

Trattodino in der Weinstube

Speisenkarte

Informationen zu Allergenen können Sie beim Personal nachfragen.

Preise in €



Insalate

Insalata mista 4

Gemischter Salat

Insalata con calamaretti o petto di pollo 11

Salat mit Babycalamari oder Hähnchenbruststreifen

Insalata con pera e capra 10

Salat mit Birne und Schafskäse

Insalata nizza 12

Nizzasalat mit weißem Thunfisch, Mozzarella, Ei

Antipasti

Crostini 4

Drei getoastete Weißbrotscheiben mit unterschiedlichen Aufstrichen.

Affettato misto 11

Ein Teller mit Schinken und Salami von in Bio-Qualität aus der Toskana. Wir importieren die Produkte direkt von unserem Metzger, der seine Schweine und Rinder selbst im Freiland aufzieht.

Vitello tonnato 10

Ein Vorspeise aus dem Piemont. Dünn aufgeschnittener Kalbsbraten überzogen mit einer Thunfischsauce.

Burrata o mozzarella bufala 10

Mozzarella aus Büffelmilch oder cremiger Burrata aus Kuhmilch mit Rucola.

Funghi pleurotus rosolati 8

Gebratene Austernpilze mit Rucola.

Antipasti misti 12

Verschiedene Antipasti: Gegrilltes Gemüse, Schinken, Salami und Mozzarella.

Als Platte für mehrere Personen je 10 €.

Pasta

Spaghetti alla Dino 9

Ein Rezept unseres Mitgründers Dino Cornia mit frischen Tomaten und Kräutern, etwas pikant.

Linguine col pesto alla genovese 9

Diese ligurische Spezialität produzieren wir aus Basilikum, Olivenöl, Knoblauch, Parmesan und Pinienkernen.

Spaghetti alla carbonara 10

Latium ist die Heimat dieses einfachen Nudelgerichtes. Bio-Ei, Guanciale (luftgetrockneter Speck), Pfeffer, Parmesan und keine Sahne. Es sei denn, Sie bestehen darauf.

Tagliatelle alla bolognese 11

Der Klassiker aus der Emilia darf hier nicht fehlen. Das Ragù wird längere Zeit gessmort und besteht aus Rinderhack mit Gemüse und Weißwein. Dazu frische schmale Eierbandnudeln.

Paccheri con salsiccia 11

Paccheri sind eine traditionelle Nudelform aus Kampanien. Salsicce sind frische Bratwürste, die wir von einem Biometzger aus der Toskana beziehen.

Pappardelle alla vacinara 13

Ein altes römisches Rezept aus dem Schlachthofviertel. Frische breite Bandnudeln mit Ochsenchwanzragout.

Spaghetti con gamberi e pistacchio 13

Spaghetti mit Garnelen und Pistazien. Ein Rezept aus Sizilien.

Tagliatelle al salmone 12

Frischer Lachs mit schwarzen Bandnudeln.

Gnocchi 12

Klößchen aus Kartoffelteig wahlweise mit Gorgonzolasauce oder mit alten Balsamessig

Secondi

Saltimbocca alla romana 17

Dünne Schnitzel aus dem Kalbsrücken mit luftgetrocknetem Schinken und Salbei belegt und in Butter und Wein gebraten.

Peposo 16

Stundenlang in Rotwein geschmortes Rindfleisch mit Pfeffer.
Uraltes Rezept aus einer Zeit, in der es in Italien noch keine Tomaten gab.
Wahlweise mit Polenta oder Nudeln.

Osso buco 17

„Knochen mit Loch“. Geschmorte Scheibe Kalbshaxe nach einem Mailänder Rezept. Das im Loch vorhandene Mark gilt als Delikatesse.
Wahlweise mit Polenta oder Nudeln.

Fegato di vitello 16

Kalbsleber in Salbei und Butter oder venezianisch – geschnetzelt und mit Zwiebeln.

Tagliata di manzo 20

Rumpsteak kurz angebraten, in Streifen geschnitten und auf dem heißen Teller fertig gegart.

Filetto d'orata o salmone 17

Doradenfilet oder Lachssteak in Weißwein

Calamari al forno 14

Gegrillter Kalmar.

Fleisch- und Fischgerichte werden mit Beilagen serviert.