



La Trattoria – Menu

Benvenuti in famiglia!

(Herzlich willkommen in der Familie !)

Antipasti & Insalate – Der frische Auftakt

Grüner Salat	<i>Frische Blattsalate, liebevoll angemacht mit unserem Haus-Dressing</i>	8.00
Gemischter Salat	<i>Eine bunte Ernte aus dem Garten: knackige Blätter, Tomaten, Gurken & Karotten</i>	9.50
Caprese	<i>Das italienische Trio: saftige Tomaten, Mozzarella und frisches Basilikum</i>	10.50
Fitnesssteller della Casa	<i>Unsere Power-Platte: ein großer, gemischter Salat mit der Überraschung des Hauses</i>	18.00
Antipasto della Casa	<i>Die Vielfalt Apuliens: eine Auswahl feinsten Wurstwaren, Käse und eingelegtem Gemüse</i>	18.00
Bruschetta	<i>Geröstetes Brot, belegt mit dem Duft von Knoblauch, Tomaten und bestem Olivenöl</i>	11.00

Pizze – Das Feuer des Südens

Ein Bissen Neapel – unsere Pizzen sind das Ergebnis von Zeit, Liebe und besten San-Marzano Tomaten.

Margherita	<i>Die Königin: San-Marzano Tomaten, Mozzarella, Basilikum & Olivenöl</i>	16.00
Margherita Buffalo	<i>Die Edel-Margherita mit cremigem Büffelmozzarella</i>	19.00
Marinara	<i>Pur & intensiv: Tomate, Knoblauch, Oregano – das Meer in der Einfachheit</i>	16.00
Cotto	<i>Tomate, Mozzarella und zarter Kochschinken</i>	20.00
Salame Piccante	<i>Für die Mutigen: Tomate, Mozzarella und pikanter, scharfer Salami</i>	21.00
Crudo	<i>Tomate, Mozzarella, belegt mit hauchdünnem Parmaschinken nach dem Backen</i>	23.00
Capricciosa	<i>Die Launische: Schinken, Salami, Oliven und Artischocken – alles, was das Herz begehrt,</i>	22.00
Salsiccia e Friarielli	<i>Ein Geschmack Neapels: Mozzarella, herzhaftes italienische Wurst und Stängelkohl</i>	23.00
Vegetale	<i>Der Garten-Traum: Mozzarella, grillierte Peperoni, Artischocken und Taggiasche Oliven</i>	21.00
Napoli	<i>Ein Klassiker: Tomate, Mozzarella, salzige Sardellen, Kapern und Oregano</i>	20.00
Dama	<i>Die Edle: Tomate, Mozzarella, Rucola, Rohschinken und Parmesanflocken</i>	22.00
Tonno e Cipolla	<i>Der Freund des Meeres: Tomate, Mozzarella, Thunfisch und rote Zwiebeln</i>	22.00
Forcaccia	<i>Unser Pizzabrot, belegt mit Rucola, Parmesan und Rohschinken</i>	21.00

Grazie e Buon Appetito!



Primi – Die wärmende Umarmung

Die Seele Italiens auf dem Teller. Wählen Sie Ihre Pasta: Penne, Spaghetti oder Tagliatelle.

Pasta & Gnocchi

Napoli	Schlichte Perfektion: Pasta mit aromatischer Tomatensauce	16.00
All'Arrabbiata	Die Zornige: Tomatensauce mit der feurigen Schärfe von Peperoncino	17.00
Aglio Olio & Peperoncino	Weniger ist mehr: Knoblauch, Olivenöl und Chili	17.00
Bolognese	Die Tröstende: Pasta in unserer klassischen Rindfleisch-Tomatensauce	17.00
Gnocchi al Pomodoro e Basilico	Zarte Kartoffelklößchen in Tomaten-Basilikum-Sauce	16.00
Gnocchi ai 4 Formaggi	Kartoffelklößchen im samtigen Mantel aus vier Käsesorten	19.50

Risotti

Risotto Parmigiano	Cremiger Reis mit der Würze von bestem Parmesan	19.00
Risotto Verdure	Aromatischer Risotto-Reis mit dem frischen Gemüse des Tages	19.00

Secondi – Das Herzstück des Tisches

Die traditionelle Hauptspeise, serviert mit einer liebevoll gewählten Beilage.

Pouletbrust alla Griglia	Saftige Hähnchenbrust, pur vom Grill.	19.00
Salciccia alla Griglia	Herzhafte italienische Wurst vom Grill, rustikal und kräftig	22.00
Scaloppine al Limone	Zarte Kalbsschnitzel in einer leichten Zitronensauce	25.50
Saltimbocca alla Romana	Das berühmte Kalbsschnitzel mit Salbei und Rohschinken	25.50
Paillard al Rosmarino alla Griglia	Dünnes Rindfleisch-Paillard, gegrillt mit Rosmarin	25.50
Rind Steak alla Griglia	Ein stattliches Rindersteak vom Grill, nach Ihrem Wunsch zubereitet	32.50

Contorni / Beilagen (Einzel 5.50)

Risotto, Tagliatelle, Pommes Frites, Gemüse

Dolce – Der süße Abschied

Ein Gruß vom Engerl, damit Sie lächelnd nach Hause gehen.

Tiramisù	Unser Klassiker: Mascarpone, Kaffee, Biskuit – hausgemacht und unwiderstehlich	10.50
Dolce della Casa	Das Geheimnis der Nonna: Fragen Sie uns nach der heutigen Tageskreation!	9.50

Grazie e Buon Appetito!