



*Wir heißen Sie in unserer Trattoria
Herzlich Willkommen.*

Trattoria ist eine Bezeichnung für eine Gaststättenart.

Die Atmosphäre ist familiär und unterscheidet sich somit von Restaurants.

In unserer Trattoria werden alle Speisen frisch zubereitet, daher können die
Wartzeiten schonmal länger sein als in den Ihnen bekannten Restaurants.

Hier kochen wir mit Liebe

Essen mit Appetit,

Trinken mit viel Genuss

und lachen mit Freunden!



ANTIPASTI – VORSPEISEN

<i>Anipasto Misto – gemischte Vorspeisenplatte (12)</i> <i>gemischte, mediterrane Vorspeise mit einer Auswahl</i> <i>an italienischen Spezialitäten</i>	€ 15,50
<i>Per Due / Für Zwei</i>	€ 19,50
<i>Bigné al Salmone (12, a)</i> <i>Windbeutel mit geräuchertem Lachs an Avocadocreme</i>	€ 16,50
<i>Mozzarella di Bufala (g)</i> <i>Büffelmozzarella mit marinierten Tomaten und Basilikum</i>	€ 12,50
<i>Vitello Tonnato (8, 12)</i> <i>hauchdünn geschnittenes, gebratenes Kalbsfleisch</i> <i>an feiner Thunfischcreme mit Kapern</i>	€ 15,50
<i>Gamberi all' aglio (6)</i> <i>In Olivenöl gebratene Gamba-Schwänze</i>	€ 14,50
<i>Carpaccio alla Parmiggiana</i> <i>hauchdünn geschnittenes Rinderfilet mit Parmesan Blüten,</i> <i>Rucola und Zitrone</i>	€ 15,50
<i>Bruschetta con Bufala (a, g)</i> <i>Pizzabrot mit frischen, marinierten Tomaten,</i> <i>Basilikum, Knoblauch und Büffelmozzarella</i>	€ 9,50



TRATTORIA

Lombarda

MINESTRE – SUPPEN

<i>Vellutata di patate al tartufo</i> <i>getrübffelte Kartoffelcreme</i>	€ 9,50
<i>Crema di Pomodoro</i> <i>Neapolitanische Tomatencreme mit Buttercroutons</i>	€ 8,50
<i>Crema di Broccoli (g)</i> <i>frische Brokkoli-Creme mit Parmesan Crunches</i>	€ 8,50
<i>Cappelletti in Brodo (A, 8)</i> <i>Teigtaschen in frischer Gemüsebrühe</i>	€ 8,50



INSALATE – SALAT

<i>Insalata Mista con Frutta (j)</i> <i>gemischter, bunter Salat mit frischem Obst</i>	€ 7,50
<i>Insalata con Pollo (j)</i> <i>gemischter, bunter Salat, in Butter gebratene Hähnchenbrust, Mango-Honig Dressing</i>	€ 13,50
<i>Insalata con Filetto (j)</i> <i>gemischter, bunter Salat mit Rinderfiletstreifen Senf-Balsamico Dressing</i>	€ 15,50
<i>Rucola con Gamberi (g, j)</i> <i>Rucola mit frittierten Gambas, Parmesanblüten und Pinienkernen</i>	€ 15,50



RISOTTI – REISGERICHTE

Risotto Zola e Pere (g) € 16,50

Original Mailänder Risotto mit Gorgonzola und Birne

Risotto Coda di Bue (g) € 16,50

Original Mailänder Risotto mit Ochsenschwanzragout

Alla Milanese (g) €16,50

Original Mailänder Risotto mit iranischem Safran

Alla Marinara (b, g) € 16,50

Original Mailänder Risotto mit frischen Meeresfrüchten

Con Gamberi (b, g) € 16,50

Original Mailänder Risotto mit gebratenen Gamba-Schwänzen

Al Prosecco (g) € 14,50

Original Mailänder Risotto mit Prosecco und Parmesankäse

Con Porcini (g) € 16,50

Original Mailänder Risotto mit Steinpilzen



TRATTORIA

Lombarda

GNOCCHI

<i>Burro e Salvia (a, g)</i> mit Tomatensauce, Parmesan, Butter-Salbei	€ 13,00
<i>Sorrentina (a, g)</i> mit Tomatensauce und Büffelmozzarella	€ 14,00
<i>Gorgonzola (a, g)</i> mit Gorgonzolakäse und Sahnesauce	€ 13,00
<i>Bolognese (a, g)</i> mit original emilianischem Rindfleischragout	€ 13,00
<i>Spinaci gratinati (a, g)</i> mit Spinat-Rahmsauce und Mozzarella überbacken	€ 13,50



PASTA – NUDELGERICHTE

**Unsere Pasta Gerichte erhalten Sie auf Wunsch auch glutenfrei*

Tagliarini

<i>Tartufo (a)</i>	€ 19,50
<i>hausgemachte Tagliarini mit schwarzem Trüffel</i>	
<i>auf Rindercarpaccio</i>	€ 24,50

Spaghetti

<i>Carbonara (a, s)</i>	€ 14,50
<i>mit Speck und Ei (Original italienisch ohne Sahne)</i>	
<i>Frutti di Mare (a, b)</i>	€ 16,50
<i>mit Meeresfrüchten in Olivenöl</i>	
<i>Gamberi (a, b)</i>	€ 16,50
<i>mit Gambas, Knoblauch und Olivenöl</i>	

Tortellini

<i>Panna e Prosciutto (a, g, 1)</i>	€ 13,50
<i>mit Schinken und Sahnesauce</i>	
<i>Bolognesa al forno (a, g)</i>	€ 14,50
<i>mit original emilianischem Rindfleischragout und Mozzarella überbacken</i>	



TRATTORIA

Lombarda

Tagliatelle

Alfredo (a, g) € 15,50
mit kalter Butter und Parmesancreme

Tacchino (a, g) € 14,50
mit Pute und Porree (auf Wunsch pikant)

Salmone affumicato (a, g, 1, 2) € 15,50
mit geräuchertem Lachs und Mascarpone

Penne

Arrabbiata (a) € 12,50
mit scharfer Tomatensauce

Puttanesca (a, 2) € 13,50
mit Kapern, Oliven und Tomatensauce (scharf)

Pollo (a, g) € 14,50
mit Hähnchenbrust, Pilzen und Currysauce



TRATTORIA

Lombarda

Rigatoni

Gorgonzola e Pere (a, g) € 14,50
mit Gorgonzola, Mascarpone und Birne

Gratinati (a, g) € 13,50
mit original emilianischem Rindfleischragout und Mozzarella überbacken

Lasagne

Lasagne (a, g) € 14,50
mit original emilianischem Rindfleischragout, überbacken

Vegetariana (a, g) € 14,50
mit Gemüse und Spinat, überbacken

Bianca con Salmone e Zucchini (a, g) € 15,50
weiße Lasagne mit frischem Lachs und Zucchini

Spinaci con Ricotta (a, g) € 14,50
mit Blattspinat und Ricotta



CARNE – FLEISCHGERICHTE

Bistecca di Coscia € 24,50
Hüftsteak 200g vom Grill mit Salat und Rosmarinkartoffeln

Bistecca all Griglia € 28,50
*argentinisches Rumpsteak 200g vom Grill mit
Kartoffel und Spinat*

Filetto al Barolo (g) € 34,50
*Filet vom Jungbullen an Rotweinjus mit getrüffelem
Kartoffelpüree und geschmortem Porree*

Paillard con Rucola € 19,50
dünnes Steak vom Grill auf Rucola Salat mit Parmesanblüte

Petto di Pollo (g) € 19,50
gebratene Hähnchenbrust auf Spinat in Rahmsauce mit Kartoffeln

Involttini alla Romana (g, 2) € 21,50
*Kalbs-Fleischröllchen gefüllt mit Mozzarella und Kochschinken
an Butter-Kartoffeln und Brokkoli*

Saltimbocca alla Romana (s) € 21,50
*kleine Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei
in Weißweinsauce und Rosmarinkartoffeln*

Tacchino Milanese € 19,50
Putenschnitzel Wiener Art mit Butterkartoffeln und Gemüse



TRATTORIA

Lombarda

PIZZA

<i>Tartufo (a)</i> mit Büffelmozzarella, schwarzem Trüffel und Trüffelcreme	€ 19,50
<i>Bufala (a, g)</i> mit Büffelmozzarella, Basilikum und frischen Tomaten	€ 13,50
<i>Carpa (a, g)</i> mit karamellisiertem Ziegenkäse, Nüssen, Erdnussauce	€ 13,50
<i>Salmone Fresco (a, g)</i> mit frischem Lachs und Sourcream	€ 15,50
<i>Frutti di Mare (a, g)</i> mit frischen Meeresfrüchten	€ 16,50
<i>Parma (a, g)</i> mit Parmaschinken, Rucola und Parmesankäse	€ 15,50
<i>Verdure (a, g)</i> mit frischem, gegrilltem Gemüse	€ 14,50
<i>Tonnato (a, g, 1, 2)</i> mit Vitello Tonnato	€ 16,50
<i>Carpaccio (a, g)</i> mit Rindercarpaccio, Rucola und Parmesanblüte	€ 16,50
<i>Salmone affumicato (a, g, 2)</i> mit geräuchertem Lachs, Avocado-creme und frittiertem Salbei	€ 16,50



TRATTORIA

Lombarda

<i>Pollo</i> (a, e, g) mit gebratenem Hähnchenbrustfilet, Lauchcreme und Pinienkernen	€ 14,50
<i>Pfennini</i> (a, g, i) mit Hinter Kochschinken, Thunfisch, Ei und Paprikacreme	€ 14,50
<i>Fior di Latte</i> (a, g) mit Mozzarella aus Kuhmilch	€ 9,50
<i>Salami Milano</i> (a, g, z) mit Mailänder Salami	€ 11,50
<i>Tonno</i> (a, g, i, z) mit Thunfisch	€ 12,50
<i>Prosciutto</i> (a, g, i, z) mit italienischem Hinterschinken	€ 12,50



TRATTORIA

Lombarda

DOLCI – DESSERT

Panna Cotta (g) € 7,50
*puddingartiges, italienisches Dessert aus Rahm und Zucker
mit Amarena-Kirsch*

Tiramisu (a, g) € 7,50
Original venezianisches Tiramisu

Affogato con Caffé (g, 2) € 7,50
Vanilleeis an Espresso mit Sahne und wahlweise Brandy

Semifredo alla Mandorla (g, 2) € 7,50
Mandelparfait

Mousee au Chocolat (g, 2, 11) € 7,50

Mousee Bianca (g, 2, 11) € 7,50
weiße Mousee au Chocolat

Tagesdessert
Unser Personal informiert Sie sehr gerne



Liste der deklarationspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe

Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß (bei Fischerzeugnissen)
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 13 gewachst

Allergene

- a Glutenthaltiges Getreide
- b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h Schalenfrüchte
- i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l Schwefeloxid und Sulphite
- m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse