

LA TRATTORIA

Il gusto italiano



LA TRATTORIA

Il gusto italiano


BENVENUTI DA „LA TRATTORIA“ IN FRITZLAR

Zunächst einmal vielen Dank für Ihren Besuch in unserer „Trattoria“.
Die Betonung liegt übrigens auf dem „i“.

Eine Trattoria ist nichts weiteres als ein kleines, familiär geführtes Lokal mit einer gemütlichen Einrichtung und eventuell ein paar Familienbildern von den Großeltern an den Wänden.

Wundern Sie sich bitte nicht, wenn sich der Kellner mit Gästen am Nachbartisch duzt.
Das kann Ihnen auch gleich passieren. Bei uns ist eben alles ein wenig persönlicher und legerer, eben nicht zu steif.

Doch der Grund aus dem Sie hier sind, ist für mich, als Ihren Gastgeber, von sehr großer Bedeutung und wird überaus ernst genommen:
Sie möchten bei uns etwas gutes essen
und es sich einfach mal gut gehen lassen.

Schön das Sie da sind – Wir freuen uns auf Sie.

Es würde uns freuen, wenn Sie uns Ihre Meinung mitteilen würden.
Feedback braucht jeder und Kritik sollte verbessern.
Wir wollen besser werden, also bitte ordentlich kritisieren!

Wir bemühen uns aber selbstverständlich, Sie mit unseren Erfahrungswerten seit Anno 2004 zufrieden zu stellen. Versprochen.
Bei Unverträglichkeiten oder Allergien stehen wir gerne beratend zur Verfügung.
Vielen Dank für die gezollte Aufmerksamkeit der Seite 1 dieser Speise- Und Getränkekarte.

Ihre Gastgeber Ausra & Silvio Djordjevic

*Öffnungszeiten: 12:00 bis 14:00h und 18:00 bis 23:00h, Küche bis 21:30h
Montag & Donnerstag: 18:00 bis 23:00h, Küche bis 21:30h
Sonntag: Küche bis 21:00h · Mittwochs Ruhetag*



LA TRATTORIA

Il gusto italiano



BEVANDE ANALCOLICHE - ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Apfel-, oder Orangensaft oder Schorle	0,2 Liter	3,10
Apfel-, oder Orangensaft oder Schorle	0,4 Liter	4,40
Mineralwasser	0,25 Liter Flasche	3,10
Leitungswasser	0,2 Liter Glas	1,50
Aqua Panna (stilles Wasser)	0,5 Liter Flasche	4,50
Mineralwasser	0,75 Liter Flasche	8,00
Bitter Lemon **	0,2 Liter **	3,10
Bitter Lemon **	0,4 Liter **	4,40
<i>** Chinin</i>		
Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Spezi *	0,2 Liter ***	3,10
Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Spezi *	0,4 Liter ***	4,40
<i>*** Koffein bzw. Beta Carotin</i>		

BIRRA DELLA BOTTIGLIA - FLASCHENBIER

Hefeweizen hell	0,5 Liter Flasche *	5,00
Hefeweizen alkoholfrei	0,5 Liter Flasche *	5,00
Alkoholfreies Bier	0,33 Liter Flasche *	3,60

BIRRA DELLA SPINA - BIER VOM FASS

Pils	0,3 Liter *	3,50
Pils	0,4 Liter *	4,10
Kellerbier (naturtrüb)	0,3 Liter *	3,50
Kellerbier (naturtrüb)	0,5 Liter *	5,00

**Biere können Hopfen, Malz, Weizen oder Gerste enthalten*



APERETIVI

... vor dem Essen

San Bitter ** alkoholfrei	0,1 Liter Glas	3,50
Aperol-SPRITZ **	0,2 Liter Glas	6,80
Campari-Orange **	0,2 Liter Glas	6,80
Martini bianco / rosso *	5 cl Glas	4,50
Prosecco Piccolo	0,2 Liter Flasche	8,50
Prosecco	0,7 Liter Flasche	25,00

** enthält Chinin + Farbstoffe

VINO - WEIN

	Glas 0,2l	Karaffe 0,5l	Flasche 0,75l
Hauswein ROT halbtrocken	5,50		18,00
Lambrusco Emilia Romagna lieblich	5,90	13,50	
Nero di tavola Sicilia trocken	5,90	13,50	
Primitivo Salento trocken	6,90		24,00
Montepulciano Abruzze trocken	7,90		26,50
Hauswein WEISS halbtrocken spritzig	5,50		18,00
Pinot Grigio Friaul trocken	5,90	13,50	
Chardonnay Calabria trocken	6,70		24,00
Moscato Piemonte lieblich	6,50		22,00
Lugana Veneto trocken	6,90		24,00

Weine enthalten Sulfite



ANTIPASTI - VORSPEISEN

1. Kleine Portion Spaghetti „Aglio e Olio“ (warm) 10,50
Einfach & lecker (Olivenöl und Knoblauch)
auf Wunsch mit 4 Garnelen 18,50
2. Carpaccio di Manzo (kalt) 14,50
Rindfleischcarpaccio auf Rucola mit frischen Champignons
und frisch gehobeltem Parmesan
3. Verdura grigliata (warm) 14,50
Verschiedene, frisch zubereitete Gemüsesorten
4. Burrata und Garnelen (kalt, warm) 18,50
Burratakäse mit Cherrytomaten und Pesto, dazu vier Garnelen
5. Antipasto Misto 17,00
Verschiedene kalt-warme italienische Vorspeisenspezialitäten
6. Frittierte Calamari (warm) 13,00
Hausgemachte Tintenfischringe mit Knoblauch, Zitrone & Dip
7. Roastbeef Barbarossa (warm) 15,50
Vom Grill: dünn geklopftes Rindfleisch auf Rucola mit Balsamico abgelöscht
auf Wunsch mit frisch zubereitetem Gemüse 24,00
8. Crema di pomodoro (warm) Tomatencremesuppe mit Mozzarellawürfel 8,50
9. Bruschette - Drei geröstete Weißbrotscheiben mit marinierten 8,50
Tomatenwürfeln, Rucola und frischem Parmesan
10. Balkankäse „Costa“ 13,00
Warmer Balkankäse mit Oliven & Knoblauch

LA TRATTORIA

Il gusto italiano



INSALATE - SALATE

- | | |
|---|-------|
| 11. Kleiner gemischter Salat der Saison nach Art des Hauses | 6,00 |
| 12. Insalata Buffola
Rucolasalat mit gebratenen Champignons, Cherrytomaten,
frisch gehobeltem Parmesan, Gurken und Pinienkernen | 13,50 |
| 13. Insalata Don Camillo
mit grünem Salat, Gurken, Käse, Schinken, Oliven, Thunfisch,
Ei und Cherrytomaten | 14,50 |
| 14. Insalata San Remo
mit grünem Salat, Tomaten, Gurken, Käse, Schinken, Ei,
Paprika, Oliven, Thunfisch, Artischocken, Zwiebeln | 15,50 |
| 15. Insalata Alessandro
mit grünem Salat, Gurken, Paprika, Artischocken,
frischen Champignons, Rucola und Putenbrust (warm) | 16,00 |
| 16. Insalata alla Chef
großer gemischter Salat mit frisch zubereitetem mediterranen Gemüse
und warmem Balkankäse | 18,50 |
| <hr/> | |
| 17. Pizzabrot zum Salat – mit Knoblauch, Oregano und Mozzarella | 7,00 |
| 18. Pizzabrot Caprese – mit Cherrytomaten, Knoblauch, Burrata, Rucola
und rohem italienischen Schinken | 13,90 |
| 19. Focaccia – gefüllt mit Schinken, Käse und Knoblauch | 13,90 |

LA TRATTORIA

Il gusto italiano



PASTA - NUDELGERICHTE

- | | |
|--|-------|
| 26. Mezzi Rigatoni
mit kross gebratener Peperoniwurst, Knoblauch in pikanter Tomatensauce
dazu eine Burrata | 15,00 |
| 27. Spaghetti all'Zio Titillo mit Shrimps und Rucola in Tomaten-Knoblauch-Sauce | 15,00 |
| 28. Spaghetti alla Trattoria mit Steinpilzen und Putenfleisch in Sahnesauce | 16,50 |
| 29. Spaghetti all'Gambero mit Shrimps und Spinat in Sahne-Knoblauch-Sauce | 16,00 |
| 30. Spaghetti alla Pescatore
mit Meeresfrüchten, Knoblauch, Cherrytomaten in Tomatensauce | 15,50 |
| 31. Penne all'arrabbiata mit scharfer Tomatensauce und Knoblauch | 12,50 |
| 32. Penne alla Chef mit Schinken und frischen Champignons in Sahnesauce | 13,50 |
| 33. Penne Gorgonzola mit kräftiger Gorgonzolasauce | 15,00 |
| Bestellen Sie Pasta Deluxe (zuzügl. 6,00) | |
| Sie erhalten vor Ihrem Pasta-Gericht einen kleinen gemischten Antipasti-Teller
<i>Einfach als Deluxe-Variante bestellen</i> | |
| 34. Tagliatelle all'Benedetto mit Rindfleisch in pikanter Sahnesauce | 17,00 |
| 35. Tagliatelle all'Salmone mit Räucherlachs und Cherrytomaten in Sahnesauce | 17,00 |
| 36. Tagliatelle alla Sophia Loren
mit Broccoli, Cherrytomaten, frischen Champignons und Tomatensauce | 15,50 |
| 37. Gnocchi alla Nonna mit Hackfleisch und Ricotta in Sahnesauce | 13,00 |
| 38. Gnocchi Quattro Formaggi mit vier Sorten Käse | 14,50 |
| 39. Gnocchi all'Popay mit Spinat und Knoblauch in Sahnesauce | 14,50 |

LA TRATTORIA

Il gusto italiano



HAUSGEMACHTE BANDNUDELN

- | | |
|---|-------|
| 340. mit Fischfilet und Knoblauch in Tomatensauce | 19,50 |
| 341. mit Rindfleisch in pikanter Sahnesauce | 19,50 |
| 342. mit frischem Gemüse und Pinienkernen | 19,50 |

PASTA ALL FORNO - NUDELGERICHTE AUS DEM OFEN

... in der heißen Pfanne serviert

- | | |
|--|-------|
| 391. Penne (P) oder Gnocchi (G) oder Tortellini (T) all forno
Variatione Rosso (überbacken mit Käse in Tomaten-Hackfleisch-Sauce) | 14,50 |
| 392. Penne (P) oder Gnocchi (G) oder Tortellini (T) all forno
Variatione Bianco (überbacken mit Käse in Schinken-Sahne-Sauce) | 15,50 |
| 393. Lasagne
Hausgemachte Pastaplaten, abwechselnd geschichtet in
Tomaten-Hackfleisch-Sauce mit Käse, Schinken und Ei | 17,50 |

PASTA MISTA

Drei verschiedene Nudelsorten überbacken mit Käse in ...

- | | |
|---|-------|
| 394. Variatione Rosso – Tomaten-Hackfleisch-Sauce | 16,00 |
| 395. Variatione Bianco – Schinken-Sahne-Sauce | 17,00 |

Bestellen Sie Pasta Deluxe

Sie erhalten vor Ihrem Pasta-Gericht einen kleinen gemischten Antipasti-Teller
Einfach als Deluxe-Variante bestellen

(zuzügl. 6,00)

LA TRATTORIA

Il gusto italiano



CARNE E PESCE - FISCH UND FLEISCH

- | | |
|--|-------|
| 71. Braciola Donna Lucia
Zwei panierte Schnitzel in würziger Tomatensauce mit Paprika,
Knoblauch, frischen Champignons und etwas Schärfe.
Als Beilagen reichen wir Pasta und Gemüse | 20,90 |
| 72. Scallopine alla Chef
Drei Schnitzelchen, wahlweise mit Gorgonzola oder frischen
Champignons. Als Beilagen reichen wir Pasta und Gemüse | 18,90 |
| 73. Scallopine alla griglia
Drei Schnitzelchen vom Grill mit zerlassener Kräuterbutter und
mediteranem Gemüse | 18,90 |
| 81. Filetto alla griglia
Rinderfilet vom Grill
Als Beilagen reichen wir Spaghetti „Aglio e Olio“, Gemüse und Salat | 40,90 |
| 82. Bistecca alla griglia
Rumpsteak vom Grill. Als Beilagen reichen wir Pasta, Gemüse und Salat | 30,50 |
| 101. Sepia alla griglia
Mehliert und knusprig ausgegrillter Tintenfisch mit Knoblauch und
Cherrytomaten in Weißwein abgelöscht auf Spaghetti Aglio e Olio | 22,50 |
| 102. Pesce misto
Gemischter Fischsteller mit Garnelen, Sepia, Fischfilet usw.
Als Beilagen reichen wir Rosmarinkartoffeln, Gemüse und Salat | 30,50 |

Wir braten Rindfleisch-Gerichte generell medium, wenn nicht anders gewünscht.

LA TRATTORIA

Il gusto italiano



PIZZA

Durchmesser Ø 30cm – Klein Ø 24cm 2,00 € günstiger
Wünschen Sie eine Burrata auf ihrer Pizza – zuzügl. 4,10 €

- | | |
|---|-------|
| 40. Pizza Cardinale – mit kalten Rinderfiletscheiben, Rucola und frisch gehobeltem Parmesan | 15,00 |
| 41. Pizza Quattro Formaggi – mit vier Sorten Käse | 12,40 |
| 42. Pizza Spinacci – mit Spinat, Mozzarella und Knoblauch | 11,50 |
| 43. Pizza alla Romana – mit Sardellenfilets, Mozzarella und Kapern | 11,50 |
| 44. Pizza Pescatore – mit Räucherlachsscheiben, Mozzarella und Rucola | 15,00 |
| 45. Pizza Salami | 10,50 |
| 46. Pizza Prosciutto – mit Schinken | 10,50 |
| 47. Pizza Salami e Funghi – mit Salami und Champignons | 11,50 |
| 48. Pizza Capricciosa – mit Salami, Schinken, Champignons und Zwiebeln | 12,50 |
| 49. Pizza Tonno – mit Thunfisch und Zwiebeln | 12,00 |
| 50. Pizza Contadino – mit Oliven, Zwiebeln, Paprika und Knoblauch | 11,50 |
| 51. Pizza Lido – mit Cherrytomaten, Rucola und kalten Mozzarellasplittern | 12,00 |
| 52. Pizza Quattro Stagioni – mit Salami, Schinken, Artischocken, Champignons | 12,50 |
| 53. Pizza Piccante – mit Salami und fein gehackten scharfen Chilli's | 11,50 |
| 54. Pizza Mare – mit Meeresfrüchten und Thunfisch | 13,00 |
| 55. Pizza Canta Napoli – mit Salami, Ei, Champignons und Sardellenfilets | 12,50 |
| 56. Pizza Eros – mit Schinken und Ananas | 11,50 |
| 57. Pizza Della Casa – mit Schinken und Mozzarella | 11,50 |
| 58. Pizza Massimiliano – mit italienischem rohen Schinken, Rucola und Parmesan | 14,50 |

LA TRATTORIA

Il gusto italiano



- | | |
|--|-------|
| 59. Pizza Calzone – gefüllt mit Salami, Schinken, Champignons | 13,00 |
| 60. Pizza Bud Spencer – mit Allem | 17,40 |
| 61. Pizza Gamberetti – mit Shrimps, Tomatenscheiben und Knoblauch | 14,50 |
| 62. Pizza Vegetaria – mit Paprika, Champignons, Artischocken, Brokkoli | 12,50 |
| 63. Pizza Mama Mia – mit Mozzarella, Brokkoli, Chilli's und Knoblauch | 12,00 |
| 64. Pizza Girasole – mit Schinken, Salami, Ei, Mozzarella und Brokkoli | 13,00 |
| 65. Pizza Alfa – mit Schinken, Gorgonzola, Mozzarella und Brokkoli | 13,00 |
| 66. Pizza „Don Olli“ – mit Peperoniwurst, Chilli's und Knoblauch | 13,00 |
| 67. Pizza Margherita mit Mozzarella und Tomatensauce | 10,00 |

PIZZA DELUXE

Erleben Sie das Höchstmaß des italienischen Pizzabäckerhandwerks. Traditionelle Teigherstellung in Kombination bester Zutaten führen zu diesen besonderen Pizza-Variationen

- | | |
|--|-------|
| Pizza Deluxe 1 mit Scampi, Rucola und Cherrytomaten
Belag: kalt / warm | 19,40 |
| Pizza Deluxe 2 mit dünn gegrillten Rindfleischtranchen, umhüllt von gratinierten Mozzarella- und Schafskäsesplittern
Belag: kalt / warm | 19,40 |
| Pizza Deluxe 3 mit hauchdünn geschnittenem Parma-, Coppa- und Bresaolaschinken, auf Rucola mit Parmesansplittern
Belag: kalt | 19,40 |

MENÜ TRATTORIA

33,50

„Bruschette“

Zwei geröstete Weißbrotscheiben
mit marinierten Tomatenwürfeln, Rucola und Parmesankäse

„Spaghetti Aglio e Olio“ mit Knoblauch und Olivenöl

„Scallopina alla griglia“

Zwei Schnitzelchen vom Grill mit Kräuterbutter und Zitrone
mit mediterranem, frisch zubereitetem Gemüse

oder

„Sepia alla griglia“

Gegrillter Tintenfisch

MENÜ TRATTORIA DELUXE

43,50

„Antipasti“

Gemischter kalt-warmer Vorspeisenteller

„Pasta Deliziosa“

Hausgemachte Pasta – der Jahreszeit angepasst

„Manzo alla griglia“

Rumpsteak vom Grill
mit mediterranem, frisch zubereitetem Gemüse

Bitte haben Sie Verständnis dafür, das einzelne Gänge generell nicht austauschbar sind.



DOLCE - DESSERT

Crêpe mit Vanilleeis und Schokoladencreme	9,00
Hausgemachtes Tiramisu	8,10
Hausgemachte Vanille Panna Cotta	6,50
... mit Amarena Kirschen	8,00
... mit gerösteten Pinienkernen in Orangensauce und Grand Marnier (Orangenlikör)	8,50
Hausgemachte Crème brûlée	9,00
Große Kugel Vanilleeis umhüllt von heiß gerösteten Mandelsplittern	5,50
Espresso Affogato	6,90
Vanilleeis mit Espresso übergossen	

LA TRATTORIA

Il gusto italiano



LA TRATTORIA

Il gusto italiano



DIGESTIVI

... nach dem Essen

Espresso	2,80
Espresso corretto (mit einem Schuß Grappa oder Sambuca)	4,10
Cappuccino	3,70
Milchkaffee	4,10
Glas Tee (verschiedene Sorten halten wir zur Auswahl für Sie bereit)	3,50

jeweils 4cl

Vecchia Romagna (italienischer Weinbrand)	4,80
Ramazotti oder Averna (Kräuterlikör)	3,70

jeweils 2cl

Sambuca oder Sambuca Café	3,00
Grappa vecchia (qualitativ hochwertig und im Barrique-Fass gelagert)	5,10
Amaretto	3,00
Amaretto Velvet Creme	3,50
Baileys	3,00
Limoncello	3,30
Pfirsich-Likör	3,30
Wodka Melone	3,30
Williams Birne	3,50
Obstler	3,50



Preise in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer
Alle Speisen auch zum mitnehmen.

Allergiker & Inhaltsstoffangaben

Käse: all unsere Käsesorten enthalten Kuhmilch

Nudeln: all unsere Nudeln enthalten Ei

Geflügelfleisch: wird teilweise mehliert und enthält somit Mehl

Rindfleisch: wird teilweise mehliert und enthält somit Mehl

Schweinefleisch: wird teilweise mehliert und enthält somit Mehl

Brote/Pizzen: beinhalten Weizen und Hefe

Panierte Speisen (Schnitzel, Calamari, Sardellen),
werden mit Pankomehl paniert.

Dieses beinhaltet Weizen, Maisstärke, Palmöl und Hefe.

Speisen können teilweise Ei enthalten.

Desserts enthalten Milch, teilweise Ei.

Gebäck zum Kaffee enthält teilweise Weizen.

Biere enthalten teilweise Hopfen, Malz, Weizen oder Gerste.

Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne beratend zur Verfügung

LA TRATTORIA
Il gusto italiano


LA TRATTORIA

Il gusto italiano

