



Vorspeisen - Starter

Gemischter Salat

Mixed seasonal salad € 9,00

Ziegenkäse Creme Brûlée an Wildkräutersalat mit Birne und Granatapfel

Goat cheese creme brûlée on a wild herb salad
with pear and pomegranate € 14,00

Kross frittierter Burrata auf Gelbe- und Rote Bete Carpaccio mit Baby Spinat und eingelegtem Ingwer

Kross fried Burrata cheese served on a yellow- and red beetroot Carpaccio
with baby spinach and pickled ginger € 16,00

In niedriger Temperatur gegarter Oktopus vom Grill auf einer Kartoffel- und Cannellini Bohnencreme und Pimientos Kompott (scharf)

Slow temperature cooked and grilled Octopus on a
Potato- and Cannellini Bean Creme and Pimientos stew (spicy) € 24,00

Sashimi Thunfisch - Tatar mit Avocado und Wasabi auf einem Wakame Joghurt Salat

Sashimi tuna tartare with avocado and wasabi
on a Wakame yogurt salad € 23,00

Vitello Tonnato

Vitello Tonnato € 18,00



Suppen - Soup

Karottencreme Suppe mit Orangen und Ingwer

Carrot soup with oranges and ginger € 9,00

Auf Wunsch bieten wir auch gerne vegane Gerichte an!
On request we also offer vegan dishes!



Nudeln - Noodles

Capellini alla Calabrese

Capellini served in a spicy tomato sauce

€ 12,50

Fusilloni mit Calamari in einer Basilikum Pesto

Fusilloni with calamari with a basil pesto

€ 21,00

Linguini mit frischen Venusmuscheln

Linguini with calms

€ 19,50

Hausgemachte Tortelloni mit Ricotta und Trüffel

Homemade Tortelloni with ricotta cheese and truffle

€ 28,50

Ziti auf Thunfisch mit Tropea Zwiebeln und Pecorino Käse

Ziti serviced with tuna, Tropea onions and Pecorino cheese

€ 19,50

Auf Wunsch bieten wir auch gerne glutenfreie oder vegane Pasta an!

On request we also offer gluten free or vegan pasta!



Fisch - Fish

Fisch des Tages

Fish of the day



Fleisch - Meat

Kalbsleber mit Trauben-Moscato Wein

Liver of veal with grapes-moscato-vine

€ 26,00

Iberico Schwein an Parmesankruste mit Pinienkernen auf einer Arrabiata-Provolone-Sauce

Chops of a iberico-pork with a pine-nuts and parmesan crust
on a arrabiata-provolone-sauce

€ 33,00

Entrecôte Tagliata vom Black Angus Rind

auf einem Pecorino Käse Fondue und einem Ruccola-Petersilie Dip

Entrecôte tagliata of Black Angus on a Pecorino cheese Fondue
served with a Ruccola-Parsely Dip

€ 38,00

Black Angus Filet auf einer Birnen- und Büffel Gorgonzola Creme

Black Angus fillet on a Pear- and buffalo gorgonzola creme

€ 41,00

Neuseeland Lammkarree mit Kräuterkruste an Rotweinreduktion

Rack of lamb with herb crust on a red wine reduction

€ 38,00

Pikant marinierte Brust und Keule vom Perlhuhn

auf ein einer Dattel-, Portweinsauce

Spicy marinated breast and legs of a guinea hen
served with a dates-and port wine sauce

€ 32,00

Als Beilage servieren wir eine variation aus gemischten Gemüse und Kartoffeln!

On request we also offer gluten free or vegan pasta!

Öffnungszeiten

Montag bis Samstag von:

12:00 bis 14:30 Uhr

18:00 bis 23:00 Uhr

Telefon

06172 681 68 83

E-Mail

post@la-vecchia-banca.de

Sonntag:

18:00 bis 23:00 Uhr

Oder besuchen Sie uns auf www.la-vecchia-banca.de!



La Storia

Willkommen in der „La Vecchia Banca“

„ Die alte Bank „ befindet sich in einem 1853 erbauten und heute denkmalgeschützten Gebäude. Von 1910 bis 1927 dienten die Räumlichkeiten als Bad Homburger Filiale der Disconto-Gesellschaft, die seit den sechziger Jahren des 19. Jahrhunderts unangefochten das bedeutendste Kreditinstitut Deutschlands war und 1929 mit der Deutschen Bank fusionierte.

Von 2004 bis 2006 erfolgte in Abstimmung mit dem Landesdenkmalamt eine Renovierung der Räume. Sie entsprechen heute wieder dem Zustand zur Zeit der Disconto-Gesellschaft.

Geniessen Sie unsere italienische Küche in diesem besonderen Ambiente.

Wir legen allergrößten Wert auf die Verwendung von saisonalen und marktfrischen Produkten, die frisch zubereitet werden. Bitte sprechen Sie uns an, sollten Sie eine Allergie auf Lebensmittel haben. Wir berücksichtigen dies bei der Zubereitung Ihrer Speisen. Auf Wunsch erhalten Sie eine separate Allergenen Karte.

Luciano Ranieri & Team

Aperitivi

Aperitivo della casa	0,10 l	€ 8,50
Aperol Spritz	0,20 l	€ 8,50
Ferari Rose	0,10 l	€ 10,50
Prosecco	0,10 l	€ 7,50
Prosecco Aperol	0,10 l	€ 8,50
Champagner	0,10 l	€ 12,50
Kir Royal	0,10 l	€ 13,50
Ca del Bosco	0,10 l	€ 12,50
Campari	5 cl	€ 8,00
Martini	5 cl	€ 7,50
Sherry Lustau	5 cl	€ 7,00
Portwein	5 cl	€ 7,00
Cynar	5 cl	€ 7,00
Pernod	5 cl	€ 8,00