

Trattoria da Matteo Speisekarte

Suppen:

Crema di Pomodoro 6,50 €
Tomatencremesuppe (A)

Antipasti:

Carpaccio 15,50 €
hauchdünn geschnittene Rinderfiletscheiben auf Rucolasalat mit Olivenöl, Zitrone und gehobeltem Parmesan (G, L)

Vitello Tonnato 14,50 €
Kalbsfleischscheiben mit Thunfischsauce und Kapern (2)

Bruschetta 7,00 €
geröstetes Brot mit Tomatenwürfeln, Knoblauch und Basilikum (A)

Insalate:

Insalata di Pomodoro 8,50 €
Tomatensalat mit Zwiebeln und Basilikum

Insalata Mista 8,50 €
gemischter Salat der Saison

Gemischter Salat mit Hähnchenstreifen und Parmesan (G,8) 14,50€

Tomate- Mozzarella- Basilikum (G,8) 11,50€

Rucola Salat mit Cherrytomaten, Parmesan und Balsamico (G,8) 9,00€

Pasta:

Penne Arrabiata 10,50 €
(Scharf) (A,G,1,3,5)

Spaghetti Carbonara 15,00 €
mit Speck, Sahnesauce und Ei (A, C, G, 1, 3, 18)

Lasagne Hausgemacht 15,00 €
in Bolognesesauce und mit Käse überbacken (A)

Tagliatelle mit Gorgonzola und Spinat 15,50 €
(A,G,8)

Spaghetti Gamberoni 19,50 €
Gebratene Gamberoni mit Knoblauch in Tomatensauce (A, L, K, N)

Spaghetti Gamberoni 19,50 €
Aglio e olio (A,L,K,N)

Tortellini alla Panna 15,00€
Schinken Sahnesauce (A,C,G,1,3,8,18)

Auf Wunsch können wir Ihnen gerne weitere Pastagerichte wie z.B. Arrabiata, Aglio e Olio, Napoli urm. zubereiten.

Pizza:

Margerita 11,00 €
Tomaten, Mozzarella und Oregano (G, 1, 3, 5)

Tonno e Cipolla 15,00 €
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln (A,D,G,1,3,5,8)

Prosciutto 13,00€
Mozzarella, Prosciutto (A,G,1,3,5,8)

Schinken und Champions 14,50€
Tomate, Mozzarella, Schinken, Champions(A,G,1,3,5,8)

<i>Hawaii</i>	14,50 €
<i>Tomate, Mozzarella, Schinken und Ananas (A,G,1,3,5,8)</i>	
<i>Salami</i>	13,00 €
<i>Tomaten, Mozzarella und Salami (2, 6)</i>	
<i>Diavolo</i>	16,50€
<i>Tomate, Mozzarella, Salami pikante, Paprika, Zwiebeln und Oliven (A,G,1,2,3,4,5,6,8)</i>	
<i>Quattro Stagioni</i>	16,50 €
<i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Salami, Champignons und Oliven (2, 6, N)</i>	
<i>Quattro Formaggi</i>	16,90€
<i>Tomate, 4 verschiedene Käsesorten (A,G,1,3,5,8)</i>	
<i>Gorgonzola Spinat</i>	16,90 €
<i>Tomate, Mozzarella, Gorgonzola, Spinat (A,G,1,3,5,8)</i>	
<i>Salsiccia</i>	17,50 €
<i>Tomate, Mozzarella, Steinpilze und Salsiccia (A,G,1,3,5,8)</i>	
<i>Parma e Rucola</i>	18,50 €
<i>Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und gehobelten Parmesan (1, 3, 18)</i>	
<i>Gamberoni</i>	18,50 €
<i>Tomaten, Mozzarella, Gamberoni, Knoblauch und Tomatenwürfel (2, 6, N)</i>	
<i>Frutti di Mare</i>	18,50 €
<i>Tomate, Mozzarella, Meeresfrüchte(A,G,R,1,3,5,8)</i>	
<i>Napoli</i>	16,50 €
<i>Tomate, Mozzarella, Anchovis, Kapern, Oliven (A,G,1,3,5,8)</i>	
<i>Vegetariana</i>	16,50 €
<i>Tomaten, Mozzarella, Grill-Gemüsesorten, Basilikum und gehobelten Parmesan (G)</i>	

Gerne backen wir Ihre Pizza mit einer individuellen Wunschbelag-

- Dessert:

Tiramisu (G)		7.50, €
Tartufo Scuro oder Limoncello Geschmack Schokoladen-Trüffel-Eis (A,C, G)		7,50 €
Gelato – je Kugel Eissorten: Erdbeere, Vanille, Schokolade (A, C, G)		2,50 €
Cassata Eis (A,C, G)		7.50€

Heißgetränke:

Espresso		3,00 €
Espresso Doppio		4,50 €
Cappuccino		4,50 €
Latte Macchiato / Milchkaffe		5,50 €
Glas Tee – verschiedene Sorten / Kaffee		3,00 €

Softdrinks:

San Pellegrino / Aqua Panna	0,25l	3,60 €
	0,75l	7,00 €
Cola, Fanta, Sprite, Spezi 1, 3, 9, 12	0,33l	3.60 €
Apfel- / Rhabarberschorle	0,33l	3,60 €
Orangensaft	0,33l	3,60 €
Kiba	0,33l	3,60 €
Cola, Fanta, Sprite, Spezi, Kiba, O-Saft, Apfelsaft	0,50l	5,10 €

Bitter Lemon (10), Tonic, Ginger Ale (1)	0,20l	3,60 €
--	-------	--------

Bier:

König Pils vom Fass	0,30l	4,70 €
	0,40l	5,20 €

Alsterwasser	0,30l	4,70 €
	0,40l	5,20 €

Schöffelhofer Weizenbier	0,50l	5,70 €
--------------------------	-------	--------

Alkoholfreies Bier:

König Pils Alkfrei	0,33l	4,70 €
Schöffelhofer Weizenbier alkoholfrei	0,50l	5,70 €

Weine:

(offen)

Chardonnay	0,2l	6,50 €
Pinot Grigio	0,2l	6,50 €
Montepulciano	0,2l	6,50 €
Merlot	0,2l	6,50 €
Lambrusco	0,2l	6,50 €
Weißweinschorle	0,2l	6,00 €
Rosé Bardolino	0,2l	6,50 €
Primitivo	0,2l	7.60€
Nero D'avola	0,2l	6.50€

Auf Wunsch können Sie diese auch in 0,5l Karaffen erhalten – 14,50 €
Primitivo Karaffe 05l 17.70€

Vini Bianchi 0,75l

Regaleali	25.00 €
Lugana Bulgarini	37,50 €
Grillo Sizilien	22,50 €

Vini Rossi 0,75l

Il Bruno dei Vespa	28,50 €
Nero d'Avola	28,50 €
Chianti Classico	28,50 €
Cabernet Sauvignon	28.50€
Primitivo Puglia	22.50€

Aperitivo:

Prosecco	0,10l	5,00 €
	0,70l	27,50 €
Aperol-Spritz	0,20l	7,50 €

Longdrinks:

Whisky-Cola (1, 3, 9)	8,80 €
Bacardi-Cola (1, 3, 9)	8,80 €
Gin-Tonic	8,80 €
Wodka-Lemon	8,80 €
Campari-Orange	8,80 €

Spirituosen:

Grappa	2 cl	4,60 €
Sambuca	2 cl	4,60 €
Amaro Averna	2 cl	5,50 €
Ramazotti	2 cl	5,50 €
Amaretto	2 cl	4,60 €
Fernet Branca	2 cl	6,50 €
Limoncello	2 cl	4,60 €
Vecchia Romagna	2 cl	6,50 €
Wodka	2 cl	4,80 €
Bailey's	2 cl	5,50 €
Johnny Walker	2 cl	5,50 €
Jack Daniels		



Gerne richten wir auch Ihre Festlichkeit bis 45 Personen aus. Ob Geburtstag, Hochzeit, Weihnachtsfeier, Konfirmation, Taufe, ein

Empfang oder ein entspanntes Catering zu Hause, wir sind für Sie da.

Sprechen Sie uns an und vereinbaren Sie einen Termin. In einem persönlichen Gespräch können Sie uns Ihre Wünsche mitteilen.

Ihr Matteo

Zusätze:

- | | |
|----|----------------------------|
| 1 | mit Farbstoff |
| 2 | mit Konservierungsstoffen |
| 3 | mit Antioxidationsmittel |
| 4 | mit Geschmacksverstärkern |
| 5 | mit Schwefeldioxid |
| 6 | geschwärzt |
| 7 | mit Phosphat |
| 8 | mit Milcheiweiß |
| 9 | koffeinhaltig |
| 10 | chininhaltig |
| 11 | mit Süßungsmitteln |
| 12 | enthält Phenylalaminquelle |
| 13 | gewachst |
| 14 | Taurin |
| 15 | Mit Nitratpökelsalz |
| 16 | Sorbinsäure |
| 17 | Benzoessäure |
| 18 | Formfleisch |

Kennzeichnung Allergene:

Wir möchten darauf hinweisen, dass es so gut wie unmöglich ist, in der Gastronomie ein Gericht ohne Allergie auslösende Stoffe zuzubereiten.

Das liegt daran, dass bereits viele Grundzutaten und Rezepturen frische Lebensmittel voraussetzen, die Allergien auslösen können (wie beispielweise Butter, Eier, Fisch, Mehl oder Milch).

A	Glutenhaltiges Getreide
B	Krebstiere
C	Eier von Geflügel
D	Fisch
E	Erdnüsse
F	Sojabohnen
G	Milch von Säugetieren
H	Schalenfrüchte
L	Sellerie
M	Senf
N	Sesamsamen
O	Schwefeldioxid und Sulfite
P	Lupinen
R	Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische