



Trattoria Alesa

Gelati



Telefon: 0821/71 00 96 99

Aperitivi – Aperitifs

Martini, weiß, rot, Dry,	15%	5cl	4,50 €
Campari 4	25%	4cl	4,50 €
Aperol 4	11%	4cl	4,50 €
Glas Prosecco	11%	0,1l	4,50 €
Flasche Prosecco	11%	0,75l	30,00 €
Veneto Spritzer		0,2l	7,50 €
Aperol 4, Soda/Orange		0,2l	5,50 €
Campari 4, Soda/Orange	25%	0,2l	5,50 €
San Bitter (Alkoholfrei)		0,1l	4,00 €
Hugo		0,2l	7,50 €

Zuppe – Suppen

Minestrone di Verdure	Gemüsesuppe	6,00 €
Tortellini in Brodo	Tortellini in Brühe <small>A,C</small>	6,00 €
Zuppa di Pomodoro	Tomatensuppe <small>G</small>	6,00 €

Antipasti – Vorspeisen

Mozzarella Caprese	Tomaten und Mozzarella <small>G</small>	10,00 €
Carpaccio di Manzo	Rohe Rinderlende mit Rucola und Parmesansplitter <small>G</small>	13,00 €
Prosciutto e Melone	Parmaschinken mit Melone <small>A,C,H</small>	12,50 €
Antipasto Casa	Gemischter Vorspeiseteller <small>G,D</small>	15,00 €
Bruschetta Napoli	Brot mit Tomaten und Mozzarella <small>G,A</small>	8,00 €
Insalata Mare	Meeresfrüchte-Salat <small>D,L</small>	13,50 €

Insalate – Salate

Insalata Verde	Grüner Salat mit Zwiebeln	6,50 €
Insalata di Pomodoro	Tomatensalat mit Zwiebeln	7,50 €
Insalata Mista	Gemischter Salat	8,00 €
Rucola e Pomodori	Rucola, Kirschtomaten und Parmesansplitter <small>G</small>	9,00 €
Insalata Chef	Gem. Salat mit Mozzarella, Peperoni, Ei, Thunfisch Schinken <small>C,D,G</small>	12,50 €
Insalata della Casa	Gem. Salatteller mit Thunfisch, Ei, Artischocken, Krabben, Parmaschinken und Melone <small>B,C,D</small>	13,50 €

Holzofenpizza

Ø 33

- | | | |
|-----|---|---------|
| 01. | Margherita, mit Käse und Tomaten (Basis jeder Pizza) <small>A,G</small> . | 9,00 € |
| 02. | Salami, mit Salami <small>A,G</small> . | 10,00 € |
| 03. | Funghi, mit Champignons <small>A,G</small> . | 10,00 € |
| 04. | Romana, mit Salami und Champignons <small>A,G</small> . | 10,50 € |
| 05. | Regina, mit Vorderschinken und Champignons <small>A,G</small> . | 10,50 € |
| 06. | Tonno, mit Thunfisch und Zwiebeln <small>A,D,G</small> . | 12,00 € |
| 07. | Capricciosa, mit Salami, Paprika, Oliven und Artischocken <small>A,G</small> . | 13,50 € |
| 08. | 4 Stagioni, mit Vorderschinken, Champignons, Peperoni und Artischocken <small>A,G</small> . | 13,50 € |
| 09. | Calzone, mit Vorderschinken, Champignons, Salami und Peperoni <small>A,G</small> . | 13,50 € |
| 10. | Sicilia, mit Sardellen, Kapern, Zwiebeln und Oliven <small>9,A,G,D</small> . | 13,50 € |
| 11. | Aurora, mit Vorderschinken, Champignons und Peperoni <small>A,G</small> . | 11,50 € |
| 12. | Hawaii, mit Vorderschinken und Ananas <small>A,G</small> . | 10,00 € |
| 13. | Calabria, mit scharfer Salsiccia, Cocktailtomaten und Rucola <small>A,G</small> . | 13,00 € |
| 14. | 4 Formaggi, mit 4 verschiedenen Käsesorten <small>A,G</small> . | 14,00 € |
| 15. | Diavola, mit Vorderschinken, Champignons und scharfer Salsiccia <small>A,G</small> . | 13,50 € |
| 16. | Principe, mit Lachs und Zwiebel <small>A,D,G</small> . | 13,50 € |
| 17. | Frutti di Mare, mit Meeresfrüchten und Knoblauch <small>A,B,D,G,R</small> . | 14,00 € |
| 18. | Ligure, mit Krabben, Rucola und Knoblauch <small>A,G,B</small> . | 13,50 € |
| 19. | Vegetariana, mit Verschiedene Gegrilltem Gemüse <small>A,G</small> . | 13,50 € |
| 20. | Parma, mit Parmaschinken, Rucola, Cocktailtomaten und Parmesansplitter <small>A,G</small> . | 15,00 € |
| 21. | Melanzane e Mozzarella, mit Aubergine, Mozzarella und Basilikum <small>A,G</small> . | 13,00 € |
| 22. | Della Casa, mit Allerlei (Ohne Fisch) <small>A,G</small> . | 15,00 € |
| 23. | Rusticale, mit Speck, Champignons und Zwiebeln <small>A,G</small> . | 14,50 € |
| 24. | Alesa, gerollt mit Gorgonzola, scharfer Salsiccia und Parmaschinken <small>A,G</small> . | 15,00 € |
| 25. | Verde, mit Vorderschinken, Gorgonzola, Spinat und Knoblauch <small>A,G</small> . | 14,00 € |
| 26. | Sole mio, mit Vorderschinken, Spargel und Ei <small>A,C,G</small> . | 14,00 € |
| 30. | Pizza Pane, Offenfrisches Pizzabrot <small>A,G</small> . | 5,50 € |
| 31. | Pizza Pane All'Aglio, Offenfrisches Pizzabrot mit Knoblauch <small>A,G</small> . | 6,00 € |

Spaghetti

Napoli	mit Tomatensoße _A	8,50 €
Bolognese	mit Hackfleischsoße _{A,I}	11,50 €
Carbonara	mit Speck, Ei und Sahne _{A,C,G}	11,50 €
Aglio e Olio	mit Knoblauch, Olivenöl und Petersilie – scharf _A	9,50 €
Marinara	mit Meeresfrüchten – leicht pikant _{A,B,D,R,G}	14,50 €

Penne

Alle Melanzane	mit Auberginen und Mozzarella in Tomatensoße _{A,G}	13,50 €
4 Formaggi	mit 4 verschiedenen Käsesorten _{A,G}	13,50 €
Arrabbiata	mit Knoblauch in scharfer Tomatensoße _A	10,00 €
Boscaiola	mit Steinpilzen, Speck und Rucola _{A,G,H}	13,50 €

Tortellini

Alla Panna	mit Vorderschinken und Sahne _{A,C,G}	12,00 €
Primavera	mit Erbsen, Vorderschinken in Tomate-Sahnesoße _{A,C,G,P}	12,50 €

Tagliatelle Frisch

Bolognese	mit Hackfleischsoße _{A,I}	11,50 €
Salmone	mit Lachs in Tomaten-Sahnesoße _{A,C,D,G}	14,50 €
Ai Porcini	mit Steinpilzen _{A,C,G,H}	14,00 €

Taglierini Frisch

Zucchini e Scampetti	mit Zucchini und Garnelen _{A,B,C,G}	16,50 €
Imperiali	mit Calamari und Garnelen _{A,B,C,D,G}	16,50 €
Romagnola	mit Parmaschinken, Parmesan und Rucola in rosa Soße _{A,C}	16,50 €

Gnocchi

Gorgonzola	mit Gorgonzola und Spinat _{A,G}	13,50 €
Aurora	mit Tomate-Sahnesoße _{A,G}	11,00 €
Salmone e Porcini	mit Steinpilzen und Lachs _{A,C,D,G,H}	14,50 €

Al Forno – Überbacken

Penne	mit Erbsen, Vorderschinken, Champignons in Hackfleisch-Sahnesoße _{A,G,L,P}	13,00 €
Gnocchi	mit Erbsen, Vorderschinken, Champignons in Hackfleisch-Sahnesoße _{A,G,L,P}	13,00 €
Tortellini	mit Erbsen, Vorderschinken, Champignons in Hackfleisch-Sahnesoße _{A,G,L,P}	13,00 €
Lasagna	mit Hackfleisch-Sahnesoße und Käse überbacken _{A,C,G,L}	13,00 €

Carni – Fleischgerichte

Costata alla Griglia	Rumpsteak vom Grill	25,00 €
Tagliata di Manzo	Rumpsteak in Scheiben auf Rucola mit Parmesansplitter _{G.}	26,50 €
Costata al Pepe Verde	Rumpsteak in grüner Pfeffersoße _{A,G,M.}	26,50 €
Scaloppina ai Limone	Schweinemedallions in Zitronensoße _{A,G.}	20,50 €
Scaloppina al Vino	Schweinemedallion in Weißweinsauce _{A,G.}	20,50 €
Scaloppina ai Porcini	Schweinemedallion in Steinpilzsoße _{A,G.}	22,00 €
Saltimbocca alla Romana	Schweinemedallion mit Parmaschinken und Salbeisoße _{A,G.}	22,00 €
Fegato alla Griglia	Kalbsleber vom Grill	19,50 €
Fegato Burro e Salvia	Kalbsleber vom Grill in Butter-Salbeisoße _{A.}	20,00 €
Fegato alla Veneziana	Kalbsleber nach Venezianischer Art _{A,G.}	20,50 €
Costolette di Agnello	Lammkotoletts vom Grill	21,50 €

Pesci – Fisch

Calamaretti alla Griglia	Patagonia Tintenfisch vom Grill _{R.}	19,50 €
Calamaretti alla Livornese	Patagonia Tintenfisch in Tomaten Knoblauchsoße _{A,G,R.}	20,50 €
Salmone Griglia	Gegrillter Lachs _{D.}	19,50 €
Salmone all'Arancia	Lachs in Orangensoße _{A,G,D.}	20,50 €
Scampi alla Griglia	Gegrillte Garnelen _{B.}	26,50 €
Grigliata di Pesce	Gemischte Fischplatte vom Grill _{B,D,R.}	26,50 €

Dolci – Dessert

Tiramisu _{A,C,G.}		6,00 €
Panna Cotta _{C,G.}		6,00 €
Tartufo Classico _{C,G,H.}		6,00 €

Biere

Pils	0,33l	4,00 €
Export A	0,5l	4,50 €
Dunkel Bier	0,5l	4,50 €
Radler	0,5l	4,50 €
Weizen	0,5l	4,50 €
Weizen Dunkel	0,5l	4,50 €
Weizen Leicht	0,5l	4,50 €
Ruß	0,5l	5,00 €
Cola Weizen, 4	0,5l	5,00 €
Alkoholfrei	0,5l	4,50 €

Limo & Wasser

San Pellegrino	0,25l	3,00 €
San Pellegrino	0,75l	7,00 €
Acqua Panna*	0,75l	7,00 €
Tafel Wasser	0,4l	3,30 €
Cola 1,4.	0,33l	3,50 €
Orangenlimonade 3,4.	0,33l	3,50 €
Zitronenlimonade 3..	0,4l	4,00 €
Cola-Mix 1,4,6.	0,33l	3,50 €
Bitter Lemon 8.	0,4l	4,00 €

Säfte & Schorlen

Orangensaft	0,2l	3,00 €
Apfelsaft	0,2l	3,00 €
Traubenektar	0,2l	3,00 €
Johannisbeerektar	0,2l	3,00 €
Alle als Schorle	0,4l	4,30 €

Fragen Sie bitte nach unserer Wein- oder Grappakarte

Allergenen und Zusatzstoffe Information

1= Koffeinhaltig 2= Thein haltig 3 = Antioxidationsmittel
4= Farbstoff 6= Süßungsmittel 8= Chininhaltig
9 =Geschwärtz A= Glutenhaltiges Getreide B = Krebstiere
C = Ei

Warme Getränke

Espresso 1.	2,70 €
Espresso Macchiato 1.	2,80 €
Espresso Doppio 1.	5,00 €
Espresso Corretto 1.	4,50 €
Cappuccino	3,00 €
Latte Macchiato 1,G.	3,20 €
Glass Tee 2.	3,00 €
Heißer Amaretto mit Sahne G.	5,00 €

Schankweine ROT

Lambrusco	0,25l	5,50 €
Rosato	0,25l	5,50 €
Rosso della Casa	0,25l	5,50 €
Primitivo 14%	0,25l	7,90 €
Montepulciano	0,25l	6,00 €

Schankweine WEISS

Frizzantino		5,50 €
Hauswein	0,25l	5,50 €
Weinschorle	0,5l	10,00 €
Weinschorle	0,25l	5,00 €

Spirituosen

Sambuca	40%	3cl	4,00 €
Amaretto	30%	3cl	4,00 €
Fernet Branca	43%	3cl	4,00 €
Amaro Averna	34%	3cl	4,50 €
Ramazotti	30%	3cl	4,50 €
Williamsbirne	40%	3cl	4,00 €
Vecchia Romagna	40%	3cl	4,00 €
Hennessy	40%	3cl	7,00 €
Remy Martin	40%	2cl	5,50 €
Chivas Regal	43%	3cl	7,00 €
Grappa della Casa	40%	3cl	4,50 €

D= Fisch G = Milch Laktose H= Schalenfrüchte L = Sellerie
M= Senf P = Lupinen R = Weichtiere
*= ohne Kohlensäure

Weinkarte

Biancí - Weiß

Prendas Vermentino di Sardegna Dolianova **24,00 €**

Rebsorte: Vermentino

In der Nase Aromen frisch und fruchtig mit intensiv floralen Noten. Am Gaumen harmonische Säure im Zusammenspiel mit Aromen von gelben Früchten, weißen Blüten und einer raffinierten Mineralität. Im Abgang langanhaltend mit einer feinen Bittermandel-Aromatik.

Chardonnay Venezia IGT von Alturis – Friaul **24,00 €**

Rebsorte: Chardonnay

Im Geschmack ist er trocken und lebhaft. Er duftet nach Noten von Ananas, Äpfeln, Birnen, Zitrusfrüchte, Karamell, Vanille und Butter. Ein sehr eleganter Weißwein.

Lugana Cól de Fer DOC von Scaramellini – Lombardei **29,00 €**

Rebsorte: Trebbiano di Lugana

Strohgelb mit grünen Reflexen, in der Nase einen Hauch von frischer Birne, Aprikose, Mandeln und Kräutern. Filigran und trocken, ein delikater Weißwein.

Re Famoso Ravenna Bianco IGT von Trerè – Emilia Romagna **21,00 €**

Rebsorte: Famoso & Chardonnay

Ein trocken ausgebauter Weißwein mit strohgelber Farbe und in der Nase aromatische Noten von Aprikosen und Birnen. Am Gaumen gefällt der im Stahltank ausgebaute Weißwein mit seiner mineralischen Frische, einer schönen Struktur und einem fruchtigen Finale.

Rosatí - Rosé

Hauswein **25,50 €**

Im Duft ein Spiel aus Erdbeeren und Kirsche. Herrlich leichter Wein.

Er passt wunderbar als Aperitif oder als leichter Essensbegleiter. Absolut trockene Struktur.

Rossí - Rot

Primitivo Salento IGT – Apulien 26,00 €

Rebsorte: Primitivo

Intensiv rote Farbe mit granatroten Reflexen aus 100 % Primitivo Trauben.
Weich, rund, fruchtig und kraftvoll. Duftet nach Lakritze, Sauerkirsche,
Vanille, Gewürzen und Beeren.

Chianti Classico DOCG von Rocca di Castagnoli – Toscana 40,00 €

Rebsorte: Sangiovese & Canaiolo

Er wird für 9 Monate in Barrique ausgebaut. Kraftvoller Körper mit Frucht und Tiefe.
Intensiv im Geschmack.

Ciró Rosso Classico DOC von San Francesco – Kalabrien 22,00 €

Rebsorte: Gaglioppo

Er hat einen Duft nach roten Waldfrüchten und feine Gewürznuancen.
Im Geschmack vollmundig und intensiv.

Barolo DOCG von Mauro Veglio – Piemont 59,00 €

Rebsorte: Nebbiolo

Dunkles Rubinrot, dichte Süße, zart-malzige Anklänge und Blütenaromen.
Ein sehr eleganter und vollmundiger Rotwein, im Duft ein Spiel aus dunkler
Johannisbeere und Waldbeere.

Bocciolo Lambrusco Dolce von Medici DOC – Emilia Romagna 23,00 €

Rebsorte: Lambrusco

Dieser Lambrusco hat einen intensiven Duft nach Cassis und Brombeeren.
Ein leichter, perlender Sommerwein mit angenehmer, aber nicht zu intensive Süße.

Eghemon Passimientto Sicilia IGT von Baglio Gibellina – Sizilien 26,00 €

Rebsorte: Nero d'Avola & Frappato

In der Farbe ein intensiv leuchtendes Rot. Im Bouquet ausgeprägt und charakteristisch,
erinnert an rote Beeren. Am Gaumen zeigt sich der Wein samtig und voll mit einer
harmonischen Säure.