



# LA TRATTORIA

• Cafe - Ristorante - Bar •



## SPEISEKARTE

### ÖFFNUNGSZEITEN

Montag Ruhetag

Dienstag bis Sonntag

Von 08:00 bis 23:00 Uhr

Warme Küche bis 22:30 Uhr



## - Zuppe / Suppe -

### 1. Zuppa di Pomodoro e Bufala

Tomatensuppe mit Büffel-Mozzarella und hausgemachtem Pesto

€ 8,50

### 2. Zuppa Toscana

Toskanische Gemüsesuppe

€ 8,50

## - Insalate / Salat -

### 3. Insalata Italia

gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Karotten, Paprika, Käse, Vorderschinken, Eier und Thunfisch, Rot Zwiebeln und Mais

€ 11,50

### 4. Insalata di Pollo

gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Karotten, Paprika, Champignons und gebratenem Hähnchenbrustfilet, Rot Zwiebeln und Mais

€ 13,50

### 5. Insalata Royal

gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Paprika und gebratenem Lachs, Rot Zwiebeln und Mais

€ 15,50

### 6. Insalata di Gamberi

gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika und gebratenen Gambas, Rot Zwiebeln und Mais

€ 15,50

### 7. Insalata Caprese

Büffel-Mozzarella mit Tomaten und hausgemachtem Basilikumpesto

€ 12,50

### 8. Insalata con Noci e Mele

gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Rot Zwiebeln, Mais und Nuss

€ 10,50

### 9. Insalata Estate (con Rucola, Crudo e Burrata)

Rucolasalat mit Parmaschinken und Burrata-Mozzarella

€ 15,50

Le Insalate vengono servite con Olio e Aceto oppure con Salsa di Mango  
Unsere Salate werden auf Wunsch mit Essig und Öl oder Mangodressing serviert



# Tapas / Vorspeisen

## 20. Muscoli al Pomodoro

Muscheln in leichter Tomatensauce

€ 8,50

## 21. Vongole

Venusmuscheln mit Knoblauch, Petersilie und Weißweinsauce

€ 10,50

## 22. Melanzane alla Siciliana

Auberginenauflauf

€ 8,50

## 23. Pecorino con Insalata

Wildkräutersalat und Gebackener Schafskäse

€ 8,50

## 24. Albondigas di Gamberi

Gambasbällchen nach Art des Hauses

€ 11,50

## 25. Albondigas di Carne

Fleisbällchen in Tomatensauce (scharf)

€ 9,50

## 26. Prosciutto Serrano

Spanischer Serrano Schinken

€ 10,50

## 27. Vitello Tonnato

Dünn aufgeschnittenes Kalbsfleisch in einer Kapern-Thunfischsauce

€ 10,50

## 28. Tartara di Salmone

Lachstatar mit Avocado, Dill und Limette

€ 12,50



# Tapas / Vorspeisen

## 29. Tartara di Gamberi

Gambastatar mit Weintrauben, Crème fraîche und Zitronensaft

€ 12,50

## 30. Carpaccio di Salmone

Lachscarpaccio mit Kapern und Kerbelblättchen, Salz und Pfeffer.

€ 13,50

## 31. Involtini di Carpaccio

Gefülltes Rindercarpaccio mit einer Dijon - Creme

€ 13,50

## 32. Champignones al ajillo

Champignons mit Knoblauch

€ 7,50

## 33. Gambas al ajillo

Riesen-Garnelen mit Knoblauch und Öl

€ 13,50

## 34. Bruschetta

Geröstetes Brot mit Büffel-Mozzarella, Kirschtomaten und hausgemachtem Pesto

€ 8,50

## 35. Bruschetta con Pate Tapa Negra

Geröstetes Brot mit Pate Tapa Negra

€ 10,50

## 36. Fegato in Agro Dolce

Kalbsleber in Süß-Sauersauce

€ 10,50

## 37. pulpo galicia

Oktopus mit Knoblauch.

€ 14,50

## 38. Moscardini al Pomodoro

Kleine Oktopus in Tomatensauce (scharf)

€ 14,50



# Pasta-Risotto / Nudeln-Reis

## 40. Mezzelune Boscaiola

Hausgemachte Ravioli mit Steinpilz-Füllung in verschiedenen Pilzsaucen

€ 17,50

## 41. Mezzelune Vegetariane

Frische, vegetarische Ravioloni, gefüllt mit Grillgemüse in einer Butter-Salbeisauce

€ 16,50

## 42. Quadroni all'Aurora

Frische, vegetarische Ravioloni, gefüllt mit Ricotta und getrockneten Tomaten in Aurorasauce

€ 18,50

## 43. Gnocconi al Tartuffo

Frische, Riesengnocconi, gefüllt mit Trüffel in einer Butter-Parmesansauce

€ 17,50

## 44. Fiocchetti con Pere e crema di Tartufo

Hausgemachte Nudeln mit Birne und Käsefüllung in einer Trüffelcremesauce

€ 18,50

## 45. Pasta Mista della Casa (ab 2 Person)

Gefüllte frische Pasta in verschiedenen Saucen nach Art des Hauses

€ 23,50 (pro person)

## 46. Tagliolini al Nero di Seppia

Hausgemachte Tagliolini mit Tintenfischstreifen in Tintenfischfarbe

€ 15,50

## 47. Tortellone Nero

Frische, Schwarzetortelloni, gefüllt mit Lachs in einer Gambas-Hummersauce

€ 19,50

## 48. Paella Valenciana (ab 2 Person)

Spanisches Reisgericht mit Fleisch, Fisch und Gemüse

€ 19,50 (pro person)

## 49. Paella Marisco (ab 2 Person)

Spanisches Reisgericht mit Fisch

€ 21,50 (pro person)

## 50. Paella nera di Pesce (ab 2 Person)

mit schwarzem Tintenfisch

€ 21,50 (pro person)



# Salse per Pasta / Nudeln Sauce

diese Saucen können mit folgenden hausgemachtemnudeln bestellt werden:  
Tagliolini, Rigatoni, Paccheri, Tagliatelle, Penne, Spaghetti, Orecchiete,  
Gnocchi, Strozzapretti, Schwarze Tagliolini.

## 51. Ragout di Cinghiale

Wildschweinragout nach Art des Hauses

€ 16,50

## 52. Ragout di Agnello

Lammragout nach Chef-Art

€ 16,50

## 53. Carbonara

mit Speck, Eier und Pecorino

€ 13,50

## 54. Aglio, Olio e Peperoncino

mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoni (scharf)

€ 11,50

## 55. Arrabbiata

mit Oliven, Peperoni und scharfer Tomatensauce

€ 12,50

## 56. Salmone e Zucchini

mit Zucchini und Lachs in einer Safransauce

€ 17,50

## 57. Salsiccia e cime di Rapa

Italienische Salsiccia und cime di Rapa in leichter Tomatensauce

€ 17,50

## 58. Cacio e Pepe

Parmesan-Schwarzpfeffer Sauce

€ 14,50

## 59. Tartufo

Trüffelbutter, Trüffelöl und Schwarzertrüffelscheiben

€ 24,50

## 60. Gamberi e Limone

Partygarnele mit Cocktailtomaten in leichter Zitronensauce

€ 17,50



# Salse per Pasta / Nudeln Sauce

diese Sauce können mit folgenden hausgemachtemnudeln bestellt werden:  
Tagliolini, Rigatoni, Paccheri, Tagliatelle, Penne, Spaghetti, Orecchiete,  
Gnocchi, Strozzapretti, Schwarze Tagliolini

## 61. Napoli e Burrata

Tomatensauce mit Burrata-Mozzarella  
€ 15,50

## 62. Al Parmiggiano

mit Butter-Parmesansauce vom Parmesan-Laib  
€ 19,50

## 63. Lasagna con Vitello e Ricotta

mit Kalbsragout und Ricotta  
€ 14,50

## 64. Lasagna Vegetariana

mit Tomatensauce und frischem Gemüse  
€ 13,50

## 65. Frutti di Mare

mit Meeresfrüchten in Tomatensauce  
€ 19,50

## 66. Estate

mit Gambas, Curry und Kokosmilch in Sahnesauce  
€ 18,50

## 67. Pollo e Funghi

mit Hühnchen und Champignons in Sahne-Rahmsauce  
€ 15,50

## 68. Salsiccia e Porcini

mit italienischer Salsiccia und Steinpilzen in Saffransauce  
€ 18,50

## 69. Alla Chef

mit Pfefferlingen und Rinderfiletspitzen in Tomatensauce  
€ 21,50



# Carne / Fleisch

## 70. Cotoletta alla Milanese della Casa

Schweineschnitzel mit Rucola, Büffel-Mozzarella und Kirschtomaten  
€ 16,50

## 71. Saltimbocca alla Romana

Gebratene Schweinelende mit Salbei und Parmaschinken in einer Weißweinsauce, dazu Kartoffeln und Gemüse der Saison  
€ 19,50

## 72. Tagliata di Scottona

Argentinisches Black Angus (250g) in feinen Filetstreifen auf Rucola mit Pinienkernen, Parmesan und Kirschtomaten, dazu Kartoffeln und Gemüse der Saison  
€ 32,50

## 73. Bistecca di Manzo

Rinder Rumpsteak mit frischen mediterranen Kräutern, Oliven, Kirschtomaten und Rosmarinkartoffeln  
€ 31,50

## 74. Petto di Pollo

Hähnchenbrust vom Grill mit frischen mediterranen Kräutern mit Kartoffeln und Gemüse der Saison  
€ 19,50

## 75. Salsiccia Italiana

Italienische Salsiccia vom Grill mit Kartoffeln und Gemüse der Saison  
€ 19,50

## 76. Filetto alla Griglia

Rinder Filet vom Grill mit mediterranen Kräutern, dazu Kartoffeln und Gemüse der Saison  
€ 36,50

## 77. Filetto Chateaubriand (ab 2 Person)

Rinderfilet Chateaubriand mit Kartoffeln und Gemüse der Saison  
€ 35,50 (pro person)



# Pesce / Fisch

## 80. Salmone allo Zafferano

Lachsfilet in einer Safran-Hummersauce mit Salzkartoffeln und Gemüse der Saison  
€ 26,50

## 81. Luccioperga al Vino Bianco

Zanderfilet in leichter Kräuter-Weißweinsauce mit Salzkartoffeln und Gemüse der Saison  
€ 24,50

## 82. Gamberi alla Griglia

Gegrillte Gambas mit Salzkartoffeln und Gemüse der Saison  
€ 34,50

## 83. Pesce misto del Giorno

Gemischter Fisch des Tages nach Art des Hauses mit Salzkartoffeln und Gemüse der Saison  
(auf Anfrage)

# Hamburger

## 85. Hamburger Classico

feinstes vom Grill. 100% Rindfleisch Mayonnaise, Tomaten, Gurken süß-sauer und geschmolzenem Käse  
€ 12,50

## 86. Hamburger al Tartufo

Mit Rindfleisch, Pilzen, Trüffeln, Mayonnaise, Tomaten, Gurken süß-sauer und geschmolzenem Käse  
€ 16,50

## 87. Hamburger al Salmone

Gebratenem Lachs, mit Avocado und Tomaten  
€ 15,50

## 88. Hamburger con Spare Ribs

Spare Ribs Burger mit Burger-Sauce und , Zwiebeln und geschmolzenem Käse  
€ 13,50

## 89. Hamburger Vegetariano

Gebackener Schafskäse und Gegrilltes Gemüse  
€ 13,50



# Pinse

## 100. Pinsa Margherita

Tomaten und Mozzarella-Fiordilatte

€ 11,50

## 101. Pinsa Toscana

Tomaten, Mozzarella, Salami, Schinken, Champignons und Zwiebeln

€ 13,50

## 102. Pinsa Speciale

Mozzarella-Fiordilatte, Burrata, Mortadella aus Bologna, mit hausgemachtem Pesto und Pistazien

€ 15,50

## 103. Pinsa Vegetariana

Tomaten, gemischtes gegrilltes Gemüse und Büffel-Mozzarella

€ 15,50

## 104. Pinsa al Prosciutto di Parma

Tomaten, Mozzarella-Fiordilatte, Parmaschinken, Rucola, Kirschtomaten und Parmesanraspeln

€ 16,50

## 105. Pinsa alla Pescatore

Tomaten, Mozzarella-Fiordilatte und Meeresfrüchte

€ 17,50

**Möchten Sie etwas Besonderes genießen?**

**Auf Wunsch servieren wir Ihnen ein exklusives 4 oder 5 Gänge Menu mit unseren frischen Fisch- oder Fleischspezialitäten und korrespondierenden Beilagen.**

**4 Gänge Menu € 59p.P**

**5 Gänge Menu € 79p.P**

**Inkl. Begrüßungsprosecco**



# Dessert

## 110. Panna Cotta

puddingartiges italienisches Dessert

€ 7,00

## 111. Tiramisú

auf Chef-Art

€ 7,00

## 112. Profiterole

kleine Windbeutel mit Schlagsahne und Vanillefüllung mit dunkler Schokoladensauce überzogen serviert.

€ 8,00

## 113. Tartufo Eis

halbgefrorene Schokoladencreme mit einem Zabaione-Kern

€ 7,00

## 114. Cassata Eis

auf Chef-Art

€ 9,50

## 115. Semifreddo al Pistacchio

Pistazien-Semifreddo

€ 9,50

## 116. Souffle al cioccolato

Schokoladenküchlein mit flüssigem Schokoladenkern, warm serviert

€ 11,50



## Aperitivo / Aperitiv

150	Campari Soda oder Orange oder mit Gin	5cl	€ 5,00
151	Martini Rosso	5 cl	€ 5,00
152	Martini Bianco	5 cl	€ 5,00
153	Sherry Medium (halbtrocken)	5cl	€ 5,00
154	Sherry Dolce (süß)	5cl	€ 5,00
155	Sherry secco (trocken)	5cl	€ 5,00
156	Aperol Soda oder Orange	5cl	€ 5,00
157	Prosecco DOC	0,1l	€ 6,00
158	Aperol Spritz	5cl	€ 6,50
159	Crodino	5cl	€ 5,00
160	Sanbitter	5cl	€ 5,00
161	Hugo	5cl	€ 6,50

## Alkoholfreie Getränke

130	Coca Cola	0,2l	€ 3,00
131	Coca light	0,2l	€ 3,00
132	Cola zero	0,2l	€ 3,00
133	Fanta	0,2l	€ 3,00
134	Mezzomix	0,2l	€ 3,00
135	Sprite	0,2l	€ 3,00
136	Mineralwasser mit Kohlensäure LIZ	0,37l	€ 4,50
137	Mineralwasser still LIZ	0,37l	€ 4,50
138	Mineralwasser mit Kohlensäure LIZ	0,7l	€ 8,00
139	Mineralwasser still LIZ	0,7l	€ 8,00
140	Apfelsaftschorle Rapps	0,2l	€ 3,00
141	Johannesbeerschorle Rapps	0,2l	€ 3,00
142	Apfelsaft Rapps	0,2l	€ 3,00
143	Orangensaft Rapps	0,2l	€ 3,00
144	Bitter Lemon Schweppes	0,2l	€ 3,00
145	Tonic Water Schweppes	0,2l	€ 3,00
146	Ginger Ale Schweppes	0,2l	€ 3,00
147	Orangina	0,25l	€ 3,00



## Offene Weine

330	Pinot Griggio ( Weiß )	0,25l € 6,50
331	Chardonnay ( Weiß )	0,25l € 6,50
332	Lugana ( Weiß )	0,25l € 7,50
336	Frizzantino ( Weiß Lieblich )	0,25l € 6,50

---

333	Nero D'Avola ( Rot )	0,25l € 6,50
334	Primitivo ( Rot )	0,25l € 7,50
335	Merlot ( Rot )	0,25l € 7,50
337	Lambrusco ( Rot Lieblich )	0,25l € 6,50

## Biere

200	Pils vom Fass ( Bittburger)	0,2l € 2,50
201	Pils vom Fass ( Bittburger)	0,4l € 4,00
202	Radler	0,4l € 4,00
203	Bier mit Cola	0,4l € 4,00
204	Hefeweizen vom Fass ( Benedektiner)	0,5l € 4,50
205	Weizenbier Dunkel ( Benedektiner)	0,5l Flasche € 4,50
206	Weizenbier Kristall ( Paulaner)	0,5l Flasche € 4,50
207	Alkoholfreies Bier ( Bitburger)	0,33l Flasche € 3,50
208	Alkoholfreies Weizenbier ( Benedektiner)	0,5l Flasche € 4,50

## Cafe´

290	Capuccino	€ 3,00
291	Kaffee Americano	€ 2,50
292	Espresso	€ 2,20
293	Doppelter Espresso	€ 3,50
294	Espresso Macchiato	€ 2,50
295	Latte Macchiato	€ 4,00
296	Milchkaffee	€ 4,00
297	Tee	€ 2,70



