



Trattoria Don Lillo

Speisekarte

Ciao Amici

wir freuen uns, Euch bei uns begrüßen zu dürfen und laden ein, das italienische Lebensgefühl in unserem Haus zu genießen.

Dazu haben wir eine neue Speisekarte erstellt und konzentrieren uns ab sofort auf das Wesentliche und auf das, was wir am meisten Lieben :

Die frische sizilianische und italienische Küche !

Um Euch einen schnelleren Service und eine noch bessere Qualität zu bieten, haben wir unsere Karte etwas gekürzt. So könnt Ihr noch einfacher die Frische der italienischen und sizilianischen Küche genießen und schmecken.

Unsere Kreationen vom Küchenchef Don Lillo findet Ihr auf unserer Empfehlungskarte.

Viel Spaß beim Ausprobieren wünschen

Don Lillo & Team



Antipasti / Insalata

- 
- 1 Bruschetta^A** 8,50 €
Knuspriges Brot mit Tomate, Knoblauch und Olivenöl
- 2 Bufala Caprese** 13,50 €
Büffelmozzarella, Tomaten, Basilikum in Olivenöl - und Balsamico Vinaigrette
- 3 Vitello Tonnato** 14,00 €
Mit Kapern, Oliven und Bruschetta
- 4 Pizzabrot^A** 4,50 €
Unser knuspriges Pizzabrot mit Olivenöl und Oregano
- 5 Pizzabrot^A** 5,50 €
Unser knuspriges Pizzabrot mit Olivenöl und Knoblauch
- 6 Pizzabrot^A** 6,00 €
Unser knuspriges Pizzabrot mit Tomatensauce und Knoblauch
- 7 Rucola Salat** 13,50 €
mit Baby –Tomaten, Champignons, Guanciale-Speck, Parmesan und Balsamico-Creme
- 8 Insalata Mista V^{g,i,j}** 6,50 €
Kleiner Beilagensalat
- 9 Insalata Casa V^{c,d,g,i,j,1,2,3,8}**
Marktfrischer Salat, Schinken, Tomaten, Gurken, Käse, Zwiebeln, Ei
Kl. 7,00 €
gr. 8,50 €
mit Thunfisch + 2,00 €
- 10 Insalata Don Lillo V^{g,2,3,8 8,50}** 11,50 €
Marktfrischer Salat, Champignons, Baby-Tomaten,
Paprika, rote Zwiebeln, Sonnenblumenkerne
mit Thunfisch + 2,00 €
mit Putenbruststreifen + 4,50 €
mit Rinderstreifen + 4,50 €
mit gegrilltem Gemüse + 4,50 €
mit Gambas + 5,00 €

Pasta

11 Linguine All Pomodoro ^{a,c} 10,50 €

Tomatensoße, Basilikum oder mit Bolognese-Soße

12 Tortellini alla Pama ^{a,c} 12,50 €

Gefüllt mit Hackfleisch und Schinkensahnesoße

13 Linguine Carbonara ^{a,c} 12,50 €

Guancialespeck, Ei, Sahne und Parmesan

14 Linguine Aglio e Olio con peperoncino

mit frischem Parmesan ^{v,g} 10,50 €

mit Rinderstreifen ^g 16,00 €

mit Gambas ^b 16,50 €

16 Penne alla Amatriciana ^{a,c} 12,50 €

Mit pikanter Tomatensoße, Oliven,
Knoblauch, Guanciale-Speck

mit Salsiccia + 5,50 €

25 Tortelloni alla Aurora ^{v,a,c,g} 13,00 €

Ricotta, Spinat, Tomatencreme-Soße

mit saisonalem Gemüse + 5,00 €

28 Lasagne alla Nonna ^{a,c,g} 13,50 €

Teigblätter, Hackfleisch, Tomatensoße und Mozzarella

29 Combinazione 13,50 €

Drei Nudelsorten mit Sahne, Bolognese-Soße mit Käse überbacken

Italienische Classica z.B. Carbonara - Arrabbiata - Amatriciana
oder Alla Panna auf Anfrage!



PIZZA

45 Pizza Margherita ^{a,g} 9,50 €

Tomaten, Mozzarella und Basilikum

Alle weiteren Belege 1,50 € - 4,50 €

Gestalte Deine Pizza mit Zutaten ganz nach Deinem Geschmack!

46 Napoli ^{a,d,g} 10,50 €

Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Oliven, Kapern

47 Salami ^{a,g,1,2,3} 10,50€

Tomaten - Mozzarella - Salami

48 Prosciutto ^{a,g,1,2,3} 10,50 €

Tomaten - Mozzarella - Schinken

49 Peperoni ^{a,g,1,2,3} 10,50 €

Tomaten - Mozzarella - Peperoniwurst

50 Diavolo -pikant ^{a,g,1,2,3} 12,50 €

Tomaten - Mozzarella - Peperoniwurst - Champignons-
grüne Peperoni

52 Don Natale ^{a,g,1,2,3} 12,50 €

Tomatenscheiben - Mozzarella - Schinken - Gorgonzola -
Champignons, Peperoniwurst

53 Capricciosa ^{a,g,1,2,3} 12,50 €

Tomatenscheiben - Mozzarella - Schinken - Paprika -
Artischocken Zwiebeln

54 Tutto ^{a,d,g,1,2,3,15} 13,50 €

mit allem und Sardellen

55 Quattro Stagioni ^g 12,50 €

Tomaten - Mozzarella - Salami - Paprika - Champignons -
Schinken



PIZZA

- 56 Calzone** a,g,d,1,2,3,15 12,50 €
gefüllte Pizza nach Wahl
- 57 Hawaii** a,g,1,2,3,15 12,00 €
Tomaten - Mozzarella - Schinken - Ananas
- 58 Salmone** a,d,g 15,00 €
Tomaten - Mozzarella - Lachs - Shrimps -
Knoblauch - Spinat
- 59 Vegetaria V** a,g 13,50 €
Tomaten - Mozzarella - gegrilltes Gemüse
- 60 Palma V** a,g 12,50 €
Tomaten - Mozzarella - Spinat - Gorgonzola - Zwiebeln
- 61 Siciliana** a,g,1,2,3,15 12,50 €
Tomaten - Mozzarella - Schinken - Salami - Champignons
- 62 Pescatore** a,d,g 12,50 €
Tomaten - Mozzarella - Thunfisch - Zwiebeln
- 64 Fantastica V** a,g 13,50 €
mit vier verschiedenen Käsesorten -
frischen Tomatenscheiben - Spinat Knoblauch - Basilikum
- 67 Fiammata - pikant** - a,d,g,1,2,3,15 13,50 €
Mozzarella - Peperoniwurst - Kapern - Sardellen -
Knoblauch - Zwiebeln, Peperoncini - grüne Peperoni
- 68 Don Lillo** a,g,15 15,00 €
Tomaten - Mozzarella - Gorgonzola - Parmaschinken -
Rucola - Parmesan
- 69 Ciccina** a,g,15 15,00 €
Tomaten - Mozzarella - Schinken - Gorgonzola - gekochtes Ei
Grüne Peperoni - gegrillte Aubergine - Oliven - Zwiebeln - Knoblauch
- 73 Natal-Leo** a,g,1,2,3,15 15,00 €
Gegrillte Auberginen - Cocktailtomaten - Mozzarella -
Peperoniwurst Rucola - Parmesan



Pinsa Bianca

Weißer Boden

Leicht und knusprig, eine fast vergessene italienische Köstlichkeit!

100 Pinsa Bianca ****Margherita**** ^o 10,50 €

+ alle weiteren Belege 1,50 € - 4,50 €

Gestalte Deine Pinsa mit Zutaten ganz nach Deinem Geschmack!

101 Pinsa Bianca ****Verdure**** ^{a,g,2,o} 15,00 €

mit Mozzarella, Cremè Fraîche und frischem Gemüse

102 Pinsa Bianca ****Emiliana**** ^{a,g,h,j,2,3,8,15} 15,00 €

mit Mozzarella, Pistazien-Cremè Fraîche,
Mortadella und geriebenen Pistazien

103 Pinsa Bianca ****Calabrese-Arrabiata**** pikant ^{a,g,1,2,3,15,o} 15,00 €

mit Tomatensugo, Mozzarella, Spianata-Salami,
Aubergine und Basilikum

104 Pinsa Bianca ****Cuddruruni Sicilianu**** ^{a,d,g,2,o} 15,00 €

mit Baby Tomaten, Kapern, Oliven, Sardellen und gehobeltem Ricotta Salata

105 Pinsa Bianca ****Gattopardo**** ^{a,c,d,g,h,j,1,2,3,15,o} 15,00 €

Mozzarella, Cremè Fraîche, Peperoniwurst, Sardellen, Oliven,
gekochtem Ei, Rucola und Parmesan

124 Pinsa Bianca ****Al Tartufo**** ^{a,c,d,g,h,j,1,2,3,15,o} 16,50 €

Mozzarella, Trüffelpesto, Cremè Fraîche,
Guanciale-Speck, Rucola, und Parmesan

126 Pinsa Bianca ****Etna Vulcano**** superscharf ^{a,c,d,g,h,j,1,2,3,15,o} 15,50 €

Mozzarella, Spinata-Salami, Peperoniwurst, Oliven, Zwiebeln, Karper, Sardellen,
Champignons, Chili und Knoblauch pikant ^{a,g,1,2,3,15,o}



Pinsa Nera

Schwarzer Boden

90 Pinsa Nera **Frutti di Mare** 16,50 €

Tomatensoße mit Meeresfrüchten, ohne Käse

94 Pinsa Nera **Margherita** ^{o.1} 10,50 €

mit Mozzarella und Tomatensoße

alle weiteren Belege 1,50 € - 4,50 €

Gestalte Deine Pinsa mit Zutaten ganz nach Deinem Geschmack!

95 Pinsa Nera **Modenese** ^{a,g,o,1,2} 16,00 €

Thunfisch,gekochtes Ei, Zwiebeln & Balsamicocremesauce

96 Pinsa Nera **Mare e Monti** ^{a,g,o,1,2,3} 16,00 €

mit Mozzarella, Cremè Fraîche, Champignons,
Broccoli, Krabben, Lachs und Knoblauch

97 Pinsa Nera **La Vita e Bella** ^{a,d,g,o,1,2} 16,00 €

mit Mozzarella, Cremè Fraîche, Baby Tomaten,
Lachs, Lauch, Zwiebeln und Knoblauch

98 Pinsa Nera **Gamberoni-Arrabiati - pikanta** ^{c,d,g,h,j,o,1,2,3} 17,00 €

mit Mozzarella, Cremè Fraîche, Baby Tomaten, Gambas,
Oliven, Rucola, Knoblauch und Peperoncino

99 Pinsa Nera **Nordica** ^{a,b,d,g,o,1,2} 17,50 €

mit Mozzarella, Cremè Fraîche, Spinat, Krabben,
Lachs, Lauch und Knoblauch





Pesce

Calamari^E ala griglia con Linguine^A

Gegrillter Tintenfisch^F mit Linguine^A aglio e olio und peperoncino dazu mediterranes Gemüse

26,00 €

Lachs - Filet al Vino e Erbe Aromatiche

mit Kartoffeln und Gemüse in Weißweinsauce u,Kroiter

26,50 €

Scampi^B a la griglia

Gegrillte Scampi^B mit Linguine

Aglio & Olio und mediterranem Gemüse

27,00 €

Carne

Tacchino con Funghi

Putenfilet mit Champignons in Gorgonzola-Sahne-Sauce
dazu Gnocchi

25,50 €

Paillarda

Dünnes argentinisches Rumpsteak mit
Linguine^A aglio e olio und mediterranem Gemüse

26,50 €

Tagliata di Manzo

Rinder - Entrecote in Scheiben auf mariniertem Rucola
mit gehobeltem Parmesan, dazu Gemüse und Kartoffeln

28,50 €



Dolce

Pinsa-Dessert

107 Pinsa** Bianca**

7,50 €

mit Nutella & Puderzucker

alle weiteren Belege + 1,50 €- 4,50 €

Gestalte Dein Pinsa-Dessert mit Zutaten ganz nach Deinem Geschmack!

Nutella, m&m's, Mandeln, Wallnüsse, Pistazien, Honig, Brauner Zucker,
Zimt Schokosoße, saisonale Früchte

Unser hausgemachtes Tiramisu^{C,G}

8,50 €

Eiscreme^{C,G,1,2,3}

1 Kugel 2,50 €

Zitrone, Vanille, Schokolade

Weitere Sorten auf Anfrage

Casatta^{C,G,H}

8,50 €

Tartufo^{A,C,G,H}

8,50 €

Trinachia Don Lillo Dessertvariation V^{a,c,f,g,h}

9,50 €

Weitere Desserts auf Anfrage.



Softgetränke

PUREZZA Premium Wasser

Mineralwasser Purezza/Flasche
(still oder mit Kohlensäure) 0,35l 2,50 €

Mineralwasser Purezza/Flasche
(still oder mit Kohlensäure) 0,75l 6,50 €

Mineralwasser San Pellegrino (Flasche) 0,75l 8,00 €

Stilles Wasser Aqua Panna (Flasche) 0,25l 3,00 €

0,75l 7,50 €

Coca Cola ^{1,8} 0,3l 4,00 €

Coca Cola light ^{1,7,8} 0,3l 4,00 €

Engel Cola (Flasche) ^{1,8} 0,5l 5,00 €

Engel Cola-Orange-Mix (Flasche) ^{1,3,8} 0,5l 5,00 €

Engel Orangenlimonade (Flasche) ^{1,3} 0,5l 5,00 €

Engel Zitronenlimonade (Flasche) ³ 0,5l 5,00 €

Engel Früchte-Eistee (Flasche) 0,5l 5,00 €

Engel Apfelschorle (Flasche) 0,5l 5,00 €

Säfte

Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft, Maracujasaft 0,3l 5,00 €

Saftschorlen 0,3l 4,50 €



Bier

Bier vom Fass

Engel Pils Premium	0,3l	3,00 €
	0,5l	5,00 €

Flaschenbiere

Engel Naturradler hell	0,5l	5,00 €
Engel Naturradler dunkel	0,5l	5,00 €
Engel Kristallweizen	0,5l	5,00 €
Engel Hefeweizen	0,5l	5,00 €
Engel Kellerbier dunkel	0,5l	5,00 €
Engel Radler - alkoholfrei	0,5l	5,00 €
Engel Kellerbier naturtrüb - alkoholfrei	0,5l	5,00 €
Erdinger Hefeweizen - alkoholfrei	0,5l	5,00 €
Engel Aloisius	0,5l	5,00 €

Apfelwein

Süß oder Sauer gespritzt	0,5L	5,50 €
--------------------------	------	--------

Spirituosen

Grappa Bianca	2 cl.	6,00 €
Grappa Barricata	2 cl.	7,50 €
Ramazotti	4 cl.	5,00 €
Averna	4 cl.	5,00 €
Amaretto	4 cl.	5,00 €
Limoncello	4 cl.	5,00 €
Masalla	4 cl.	5,00 €
Sambuca	4 cl.	5,00 €
Baileys	4 cl.	5,00 €
Vecchia Romagna (Cognac)	4 cl.	7,50 €

Weitere Spirituosen auf Anfrage.

Wein

Offene Weißweine

Weißwein Süd Italien/Sizilien,
D.O.C. Grillo

13,5% vol./trocken 0,2L

7,00 €

Weißwein Nord Italien/Gardasee
D.O.C.Lugana Fior di Lago

13,5% vol./trocken-blumig-aromatisch 0,2L

7,50 €

Rosewein Italien/Veneto
D.O.C. Chiaretto Bardolino

13,5% vol./trocken 0,2L

7,00 €

Offene Rotweine

Rotwein Italien/Sizilien
Nero d`Avola, D.O.C.

13,5% vol./trocken 0,2L

7,00 €

Rotwein Italien/Apulien
Primitivo, di Manduria, D.O.C.

14,5% vol./trocken 0,2L

8,00 €

Rotwein Italien/Emilia Romana
Lambrusco

7,5% vol/süß 0,2L

6,50 €

Weitere Weinsorten, offen oder in der Flasche, auf Anfrage.





Aperitif & Longdrink

Aperitif

Prosecco 0,1l.	6,50 €
Flasche Prosecco 0,75l.	25,50 €
Spritz rosso ¹ 0,2l.	7,50 €
Martini Bianco auf Eis 6 cl.	6,50 €
Campari Soda ¹ 0,2l	7,50 €
Campari Orange ¹ 0,2l	7,50 €
Limoncello Spritz 0,2l	7,50 €

Sunbitter Cocktails

Red Passion (Alkoholfrei)	6,50 €
Bitterino (mit Alkohol)	7,50 €

Longdrinks (mit 4 cl)

Gin Tonic ⁹	7,50 €
Cuba- Libre mit Havanna ³ Anós ^{1,8}	7,50 €
Jacky- Cola ^{1,8}	7,50 €
Hugo	7,50 €
Martini Fiero	7,50 €
Weitere Longdrinks auf Anfrage !	

Heißgetränke

Kaffee (Tasse)	3,50 €
Espresso	2,50 €
Doppio	3,50 €
Cappuccino ⁶	4,50 €
Latte Machiato ⁶	4,50 €
Ein Glas Tee (verschiedene Sorten zur Auswahl)	3,00 €

Hotel Albergo Trattoria Don Lillo

Zu unserem Haus gehören 9 Apartments.

Die Unterkünfte verfügen über ein Schlafzimmer,
Küchenzeile mit Kühlschrank, TV,
sowie ein Bad mit Dusche und WC.
Inkl. Kostenfreies WLAN und Parkplatz.

Eine Übernachtungsmöglichkeit
Für dein Event bei Don Lillo.
Wir freuen uns auf deine Buchung!

Trattoria Don Lillo
Seelbacher Straße 70
65510 Idstein
Tel.: 06126 / 9514040
Mail: info@trattoria-donlillo.de
Web: www.trattoria-donlillo.de





Inhaltsstoffe & Allergene

- a Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- h Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l Schwefeldioxid und Sulphite > 10 mg/kg oder 10 mg/l
- m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

- 1 mit Farbstoff/en
- 2 konserviert
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Phosphat/en (bei Fleischerzeugnissen)
- 9 mit Süßungsmittel
- 16 chininhaltig
- 17 koffeinhaltig
- 18 mit Milcheiweiß
- 19 mit Taurin
- 20 alkoholhaltig

Wir weisen darauf hin, dass Spuren von nicht gekennzeichneten Allergenen und Zusatzstoffen durch Kreuzkontaminationen in jeder Speise vorkommen können.



Don Lillo macht Dein Event !

- Hochzeit
- Geburtstag
- Firmenfeier
- Kommunion
- Taufe etc.

Individuell nach deinen Wünschen, von der Planung, der Dekoration, über die Auswahl der Speisen und des musikalischen Rahmens.

Sprich uns einfach an, um dein Event zu planen!
Don Lillo & Team

Trattoria Don Lillo
Seelbacher Straße 70
65510 Idstein
Tel.: 06126 / 9514040
Mail: info@trattoria-donlillo.de

