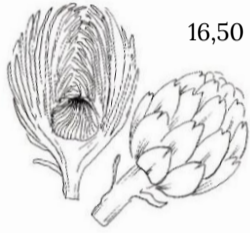


# Trattoria

DE FLAVIIS

## ANTIPASTI

|  |       |
|--|-------|
| <b>Olive marinate</b><br>Schälchen marinierte gemischte Oliven   | 5,50  |
| <b>Pizzapane mit Dip</b><br>Kräuter-Knoblauch-Dip mit Pizzabrot  | 9,50  |
| <b>Antipasti della Casa</b><br>Gemischte Antipasti nach Art des Hauses (veg.)  | 16,00 |
| <b>Bruschetta Classica</b><br>3 Scheiben geröstetes Ciabatta, Tomatenconcé   | 11,00 |
| <b>Carpaccio Cipriani</b><br>Carpaccio vom Rind, leichte Senf-Mayonnaise original venezianische Art                  | 18,00 |
| <b>Vitello Tonnato</b><br>Kalbsfleisch, Thunfisch-Kapern-Creme   | 18,00 |
| <b>Bietola e Caprino</b><br>Carpaccio von der Roten Bete, karamellisiertem Ziegenkäse, Balsamico-Reduktion, Walnüsse | 16,00 |
| <b>Burratina Pugliese con Carciofi</b><br>Burrata mit gegrillten Artischocken-Herzen römische Art                    | 16,50 |



## LE INSALATE

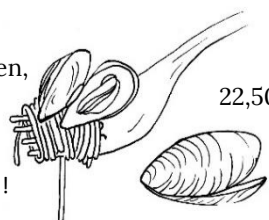
|  |       |
|--|-------|
| <b>Insalata mista</b><br>Wildkräutersalat, mariniertes Gemüse, geröstete Samen mit klassischer Vinaigrette                               | 12,00 |
| <b>Insalata Tonno, Pomodoro e Mozzarella</b><br>Tomatensalat mit roten Zwiebeln, Kapernäpfel, Basilikum, Thunfisch, Mozzarella, Olivenöl | 14,50 |

## LE ZUPPE

|   |       |
|---|-------|
| <b>Tortellini in Brodo</b><br>Hausgemachte Hühnerbouillon mit Fleisch-Tortellini aus Emilia Romagna | 10,50 |
| <b>Vellutata di Ceci</b><br>Kichererbsencremesuppe mit Rosmarin und Knoblauch-Crostini              | 12,50 |

## LE PASTE

|  |       |
|--|-------|
| <b>Penne all'Arrabbiata</b><br>Tomatensugo, Knoblauch, Peperoncino   | 14,50 |
| <b>Tortelloni con Porcini</b><br>Steinpilzfüllung, getrüffeltes Thymian-Waldpilzsauce, gehobelter Parmesan   | 17,00 |
| <b>Girasoli ai Carciofi</b><br>Ricotta-Artischockenfüllung, Parmesan-Butter, Artischockenherzen, Pinienkerne | 17,00 |
| <b>Rigatoni alla Gricia</b><br>Pecorino Romano, schwarzer Pfeffer, Guanciale (luftgetrocknete Schweinebacke) | 16,50 |
| <b>Tagliolini al Tartufo</b><br>Parmesan-Butter, frischer schwarzer Trüffel (Tagespreis)                     |       |
| <b>Chitarra con Polpettine</b><br>Rinderhackbällchen, Tomaten-Basilikum-Sugo, Pecorino                       | 17,50 |
| <b>Gnocchi con Gamberi</b><br>Kartoffel-Gnocchi, Lauch, Garnelen, Kirschtomaten-Krustentier-Sugo             | 18,50 |
| <b>Spaghetti allo Scoglio</b><br>Muscheln, Meeresfrüchte, Garnelen, Olivenöl-Fischfond,                      | 22,50 |



Glutenfreie Pasta? Sprechen Sie uns an!

## PIZZERIA

### Le Rosse

|   |       |
|---|-------|
| <b>Margherita DOP</b><br>Pomodoro, Büffelmozzarella, Basilikum  | 13,50 |
| <b>Norma</b><br>Pomodoro, Mozzarella, Auberginen, Ricotta, Parmesan, Basilikum  | 15,50 |
| <b>Funghi</b><br>Pomodoro, Mozzarella, Kräuterchampignons   | 14,00 |
| <b>Quattro Formaggi</b><br>Pomodoro, Mozzarella, Scamorzakäse, Taleggiokäse, Gorgonzola                                   | 15,00 |
| <b>Napoli</b><br>Pomodoro, Sardellenfilets, Kapern, Oliven, Basilikum (ohne Mozzarella)                                   | 14,00 |
| <b>Tonno e Cipolla</b><br>Pomodoro, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln   | 14,50 |
| <b>Pescatore</b><br>Pomodoro, Mozzarella, Garnelen, Rucola  | 17,00 |
| <b>Lombarda</b><br>Pomodoro, Mozzarella, Salami Milano  | 14,00 |
| <b>Diavola</b><br>Pomodoro, Mozzarella, scharfe Salami, Zwiebeln  | 15,00 |
| <b>Fumè</b><br>Pomodoro, Mozzarella, geräucherter Provolakäse, Guanciale (luftgetrocknete Schweinebacke), Zwiebelconfit   | 16,00 |
| <b>Alex</b><br>Pomodoro, Mozzarella, Kochschinken, Zwiebeln, Champignons, Spiegelei                                       | 15,50 |
| <b>Mamma Leone</b><br>Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia, Steinpilze, Ofenpaprika  | 17,00 |
| <b>San Daniele</b><br>Pomodoro, Mozzarella, San Daniele Schinken, Rucola, Parmesan  | 18,00 |
| <b>Capricciosa</b><br>Pomodoro, Mozzarella, Kochschinken, Oliven, Artischocken, Champignons                               | 16,00 |
| <b>Gustosa</b><br>Pomodoro, Stracciatella di Burrata, Coppa, halbdehydrierte Kirschtomaten                                | 18,00 |
| <b>Le Bianche</b><br>(ohne Tomatensauce)  |       |
| <b>Giardiniera</b><br>Mozzarella, Basilikumpesto, gegrillte Zucchini, Aubergine, Paprika, Kirschtomaten, Pinienkerne      | 16,00 |
| <b>Pugliese</b><br>Gelbes Datteltomaten-Sugo, Mozzarella, Rucola, Kirschtomaten, Leccino-Oliven, Stracciatella di Burrata | 16,50 |
| <b>Zio Peppone</b><br>Mozzarella, Steinpilze, Gorgonzola, Parmesan, Walnüsse  | 16,00 |
| <b>Mortadella e Pistacchio</b><br>Mozzarella, Mortadella, Burrata, Pistazien  | 16,50 |
| <b>Don Ciccio</b><br>Mozzarella, Provolakäse, Salsiccia, Stängelkohl, Rosmarinkartoffeln                                  | 17,00 |
| <b>Gourmet</b><br>Trüffelcreme, Mozzarella, Stracciatella di Burrata, frischer schwarzer Trüffel (Tagespreis)             |       |



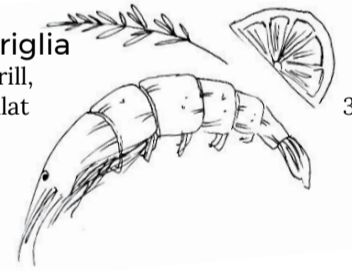
## LE CARNI

|   |       |
|---|-------|
| <b>Salsiccia alla Brace</b><br>Gegrillte Salsiccia, Cime di Rapa (Stängelkohl) „Aglia Olio“, Rosmarinkartoffeln                             | 24,50 |
| <b>Polletto agli Agrumi</b><br>Maispoularde aus dem Ofen auf Zitrus-Geflügel-Fond, karamellierte Möhren & Zuckerschoten, Rosmarinkartoffeln | 26,50 |
| <b>Costine d`Agnello</b><br>Lammkotletts vom Grill, mariniertes Grill-Gemüse, Kartoffelchips „Cacio e Pepe“                                 | 29,50 |
| <b>Saltimbocca alla Romana</b><br>Kalbsrückenmedaillons, Salbei & Parmaschinken, grüne Bohnen, Risolée kartoffeln                           | 29,50 |
| <b>Filetto al Negroamaro</b><br>Rinderfilet 200g, Rotweinreduktion mariniertes Grill-Gemüse, Rosmarinkartoffeln                             | 37,00 |

Beilagenänderung + 2,00

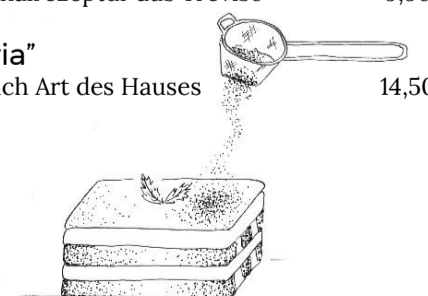
## I PESCI

|   |       |
|---|-------|
| <b>Frittura di Pesce</b><br>Calamari, Garnelen, Fischfilets frittiert, Tonnato-Dip, Beilagensalat                             | 28,00 |
| <b>Branzino al Limoncello</b><br>Wolfsbarschfilet in Limoncello-Jus, Riso Venere (Sepia-Risotto), gebackene Zucchini-Julienne | 29,00 |
| <b>Gamberoni alla Griglia</b><br>Riesengarnelen vom Grill, Rosmarinkartoffeln, Salat  | 32,00 |



## DESSERT

|  |       |
|--|-------|
| <b>Gelato Affogato</b><br>Kugel Vanille-Eis mit Espresso   | 6,50  |
| <b>Tartufo Nero</b><br>Große Kugel Schokolade-Zabaglione-Eis, Sahne, Schoko-Topping                                | 8,50  |
| <b>Bianco Mangiare (vegan)</b><br>Traditioneller Mandelmilchpudding, Pistazien-Mandelkrokant, Zartbitterschokolade | 9,50  |
| <b>Crème Brûlée</b><br>Karamellierte Vanillecreme  | 9,50  |
| <b>Tiramisù Classico</b><br>Tiramisù nach Originalrezeptur aus Treviso   | 9,50  |
| <b>Dessert "Trattoria"</b><br>Dreierlei Dessert nach Art des Hauses  | 14,50 |



Wir bieten eine Vielzahl von Gerichten vegan an. Fragen Sie gerne.