



LA TRATTORIA

Restaurant

ANTIPASTI

- | | | | |
|---|-------|---|-------|
| 1. Tomatensuppe | 5,90 | 8. Antipasto Misto ^(G,A,1,2) | 14,90 |
| | | Italienische Vorspeisenplatte mit Wurst, Käse, Aufstrichen und Gemüse | |
| 2. Tzatziki ^(G) | 5,50 | 9. Feta Saganaki ^(G,A,K) | 10,50 |
| | | Gebackener Schafskäse im knusprigen Blätterteig mit Honig und Sesam | |
| 3. Aioli ^(C,G,J) | 5,20 | 10. Feta al Forno ^(G) | 11,50 |
| | | Im Ofen gebackener Schafskäse in Olivenöl mit Tomaten und Zwiebeln | |
| 4. Pita mit Tzatziki ^(G,A) | 4,50 | 11. Gambaretti ^(B) | 13,50 |
| | | 12 Garnelen in Olivenöl mit Knoblauch, Cherrytomaten und Champignons | |
| 5. Insalata Caprese ^(G,L) | 10,50 | 12. Gegrillter Oktopus in Essig-Öl ^(B) | 16,90 |
| Frische Tomaten mit Mozzarella und Balsamico | | | |
| 6. Aubergine und Zucchini ^(G,A) | 10,50 | | |
| Gebratene Aubergine und Zucchini serviert mit Tzatziki | | | |
| 7. Bruschetta ^(A) | 7,90 | | |
| 4 geröstete Brotscheiben mit marinierten Tomatenwürfeln, Zwiebeln und Knoblauch | | | |

INSALATA

- | | |
|---|-------|
| 13. Insalata Mista | 11,50 |
| Blattsalat, Cherrytomaten, Gurken und Mais | |
| 14. Insalata al Salmone ^(D) | 16,90 |
| Blattsalat mit gegrilltem Lachs, Cherrytomaten, Gurken, Paprika und roten Zwiebeln | |
| 15. Insalata di Pollo | 16,90 |
| Blattsalat mit gegrillten Hähnchenbruststreifen, Gurken, Cherrytomaten, roten Zwiebeln und Mais | |
| 16. Insalata al Tonno ^(D) | 13,50 |
| Blattsalat mit Thunfisch, Gurken, Cherrytomaten, roten Zwiebeln und Mais | |
| 17. Insalata Greca ^(G) | 13,50 |
| Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Feta, roten Zwiebeln, Oliven, Oregano und Olivenöl | |
| Insalata Mista klein | 5,50 |
| Insalata Greca klein | 7,30 |
| Dressing nach Wahl: | |
| Joghurt-Dressing ^(G) | |
| Balsamico-Dressing ^(L) | |



LA TRATTORIA

Restaurant

SECONDI PIATTI

- | | | | |
|---|-------|--|-------|
| 18. Hähnchenbrustfilet mit Sauce Hollandaise und Pommes ^(C,G) | 17,80 | 23. Grill-Teller ^(C,G) | 19,20 |
| | | Hähnchenbrustfilet mit Sauce Hollandaise, Schweinefilet mit Pfeffersauce und Soutzouki mit Metaxasauce serviert mit Bratkartoffeln | |
| 19. Hähnchenbrustfilet mit Champignonsauce und Pommes ^(A,G) | 17,80 | 24. Schnitzel Wiener Art mit Pommes ^(A,C) | 15,50 |
| 20. Schweinefilet mit Pfeffersauce und Bratkartoffeln ^(G) | 21,90 | 25. Schnitzel mit Champignonsauce und Pommes ^(A,C,G) | 17,50 |
| 21. Schweinefilet mit Champignonsauce und Bratkartoffeln ^(A,G) | 21,90 | 26. Schnitzel mit Pfeffersauce und Pommes ^(A,C,G) | 17,50 |
| 22. Bifteki ^(A,G) | 17,80 | | |
| mit Feta gefülltes Hacksteak mit Tzatziki, Zwiebeln und Pommes | | | |

AL FORNO


- | | | | |
|---|-------|--|-------|
| 27. Schweinefilet Speciale ^(C,G) | 22,80 | 29. Bifteki al Forno ^(A,G) | 18,50 |
| in Sauce Hollandaise und Brokkoli mit Käse überbacken, dazu Knoblauchpommes | | in Metaxasauce mit Käse überbacken, dazu Knoblauchpommes | |
| 28. Schnitzel Speciale ^(A,C,G) | 18,90 | 30. Schweinefilet al Forno ^(G) | 22,30 |
| in Sauce Hollandaise und Brokkoli mit Käse überbacken, dazu Knoblauchpommes | | in Metaxasauce mit Käse überbacken, dazu Knoblauchpommes | |



LA TRATTORIA

Restaurant

PESCE

- | | | | |
|--|--------------|---|--------------|
| 31. Padella di Gamberi ^(B)  | 23,90 | 33. Salmone alla Griglia ^(D,J) | 21,90 |
| Garnelenpfanne mit Cherrytomaten in Knoblauch-Öl und gebratenem Gemüse | | Gegrillter Lachs mit Dill-Honig-Senfsauce und gebratenem Gemüse | |
| 32. Gamberoni alla Griglia ^(B,J) | 22,90 | 34. Calamaretti Fritti ^(N,A) | 19,50 |
| Gegrillte Garnelen mit Dill-Honig-Senfsauce und gebratenem Gemüse | | Frittierte Baby-Calamari mit Bratkartoffeln | |

PASTA

- | | | | |
|--|--------------|---|--------------|
| 35. Spaghetti Bolognese ^(A) | 13,90 | 40. Penne Pollo e Funghi ^(A,G) | 15,20 |
| mit klassischer Rinderhackfleischsauce | | mit Hähnchenbruststreifen und Champignons in Sahnesauce | |
| 36. Spaghetti alla Carbonara ^(A,C,G,1,2,3) | 14,30 | 41. Tagliatelle Gambaretti ^(A,B) | 17,90 |
| mit Schinken und Ei in Sahnesauce | | mit Garnelen, Cherrytomaten und Peperoni in Knoblauchöl | |
| 37. Spaghetti Aglio e Olio ^(A)  | 11,90 | 42. Tagliatelle Verdura ^(A) | 14,00 |
| mit Cherrytomaten und Peperoni in Knoblauchöl | | mit Gemüse in Tomatensauce | |
| 38. Penne Napoli ^(A) | 10,90 | 43. Tagliatelle al Salmone ^(A,G,D) | 17,50 |
| mit fruchtiger Tomatensauce | | mit Lachs in Dill-Sahnesauce | |
| 39. Penne all'Arrabbiata ^(A)  | 12,50 | | |
| mit Knoblauch in scharfer Tomatensauce | | | |



LA TRATTORIA

Restaurant

PIZZA 30 CM

Alle Pizzen werden mit Tomatensauce und Käse zubereitet.

44. Pizza Margherita ^(A,G)	9,90	50. Pizza Pollo ^(A,G,C)	13,50
		mit Hähnchenbruststreifen, Brokkoli und Sauce Hollandaise	
45. Pizza Salami ^(A,G,1,2,3)	12,50	51. Pizza Gambaretti ^(A,G,B)	13,90
		mit Garnelen und Knoblauchöl	
46. Pizza Prosciutto e Rucola ^(A,G,1,2,3)	13,50	52. Bauernpizza ^(A,G)	13,50
mit Prosciutto, frischem Rucola und Parmesanflocken		mit frischen Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Feta und Oliven	
47. Pizza Diavolo ^(A,G,1,2,3) 	12,90	53. Pizza Funghi ^(A,G)	13,00
mit scharfer Salami, Peperoni und Zwiebeln		mit Pilzen	
48. Pizza Vegetariana ^(A,G)	13,00	Familienpizza 60cm x 40 cm	
mit Brokkoli, Paprika, Zwiebeln und Mais		Margherita	25,00
49. Pizza Tonno e Cipolla ^(A,G,D)	12,90	jeder weitere Belag	2,50
mit Thunfisch und Zwiebeln			



LA TRATTORIA

Restaurant

BAMBINI

54. Schnitzel mit Pommes ^(A,C)	8,50
55. Penne mit Tomatensauce ^(A)	7,50
56. Spaghetti Bolognese ^(A)	8,50

CONTORNI

61. Bratkartoffeln	4,50
62. Pommes	3,50
63. Knoblauchpommes	4,50
64. Gebratenes Gemüse	6,50

SALSE

57. Sauce Hollandaise ^(G,C)	3,50
58. Champignonsauce ^(G,A)	3,50
59. Pfeffersauce ^(A)	3,50
60. Metaxasauce ^(G)	3,50

DOLCI

64. Lavakuchen mit einer Kugel Vanilleeis ^(A,C,G)	7,90
65. Vanilleeis mit heißen Himbeeren ^(G)	7,50
66. Tiramisu ^(G)	6,50
67. Gemischtes Eis mit Sahne ^(A,C,G)	5,50

Inhaltsstoffe / Allergene Kennzeichnung

A = glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Kamut, Hybridstämme) / B = Krebstiere
C = Eiere / D = Fisch / E = Erdnüsse / F = Soja / G = Milch und Milchprodukte
H = Schalenfrüchte, Mandel, Walnuss, Cashew, Paranuss, Pistazie / I = Sellerie
J = Senf / K = Sesamsamen / L = Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration
von mehr als 10mg/kg / M = Lupinen / N = Weichtiere

Zusatzstoffe

1 = Konservierungsstoff / 2 = Geschmacksverstärker / 3 = Antioxidationsmittel / 4 = Farbstoff / 5 = Phosphat
6 = Süßungsmittel / 7 = koffeinhaltig / 8 = chininhaltig / 9 = geschwärzt / 10 = Phenylalaninquelle



LA TRATTORIA

Restaurant

BEVANDE

Bibite

Coca Cola/ Zero	(0,33l)	3,30
Fanta	(0,33l)	3,30
Sprite	(0,33l)	3,30
Gerolsteiner	(0,25l)	3,00
Medium/Still	(0,75l)	6,50
Apfelschorle	(0,33l)	3,30
Maracujaschorle	(0,33l)	4,20
Rhabarberschorle	(0,33l)	4,20
Eistee	(0,33l)	4,20

Digestivi

Ramazotti auf Eis mit Zitrone	(2cl)	2,80
Limoncello	(2cl)	2,80
Sambuca	(2cl)	2,70
Ouzo	(2cl)	2,50
Ouzo auf Eis	(4cl)	4,50
Tsipouro	(2cl)	2,50
Tsipouro auf Eis	(4cl)	4,50
Limoncello	(2cl)	2,50
Korn	(2cl)	2,50
Vodka	(2cl)	2,50

Caffetteria

Espresso	2,50	Cafè lungo	3,00	Heiße Schokolade	4,20
Espresso Macchiato	2,80	Cappuccino	3,50	Tasse Tee	
Doppelter Espresso	3,50	Latte Macchiato	4,20	(Schwarz, Minze, Früchte)	2,80

Birra

Pils	(0,3l)	3,00
Radler/Alster	(0,3l)	3,00
Altbier	(0,3l)	3,00
Pils alkoholfrei 0,0%	(0,3l)	3,00
Weizenbier Hell/Dunkel	(0,5l)	4,90
Weizenbier alkoholfrei	(0,5l)	4,90

Aperitivi

Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, Soda und Orange)	7,50
Limoncello Spritz (Limoncello, Prosecco, Soda, Zitrone)	7,50
Lillet Wildberry (Lillet, Prosecco, Wildberry, Waldfrüchte)	7,50
Hugo (Holunderblütensirup, Prosecco, Limette und frische Minze)	7,50
Vodka Lemon (Vodka mit Limonade und Zitrone)	5,50



LA TRATTORIA

Restaurant

VINO

Weißwein

Prosecco „Vigna Dogarina“ (Glera)

Hell und strohgelb; elegante Aromen von Apfel, reifer Birne und weißen Blüten. Ein perfekter Start in den Abend.

(0,1l) (0,75l)
4,00 23,00

Riesling „Blauschiefer“ (Mosel)

Anregend, herzfrischender und angenehm schlanker Moselriesling. Moderne, geschmeidige Noten von grünem Apfel und Pfirsich.

(0,75l)
26,00

Chardonnay (Weingut Familie Clemens)

Im Edelstahl ausgebaut; schmelziger Burgundertyp mit feinem Duft von reifer Birne, Apfel und Haselnuss. Ideal zu leichten Speisen und Salate.

(0,2l) (0,75l)
6,50 22,00

Scheurebe (Franken)

Die „deutsche Antwort auf Sauvignon Blanc“. Rassig und ausdrucksstark mit intensiven Aromen von schwarzen Johannisbeeren, Mango und Honigmelone.

(0,2l) (0,75l)
6,50 23,50

Grauer Burgunder (Weingut Pauser, Rheinhessen)

feinschmelziger Vertreter der Burgunderfamilie mit einer zarten, leicht grasigen Würze und eleganten Aromen von Mandeln, Limette und Williamsbirne.

(0,2l) (0,75l)
6,50 24,50

Muskateller-Trocken (Weingut Köbelin, Kaiserstuhl)

Eine Besonderheit: Die betörend aromatische Bukettsorte, hier elegant ausgebaut. Ein exzellenter Begleiter zu dezzenten Speisen oder Meeresfrüchten.

(0,75l)
26,50



LA TRATTORIA

Restaurant

VINO

Weißwein

Lugana (Weingut Selva Capuzza, Gardasee)

(0,75l)

Anregend, herzfrischer und angenehm schlanker Moselriesling. Moderne, geschmeidige Noten von grünem Apfel und Pfirsich.

26,50

Rosé Cuvée (Merlot, Blauer Zweigelt, Blaufränkisch)

(0,2l) (0,75l)

Lachsarbener Qualitäts-Rosé mit Anspruch. Ausdrucksvolles Bukett von Himbeeren, Erdbeeren und Johannisbeeren.

6,50 23,50

Rotwein

Salice Salentino (Apulien)

(0,2l) (0,75l)

Cuvée aus Negroamaro und Malvasia Nera. Im französischen Barrique gereift, mit Noten von reifen Waldfrüchten und feiner Vanille.

6,50 23,50

Cuvée „Auszeit“ - Bio- (Weingut Neuspergerhof, Pfalz)

(0,75l)

Top-Cuvée aus Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon und Portugieser. Im Barrique ausgebaut; üppige rote Beerenfrucht, die Zunge und Gaumen streichelt.

26,00

Nero di Troia (Italien)

(0,75l)

Vier Monate im Barrique gelagert. Saftige Beerenfrucht trifft auf einen Hauch Gewürz und gut ausbalancierte Gerbstoffe, abgerundet durch dezentes Rösthholz.

34,00