

A detailed illustration of an olive branch with several olives and leaves, rendered in a brown, woodcut style. The branch is positioned behind a central white circle.

# Trattoria Celle



Scannen und einchecken!



**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.

*Buon Appetito*

*Trattoria  
Celle*

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





## Antipasti – Vorspeise

- |  |                             |
|--|-----------------------------|
| <b>1. Bruschetta<sup>A</sup></b>   | <b>5,90 €</b>               |
| geröstetes Brot mit feinen Tomatenwürfel, Knoblauch, frischen Basilikum, Rucola  |                             |
| <b>2. Caprese</b>  | <b>7,90 €</b>               |
| Mozzarella <sup>F</sup> , Tomaten, frischen Basilikum, Rucola  |                             |
| <b>3. Antipasti</b>  | <b>Traditionell 15,90 €</b> |
| eingelegtes Gemüse getrocknete Tomaten, Bruschetta <sup>A</sup> <b>Vegetarisch 12,90 €</b>   |                             |
| Zucchini, Aubergine, rote Paprika, Artischocken, Oliven <sup>B</sup> , Käse <sup>F</sup> , Italienische Edelsalami <sup>1,2</sup> , Parmaschinken <sup>1,2</sup> , Knoblauch |                             |
| <b>4. Carpaccio</b>  | <b>12,90 €</b>              |
| hauchdünn geschnittene Rinderfilet mit Rucola, Parmesan <sup>F</sup>   |                             |
| <b>5. Zuppa Di Pomodoro (hausgemacht)</b>  | <b>5,90 €</b>               |
| Tomatencremesuppe nach Italienischen Rezept  |                             |
| <b>6. Bufalla</b>  | <b>6,90 €</b>               |
| Rucola, Oliven <sup>B</sup> , Cherry-Tomaten, Olivenöl   |                             |

## Insalata – Salate

- |   |               |
|---|---------------|
| <b>7. Chefsalat</b>   | <b>6,90 €</b> |
| Rucola, Gurken, Cherry Tomaten, rote Paprika, Oliven <sup>B</sup> , Mais und Zwiebeln, Bunter Salat |               |

### Upgrade

- |                                  |               |
|----------------------------------|---------------|
| <b>mit Thunfisch<sup>2</sup></b> | <b>3,90 €</b> |
| <b>mit Hähnchenbrustfilet</b>    | <b>5,90 €</b> |
| <b>mit Champignons</b>           | <b>3,90 €</b> |
| <b>mit Fetakäse<sup>F</sup></b>  | <b>2,90 €</b> |

Zusatzstoffe siehe letzte Seite





## Pizza aus dem Steinofen

Alle Pizzen (28cm) mit Hausgemachter Tomatensauce und Käse  
optional auch Vegan

<b>10. Vegetarier/ Vegan<sup>A</sup> Käse<sup>F</sup> (Vegan) + 2,00 €</b>	<b>10,90 €</b>
mit roter Paprika, Brokkoli-Röschen, frischen Champignons, frischen Zwiebeln, Mais	
<b>11. Margherita<sup>A</sup></b>	<b>7,30 €</b>
mit Tomatensauce und Käse <sup>F</sup>	
<b>12. Bruschetta<sup>A</sup></b>	<b>10,90 €</b>
mit Rucola, Tomatenwürfel, frischen Knoblauch, Parmesan <sup>F</sup>	
<b>13. Paprika – Champignons<sup>A</sup></b>	<b>8,80 €</b>
mit roter Paprika und frischen Champignons	
<b>14. Nuhat<sup>A</sup></b>	<b>9,90 €</b>
mit Spinat, Tomatenwürfel, frischen Knoblauch, Oliven <sup>B</sup>	
<b>15. Mozzarella<sup>A, F</sup></b>	<b>10,90 €</b>
mit Tomaten, Mozzarella, frischen Basilikum	
<b>16. Formaggi<sup>A</sup></b>	<b>9,90 €</b>
mit Gorgonzola <sup>F</sup> , Parmesan <sup>F</sup> , Gauda <sup>F</sup> , Fetakäse <sup>F</sup>	
<b>17. Pizza Prosciutto<sup>A</sup></b>	<b>8,50 €</b>
mit Schinken <sup>1, 2</sup>	
<b>18. Salami<sup>A</sup></b>	<b>8,50 €</b>
mit Salami <sup>1, 2</sup>	
<b>19. Calzone<sup>A</sup></b>	<b>10,90 €</b>
mit Salami <sup>1, 2</sup> , Schinken <sup>1, 2</sup> , frischen Champignons	
<b>20. Classica<sup>A</sup></b>	<b>8,90 €</b>
mit Salami <sup>1, 2</sup> , Schinken <sup>1, 2</sup>	
<b>21. Hawaii<sup>A</sup></b>	<b>8,90 €</b>
mit Ananas, Schinken <sup>1, 2</sup>	



Zusatzstoffe siehe letzte Seite



## Pizza aus dem Steinofen

Alle Pizzen (28cm) mit Hausgemachter Tomatensauce und Käse  
optional auch Vegan

<b>22. Gusti</b> <sup>1, 2, 3 A</sup> mit Schinken, frischen Champignons	8,90 €
<b>23. Pollo</b> <sup>A</sup> mit Hähnchenbrust, rote Paprika, Zwiebeln, Mais	12,90 €
<b>24. Giovanni</b> <sup>1, 2, 3 A</sup> mit Schinken, frischen Champignons Artischocken, Oliven <sup>8</sup>	10,90 €
<b>25. Parma</b> <sup>1, 2, 3 A</sup> mit Parmaschinken, Rucola, Parmesankäse <sup>F</sup>	12,90 €
<b>26. Trattoria</b> <sup>A</sup> mit Salami, Schinken, Sardellen <sup>2</sup> , Meeresfrüchten <sup>M</sup> , frischen Champignons, Zwiebeln, rote Paprika, scharfe Peperoni, Oliven <sup>8</sup> , Mais	15,90 €
<b>27. Tonno</b> <sup>A</sup> mit Thunfisch <sup>2</sup> , frischen Zwiebeln	9,90 €
<b>28. Adriano</b> <sup>A</sup> mit Krabben <sup>B</sup> , frischen Tomatenwürfel, frischen Knoblauch	12,90 €
<b>29. Tonnara</b> mit Sardellen <sup>2</sup> , Thunfisch <sup>2</sup> , Kapern, Tomatenwürfel, Oliven <sup>8</sup>	12,90 €
<b>30. Salmon</b> mit Spinat, Lachsfilet, Dillspitzen, Zitronenzisten, Knoblauch	13,90 €
<b>31. Napoli</b> Sardellen <sup>2</sup> , Kapern, Olivenöl	8,90 €
<b>32. Frutti Di Mare</b> mit Meeresfrüchten <sup>B</sup> , Knoblauch, Muscheln <sup>M</sup> , Scampi <sup>B</sup>	14,90 €
<b>33. Calabrese</b> Italienische pikante Salami <sup>1, 2, 3</sup>	9,90 €
<b>34. Antipasti</b> mit gegrilltem Gemüse, Knoblauch	14,90 €



Zusatzstoffe siehe letzte Seite



## Pasta

- |   |         |
|---|---------|
| <b>40. Spaghetti Napoli<sup>A</sup></b><br>mit Hausgemachter Tomatensauce   | 8,50 €  |
| <b>41. Spaghetti aglio e olio<sup>A</sup></b><br>mit Knoblauch, pikante Chillischoten, Olivenöl   | 9,90 €  |
| <b>42. Spaghetti Carbonare<sup>A 1, 2, 3</sup></b><br>mit Speck (Guanciale), Eigelb <sup>C</sup> , Parmesan <sup>F</sup>                    | 10,90 € |
| <b>43. Spaghetti Bolognese<sup>A</sup></b><br>mit Hausgemachter Bolognese   | 9,90 €  |
| <b>45. Spaghetti Frutti di Mare<sup>A</sup></b><br>mit Meeresfrüchten <sup>B</sup> , Knoblauch, Scampi <sup>B</sup> , Muscheln <sup>M</sup> | 14,90 € |
| <b>46. Penne Pesto alla Genovese<sup>A</sup></b><br>mit Würzsauce aus Basilikum, Knoblauch, Olivenöl  | 8,90 €  |
| <b>47. Penne al Arrabbiata<sup>A</sup></b><br>mit sehr scharfer Tomatensauce, Peperoni  | 9,90 €  |
| <b>48. Penne al Tonno<sup>A</sup></b><br>mit Thunfisch <sup>2</sup> , Kapern <sup>B</sup> , Oliven <sup>B</sup> mit Tomatensauce            | 12,90 € |
| <b>49. Tortellini alla Panna<sup>A 1, 2, 3</sup></b><br>in Käse-Schinken-Sahnesauce   | 9,90 €  |
| <b>50. Tortellini Bolognese<sup>A</sup></b><br>mit Hausgemachter Bolognese  | 9,90 €  |
| <b>51. Ravioli<sup>A</sup></b><br>gefüllt mit Pfifferlingen in einer Parmesan <sup>F</sup> -Salbei-Sahnesauce <sup>T</sup>                  | 16,90 € |
| <b>60. Steinpilz-Ravioli<sup>A</sup></b><br>Ravioli gefüllt mit Steinpilzen, Sahnesauce <sup>T</sup>  | 13,90 € |
| <b>61. Spinat - Ravioli<sup>A</sup></b><br>Ravioli gefüllt mit Spinat hausgemachter Tomatensauce  | 11,90 € |
| <b>62. Trüffel - Ravioli<sup>A</sup></b><br>Ravioli gefüllt mit Trüffel in Salbei-Käse-Sahnesauce <sup>T</sup> , Parmesan <sup>F</sup>      | 14,90 € |



Zusatzstoffe siehe letzte Seite



## Pasta

- 63. Gnocchi al Pomodoro<sup>A</sup>** 9,90 €  
mit Hausgemachter Tomatensauce
- 64. Gnocchi Pesto alla Genovese<sup>A</sup>** 9,90 €  
mit Würzsauce aus frischem Basilikum, Knoblauch, Olivenöl
- 65. Tagliatelle al Salmone<sup>A</sup>** 13,90 €  
mit Lachsfilet, cremiger Sahnesauce<sup>FT</sup>, Dillspitzen, Spinat, Knoblauch
- 66. Tagliatelle Pollo<sup>A</sup>** 14,90 €  
mit Hähnchenbrustfilet, rote Paprika, Brokkoli,  
frischen Champignons in einer cremigen Sahnesauce<sup>FT</sup>, Mais  
(Aus dem Ofen mit Käse<sup>F</sup> überbacken)

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

- 67. Lasagne<sup>A</sup>** 11,90 €  
Hausgemachte Lasagne mit Bolognese, Aubergine
- 68. Gemüsegratin** 13,90 €  
verschiedene Gemüsesorten  
in einer Kräuter-Sahnesauce<sup>TF</sup>
- 69. Penne<sup>A</sup>** 10,90 €  
mit Bolognese, Sahnesauce<sup>FT</sup>

## Dessert

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

Zusatzstoffe siehe letzte Seite



## Erfrischungsgetränke

<b>Mineralwasser</b>	Fl. 0,25l 2,30 € Fl. 0,75l 5,90 €
<b>Naturalwasser</b>	Fl. 0,25l 2,30 € Fl. 0,75l 5,90 €
<b>Coca-Cola</b> <sup>4, 5, 6</sup>	Fl. 0,2l 2,70 € Fl. 0,4l 4,80 €
<b>Coca-Cola Zero</b> <sup>4, 5, 6, 7</sup>	Fl. 0,2l 2,70 € Fl. 0,4l 4,80 €
<b>Coca-Cola light</b> <sup>4, 5, 6, 7</sup>	Fl. 0,2l 2,70 € Fl. 0,4l 4,80 €
<b>Fanta</b> <sup>1, 2, 3, 4</sup>	Fl. 0,2l 2,70 € Fl. 0,4l 4,80 €
<b>Sprite</b> <sup>1, 2, 3, 4</sup>	Fl. 0,2l 2,70 € Fl. 0,4l 4,80 €
<b>mezzo mix</b> <sup>4, 5, 6</sup>	Fl. 0,2l 2,70 € Fl. 0,4l 4,80 €
<b>Bitter Lemon</b> <sup>9 4</sup>	Fl. 0,2l 2,90 €
<b>Tonic Water</b> <sup>9</sup>	Fl. 0,2l 2,90 €
<b>Ginger Ale</b> <sup>9</sup>	Fl. 0,2l 2,90 €
<b>Orangensaft</b> <sup>2</sup>	Fl. 0,2l 2,60 €
<b>Apfelsaft</b>	Fl. 0,2l 2,60 €
<b>Vio Apfelschorle</b> <sup>2</sup>	Fl. 0,3l 3,90 €
<b>Vio Rhabarberschorle</b> <sup>2</sup>	Fl. 0,3l 3,90 €
<b>Vio Johannisbeerschorle</b> <sup>2 4</sup>	Fl. 0,3l 3,90 €
<b>Fuze Tea Pfirsich</b>	Fl. 0,3l 3,90 €
<b>Fuze Tea Zitrone</b>	Fl. 0,3l 3,90 €



## Heißgetränke

<b>Espresso</b> <sup>5</sup>	2,00 €
<b>Doppelter Espresso</b> <sup>5</sup>	3,90 €
<b>Espresso Macchiato</b> <sup>5 F</sup>	2,60 €
<b>Kaffee</b> <sup>5</sup>	2,20 €
<b>Milchkaffee</b> <sup>5 F</sup>	3,90 €
<b>Cappuccino</b> <sup>F 5</sup>	2,80 €
<b>Latte Macchiato</b> <sup>5 F</sup>	3,80 €
<b>Tee</b> verschiedene Sorten	2,40 €

Zusatzstoffe siehe letzte Seite

## Offene Rotweine

<b>Chianti</b> trocken	0,20l	5,30 €
<b>Montepulciano</b> trocken	0,20l	5,30 €
<b>Primitivo</b> trocken	0,20l	7,30 €
<b>Lambrusco</b> lieblich	0,20l	5,10 €
<b>Rosato</b> halbtrocken	0,20l	5,10 €



## Offene Weißweine

<b>Pinot Grigio</b> trocken	0,20l	4,90 €
<b>Frizzantin</b> lieblich	0,20l	4,70 €
<b>Frascati</b> halbtrocken	0,20l	4,70 €
<b>Weinschorle</b>	0,20l	4,90 €

## Spirituosen

<b>Sambuca</b>	2cl	3,30 €
<b>Averna</b>	2cl	3,30 €
<b>Ramazzotti</b>	2cl	3,30 €
<b>Amaretto</b>	2cl	3,30 €
<b>Grappa</b>	2cl	3,80 €
<b>Limoncello</b>	2cl	3,10 €
<b>Vecchia Romagna</b>	2cl	4,90 €
<b>Frangelico</b>	2cl	3,50 €
<b>Heidegeist</b>	2cl	3,90 €

## Aperitivo

<b>Aperol Spritz</b>	5cl	5,90 €
<b>Limoncello Sprizz</b>	5cl	6,90 €
<b>Campari Orange</b>	5cl	5,90 €
<b>Martini Bianco</b>	4cl	4,90 €
<b>Prosecco</b>	0,1l	3,90 €



## Bier vom Fass

<b>König Pilsner</b>	0,25l	2,50 €
	0,4l	3,90 €
<b>Alster</b>	0,25l	2,50 €
	0,4l	3,90 €
<b>König Pilsner</b> alkoholfrei	0,33l	3,30 €

## Benediktiner

<b>Hefe Weizen</b>	0,5l	4,80 €
<b>Hefe Weizen</b> dunkel	0,5l	4,80 €
<b>Hefe Weizen</b> Alkoholfrei	0,5l	4,80 €



# 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, F milchhaltig, K schwefelhaltig, M enthält Weichtiere, S Spuren von Sellerie, T kann Spuren von Senf enthalten. D Dermatophagoides pteronyssinus Nr. 1, 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

