

TRATTORIA

ALLEGRO

PIZZA - PASTA

*GELATERIA
EIS*

Benvenuti

Herzlich Willkommen



Aperitivo *Aperitif*

Martini (G) Bianco, Extra Dry oder Rose	5 cl	4,20
Campari (G) Bianco, Extra Dry oder Rose	5 cl	4,50
Prosecco Italienischer Schaumwein trocken	0,1 l	4,50
Sanbitter Alkoholfreier Bitter	0,2 l	4,20
Prosecco Hugo Prosecco mit Holunderblüten-Sirup und Minze	0,2 l	4,90
Aperol Spritz Aperol mit Prosecco und Mineralwasser	0,2 l	4,90



Antipasti <i>Vorspeisen</i>	€
Mozzarella Caprese (G) Büffel-Mozzarella mit Tomaten und Basilikum	8,00
Carpaccio di Manzo (G) Hauchdünne Scheiben vom rohen Rinderfilet, auf Rucola Salat mit gehobeltem Parmesankäse	9,50
Vitello Tonnato (D/G) Kalbsfleisch in dünnen Scheiben mit Kapern, in Thunfischcreme	9,90
Antipasti ALLEGRO (B,C,F,J,4,5) Vorspeisenteller nach Art des Hauses mit Vitello Tonnato, Carpaccio di Manzo gegrilltes Gemüse und Parmaschinken	11,50
Carpaccio di Salmone (D/M) Dünne Scheiben vom Lachsfilet auf Rucolasalat in Zitronen Vinaigrette	8,90
Prosciutto di Parma e Melone Parmaschinken auf Melone	8,50
Broccoli all Forno Brokkoli im Ofen überbacken, Mozzarella mit Gorgonzolasauce	6,90
Fughi Gorgonzola Pilze gefüllt mit Spinat und Gorgonzola	7,90
Carciofi Italiana Artischocken nach italienischer Art mit Knoblauch, Olivenöl in Weißweinsauce	9,50
Antipasto vegetariano Vegetarische Vorspeise mit verschiedenen gegrilltem und eingelegtem Gemüse	8,50

Zuppe *Suppen*

Minestrone (S) Italienische Gemüsesuppe	4,90
Crema di Pomodoro (G/M) Tomatensuppe mit zerlassener Mozzarella	4,90
Vellutata di Patate Tartufolla (A) Kartoffelcremesuppe mit Trüffelöl verfeinert	6,90
Crema all Aglio (A/G) Knoblauchcremesuppe	4,50
Zuppa di Pesce (B/C/D,M) Fischsuppe nach mediterraner Art	10,50



Insalata *Salate*

Insalata di Pomodoro (G/M) Tomatensalat mit Zwiebeln und Basilikum	4,90
Insalata Mista (G/M) Gemischter Salat der Saison	5,50
Insalata Pecorino (G/M) Gemischter Salat der Saison mit Schafskäse	7,50
Insalata Tonno (G/M) Gemischter Salat der Saison mit Thunfisch	8,90
Insalata »ALLEGRO« (G/M) Gemischter Salat der Saison mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	9,50
Insalata Salmone (D/G/M) Gemischter Salat der Saison mit gebratenen Lachsstreifen	10,50
Insalata Scampi (G/M) Rucolasalat mit Kirschtomaten, gebratenen Garnelen und Honigmelone	11,50
Insalata con Filetto (G/M) Gemischter Salat der Saison mit gebratenen Rinderfiletstreifen und Parmesankäse	12,90

Wir servieren die Salate mit hausgemachtem Dressing
auf Wunsch mit Olivenöl und Balsamicoessig

Pasta Nudelspezialitäten (AICIG)

	€
Spaghetti Napoli mit Tomatensauce	6,50
Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini (scharf)	7,00
Spaghetti con Scampi (B) mit Großgarnelen, Kirschtomaten, Knoblauch in Olivenöl und Rucola (pikant)	12,50
Spaghetti Bolognese mit Tomaten-Fleischsauce	7,50
Spaghetti Carbonara (D) mit Speckwürfel, Parmesan, Eigelb in Sahnesauce	6,90



Penne all'Arrabbiata (D) kurze Nudeln mit Knoblauch, pikanter Tomatensauce, Oliven und geriebenen Schafskäse	7,50
Penne ALLEGRO (D) kurze Nudeln mit Schweinefiletspitzen, Champignons. in Tomaten-Sahnesauce	9,50
Tagliatelle Paganini (F) Bandnudeln mit Hähnchenbruststreifen, Gemüse in Tomaten-Sahnesauce	8,00
Tagliatelle al Salmone (F) Bandnudeln mit frischem Lachs und Spinat in leichter Sahne-Kräutersauce	9,50
Lasagne all Forno (F) Nudelaufbau mit Hackfleisch-Sauce, im Ofen mit Käse überbacken	7,50
Canneloni (F) mit Ricotta-, Spinatfüllung in Tomaten-, Sahnesauce mit Käse überbacken	7,00
Gnocchi della Casa (G) Kartoffelnudeln in Tomatensauce und Mozzarella- oder Gorgonzolasauce	9,50

Tagliolini al Tartufo (G)
Feine Bandnudeln mit Trüffel in Parmesancreme

Tagespreis erfragen



Pizze/Pizza aus dem Steinofen (A/G)

Alle Pizzen werden mit Tomatensauce
und Mozzarella belegt

Pizza Salami
mit Salamí⁵
6,50

Pizza Prosciutto
mit Kochschinken
6,50

Pizza Hawaii
mit Schinken* und Ananas
6,90

Pizza Broccoli
mit Broccoli, Schafskäse und Knoblauch
7,00

Pizza Spinati
mit Spinat und Gorgonzola
7,00

Pizza Mista
mit Salami, Schinken, Champignons
und Peperoni
7,50

Pizza Tonno (D)
mit Thunfischstücken und Zwiebeln
7,90

Pizza Vegetaria (G)
mit Gemüse der Saison,
6,90

Pizza Parma (G)
mit Parmaschinken, Ruccola
und Parmesankäse
10,50



Pizza Scampi (B)
mit Scampis, Knoblauch,
Kirschtomaten, Petersilie
11,00

Pizza Salmone (D/)
mit Lachs, Kirschtomaten und Rucola
9,50

Pizza ALLEGRO (D)
mit pikanter Salami, Artischocken,
Parmaschinken und Rucola
12,00

Pizza Margherita
mit Basilikum
5,50

ALLE PREISE IN EURO INKL. BEDIENUNG & MWST.

Carne di Pollo *vom Huhn*

	€
Pollo Funghi (G) Hähnchenbrust in Champignon-Sahnesauce	11,50
Pollo ALLEGRO (G/M) Hähnchenbrustfilet in Pommery-Senfsauce	13,50
Pollo Gorgonzola (G/M) Hähnchenbrustfilet mit Gorgonzolasauce	12,50

Carne di Manzo *vom Rind*

	€
Bistecca alla Griglia (G) Rumpsteak vom Grill mit frischen Kräuterbutter	16,00
Bistecca ai Funghi (G) Rumpsteak mit Champignon-, Sahnesauce	17,00
Bistecca al Gorgonzola (G) Rumpsteak mit Gorgonzola-, Sahnesauce	17,50

Carne di Maiale *vom Schwein*

Filetto di Maiale ALLEGRO (A/C) Schweinemedallions in Rotwein- Rosmarinsauce	16,90
Filetto di Maiale al Funghi (G/M) Schweinefiletmedallions in Champignon- Sahnesauce	15,00
Filetto di Maiale al Pepe Verde (G) Schweinefiletmedallions mit grünem Pfeffer in Sahnesauce	13,90
Filetto di Maiale al Gorgonzola (G/M) Schweinefiletmedallions mit Gorgonzola- Sahnesauce	14,90

Carne *Fleischspezialitäten*

	€
Entrecote alla Griglia (G) Gegrilltes Entrecote mit einer Marinade aus verschiedenen Kräutern	17,00
Entrecote Porcini (G) Gegrilltes Entrecote mit gebratenen Steinpilzen und Kräutern	19,00
Filetto di Manzo alla Griglia (G) Rinderfilet vom Grill mit Kräuterbutter	21,50
Filetto ALLEGRO (G) Rinderfilet vom Grill mit Gorgonzolakruste in reduzierter Rotweinsauce	21,50

Vitello *Filet vom Kalb*

Saltinbocca alla Romana (G) Kalbsfilet-Medaillons mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce	17,00
Filetto di Vitello ALLEGRO (G) Kalbsfilet in Trüffel-Parmesancreme	24,90

Agnello *vom Lamm*

Cotolette di Agnello (G) Gegrillte Koteletts vom Lammkarree mit Cherrytomaten, Rosmarin und Knoblauch	16,90
Carre di Agnello ALLEGRO (G) Lammkarree auf reduzierter Rosmarin-Rotweinsauce	19,00

Alle Fleisch- und Fischgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln,
Tagesgemüse und Beilagensalat serviert



Pesce *Fisch*

	€
Scampi alla Griglia (B) 5 Großgarnelen vom Grill in Kräuter-Knoblauchmarinade	18,00
Scampi al Pepe (B/G) 5 Großgarnelen in Pfeffersauce	19,00
Scampi ALLEGRO (B/G) 5 Großgarnelen in Safran-Zitronensauce	23,00
Salmone alla Griglia (D) Frisches Lachsfilet vom Grill	15,50
Salmone in Crosta (D/G/M) Frisches Lachsfilet in Pommery- Senfsauce	16,90
Lucioperca Senape (D/O/M) Gebratenes Zanderfilet mit Pommery-Senfsauce	16,00
Lucioperca al Burro e Salvia (D/G) Gebratener Zanderfilet mit zerlassener Butter und Salbei	18,90
Filetto di Orata alle Erbe (D/G) Doradenfilet in Knoblauch-Kräuter-Cherrytomaten	18,50
Pangasio Limone (D/G) Pangasiusfilet in Zitronen-Buttersauce	15,00
Pangasio Sinape (D/G/M) Pangasiusfilet in Pommery-Senfsauce	16,50
Pesce Fresco del Giorno (D/G) Frischer Fisch des Tages	Zum Tagespreis

Fragen Sie unser Bedien-Personal

Bevande fredde *Erfrischungsgetränke*

	€	
	0,2 l	0,4 l
Coca-Cola ^{1,2}	2,00	3,80
Fanta ^{1,5}	2,00	3,80
Sprite	2,00	3,80
	Fl. 0,25 l	Fl. 0,75 l
Acqua Panna	2,00	4,50
S. Pellegrino	2,00	4,50
	0,2 l	
Bitter Lemon ³	2,40	
Ginger Ale ^{1,2}	2,40	
Tonic Water ¹	2,40	
Säfte		0,4 l
Apfelsaft	2,20	4,00
Orangensaft	2,20	4,00
Kirschsft	2,20	4,00
Bananensaft	2,20	4,00

Birre *Bier*

	0,3 l	0,33 l	0,5 l
Bitburger Pils vom Fass	2,60		3,50
Köstritzer Schwarzbier vom Fass	2,60		3,50
Berliner Weisse mit Schuss		2,60	
Erdinger Kristallweizen	Flasche		3,60
Erdinger Hefeweizen hell	Flasche		3,60
Erdinger Hefeweizen dunkel	Flasche		3,60

Alkoholfrei

Bitburger alkoholfrei	Flasche	3,50
-----------------------	----------------	------

Caffè Kaffee

Espresso	Tasse	2,00
Espresso Macchiato	Tasse	2,40
Kaffee	Tasse	2,20
Kännchen Kaffee		3,10
Milchkaffee		2,90
Cappucino	Tasse	2,50
Latte Macchiato		2,90
Irish Coffee mit Whisky		3,50
Kaffee holländisch mit Eierlikör		3,50
Ladies Coffee mit Baileys und Sahne		3,50



Vini aperti *Offene italienische Weine*

	0,2 l	0,5 l
Hauswein weiß/trocken	3,80	7,60
Hauswein rot/trocken	3,80	7,60
Grillo Sizilia D.O.C. trocken	4,50	9,00
Pinot Grigio	4,50	9,00
Rose´ trocken	4,50	9,00



Montepulciano d`Abruzzo klassischer Rotwein, trocken	4,50	9,00
Chianti D.O.C.	5,50	10,50
Weinhaltiges Mischgetränk		
Weinschorle	3,50	

Alcolici *Spirituosen*

Liquori e Amari *Liköre & Bitter* €

Remy Martin	2 cl	4,50
Jonnie Walker	2 cl	4,50
Jim Beam	2 cl	4,50
Jack Daniels	2 cl	4,50
Vodka	2 cl	4,00
Vecchia Romagna	2 cl	3,50
Grappa	2 cl	3,00



Amaretto ¹	2 cl	2,50
Sambuca	2 cl	2,50
Limoncello	2 cl	3,00
Baileys Irish Cream	2 cl	3,00
Ramazzotti	2 cl	3,00
Amaro Averna	2 cl	3,00
Fernet Branca	2 cl	3,00
Fernet Menta ¹	2 cl	3,00
Koks ¹	2 cl	3,00

1) mit Farbstoff 2) koffeinhaltig 3) chininhaltig
4) mit Konservierungsstoff 5) mit Antioxidationsmittel
6) mit Cyclamat & Aspartam, enthält eine Phenylalaninquelle
7) mit Ingwerauszug 8) geschwärzt 9) mit Geschmacksverstärker

ALLE PREISE IN EURO INKL. BEDIENUNG & MWST.

Allergene	Herkunft/ enthalten in	Produkte und Zutaten (Beispiele)
 Glutenhaltiges Getreide (A)	Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel, Grünkern, Einkorn, Hafer, Kamut	Mehl, Stärke, Graupen, Couscous, Bulgur, Gries, Kleie, Schrot; Paniermehl, Semmelbrösel, Brot
 Krebstiere (B)	Krebse, Garnelen, Hummer, Shrimps, Langusten; Erzeugnisse aus Krebstieren	Hummerbutter, Würzpasten, Surimi, Feinkostsalate, Sashimi, Paella, Suppen, Soßen
 Ei (C)	Eier von Geflügel und Erzeugnisse daraus	
 Fisch (D)	Fische (alle Arten) und Fischerzeugnisse	Fischsoße, Fischgelatine, Kaviar, Fischpaste, Worcestersauce, Würzpasten, Fonds, Suppen,
 Erdnuss (E)	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	Erdnussöl, Erdnussbutter, Erdnussmehl, Erdnüsse geröstet, Gebäck, Kuchen, vegetarische Aufstriche, Schokolade
 Soja (F)	Sojabohnen/-sprossen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Sojamilch, Sojasoße, Sojapaste, Tofu, Sojaöl, Sojamehl, vegane Drinks, Feinkostsalate, Kaugummi
 Milch oder Laktose (G)	Milch von Säugetieren und daraus gewonnene Erzeugnisse	Butter, Buttermilch, Schafskäse, Käse, Magermilch, Joghurt, Quark, Sahne, Milchzucker, Molke, Milcheiweiß, Mayonnaise
 Schalenfrüchte (H)	Schalenfrüchte wie z. B. Mandeln, Haselnüsse etc. und darauß gewonnene Erzeugnisse.	Gemahlene, gehobelte, etc Nüsse; Nussöle, Nusspasten, Marzipan, Nougat
 Sellerie (L)	Alle Selleriearten und daraus gewonnene Erzeugnisse	Selleriesamen, Selleriesalz, Gewürzmischungen, Sellerieblatt; Suppengrün, Mirepoix
 Senf (M)	Senf, Senfkörner, Senfpulver, Senföl, Senfsprossen	Mayonnaise, Ketchup, Gewürzmischungen, Fleischerzeugnisse, Dressing, eingelegtes Gemüse, Gewürzmischungen, Suppen, Soßen
 Sesam (N)	Sesamsamen, Sesammehl, Sesampaste, Sesamöl, Sesamsalz	Humus, Falafel, Müsli, vegetarische Gerichte, Marinaden, Salate, Knäckebrot
 Lupinen (P)	Lupinenmehl, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat	Fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz, glutenfreie Produkte, Kaffeersatz, Flüssiggewürze
 Sulfite (O)	Schwefeldioxid und Sulfite, z. B. Wein, Trockenobst, Tomatenmark	Trockenobst mit Schwefel behandelt, getrocknete(s) Pilze und Gemüse, Wein, Bier, Kartoffelprodukte, Tomatenpüree, Sauerkraut, Fleischerzeugnisse, Feinkostsalate
 Weichtiere (R)	Alle Muschelarten, Austern, Schnecken, Oktopus, Tintenfisch, Calamares	Austernsoße, Würzpasten, Suppen, Soßen, Marianaden

Änderungen vorbehalten! Diese Aufstellung ist nicht abschließend. Es kann keine Garantie für 100%tige Vollständigkeit der Angaben übernommen werden. Kreuzkombinationen bei den einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen einzelner Produkte sind nicht auszuschließen.

