

# Antipasti - Vorspeisen



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

## *Minestre - Suppen*



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

## *Insalate - Salate*

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

# Pasta - Nudelgerichte



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

# Tagliatelle - Hausgemachte Nudeln



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

# Pizze - Pizza



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

# *Pesce - Fischgerichte*



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

# Carne - Fleischgerichte



106	<b>Bistecca Gorgonzola</b> Dry Aged Rumpsteak mit Gorgonzolasauce auf Ruccola und Kirschtomaten	28,50 €
107	<b>Bistecca ai porcini</b> Dry Aged Rumpsteak mit Steinpilzen	29,50 €
109	<b>Bistecca alla Veronese</b> gefülltes Dry Aged Rumpsteak mit Schafskäse, Kirschtomaten, frischem Basilikum und Mandelsplitter auf Ruccola	29,00 €
112	<b>Filetto alla Balsamico</b> Argentinisches Rinderfilet in Balsamico-Weinessigsauce	32,00 €
113	<b>Filetto alla Nino</b> 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 | <b>Petto di Pollo alla Griglia</b><br>gegrilltes Hähnchenbrustfilet auf Ruccola und Kirschtomaten            | 16,90 € |
| 115 | <b>Pollo Pimontese</b><br>gefülltes Hähnchenbrustfilet mit Ricotta und Oliven,<br>dazu Käse - Basilikumsauce | 18,10 € |

## *Vitello - Kalb*



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

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

# Dolci - Dessert



122	<b>Hausgemachte Gnocchi mit Nougat gefüllt</b> dazu Vanilleeis	6,80 €
123	<b>Tiramisu</b> hausgemachte italienische Spezialität	6,90 €
124	<b>Panna Cotta</b> hausgemachte italienische Sahnecreme	6,40 €
125	<b>Dolci a Sorpres alla Trattoria</b> 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 <sup>2)</sup> / Spezi <sup>1)</sup> / Coca Cola <sup>3)</sup>	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 <sup>4)</sup>	0,4 l	3,90 €
Margon Bitter Lemon <sup>4)</sup>	0,4 l	3,90 €
Margon Tonic Water <sup>4)</sup>	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 €