



Liebe Gäste, Liebe Freunde,

Wir heißen Sie herzlich willkommen im Restaurant La Trattoria.

Die italienische Küche bietet immer wieder neue Gerichte und jedes von ihnen nimmt die Farben und Aromen des Landes der verschiedenen Orte auf.

Unsere Arbeitsphilosophie besteht darin, an diesen Orten die Essenz ihrer Tradition zu suchen und sie mit sorgfältig ausgewählten Zutaten auf den Tisch zu bringen und kulinarische Kombinationen zu schaffen.

Die Gerichte werden ausschließlich zu italienischen Weinen serviert, die mit dem Essen harmonieren.

Gerne bieten wir Ihnen auch die Möglichkeit, besondere Anlässe wie Geburtstage, Kommunion, Firmung, Hochzeiten, Firmenveranstaltungen zu feiern.

Sprechen Sie mit uns, damit wir ein zugeschnittenes Angebot für Sie erstellen können.

Das Team der Trattoria wünscht Ihnen angenehme Unterhaltung, guten Appetit und vor allem lustige Gespräche am Tisch.

APERITIVI - APERITIFS

BITTERINO ¹ (ALKOHOLFREI)	10 cl	3,50 €
CRODINO ¹ (ALKOHOLFREI)	10 cl	3,50 €
MARTINI BIANCO ¹	5 cl	4,50 €
APEROL SPRITZ ¹	30 cl	6,50 €
LIMONCELLO SPRITZ ¹	30 cl	6,50 €
MARTINI SPRITZ ¹	30 cl	6,50 €
HUGO SPRITZ ¹	30 cl	7,50 €



Antipasti - Vorspeisen

Involtini di Melanzane ^g *	11,90 €
(Überbacken – Auberginen Rouladen, Mozzarella, Minze, Knoblauch, Parmesan)	
Antipasto di Mare ^{b,n,i} *	15,90 €
(Meeresfrühtesalat mit Oktopus, Baby Tintenfische-Sepien, Shrimps-Garnelen, Knoblauch)	
Vitello Tonnato ^{d,6} *	14,90 €
(dünne Kalbfleischscheiben mit den Kapernäpfeln und Thunfischsauce übergießen)	
Carpaccio di Manzo ^g *	14,90 €
(Rohe Rinderfilet-Scheiben mit Rucola, gehobeltem Parmesan, Kapern, marinierte mit nativem Olivenöl und Zitronensaft)	
Focaccia **	5,90 €
(Flache Frischem Pizzabrot aus fertigem Pizzateig mit Olivenöl und Oregano bestreut)	
Bruschettina	7,90 €
(Pizzateig Brotscheiben – mit Rispenntomaten, Olivenöl, Knoblauch)	

Insalate - Salate ***

Mista *	6,90 €
(Gemischter Salat – Eissalat, Kraut, Karotten Rispenntomaten, Gurken, Rotzwiebeln)	
Siciliana *	10,90 €
(Rispenntomatenscheibe, Thunfisch, Oliven Kalamata, Rotzwiebeln)	
Greca ^{g,6} * - Griechischer Bauernsalat -	11,90 €
(Rispenntomaten, Gurken, Feta, Paprikaschoten, Rotzwiebeln, Oliven Kalamata)	
Tacchino *	12,90 €
(Gemischter Salat – mit gebratenen Putenbruststreifen und Steinchampignons)	
Veneziana ^d *	17,90 €
(Gemischter Salat – mit frittierten Tintenfischringe und Shrimps-Garnelen)	

* Zu diese Vorspeisen und Salate servieren wir Ihnen 2/3 Hausgemachte Pizzateig Brötchen.

** kann nur zusammen mit dem Hauptgerichte bestellt werden.

*** Unser Salat-Dressing enthält Senf, Sie können den Salat auf Wunsch aber auch ohne Dressing, mit Balsamico-Essig und Olivenöl erhalten.



LE SPECIALITÀ DELLA CASA

Die Spezialitäten des Hauses



PIZZA

Alle Pizzen werden mit Tomatensauce, Mozzarella „Fior di Latte“ und Oregano belegt

Margherita ^g	9,50 €
<u>Salami</u> ⁷ / <u>Hinterschinken</u> ^{2,3,4} / <u>Steinchampignons</u>	10,50 €
Regina ^{2,3,4} (Hinterschinken, Steinchampignons)	11,50 €
Hawai ^{2,3,4} (Hinterschinken, Ananas)	11,90 €
Criminale ⁷  (Salami, mild-gewürzt Peperoni, Chilisauce)	12,50 €
Pulcinella ^{d,6} (Knoblauch, Sardellen, Kapern, Oliven)	13,50 €
Contadina (Steinchampignons, Artischocken, mild-gewürzt Peperoni, Paprikaschoten, Rotzwiebeln)	13,90 €
Carrettiera ^d (Thunfisch, Rotzwiebeln)	12,90 €
Romana ^{2,3,4,7} (Hinterschinken, Salami, Steinchampignons, mild-gewürzt Peperoni)	12,90 €
Capricciosa ^{2,3,4,6} (Hinterschinken, Steinchampignons, Artischocken, Oliven)	13,50 €
Frutti di Mare ^{b,n} (Meeresfrüchte, Knoblauch)	14,50 €
Calabrese ⁷  (Salami Pikant aus Kalabrien, Rucola)	13,50 €
Cosa Nostra ^{3,g} (Rohrschinken, Rucola, Parmesansplit)	14,50 €
Don Totò (Paprikaschoten, gegrillte Auberginen und Zucchini mit Knoblauchöl)	14,50 €
Mare e Monti ^b (Knoblauch, Shrimps-Garnelen, Steinpilzen)	14,50 €
Covid-19 ^{7,g}  (Knoblauch, scharfe Nduja, Spianata Calabrese, Rucola, Baby Mozzarella)	14,50 €



PASTA – NUDELGERICHTE

Spaghetti Crudaiola	11,90 €
(mit Knoblauch, Olivenöl, Peperoncino, Cherry Tomaten)	
Spaghetti alla Carbonara ^{c,g,7}	12,90 €
(mit Bacon Speck, Eigelb, Pfeffer, Parmesan, Sahnesauce)	
Spaghetti Pulcinella ^{d,6}	13,90 €
(mit Sardellen, Kapern, Oliven, Cherry Tomaten, Knoblauch)	
Rigatoni Quattro Formaggi ^{a,g}	13,90 €
(mit Vier Käsesorten)	
Fettuccine del Boscaiolo ^{c,g,l}	13,90 €
(Bandnudeln mit Steinpilzen, Weißwein, Knoblauch, Cherry Tomaten)	
Fettuccine Mare e Terra ^{c,b,l,g,e}	14,90 €
(Bandnudeln mit Shrimps-Garnelen, Zucchini, Sahne, Rucola-Basilikum-Pesto)	
Pennette * “Al Bronzo” della Zarina ^{d,g,l}	16,90 €
(mit Lachs, Shrimps, Steinpilzen, Weißwein, Knoblauch, Tomatensahnesauce)	
Spaghetti * “al Bronzo” con Frutti di Mare ^{c,f,i,b,n,l}	17,90 €
(mit Meeresfrüchte, Garnelen, Miesmuscheln, Venusmuschel, Weißwein, Knoblauch, Cherry Tomaten)	
Calamarata al Pesce Spada ^{d,l}	18,90 €
(Neapolitanische Halbe-Hohlnudeln mit Schwertfisch, Auberginen, Weißwein, Knoblauch, Cherry Tomaten)	
Schiaffettoni Calabresi ^{7,l} 	17,90 €
(Neapolitanische Schmale - Hohlnudeln mit Steinpilzen, Nduja, frische Salsiccia, Weißwein, Knoblauch, Kirsch Tomatensauce)	
Lasagne Classica ^{a,g}	12,90 €
(Überbacken – mit gemischtem Hackfleisch-Sahne-Sauce und Käse belegt)	
Rigatoni Mafiosi ^{a,2,3,4,g} 	12,90 €
(Überbacken – mit Peperoncino, gemischtem Hackfleisch, Hinterschinken, Steinchampignons, Tomatensahnesauce und Käse belegt)	
Gnocchi alla Sorrentina ^{a,g}	12,90 €
(Überbacken – mit Tomatensauce, Parmesan und Mozzarella belegt)	
Conchiglioni Ricotta e Spinaci ^{a,g}	13,90 €
(Überbacken – Muschelförmige Nudeln mit Ricotta und Blattspinat gefüllte, – Tomatensahnesauce und Käse belegt)	

* Die Nudeln „al Bronzo“ werden aus qualitativ hochwertigem Hartweizen hergestellt. Kann Spuren von Eiweiß, Soja und Senf enthalten.



Pesce - Fischgerichte

Calamaretti alla Griglia ⁿ 21,90 €

(**gegrillte** – 4/5 Baby Tintenfisch beträufeln mit Knoblauchöl, serviert mit Spaghetti Aglio-Olio-Peperoncino - dazu Beilage Salat*)

Gamberoni alla Griglia ^b 23,90 €

(**gegrillte** – 4/5 Riesen Garnelen Black Tiger beträufeln mit Knoblauchöl und serviert mit Salzkartoffeln und Brokkoli - dazu Beilage Salat*)

Salmone / Pesce Spada ai sapori Mediterranei ^{d,6,c,l} 25,90 €

(Lachsfilet oder Schwertfisch mit Sardellen, Oliven Kalamata, Kapern, Knoblauch, Weißwein, Cherry Tomaten, serviert mit Bandnudeln, dazu Beilage Salat*)

Carne - Fleischgerichte

Filetto di Maiale Lardellato ^{7,g,l} 17,90 €

(**in der Pfanne** - Schweinefilet im Tiroler Speckmantel mit Butter, Frühlingszwiebeln und Weißwein, serviert mit Rosmarinrostkartoffeln und Brokkoli, mariniert mit Knoblauchöl – dazu Beilage Salat*)

Bistecca alla Griglia ^g 24,90 €

(**gegrillte** – Rinder Roastbeef serviert mit Kräuterbutter, Rosmarinrostkartoffeln und Brokkoli, mariniert mit Knoblauchöl – dazu Beilage Salat*)

Bistecca ai Funghi ^{j,l,g} 26,90 €

(Rinder Roastbeef mit Rahmencampignons, Zwiebeln, Rotwein, serviert mit Bandnudeln - dazu Beilage Salat*)

*Unser Salat-Dressing enthält Senf, Sie können den Salat auf Wunsch aber auch ohne Dressing, mit Balsamico-Essig und Olivenöl erhalten



ROTWEINE – VINI ROSSI / ROSÈ*

IL BACCA PRIMITIVO DI MANDURIA DOP “Luccarelli” 0,75 l 39,50 €

Im Glas schimmert der Wein in dunklem Purpur mit fast schwarzem Kern.
Etwa ein Jahr verbringt der Wein in kleinen Holzfässern, so entsteht ein Aroma von dunkler Konfitüre, Pflaumen und Beeren gepaart mit einem Hauch mediterraner Kräuter, Schokolade und Röstkaffee.

DINOTTE RED BLEND „VIGNETI DOLOMITI IGT” 0,20 l 7,50 €

(Rebsorte: Teroldego, Marzemino, Merlot)

Kombiniert mit der internationalen Rebsorte **Merlot**, entsteht die Eleganz und Weichheit dieses Weines. **Teroldego** mit seinen intensiven Aromen von roten Johannisbeeren, Brombeeren und Blaubeeren sorgt für eine vollmundige Struktur. **Marzemino** bringt einen angenehmen saftigen Charakter in den Wein und erzeugt so einen fein samtigen Gaumen.

PRIMITIVO DEL SALENTO DOC 0,25 l 6,90 €

Eleganter, vollmundig und zugleich sehr sanft und samtiger Wein von leuchtender rubinroter Farbe, schwarzen Kern, fruchtig mit Aromen von Waldbeeren und einen Hauch Schokolade.

LAMBRUSCO DELL`EMILIA IGT 0,20 l 6,50 €

Ein intensiver, frischer Veilchenduft und seine schöne rote Farbe zeichnen diesen sehr harmonischen Perlwein aus.

ROSATO VALDADIGE DOC 0,25 l 6,90 €

Trocknender und erfrischender unkomplizierter Wein

WEISSWEINE – VINI BIANCHI *

TERLANER CUVÈE DOC “CANTINA TERLANO” 0,75 l 39,50 €

(Rebsorte: Pinot Bianco, Chardonnay, Sauvignon Blanc)

Diese Cuvée präsentiert sich hellgelb in der Farbe mit grünlichen Reflexen. Sie besticht durch einen blumigen und fruchtigen Duft mit Anklängen von tropischen Früchten und Äpfeln. Erkennen lässt sich zudem eine zarte Hefe Note, die diesen kräftigen und harmonischen Terlaner wunderbar abrundet.

CUSTOZA GARDASEE DOC “ZENATO” 0,20 l 7,50 €

(Rebsorte: Chardonnay, Cortese, Garganega)

Ein Weißwein mit dem Duft von zarten Blüten, grünem Apfel und harmonischen Kräutern. Ein gelungener Wein mit würzigen Anklängen am Gaumen und einem milden Abgang.

PINOT GRIGIO DEL VENETO DOC 0,25 l 6,90 €

Verwöhnt Ihren Gaumen mit angenehmer Frische und großer Harmonie. Ein fruchtiger Wein von kräftig gelber Farbe und geringem Säureanteil.

Weinschorle * Rot – Weiß – Rosé 0,25 l 5,50 €

IGT / IGP = *Indicazione Geografica Tipica / Protetta, vergleichbar mit dem deutschen Bezeichnung Wein g.g.A. (geschützte geographische Angabe).*

DOC / DOP = *Denominazione di Origine Controllata / Protetta, vergleichbar mit dem deutschen Bezeichnung Wein Q.b.A (Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete).* *enthält Schwefeldioxid und Sulfite



Paulaner HEFE / Hacker-Pschorr HELL / Fürstenberg PILSENER

Fürstenberger Premium PILSENER	0,33 l	3,80 €
Fürstenberg PILSENER ALKOHLFREIES	0,33 l	3,80 €
Hacker-Pschorr HELL	0,50 l	4,30 €
Hacker-Pschorr RADLER	0,50 l	4,30 €
Paulaner Naturtrübes HEFE HEL	0,50 l	4,30 €
Paulaner HEFE ALKOHLFREIES	0,50 l	4,30 €



ALKOHLFREIE ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

TEINACHER GOURMET (SPRUDEL / MEDIUM / NATURELL)	0,50 l	3,90 €
SAN PELLEGRINO (ACQUA PANNA)	0,50 l	3,90 €
COCA COLA LIGHT ^{1,9,11}	0,33 l	3,90 €
COCA COLA ^{1,9,11}	0,33 l	3,90 €
PAULANER SPEZI ^{1,9,11}	0,33 l	4,20 €
PAULANER LIMO ORANGE ^{1,9,11}	0,33 l	4,20 €
PAULANER LIMO ZITRONE ^{1,9,11}	0,33 l	4,20 €
TEINACHER GENUSS-LIMONADE ^{1,11,13} (MANGO-MARACUJA-ORANGE)	0,33 l	4,20 €
TEINACHER GENUSS-SCHORLE ^{1,11,13} (APFEL / APFEL-JOHANNISBEERE)	0,33 l	4,20 €



SPIRITUOSEN UND GRAPPE AUF ANFRAGE!



Kleine Sünden (Hausgemachte *)

TIRAMISÙ * g	5,90 €
besteht aus abwechselnden Schichten von Löffelbiskuits und einer Creme aus Mascarpone, Sahne und Zucker.	
PANNA COTTA * g	6,90 €
ist ein puddingartiges, welches aus Sahne, Zucker und Gelatine zubereitet wird.	
SEMIFREDDO AL TORRONCINO g	7,90 €
klassisches Halbgefrorenes Nugat-Eiscreme bedeckt mit einer Schicht Kleiner Karamellierter Haselnuss-Stückchen.	

Warme Getränke

ESPRESSO	2,20 €
DOPPIO ESPRESSO	3,20 €
ESPRESSO AFFOGATO (mit Vanille Eis)	3,50 €
TASSE KAFFEE	2,70 €
CAPPUCCINO	3,50 €
GLAS TEE, VERSCHIEDENE SORTEN	2,50 €

Liste der deklarationspflichtigen Zusatzstoffe	Deklarationspflichtige Allergen
1 mit Farbstoff	a Gluten haltiges Getreide
2 mit Konservierungsstoff	b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
3 mit Antioxidationsmittel	c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
4 mit Geschmacksverstärker	d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
5 geschwefelt	e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
6 geschwärzt	f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
7 mit Phosphat	g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)	h Schalenfrüchte
9 koffeinhaltig	i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
10 Chinin haltig	j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
11 mit Süßungsmittel	k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
13 gewachst	l Schwefeldioxid und Sulphite
	m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
	n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse