



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)	25 cl	7,50 €
APEROL SPRITZ ¹ (Aperol, Prosecco, Tonic Water)	25 cl	7,50 €
HUGO SPRITZ ¹ (Holunderblütensirup, Prosecco, Tonic water)	25 cl	7,50 €
LIMONCELLO SPRITZ ¹ (Limoncello, Prosecco, Tonic Water)	25 cl	7,50 €
MARTINI SPRITZ ¹ (Martini Bianco, Prosecco, Tonic Water)	25 cl	7,50 €
NEGRONI COCKTAIL ¹ (Campari, Martini Rosso, Gin)	15 cl	9,50 €
CAMPARI MILANO ¹ (Campari, Cranberry Saft, Prosecco)	25 cl	8,50 €

* intensive Zitrus- und Fruchtnoten mit würzigem Abgang

** intensive und zart-herbe Noten von Blutorangen 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)	
Antipasto di Mare ^{b,n,i} *	18,90 €
(Meeresfrüchtesalat mit Oktopus, Baby Tintenfische-Sepien, Shrimps-Garnelen, Venus- Miesmuscheln, Sellerie, natives Oliven Öl - Knoblauch)	
Vitello Tonnato ^{d,6} *	15,90 €
(dünne Kalbfleischscheiben mit den Kapernäpfeln und Thunfischsauce übergießen)	
Focaccia Tricolore ^g **	12,90 €
(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)	
Siciliana ^{d,6} *	11,90 €
(Rispentomatenscheibe, Thunfisch, Oliven Kalamata, Rotzwiebeln)	
Greca ^{g,6} * - Griechischer Bauernsalat -	13,90 €
(Rispentomaten, Gurken, Feta, Paprikaschoten, mild- Gewürzt Peperoni, Rotzwiebeln, Oliven Kalamata)	
Tacchino *	14,90 €
(Gemischter Salat – mit gebratenen Putenbruststreifen und Steinchampignons)	

* 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, Eigelb, Pfeffer, Parmesan, Sahnesauce)	
Spaghetti Carrettino ^g	13,50 €
(scharf) – mit Knoblauch, Peperoncino, Tomatensauce, Pfeffer, Parmesan, Petersilien)	
Spaghetti Pulcinella ^{d,6}	14,90 €
(mit Sardellen, Kapern, Oliven Kalamata, Cherry Tomaten, Knoblauch)	
Spaghetti ai Frutti di Mare ^{c,f,j,i,b,n,l}	15,90 €
(mit Meeresfrüchte, Weißwein, Cherry Tomaten, Knoblauch)	
Spaghetti à la Zingarella ^{d,6}	15,90 €
(scharf) – mit Knoblauch, Kapern, Oliven Kalamata, Cherry Tomaten, Thunfisch Rio Mare)	
Bauletti di Porcini ^g	16,90 €
(Füllung bestehend) hausgemachte Teigtaschen in viereckige form aus Steinpilzen und Taleggio DOP-Käse, zubereitet mit Butter und Salbei)	
Quadroni di Pesce Spada alla Mediterranea ^{d,l}	18,90 €
(Füllung bestehend) hausgemachte Teigtaschen mit Schwertfisch, und Grana Padano DOP-Käse, Kapern, Knoblauch, Weißwein, zubereitet mit Olivenöl, Cherry Tomaten, Kapern, Oliven)	
Fettuccine al Salmone ^{d,g,l,c,f,j}	18,90 €
(Bandnudeln mit Lachsfilet + geräuchert – zubereitet mit Schalotte, Butter, Metaxa 7*, in Aurora soße – Tomatenmark + Sahne)	
Fettuccine del Boscaiolo ^{c,g,l}	15,90 €
(Bandnudeln mit Steinpilze-Lamelle, Weißwein, Knoblauch, Cherry Tomaten)	
Fettuccine Mare e Orto ^{c,b,l,g,e}	16,90 €
(Bandnudeln mit Shrimps-Garnelen, Zucchini, Weißwein, Knoblauch, Cherry Tomaten)	

PESCE - FISCHGERICHTE

Calamaretti alla Griglia ⁿ	23,90 €
(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 29,50 €

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 "Ogni quattro" 0,75 l 29,50 €

Der Montepulciano d'Abruzzo von Ca del Moro wird nur bei besten Erntebedingungen in einer limitierten Menge gekeltert. Auffällig ist sein intensives Rot mit violetten Spiegelungen.

Das Bouquet ist komplex mit Noten von Gewürzen und Vanille. Am Gaumen vollmundig, jugendlich und harmonisch mit angenehmer Frucht, süßer Kirsche und zarten Tanninen.

Für 6 Monate in Barriques gereift.

CUSTOZA GARDASEE DOC “Zenato” 0,25 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 0,25 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 0,25 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 0,25 l 7,50 €

Trocknender und erfrischender unkomplizierter Wein

Weinschorle * Weiß – Rot– Rosé 0,25 l 6,50 €

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 – Flasche

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 €
BIRRA ICHNUSA, Anima Sarda (Non Filtrata – Naturtrübes)		0,33 l	4,90 €

ALKOHOLFREIE ERFRISCHUNGSGETRÄNKE – Flasche

TEINACHER GOURMET (SPRUDEL / MEDIUM / NATURELL)		0,50 l	4,20 €
SAN PELLEGRINO (MEDIUM / ACQUA PANNA)		0,50 l	4,70 €
COCA COLA, / LIGHT / FANTA / SPRITE ^{1,9,11}		0,33 l	4,20 €
PAULANER SPEZI ^{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 €
DIETZ GENUSS-SCHORLE ^{1,11,13} (ORANGE / CRANBERRY)		0,40 l	4,40 €



Kleine Sünden (Fordern Sie die Dessertkarte an!)

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