





**LIEBE GÄSTE,**

Unser Restaurant ist typisch für Italien.

Unser Ziel ist es, dass Sie sich inmitten von der wunderschönen  
Altstadt Celle wohlfühlen.

Aus diesem Grund versprechen wir Ihnen  
eine kulinarische und abwechslungsreiche Küche  
sowie eine ausgewählte Weinauswahl.

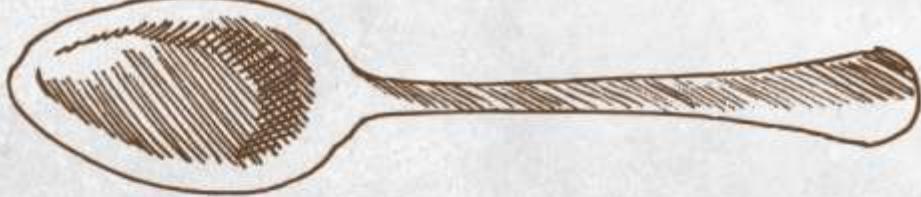
**Gern bieten wir die Speisen zur Abholung für Zuhause an.**

*Buon Appetito*



*Trattoria  
Celle*

**Neue Strasse 37  
29221 Celle  
05141 9347575  
[www.trattoria-celle.de](http://www.trattoria-celle.de)**



## Salat & Vorspeise

<b>1. Bruschetta (2 Stück)</b> geröstetes Brot mit feinen Tomatenwürfeln, Knoblauch, frischen Basilikum, Rucola	<b>5,90 €</b>
<b>2. Caprese</b> Mozzarella <sup>F</sup> / Tomaten / Basilikum / Rucola / Balsamico	<b>8,50 €</b>
<b>4. Carpaccio</b> hauchdünn geschnittenes Rinderfilet mit Rucola / Grana Padana / Kapern	<b>14,90 €</b>
<b>5. Zuppa Di Pomodoro (hausgemacht)</b> Tomatencremesuppe nach Italienischem Rezept	<b>7,90 €</b>
<b>6. Pizzabötchen<sup>A</sup></b> 4 Stck. gefüllt mit Käse und Schinken / Ruccola <sup>1, 2, 3</sup>	<b>8,90 €</b>
<b>7. Focaccia</b> <sup>A10</sup> Pizza-Brot mit Olivenöl / Rosmarin / Oregano	<b>6,90 €</b>
<b>8. Frische Champignons</b> Frische Champignons / Weißwein-Knoblauch-Sahne Sauce <sup>G</sup> mit Käse <sup>F</sup> überbacken	<b>9,90 €</b>

## In Salata

<b>9. Insalata Mista</b>	<b>9,90 €</b>
Bunter Salat / Gurken / Tomaten / Mais / Zwiebeln	
<b>Dressing</b> Hausdressing (Joghurt/Kräuter) Essig / Öl	

Hinweise für Allergene und Zusatzstoffe siehe letzte Seite



## Pizza aus dem Steinofen

Alle Pizzen mit Hausgemachter Tomatensauce und Käse  
(optional auch Vegan + 3,00 €)

	<b>Piccola</b>	<b>Classica</b>
<b>10. Margherita</b> <sup>A, 10</sup>	<b>6,90 €</b>	<b>9,90 €</b>
<b>11. Vegetarier/ Vegan</b> <sup>A, 10</sup> frische Champignons / rote Paprika / Brokkoli-Röschen / Zwiebeln / Mais	<b>9,90 €</b>	<b>13,90 €</b>
<b>12. Bruschetta</b> <sup>A, 10</sup> Rucola / Tomatenwürfel / Knoblauch / Grana Padana <sup>F</sup>	<b>9,90 €</b>	<b>13,90 €</b>
<b>13. Paprika – Champignons</b> <sup>A, 10</sup> rote Paprika / frische Champignons	<b>8,90 €</b>	<b>11,90 €</b>
<b>14. Nuhat</b> <sup>A, 10</sup> Spinat / Tomatenwürfel / Knoblauch / Oliven <sup>8</sup>	<b>10,90 €</b>	<b>15,90 €</b>
<b>15. Mozzarella</b> <sup>A, 10, F</sup> Tomaten / Mozzarellä / Basilikum <sup>F</sup>	<b>10,90 €</b>	<b>15,90 €</b>
<b>16. Formaggi</b> <sup>A, 10</sup> Gorgonzola / Grana Padana / Gouda / Feta Käse <sup>F</sup>	<b>10,90 €</b>	<b>14,90 €</b>
<b>17. Prosciutto</b> <sup>A, 10</sup> Schinken <sup>1, 2, 3</sup>	<b>9,90 €</b>	<b>12,90 €</b>
<b>18. Salami</b> <sup>A, 10</sup> Salami <sup>1, 2</sup>	<b>9,90 €</b>	<b>12,90 €</b>
<b>20. Classica</b> <sup>A, 10</sup> Salami <sup>1, 2</sup> / Schinken <sup>1, 2, 3</sup>	<b>10,90 €</b>	<b>13,90 €</b>
<b>21. Hawaii</b> <sup>A, 10</sup> Ananas / Schinken <sup>1, 2, 3</sup>	<b>10,90 €</b>	<b>13,90 €</b>



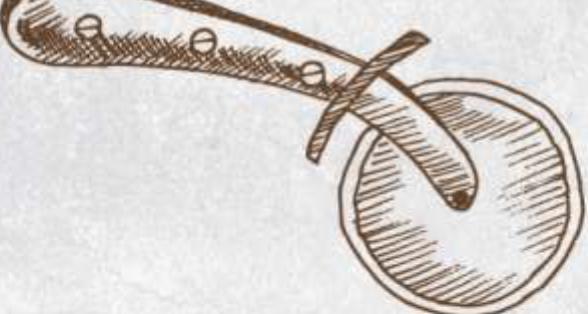
## Pizza aus dem Steinofen

Alle Pizzen mit hausgemachter Tomatensauce und Käse  
(optional auch Vegan + 3,00 €)

		<b>Piccola</b>	<b>Classica</b>
<b>22. Gusti</b> <sup>A, 10</sup> <small>1, 2, 3</small> Schinken / frische Champignons		<b>10,90 €</b>	<b>12,90 €</b>
<b>23. Pollo</b> <sup>A, 10</sup> Hähnchenbrust / Paprika / Zwiebeln / Mais		<b>13,90 €</b>	<b>15,90 €</b>
<b>24. Della Casa</b> <sup>A, 10</sup> <small>1, 2, 3</small> Schinken / frische Champignons / Artischocken / Oliven <sup>8</sup>		<b>12,90 €</b>	<b>15,90 €</b>
<b>25. Parma</b> <sup>A, 10</sup> <small>1, 2, 3</small> Parmaschinken / Rucola / Grana Padana <sup>F</sup>		<b>13,90 €</b>	<b>16,90 €</b>
<b>27. Tonno</b> <sup>A, 10, D</sup> Thunfisch <sup>2</sup> / Zwiebeln		<b>11,90 €</b>	<b>14,90 €</b>
<b>29. Tonnara</b> <sup>A, 10, D</sup> Sardellen <sup>2</sup> / Thunfisch <sup>2</sup> / Kapern / Tomatenwürfel / Oliven <sup>8</sup>		<b>12,90 €</b>	<b>16,90 €</b>
<b>30. Salmon</b> <sup>A, 10, D</sup> <small>2</small> Spinat / Lachsfilet / Dillspitzen / Knoblauch		<b>13,90 €</b>	<b>16,90 €</b>
<b>31. Napoli</b> <sup>A, 10, D</sup> Sardellen <sup>2</sup> / Kapern / Oliven <sup>8</sup>		<b>11,90 €</b>	<b>14,90 €</b>
<b>32. Frutti Di Mare</b> <sup>A, 10, D</sup> Meeresfrüchte <sup>M</sup> / Knoblauch / Muscheln <sup>M</sup> / Garnelen <sup>B</sup>		<b>14,90 €</b>	<b>17,90 €</b>
<b>33. Calabrese</b> <sup>A, 10</sup> <small>1, 2, 3</small> Italienische pikante Salami		<b>11,90 €</b>	<b>14,90 €</b>

Hinweise für Allergene und Zusatzstoffe siehe letzte Seite





## Pasta



<b>40. Spaghetti Napoli</b> <sup>A, 10</sup> Hausgemachte Tomatensauce	<b>9,90 €</b>
<b>41. Spaghetti Aglio, Olio e Peperonicino</b> <sup>A, B, 10, D</sup> Knoblauch / Peperoni / Olivenöl / mit Garnelen,	<b>11,90 €</b> pro Stück <b>3,00 €</b>
<b>42. Spaghetti Carbonara</b> <sup>A 1, 2, 3, 10</sup> Speck (Guanciale) / Eigelb <sup>C</sup> / Pecorino Romano <sup>F</sup>	<b>14,90 €</b>
<b>43. Spaghetti Bolognese</b> <sup>A, 10</sup> Hausgemachte Bolognese	<b>13,90 €</b>
<b>44. Spaghetti Pesto alla Genovese</b> <sup>A, 10</sup> Würzsauce aus Basilikum / Knoblauch / Olivenöl / Grana Padana <sup>F</sup>	<b>12,90 €</b>
<b>45. Spaghetti Frutti di Mare</b> <sup>A, 10, M, B, D</sup> Meeresfrüchte / Knoblauch / Garnelen / Tomatensauce	<b>16,90 €</b>
<b>46. Penne Pesto alla Genovese</b> <sup>A, 10</sup> Würzsauce aus Basilikum / Knoblauch / Olivenöl / Grana Padana <sup>F</sup>	<b>12,90 €</b>
<b>47. Penne al Arrabbiata</b> <sup>A, 10</sup> sehr scharfe Peproni / Tomatensauce	<b>13,90 €</b>
<b>48. Penne al Tonno</b> <sup>A, 10</sup> Thunfisch <sup>2, D</sup> Kapern / Oliven <sup>8</sup> / Tomatensauce	<b>15,90 €</b>
<b>49. Tortellini alla Panna</b> <sup>A, 1, 2, 3, 10</sup> in Käse-Schinken <sup>1, 2, 3</sup> -Sahnesauce <sup>F</sup>	<b>13,90 €</b>
<b>50. Tortellini Bolognese</b> <sup>A, 10</sup> hausgemachte Bolognese	<b>13,90 €</b>
<b>65. Tagliatelle al Salmone</b> <sup>A, 10, D</sup> Lachsfilet / Spinat / Dillspitzen / Knoblauch / Käse-Sahnesauce <sup>FT</sup>	<b>16,90 €</b>
<b>66. Tagliatelle Pollo</b> <sup>A, 10</sup> Hähnchenbrustfilet / rote Paprika / Brokkoli / Mais / frische Champignons / cremige Sahnesauce <sup>FT</sup>	<b>16,90 €</b>
<b>Grana Padana auf Wunsch</b>	<b>3,00 €</b>





## Aus dem Ofen mit Käse <sup>F</sup> überbacken

<b>67. Lasagne</b> <sup>A, 10</sup> Hausgemachte Lasagne mit Bolognese / Sahnesauce / Aubergine	<b>15,90 €</b>
<b>68. Gemüsegratin</b> verschiedene Gemüsesorten in einer Kräuter-Sahnesauce <sup>F</sup>	<b>14,90 €</b>
<b>69. Penne</b> <sup>A, 10</sup> mit hausgemachter Bolognese <sup>A</sup> / Sahnesauce <sup>F, T</sup>	<b>13,90 €</b>

## Dessert

<b>70. Tartufo Clasicco</b> Halbgefrorenes Zabaione – und Schokoladencreme bedeckt mit Kakao <sup>F</sup>	<b>6,90 €</b>
<b>71. Tartufo al Limoncello</b> Halbgefrorene Limonencreme, mit einem Kern aus Limonenlikör <sup>2</sup> bedeckt mit Limonen-Baiserstückchen	<b>6,90 €</b>
<b>72. Tiramisu<sup>G</sup> Hausgemacht</b> feiner Biskuitteig <sup>A</sup> mit Mascarponecreme <sup>F</sup> in Kaffee und Amaretto <sup>5</sup> / getränkten Löffelbiskuits <sup>A</sup> Besiebt mit Kakaopulver <sup>7</sup>	<b>8,90 €</b>

## Extra Zutaten

<b>2,00 €</b> Zwiebeln / Champignons / Paprika / Mais / Kapern / Peperoni / Oliven / Knoblauch / Ruccola	<b>3,00 €</b> Gouda Käse / Feta Käse Veganer Käse / Grana Padana Salami /Schinken / Tomaten / Brokoli / Spinat / Pizzabrot (4 Stück) Garnelen (Stck.) /	<b>4,00 €</b> Hähnchenstreifen / Salami pikant / Parmaschinken / Sardellen / Lachs /Thunfisch Mozarella / Artischoken
--	--	---

Hinweise für Allergene und Zusatzstoffe siehe letzte Seite



# Erfrischungsgetränke

<b>Wasser</b>	Fl. 0,25l 3,00 €
<b>Stilles Wasser</b>	Fl. 0,75l 7,50 €
<b>Coca-Cola</b> <sup>4, 5, 6</sup>	Fl. 0,25l 3,00 €
<b>Coca-Cola Zero</b> <sup>4, 5, 6, 7</sup>	Fl. 0,75l 5,90 €
<b>Fanta</b> <sup>1, 2, 3, 4</sup>	Fl. 0,2l 3,10 €
<b>Sprite</b> <sup>1, 2, 3, 4</sup>	Fl. 0,2l 3,10 €
<b>Mezzo mix</b> <sup>4, 5, 6</sup>	Fl. 0,2l 3,10 €
<b>Apfelschorle</b> <sup>2</sup>	Fl. 0,25l 3,90 €
<b>Rhabarberschorle</b> <sup>2</sup>	Fl. 0,25l 3,90 €
<b>Johannisbeerschorle</b> <sup>4, 2</sup>	Fl. 0,25l 3,90 €



## Heißgetränke

<b>Espresso</b> <sup>5</sup>	3,00 €
<b>Doppelter Espresso</b> <sup>5</sup>	4,50 €
<b>Espresso Macchiato</b> <sup>5 F</sup>	3,90 €
<b>Kaffee</b> <sup>5</sup>	3,50 €
<b>Milchkaffee</b> <sup>5 F</sup>	4,50 €
<b>Cappuccino</b> <sup>F 5</sup>	4,00 €
<b>Latte Macchiato</b> <sup>5 F</sup>	4,80 €
<b>Tee</b> (verschiedene Sorten)	3,50 €
<b>Heisses Wasser</b>	1,50 €

## Spirituosen

<b>Sambuca</b>	<b>2cl</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Averna</b>	<b>2cl</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Ramazzotti</b>	<b>2cl</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Grappa</b>	<b>2cl</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Grappa Poli</b>	<b>2cl</b>	<b>5,90 €</b>
<b>Limoncello</b>	<b>2cl</b>	<b>3,90 €</b>



## Aperitivio

<b>Aperol Spritz<sup>4</sup></b>	<b>8,50 €</b>
<b>Limoncello Spritz<sup>4</sup></b>	<b>8,50 €</b>
<b>Sarti Spritz</b>	<b>8,50 €</b>
<b>Martini Bianco</b>	<b>8,50 €</b>
<b>Martini Bianco Wild Berry<sup>4</sup></b>	<b>8,50 €</b>
<b>Lillet</b>	<b>8,50 €</b>

## Unsere Specials

<b>Whisky Cola<sup>4</sup></b>	<b>8,50 €</b>
<b>Rum Cola<sup>4</sup></b>	<b>8,50 €</b>
<b>Gin Tonic Gorden's</b>	<b>8,50 €</b>
<b>Weitere Gin's auf Anfrage</b>	<b>+ 4,00 €</b>

## Bier vom Fass

<b>König Pilsener<sup>11</sup></b>	<b>0,25l</b>	<b>3,50 €</b>
	<b>0,4l</b>	<b>4,80 €</b>
<b>König Pilsener Radler<sup>11</sup></b>	<b>0,25l</b>	<b>3,50 €</b>
	<b>0,4l</b>	<b>4,80 €</b>

## Flaschen Biere

<b>Radler Alkoholfrei 0.0 %<sup>11</sup></b>	<b>0,33l</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Pils Alkoholfrei 0.0 %<sup>11</sup></b>	<b>0,33l</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Hefe Weizen<sup>10</sup></b>	<b>0,5l</b>	<b>5,60 €</b>
<b>Hefe Weizen Alkoholfrei<sup>10</sup></b>	<b>0,5l</b>	<b>5,60 €</b>

# WEINKARTE

## SCHAUMWEIN<sup>K</sup>

Prosecco Borgo Sanleo  
Fruchtige Nuancen, Geschmack von süßen Mandeln.  
Ein Klassiker - frisch und fruchtig

0,1 l 4,90 €, 0,75 l 24,90 €

## WEISSWEINE<sup>K</sup>

Lugana Cobua DOC  
Ein Lugana wie er sein sollte, ein schöner Schmelz  
mit einem langen Abgang.

0,2 l 8,90 €, 0,75 l 29,90 €

Pinot Grigio Trattoria Celle  
Frisch und leicht, mit Noten von Zitrus, grünem Apfel  
und einem Hauch Mandel

0,2 l 6,90 €, 0,75 l 22,90 €

Grilio Balio Gibollina  
Ein fruchtbetonter Wein. Hat Ankläge von Ananas und Guave.  
Bringt eine lebendige Fruchtsäure mit.

0,2 l 7,90 €, 0,75 l 25,90 €

## ROSÉWEIN

Syrah Rocco di Montemassi „yrosa“  
In der Nase feine Noten von Beeren. Im Geschmack stechen Pfirsich  
und Granatapfel durch.

0,2 l 7,90 €, 0,75 l 26,90 €

## ROTWEINE

Primitivo Masseria Altemura „pulo“  
Ein trockener und fruchtbetonter Primitivo.  
Der Wein hat intensive Aromen von Pflaumen und Kirsche.

0,2 l 8,90 €, 0,75 l 29,90 €

Nero d'Avola Baglio Gibellina  
Weich und samtig mit Aromen von dunklen Beeren und  
Bitterschokolade. Harmonische Würze und feine Süße

0,2 l 7,90 €, 0,75 l 25,90 €

Lambrusco Rosé di Bacco Amabile Rosso  
Mild, süß und fruchtig mit Aromen von Kirschen und Erdbeere.  
Leicht, frisch und fein perlend

0,2 l 6,90 €, 0,75 l 22,90 €



# Trattoria Celle

**Neue Strasse 37  
29221 Celle  
05141 9347575  
[www.trattoria-celle.de](http://www.trattoria-celle.de)**

**Allergene:** A glutenhaltig, B Krebstiere, C eihaltig, D Fisch, F milchhaltig, K schwefelhaltig, M enthält Weichtiere, S Spuren von Sellerie, T kann Spuren von Senf enthalten. E Erdnüsse, G enthält Alkohol

**Zusatzstoffe:** 1= mit Antioxidationsmittel 2= mit Konservierungsstoff 3= mit Geschmacksverstärker 4= mit Farbstoff 5= koffeinhaltig 6= enthält eine Phenylalaninquelle 7= mit Süßungsmitteln 8= geschwärzt 9= Chininhaltig 10= Weizen 11= Gerste