

# TRATTORIA ENOTECA

**„Stillstand ist Rückschritt“**

**„Stagnancy is regression“**

Rudolf von Bennigsen-Foerder (1926-89)

Nach diesem Grundsatz haben wir unsere Speisekarte in zwei Unterteilungen gestaltet:

*By this principle, we created our menu in two different styles each focussed on italian cuisine:*

## **„Cucina Casalinga“**

Die althergebrachte bodenständige italienische Küche mit bekannten Klassikern

*Typical italian cuisine with traditional dishes*

## **„Cucina Creativa“**

Unsere Interpretation der italienischen Kochkunst mit modernen Eindrücken

*Interpretation of italian cuisine with modern aspects*

## Specialità della casa:

**Euro**  
**Vorspeise | Hauptgang**  
**Starter | Main dish**

### **Fagotelli con broccoli** (*Vegetarisch, vegetarian*)

Ravioli | Brokkoli | gehacktes Eiweiß | Butterbrösel

*Ravioli | broccoli | egg white | butter crumbs*

14 | 24

### **Fagotelli con granchio** (*Lactosefrei, lactose free*)

Ravioli | Taschenkrebssugo | Tomaten-Krustentiersud | Zimt | rosa Pfeffer

*Ravioli | tomato crustacean sauce | cinnamon | rose pepper*

18 | 28

Gerne reichen wir Ihnen eine Speisekarte mit ausgewiesenen allergenen Inhaltsstoffen

*Please ask for our menu with declared allergen ingredients*

## Vorspeisen | Starters - Cucina Casalinga

Euro  
Vorspeise | Hauptgang  
Starter | Main dish

### **Minestrone classico** (vegetarisch, vegetarian) (Lactosefrei, lactose free) (Glutenfrei, gluten free)

Gemüseeintopf | Kartoffeln | Bohnen

*Vegetable stew | potatoes | beans*

11

### **Insalata di rucola con pinoli** (vegetarisch, vegetarian) (Lactosefrei, lactose free) (Glutenfrei, gluten free)

Rucolasalat | Balsamicovinaigrette | geröstete Pinienkerne | Parmigiano Reggiano

*Rocket salad | balsamico dressing | roasted pine nuts | Parmigiano Reggiano*

13

### **con gamberi**

mit 3 gebratenen Wildfang-Rotgarnelen | mit 5 stck.

*with 3 fried king prawns | with 5 fried king prawns*

19 | 25

### **con finferli**

mit sautierten Pfifferlingen

*with fried chanterelles*

18

### **Carne cruda**

Piemonteser Kalbstatar | Eigelbcreme | gebackene Kapern | Kräutersalat | Parmesan

*Veal tartar piedmont style | egg yolk cream | capers | herbs | Parmigiano Reggiano*

18

### **Vinappeso Romeo**

Luftgetrockneter Schinken in Valpolicella gereift | gegrillte Wassermelone

*Air dried ham matured in valpolicella | grilled watermelon*

22

### **Carpaccio di manzo** (Glutenfrei, gluten free)

Geklopftes Rindercarpaccio | Parmesancreme | Olivenöl

*Beef Carpaccio | parmesan cream | olive oil*

18

## Vorspeisen | Starters - Cucina creativa

### **Capesante arrosto**

Sautierte Jakobsmuscheln | Melonen-Escabeche | Rettich | Radieschen

*Sizzilianische Orangen-Zitronenvinaigrette | Garum di Tonno*

*Seared scallops | melon escabeche | radish | sicilian orange lemon vinaigrette | Garum di Tonno*

24

## Pasta - Cucina casalinga

### **Spaghetti con salsa** (vegetarisch, vegetarian)

Spaghetti mit Sauce zur Wahl: Tomatensugo | all'arrabbiata | Pecorino & Pfeffer

*Handmade spaghetti with your choice of sauce: tomato sauce | all'arrabbiata | pecorino & pepper*

12 | 16

### **con gamberi**

mit gebratenen Wildfang-Rotgarnelen

*with fried king prawns*

20 | 28

### **con finferli**

mit sautierten Pfifferlingen | Rahm | Petersilie

*with seared chanterelles | cream | parsley*

15 | 22

### **Pappardelle al ragù di costola**

Frischteig Pappardelle | Rippchenragout | Tomate | Kräuter

*Pappardelle | ribs ragout | tomato | herbs*

14 | 20

### **Tortelloni con formaggio di capra e pinoli** (vegetarisch, vegetarian)

Tortelloni | Ziegenkäse-Tomatenfüllung | Frühlingsmöhren-Olivenölsud | Pinienkerne

*Handmade tortelloni | goat cheese tomato filling | carrot olive oil sauce | pine nuts*

13 | 19

### **Risotto con finferli**

Vialone Risotto | Pfifferlinge | Monte Veronese | Rotwein Lardo

*Vialone risotto | chanterelles | monte veronese | red wine lardo*

14 | 20

## Hauptgerichte | *Main Courses* - *Cucina casalinga*

### **Cacciucco alla livornese** (*Lactosefrei, lactose free*) (*Glutenfrei, gluten free*)

Livorneser Fischsuppe | Tomate | Fischfilets | Krustentiere | Tintenfische  
*Fish soup livorno style | tomato | fish fillets | shellfish | squid*

16 | 25

### **Brasato di manzo con bietola e sedano** (*Lactosefrei, lactose free*)

60 Stunden sanft gegarter Rinderschäufelbug  
Mangold | Staudensellerie | Trauben | Gnocchi  
*60 hours braised shoulder of beef | mangold | celery | grapes | gnocchi*

26

### **Cotoletta di coda di rospo**

Seeteufelkotelett | Basilikum-Knoblauchbohnen | Tomate | Pesto  
*Monkfish cutlet | basil garlic beans | tomato | pesto*

34

### **Tagliata vecchia mucca**

400 gr Roastbeef Steak „Alte Kuh“ am Knochen | Olivenöl | Meersalz  
Rucola | Pinienkerne | Parmigiano Reggiano | Rosmarinkartoffeln  
(Kühe die zwischen 8 und 12 Jahren alt waren | Marmorierungsgrad extra | kräftiges Aroma)  
*400 gr roastbeef steak „old cow“ | olive oil | sea salt  
rocket salad | pine nuts | Parmigiano Reggiano | rosemary potatoes  
(Between 8 and 12 years old | marbling score extra | intense taste)*

49

## Hauptgerichte | *Main Courses* - *Cucina creativa*

### **Filetto di branzino grande**

Filet vom großen Wolfsbarsch | Arancini | Safran-Kalbssud | Chicorée  
*Fillet of giant sea bass | saffron veal sauce | chicory*

35

### **Sella di agnello**

Lammrücken | Jus | Olivenöl | Gremolata | Joghurt  
sizilianische Paprika | handgerollter Couscous  
*Saddle of lamb | jus | olive oil | gremolata | yoghurt | sicilian pepper | handrolled couscous*

35

## Dessert und Käse | *Dessert and cheese* - *Cucina casalinga*

### **Tiramisu**

Tiramisu im Glas  
*Homemade tiramisu*

10

### **Crème brûlée con torrone** (*Glutenfrei, gluten free*)

Crème brûlée | Torrone  
*Crème brûlée | torrone*

11

### **Composizione di formaggi** (*Glutenfrei, gluten free*)

Gorgonzola höhlengereift | Pecorino Toscano Riserva  
Labia pura capra | Vino Passito formaggio | Fruchtechutneys  
*Cave riped gorgonzola | pecorino toscano riserva  
labia pura capra | vino passito formaggio | handmade chutneys*

12 | 16

## Dessert - *Cucina creativa*

### **Rabarbaro con gelato**

Geschmorter Rhabarber | karamellisierte Schokoladencrème | Rhabarbermilcheis  
*Braised rhubarb | caramelized chocolate cream | rhubarb milk ice cream*

13