



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

Der Aperitif ist ein meist alkoholisches Getränk, das vor dem Essen konsumiert wird, um den Appetit anzuregen und auf die bevorstehende Mahlzeit einzustimmen. Er ist ein fester Bestandteil in den romanisch beeinflussten Kochtraditionen.

| | | |
|---|-------|--------|
| CRODINO ¹ (ALKOHOLFREI) BIONDO * / ROSSO ** | 10 cl | 4,50 € |
| CRODINO SPRITZ ^{1,1} (Crodino, Orangensaft, Tonic Water) | 20 cl | 7,50 € |
| APEROL SPRITZ ¹ (Aperol, Prosecco, Tonic Water) | 20 cl | 7,50 € |
| HUGO SPRITZ ¹ (Holunderblütensirup, Prosecco, Tonic water) | 20 cl | 7,50 € |
| LIMONCELLO SPRITZ ¹ (Limoncello, Prosecco, Tonic Water) | 20 cl | 7,50 € |

* intensive Zitrus- und Fruchtnoten mit würzigem Abgang

** intensive und zart-herbe Noten von Blutorange mit würzigem Abgang

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen Mündliche Informationen/Auskünfte über die in den Speisen enthaltenen Allergenen Zutaten." - Eine schriftliche Dokumentation der Allergene liegt ebenfalls für Sie bereit!



Antipasti - Vorspeisen

| | |
|--|---------|
| Parmigiana di Melanzane ^g * | 14,90 € |
| (Überbacken – köstlicher Auberginen-Auflauf mit fruchtiger Tomate, knusprigem Parmesan und Mozzarella) | |
| Vitello Tonnato ^{d,6} * | 14,90 € |
| (dünne Kalbfleischscheiben mit den Kapernäpfeln und Thunfischsauce übergießen) | |
| Focaccia Tricolore ^g ** | 11,90 € |
| (Flache Frischem Pizzabrot aus fertigem Pizzateig mit Rispentomaten, Baby Mozzarella, Olivenöl, Knoblauch, Oregano, Basilikum) | |
| Focaccia ** | 7,50 € |
| (Flache Frischem Pizzabrot aus fertigem Pizzateig mit Olivenöl und Oregano bestreut) | |
| Bruschetta Classica ** | 8,50 € |
| (Geröstetes Italienisch Brot – mit Rispentomaten, Olivenöl, Knoblauch, Oregano) | |

Insalate - Salate ***

| | |
|--|---------|
| Mista * / ** | 7,50 € |
| (Gemischter Salat – Eissalat, Kraut, Karotten, Gurken, Rispentomaten, Radicchio, Rotzwiebeln, Feldsalat) | |
| Insalatone ^{d,c,2} * | 13,90 € |
| (Gemischter Salat – mit Thunfisch, Sardellen, Ei, Mayonnaise) | |
| Tacchino * | 14,90 € |
| (Gemischter Salat – mit gebratenen Putenbruststreifen und Steinchampignons) | |
| Siciliana ^{d,6} * | 10,90 € |
| (Rispentomatenscheibe, Thunfisch, Oliven Kalamata, Rotzwiebeln) | |
| Greca ^{g,6} * - Griechischer Bauernsalat - | 12,90 € |
| (Rispentomaten, Gurken, Feta, Paprikaschoten, mild- Gewürzt Peperoni, Rotzwiebeln, Oliven Kalamata) | |

* 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.



PIZZA




Alle Pizzen werden mit Tomatensauce, Mozzarella „Fior di Latte“ und Oregano belegt ^{a,g}

| | |
|---|---------|
| Margherita ^g | 9,90 € |
| Salame ⁷ | 10,90 € |
| Prosciutto ^{2,3,4} (Hinterschinken) | 10,90 € |
| Funghi (Steinchampignons) | 10,90 € |
| Regina ^{2,3,4} (Hinterschinken, Steinchampignons) | 11,90 € |
| Principessa ^{7,2,3,4} (Salami, Hinterschinken) | 11,90 € |
| Birichina ⁷ Salami, Steinchampignons | 11,90 € |
| Rè ^{7,2,3,4} (Salami, Hinterschinken, Steinchampignons) | 12,90 € |
| Hawai ^{2,3,4} (Hinterschinken, Ananas) | 11,90 € |
| La Diavola  ⁷ (pepperoni-Salami, mild-gewürzt Peperoni, Chilisauce) | 12,50 € |
| Pulcinella ^{d,6} (Knoblauch, Sardellen, Kapern, Oliven) | 13,50 € |
| Carrettiera ^d (Thunfisch, Rotzwiebeln) | 12,90 € |
| Romana ^{2,3,4,7} (Hinterschinken, Salami, Steinchampignons, mild-gewürzt Peperoni) | 12,90 € |
| Capricciosa ^{2,3,4,6} (Hinterschinken, Steinchampignons, Artischocken, Oliven) | 13,50 € |
| Frutti di Mare ^{b,n} (Meeresfrüchte, Knoblauch) | 14,50 € |
| Mare e Monti ^b (Knoblauch, Shrimps-Garnelen, Steinpilzen) | 14,50 € |




PIZZA

Alle Pizzen werden mit Tomatensauce, Mozzarella „Fior di Latte“ und Oregano belegt ^{a,g}

| | |
|--|---------|
| Diavoletta ^{7,g}  | 15,90 € |
| (Capocollo Calabrese - luftgetrocknetem Schweinenacken mit Gewürze und scharfer Chili - Feldsalat, Büffelmozzarella) | |
| Bella Vista ^{7,g}  | 14,50 € |
| (Knoblauch, scharfe Nduja, Spianata Calabrese, Rucola, Baby Mozzarella) | |
| Calabrese ⁷  | 13,50 € |
| (Salami Pikant aus Kalabrien, Rucola) | |
| Cosa Nostra ^{3,g} | 14,50 € |
| (Rohrschinken, Rucola, Parmesansplit) | |
| Don Totò | 14,50 € |
| (Paprikaschoten, gegrillte Auberginen und Zucchini mit Knoblauchöl) | |
| Tricolore ^g | 13,50 € |
| (Ohne Tomatensauce – Rucola, Baby Mozzarella, Cherry Tomaten) | |
| Porcino | 13,50 € |
| (Ohne Tomatensauce – Steinpilzen, Rucola, Knoblauchöl) | |

PASTA AL FORNO – ÜBERBACKEN NUDELGERICHTE

| | |
|--|---------|
| Lasagne Classica ^{a,g} | 13,90 € |
| (Überbacken – mit gemischtem Hackfleisch-Sahne-Sauce und Käse belegt) | |
| Rigatoni Mafiosi ^{a,2,3,4,g}  | 13,90 € |
| (Überbacken – mit Peperoncino, gemischtem Hackfleisch, Hinterschinken, Steinchampignons, Tomatensahnesauce und Käse belegt) | |
| Lasagne al Salmone e Spinaci ^{a,g} | 15,90 € |
| (Überbacken – mit Lachs, Blattspinat, in Tomatensahnesoße und Käse belegt) | |
| Gnocchi alla Sorrentina ^{a,g} | 13,90 € |
| (Überbacken – mit Tomatensauce, Parmesan gerieben und Mozzarella belegt) | |
| Conchiglioni Ricotta e Spinaci ^{a,g} | 14,90 € |
| (Überbacken – Muschelförmige Nudeln mit Ricotta und Blattspinat gefüllte, – Tomatensahnesauce und Käse belegt) | |



PASTA – NUDELGERICHTE ^a

| | |
|--|---------|
| Spaghetti Crudaiola | 12,90 € |
| (mit Knoblauch, Olivenöl, Peperoncino, Cherry Tomaten) | |
| Spaghetti Carbonara ^{c,g,7} | 13,90 € |
| (mit Bacon Speck, Eigelb, Pfeffer, Parmesan, Sahneseauce) | |
| Spaghetti Pulcinella ^{d,6} | 13,90 € |
| (mit Sardellen, Kapern, Oliven, Cherry Tomaten, Knoblauch) | |
| Spaghetti Marinara ^{c,f,j,i,b,n,l} | 15,90 € |
| (mit Meeresfrüchte, Weißwein, Cherry Tomaten, Knoblauch) | |
| Rigatoni Quattro Formaggi ^{a,g} | 13,90 € |
| (mit Vier Käsesorten) | |
| Bauletti di Porcini ^g | 14,90 € |
| (Füllung bestehend hausgemachte Teigtaschen in viereckigen form aus Steinpilzen und Taleggio DOP-Käse, zubereitet mit Butter und Salbei) | |
| Fettuccine al Salmone ^{d,g,l,c,f,j} | 16,90 € |
| (Bandnudeln mit Lachsfilet + geräuchert – zubereitet mit Schalotte, Butter, Metaxa 7*, in Aurora soße – Tomatenmark + Sahne –) | |
| Fettuccine del Boscaiolo ^{c,g,l} | 14,90 € |
| (Bandnudeln mit Steinpilze-Lamelle, Weißwein, Knoblauch, Cherry Tomaten) | |
| Fettuccine Mare e Orto ^{c,b,l,g,e} | 15,90 € |
| (Bandnudeln mit Shrimps-Garnelen, Zucchini, Weißwein, Knoblauch, Cherry Tomaten) | |

PESCE - FISCHGERICHTE

| | |
|---|---------|
| Calamaretti alla Griglia ⁿ | 22,90 € |
| (gegrillte – 8/9 Baby Tintenfisch beträufeln mit Knoblauchöl, serviert mit Spaghetti Aglio-Olio-Peperoncino – dazu Beilage Salat) | |



WEISSWEINE – VINI BIANCHI * ROTWEINE – VINI ROSSI / ROSÈ*

CINQUENOCI PRIMITIVO DI MANDURIA IGT “Tagaro” 0,75 l 33,50 €

Im Glas präsentiert sich der Cinquenoci in tiefem Rot mit violetten Reflexen.

Das Bouquet ist intensiv und anhaltend, geprägt von Noten reifer Pflaumenmarmelade und Schwarzer Johannisbeere. Am Gaumen zeigt er sich vollmundig und ausgewogen, mit der Süße reifer Früchte, die perfekt mit einer reichen Tannin Struktur verflochten ist. Anschließend erfolgt die Gärung mit ausgewählten Hefen und eine längere Maischestandzeit. Nach der malolaktischen Gärung reift der Wein sechs Monate in Eichenfässern und weitere drei Monate auf der Flasche.

LUGANA DOC “Bulgarini” 0,75 l 33,50 €

Der Wein präsentiert sich mit einem typischen und fruchtigen Bukett gepaart mit einer delikaten Note von Pfirsich und Aprikose. Am Gaumen entscheidend frisch und würzig, ausgestattet mit einer guten Struktur und einer langen aromatischen Beständigkeit, im Finale eine leichte Mandelnote.

MONTEPULCIANO D’ABRUZZO DOC “Cantina Tollo” 0,20 l 8,50 €

(Rebsorte: Montepulciano, Sangiovese)

Dieser Sassopiano Montepulciano d'Abruzzo ist einer Kräftiger Rotwein mit fruchtigen Noten von Brombeeren und Mokka. Anregende Aromen von Tabak und Sauerkirschen. In der Nase Anklänge von reifen roten Früchten, Veilchen, Gewürznelken und Kakao. Am Gaumen trocken und voll, gut strukturiert mit samtigen Tanninen. Elegant und lang im Abgang.

CUSTOZA GARDASEE DOC “Zenato” 0,20 l 8,50 €

(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.

PRIMITIVO DEL SALENTO IGP 0,20 l 7,50 €

Eleganter, vollmundig und zugleich sehr sanft und samtiger Wein von leuchtender rubinroter Farbe, schwarzen Kern, fruchtig mit Aromen von Waldbeeren und einen Hauch Schokolade.

PINOT GRIGIO DEL VENETO DOC 0,20 l 7,50 €

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

ROSATO VALDADIGE DOC 0,20 l 7,50 €

Trocknender und erfrischender unkomplizierter Wein

Weinschorle * Weiß – Rot– Rosé 0,20 l 5,50 €

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 / HACKER-PSCHORR / FÜRSTENBERGER

| | | |
|-----------------------------------|--------|--------|
| Fürstenberger Premium PILSENER | 0,33 l | 3,90 € |
| Fürstenberg PILSENER ALKOHLFREIES | 0,33 l | 3,90 € |
| Hacker-Pschorr HELL | 0,50 l | 4,60 € |
| Hacker-Pschorr RADLER | 0,50 l | 4,60 € |
| Paulaner Naturtrübes HEFE HEL | 0,50 l | 4,60 € |
| Paulaner HEFE ALKOHLFREIES | 0,50 l | 4,60 € |



ALKOHLFREIE ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

| | | |
|--|--------|--------|
| TEINACHER GOURMET (SPRUDEL / MEDIUM / NATURELL) | 0,50 l | 4,20 € |
| SAN PELLEGRINO (MEDIUM / ACQUA PANNA) | 0,50 l | 4,70 € |
| COCA COLA LIGHT ^{1,9,11} | 0,33 l | 4,20 € |
| COCA COLA ^{1,9,11} | 0,33 l | 4,20 € |
| PAULANER SPEZI ^{1,9,11} | 0,33 l | 4,40 € |
| PAULANER LIMO ORANGE ^{1,9,11} | 0,33 l | 4,40 € |
| PAULANER LIMO ZITRONE ^{1,9,11} | 0,33 l | 4,40 € |
| TEINACHER GENUSS-LIMONADE ^{1,11,13} (MANGO-MARACUJA-ORANGE) | 0,33 l | 4,40 € |
| TEINACHER GENUSS-SCHORLE ^{1,11,13} (APFEL / APFEL-JOHANNISBEERE) | 0,33 l | 4,40 € |





Kleine Sünden (Hausgemachte *)

| | |
|---|---------------|
| TIRAMISÙ * g,c | 6,90 € |
| besteht aus abwechselnden Schichten von Löffelbiskuits und einer Creme aus Mascarpone, Sahne und Zucker. | |
| SEMIFREDDO AL TORRONCINO g,c,e | 7,90 € |
| klassisches Halbgefrorenes Nugat-Eiscreme bedeckt mit einer Schicht Kleiner Karamellierter Haselnuss-Stückchen. | |

Warme Getränke

| | |
|--|--------|
| ESPRESSO 9 | 2,50 € |
| DOPPIO ESPRESSO 9 | 3,50 € |
| ESPRESSO CORRETTO 9,7 (mit einem Schuss Grappa / Sambuca / Cognac) | 4,50 € |
| ESPRESSO AFFOGATO 9,g,c (mit Vanille Eis) | 3,50 € |
| CAPPUCCINO 9,g | 3,80 € |

BESONDERS WEINE, SPIRITUOSEN UND GRAPPE AUF ANFRAGE!

| 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 |