Pizza Bruschetta *Vegetarisch*** Tomatensauce | Mozzarella | frische angemachte Bruschetta-Tomaten | Rucola | Parmesan | Balsamicocrema | Oregano **12.50 €**

**Pizza Salamino picante** Tomatensauce | Mozzarella | Peperoniwurst | Oregano **11.20 €**

Hier wird nichts vertuscht, sagt Salvatore – hier kommt alles auf den Tisch, was bestellt wird

**Geometrie für Fortgeschrittene: Wie heißt die Form zwischen Kreis und Rechteck? PINSA!**

**Pinsa Bruschetta *Vegetarisch*** Tomatensauce | Mozzarella | frische angemachte Bruschetta-Tomaten | Rucola | Parmesan | Balsamicocrema | Oregano **13.50 €**

**Pinsa Diavolo** Tomatensauce | Mozzarella | Peperoni-Wurst | Vorderschinken | Oliven | Peperoni | frische Champignons | Chili | Oregano **13.90 €**

**Pinsa La Torre *Vegetarisch*** Tomatensauce | Mozzarella | Cherry-Tomaten | Rucola | Oregano | Büffelmozzarella | Balsamicocrema **15,50 €**

**Pinsa 4 Formaggi *Vegetarisch*** Käsecreme | Mozzarella | Parmesan | Hirtenkäse | Gorgonzola | Oregano **15.50 €**

**Pinsa Parma** Tomatensauce | Mozzarella | Rucola | Parmaschinken | Parmesan | Oregano **15.90 €**

**Pinsa ist die Pizza mit Sauer- statt Hefeteig.** Und der geht auch noch besonders lange: 72 Stunden. Also eher eine Art belegtes und dann gebackenes Brot. Wieder einmal schenkt uns Italien ein neues Essvergnügen. Die einen sagen, Pinsa wäre schon aus römischer Zeit. Wikipedia sagt: Aus der Gegend von Rom, ja – aber erst von 1981. Früher wurden Viadukte gebaut, jetzt wird das Brot neu erfunden.

# Sonderberichte zu **Suppen** und **Salaten** auf Seite 2

Stecken Aliens hinter allem? Ist die Erde flach und die Pizza eine Kugel? Geht der Literatur-Nobel-Preis endlich einmal nach Ludwigshafen? Darauf hat Salvatore keine Antwort. Alles andere ist aber fragwürdig.

# Es wird heiß

**Suppen** lassen Meteorologen einen Zusammenhang vermuten zwischen Flüssigkeits-Zufuhr und Wohlfühlfaktor

**Crema di Pomodoro**  
Tomaten-Cremesuppe

**6.50 €**

**Zuppa di Aragosta**  
Hummer-Cremesuppe

**8.90 €**

# Oder auch nicht

**Salate** sind nicht nur eine mögliche Alternative sondern auch Ergänzung, Zwischengang, Abschluss – und passen eigentlich immer

**Insalata Mista piccola**  
Kleiner, marktfrischer Salat | Tomaten | Gurken

**4.80 €**

**Insalata Mista grande**  
Großer, marktfrischer Salat | Tomaten | Gurken

**7.90 €**

**Insalata Italiana**  
Großer, marktfrischer Salat | Tomaten | Gurken | Schinken | Käse | Ei | Oliven | Peperoni

**11.90 €**

**Insalata Caprese**  
Tomatenscheiben | Mozzarella | Basilikum | hauseigenes Olio d'oliva extra vergine | Balsamicocrema

**9.50 €**

**Insalata Nizzarda**  
Großer, marktfrischer Salat | Tomaten | Gurken | Thunfisch | Oliven | Peperoni

**11.50 €**

**Insalata Contadina**  
Großer, marktfrischer Salat | Tomaten | Gurken | Hirtenkäse | Oliven | Peperoni

**11.50 €**

**Insalata Rucola**  
Rucola-Salat | Cherry-Tomaten | Parmesan | hauseigenes Olio d'oliva extra vergine | Balsamicocrema

**10.90 €**

**Alle Salate mit Hausdressing – auf Wunsch mit Essig und Öl**

## Nachwuchsförderung bis 6 Jahre

**Kindgerechte Portionen für unsere jungen Gäste**

**Pasta Bambini**

Bolognese oder Napoli oder Alla Panna

**6.90 €**

**Pizza Bambini**

Margherita oder Salami oder Prosciutto

**6.90 €**

**Räuberteller**

Leerer Teller und geraubt wird bei Mama und Papa

**0 €**

## Kinder unter 1,20 m essen bei uns ein Bambini-Gericht gratis\*

... und hinterher noch ein Bambiccino Warme Milch | Milchschaum | Kakao-Pulver **1.50 €**

\*in Begleitung je einer erwachsenen Person, die ein eigenes Hauptgericht bestellt.

Im Aktionszeitraum sind die **Getränke** auf Seite 2. Nur für kurze Zeit. Bis zur nächsten Ausgabe.

# Sonne im Glas. In aktuellen Farben.

### ERFRISCHUNGSGETRÄNKE alkoholfrei

Purezza Premium naturale oder frizante				
Glas	0,2 l	1,90 €		
Karaffe	0,375 l	3,30 €	0,75 l	5,90 €
Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Mezzo Mix / Sprite / Fanta	0,33 Fl	3,90 €		
Johannisbeernektarschorle / Apfelsaftschorle / Rhabarberschorle	0,20 l	2,70 €	0,40 l	4,50 €
Bitter Lemon	0,20 Fl	3,70 €		

### WARME GETRÄNKE

Tasse Kaffee, auch koffeinfrei	2,90 €
Espresso	2,50 €
Espresso doppio	3,80 €
Espresso macchiato	2,90 €
Espresso Corretto, wahlweise mit Grappa oder Sambucca	4,90 €
Cappuccino, wahlweise mit Milch oder mit Sahne	3,50 €
Latte Macchiato	3,90 €
Milchkaffee	3,90 €
Heiße Schokolade	3,60 €
Heiße Schokolade mit Sahne	3,90 €
Tee	2,90 €

### APERITIVI

Prosecco	0,10 l	3,90 €	0,75 l	22,50 €
Hugo		7,90 €		
Aperol Spritz		7,90 €		
Limoncello Spritz		7,90 €		
Martini Bianco		4,20 €	4 cl	4,20 €
Campari Pur		4,20 €	4 cl	4,20 €
Campari Soda		4,90 €	4 cl	4,90 €
Campari Orange		4,90 €	4 cl	4,90 €
San Bitter Pur		3,50 €		
San Bitter Soda		4,20 €		
San Bitter Orange		4,20 €		

### BIERE

<b>VOM FASS ROTH AUS</b>	<b>0,3 l</b>	<b>0,5 l</b>
Tannenzäpfle	3,50 €	4,80 €
Radler	3,50 €	4,80 €
Weizenradler	3,50 €	4,80 €
Cola-Bier	3,50 €	4,80 €
Cola-Weizen		4,80 €
Hefeweizen Flasche		4,80 €

### ALKOHOLFREI AUS DER FLASCHE

Hefeweizen	0,50 Fl	4,80 €
Pils	0,33 Fl	3,80 €

### WEINE

<b>OFFENE ROTWEINE</b>	<b>1/8 l</b>	<b>1/4 l</b>	<b>1/2 l</b>
<b>Primitivo</b>	3,90 €	5,80 €	10,40 €
trocken, Apulien			
<b>Montepulciano</b>	3,90 €	5,80 €	10,40 €
halbtrocken, Abruzzen			
<b>Chianti</b>	3,90 €	5,80 €	10,40 €
trocken, Toscana			
<b>Lambrusco</b>	3,90 €	5,80 €	10,40 €
lieblich, Modena			
<b>OFFENE ROSÉWEINE</b>	<b>1/8 l</b>	<b>1/4 l</b>	<b>1/2 l</b>
<b>Rosato</b>	3,90 €	5,80 €	10,40 €
trocken, Sizilien			
<b>Weißherbst</b>	3,90 €	5,80 €	10,40 €
QbA, halbtrocken, Pfalz			
<b>OFFENE WEISSWEINE</b>	<b>1/8 l</b>	<b>1/4 l</b>	<b>1/2 l</b>
<b>Inzolia</b>	3,90 €	5,80 €	10,40 €
trocken, Sizilien			
<b>Pinot Grigio</b>	3,90 €	5,80 €	10,40 €
halbtrocken, Friuli			
<b>Frascati</b>	3,90 €	5,80 €	10,40 €
trocken, Toscana			
<b>Riesling trocken, Pfalz</b>	3,90 €	5,80 €	10,40 €

<b>WEINSCHORLE</b>	<b>0,25 l</b>	<b>0,5 l</b>
Rieslingschorle	2,90 €	4,70 €
Weißherbstchorle	2,90 €	4,70 €
Rotweinschorle	2,90 €	4,70 €
Cola Rot	2,90 €	4,70 €
Cola Weiß	2,90 €	4,70 €

<b>FLASCHENWEINE ROT</b>	<b>0,25 l</b>	<b>0,75 l</b>
<b>Nero d'Avola Regaleali Sicilia</b>	8,50 €	27,50 €

<b>FLASCHENWEINE WEISS</b>	<b>0,25 l</b>	<b>0,75 l</b>
<b>Bianco di Sicilia trocken, Sizilien</b>	8,50 €	27,50 €

<b>ABGANG MIT MEHR UMDREHUNGEN ALCOLICI</b>	<b>2cl</b>
Amaro Averna	3,20 €
Ramazzotti	3,20 €
Sambuca	3,20 €
Fernet Branca	3,20 €
Grappa	3,80 €
Vecchia Romagna	4,10 €

**Pasta? Aus technischen Gründen auf Seite 4 ►**

# Kirche ohne Mauern

## Am Lutherplatz wird ein Stück Stadtgeschichte sichtbar



Vor gut 400 Jahren gab es hier nur eine kleine Festungsanlage von Mannheimer Seite aus. Die wurde immer wieder aufgebaut und zerstört. 1811 entstand an dieser Stelle ein privater Schiffslandeplatz am Rhein. Ab 1820 entstand auf dem Gelände eine private Handelsniederlassung mit künstlichem Hafenbecken, die 20 Jahre später vom bayerischen Staat erworben wurde. Dieser benannte sie zu Ehren von König Ludwig 1 von Bayern in Ludwigshafen um. Die Handelsniederlassung wurde immer größer, mehr und mehr Händler siedelten sich an, bauten den Hafen größer und größer. 1852 verlieh König Maximilian II. Ludwigshafen die Rechte einer Gemeinde. Am 8. November 1859 wurde die Gemeinde Ludwigshafen zur Stadt erhoben.

Wo immer mehr Menschen wohnen, da entsteht auch eine Infrastruktur. Alles, was eine Stadt lebenswert macht. Alle langfristig wichtigen Einrichtungen, die das Zusammenleben der Menschen erleichtern, organisieren, die es möglich machen, in der Stadt zu arbeiten und zu leben. Etwa technische Einrichtungen wie Straßen und Bahnen, die Energieversorgung und die Post. Dann aber auch soziale und kulturelle Einrichtungen wie Schulen, Krankenhäuser, Friedhöfe, Sportplätze, Gasthäuser und eben auch Kirchen.

### Beginn und Ende der Lutherkirche

Zu Beginn nutzten Katholiken und Evangelische einen gemeinsamen Raum als Kirche. Aber je mehr Menschen es wurden, umso mehr wollten sie auch ihre eigenen Kirche, auch als Ausdruck des Selbstbewusstseins.

Auf Wunsch des Bayernkönigs Maximilian II sollte dessen Architekt August von Voit die erste protestantische Kirche Ludwigshafens entwerfen. Eine große, selbstbewusste Kirche. Mit Platz für bis zu 1000 Menschen. Gemauert wurde mit Kaiserslauterer Sandstein. 1858 beginnen die Arbeiten zu den Fundamenten für die neue Kirche im Zentrum Ludwigshafens. In der Bau-Mode der damaligen Zeit: der Neugotik. Sechs Jahre später, 1864, zog die Gemeinde in die neue Kirche ein. 1917 erhielt sie zum 400. Jahrestag des Thesenanschlags den Namen Lutherkirche.



Die Lutherkirche um 1880 (wikipedia)



Lange gehalten hat die Kirche nicht: In der Nacht vom 5. auf den 6. September 1943 wird beim schwersten Luftangriff auf Ludwigshafen die Lutherkirche weitgehend zerstört. Ein Jahr später – am 3. September 1944 – stürzt auch noch ein amerikanischer Bomber in die Trümmer der Lutherkirche.

### Erinnerung und Neuanfang

Nach dem Krieg war der Platz ein Trümmerfeld. Die Sandsteine der in der Bombennacht vom 3./4. September 1943 zerstörten Kirche wurden 1948/1949 für den Bau der Melancthonkirche verwendet. Otto Bartning hat sie im Rahmen des Notkirchenprogramms entworfen. 1949 wird sie dann weit der zerstörten Lutherkirche eingeweiht.



Melancthonkirche, Prot. Dekanat LU/Wagner

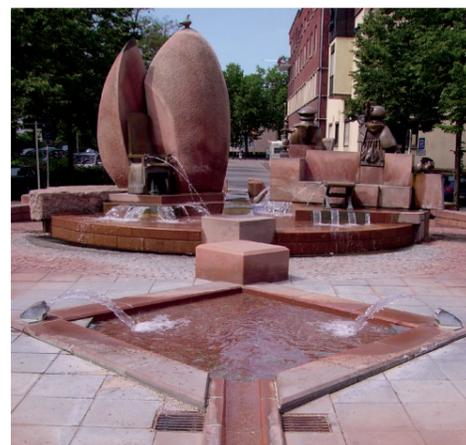
Der Lutherplatz blieb eine Leerstelle, bis er 1991 als „offene Kirche“ eingeweiht wurde. Die Stadt Ludwigshafen finanzierte die Anlage. Eine Plattform in Sitzhöhe aus dem roten Sandstein des Turms nimmt die Fläche des einstigen Kirchenschiffs ein. Die Pergola aus Stein und Stahl begrenzt den Raum der offenen Kirche.

### Lutherbrunnen

Das gestalterische Gegenstück zum Lutherturm ist der Lutherbrunnen. Er wurde von Barbara und Gernot Rumpf im Auftrag der Protestantischen Kirchengemeinde Ludwigshafen-Mitte gestaltet und 1992 eingeweiht und in Betrieb genommen.

Der Brunnen lebt vom Kontrast: Kreuz und Auferstehung, Macht und Ohnmacht der Kirche, das himmlische Jerusalem und das irdische Babel, Mensch und Tier, Wasser und Stein. Und dazu der wichtigste Satz der Bibel in der Hand Luthers: Gott ist Liebe!

Turm und Brunnen sind verbunden durch einen Wasserlauf, der unter dem großen Holzkreuz entspringt. Das Wasser fließt über den ganzen Platz, durch den Mittelgang der alten Kirche. In seiner Verlängerung führt ein Steg mitten durch die Brunnenanlage. Eingelassene Bronzeplatten zeigen die biblischen Städte Babylon und Jerusalem sowie ein Labyrinth. Am Ende des Steges tritt man durch einen gespaltenen Felsen mit den Worten: „Der Tod ist die Pforte zum Leben“.



Der Steg teilt den Brunnen. Martin Luther und seine Frau Katharina von Bora sind im nördlichen Halbrund dargestellt. Luther in Mönchskutte, mit Druckerpresse und „Wittenbergischer Nachtigal“, wie der Reformator in Flugschriften genannt wurde. Die aufgeschlagene Bibel vor Augen mit dem Satz „Gott ist Liebe“. Luther als Mönch, als Reformator und als Übersetzer der Bibel. Seine Frau Katharina von Bora daneben als Hausfrau samt Haustieren, als Gärtnerin, einstige Nonne und dann Mutter: sechs Küken in der Kapuze für ihre sechs Kinder.

Das Halbrund gegenüber zeigt eine gewaltige, gespaltene Bischofsmitra aus Sandstein, aus der Spalte tritt lebendiges Wasser. Der Papstthron Leos X. davor und der Doktorstuhl Luthers gegenüber sind einander zugeordnet, als könnten sie oder ihre Nachfolger jederzeit darauf Platz

nehmen und den ökumenischen Dialog beginnen. Der Brunnen steht da, wo der Altar der Kirche stand. Er steht für alle, die hier getauft, konfirmiert oder getraut wurden. Er lädt Kinder zum Toben und Plantschen ein. Sein Wasser kühlt den Platz im Sommer, sein Geräusch entführt aus der Betriebsamkeit der Innenstadt.

### Der Lutherturm als Mahnmal

Nach dem Krieg war der Turm schwer beschädigt. Die Kirchengemeinde zog in die Notkirche um, beschloss aber, den Turm zu erhalten – auch als Mahnmal der Stadt Ludwigshafen gegen Krieg und Diktatur. An Gedenktagen werden hier Kränze niedergelegt.



Eine Tafel erinnert an den jüdischen Zigarrenfabrikanten Lazarus Morgenthau, der 1860 eine Glocke spendete.

### Kirchturm

Aus statischen Gründen umfasst das Geläut zwei sehr schwere und vier sehr leichte Glocken. Sie wurden in Karlsruhe gegossen. Als 1985 die katholische Kirche St. Ludwig neue Glocken erhielt, stimmte man sie exakt auf das Geläut des Lutherturms ein. Der Sonntag wird seither in der Ludwigshafener Innenstadt ökumenisch eingeläutet.

Die vier Evangelisten der nordöstlichen Fassade des Turms schuf der Karlsruher Professor Friedrich Moest. Sie wurden 1883 anlässlich des 400. Geburtstages des Reformators dort aufgestellt.



**Folder mit Veranstaltungen am und um den Lutherplatz herum liegen aus – und wenn nicht: einfach fragen. Oder scannen!**

## Auch 2025 DAS wichtigste Tischgespräch

# Primo Pasta?

Ein Leben ohne Spaghetti, Tortellini und deren vielgestaltigen Verwandten ist möglich. Ist es aber auch sinnvoll? Kann denn ein Tag ohne Nudelgericht überhaupt ein guter Tag sein? Salvatore sei Dank – es gibt Rettung vor dem Schrecken eines leeren Tellers!

## Sonderwünsche?

Auf Wunsch  
auch  
glutenfrei\*  
**+4.50 €**

\*Bitte rechnen Sie mit einer längeren Vorbereitungszeit!

### Spaghetti

**Al Pomodoro** *Vegan*  
Tomatensauce mit Cherry-Tomaten  
und Basilikum **10.90 €**

**Bolognese**  
Hausgemachtes Tomaten-Sugo  
mit gemischtem Hackfleisch **12.50 €**

**Aglio olio e Peperoncino** *Vegan*  
Hauseigenen Olio d'oliva extra vergine, frischer  
Knoblauch, frische Peperoncino,  
Cherry-Tomaten **10.90 €**

### Rigatoni

**Alla Mama**  
Hausgemachtes Tomaten-Sugo mit  
Sahne, Schinken, Pilzen und Erbsen **12.90 €**

**Quattro Formaggi** *Vegetarisch*  
Cremige Käse-Sahne-Sauce mit  
Gorgonzola, Hirtenkäse, Parmesan  
und Mozzarella **12.90 €**

**Al Arrabiata** *Vegan*  
Hausgemachtes Tomaten-Sugo  
mit frischen Chillis **11.50 €**

### Tortellini

**Alla Panna**  
Schinken-Sahne-Sauce **12.50 €**

**Bolognese**  
Hausgemachtes Tomaten-Sugo  
mit gemischtem Hackfleisch **12.50 €**

### Gnocchi

**Al Buro e Salvia** *Vegetarisch*  
Mit Butter und frischem Salbei **11.50 €**

**Al Pesto di Basilico** *Vegetarisch*  
Unser hausgemachtes  
Basilikum-Pesto **11.50 €**

Auf  
Wunsch  
mit Pfc\*  
**+4.50 €**

\*Pasta fatta in Casa = hausgemachte frische Nudeln

## Die frische Alternative zu getrockneter Pasta

# Pasta fatta in Casa

Hausgemachte, typisch italienische Nudelgerichte nach Tagesangebot. Einfach fragen, welche Sorten gerade produziert werden. Pasta wählen, Soße dazu, fertig. Bitte haben Sie Verständnis, wenn mal eine Nudelsorte im Augenblick nicht da ist. Nur Geduld, sie wird bestimmt gleich wieder frisch zubereitet.

**Scampi**  
Mit Garnelen und  
Cherry-Tomaten in  
Hummersahnesoße **17.90 €**

**Puttanesca**  
Mit Kapern, Thunfisch, Sardellen  
und Oliven in scharfer  
Tomatensoße **14.80 €**

**Ortolana** *Vegan*  
Mit unserem hausgemachten  
Tomaten-Sugo,  
frischem Gemüse  
und Cherry-Tomaten **13.90 €**

**Alla Carbonara**  
Ganz original: Mit Guanciale  
(ungeräucherter, luftgetrockneter  
Speck), Eigelb und  
Parmesan **14.50 €**

**Einfach den Mann mit  
der Schürze fragen**

# Schlangen in LU?

Anwohner um den Lutherplatz haben bange angefragt (eine etwas verwirrte Dame soll sogar aggressiv gegen die vermeintliche Bedrohung vorgegangen sein) – aber nun gibt die Stadt Entwarnung: Es sind Angelo's sizilianische Zucchini. Die ranken sich ganz friedlich um das Eishäuschen und wollen nur bewundert werden. Bis zur Ernte.



## Die Eiszeit kommt



**Amarenabecher**  
Gemischtes Eis |  
Amarenakirschen | Sahne **8.50 €**

**Krokant-Becher**  
Gemischtes Eis | Krokant-Streusel  
| Sauce | Sahne | Likör **8.90 €**

**Schokobecher**  
Gemischtes Eis | Sahne |  
Schokosauce | Schokoraspeln **8.50 €**

**Spaghetti Eis Klassik**  
Vanille-Eis | Sahne |  
Erdbeersauce |  
weiße Schokoraspeln **8.50 €**

**Spaghetti Eis Carbonara**  
Vanille-Eis | Sahne | Nussauce |  
weiße Schokoraspeln |  
Nussraspeln **8.90 €**

**Spaghetti Eis Amarena**  
Vanille-Eis | Sahne | Amarena-  
kirschen | weiße Schokoraspeln **8.90 €**

**Heiße Himbeeren**  
Vanille-Eis | heiße Himbeeren **7.00 €**

**Eistorte**  
Einfach fragen, was sich Angelo  
gerade geniales ausgedacht hat **6.90 €**

**Cassata Siziliana**  
Hausgemachtes Eis | kandierte  
Früchte | Maraschino-Likör **7.50 €**

**Affogato al caffè**  
Eine Kugel Vanille-Eis in heißem  
Espresso ertränkt **4.50 €**

1 Kugel  
Eis **1.80 €** 1 Portion  
Sahne **1.50 €**