



# 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 <sup>1</sup><br>(ALKOHOLFREI) | 10 cl | 3,50 € |
| CRODINO <sup>1</sup><br>(ALKOHOLFREI)   | 10 cl | 3,50 € |
| MARTINI BIANCO <sup>1</sup>             | 5 cl  | 4,50 € |
| APEROL SPRITZ <sup>1</sup>              | 30 cl | 6,50 € |
| LIMONCELLO SPRITZ <sup>1</sup>          | 30 cl | 6,50 € |
| MARTINI SPRITZ <sup>1</sup>             | 30 cl | 6,50 € |
| HUGO SPRITZ <sup>1</sup>                | 30 cl | 7,50 € |



## Antipasti - Vorspeisen

|                                                                                         |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Involtini di Melanzane</b> <sup>g</sup> *                                            | 11,90 € |
| (Auberginen Rouladen mit Mozzarella und Minze, Knoblauch, Parmesan, Überbacken)         |         |
| <b>Antipasto di Mare</b> <sup>b,n,i</sup> *                                             | 14,90 € |
| (Meeresfrüchtesalat mit Oktopus, Baby Tintenfische-Sepien, Shrimps-Garnelen, Knoblauch) |         |
| <b>Vitello Tonnato</b> <sup>d,6</sup> *                                                 | 14,90 € |
| (dünne Kalbfleischscheiben mit den Kapernäpfeln und Thunfischsauce übergießen)          |         |
| <b>Focaccia</b> **                                                                      | 5,90 €  |
| (Flache Frischem Pizzabrot aus fertigem Pizzateig mit Olivenöl und Oregano bestreut)    |         |

## Insalate - Salate \*\*\*

|                                                                                           |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Mista</b> *                                                                            | 6,90 €  |
| ( <b>Gemischter Salat</b> – Eissalat, Kraut, Karotten Rispentomaten, Gurken, Rotzwiebeln) |         |
| <b>Greca</b> <sup>g,6</sup> * - Griechischer Bauernsalat -                                | 11,90 € |
| (Rispentomaten, Gurken, Feta, Paprikaschoten, Rotzwiebeln, Oliven Kalamata)               |         |
| <b>Tacchino</b> *                                                                         | 12,90 € |
| ( <b>Gemischter Salat</b> – mit gebratenen Putenbruststreifen und Steinchampignons)       |         |
| <b>Veneziana</b> <sup>d</sup> *                                                           | 17,90 € |
| ( <b>Gemischter Salat</b> – 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

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



## PASTA – NUDELGERICHTE

|                                                                                                                                   |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Spaghetti Crudaiola</b>                                                                                                        | 10,90 € |
| (mit Knoblauch, Olivenöl, Peperoncino, Cherry Tomaten)                                                                            |         |
| <b>Spaghetti alla Carbonara</b> <sup>c,g,7</sup>                                                                                  | 12,90 € |
| (mit Bacon Speck, Eigelb, Pfeffer, Parmesan, in Sahnesauce)                                                                       |         |
| <b>Spaghetti ai Frutti di Mare</b> <sup>b,n,l</sup>                                                                               | 14,90 € |
| (mit Meeresfrüchte, Knoblauch, Cherry Tomaten)                                                                                    |         |
| <b>Spaghetti Pulcinella</b> <sup>d,6</sup>                                                                                        | 13,90 € |
| (mit Sardellen, Kapern, Oliven, Cherry Tomaten, Knoblauch)                                                                        |         |
| <b>Rigatoni Quattro Formaggi</b> <sup>a,g</sup>                                                                                   | 13,90 € |
| (mit Vier Käsesorten)                                                                                                             |         |
| <b>Pennette della Zarina</b> <sup>d,g</sup>                                                                                       | 14,90 € |
| (mit Lachs und Steinpilzen, Knoblauch, in Tomatensahnesauce)                                                                      |         |
| <b>Fettuccine del Boscaiolo</b> <sup>c,g</sup>                                                                                    | 13,90 € |
| (Bandnudeln mit Steinpilzen, Knoblauch, Cherry Tomaten)                                                                           |         |
| <b>Fettuccine Mare e Terra</b> <sup>c,b,l,g,e</sup>                                                                               | 14,90 € |
| (Bandnudeln mit Shrimps-Garnelen, Zucchini, Sahne, in Rucola-Basilikum-Pesto)                                                     |         |
| <b>Calamarata al Pesce Spada</b> <sup>d,l</sup>                                                                                   | 18,90 € |
| (Neapolitanische Halbe-Hohlnudeln mit Schwertfisch, Knoblauch, Weißwein, Auberginen, Cherry Tomaten)                              |         |
| <b>Schiaffettoni Calabresi</b> <sup>7,l</sup>  | 17,90 € |
| (Neapolitanische Schmale - Hohlnudeln mit Steinpilzen, Nduja, frische Salsiccia in Kirsch Tomatensauce)                           |         |
| <b>Lasagne Classica</b> <sup>a,g</sup>                                                                                            | 12,90 € |
| ( <b>Überbacken</b> – mit gemischtem Hackfleisch-Sahne-Sauce, Käse)                                                               |         |
| <b>Rigatoni Mafiosi</b> <sup>a,2,3,4,g</sup>   | 12,90 € |
| ( <b>Überbacken</b> – mit Peperoncino, gemischtem Hackfleisch, Hinterschinken, Steinchampignons, Käse, in Tomatensahnesauce)      |         |
| <b>Gnocchi alla Sorrentina</b> <sup>a,g</sup>                                                                                     | 12,90 € |
| ( <b>Überbacken</b> – mit Mozzarella, Parmesan, in Tomatensauce)                                                                  |         |
| <b>Conchiglioni Ricotta e Spinaci</b> <sup>a,g</sup>                                                                              | 13,90 € |
| ( <b>Überbacken</b> – Muschelförmige Nudeln gefüllt mit Ricotta, Blattspinat, Käse, in Tomatensahnesauce)                         |         |



## Pesce - Fischgerichte

### Calamaretti alla Griglia <sup>n</sup>

21,90 €

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

### Gamberoni alla Griglia <sup>b</sup>

23,90 €

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

## Carne - Fleischgerichte

### Filetto di Maiale Lardellato <sup>7,g,l</sup>

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 <sup>g</sup>

24,90 €

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

### Bistecca ai Funghi <sup>j,l,g</sup>

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\*

**PRIMITIVO DI MANDURIA DOC “ZOLLA”** Flasche 0,75 l 29,50 €

Duftet und schmeckt intensiv nach Kirsche und Brombeere, akzentuiert von zarter Kräuterwürze und Kakao-Noten. Am Gaumen weich und warm, mit saftiger Frucht, geschmeidigen Tanninen und Vanillenoten.

**CHIANTI SUPERIORE DOCG „POGGIO AL CASONE”** 0,20 l 7,50 €

Intensives und charakteristisches Bouquet, fruchtig mit Veilchennoten. Der runde und fruchtige Geschmack wird durch die Reifung in traditionellen Fässern ausgeglichen. Super reife Fruchtigkeit und ein weicher, leichtfüßiger Geschmack sind die Merkmale.

**PRIMITIVO DEL SALENTO DOC** 0,20 l 5,50 €

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** Flasche 0,20 l 6,50 €

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

**ROSATO VALDADIGE DOC** 0,20 l 5,50 €

Trocknender und erfrischender unkomplizierter Wein

## WEISSWEINE – VINI BIANCHI \*

**LUGANA GARDASEE DOC “CÀ DEI FRATI”** Flasche 0,75 l 29,50 €

Der Duft zeigt einen großen Aromareigen mit herrlich fruchtigen Noten von Aprikosen, Birnen, gelben Äpfeln und kandierten Zitrusfrüchten, gepaart mit floralen Anklängen von Wiesenblumen und Mandelblüten sowie feinen Kräuternuancen im Hintergrund. Diese intensiven Eindrücke spiegeln sich auch am Gaumen wider.

**PINOT GRIGIO DEL VENETO DOC** 0,20 l 5,50 €

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

**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..

**Weinschorle \* Rot – Weiß – Rosé** 0,20 l 3,50 €

*(Süß oder Sauer)*

*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 € |
| Paulaner Naturtrübes RADLER       | 0,33 l | 3,50 € |
| Paulaner Naturtrübes HEFE HELL    | 0,50 l | 4,30 € |
| Paulaner KRISTALL                 | 0,50 l | 4,30 € |
| Paulaner HEFE DUNKLES             | 0,50 l | 4,30 € |
| Paulaner HEFE ALKOHLFREIES        | 0,50 l | 4,30 € |

## ALKOHLFREIE ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

|                                                                      |         |        |        |
|----------------------------------------------------------------------|---------|--------|--------|
| MINERALWASSER<br>(SPRUDEL / STILL)                                   | Glas    | 0,40 l | 2,50 € |
| SAN PELLEGRINO<br>(MEDIUM)                                           | Flasche | 0,50 l | 3,90 € |
| SAN PELLEGRINO<br>(ACQUA PANNA)                                      | Flasche | 0,50 l | 3,90 € |
| COCA COLA LIGHT <sup>1,9,11</sup>                                    | Flasche | 0,33 l | 3,80 € |
| COCA COLA, MEZZO MIX <sup>1,9,11</sup>                               | Glas    | 0,40 l | 3,90 € |
| PAULANER SPEZI <sup>1,9,11</sup>                                     | Flasche | 0,33 l | 4,20 € |
| PAULANER LIMO ORANGE <sup>1,9,11</sup>                               | Flasche | 0,33 l | 4,20 € |
| FRUCHTSCHORLE <sup>1,11,13</sup><br>(APFEL-, ORANGE-, JOHANNISBEERE) | Glas    | 0,40 l | 4,20 € |

**SPIRITUOSEN UND GRAPPE AUF ANFRAGE!**



## Kleine Sünden (Hausgemachte)

- TIRAMISÙ** <sup>g</sup> 5,90 €  
besteht aus abwechselnden Schichten von Löffelbiskuits und einer Creme aus Mascarpone, Sahne und Zucker.
- PANNA COTTA** <sup>g</sup> 6,90 €  
ist ein puddingartiges, welches aus Sahne, Zucker und Gelatine zubereitet wird.

## Warme Getränke

- ESPRESSO** 1,90 €
- DOPPIO ESPRESSO** 2,90 €
- ESPRESSO AFFOGATO** 3,50 €  
(mit Vanille Eis)
- TASSE KAFFEE** 2,50 €
- 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   |