

## APERITIVI | APERITIFE

<b>Martini, weiß oder rot</b> <sup>1</sup>	4 cl	5,90 €
<b>Campari Soda</b> <sup>1, 13, G</sup>	4 cl	7,50 €
<b>Sherry, medium oder dry</b> <sup>G</sup>	4 cl	5,90 €
<b>Prosecco</b> <sup>1</sup>	0,1 l	6,90 €
<b>Aperol Spritz</b> <sup>1</sup>	0,2 cl	7,90 €
<b>Hugo</b> <sup>G</sup>	0,2 cl	7,90 €

## ANTIPASTI | VORSPEISEN

<b>Carpaccio Cipriani / Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesankäse</b> <sup>D</sup>	18,90 €
<b>Mozzarella alla Caprese / Mozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum</b> <sup>D</sup>	12,90 €
<b>Antipasti misti / gemischte Vorspeisen, verschiedene Gemüse</b> <sup>D</sup>	14,90 €
<b>Antipasto misto „La Trattoria“ / gemischte Vorspeisen</b> <sup>D</sup>	18,90 €
<b>Prosciutto di Parma / Parmaschinken</b> <sup>8,17</sup>	14,90 €
<b>Carpaccio al Salmone / Lachscarpaccio mit rosa Pfeffer und Rucola</b> <sup>D</sup>	18,90 €
<b>Bruschetta / mit Tomaten, Rucola und Parmesan</b> <sup>D</sup>	7,50 €
<b>Insalata di Mare / Meeresfrüchtesalat</b> <sup>C, E, N</sup>	20,50 €
<b>Vitello Tonnato / Kalbfleisch mit Thunfischcreme und Kapern</b> <sup>A, B, G</sup>	18,90 €
<b>Bruschetta Sarda / Fladenbrot mit frischen Tomaten und Rucola</b> <sup>D, I</sup>	12,50 €

## INSALATE | SALATE

<b>Insalata di Pomodoro</b> / Tomatensalat mir Zwiebeln	7,50 €
<b>Insalata verde</b> /grüner Salat <sup>L</sup>	6,90 €
<b>Insalata mista</b> / gemischter Salat <sup>L</sup>	7,90 €
<b>Insalata Tonno</b> / Salat mit Thunfisch, Ei, Oliven und Artischocken <sup>A, B</sup>	14,80 €
<b>Insalata Trattoria</b> / gemischter Salat mit Schafskäse, Oliven, Peperoni und Artischocken <sup>D, 2</sup>	14,80 €
<b>Insalata di Rucola</b> / Rucolasalat mit Parmesan und Cocktailtomaten <sup>D</sup>	11,90 €
<b>Austernpilze</b> / Austernpilze vom Grill auf Rucolasalat und Parmesan <sup>E, G, I</sup>	14,90 €
<b>Insalata Tacchino</b> / gemischter Salat mit gebratenen Putenbruststreifen <sup>D</sup>	17,90 €

## MINESTRE | SUPPEN

<b>Crema di Pomodoro</b> / Tomatensuppe <sup>D, E</sup>	7,90 €
<b>Minestrone</b> / Gemüsesuppe <sup>E</sup>	7,90 €

## RISOTTI | REISGERICHTE

<b>Risotto ai Frutti di Mare</b> / Risotto mit Meeresfrüchten <sup>B, C, G, I, N</sup>	18,90 €
<b>Risotto ai Funghi Freschi</b> / Risotto mit gemischten, frischen Pilzen <sup>I</sup>	17,90 €

## PASTE | NUDELGERICHTE

<b>Spaghetti Amatriciana</b> / mit Zwiebeln, Speck und Tomatensauce <sup>D, I</sup>	13,90 €
<b>Spaghetti alla Bolognese</b> / Hackfleischsauce <sup>A, 1, J</sup>	13,90 €
<b>Spaghetti ai Frutti di Mare</b> / mit Meeresfrüchten <sup>A, B, C, I, J, N</sup>	17,50 €
<b>Spaghetti Carbonara</b> / Ei, Sahne, Speck <sup>A, E, I, J</sup>	14,90 €
<b>Spaghetti Napoli</b> / mit Tomatensauce und frischem Basilikum <sup>A, I, J</sup>	11,90 €
<b>Spaghetti Aglio &amp; Olio</b> / mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino <sup>A, I, J</sup>	12,90 €
<b>Spaghetti Scampi</b> / mit Scampi, frischen Tomaten und Knoblauch – pikant <sup>A, C, I, J</sup>	19,90 €
<b>Spaghetti Genovese</b> / mit hausgemachter Basilikumpesto auf frischen Tomaten <sup>A, I, J</sup>	16,90 €
<b>Penne Siciliana</b> / Auberginen, Tomaten, Zwiebel <sup>A, I, J</sup>	16,90 €
<b>Penne all' Arrabbiata</b> / Tomatensauce, Knoblauch, Peperoncino <sup>A, I, J</sup>	14,50 €
<b>Rigatoni al Forno</b> / mit Hinterschinken, Champignons, Erbsen und Käse überbacken <sup>A, D, I, J, 8</sup>	15,90 €
<b>Rigatoni ai Formaggi</b> / mit verschiedenen Käsesorten <sup>A, D, I, J</sup>	14,90 €
<b>Tagliatelle all' Emiliana</b> / Hinterschinken, Champignons, Erbsen und Sahne <sup>A, D, E, G, I, J, 8, 17</sup>	14,90 €
<b>Tagliatelle Salmone</b> / mit Lachs, Zwiebeln und Zucchini <sup>A, B, I, J</sup>	17,90 €
<b>Tortellini Spinaci</b> / mit Spinat und Gorgonzolakäse <sup>A, D, I, J</sup>	15,90 €
<b>Tortellini Panna e Proscutto</b> / mit Hinterschinken und Sahnesauce <sup>A, D, E, I, J, 8, 17</sup>	15,90 €
<b>Lagsagne al Forno</b> <sup>A, I, J</sup>	14,90 €

# PIZZE | PIZZEN

<b>Pizza Pane</b> / Oregano, Tomaten <sup>A, I, J</sup>	9,80 €
<b>Margherita</b> / Käse, Tomaten <sup>A, D, I, J</sup>	10,90 €
<b>Napoletana</b> / Käse, Tomaten, Sardellen, Kapern <sup>A, B, D, I, J, 2</sup>	13,50 €
<b>Funghi</b> / Käse, Tomaten, Champignons <sup>A, D, G, I, J</sup>	12,90 €
<b>Prosciutto</b> / Käse, Tomaten, Hinterschinken <sup>A, D, E, I, J, 8, 17</sup>	12,90 €
<b>Salame</b> / Käse, Tomaten, Salami Milano <sup>A, D, G, I, J, 8, 17</sup>	12,90 €
<b>Carciofini</b> / Käse, Tomaten, Artischocken <sup>A, D, I, J</sup>	12,90 €
<b>Marinara</b> / Käse, Tomaten, Meeresfrüchte <sup>A, B, D, I, N, J</sup>	16,90 €
<b>Regina</b> / Käse, Tomaten, Champignons, Hinterschinken <sup>A, D, E, G, I, J, 8, 17</sup>	14,90 €
<b>Capricciosa</b> / Käse, Tomaten, Champignons, Hinterschinken, Oliven, Peperoni <sup>A, D, E, G, I, J, 8, 17</sup>	14,90 €
<b>Vegetaria</b> / Käse und Gemüse <sup>A, D, I, J</sup>	14,90 €
<b>Spinaci</b> / mit frischem Blattspinat und Gorgonzolakäse <sup>A, D, I, J</sup>	16,90 €
<b>Vulcano</b> / Käse, Tomaten, Hinterschinken, Champignons, Salami – scharf <sup>A, D, E, G, I, J, 8, 17</sup>	16,90 €
<b>Rucola</b> / Käse, Tomaten, Rucola und feingehobelter Parmesan <sup>A, D, I, J</sup>	16,90 €
<b>Parma</b> / Käse, Tomaten, Parmaschinken <sup>A, D, E, I, J, 8, 17</sup>	16,90 €
<b>Parma e Rucola</b> / Käse, Tomaten, Parmaschinken, Rucola, Parmesan <sup>A, D, I, J, 8, 17</sup>	17,90 €
<b>Hawaii</b> / Käse, Tomaten, Hinterschinken, Ananas <sup>A, D, E, I, J, 8, 17</sup>	14,90 €
<b>Tono e Cipolla</b> / Käse, Tomaten, Thunfisch, Zwiebel <sup>A, B, D, I, J</sup>	14,90 €
<b>Al Salmone affumicato</b> / Tomaten, Käse und Räucherlachs <sup>B</sup>	18,90 €
<b>Trattoria</b> / Steinpilze und Trüffelöl <sup>G</sup>	18,90 €
<b>Diavola</b> / Käse, Tomaten und scharfe Salami <sup>A, D, I, 8, 17</sup>	14,90 €
<b>Extra Mozzarella</b>	3,90 €

## PESCE I FISCHGERICHTE

<b>Calamari alla Griglia</b> / Tintenfische vom Grill <sup>B, N</sup>	26,90 €
<b>Scampi alla Griglia</b> / Riesengarnelen vom Grill <sup>B, C</sup>	40,90 €
<b>Pesce misto</b> / verschiedene frische Fische vom Grill <sup>B, C, N</sup>	35,90 €
<b>Salmone al Pepe</b> / Lachsfilet in grüner Pfeffersauce <sup>B</sup>	32,90 €

Alle Fischgerichte servieren wir mit Beilagen (Kartoffel und Gemüse der Saison) oder Salat.

## CARNI I FLEISCHGERICHTE

<b>Paillard</b> / Kalbsschnitzel vom Grill		28,50 €
<b>Piccata Lombarda</b> / Kalbsmedaillons mit Zitronensauce <sup>E</sup>		28,50 €
<b>Scaloppine ai Funghi</b> / Kalbsmedaillons mit Champignons		28,50 €
<b>Saltimbocca alla Romana</b> / Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Salbei <sup>E, 8, 17</sup>		28,50 €
<b>Costata alla Griglia</b> / Rinderlende vom Grill	200 gr.	28,50 €
	300 gr.	38,50 €
<b>Costata alla Tirolese</b> / Rinderlende mit Zwiebeln in Rotweinsauce <sup>G</sup>	200 gr.	31,50 €
	300 gr.	41,50 €
<b>Tagliata di Manzo</b> / geschnittene Rinderlende auf Rucola mit gehobeltem Parmesan <sup>D, L</sup>	200 gr.	28,50 €
	300 gr.	38,50 €
<b>Filetto vom Grill</b> / Rinderfilet vom Grill	200 gr.	39,80 €
	300 gr.	49,80 €
<b>Filetto al Pepe</b> / Pfeffersteak	200 gr.	39,80 €
	300 gr.	49,80 €

Alle Fleischgerichte servieren wir mit Beilagen (Kartoffel und Gemüse der Saison) oder Salat.

## DESSERT | DESSERT

<b>Gelato Misto</b> , mit oder ohne Sahne <sup>D</sup>	1 Kugel	4,90 €
	2 Kugeln	6,90 €
	3 Kugeln	8,90 €
<b>Crème Brûlée</b> <sup>D</sup>		9,90 €
<b>Tiramisu</b> <sup>D, I, J</sup>		9,90 €
<b>Dessert-Teller La Trattoria</b>		17,90 €
<b>Tartufo</b> <sup>D</sup>		9,90 €
<b>Amarena Becher</b> <sup>D</sup>		12,90 €
<b>Vanilleeis mit heißen Himbeeren</b> <sup>D</sup>		12,90 €
	Kleine Portion	9,90 €

## FORMAGGI | KÄSE

<b>Parmigiano</b> <sup>D</sup>	13,90 €
<b>Gorgonzola</b> <sup>D</sup>	13,90 €
<b>Formaggi Misti</b> <sup>D</sup>	18,90 €

## BEVANDE CALDE | WARME GETRÄNKE

<b>Tasse Kaffee</b> <sup>12</sup>	3,90 €
<b>Espresso</b> <sup>12</sup>	2,70 €
<b>Doppelter Espresso</b> <sup>12</sup>	5,00 €
<b>Cappuccino</b> <sup>D, 12</sup>	4,00 €
<b>Glas Tee</b>	4,00 €
<b>Latte Macchiato</b> <sup>D, 12</sup>	5,90 €

## ANALCOLICI | GETRÄNKE

<b>San Pellegrino</b>	0,50l	4,90€
	0,75l	7,50€
<b>Acqua Panna</b>	0,50l	4,90€
<b>Adelholzener Mineralwasser</b>	0,25l	3,90€
<b>Fanta<sup>1,2</sup>, Cola<sup>1,2,12</sup></b>	0,20l	3,60€
	0,40l	4,80€
<b>Spezi<sup>1,2,12</sup></b>	0,40l	4,80€
<b>Apfelsaft<sup>1,2</sup></b>	0,20l	3,60€
<b>Apfel-<sup>1,2</sup>, Johannisbeer-<sup>1,2,3</sup>, Holunder-<sup>1,2,3</sup>, Maracujaschorle<sup>1,2,3</sup></b>	0,40l	4,80€
<b>Zitronenlimo<sup>1</sup></b>	0,20l	3,60€
	0,50l	6,00€
<b>Orangensaft<sup>1,2</sup></b>	0,20l	3,60€
<b>Johanninsbeersaft<sup>1,2,3</sup></b>	0,20l	3,60€
<b>Bitter Lemon<sup>3</sup>, Tonic Water<sup>13</sup></b>	0,20l	4,50€

## ALCOLICI | SPIRITUOSEN

<b>Wodka</b>	2cl	6,00€
<b>Vecchia Romanga (Brandy)<sup>G</sup></b>	2cl	5,50€
<b>Hennessy Cognac</b>	2cl	9,00€
<b>Williamsbirne</b>	2cl	6,00€
<b>Grappa della Casa</b>	2cl	5,00€
<b>Sambuca</b>	2cl	5,50€
<b>Amaretto</b>	2cl	5,50€
<b>Ramazotti</b>	2cl	5,80€
<b>Fernet Branca</b>	2cl	5,80€
<b>Amaro Averne<sup>K</sup></b>	2cl	5,80€
<b>Chivas Regal</b>	2cl	9,00€

## BIRRE | BIERE

<b>Paulaner Hell Original<sup>l</sup></b>	0,50l	5,20 €
<b>Paulaner Hefe-Weißbier Naturtrüb<sup>l</sup></b>	0,50l	5,20 €
<b>Paulaner Hefe-Weißbier Naturtrüb<sup>l</sup></b>	0,30l	4,30 €
<b>Paulaner Hefe-Weißbier Dunkel<sup>l</sup></b>	0,50l	5,20 €
<b>Paulaner Premium Pils<sup>l</sup></b>	0,33l	4,80 €
<b>Paulaner Hefe-Weißbier alkoholfrei<sup>l</sup></b>	0,50l	5,20 €
<b>Paulaner Hefe-Weißbier Leicht<sup>l</sup></b>	0,50l	5,20 €
<b>Russen<sup>1,9,12,l</sup></b>	0,50l	5,20 €
<b>Radler<sup>1,9,12,l</sup></b>	0,50l	5,20 €
<b>Kleines Bier<sup>l</sup></b>	0,30l	4,30 €

## VINI BIANCHI I WEISSWEINE ITALIENISCHE WEINE OFFEN

<b>Unsere weißer Landwein Trebbiano D`Abruzzo</b> <sup>G</sup>	0,2l	6,50 €
	0,5l	15,50 €
<b>Custoza DOG – Garganega</b> <sup>G</sup>	0,2l	6,90 €
	0,5l	15,50 €
<b>Weinschorle – Italienischer Tafelwein, aufgespritzt</b> <sup>G</sup>	0,2l	5,90 €
	0,5l	10,50 €

## VINI ROSSI I ROTWEINE ITALIENISCHE WEINE OFFEN

<b>Unser roter Landwein Montepulciano</b> <sup>G</sup>	0,2l	6,50 €
	0,5l	15,50 €
<b>Weinschorle – Italienischer Tafelwein, aufgespritzt</b> <sup>G</sup>	0,2l	5,90 €
	0,5l	10,50 €
<b>Rosé Wein</b> <sup>G</sup>	0,2l	7,50 €
	0,5l	16,90 €
<b>Primitivo di Manduria</b> <sup>G</sup>	0,1l	5,50 €
	0,2l	8,90 €
	0,5l	19,90 €

## VINI ROSSI | ROTWEINE

### ITALIENISCHE FLASCHENWEINE 0,75l

**Ripasso Valp. Rocca Sveva DOC C. di Soave Veneto** **45,00€**

Intensiv rubinrot mit Reflexen, die mit der Alterung in orangefarben übergehen. Intensives Aroma von Kirsche, Vanille, Brombeere. Andauernder Geschmack, der die Eleganz des Geruchs, mit harmonischen Tanninen bestätigt.

**Amarone Rocca Sveva DOC C: di Soave Veneto** **98,00€**

Die Trauben trocknen mindestens 3 Monate. Nach der Kelterung der Fermentierung reift der Wein mindestens 24 Monate in Eichenfässern und anschließend weitere 12 Monate in der Flasche. Intensives rubinrot mit granatfarbenen Reflexen, intensiv fruchtig mit Noten von Kirsche, Waldbeere und Schokolade. Im Mund ist er umfassend, seidig, weich, mit einem harmonischen und samtigen Tanningehalt.

**Berbera d` Asti DOC Cascina Castlet Piemonte** **35,00€**

Die intensive, rubinrot leuchtende Farbe bezeugt die Frische des Weins. Intensiv anhaltender Duft, angenehm fruchtig, der an Blumen und frische Früchte erinnert. Trocken, harmonisch, würzig, und ausgeglichen im Geschmack. Eine freudvolle Einladung zum Toasten und Tafeln.

**Nipozzano Chianti ris. IGT Frescobaldi Toscana** **48,90€**

Er liegt rubinrot im Glas. In der Nase einladende dunkle Beerenfrucht und Sauerkirsche, gepaart mit Aromen von Zuckerfäden, angenehme Anklänge an Flieder und Schokolade aus Modica. Würziger Touch nach Nelke und grünem Pfeffer.

**Primitivo DOC Campiano Puglia** **35,00€**

Einst nur Verschnitttraube im Süden und Farblieferant für nördliche Weine, ist der Primitivo mit dem Zinnfandel Kaliforniens verwandt - auf Anhieb zum Erfolg geworden, seit er sortenrein produziert wurde. In der Farbe tiefrot mit granatroten Reflexen. Offensiv weinige Nase. Kräftige Aromafülle, die von leicht süßen Tanninen unterstützt wird.

## VINI ROSÉ | ROSÉWEINE

### ITALIENISCHE FLASCHENWEINE 0,75l

**Chiaretto Antica Casa DOP Viscenti Lombardia** **35,90 €**

Rosafarbig bis hin zu hellem Kirschrot. Ein floraler und fruchtiger Einschlag, zart und delikat. Trocken, gut strukturiert und elegant, veredelt durch langes Anhalten der Aromen. Der Chiaretto ist ein Wein vom Geresee, der eine lange Tradition hat und kann aufgrund seiner Struktur auch noch nach Jahren getrunken werden.

## VINI BIANCO | WEIßWEINE

### ITALIENISCHE FLASCHENWEINE 0,75l

#### **Sauvignon DOC Kurtatsch Alto Adige**

**34,90€**

Helles Gelb mit grünlichen Reflexen. Ein filigraner Sauvignon-Typ mit ausgeprägter Frucht, welche an Holunderblüte, Salbei und Stachelbeere erinnert. Im Gaumen wirkt er ausgewogen und saftig, die lebhaft, nie erlahmende Säure gibt dem Körper einen markanten Umriss.

#### **RJGialla DOP Tunella Friuli**

**38,90€**

Eleganter und intensiver Duft, blumig und fruchtig, wohlriechende und von einwandfreier Güte und Beständigkeit. Die vorherrschenden Aromen sind Akazie, Pflaume, gelber Pfirsich und Renettenapfel. Am Gaumen präsentiert sich der Wein intensiv und vollmundig, der geschmeidige Körper spiegelt die charakteristischen Merkmale des Rebstocks wider. Der trockene und würzige Geschmack vermittelt dank der besonderen Weinbereitung eine angenehme Frische.

#### **Lugana DOC Bulgarini Lombardia**

**34,90€**

Strohgelbe Farbe mit brillanten Goldreflexen. Fruchtiges Bukett mit Aprikosen- und Pfirsichnoten. Gute Struktur. Im Geschmack weich und lange anhaltend. Passend zu Fischgerichten, Vorspeisen und ersten Gängen, sowie zu hellem Fleisch. Passt auch hervorragend als Aperitiv.

#### **Gavi di Gavi DOGS Terre del Barolo Piemonte**

**39,80€**

Helles Strohgelb mit leicht grünlichen Reflexen. Ein herrlich gelungenes Bouquet nach Quitte und Apfel. Am Gaumen ein angenehmes Aroma von feinen Kräutern. Durch seinen trockenen, frischen und harmonischen Geschmack ist er ein leichter, bodenständiger Weißwein. Er passt ideal zu Vorspeisen, Fischgerichten und Nudelgerichten mit Fischsaucen. Empfehlenswert auch zu Krustentieren.

#### **Vermentino Costamolino DOC Argiolas Sardegna**

**35,90€**

Cremiger, ungemein duftiger Weißer. Ein Traum ist das feinblumige Bouquet mit einem Hauch von Zitrusblüte und zarter Mandelnote. Dieser brillante Wein ist wild und mild zugleich. Süße und Säure sind wunderbar ausgewogen, der Abgang herrlich weich.

## PROSECCO | PERLWEIN

### ITALIENISCHER PROSECCO 0,75l

#### **Prosecco DOCG**

**35,90 €**

## ORARE DI APERTURA I ÖFFNUNGSZEITEN

Montag	Ruhetag
Dienstag bis Freitag	11:30 bis 14:30 Uhr 17:30 bis 22:30 Uhr
Samstag	17:30 bis 22:30 Uhr
Sonntag durchgehend warme Küche	11:30 bis 22:30 Uhr

## CONTATTO I KONTAKT

Telefon: 089/7856220 – eMail: [info@la-trattoria-solln.de](mailto:info@la-trattoria-solln.de) – [www.la-trattoria-solln.de](http://www.la-trattoria-solln.de)

## PROGRAMMA BONUS I BONUSPROGRAMM

Wir freuen uns auf Ihren nächsten Besuch und möchten Sie mit unserem Bonusprogramm herzlich dazu einladen. Erhalten Sie für einen Rechnungsbetrag je € 30,00 einen Stempel in unserer Bonuskarte und profitieren Sie bei Erreichen von 20 Stempeln mit einem digitalen Einkaufsgutschein in Höhe von € 25,00 bei unserm Partner [www.gaumenfreude-feinkost.de](http://www.gaumenfreude-feinkost.de).

## Allergene

- A = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- B = Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D = Milch und Milcherzeugnisse
- E = Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- F = Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- G = Schwefeldioxid und Sulfite
- H = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- I = Glutenhaltiges Getreide
- J = Lupinen und Lupinenerzeugnisse
- K = Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse
- L = Senf und Senferzeugnisse
- M = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse
- N = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

## Lebensmittelzusatzstoffe

- 1 „mit Farbstoff“
- 2 „mit Konservierungsstoffen“
- 3 „mit Antioxidationsmittel“
- 4 „mit Geschmacksverstärker“
- 5 „geschwefelt“
- 6 „geschwärzt“
- 7 „gewachst“
- 8 „mit Phosphat“
- 9 „mit Süßungsmitteln“  
(kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken)
- 10 „enthält eine Phenylalaninquelle“
- 11 „Milcheiweiß“
- 12 „koffeinhaltig“
- 13 „chininhaltig“
- 14 „taurinhaltig“
- 15 „gentechnisch verändert“
- 16 „mit Tartrazin“  
(kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)
- 17 „Nitritpökelsalz, Nitrat“
- 18 „Säuerungsmittel“