

Antipasti - Vorspeisen

Vitello Tonnato

dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch mit
Sardellen und Kapern in Thunfischsauce ^{D,C}

17,50 €

Carpaccio di Manzo

rohes fein geschnittenes Rinderfilet mit frischem Parmesankäse
und frischem Rucola ^G

17,50 €

Bruschetta al Pomodoro Fresco

geröstetes Brot mit Tomatenstückchen und frischem Basilikum ^A

7,50 €

Knoblauchbaguette

geröstetes Brot mit Knoblauch

6,50 €

Le Focaccine

frittiertes Pizzabrot mit Salz ^{LA}

8,50 €

Antipasti della Casa

gemischte italienische Vorspeise ^{1,2,3,G}

17,50 €

Prosciutto di Parma con Melone

Parmaschinken mit Melone

12,50 €

Feurige Garnelen (leicht pikant)

Gebratene Garnelen (ohne Schale) mit Knoblauch und Olivenöl

17,50 €

Calamari Fritti

Frittierte Tintenfischringe mit Aioli Dip

16,50 €

Zuppa - Suppen

Zuppa di pomodoro

Frische Tomatensuppe mit Sahnehaube ^G

8,00 €

Minestrone

italienische Gemüsesuppe

8,00 €

Dazu reichen wir unsere hausgemachten Pizzabrötchen.

Ingalata - Salate

Beilagensalat

6,50 €

Italia

gemischter Salat mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln,
Ei, Käse, Oliven & gekochtem Schinken ^{2,3,8,C,J}

12,50 €

Rucolasalat

Rucola mit Tomaten, frischem Parmesankäse und Pinienkernen

11,50 €

Caprese

Büffelmozzarella mit Tomaten & frischem Basilikum ^{G,J}

14,00 €

Tonno

gemischter Salat mit Thunfisch, Zwiebeln und Ei ^{8,10,J}

14,50 €

Pollo

gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln & gebratenen Hähnchenbruststreifen ^{8,10,J}

16,50 €

Scampi

gemischter Salat mit gebratenen Riesengarnelen in Knoblauch ^{J,D}

21,50 €

Alle Salate werden mit unserem hausgemachten Dressing serviert.

Pasta - Nudelgerichte

Spaghetti alla Bolognese

mit hausgemachter Fleischsauce ^{L,8}

12,50 €

Spaghetti al Pomodoro

mit hausgemachter Tomatensauce und Basilikum ^L

11,50 €

Spaghetti alla Carbonara

mit Sahnesauce, Ei und Speck ^{L,G,C}

13,50 €

Spaghetti alla Marinara

mit Meeresfrüchten und Tomatensauce ^{H,L,D}

17,50 €

Spaghetti Aglio e Olio con Peperoncino

mit Knoblauch, Olivenöl & pikanten Peperoncino ^L

13,50 €

Spaghetti al Pesto

mit Basilikumsauce, frischem Parmesankäse & Pinienkernen

14,50 €

Spaghetti Scampi

mit gebratenen Riesengarnelen in Knoblauch & Tomatensauce ^{D,L,B}

18,50 €

Tagliatelle al Tonno

mit Thunfisch, Zwiebeln & frischem Knoblauch in Tomatensauce

14,50 €

Tagliatelle al Salmone

mit Lachs & frischem Knoblauch in Tomatensauce ^{D,L}

17,50 €

Tagliatelle alla Chef (vegetarisch)

mit frischen Champignons, Zucchini, Auberginen, Rucola, Tomaten & Parmesankäse ^{A,G}

17,50 €

Penne Mafioso

mit Peperoniwurst, frischen Champignons & Parmesankäse in Tomatensauce (pikant) ^L

13,50 €

Penne all' Arrabbiata

mit Zwiebeln, Speck & frischem Knoblauch in Tomatensauce (scharf)

13,50 €

Penne al Gorgonzola

mit Gorgonzolasauce

13,50 €

Tortellini panna Forno

mit gekochtem Schinken in Sahnesauce & Käse überbacken ^{L,G}

14,00 €

Lasagne al forno

mit Bolognesesauce & Käse überbacken ^{A,C}

14,00 €

Combinazione

3 verschiedene Nudelsorten in Hackfleischsauce & Käse überbacken ^{A,C}

14,00 €

vom Schwein

Scaloppina Milanese

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites & Salat

15,50 €

Scaloppina Funghi

Paniertes Schweineschnitzel mit Champignons in Rahmsauce, Pommes Frites und Salat ^{A,G,C}

- wahlweise mit Hähnchenbrustfilet -

18,50 €

Cordon Bleu

mit Pommes Frites und Salat ^{A,C}

18,50 €

vom Rind

Bistecca alla Griglia

Gegrilltes Steak mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Salat ^{G,J,9,10}

34,00 €

- wahlweise mit Gorgonzolasauce oder Pfeffersauce -

2,00 € Aufpreis

Für unsere kleinen Gäste

Capuccetto Rosso

Spaghetti mit Tomatensauce

8,50 €

Tortellini alla Panna

in Sahnesauce

9,00 €

Kinderschnitzel

mit Pommes Frites, Mayo oder Ketchup ^{C,8}

10,50 €

Pizza

ø 30 cm Normal

Margherita

mit Tomatensauce, Mozzarella & frischem Basilikum ^{G,A}

9,50 €

Funghi

mit frischen Champignons ^{G,A}

10,50 €

Salami

mit Salami ^{A,G,8}

10,50 €

Peperoni

mit Peperoniwurst ^{A,G,8}

10,50 €

Prosciutto

mit Schinken ^{A,G,8}

10,50 €

Tonno

mit Thunfisch & Zwiebeln ^{A,G,8}

11,50 €

Vegetale

mit Zwiebeln, Paprika, Artischocken & frische Champignons ^{A,G}

13,50 €

Hawaii

mit Schinken & Ananas ^{A,L,G}

11,50 €

Calzone (gefüllte Teigtasche)

mit Schinken, gekochtes Ei & frischen Champignons

14,00 €

Rustica

mit Schinken, Artischocken, Ananas, Paprika & frischen Champignons

14,50 €

Speziale

mit Schinken, Salami, Peperoniwurst, Zwiebeln & frischen Champignons ^{A,G,8}

13,50 €

Della Casa

mit Salami, Paprika, Sardellen, Zwiebeln, scharfe Peperoni, Kapern & Oliven ^{A,G,D,8}

14,50 €

Marinara

mit Meeresfrüchten & Knoblauch ^{D,H,K,L,G,A}

16,50 €

Diavolo

mit Schinken & Peperoniwurst (pikant) ^{A,G,8}

12,00 €

Quattro formaggi

mit Tomatensauce & vier verschiedenen Käsesorten ^{A,L,G}

14,00 €

Burrata

mit Rucola, Burrata, frischen Tomaten & Pesto

15,50 €

Scampi

mit Riesengarnelen (ohne Schale) & Knoblauch ^{D,H,L}

18,50 €

Con Parmaschinken

mit Parmaschinken, Rucola & frischem Parmesankäse ^{A,L,G}

17,00 €

Alle Pizzen werden selbstverständlich

mit Mozzarellakäse & hausgemachter Tomatensauce belegt.

Allergene und Zusatzstoffe auf Anfrage bei unserem Personal erhältlich.

Getränke

Aperitifs

Martini Bianco	2 cl	5,00 €
Mosel Kir	0,1 l	7,50 €
Prosecco	0,1 l	6,50 €
Prosecco mit Erdbeeren	0,1 l	8,50 €
Aperol Spritz	0,2 l	8,50 €
Limoncello Spritz	0,2 l	8,50 €

Spirituosen

Bailey´s	2 cl	4,50 €
Amaretto	2 cl	4,50 €
Sambucca	2 cl	4,00 €
Malteser	2 cl	4,00 €
Asbach Uralt	2 cl	4,50 €
Jack Daniels	2 cl	6,00 €
Vecchia Romagna	2 cl	5,00 €
Grappa	2 cl	6,00 €
Williams Christ	2 cl	6,00 €
Kirschbrand	2 cl	6,00 €
Mirabellenbrand	2 cl	6,00 €
Limoncello	2 cl	5,50 €

Biere

Warsteiner vom Fass	0,3 l	3,80 €
Warsteiner vom Fass	0,4 l	4,50 €
Weizenbier vom Fass (König Ludwig)	0,3 l	4,00 €
Weizenbier vom Fass (König Ludwig)	0,5 l	5,50 €
Alkoholfreies Bier (Warsteiner)	0,33 l	4,20 €
Alkoholfreies Weizenbier (König Ludwig)	0,5 l	5,50 €

Warme Getränke

Tasse Kaffee ^{9,17}	3,00 €
Kännchen Kaffee ^{9,17}	5,50 €
Cappuccino ^{9,17}	4,00 €
Espresso ^{9,17}	3,00 €
Espresso Doppio ^{9,17}	4,00 €
Espresso Macchiato ^{9,17}	4,00 €
Latte Macchiato ^{9,17}	4,00 €
Affogato al Caffé	6,50 €
Glas Tee	3,00 €

Alkoholfrei Getränke

San Pellegrino	Fl. 0,25 l	3,50 €
San Pellegrino	Fl. 0,75 l	6,50 €
Aqua Panna (still)	Fl. 0,25 l	3,50 €
Aqua Panna (still)	Fl. 0,75 l	6,50 €
Cola Cola ^{1, 9,17}	Fl. 0,2 l	3,00 €
Cola Cola Zero ^{1, 9,17}	Fl. 0,2 l	3,00 €
Fanta	Fl. 0,2 l	3,00 €
Sprite	Fl. 0,2 l	3,00 €
Mezzo Mix	Fl. 0,2 l	3,00 €
Eistee Pfirsich	Fl. 0,3 l	3,80 €
Apfelschorle	Fl. 0,25 l	3,80 €
Johannisbeerlschorle	Fl. 0,25 l	3,80 €
Traubensaftschorle	0,3 l	4,00 €
Apfel- oder Traubensaft	0,3 l	4,00 €

Magenbitter

Underberg	2 cl	4,00 €
Fernet Branca	2 cl	5,00 €
Ramazotti	2 cl	5,00 €
Averna	2 cl	5,00 €

Unsere Weinempfehlungen

Liebe Gäste,

auf den folgenden Seiten finden sie neben ausgesuchten Italienischen Rotweinen auch eine feine Auswahl an Weinen unserer Trittenheimer Winzer.

Genießen Sie die Weine der Region und lassen Sie sich von den einzigartigen Geschmacksnuancen des Moselrieslings inspirieren.

Auf Nachfrage beraten wir sie gerne über die Weine und erhältlichen Jahrgänge.

Weine im offenen Ausschank

	0,25 L	0,5 L
Rivaner Trocken	7,50 €	15,00 €
Riesling Trocken	7,50 €	15,00 €
Riesling Feinherb	7,50 €	15,00 €
Riesling Lieblich	7,50 €	15,00 €
Rose	7,50 €	15,00 €
Hauswein (rot)	7,50 €	15,00 €
Riesling	7,50 €	
alkoholfreier Wein		

Italien	0,25 L	0,5 L
Chianti	7,50 €	15,00 €
Lambrusco	7,50 €	15,00 €
Vallpolicella	7,50 €	15,00 €

Prickelndes	0,1 L	0,75 L
Mosel Secco	6,50 €	23,00 €
Riesling Sekt „Brut“	8,50 €	32,00 €
Weingut Clüsserath-Weiler		

Mosel-Riesling trocken

0,75 L

ST Riesling Steillage Trocken Weinhaus Gebrüder Steffen	28,00 €
Riesling vom Schiefer Weingut Ansgar Clüsserath	28,00 €
Riesling vom Schiefer Weingut Hermes-Hoffmann	28,00 €
Trittenheimer Apotheke Riesling Weingut Bernhard Eifel	29,00 €
Trittenheimer Altärchen Riesling Spätlese Weingut Richard Kuhn	29,00 €
Trittenheimer Apotheke Riesling Spätlese Weingut Paul Basten	31,00 €
Dhroner Hofberg Riesling Weingut Christoph Eifel	29,00 €
Trittenheimer Apotheke Riesling „Alte Reben“ Weingut FJ Eifel	32,00 €
Dhroner Hofberg Riesling Weingut Josef Rosch	32,00 €
Trittenheimer Riesling HC Weingut Clüsserath-WEiler	27,00 €
Sauvignon Blanc Weingut Claes-Schmitt Erben	28,00 €
Weissburgunder Weingut Bernhard Eifel	28,00 €
Grauburgunder Weinhaus Gebrüder Steffen	27,00 €

Mosel feinherb - halbtrocken

Trittenheimer Riesling Weinhaus Gebrüder Steffen	26,00 €
Trittenheimer Riesling Weingut Bollig ²	28,00 €
Trittenheimer Apotheke Riesling Kabinett Weingut Günther Clüsserath	26,00 €
Graacher Himmelreich Riesling Kabinett Weingut Eifel-Pfeiffer	27,00 €
Trittenheimer Apotheke Riesling Spätlese Weingut Richard Schmitt	28,00 €
Trittenheimer Apotheke Riesling Kabinett Weingut FJ Eifel	27,00 €
Trittenheimer Apotheke Riesling Kabinett Weingut Christoph Eifel	27,00 €
Trittenheimer Reisling HC Weingut Clüsserath-Weiler	27,00 €
Trittenheimer Apotheke Riesling Weingut Bernhard Eifel	31,00 €
Piesporter Falkenberg Riesling Weingut Christoph Clüsserath	29,00 €
Trittenheimer Apotheke Riesling Spätlese Weingut Franz-Josef Basten	29,00 €
JR Riesling Gutswein Weingut Josef Rosch	28,00 €
Piesporter Goldtröpfchen Riesling Weingut Ansgar Clüsserath	29,00 €
Trittenheimer Apotheke Riesling Weingut Claes-Schmitt Erben	31,00 €

Rose Spätburgunder 27,00 €
Weingut Richard Kuhnen

Spätburgunder Rose 26,00 €
Weinhaus Gebrüder Steffen

Mosel-Riesling fruchtig

0,75 L

Trittenheimer Riesling Kabinett 26,00 €
Weingut Bollig²

Trittenheimer Apotheke Riesling Kabinett 26,00 €
Weingut Schmitt Rodermund

Trittenheimer Apotheke Riesling Spätlese 29,00 €
Weingut Josef Schmitt

Trittenheimer Altärchen Riesling Kabinett 26,00 €
Weinhaus Clüsserath-Weiler

Mosel-Rotwein trocken

Dornfelder Trocken 25,00 €
Weinhaus Gebrüder Steffen

Dornfelder 26,00 €
Weingut Richard Kuhnen

Spätburgunder „S“ 28,00 €
Weingut Hermes-Hoffmann

Italienische Rotweine

0,75 L

PIEMONTE

Bel Colle Barolo Monvigliero

Der Wein hat eine granatrote Farbe mit orangefarbenen Reflexen. In der Nase hat der Wein ein intensives charakteristisches Aroma, ätherisch und angenehm. Im Geschmack ein trockener Wein mit einem robusten Mundgefühl, einfach aber samtig weich und harmonisch.

38,00 €

La Luna El FAZO (Barbera)

Fiulot hat eine intensive rubinrote Farbe. In der Nase ist er jugendlich und traubig mit fruchtigen Aromen von Pflaumen und Kirschen. Fruchtiger Gaumen äußert angenehm im Geschmack.

34,00 €

VENECIA

Biscardo Ripasso della Valpolicella

Das Bukett ist reich und komplex mit deutlichen Tönen von Kirsch und im Hintergrund Schokolade. Der Geschmack ist trocken, mild, mit einer vollen, harmonischen Balance. Der Abgang ist lang und angenehm.

26,00 €

Biscardo Amarone della Valpolicella

Der Wein hat eine granatrote Farbe und ein ausgeprägtes Bouquet mit intensiven Noten von Kirschen. Der Geschmack ist samtig und leicht bitter, mit schönen Noten von Kirschen und Bittermandel.

42,00 €

EMILIA-ROMAGNA

Lambrusco Rosso Rose di Bacco Amabile

Angenehme und zarte Nase mit Fruchtaromen.

20,50 €

TOSCANA

Marchesi Antinori Peppolio Chinati Classico

Der Pèppoli verfügt über eine rubinrote Farbe mit mittlerer Tiefe. Der Duft offenbart intensive Noten von roten Früchten, vor allem Kirschen und Erdbeeren sind präsent. Florale Untertöne, die an Rosen erinnern, ergänzen die Aromatik wunderbar ausgewogen. Zarte Noten von Gewürzen, frischen Kräutern und geröstetem Toast runden das Bouquet ab. Im Mund wirkt dieser Chianti Classico lebendig und frisch. Seine Tannine wirken bereits abgeschliffen und im langen Abgang leben die attraktiven Fruchtaromen nochmals auf.

33,00 €

Tenuta Argentiera Poggio ai Ginepri Bolgheri DOC

Der Wein hat eine dunkel violett-rote Farbe. Eine feine und elegante Nase von roten Früchten, etwas Pflaumen und einem Hauch Gewürzen. Der Wein ist mild, rund und voll im Geschmack mit einem angenehmen, eleganten Abgang und genügender Länge.

33,00 €

ABRUZZEN

Gran Maestro Appassimento

Dieser intensive Rotwein mit violetten Reflexen hat ein leicht würziges Aroma von Pflaumen und anderen roten Früchten. Der Geschmack ist samtig und voll, mit einem langen Abgang.

22,00 €

Caldora Montepulciano d'Abruzzo

Er hat eine rubinrote Farbe mit Granattönen. In der Nase entfalten sich intensive Aromen von Früchten wie wilden Beeren und Pflaumen, mit Nuancen von trockenen Blumen, Gewürzen und Süßholz. Dieser Wein hat einen vollen Körper, milde Tannine und einen guten Abgang.

28,00 €

SARDINIEN

Santadi Rocca Rubia Riserva

Die Farbe ist tief rubinrot, fast undurchsichtig. In Bouquet sind intensive fruchtige Noten nach Brombeeren, Heidelbeeren, Vanille, Myrte, Leder und Lakritze. Weit und samtig am Gaumen, große Struktur, anhaltendes Aroma. Ein körperreicher Wein.

35,00 €

APULIEN

Zolla Primitivo di Manduria Riserva

Rubinrot mit violetter Reflexion. Bietet ein komplexes Bouquet von Kirsche, Brombeere, schwarzer Johannisbeere, kombiniert mit Noten von Gewürzen und Vanille, Kaffee und Toffee. Ein Rotwein mit gutem Körper und einem sehr langen Abgang.

28,50 €

Irrtümer sind nicht ausgeschlossen und können nicht haftbar gemacht werden. Spuren von Allergenen werden nicht angegeben. Ihre Bestellung könnte bei der Herstellung mit anderen Allergenen in Berührung kommen. Bitte weisen Sie unsere Mitarbeiter darauf hin, in Ihrem Fall besonders vorsichtig zu sein.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe laut Zusatzstoff-Zulassungsverordnung §9

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = konserviert
- 3 = mit Antioxidationsmittel
- 4 = mit Geschmacksverstärker
- 5 = geschwefelt
- 6 = geschwärzt
- 7 = gewachst
- 8 = mit Phosphat/en (bei Fleischerzeugnissen)
- 9 = mit Süßungsmittel
- 10 = mit Süßungsmitteln
- 11 = mit (einer) Zuckerart/en und Süßungsmittel/n“
- 12 = nur bei Tafelsüßen zusätzlich zur Angabe “mit Süßungsmittel/n“: „auf der Grundlage von ...“
- 13 = enthält eine Phenylalaninquelle“ (zusätzlich zur Angabe “mit Süßungsmittel“)
- 14 = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“ (zusätzlich zur Angabe “mit Süßungsmittel“)

Weitere Angaben

- 15 = unter Schutzatmosphäre verpackt
- 16 = chininhaltig
- 17 = koffeinhaltig
- 18 = mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
- 20 = mit Taurin
- 21 = Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen (bei Azo-Farbstoffen)
- 22 = Mit Sauerstoff, unter Hochdruck, farbstabilisierend (bei Frischfleisch)
- = keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe

Allergene

- A = Glutenhaltige Getreide (z.B. Weizen sowie daraus hergestellte Erzeugnisse)
- B = Krebstiere (und daraus gewonnene Erzeugnisse)
- C = Eier (und daraus gewonnene Erzeugnisse)
- D = Fische (und daraus gewonnene Erzeugnisse)
- E = Erdnüsse (und daraus gewonnene Erzeugnisse)
- F = Sojabohnen (und daraus gewonnene Erzeugnisse)
- G = Milch (und daraus gewonnene Erzeugnisse) (einschließlich Laktose)
- H = Schalenfrüchte (und daraus gewonnene Erzeugnisse)
- I = Sellerie (und daraus gewonnene Erzeugnisse)
- J = Senf (und daraus gewonnene Erzeugnisse)
- K = Sesamsamen (und daraus gewonnene Erzeugnisse)
- L = Schwefeldioxid (und Sulphite > 10mg/kg oder 10mg/l)
- M = Lupinen (und daraus gewonnene Erzeugnisse)
- N = Weichtiere (und daraus gewonnene Erzeugnisse)
- = keine kennzeichnungspflichtigen Allergene