



Speisenkarte  
Trattodino

# Liebe Gäste

---

„La cucina italiana non esiste.“

DIE italienische Küche gibt es nicht. Vielmehr sind es recht unterschiedliche regionale Küchen, von Südtirol bis nach Sizilien, hier deftige alpine Spezialitäten und dort mit spürbaren arabischen Einflüssen auf die Küchenkultur.

Auf dieser Karten finden Sie beliebte Gerichte aus unterschiedlichen Regionen. Ergänzt wird diese Karte durch saisonal wechselnde Gerichte. Hier finden Sie auch mal etwas, das Sie vielleicht noch gar nicht kennen. Fragen Sie uns – auch zu Allergenen.

## Aperitivi

---

Spritz *	0,2l	6
Aperol *	2 cl	3
Sanbitter *	0,1l	3
Martini	4 cl	4
Negroni *	4 cl	6
Campari Orange *	0,1l	5

\* farbstoffhaltig

# Antipasti



## Crostini 4



Drei getoastete Weißbrotscheiben mit unterschiedlichen Aufstrichen.  
Auf Wunsch auch vegetarisch.

## 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 11

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

## Insalata frutti di mare 13

Meeresfrüchtesalat.

## Funghi rosolati 9



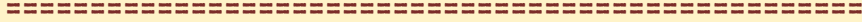
Scharf angebratene Austernpilze mit Rucola garniert.

## Antipasti misti 12



Verschiedene Antipasti: Gebrilltes Gemüse, Schinken, Salami  
und Büffelmozzarella. Oder auch rein vegetarisch. Mit Meeresfrüchten + 2 €.  
Als Platte für mehrere Personen je 10 bzw. 12 €.

# 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 in Bio-Qualität), Pfeffer, Parmesan und keine Sahne. Es sei denn, Sie bestehen darauf.

## Tagliatelle alla bolognese 12

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

# Pasta

---

## **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 und Ochsenschwanzragout mit einer leichten Schokoladennote.

## **Spaghetti con gamberi e pistacchio 14**

Spaghetti mit Garnelen aus nachhaltiger Zucht ohne Verwendung von Antibiotika sowie Pistazien vom Ätna. Ein Rezept aus Sizilien.

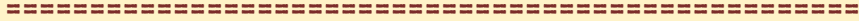
## **Linguine ai frutti di mare 14**

Nudeln mit Meeresfrüchten wie Oktopus, Kalamari, Muscheln.

## **Tagliatelle al salmone 14**

Schwarze Bandnudeln mit frischem Lachs.

# Secondi



## Frittata di verdura 13



Die italienische Art des Omeletts. Bioeier, Käse und Gemüse der Saison.  
Dazu Rosmarinkartoffeln

## Saltimbocca alla romana 17

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

## 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 verhandene Mark gilt als Delikatesse.  
Wahlweise mit Polenta oder Nudeln.

## Fegato di vitello 16

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

# Secondi

---

## Tagliata di manzo 20

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

## Filetto d'orata o salmone 17

Doradenfilet oder Lachssteak in Weißwein mit Salzkartoffeln.

# Contorni

---

## Insalata 4

Kleiner Beilagensalat.

## Verdura del giorno

Gemüsebeilage. Das Angebot des Tages finden Sie auf unserer Tafel.

# Wasser und Saft

---

Rhönsprudel	0,25 l	2
(classic, medium oder still)	0,75 l	5
Coca Cola <sup>1,2,3</sup> , Cola light oder zero <sup>1,2,3,5</sup>	0,3 l	3
Fanta oder Sprite <sup>2,3</sup>	0,5 l	4
Bitterlemon <sup>4</sup>	0,2 l	2,5
Orangen-, Trauben- oder Maracujasaft	0,3 l	3
Apfelsaft	0,3 l	3
Apfelsaftschorle	0,3 l	2,5
	0,5 l	4

<sup>1</sup> koffeinhaltig, <sup>2</sup> mit Antioxidationsmittel, <sup>3</sup> farbstoffhaltig,

<sup>4</sup> chininhaltig, <sup>5</sup> enthält eine Phenylalaninquelle

# Kaffee und Tee

---

Espresso	2
Doppelter Espresso	3
Espresso macchiato	2,5
Cappuccino	3
Latte macchiato	3,5
Tee	2



# Bier

---

<b>Wiesener Pils</b>	0,33 l	3
Untergäriges Bier aus dem Spessart.		
<b>Wiesener Landbier</b>	0,5 l	4
Vollmundig und süffig nach altfränkischer Art.		
<b>Karg Weizenbier</b>	0,5 l	4
Naturtrübes Weißbier aus Murnau in Oberbayern.		
<b>Franziskaner Weizen alkoholfrei</b>	0,5 l	4
<b>Becks Blue alkoholfrei</b>	0,33 l	3

---

<b>Weinschorle</b>	0,5 l	4
<b>Apfelwein</b>	0,25 l	2
Kelterei Gessner aus dem hessischen Spessart.		
	0,5 l	4
<b>Prosecco, Le Contesse</b>	0,1 l	4
Wunderbar erfrischender Prosecco aus dem DOC Gebiet. Im Duft sind die typischen Noten von Äpfeln und Birnen.		
	0,75 l	24

# Offene Weine

## Bianco

0,21

### Venezien

---

#### Bianco di Custoza, Cant. di Custoza, 2020

4,5

Ein Wein aus der Garganega-Traube, mild und fruchtig.

#### Pinot Grigio, Cant. di Custoza, 2020

5

Grauburgunder mit fruchtigem harmonischen Aroma.

### Lombardei

---

#### Lugana „Limne“, Tenuta Rovaglia, DOC 2020

6,5

Lugana ist ein Anbaugebiet südlich vom Gardasee.  
Gekelterter wird er aus der Trebbiano-Traube.  
Fülliger Wein, aber weich und harmonisch.

### Piemont

---

#### Gavi di Gavi, Az. Agr. Il Rocchin, 2020

6

Frisch, trocken und mit feinem Duft nach Akazienblüten.  
Aus der Cortese-Traube.

### Sizilien

---

#### Chardonnay, Di Giovanna, 2019

6

Aus dem Südwesten Siziliens. Fruchtig, dabei trocken  
und mineralisch. Ideal zu allen Seefischgerichten.



# Rosso

0,21

## Venezien

---

### Merlot, Cant. di Custoza, 2019

5,5

Intensiv dunkel. Fruchtig, rund und gefällig.

## Piemont

---

### Barbera d'Alba, Burlotto, 2019

7

Hochwertiger, kräftiger Barbera, kernig und vollmundig.

## Abruzzen

---

### Montepulciano d'Abruzzo, Diubaldo, 2017

6

Die Montepulciano-Traube ergibt einen sehr körperreichen, an dunkle Früchte erinnernden Wein.

## Apulien

---

### Primitivo di Salento »PepeNero«, Cignomoro, 2019

6

Sehr weicher, dichter Rotwein mit feinem Duft nach reifen Kirschen.

### »PepeNero«, Cignomoro, 2020, rosato

5,5

Rosé aus der Negroamaro-Traube. Tolle Fruchtaromen.

## Sizilien

---

### Rosso Sicilia, Di Giovanna, 2018

6

Cuvée auf der Basis der Nero di Avola-Traube.



**Trattodino**  
**Taunusstraße 19 · Offenbach-Nordend**  
**[www.trattodino.de](http://www.trattodino.de) · 069-85098907**