

# Trattoria Culinaria

## Highlight's

<u>Pizza</u>		28cm	40cm
Pizza Bresaola (Tomatensauce, Bresaola, Cherrytomaten & Burrata)		14,00	18,00
Pizza Guanciale (Tomatensauce, Guanciale, Scarmozza & Parmesan Crème)		14,00	18,00
Pizza Espana (Tomatensauce, Chorizo & Pimentos)		14,00	18,00
Pizza Avocado (Zitronen Joghurt, Räucher Lachs & Avocado)		16,00	20,00
Pizza Vegan (mit Veganen Käse)		10,00	14,00
<u>Pasta aus dem Parmesan Rad (Grana Padano)</u>			
Pur		12,00	
mit Blattspinat		14,00	
mit Parma Schinken		16,00	
mit Gambas		18,00	
mit Rinder Streifen		18,00	
mit Salsiccia		16,00	
mit frischen schwarzen Trüffel		21,00	
<u>Dolce</u>			
Pistanzien Souffle		8,50	
Tiramisu		7,50	
Tartufo Eis		8,00	
Creme Brulée		8,00	
Pizza Nutella (Sahne, Nutella & frische Früchte)	28cm/40cm	10,00	14,00
<u>Apritivo</u>			
Sanbitter alkoholfreier Aperitiv		4,00	
Crodino alkoholfreier Aperitiv mit Zitrus & Fruchnote		4,00	
<u>Special Bier</u>			
Birra Moretti	0,33l	5,00	
Birra Moretti Lemon	0,33l	5,00	
Messina (Bier aus Sizilien)	0,5l	7,00	
Ichnusa (Bier aus Sardinien)	0,5l	7,00	
San Miquel 0,3l	aus dem Fass	5,00	

# Trattoria Culinaria

Tapas Platte (8 Tapas Ihrer Wahl) 50,00

## Tapas

Selbstgemachter Aioli mit Joghurt	4,00
Marinierte Oliven	5,00
Gemüse gegrillt in Trüffel Öl	5,50 / 8,50
Schafskäse mit toskanische Kräutern	6,00 / 9,00
Bruscette al pomodoro & Parmesan	4,50 / 7,50
Caprese di Bufala	8,00 / 12,00
Datteln in Parma Schinken an pikanten Dipp	5,00 / 8,00
Piementos	5,00 / 8,00
Champinones al ajillo	4,50 / 7,50
Patatas bravas (frittierte Kartoffelecken) an pikanten Dipp	4,50 / 7,50
Artischocken in Knobi Kräuter Sud	6,50 / 10,50
Ziegenkäse in Parmaschinken Mantel al rosmarino	8,00 / 14,00
Carpaccio di Manzo	8,00 / 14,00
Vitello tonnato	8,00 / 14,00
Chorizo al Brandy	8,00 / 11,00
Pollo picante (frittierte scharfe Hähnchenteile)	7,50 / 11,50
Albondigas picante (Kalbshackfleisch Bällchen)	7,50 / 11,50
Baby Calamari in pikanter Tomaten Sacue	8,50 / 12,50
Baby Calamari gegrillt	8,50 / 12,50
Oktopius Salat	9,00 / 14,00
Chipirones (frittierte Baby Calamari)	8,50 / 12,50
Gambas al ajilo (in Knoblauch Oil)	9,00 / 14,00
Gambas a la plancha (gebraten mit Knobi)	9,00 / 14,00
Pulpo a la gallega	9,00 / 14,00
Calamares alla romana (Tintenfisch Ringe)	8,00 / 11,00
Boquerones fritos (Sardellen)	7,00 / 11,00
<u>Vegan</u>	
Veggie Bolognese (mit Vollkorn Pasta)	15,00
Veggie Parmigiana (Auberginen Auflauf)	14,00

# Trattoria Culinaria

## Salat

Piccola	6,00
Gebackener Schafskäse	14,00
Ziegen Käse & Avocado	16,50
Räucherlachs & Avocado	16,00
Hähnchenbrust mit Sesam & Honig	16,00
Rumpsteak Scheiben	17,50
Trattoria (Tonno + Mozzarella, Ei, Schinken, Oliven)	11,00

## Pasta

Vollkorn Pasta + 2,00

Gluten freie Pasta + 3,00

Spaghetti Aglio, Olio é Peperoncini	9,00
Spaghetti alla Casa (Tomaten, Rucola, Knoblauch & Peperoncioni)	12,00
Spaghetti Carbonara alla Trattoria (Guanciale, Ei, Pfeffer & Parmesan)	12,50
Linguine al Gambero (Gambas in Hummer Sauce)	16,00
Linguine Frutti di Mare (frischen Meeresfrüchte)	18,00
Farfalle alla Bolognese (aus Rind & Kalbshackfleisch)	12,00
Lasagne alla Trattoria (aus Rind & Kalbshackfleisch)	12,00
Paccheri Cacio e Pepe (mit Pecorino Käse & schwarzen Pfeffer Cremig)	14,00
- mit Salsiccia	+5,00
- mit Rinder Streifen	+5,00

## Hausgemachte Pasta (Tortelloni) gefüllt mit:

Al Salmone (mit Lachs in Tomaten Sahne Sauce)	16,00
Ricotta é Spinaci (in Salbei Butter)	13,00

## Fisch

Lachs Filet vom Grill	22,00
Riesengarnelen vom Grill	22,00
Kabeljau Filet mit Parmesan Kruste	22,00

## Fleisch

Saltimbocca alla Romana	22,00
Scaloppina al vino bianco / al limone	20,00
Argentinisches Rumpsteak	25,00

Beilagen: Rosmarin Kartoffeln & Gemüse

# Trattoria Culinaria

Pinsa belegbar wie Pizza + 4,00

<u>Pizza</u>	28cm	40cm
Focaccia Knoblauch und Olivenöl	4,50	8,50
Pizza Margherita	7,00	11,00
Pizza Salami Salami*4	8,00	12,00
Pizza Prosciutto Schinken*2,4,5	8,00	12,00
Pizza Funghi Frische Pilze	7,50	11,50
Pizza Hawaii Schinken*2,4,5, Ananas	9,00	13,00
Pizza Mozzarella (Fior di Latte)	10,00	13,00
Pizza Sardellen	7,50	12,50
Pizza Piccante Pepperoni Wurst*1,4, Peperoncini	9,00	13,00
Pizza Capri Sardellen, Kapern, Zwiebeln	8,00	12,50
Pizza Classica Salami*4, Schinken*2,4,5, Pilze	9,00	13,00
Pizza Gema Schinken*2,4,5, Ei, Zwiebeln	9,00	13,00
Pizza Bari Artischocken, Pilze	7,00	12,00
Pizza Calzone Schinken*4,5, Pilze, Mozzarella Käse	8,50	12,00
Pizza Tonno Thunfisch, Zwiebeln	9,50	13,50
Pizza Catania Blattspinat, Ei, Knoblauch	8,00	12,00
Pizza Marinara frische Meeresfrüchte	12,00	16,00
Pizza Verdura gegrilltes Gemüse	10,00	14,00
Pizza Gamberoni Spinat, Knoblauch, Gambas, Peperoncino	12,00	18,00
Pizza Salsiccia Salsiccia, Blattspinat	12,00	16,50
Pizza Parma Mozzarella Käse, Parmaschinken, Rucola, Parmesan	12,00	16,00
Pizza Quattro Formaggi Edamer, Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan	12,00	16,00
Pizza Quattro Gusti Schinken*2,4,5, Pilze, Artischocken, Oliven*3,4,5	10,00	14,00
Pizza Pazza Salami*4, Pilze, Paprika, Sardellen, Oliven*3,4,5, Kapern, Zwiebeln	10,00	14,00
Pizza Palermo Salami*4 Pilze, Peperoni, Artisch.Oliven*3,4,5, Kapern,Paprika,Zwie.	10,00	14,00
Pizza Toni Salami*4, Schinken, Pilze, Oliven*3,4,5, Peperoni, Artischocken, Paprika	10,00	14,00
<b>ohne Käse</b>		
Pizza Rustica frische Tomatenstücke, Mozzarella, Rucola & Knoblauch	9,50	13,00
Pizza Bufala Büffelmozzarella, Basilikum	12,00	16,00
Pizza Trüffel Büffelmozzarella, Parmaschinken, Rucola, Trüffel	16,00	20,00

1 = „mit Farbstoff/en“ 2 = „konserviert“ 3 = „mit Antioxidationsmittel“ 4 = „mit Geschmacksverstärker“ 5 = „geschwefelt“ 6 = „geschwärzt“

# Trattoria Culinaria

<u>Bevande</u>	0,25l	0,75l
San Pellegrino / Acqua Panna	3,00	7,00
	0,2l	0,4l
Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite	3,00	5,00
Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water		
Apfelsaft Schorle, Orangensaft		
Maracuja, Mango, Johannisbeere		
Apfelwein 0,25l / 0,5l		
<u>Aperitivo</u>	0,1l	0,2l
Prosecco / Prosecco Aperol	5,00	
Aperol Spritz		8,00
Ramazzotti Rose		8,00
Ramazzotti Fresco Spritz		8,00
Lillet Berry		8,00
Hugo		8,00
<u>Digestivo</u>	4 cl	
Ramazzotti	4,00	
Averna	4,00	
Amaro del Capo	4,00	
Sambuca Molinari	4,00	
Fernet Branca	4,00	
Limoncello	4,00	
Vecchia Romagna	5,00	
Amaretto Disaronno	5,00	
Martini Bianco	5,00	
Baileys	5,00	
Gin Tonic HENDRICK´S	12,00	

# Trattoria Culinaria

## Bier

Beck's vom Fass	0,2l	0,33l	0,4l	0,5l
Pils / Radler	3,00		4,70	
Alkoholfrei (Flasche)		3,70		

## Franziskaner

Hefe – Kristall – Dunkel - Alkoholfrei				5,00
--	--	--	--	------

## Weine

Bianchi	0,20l	0,75l		
Bianco Venezia (90% Lugana) Zenato	6,00			
Chardonnay ALTURIS	7,50	29,00		
Moriz Pinot Bianco TRAMIN	7,50	29,00		
Lugana CA DEI FRATI	9,50	34,00		
Sauvignon Colmatis LA TUNELLA		42,00		
Chardonnay JERMANN		49,00		

## Rossi

Rosso delle Venezie ZENATO	6,00			
Primitivo Merlot Sud SAN MARZANO	8,50	32,00		
Cabernet Sauvignon TRAMIN	7,50	29,00		
Ripassa della Valpolicelle ZENATO		39,00		
Ronchedone CA DEI FRATI		52,00		

## Rose

Rose delle Venezie ZENATO	6,00			
Rosato del Salento – VARVAGLIONE	7,50	29,00		
Rosa dei Frati CA DEI FRATI	9,50	34,00		

## Grappe

Riserva del Piemonte MONTANARO	2 cl			
	5,00			

## Berta

PIASI Brachetto	7,00			
L'ANGELO – Barbara D'Alba	7,00			
SANT'ANTONE – Noscato –	7,00			
ELISI – Barbera & Cabernet & Nebbiolo –	8,50			
MCMXLVII Composita – Moscato D'Asti -	9,50			
BRIC DEL GAIAN – Moscato D'Asti -	12,00			