Benvenuti in der Speisemeisterei La Trattoria – hier vereinen sich italienische Tradition, edle Zutaten und kulinarische Leidenschaft. Jede Speise erzählt eine Geschichte von Sonne, Meer und dem Zauber Italiens.

APERITIFS

Campari Soda – der klassische italienische Auftakt[1]	7,50 €
Campari Orange – mit Orangensaft[1]	8,50 €
Martini Bianco – sanft und aromatisch	6,00 €
Martini Dry – elegant herb	6,00 €
Prosecco Spumante Extra Dry DOC – spritzig, frisch und feierlich[G]	5,50 €

VORSPEISEN

Warmer Blattspinat mit fein gehobeltem Parmesan – zart, frisch und aromatisch[D]	15,00 €
Burrata aus Apulien – cremig-mild, begleitet von reifen Tomaten und Basilikumpesto[D, G]	17,50 €
Carpaccio di Manzo – hauchdünnes Rindfleisch mit Rucola und edlem Parmesan[D]	17,50 €
Carpaccio di Salmone con Gamberi – Lachscarpaccio mit Gamberini und Honigmelone, Olivenöl-Dressing und Garnelen[B]	18,50 €
Antipasti della Casa – eine Variation italienischer Köstlichkeiten – ideal zum teilen[A, B, C, D, G, L]	18,50 €

SALATE

Insalata Mista – gemischter Salat[L]	7,00 €
Insalata Verde – leicht und gesund[L]	6,00 €
Insalata di Pomodori – sonnengereifte Tomaten mit Zwiebeln[L]	7,50 €
Insalata di Rucola – würziger Rucola mit Tomaten und fein gehobeltem Parmesan[D, L]	14,00 €
Insalata Contadina – Bauernsalat mit Paprika, Oliven und Schafskäse[D]	15,00 €

SUPPEN

Crema di Spinaci – feine Spinatsuppe[Kann Spuren von L, E, M, D, I[1] enthalten]	8,50 €
Crema di Pomodori – Tomatencremesuppe aus sonnengereiften Tomaten[D, E]	8,50 €
Zuppa di Pesce – mediterrane Fischsuppe voller Aroma[B, C, G, N]	21,00 €

Die Allergen- und Zusatzstoffbezeichnungs-Erklärung befindet sich auf der letzten Seite.

SM 10_2025

PASTE & RISOTTI

Spaghetti Aglio e Olio - mit Knoblauch, Peperoncino und bestem Olivenöl [I1]	13,00 €
Spaghetti Napoli - mit Tomatensauce aus sonnengereiften Tomaten [E, I1]	13,00 €
Pennette all' Arrabiata - pikant mit Tomaten, Peperoncini und Knoblauch [E, I1]	13,00 €
Pennette Spinaci - cremig mit Gorgonzola und jungem Spinat [D, I1]	15,00 €
Risotto Rucola e Parmigiano - cremig mit Rucola und frisch gehobeltem Parmesan [D, I1]	14,50 €
Risotto Gamberi - mit Garnelen und Artischockenherzen [C, I1]	21,00 €
Spaghetti Rucola e Gamberi - mit frischem Rucola und Garnelen [C, I1]	21,00 €
Spaghetti alla Bolognese - klassisch herzhaft mit Fleischsauce aus Rind- und Kalbfleisch [C, I1]	15,00 €
Spaghetti alla Carbonara - traditionell mit Guanciale, Ei und Pecorino Romano [C, I1]	16,00 €
Tagliolini al Tartufo - mit edlem Trüffel, ein Hochgenuss [C, I1]	25,00 €

PESCE

Gamberoni alla Griglia – gegrillte Riesengarnelen, begleitet von frischem Salat [C, I1]	32,00 €
Calamari alla Griglia – zarte Calamari mit frischem Salat [I1, N]	27,00 €
Grigliata di Pesce – Variation vom Grill: mediterrane Fischauswahl mit Salat [B, C, I1, N]	31,50 €
Filetto di Salmone alla Griglia – gegrillte Lachsmedaillons mit Blattspinat und Kartoffeln [B, I1]	27,00 €

CARNE

Parigina – Schweinelendchen auf Tomatenspaghetti [A, I1]	24,00 €
Saltimbocca alla Romana – Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Salbei mit Kartoffeln und Gemüse [8, 17, G, I1]	29,00 €
Rib-Eye alla Griglia – saftiges Rib-Eye-Steak auf Rucola und Parmesan [A, I1]	29,50 €

Die Allergen- und Zusatzstoffbezeichnungs-Erklärung befindet sich auf der letzten Seite.

PIZZE

All unsere Pizzen werden auf einem 48 Stunden gereiften Teig gebacken –
luftig, bekömmlich und voller Aroma, wie es die echte neapolitanische Tradition verlangt.

Pizza Pane – knuspriges Pizzabrot mit Tomatensauce [I1]	6,80 €
Pizza Margherita - mit sonnengereiften Tomaten, cremigem Mozzarella und frisches Basilikum [D, I1]	9,00 €
Pizza Napoli - mit Mozzarella, Tomaten und würzigen Sardellen, intensiv im Geschmack [B, D, G, I1]	10,50 €
Pizza Salami - mit Mozzarella, Tomaten und italienischer Edelsalami [8, 17, D, I1]	14,90 €
Pizza Rucola - mit Mozzarella, Tomaten und frischem Rucola mit Parmesan [D, I1]	14,50 €
Pizza Parma - mit Mozzarella, Tomaten und hauchdünnem Parmaschinken [8, 17, D, I1]	17,50 €
Pizza Spinaci - mit Mozzarella, Tomaten, Gorgonzola und feinem Blattspinat [D, I1]	16,50 €
Pizza Regina - mit Mozzarella, Tomaten, Schinken und frische Champignons [8, 17, D, I1]	14,00 €
Pizza Capricciosa - mit Mozzarella, Tomaten, Schinken, Champignons und Artischocken [8, 17, D, I1]	15,50 €
Pizza Vegetaria - mit Mozzarella, Tomaten und Gemüse [8, 17, D, I1]	15,00 €
Pizza „Speisemeisterei" - mit Mozzarella, Tomatenwürfeln und edles Basilikum [D, I1]	13,00 €
Pizza Gamberini - mit Mozzarella, Tomaten, Rucola und Garnelen [C, D, I1]	17,50 €

DOLCI

Panna Cotta – Zart und cremig, serviert mit Beerenragout [D]	9,50 €
Tiramisu – Hausgemacht mit Mascarpone, Espresso und Kakao [A, D, I1]	9,50 €
Ravioli di Papavero – Süße Mohnravioli in Zimt-Butter-Bröseln, mit Vanilleeis [A, D, I1]	11,50 €
Profiteroles – Gefüllt mit Creme, veredelt mit Schokolade und Eis [A, D, I1]	9,50 €
Dolci della Casa – Dessertvariation: eine Auswahl unserer feinsten Kreationen [A, D, I1]	12,50 €

Die Allergen- und Zusatzstoffbezeichnungs-Erklärung befindet sich auf der letzten Seite.

SM 10_2025

ALKOHOLFREI

Coca Cola Zero [1, 12]	0,33 l Flasche	4,80 €
Coca Cola [1, 12]	0,33 l Flasche	4,80 €
Fanta [1]	0,33 l Flasche	4,50 €
Spezi [1, 2, 12]	0,40 l	4,80 €
Schorle (Apfel [1, 2]-, Grapefruit-, Johannisbeere [1, 2, 3], Maracuja Nektar [2], Orange [1, 2])	0,40 l	4,80 €
San Pellegrino	0,25 l	2,80 €
Acqua Panna	0,50 l	5,00 €
San Pellegrino / Acqua Panna	0,75 l	7,20 €

Fruchtsaftgetränke

Apfel [1, 2]-, Orangen- [1, 2], Johannisbeere [1, 2, 3]	0,20 l	3,80 €
Tonic Water [13]	0,20 l	5,00 €
Bitter Lemon [3, 13]	0,20 l	5,00 €
Zitronenlimonade	0,40 l	4,80 €
Ice Tea Zitrone [2, 12], Pfirsich [2, 12]	0,33 l	5,00 €

Eistee aus 100% natürlichen Rohstoffen auf traditionelle Art gebrüht und naturrein

Bionade Holunder [1], Bionade Ingwer-Orange [1]	0,33 l	5,00 €

WARME GETRÄNKE

Tasse Kaffee [D]	2,50 €
Espresso	2,50 €
Doppio Espresso	4,00 €
Cappuccino [D]	3,80 €
Latte Macchiato [D]	4,50 €
Eiskaffee [D]	8,00 €
Glas Tee - Schwarz, Kamille, Pfefferminze, Früchte	3,70 €

Die Allergen- und Zusatzstoffbezeichnungs-Erklärung befindet sich auf der letzten Seite.

ITALIENISCHE WEINE – OFFEN

BIANCO - WEISS

Bianco della casa Traube Garganega, Trebbiano (DOC) 11,5%[G]	0,25 l	7,00 €
Chardonnay Traube Chardonnay (Igt) 12%[G]	0,25 l	7,00 €

ROSSO - ROT

Rosso della casa Traube Merlot, Corvina (Igt) 11,5%[G]	0,25 l	7,00 €

ROSÉ

Rosé Castelli romani Traube Montepulciano, Merlot (DOC) 12%[G]	0,25 l	7,00 €
Weiß- oder Rotweinschorle[G]	0,25 l	5,50 €

BIERE

Vom Fass:		
Hacker-Pschorr Münchner Hell[l2]	0,50 l	5,30 €
Paulaner Hefe-Weißbier naturtrüb[l1,l2]	0,50 l	5,50 €
Kleines Helles[l2]	0,25 l	3,80 €
Kleines Weißbier[l1 l2]	0,30 l	4,00 €
Radler - Helles mit Limo[1, 9, 12, l2]	0,50 l	5,30 €
Ruß'n - Weißbier mit Limo[1, 9, 12, l1,l2]	0,50 l	5,50 €
Aus der Flasche:		
Hacker-Pschorr Münchner Dunkel[l2]	0,50 l	5,50 €
Paulaner Hefe-Weißbier Dunkel[l1,l2]	0,50 l	5,50 €
Paulaner Hefe-Weißbier alkoholfrei[l1,l2]	0,50 l	5,50 €
Paulaner Münchner Hell alkoholfrei[l2]	0,50 l	5,50 €
Fürstenberg Premium Pilsener[l2]	0,33 l	5,30 €

Die Allergen- und Zusatzstoffbezeichnungs-Erklärung befindet sich auf der letzten Seite.

SPIRITUOSEN

Vecchia Grappa di Prosecco[G]	2 cl	6,00 €
Grappa „Casa“[G]	2 cl	5,00 €
Vecchia Romagna[G]	2 cl	5,00 €
Averna Amaro Siciliano	4 cl	5,00 €
Ramazzotti	4 cl	5,00 €
Fernet Branca / Menta	4 cl	5,00 €
Limoncello	4 cl	5,00 €
Sambuca Molinari[12]	2 cl	4,50 €
Amaretto[K1]	2 cl	4,50 €

Die Allergen- und Zusatzstoffbezeichnungs-Erklärung befindet sich auf der letzten Seite.