

LA
TRATTORIA
CUCINA ITALIANA | PIZZA

Antipasti

Seppia alla piastra con crema di piselli e perle di pomodoro (l/r) € 16,90

Gegrillter Tintenfisch mit Erbsencreme und Tomatenperlen

Grilled seppia with pea-cream and tomato pearls

Carpaccio di salmone marinato con salsa alla mela verde e aneto (d) € 18,90

Lachscarpaccio mit salsa aus grünem Apfel mit Dill

Salmoncarpaccio with salsa from green apple and dill

Tartar di „Fassona Piemontese“ (c/m) € 16,90

Tartar vom piemontesischen Rind

Tartar from piedmontese beef

Degustazione di salumi e formaggi all' italiana (per due persone) (g) € 32,00

Italienischer Wurst-/Käseteller (für 2 Personen)

Italian antipasti plate with sausages and cheese (for 2)

Strudel di zucchine con salsa allo zafferano

(a/c/g/l) € 16,90

Zucchinistrudel mit Safransalsa

Zucchini strudel with saffron-salsa

Provola dolce alla piastra con asparagi e salsa olandese (c/g/o) € 14,00

Gegrillter Provola mit Spargel und Sauce Hollandaise

Grilled cheese with asparagus and hollandaise sauce

Primi

Linguine fresche all' astice (a/b/l/o) € 24,00

Frische Pasta mit Hummer

Freshly made pasta with lobster

Strozzapreti con pesce spada, zucchine e pinoli

(a/d/l/h/o) € 19,00

Pasta mit Schwertfisch, Zucchini und Pinienkernen

Pasta with swordfish, courgettes and pine nuts

Risotto agli asparagi (g/l/o) € 18,00

Spargelrisotto

Asparagus risotto

Tagliatelle con ragù alla genovese di vitello

(a/c/l/o) € 17,90

Pasta mit weißem Kalbsragout

Pasta with white veal stew

Maccheroncino alla carbonara (a/c/g) € 15,00

Pasta Carbonara

Pasta carbonara

Ravioli alla parmigiana di melanzane

(a/c/g/l) € 16,00

Ravioli mit Auberginen-/Tomaten-/Mozzarellafülle

Ravioli filled with eggplant, tomato and mozzarella

Secondi

Orata 400-600g al cartoccio con julienne di verdure

(d/l/o) € 25,00

Goldbrasse 400-600g in der Folie mit Julienne-

Gemüse

Sea bream 400-600g in foil with vegetable julienne

Fritto di calamari e verdure pastellate con

maionese allo zenzero e lime (a/c/r) € 24,90

Frittierte Garnelen und Gemüse in Backteig mit

Ingwer-/Limettenmayonnaise

Fried shrimps and vegetables with ginger and lime

mayonnaise

Tataki di tonno in crosta di sesamo con guazzetto allo zafferano e fregola alla mediterranea

(a/d/l) € 26,00

Thunfisch-Tataki in Sesamkruste mit Safransauce und sardischer Pasta

Tuna tataki in sesame crust with saffron-sauce and sardinian pasta

Carrè d'agnello alle erbe con crema di carciofi e verdure primaverili (a/g/l/m) € 27,00

Lammkarree mit Kräutern, Artischockencreme und Frühlingsgemüse

Rack of lamb with herbs, artichokes and spring vegetables

Entrecôte di manzo con purea di carote arrostate, asparagi gratinati e demiglace profumata al brandy

(o/g) € 29,00

Rinderentrecôte mit geröstetem Karottenpüree, gratiniertem Spargel und Sauce mit Weinbrand
Beef entrecote with roasted carrot puree, grated asparagus and demiglace with brandy

Fiorentina da 1kg (per 2 persone) (g) € 60,00

Gegrilltes T-Bone Steak 1kg (für 2 Personen)
Grilled T-bone steak 1kg (for 2 people)

Contorni

Insalata mista € 6,50

Gemischter Salat | Mixed salad

Insalata di rucola e finocchio € 7,00

Rucola-/Fenchelsalat | Rocket salad and fennel

Patate saltate (g/l) € 7,00

Bratkartoffeln | Home fried potatoes

Carciofi alla partenopea (l/o) € 7,00

Artischocken nach neapolitanischer Art
Artichokes neapolitan style

Dolci

Sorbetto all'arancia (g) € 6,00

Orangensorbet
Orange sorbet

Mousse alle nocciole con croccante al cioccolato caramellato (g/h) € 8,00

Haselnussmousse mit karamellisiertem Schokoladenkrokant
Hazelnut mousse with caramelized chocolate brittle

Panna cotta al rabarbero (g/h) € 8,00

Sahnepudding mit Rhabarber
Rhabarb cream pudding

Tortina al pistacchio con copertura al cioccolato

(a/c/g/h) € 9,50

Pistazienküchlein mit Schokoladenglasur
Pistachio cake with chocolate coating

Coperto € 1,80

Allergeni

(a) Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (b) Crostacei e prodotti derivati (c) Uova di pollame e prodotti derivati (d) Pesce e prodotti derivati prodotti (tranne la gelatina di pesce) (e) Arachidi e loro derivati prodotti (f) Semi di soia e prodotti derivati (g) Latte e prodotti lattiero-caseari di mammiferi (compreso il lattosio) (h) Frutta a guscio e prodotti derivati (l) sedano e prodotti derivati (m) senape e prodotti derivati prodotti (n) Semi di sesamo e prodotti derivati prodotti (o) Anidride solforosa e solfiti (p) Lupini e derivati prodotti (r) Molluschi e prodotti derivati prodotti

(a) Glutenhaltige Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse (b) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse (c) Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse (d) Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine) (e) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse (f) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse (g) Milch von Säugetieren und Milchzeugnisse (inklusive Laktose) (h) Schalenfrüchte (Baumnüsse) und daraus gewonnene Erzeugnisse (l) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse (m) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse (n) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse (o) Schwefeldioxid und Sulfite (p) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse (r) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

(a) Cereals containing gluten and products thereof (b) Crustaceans and products thereof (c) Poultry eggs and products thereof (d) Fish and products thereof (except fish gelatine) (e) Peanuts and products thereof (f) Soybeans and products thereof (g) Milk of mammals and milk products (including lactose) (h) Tree nuts and products thereof (l) Celery and products thereof (m) Mustard and products thereof (n) Sesame seeds and products thereof (o) Sulphur dioxide and sulphites (p) Lupins and products thereof (r) Molluscs and products thereof