

## Antipasti

### BRUSCHETTA CON POMODORO <sup>Ab</sup> • 4,50

Pizzabrot mit gehackten Tomaten,  
Olivenöl und Knoblauch

### CAPRESE <sup>l</sup> • 8,00

Tomaten mit Mozzarella, Basilikum  
und Olivenöl

### ANTIPASTO MISTO <sup>3, 6, 9, 15, 17, 1, K</sup> • 9,50

verschiedene klassische italienische  
Vorspeisen

### CARPACCIO DI MANZO <sup>L, K</sup> • 10,00

hauchdünn geschnittenes Rinderfilet mit  
frisch geraspeltem Grana Padano DOP

### PROSCIUTTO DI PARMA CON MELONE <sup>L, K</sup> • 10,50

Parmaschinken (tipo) mit Honigmelone

### GAMBERI ALL'AGLIO <sup>3, 6, 17, C</sup> • 10,50

Garnelen mit Knoblauch-Tomaten-Sauce

### COZZE GRATINATE <sup>3, 1, L</sup> • 9,50

gratinierte Miesmuscheln

### VITELLO TONNATO <sup>6, 13, A, K</sup> • 9,50

Kalbsfleisch in dünne Scheiben geschnitten mit  
Thunfischsauce übergossen, verfeinert mit Kapern

## Insalata

### INSALATA TACCHINO <sup>3, 6, 8, 15, 17, C, L, K</sup> • 9,50

gemischter Salat mit Champignons,  
Putenstreifen, Tomaten und Gurke

### INSALATA MISTA • 4,50

gemischter Salat mit Tomaten, Gurken  
und roten Zwiebeln

### INSALATA RUCOLA CON PARMIGIANO <sup>l</sup> • 8,50

mit Rucola, Tomaten und Parmesankäse

### INSALATA CAPRICCIOSA <sup>3, 6, 9, 15, 17, L, K</sup> • 9,00

gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, roten  
Zwiebeln, Formfleischvorderschinken, Gouda,  
Oliven, Artischocken und gekochtem Ei

### INSALATA SALMONE <sup>l, F</sup> • 13,50

mit Lachsstreifen und Rucola

## Zuppe

### ZUPPA DI POMODORO <sup>l</sup> • 5,00

Tomatencrèmesuppe mit Sahne

### MINISTRONE <sup>l</sup> • 5,00

italienische Gemüsesuppe

### ZUPPA DI PESCE <sup>3, 6, 17, F</sup> • 7,00

Fischsuppe

### ZUPPA DI FUNGHI <sup>l</sup> • 5,00

Champignon Creme Suppe

## Formaggio

### FORMAGGIO MISTO <sup>3, 1, K</sup> • 8,50

vier verschiedene Käsesorten

### INSALATA NIZZA <sup>F, K</sup> • 8,50

gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, roten  
Zwiebeln, Thunfisch, Oliven, Artischocken und  
gekochtem Ei

### INSALATA VULCANO <sup>3, 6, 8, 15, 17, C, F, L, K</sup> • 10,50

gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, roten  
Zwiebeln, Thunfisch, Formfleischvorderschinken,  
Gouda, Oliven, Shrimps, Artischocken und  
gekochtem Ei

### INSALATA TONNO <sup>F</sup> • 7,50

gemischter Salat mit Tomaten, Gurken,  
roten Zwiebeln und Thunfisch

# Verdure al Forno

## **BROCCOLI AL FORNO** <sup>3, 1, K</sup> • 8,50

Broccoli in Knoblauch-Sahne-Sauce, mit Grana Padano DOP überbacken

## **SPINACI AL FORNO** <sup>3, 1, K</sup> • 8,50

Spinat in Knoblauch-Sahne-Sauce, mit Grana Padano DOP überbacken

## **RIGATONI AL FORNO** <sup>3, 1, K</sup> • 8,50

mit Fleischsauce

## **MACCHERONIE CON MELANZANE AL FORNO** <sup>3, 1, K</sup> • 9,00

Kurze Röhrennudeln mit Tomatensauce und Aubergine, mit Gouda überbacken

## **CANNELLONI** <sup>3, 1, K</sup> • 9,00

Große Röhrennudeln mit Fleischfüllung oder Spinat- und Käsefüllung und Tomatensauce mit Gouda überbacken

# Pesce

## **CALAMARI FRITTI** <sup>3, 6, 17, Aa, C, F, L</sup> • 14,00

frittierte Tintenfischringe, dazu gemischter Salat

## **SALMONE ALLA GRIGLIA** <sup>3, 6, 17, Aa, C, F, L</sup> • 17,00

gegrillter Lachs dazu die Tagesbeilage

## **DORADE ODER ZANDER FILET** <sup>3, 6, 17, Aa, C, F, L</sup> • 17,00

dazu die Tagesbeilage

# Dolci

## **TIRAMISU** <sup>3, 4, Aa, C, Jb, K</sup> • 5,50

unsere italienische Versuchung

## **TARTUFO AL CAFE** <sup>3, 4, 8, 1, K</sup> • 5,50

unsere italienische Versuchung

## **ZABAGLIONE** <sup>1, K, N</sup> • 5,50

Weinschaumcreme mit Marsala

## **PANNA COTTA ODER CREME**

## **CARAMELLE** <sup>3, 4, 9, Aa, C, Jb, K</sup> • 5,50

unsere italienische Versuchung mit Erdbeersauce oder Schokoladensauce

# Carne

## **SALTIMBOCCA ALLA ROMANA** <sup>1, N</sup> • 19,50

Kalbsmedaillons mit Parmaschinken (tipo) und Salbei in Weißweinsauce, dazu die Tagesbeilage

## **PICCATA MILANESE - NACH**

## **WIENER ART** <sup>Aa, 1, K</sup> • 14,00

als Beilage Spaghetti in Tomatensauce

## **INVOLTINI ALLA SICILIANA** <sup>1, N</sup> • 16,50

Gefüllt mit Käse und Schinken mit Tagesbeilage

## **SCALOPPINE DI VITELLO AL**

## **VINO BIANCO** <sup>1, N</sup> • 17,00

Kalbsmedaillons in Weißweinsauce mit Salbei dazu die Tagesbeilage

## **BISTECCA AI FUNGHI** <sup>1, N</sup> • 18,50

Champignons mit Sahnesauce dazu die Tagesbeilage

## **BISTECCA ALLA GRIGLIA** <sup>1, N</sup> • 16,50

gegrilltes Rumpsteak dazu die Tagesbeilage

## **BISTECCA ALLA PIZZAIOLA** • 19,00 <sup>1, N</sup>

Rumpsteak mit Kapern, Oliven und Oregano in Weißwein-Tomaten-Sauce dazu die Tagesbeilage

## **FILETTO AL PEPE VERDE** <sup>1, N</sup> • 19,50

gegrilltes Rumpsteak mit grünem Pfeffer dazu die Tagesbeilage

## **FILETTO CON RUCOLA** <sup>1, N</sup> • 18,50

mit Rucola und frischen Tomaten dazu die Tagesbeilage

## **FILETTO BAROLO** <sup>1, N</sup> • 23,50

mit Barolo Rotwein dazu die Tagesbeilage

## **FILETTO DI MANZO AL**

## **DIABOLO (SCHARF)** <sup>3, 6, 17, C, F</sup> • 21,00

Filetsteak mit Champignons, Shrimps und Peperoni in Tomaten-Sahne-Sauce dazu die Tagesbeilage

## **FILETTO DI MANZO AL GORGONZOLA** <sup>1, N</sup> • 22,00

Filetsteak in Gorgonzola-Sahne-Sauce dazu die Tagesbeilage

## **COTELETTE D'AGNELLO ALLE ERBE** <sup>1, N</sup> • 17,00

Lammkotelett mit Kräutern und Knoblauch, dazu die Tagesbeilage

## **KALBSLEBER** • 16,00 <sup>1, N</sup>

Kalbsleber in Butter und Salbei, dazu die Tagesbeilage

# Pastasciutte

**SPAGHETTI NAPOLI** *Ab, K, M* • 7,00  
mit Tomatensauce

**SPAGHETTI AGLIO,  
ALIO E PEPERONCINO (SCHARF)** *Ab, K, M* • 7,00  
mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoni

**SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE** *15, Ab, I, K, M* • 7,50  
mit Fleisch-Sauce

**SPAGHETTI ALLA CARBONARA** *6, 9, Ab, I, K, M* • 8,50  
mit Speck, Ei und Grana Padano DOP

**SPAGHETTI ALLA  
MATICIANA (SCHARF)** *6, 9, 15, 17, Ab, K, M* • 9,00  
mit Tomatensauce, Formfleischvorderschinken  
oder Speck, Zwiebeln und Peperoni

**SPAGHETTI ALLA VONGOLE** *Ab, K, L, M, N* • 9,50  
mit Weißweinsauce und Venusmuscheln

**SPAGHETTI AI FRUTTI  
DI MARE** *3, 6, 17, Ab, G, K, L, M, N* • 10,00  
mit Weißwein-Tomaten-Sauce,  
Meeresfrüchten und Tomaten

**PENNE AI QUATTRO FORMAGGIO** *3, Ab, I, K, M* • 9,50  
Röhrennudeln mit Sahnecrèmesauce,  
Gouda, Mozzarella, Grana Padano DOP  
und Gorgonzola

**PENNE VULCANO** *3, 15, Ab, I, K, M* • 10,50  
Fleischspitzen, frischem Gemüse und  
Tomatensauce

**PENNE VERDURA** *Ab, K, M* • 9,50  
mit Gemüse

**PENNE ALL'ARRABIATA (SCHARF)** *Ab, K, M* • 8,00  
Röhrennudeln mit Tomatensauce,  
Peperoni und Petersilie

**TORTELLINI SALMONE** *Ab, F, K, M* • 9,50  
mit Spinat und Lachs

**TORTELLINI VULCANO** *3, 6, 9, 15, 16, 17, Ab, I, K, M* • 9,00  
mit Formforderschinken, Sahnesauce  
und Erbsen

**TORTELLINI GILDA** *3, 6, 9, 15, 16, 17, Ab, I, K, M* • 9,50  
ringförmige mit Fleisch gefüllte Nudeln,  
mit Sahnecrèmesauce, Formfleischvorderschinken  
und Spinat, mit Gouda überbacken

**TORTELLINI PANNA** *3, 6, 9, 15, 16, 17, Ab, I, K, M* • 8,50  
Ringförmige, mit Fleisch gefüllte Nudeln mit  
Sahnecrèmesauce, Broccoli, gekochtem  
Schinken und Knoblauch

**TAGLIATELLE VERDE  
ALLA CREMA** *6, 9, 15, 17, Ab, I, K, M* • 8,50  
Grüne Bandnudeln mit Sahnecrèmesauce  
und Formfleischvorderschinken

**SCHWARZE TAGLIOLINI** *Ab, F, K, M* • 13,50  
mit Lachs und Zucchini

**TAGLIATELLE PITAGORA** *Ab, K, M* • 9,00  
Bandnudeln mit Tomatensauce, Auberginen,  
Zucchini und Oliven

**TAGLIATELLE TACCHINO** *3, 15, Ab, I, K, M* • 9,00  
Bandnudeln mit Putenfleisch und Champignons  
in Rahmsauce

**LASAGNE** *3, 15, Ab, I, K, M* • 9,00  
Schichtnudeln mit Fleischsauce  
und Gouda überbacken

**GNOCCHI CAPRESE** *Ab, K, M* • 8,50  
mit Tomatensauce und Mozzarella

**GNOCCHI CREMA DI FORMAGGIO** *Ab, K, M* • 9,50  
mit Käsecrèmesauce und Walnüssen

**GNOCCHI BURRO A SALVIA** *Ab, K, M* • 8,50  
mit Butter und Salbei

## ZUSAMMENSTELLEN

Fleisch, Fisch & Käse • je 1,00  
Gemüse • je 0,50

Gerne können Sie auf Wunsch Ihr eigenes  
Nudelgericht zusammenstellen.

# Pizze & Calzoni

normale Pizza (29 cm)  
kleine Pizza (24 cm) je -1,50

**PIZZA MARGHERITA** 3, Aa, F • 5,00  
mit Basilikum

**PIZZA SALAME** 3, 9, Aa, F • 7,50  
mit Salami

**PIZZA TONNO** 3, Aa, F, I • 8,50  
mit Thunfisch

**PIZZA FUNGHI** 3, Aa, I • 7,00  
mit Champignons

**PIZZA 'O SOLE MIO** 2, 6, 9, 15, 17, Aa, C, K • 8,00  
mit Formfleischvorderschinken,  
Salami und Spiegelei

**PIZZA HAWAII** 2, 6, 9, 14, Aa, F • 8,50  
mit Schinken und Ananas

**PIZZA PROSCIUTTO** 2, 6, 9, 15, 17, Aa, F • 7,50  
mit Formfleischvorderschinken

**PIZZA DIAVOLO (SCHARF)** 2, 6, 9, 15, 17, Aa, F • 9,00  
mit Champignons, Paprika, Peperoni  
und Formfleischvorderschinken

**PIZZA MISTA** 2, 6, 9, 15, 17, Aa, L, K • 9,00  
mit Formfleischvorderschinken,  
Thunfisch, Spinat und Champignons

**PIZZA BELLA ITALIA** 3, Aa, I • 8,00  
mit Spinat, Paprika und Zwiebeln

**PIZZA CAPRESE** 3, Aa, F • 8,00  
frische Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum  
und Olivenöl

**PIZZA NAPOLI** 2, 6, 9, 15, 17, Aa, I, F • 8,00  
mit Sardellen, Oliven und Kapern

**PIZZA PARMA** 3, Aa, F • 9,50  
mit Parma (tipo), Rucola und Parmesan

**PIZZA BROCCOLI** 3, Aa, I • 8,00  
mit Broccoli

**PIZZA SPINACI** 3, Aa, F • 7,50  
mit Spinat und Knoblauch

**PIZZA BELVEDERE** 3, Aa, I, F • 9,00  
mit Spinat, Paprika und Tunfisch

**PIZZA PITAGORA** 3, Aa, I • 8,50  
mit gegrillter Aubergine, gegrillten Zucchini  
und Knoblauch

**PIZZA QUATTRO STAGIONI** 2, 6, 9, 15, 17, Aa, F, I • 9,00  
mit Champignons, Formfleischvorderschinken,  
Thunfisch, Artischocken und Oliven

**PIZZA AI FRUTTI DI MARE** 2, 6, 17, Aa, C, L, L • 10,50  
mit Meeresfrüchten in Weißwein-  
Tomaten-Sauce

**PIZZA VULCANO** 2, 6, 9, 15, 17, Aa, F, I • 10,50  
mit Champignons, Formfleischvorderschinken,  
Spinat, Salami, Thunfisch, Artischocken,  
Oliven und Zwiebeln

**PIZZA SCAMPI** 2, 6, 17, Aa, C, I • 11,50  
mit Shrimps in Cognac-Sahne-Sauce,  
Champignons und Zwiebeln

**PIZZA VERDURA** 3, Aa, F • 8,50  
mit Paprika, Spinat, Champignons und Brokkoli

**PIZZA QUATTRO FORMAGGI** 3, Aa, K, I • 9,50  
Vier Käsesorten

**PIZZA SALMONE** 3, Aa, F, I • 9,50  
mit Spinat und Lachs

**PIZZA EMILIANA** 3, Aa, I • 10,50  
mit Rucola, geriebener Birne und Parmesan

**PIZZA CALABRESE** 3, 6, 9, 15, 17, Aa, I • 9,00  
mit scharfer italienischer Salami und Oliven

**PIZZA CARAMELLIZIATA** 3, Aa, I • 10,00  
mit karamellisierter Zwiebel, Rucola  
und Parmesan

**CALZONE** 2, 6, 9, 15, 17, Aa, F • 8,00  
mit Champignons, Spinat und  
Formfleischvorderschinken

## JEDE WEITERE ZUTAT

Fleisch, Fisch & Käse • je 1,00  
Gemüse • je 0,50

Gerne verfeinern wir Ihre Pizza oder Calzone mit Oregano,  
Salsa all'aglio oder Salsa picante.

# Vini Bianchi

## **CHARDONNAY (12,5 % VOL.) \***

DOC - Friaul - Julisch - Venetien  
körperreich und kräftig, zugleich elegant

17,50 Flasche / 5,00 Glas

## **PINOT GRIGIO (12,5 % VOL.) \***

DOC - Friaul - Julisch - Venetien  
leicht, spritzig und fruchtig

17,50 Flasche / 5,00 Glas

## **DONNA GIOVANNA (14,0 % VOL.) \***

IGT - Kalabrien  
trocken, fruchtig und weich

40,00 Flasche / 13,00 Glas

## **GAVI (12,5 % VOL.) \***

DOC - Piemont  
trocken, fruchtig und aromatisch

21,00 Flasche / 6,00 Glas

## **VERMENTINO DI SARDEGNA (12,0 % VOL.) \***

DOC - Sardinien  
intensiv, rund und fein

21,00 Flasche / 6,00 Glas

## **VERNACCIA DI SAN GIMIGNIANO (13,5 % VOL.) \***

DOC - Toskana  
trocken und ausgeprägt

21,00 Flasche / 6,00 Glas

## **LUGANA (12,5% VOL.) \***

trocken, DOC - veneto Italien

24,50 Flasche / 7,50 Glas

## **PRIMITIVO (12,5% VOL.) \***

DOC - Puglia  
trocken und fruchtig

24,50 Flasche / 7,50 Glas

# Vini Rossi

## **MONTEPULCIANO D'ABRUZZO (13,5 % VOL.) \***

DOC - Abruzzen  
trocken, körperreich und samtig

15,00 Flasche / 4,50 Glas

## **BARBERA D'ALBA (14,0 % VOL.) \***

DOC - Piemont  
trocken, würzig und strukturiert

20,50 Flasche / 6,00 Glas

## **DOLCETTO D'ALBA (13,5 % VOL.) \***

DOC - Piemont  
fein und ausgeglichen

20,50 Flasche / 6,00 Glas

## **BAROLO (14,0 % VOL.) \***

DOCG - Piemont  
körperreich, zugleich harmonisch

40,00 Flasche / 13,00 Glas

## **CANNONAU DI SARDEGNA (14,0 % VOL.) \***

DOC - Sardinien  
frisch und aromatisch

20,50 Flasche / 6,00 Glas

## **CHIANTI (12,5 % VOL.) \***

DOCG - Toskana  
erdig und würzig

20,50 Flasche / 6,00 Glas

## **SANGIOVESE DI TOSCANA (13,5 % VOL.) \***

VdT - Toskana  
trocken und herb

20,50 Flasche / 6,00 Glas

## **RUBINO PRIMITIVO (13,5 % VOL.) \***

DOC - Puglia  
trocken und ausgeglichen

24,50 Flasche / 7,50 Glas

# Kalte Getränke

S. PELLEGRINO • 2,00 / 5,00

kl. Flasche Wasser (0,25l)

gr. Flasche Wasser (0,75l)

COCA-COLA (0,2l) <sup>3,4</sup> • 2,00

Original, Light, Zero

FANTA ORANGE (0,2l) <sup>3,6</sup> • 2,00

SPRITE (0,2l) • 2,00

APFELSAFT (0,2l) • 2,50

APFELSCHORLE (0,2l) • 2,00

ORANGENSAFT (0,2l) • 2,50

TONIC WATER (0,2l) <sup>2</sup> • 2,50V

BITTER LEMON (0,2l) <sup>2,6</sup> • 2,50

# Unser Hauswein

WEISS, ROT ODER ROSÉ <sup>N</sup>

Karaffe (0,25l) • 4,50

Karaffe (0,5l) • 8,50

Karaffe (1l) • 16,00

# Digestifs

AMARETTO (2cl) <sup>3,4a</sup> • 2,50

AVERNA (2cl) • 2,50

FERNET-BRANCA (2cl) • 2,50

GRAPPA DES HAUSES <sup>N</sup> (2cl) • 3,50

GRAPPA CHARDONNAY <sup>N</sup> (2cl) • 4,50

RAMAZOTTI (4cl) • 4,00

SAMBUCA (2cl) • 3,00

VECCHIA RAMAGNA (2cl) • 3,00

LIMONCELLO (2cl) • 3,00

# Heisse Getränke

ESPRESSO • 2,00

CAFÉ • 2,50

LATTE MACCHIATO  
ODER CAPPUCCINO <sup>1</sup> • 2,80

TEE • 2,00

Schwarz, Pfefferminz, Grün, Kamille

# Biere

WARSTEINER PREMIUM VERUM (0,25l) <sup>Ac</sup> • 2,50

FRANKENHEIM ALT (0,33l) <sup>Ac</sup> • 3,00

FÜCHSCHEN ALT (0,33l) <sup>Ac</sup> • 4,00

KÖNIG LUDWIG WEISSBIER (0,5l) <sup>Ab, Ac</sup> • 4,50

KÖNIG LUDWIG WEISSBIER  
ALKOHOLFREI (0,5l) <sup>Ab, Ac</sup> • 4,50

WARSTEINER ALKOHOLFREI (0,33l) <sup>Ac</sup> • 3,00

PERONI (0,33l) <sup>Ac</sup> • 3,50

# Aperitifs

APEROL TONIC (0,2l) <sup>2,3</sup> • 4,50

APEROL ORANGE (0,2l) <sup>2,3</sup> • 4,50

APEROL SPRITZ (0,2l) <sup>2,3,N</sup> • 5,00

CAMPARI SODA (0,2l) <sup>3</sup> • 5,00

CAMPARI ORANGE (0,2l) <sup>3</sup> • 5,00

MARTINI BIANCO (5cl) <sup>N</sup> • 3,50

MARTINI ROSSO (5cl) <sup>N</sup> • 3,50

PROSECCO (0,1l) <sup>N</sup> • 4,50

Liebe Gäste der Trattoria Pizzeria Vulcano,

obwohl wir uns stets um die Richtigkeit unserer Angaben bemühen, behalten wir uns Änderungen vor, da Kreuzkontaminationen der einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen oder Änderungen auf Seiten des Herstellers nicht ausgeschlossen werden können. Diese Auflistung wird zudem aufgrund von möglichen Rezeptänderungen regelmäßig ergänzt. Wir übernehmen keine 100%-ige Garantie für die Vollständigkeit der Angaben. Wir danken für Ihr Verständnis und wünschen Ihnen einen Guten Appetit.

Ihr Trattoria Pizzeria Vulcano Team

## ZUSATZSTOFFE & ALLERGENE

1. mit Süßungsmitteln, 2. chininhaltig, 3. mit Farbstoffen, 4. koffeinhaltig, 5. mit Taurin, 6. mit Antioxidationsmitteln, 7. mit Phosphat (Säuerungsmittel), 8. mit Milchweiß, 9. mit Konservierungsstoffen, 10. gewachst, 11. Schwefeldioxid (mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l), 12. geschwärzt, 13. enthält eine Phenylalaninquelle (z.B. Aspartam), 14. mit Geschmacksverstärker, 15. Erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und Schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen (Getränke mit mehr als 150mg Koffein pro Liter - hier 300mg), 16. hergestellt aus zerkleinertem Fleisch, 17. Stabilisatoren

A. Glutenhaltige Getreide/-erzeugnisse (a. Weizen, b. Roggen, c. Gerste, d. Hafer, e. Dinkel, f. Kamut o. g. Hybridstämme), B. Sellerie/-erzeugnisse, C. Krebstiere/-erzeugnisse, D. Lupine/-erzeugnisse, E. Sesam/-erzeugnisse, F. Fisch/-erzeugnisse, G. Senf/-erzeugnisse, H. Erdnüsse/-erzeugnisse, I. Milch/-erzeugnisse (inkl. Laktose), J. Schalenfrüchte (Nüsse)-erzeugnisse (a. Mandel, b. Haselnuss, c. Walnuss, d. Cashew, e. Pekannuss, f. Paranuss, g. Pistazie, h. Macadamianuss o.i. Queenslandnuss), K. Eier/-erzeugnisse, L. Weichtiere/-erzeugnisse, M. Soja/-erzeugnisse, N. Sulfite (mehr als 10mg/kg oder 10mg/l)