



Vorspeisen - Antipasti - Starter

Gemischter Salat

Insalata Mista

Mixed seasonal salad

€ 9,00

Getrübzeltes Kürbis - Bohnentörtchen auf Entenbrust Carpaccio mit Feldsalat und Blaubeer-Vinaigrette

Tortine di zucca e fagioli con tartufo sul petto d'anatra carpaccio e lattughella con una vinaigrette ai mirilli

Pumpkin-bean tartlet with truffle on a duck carpaccio with lambs lettuce and blueberry vinaigrette

€ 18,00

Ziegenkäse Creme Brûlée an Wildkräutersalat mit Birne und Granatapfel

Creme Brûlée al formaggio di capra su un'insalata di erbe selvatiche con pere e melograno

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

Kross frittierte Aubergine alla Parmigiana mit Wildfang Scampetti

Parmigiana di Melanzane fritte con scampi selvatici

Fried eggplant parmigiana with scampi

€ 14,50

Gegrillter Oktopus auf einer Kartoffel - Safran- und Zitronen Vellutata

Polpo grigliato con su Crema di Patate al Limone e Zafferano

Grilled octopus on a potato-saffron-and lemon cream

€ 19,00

Sashimi Thunfisch - Tatar mit Avocado und Wasabi

Sashimi di tonno tartaro con avocado e wasabi

Sashimi tuna tartare with avocado and wasabi

€ 22,00

Gebeiztes Lachstatar mit Süßkartoffel Rösti und Joghurt-Honig Wasabi

Tartare di salmone in salamoia con arrosto di patate dolci e wasabi con yogurt e miele

Marinated salmon tartare with sweet potato hash browns and yoghurt honey wasabi

€ 22,00



Suppen - Zuppe - Soup

Karottencreme Suppe mit Orangen und Ingwer

Zuppa di carote con arance e zenzero

Carrot soup with oranges and ginger

€ 9,00

Kürbiscreme Suppe mit Kürbiskernen

Zuppa di zucca con semi di zucca

Pumpkin soup with pumpkin seeds

€ 9,00



Nudeln - Pasta - Noodles

Calamarata Pasta mit Baby Calamari, Kapern und Taggiasca Oliven

Calamarata con Calamari, capperi e taggiasca olive

Calamarata with baby calamari, capers and taggiasca olives

€ 18,50

Hausgemachte Panzotti mit Wildschweinfüllung auf Cherrytomaten, Thymian und Burrata

Panzotti con ripieno di cinghiale, pomodori, timo e burrata

Homemade panzotti with a boar stuffing

on cherry tomatoes, thyme and burrata cheese

€ 19,00

Linguini mit frischen Venusmuscheln

Linguini con Vongole Veraci

Linguini with calms

€ 18,50

Hausgemachte Tortelloni mit Ricotta und Trüffel

Tortelloni con Ricotta e tartufo

Homemade Tortelloni with ricotta cheese and truffle

€ 28,50

Pappardelle mit Ochsenschwanzragout

Pappardelle al ragù di coda di bue

Pappardelle with oxtail ragout

€ 18,50

Risotto mit Kürbis, Salsiccia und Rotweinreduktion

Risotto con zucca, salsiccia e riduzione di vino rosso

Risotto with pumpkin, salsiccia and a red vine reduction

€ 19,50

Auf Wunsch bieten wir auch gerne glutenfreie Pasta an!
Su richiesta siamo lieti di offrire anche pasta senza glutine!
On request we also offer gluten free pasta!



Fisch - Pesce - Fish

Fisch des Tages

Pesce del Giorno

Fish of the day



Fleisch - Carne - Meat

Kalbsleber mit Trauben - Moscato - Wein

Legato di Vitello con Uva-Moscato-Vino

Liver veal with grapes-moscato-vine

€ 26,00

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

Cotoletta di Maiale Iberico in Crosta di Pinoli e Parmigiano
su Salsa Arrabiata e Provolone

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

€ 29,00

Duo vom Kalbsbäckchen und Kalbsfilet mit gerüffeltem Kartoffelpüree und Rotweinreduktion

Duo di guancia e filetto di vitello con purè di patate e riduzione di vino rosso

Duo of veal cheek and fillet with mashed potatoes and a red wine reduction € 32,00

Entrecôte Tagliata vom Black Angus Rind auf gegrillter Zwiebelcreme und Parmesanflocken

Entrecôte Tagliata di manzo Black Angus su crema di cipolle grigliate
e scaglie di parmigiano

Entrecôte tagliata of Black Angus on a grilled onion creme
and parmesan cheese flakes

€ 34,00

Black Angus Filet auf einer Whiskey - Birnen - Creme mit gratiniertem Gorgonzola - Mascapone - Käse

Filetto di Black Angus su crema di Whiskey e pere
con Gorgonzola - Mascapone - formaggio gratinato

Black Angus fillet on a Whiskey - Pear - Creme
with gratinated Gorgonzola - Mascapone cheese

€ 41,00

Neuseeland Lammkarree mit Kräuterkruste an Rotweinreduktion

Carre d'Agnello con Crosta di Erbe aromatiche su Riduzione di Vino Rosso

Rack of lamb with herb crust on a red wine reduction

€ 36,00

Entenbrust- und Keule auf Orangensauce mit mariniertem Apfelrotkraut und einem Kartoffelkloß

Petto e coscia d'anatra su salsa all'arancia

con cavolo rosso marinato alle mele e gnocco di patate

Duck breast and leg on orange sauce

with marinated red apple cabbage and a potato dumpling

€ 37,00

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	€ 9,50
Prosecco	0,10 l	€ 7,50
Prosecco Aperol	0,10 l	€ 8,50
Champagner	0,10 l	€ 10,50
Kir Royal	0,10 l	€ 10,50
Ca del Bosco	0,10 l	€ 10,50
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