

Trattoria
ITALIAN
Drink & Food

Herzlich Willkommen
“ Benvenuti ”
in unserer Trattoria
ITALIAN DRINK & FOOD

Liebe Gäste,

Wir kochen mit Amore und essen mit Genuss.

Wir wünschen euch allen einen guten Appetit.

*Vi auguriamo un buon appetito
a tutti*

Inhaber: Carlo Guadagnato

Tel. 08061 / 2803320

Reservierungen werden nur telefonisch angenommen

*Da wir unsere Speisen frisch zubereiten können jegliche Allergene und Zusatzstoffe enthalten sein.
Bei Fragen wenden Sie sich bitte an das Personal*

E-Mail: trattoriaitalian@gmail.com

Web: www.trattoriaItalian.de

Instagram: [Trattoria_Italian-drinkfood](https://www.instagram.com/Trattoria_Italian-drinkfood)

Le nostre Insalate Unsere Salate

<i>Insalata mista</i> Gemischter Salat	7,50 €
<i>Insalata di pomodori, cipolle rosse e basilico</i> Tomatensalat, rote Zwiebeln und Basilikum	7,50 €
<i>Insalata tricolore con rucola, pomodorini e parmigiano</i> Salat mit Rucola, Kirschtomaten und Parmesan	11,50 €
<i>Insalata casa uova, tonno, olive verdi e mozzarella</i> Haussalat mit Eiern, Thunfisch, grünen Oliven und Mozzarella	13,50 €
<i>Insalatone ceasar petto di tacchino, salsa di yogurt e formaggio</i> Ceasar-Salat mit Putenbrust in Joghurt-Käse-Sauce * 9,8,13	16,50 €
<i>Insalatone trancio di salmone alla griglia e salsa all' arancia</i> Salat mit gegrilltem Lachssteak mit Orangensauce * 6,8,12	18,50 €

Für unsere piccoli amici bambini

<i>Spaghetti oder Penne mit Tomaten-Bolognesesoße</i> * 12,9	10,50 €
<i>Tortellini mit Sahne und Schinken</i> * 5,3,2,1	10,50 €
<i>Pizza-Margherita-Salami-Schinken-Funghi</i> * 5,3,2,1	10,50 €
<i>Kalbsschnitzel mit Gemüse und Kartoffeln</i> * 12,3	15,50 €

Zu jedem Gericht für unsere piccoli amici gibt es eine kleine Überraschung dazu!

I nostri secondi di carne Unsere Fleischgerichte

Saltimbocca alla romana Saltimbocca alla Romana * 5,12,1,4	26,50 €
Piccata lombarda Kalbsmedaillons mit Zitronensauce * 12,1	25,50 €
Costata alla griglia Rinderlende vom Grill * 12,1,4	27,50 €
Filetto di maialino alla salsa di senape Schweinefilet mit Senfsauce * 12,4,1	25,50 €
Filetto di manzo al pepe verde Rinderfilet mit grünem Pfeffer * 12,1,4,3	34,50 €

I nostri secondi di pesce Unsere Fischgerichte

Filetti d'orata alla salsa al limone E capperi di pantelleria Goldbrasefilets mit Zitronensauce und Pantelleria-Kapern * 1,4,12,3	26,50 €
Salmone al prosecco o alla griglia Lachs in Proseccosoße oder gegrillter Lachs * 1,4,3,12	27,50 €
Scampi alla griglia Gegrillte Scampi * 1,4,5,12	29,50 €
Tris di pesce della casa alla griglia Dreierlei Fisch gegrillt * 1,4,5,12	29,50 €

Alle Fleisch- und Fischgerichte werden mit Gemüse und
Kartoffeln serviert

Le nostre Paste Unsere Nudelgerichte

Spaghetti all'italiana con pomodoro e basilico Spaghetti all'italiana mit Tomatensauce und Basilikum, * 8,2,1,9	12,50 €
Spaghetti al ragù di bologna Spaghetti mit Bolognese Sauce, * 12,2,1	13,50 €
Spaghetti aglio, olio e peperoncino Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino	12,50 €
Spaghetti alla carbonara Spaghetti Carbonara * 1,2,9,12	13,50 €
Spaghetti al sapore del mediterraneo Spaghetti nach mediterraner Art (Meeresfrüchte) * 9,4,3	17,50 €
Penne del diavolo Penne mit Tomatensauce, Knoblauch und Peperoncino * 1,2,9	13,50 €
Gnocchi ai 4 formaggi del casaro Gnocchi mit 4 Käsesorten * 2,4,6,12	14,50 €
Lasagne al forno Lasagne * 12,2,1,3	14,50 €
Ravioli ripieni di ricotta e spinaci al burro e salvia Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat in Butter und Salbeisauce * 4,1	17,50 €
Tagliatelle al salmone Tagliatelle mit Lachs * 5,1,4,8	17,50 €
Risotto al sapore del mediterraneo Risotto nach mediterraner Art (Meeresfrüchte) * 9,4,3	18,50 €

**Bei kleineren Portionen werden 2 € weniger berechnet

Da wir unsere Speisen frisch zubereiten können, jegliche Allergene und Zusatzstoffe enthalten sein

Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt.

Le nostre Pizze - Unsere Pizze

Pizza Panuzzi Sizilianische Focaccia, * 1	8,50 €
Pizza margherita Mit Mozzarella fior di latte, Tomatensoße, Basilikum * 1,12,5,9	10,50 €
Pizza salame o. prosciutto o. funghi Mit Mozzarella fior di latte, Tomatensoße, Salami o. Schinken o. Champignons * 1,12,5,9,17	11,50 €
Pizza regina Mit mozzarella fior di latte, Tomatensoße, Schinken, frische Champignons * 1,5,12,9	12,50 €
Pizza capricciosa Mit Mozzarella fior di latte, Tomatensoße, Schinken, Salami, f. Champignons Peperoni, Oliven * 1,12,9	14,50 €
Pizza 4 formaggi Mit Mozzarella fior di latte, Tomatensoße, mit 4 verschiedene Käsesorten * 1,9,12	14,50 €
Pizza siciliana Mit Mozzarella fior di latte, Tomatensoße, Kapern, Oliven, Sardellen * 1,9,8,11	14,50 €
Pizza tonno e cipolla rossa Mit mozzarella fior di latte, Tomatensoße, Thunfisch, rote Zwiebeln * 1,8,9	14,50 €
Pizza rustica Mit mozzarella fior di latte, Tomatensoße, scharfe Salami, Rucola * 1,12,5,9	13,50 €
Pizza del mediterraneo Mit mozzarella fior di latte, Tomatensoße und Meeresfrüchte * 1,5,9	15,50 €
Pizza vegetariana Mit mozzarella fior di latte, Tomatensoße und frische Gemüse * 1,13,9	13,50 €
Pizza bufalina Mit mozzarella fior di latte, Tomatensoße, Büffelmozzarella, Kirschtomaten f. Basilikum * 1,2,12	15,50 €
Pizza cipriani Mit mozzarella fior di latte, Tomatensoße, Rindercarpaccio, Rucola, Parmesan * 1,12,8	16,50 €
Pizza con salmone Mit mozzarella fior di latte, Tomatensoße, geräucherte Lachs, Zucchini * 1,5,8	16,50 €
Pizza con crudo di Parma Mit mozzarella fior di latte, Tomatensoße, Parmaschinken, Rucola, Parmesan * 1,5,9	15,50 €
Pizza tirolese bianca Mit mozzarella fior di latte, Südtiroler Speck, Steinpilze * 1,12,9	15,50 €

Unsere Pizzas werden nicht auf zwei Teller serviert. Extra Wünsche werden von 1,00 bis 5,00 € berechnet. Alle Pizzas können auch glutenfrei gegen extra Wunsch von 5,00 € bestellt werden.

I nostri dolci
Unsere Nachspeisen

<i>Panna cotta alla vaniglia</i> Vanille-Panna-Cotta * 1,8,9,*	7,50 €
<i>Crema brûlée</i> Crema brûlée * 1,8,9,*	7,50 €
<i>Tiramisù</i> Tiramisù * 1,8,9,*	8,50 €
<i>Tartufo affogato</i> Tartufo affogato * 1,8,9,*	9,50 €
<i>Tortino al cioccolato con salsa alla vaniglia e frutti di bosco</i> Schokotörtchen mit Vanillesoße und frische Waldbeeren * 1,8,9,*	9,50 €

I nostri Vinì rossi aperti *Unsere offenen roten Weine*

Barone Nero VDT Venetien	0,10 ltr.	4,50 €
Malbec-Sangiovese-Cabernet - trocken voll	0,25 ltr.	8,00 €
Montepulciano d'Abruzzo DOC	0,10 ltr.	4,50 €
Montepulciano - Abruzzo - trocken	0,25 ltr.	8,00 €
Primitivo Salento IGT Apulien	0,10 ltr.	5,00 €
Primitivo - trocken vollmundig	0,25 ltr.	9,00 €
Lambrusco Dolce Reggiano - IGT Emilia	0,10 ltr.	4,50 €
Lambrusco - süß	0,25 ltr.	8,00 €
Rotweinschorle	0,50 ltr.	7,50 €
Montepulciano		

Unsere Caffè's

Espresso	2,50 €
Espresso Macchiato	3,00 €
Espresso Decaffeinato	3,00 €
Espresso Doppio	4,50 €
Espresso Corretto	4,50 €
Tasse Caffee	3,00 €
Cappuccino	3,50 €
Latte Macchiato	4,50 €
Tasse Tee	3,00 €
Affogato	5,00 €

I nostri Viní bianchi aperti
Unsere offenen weißen Weine

Chardonnay - Veneto IGT Venetien
Chardonnay - fruchtig

0,10 ltr. 4,50 €
0,25 ltr. 8,00 €

Vermentino - Sardegna IGT Sardinien
Vermentino - trocken

0,10 ltr. 4,50 €
0,25 ltr. 8,50 €

Píno Grígio - Veneto IGT Venetien
Pínot Grígio - trocken

0,10 ltr. 4,50 €
0,25 ltr. 8,50 €

Lugana - DOC Lombardei
Trebbíma - trocken feinherb

0,10 ltr. 5,00 €
0,25 ltr. 9,00 €

Weíßweinschorle
Chardonnay

0,50 ltr. 7,50 €

Il nostro Vínó rosé aperto
Unser offene rose Weín

Rosé

0,1 ltr. 4,50 €
0,25 ltr. 8,00 €

I nostri Aperitivi Unsere Aperetive

Prosecco	0,10 ltr.	6,50 €
Campari Orange, Soda * 1,3,4	5 cl.	7,50 €
Martini Rosso, Bianco oder dry	5 cl.	6,50 €
Sherry dry oder medium	5 cl.	6,50 €
Aperol Spritz * 1,11	0,20 ltr.	8,50 €
Campari Spritz * 1,3,4	0,20 ltr.	8,50 €
Crodino * 1,3,4,8,9,11	0,10 ltr.	4,50 €
San Bitter * 1,4,9,11	0,10 ltr.	4,50 €

Unsere Schnäpse und Liköre

Averna	2 cl.	6,00 €
Ramazotti *1,15	2 cl.	6,00 €
Amaro del Capo	2 cl.	6,00 €
Fernet Branca	2 cl.	6,00 €
Branca Menta	2 cl.	6,00 €
Sambuca	2 cl.	6,00 €
Limoncello * 1,3,4	2 cl.	6,00 €
Vecchia Romagna	2 cl.	6,00 €
Williamsbirne	2 cl.	7,00 €
Grappa Casa	2 cl.	6,00 €
Grappe Speciali	2 cl.	8,50 €

Le nostre birre

Unsere Biere von der Schlossbrauerei Maxrain



	0,3 ltr.	0,5 ltr.
Helles` vom Faß	3,00 €	4,50 €
Leo Weisse vom Faß	3,00 €	4,50 €
Schloss Weisse Dunkel		4,50 €
Aiblinger Schwarzbier		4,50 €
Ernte Weisse Leicht		4,50 €
Engerl Weisse Alkoholfrei		4,50 €
Radler		4,50 €
Russenhalbe		4,50 €

Bevande analcoliche
Unsere alkoholfreien Getränke

ICE Tea Pfirsich oder Zitrone * 1,3,4,11	0,33 ltr.	3,50 €
Coca Cola * 1,4,8,9,15	0,30 ltr.	3,00 €
	0,50 ltr.	4,50 €
Fanta * 1,4,8,9,15	0,30 ltr.	3,00 €
	0,50 ltr.	4,50 €
Limo weiss * 1,4,8,9,15	0,30 ltr.	3,00 €
	0,50 ltr.	4,50 €
Spezi * 1,4,8,9,15	0,30 ltr.	3,00 €
	0,50 ltr.	4,50 €
Bitter Lemon * 1,3,4,10,11	0,20 ltr.	3,50 €
Tonic Water * 1,4	0,20 ltr.	3,50 €
<u>Wasser</u>		
Mineralwasser	0,50 ltr.	3,50 €
	1,00 ltr.	5,50 €
Acqua San Pellegrino	0,50 ltr.	4,00 €
	0,75 ltr.	7,00 €
Acqua panna	0,50 ltr.	4,00 €
	0,75 ltr.	7,00 €
<u>Säfte - Schorle</u>		
Orange, Apfel,	0,30 ltr.	3,00 €
Johannisbeere, Maracuja	0,50 ltr.	4,50 €

- (1) * mit Farbstoff
- (2) * mit Konservierungsstoff oder Konservierungsstoff auch mit Nitritpökelsalz und/oder Nitrat
- (3) * mit Antioxidationsmitteln
- (4) * mit Geschmacksverstärker
- (5) * geschwefelt
- (6) * geschwärzt
- (7) * gewachst
- (8) * mit Süßungsmittel bzw. mit Süßungsmitteln
- (9) * mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln wenn Süßungsmittel und Zucker enthalten sind
- (10) * enthält eine Phenylalaninquelle bei Aspartam und Aspartam Acesulfamsalz
- (11) * kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken bei Tafelsüßen und bei 10% Zugabe von Sorbit, Mannit, Isomalt, Lactit, Xylit, Maltit
- (12) * mit Milcheiweiß bei Fleischgerichten
- (13) * mit Phosphat
- (14) * Chininhaltig
- (15) * Koffeinhaltig
- (16) * Taurinhaltig
- (17) * Bestrahlt - bei bestrahlten Kräutern und Gewürzen (ionisierende Strahlen)
- (18) * nach der Ernte behandelt bei der Verwendung von Chlorpropan, Imazalin, Thiabendazol
- (19) * gentechnisch verändert Zutaten mit genetisch veränderten Organismen

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff oder konserviert
auch mit Natriobenzolat und/oder Natriat
- 3 mit Antioxidationsmitteln
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Süßungsmittel
bzw. mit Süßungsmitteln
- 9 mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln
wenn Süßungsmittel und Zucker enthalten sind
- 10 enthält eine Phenylalaninquelle
bei Aspartam und Aspartam-Acetylsulfamsalz
- 11 kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken
bei Taurinextrakt und bei 50% Zugabe von Sorbit, Mannit, Humekt, Lactit, Xylit, Maltit
- 12 mit Milcheiweiß
bei Fleischgerichten
- 13 mit Phosphat
- 14 Chininhaltig
- 15 Koffeinhaltig
- 16 Taurinhaltig
- 17 bestrahlt
bei bestrahlten Kräutern und Gewürzen (ionisierende Strahlen)
- 18 nach der Ernte behandelt
bei der Verwendung von Chlorophyllen, Inzitrallen, Triabenzolaz
- 19 gentechnisch verändert
Erzeugnis mit gentechnisch veränderten Organismen

Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt.