

LA TRATTORIA

CUCINA ITALIANA | PIZZA

Antipasti

- **Tentacoli di polipo alla griglia con salsa verde e dischi di sedano rapa** € 15,00
Gegrillte Tintenfischtentakel mit grüner Soße und Knollensellerie (G-R-0)
- **Capesante alla plancia con crema di melanzane arrostita** € 16,00
Gegrillte Jakobsmuscheln mit gerösteter Auberginencreme (G-R)
- **Tartar di manzo all'italiana con tartufo nero estivo** € 17,00
Rindertatar nach italienischer Art mit schwarzem Sommertrüffel (A-G)
- **Culatello con stracciatella di bufala campana** € 17,00
Rohschinken mit Büffel-Stracciatella aus Kampanien (G)
- **Bufala affumicata con verdure saltate alla mediterranea e scaglie di tartufo nero estivo** € 16,00
Geräucherte Büffelmozzarella mit sautiertem Gemüse nach mediterraner Art und schwarzem Sommertrüffel (G-L)

Primi Piatti

- **Tagliatelle con tartufo nero estivo** € 19,50
Tagliatelle mit schwarzem Sommertrüffel (A-C-G)
- **Gnocchi alla pescatora e magia di arancia** € 18,00
Gnocchi mit Meeresfrüchten und Orange (A-B-R-0)
- **Mezzi paccheri con ragù di crostacei** € 17,00
Halbe Paccheri mit Schalentierragout (A-B-G-L-0)
- **Acquerello risotto con zafferano e funghi di stagione** € 17,00
Acquerello Risotto mit Safran und Pilzen der Saison (G-L)
- **Strozzapreti con crema di patate, castelmagno e oro calabrese** € 16,00
Strozzapreti mit Kartoffelcreme, Blauschimmelkäse und scharfer Rohwurst (A-G-L)

Secondi Piatti

- **Branzino al forno con patate e pomodorini** € 19,50
Wolfsbarsch aus dem Ofen mit Kartoffeln und Kirschtomaten (D)

- **Filetto di tonno con verdure miste e crema di peperoni e latte di cocco** € 24,00
Thunfischfilet mit gemischtem Gemüse, Paprikacreme und Kokosmilch (D-G)
- **Trancio di ricciola con fregola alla mediterranea e salsa allo zafferano** € 24,00
Steak von der Bernsteinmakrele mit mediterraner sardischer Pasta und Safransauce (A-D-G-L)
- **Filetto di manzo 200g con crema di patate, funghi saltati e tartufo nero estivo** € 29,50
Rinderfilet 200g mit Kartoffelcreme, sautierten Champignons und schwarzem Sommertrüffel (G-0)
- **Agnello alla scottadito con baby verdure e demiglace esotica** € 24,00
Gegrilltes Lamm mit Babygemüse und exotischem Demiglace (L-G)

Contorni

- **Insalata mista** € 6,00
gemischter Salat
- **Insalata di rucola e radicchio trevigiano** € 7,50
Salat mit Rucola und Radicchio aus Treviso
- **Verdure miste** € 6,00
gemischtes Gemüse (L-G)
- **Patate saltate** € 6,00
Bratkartoffeln (G)

Dolei

- **Sorbetto al lime e menta** € 6,50
Limetten-Minze-Sorbet (G)
- **Trilogia al cioccolato "Valrhona" con croccante alla nocciola, yuzu, cacao 70% e lamponi** € 7,50
"Valrhona" Schokoladen-Trilogie mit Haselnuss-Crunchy, Yuzu, Kakao70% und Himbeeren (A-C-E-F-G-H)
- **Panna cotta con coulisse al mango** € 7,50
Panna Cotta mit Mangopüree (A-C-G)
- **Semireddo alla pitaya e crumble alle mandorle** € 7,50
Pitaya-Parfait und Mandel-Crumble (A-C-G-L)

Allergeni

(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 Milcherzeugnisse (inklusive Laktose) (H) Schalenfrüchte (Baumnüsse) und daraus gewonnene Erzeugnisse (I) 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