

Antipasti - Vorspeisen



1	Burrata Italienischer Frischkäse mit glacierten Birnen und Trüffelöl	11,00 €
4	Mozzarella con Pomodoro Mozzarella di Bufalo mit Strauchtomate und Basilikum	10,95 €
5	Antipasti della Trattoria gemischter Vorspeiseteller für 1 Person <i>für 2 Person (502) = 29,80 €, für 3 Personen (503) = 40,80 €</i>	19,00 €
6	Insalata Frutti di Mare Meeresfrüchtesalat, Knoblauch, Olivenöl	11,50 €
7	Carpaccio Rinderfilet feingeschnitten mit italienischem Hartkäse, Champignons, Ruccola und Karpfern	10,95 €
11	Prosciutto crudo con Melone Italienischer Landschinken mit Honigmelone	9,90 €
14	Bruschetta al Pomodoro Geröstetes Weißbrot mit Mozzarella di Bufala und marinierten Kirschtomaten	7,50 €
15	Crostini alla Romana Geröstetes Weißbrot mit Mozzarella di Bufala und Sardellenfilet	7,00 €

Minestre - Suppen



17	Minestrone Veronese Italienische Gemüsesuppe	6,95 €
19	Zuppa al pomodoro Cremesuppe aus frischen Strauchtomaten mit frischem Basilikum	6,95 €
20	Minestra di Gamberetti Frische Krabbensuppe	8,50 €

Insalate - Salate

21	Insalata Verde gemischter Blattsalat mit Zwiebeln	6,50 €
22	Insalata di Pomodori Salat aus Strauchtomaten mit Zwiebeln und Basilikum	8,50 €
23	Insalata di Ruccola Ruccola - Salat mit frischen Champignons, Italienischer Hartkäse und Croutons	9,40 €
27	Insalata Veronese gemischter Blattsalat mit Shrimps Royal, Champignons, Ei, Oliven, Sardellenfilets, Gurken, Tomaten und Paprika	14,00 €

Pasta - Nudelgerichte



38	Spaghetti Napolitana mit Mozzarellascheiben, Oliven, Kirschtomaten und Basilikum	9,80 €
40	Spaghetti Carbonara mit Schinkenspeck, Ei in Sahnesauce	9,90 €
42	Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino mit Peperoni und Knoblauch	9,80 €
43	Spaghetti al Tonno mit Thunfisch, Kapern und Olivenöl, Knoblauch in Tomatensauce	13,90 €
46	Spaghetti Gamberetti mit Shrimps Royal, Knoblauch in Hummercremesauce	15,00 €
48	Spaghetti con Verdura mit frischem Gemüse in Safransauce	11,50 €
50	Sombrieri gefüllte Pasta mit Ricottakäse und Lachsfilet in Weißwein-Hummercremesauce	16,50 €
55	Gnocchi alla Veronese gefüllte Pasta mit Tomate - Mozzarella gefüllt, in Käsesoße	15,50 €
63	Lasagna mit Bolognese und Käse überbacken	10,50 €

Tagliatelle - Hausgemachte Nudeln



51	Tagliatelle con Rucola e Mozzarella mit Mozzarella, Rucola und Basilikum	10,90 €
52	Tagliatelle ai Porcini mit Steinpilzen in Trüffelcremesauce	14,00 €
53	Tagliatelle con Gorgonzola e Spinaci mit Spinat und Gorgonzolasauce	13,00 €
54	Tagliatelle al Salmone mit frischen Lachsfiletstücken und Hummercremesauce	14,50 €
56	Tagliatelle Don Miguel mit Hähnchenbrustfiletstreifen, Walnüssen und Sahnesauce	14,00 €
57	Tagliatelle Rosso alla Nino mit Jakobsmuschelfleisch in Hummer - Weißweinsauce und Rucola	16,95 €
58	Rigatoni alla Arrabbiata mit Pepperoni in Kirschtomaten - Basilikumsauce	11,50 €
60	Rigatoni quattro Formaggi mit 4 Käsesorten	12,00 €
62	Pasta mista per uno Pastavariation - für 2 Personen = 38,90 €	19,60 €

Pizze - Pizza



67	Pizzapane con Aglio Pizzabrot mit Knoblauch	6,10 €
73	Don Nino mit Tomaten, italienischer Landschinken, Ruccola und Mozzarella di Buffalo	13,50 €
75	Tonno e cipolla mit Tomaten, Thunfisch und Zwiebeln	11,60 €
76	Calzone Gefüllte Pizza	11,60 €
84	Verdura Champignons, Zucchini, Paprika, Brokkoli, Spinat und Gorgonzolakäse	11,50 €
85	Caprese Kirschtomaten, Mozzarella und Basilikum	10,50 €
86	Napoletana Tomaten, Käse, Sardellenfilets und Karpfen	10,50 €
87	Alla Trattoria Hähnchenbruststreifen, Tomaten, Champignons und Paprika	12,50 €

Pesce - Fischgerichte



90	Gamberoni alla Griglia gegrillte Riesengarnelen auf Ruccola und Kirschtomaten	29,80 €
94	Gamberoni alla Provinciale Riesengarnelen mit Sauce Provencial	28,00 €
95	Ganzer Wolfsbarsch in Salzkruste auf Ruccola-Salat und Linguinepasta Zubereitungszeit 25 min	28,00 €
99	Salmone alla Griglia gegrilltes Lachsfilet auf Ruccola und Kirschtomaten	21,50 €
100	Salmone alla Chef Lachsfilet mit Blattspinat in Hummercremesauce und Mandelsplittern	28,00 €
103	Misto de Pesce per uno gemischte Fischplatte - für 2 Personen = 55,90 €	28,80 €
104	Atlantik - Seezunge alla Griglia auf Rucola-Salat, dazu Risotto oder Linguinenpasta	34,50 €

Carne - Fleischgerichte



106	Bistecca Gorgonzola Dry Aged Rumpsteak mit Gorgonzolasauce auf Ruccola und Kirschtomaten	28,50 €
107	Bistecca ai porcini Dry Aged Rumpsteak mit Steinpilzen	29,50 €
109	Bistecca alla Veronese gefülltes Dry Aged Rumpsteak mit Schafskäse, Kirschtomaten, frischem Basilikum und Mandelsplitter auf Ruccola	29,00 €
112	Filetto alla Balsamico Argentinisches Rinderfilet in Balsamico-Weinessigsauce	32,00 €
113	Filetto alla Nino Argentinisches Rinderfilet mit italienischem Landschinken, Büffelmozzarella, Kirschtomaten und frischem Basilikum	33,00 €


Unser Rindfleisch ist alles dry aged und wir beziehen
es bei regionalen Händlern.

Pollo - Hähnchen



- | | | |
|-----|--|---------|
| 114 | Petto di Pollo alla Griglia
gegrilltes Hähnchenbrustfilet auf Ruccola und Kirschtomaten | 16,90 € |
| 115 | Pollo Pimontese
gefülltes Hähnchenbrustfilet mit Ricotta und Oliven,
dazu Käse - Basilikumsauce | 18,10 € |

Vitello - Kalb



- | | | |
|-----|---|---------|
| 118 | Scaloppina alla Romana
Kalbsrücken mit Salbei und italienischem Landschinken in
Weißweinsauce | 18,95 € |
| 120 | Scaloppina alla Trattoria
Kalbsrücken mit Lachsfilet, getrockneten Tomaten und
Trüffelcremesauce | 21,50 € |


*„Alle Fisch- und Fleischgerichte werden mit Risotto,
Nudeln oder Rosmarinkartoffeln serviert.“*

Dolci - Dessert



122	Hausgemachte Gnocchi mit Nougat gefüllt dazu Vanilleeis	6,80 €
123	Tiramisu hausgemachte italienische Spezialität	6,90 €
124	Panna Cotta hausgemachte italienische Sahnecreme	6,40 €
125	Dolci a Sorpres alla Trattoria Überraschungsdessert für 2 Personen	18,90 €

Zusatzstoffe

- 
- 1) mit Farbstoff
 - 2) mit Konservierungsstoffen
 - 3) mit Koffein
 - 4) mit Chinin
 - 5) mit Süßstoff

Unsere Getränkekarte



Alkoholfreie Getränke

Sprite/Fanta ²⁾ / Spezi ¹⁾ / Coca Cola ³⁾	0,4 l	3,60 €
Apfelschorle süß / sauer	0,4 l	3,60 €
San Pellegrino	0,25 l	2,40 €
San Pellegrino	0,75 l	5,00 €
Aqua Panna (stilles Wasser)	0,25 l	2,40 €
Aqua Panna (stilles Wasser)	0,75 l	5,00 €
Margon Ginger Ale ⁴⁾	0,4 l	3,90 €
Margon Bitter Lemon ⁴⁾	0,4 l	3,90 €
Margon Tonic Water ⁴⁾	0,4 l	3,90 €

Fassbier

Radeberger Pilsner (Glas)	0,25 l	2,80 €
	0,4 l	3,60 €
Radler (Glas)	0,25 l	2,50 €
	0,4 l	3,40 €

Schwarzbier

Köstritzer Schwarzbier	0,33 l	3,00 €
------------------------	--------	--------

Flaschenbier

Clausthaler Alkoholfrei	0,33 l	3,00 €
Schöffelhofer Weizen		
- hell	0,5 l	3,50 €
- dunkel	0,5 l	3,50 €
- alkoholfrei	0,5 l	3,50 €
Bananenweizen (Glas)	0,5 l	3,50 €