

Trattoria da Matteo Speisekarte

Suppen:

Crema di Pomodoro

Tomatencremesuppe (A)

Antipasti:

Carpaccio

hauchdünn geschnittene Rinderfiletscheiben auf Rucolasalat mit Olivenöl, Zitrone und gehobeltem Parmesan (G, L)

Vitello Tonnato

Kalbsfleischscheiben mit Thunfischsauce und Kapern (2)

Bruschetta

geröstetes Brot mit Tomatenwürfeln, Knoblauch und Basilikum (A)

Insalate:

Insalata di Pomodoro

Tomatensalat mit Zwiebeln und Basilikum

Insalata Mista

gemischter Salat der Saison

Pasta:

Spaghetti Carbonara

mit Speck, Sahnesauce und Ei (A, C, G, 1, 3, 18)

Lasagne Hausgemacht

in Bolognesesauce und mit Käse überbacken (A)

Tagliatelle mit Gorgonzola und Spinat

Spaghetti Gamberoni

Gebratene Gamberoni mit Knoblauch in Tomatensauce (A, L, K, N)

Auf Wunsch können wir Ihnen gerne weitere Pastagerichte wie z.B. Arrabiata, Aglio e Olio, Napoli urm. zubereiten.

Pizza:

Margerita

Tomaten, Mozzarella und Oregano (G, 1, 3, 5)

Tonno e Cipolla

Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln

Salami

Tomaten, Mozzarella und Salami (2, 6)

Quattro Stagioni

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Salami, Champignons und Oliven (2, 6, N)

Parma e Rucola

*Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola
und gehobelten Parmesan (1, 3, 18)*

Gamberoni

Tomaten, Mozzarella, Gamberoni, Knoblauch und Tomatenwürfel (2, 6, N)

Vegetariana

*Tomaten, Mozzarella, Grill-Gemüsesorten, Basilikum
und gehobelten Parmesan (G)*

Gerne backen wir Ihre Pizza mit einer individuellen Wunschbelag-Kombination

Dessert:

Tiramisu (G)

Tartufo Scuro

Schokoladen-Trüffel-Eis (A,C, G)

Gelato – je Kugel

Eissorten: Erdbeer, Vanille, Schokolade (A, C, G)

Heissgetränke:

Espresso

Espresso Doppio

Cappuccino

Latte Macchiato

Glas Tee – verschiedene Sorten

Softdrinks:

San Pellegrino / Aqua Panna 0,25 l

0,75 l

Cola, Fanta, Sprite, Spezi 1, 3, 9, 12 0,33 l

Cola, Fanta, Sprite, Spezi 1, 3, 9, 12 0,50 l

Apfel- / Rhabarberschorle 0,33 l

Orangensaft 0,33 l

Kiba 0,33 l

Bitter Lemon (10), Tonic, Ginger Ale (1) 0,20 l

Bier:

Jever Pils vom Fass	0,30 l 0,40 l
Alsterwasser	0,30 l 0,40 l
Radeberger Pils (Flasche)	0,33 l
Schöfferhofer Weizenbier	0,50 l

Alkohlfreies Bier:

Jever Fun	0,33 l
Schöfferhofer Weizenbier alkoholfrei	0,50 l

Weine:

(offen)

Pinot Grigio	0,2 l
Montepulciano	0,2 l
Merlot	0,2 l
Lambrusco	0,2 l
Weißweinschorle	0,2 l

Auf Wunsch können Sie diese auch in 0,5l Karaffen erhalten

Vini Bianchi 0,75 l

Regaleali
Lugana Bulgarini
Mont Mès Cuvée

Vini Rossi 0,75 l

Il Bruno dei Vespa
Nero d'Avola
Cabernet Sauvignon
Chianti Classico

Aperitivo:

Prosecco	0,10 l
	0,70 l
Aperol-Spritz	0,20 l

Longdrinks:

Whisky-Cola (1, 3, 9)
Bacardi-Cola (1, 3, 9)
Gin-Tonic
Wodka-Lemon
Campari-Orange

Spirituosen:

Grappa	2 cl
Sambuca	2 cl
Amaro Averna	2 cl
Ramazotti	2 cl
Amaretto	2 cl
Fernet Branca	2 cl
Limoncello	2 cl
Vecchia Romagna	2 cl
Wodka	2 cl
Bailey's	2 cl
Johnny Walker	2 cl
Jack Daniels	2 cl



Gerne richten wir auch Ihre Festlichkeit bis 45 Personen aus. Ob Geburtstag, Hochzeit, Weihnachtsfeier, Konfirmation, Taufe, ein Empfang oder ein entspanntes Catering zu Hause, wir sind für Sie da.

Sprechen Sie uns an und vereinbaren Sie einen Termin. In einem persönlichen Gespräch können Sie uns Ihre Wünsche mitteilen.

Ihr Matteo

Zusätze:

- | | |
|----|----------------------------|
| 1 | mit Farbstoff |
| 2 | mit Konservierungsstoffen |
| 3 | mit Antioxidationsmittel |
| 4 | mit Geschmacksverstärkern |
| 5 | mit Schwefeldioxid |
| 6 | geschwärzt |
| 7 | mit Phosphat |
| 8 | mit Milcheiweiß |
| 9 | koffeinhaltig |
| 10 | chininhaltig |
| 11 | mit Süßungsmitteln |
| 12 | enthält Phenylalaminquelle |
| 13 | gewachst |
| 14 | Taurin |
| 15 | Mit Nitratpökelsalz |
| 16 | Sorbinsäure |
| 17 | Benzoessäure |
| 18 | Formfleisch |

Kennzeichnung Allergene:

Wir möchten darauf hinweisen, dass es so gut wie unmöglich ist, in der Gastronomie ein Gericht ohne Allergie auslösende Stoffe zuzubereiten.

Das liegt daran, dass bereits viele Grundzutaten und Rezepturen frische Lebensmittel voraussetzen, die Allergien auslösen können (wie beispielweise Butter, Eier, Fisch, Mehl oder Milch).

- | | |
|---|--|
| A | Glutenhaltiges Getreide |
| B | Krebstiere |
| C | Eier von Geflügel |
| D | Fisch |
| E | Erdnüsse |
| F | Sojabohnen |
| G | Milch von Säugetieren |
| H | Schalenfrüchte |
| L | Sellerie |
| M | Senf |
| N | Sesamsamen |
| O | Schwefeldioxid und Sulfite |
| P | Lupinen |
| R | Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische |