

Trattoria

Eine Trattoria ist ein italienisches Restaurant, das typischerweise eine rustikale Atmosphäre und eine entspannte, informelle Esskultur bietet. Die Gerichte sind oft traditionell italienisch und regional inspiriert und können sowohl Vorspeisen, Pasta, Fleisch- und Fischgerichte als auch Desserts umfassen. Im Gegensatz zu einem feineren “Ristorante” bietet eine Trattoria oft eine etwas einfachere Küche und eine entspannte Atmosphäre, die zum Verweilen und Genießen einlädt.

Piazzetta

Piazzetta ist ein italienisches Wort, das sich auf einen kleinen Platz oder eine kleine Piazza bezieht.

Der Begriff “Piazzetta” wird oft verwendet, um einen kleinen Platz zu beschreiben, die in einigen Fällen mit einer größeren und bekannteren Piazza verbunden ist, wie zum Beispiel die Piazzetta dei Leoncini bei Piazza San Marco in Venedig.

Mittagsmenü

Montag bis Freitag

von 11:00 bis 15:00 Uhr

im Preis inbegriffen:

kleine Vorspeise, Hauptspeise und
0,20 l alkoholfreies Getränk oder Hauswein
dazu Espresso

14,00 €

Antipasti

Bruschetta 9 €

Geröstetes frisches Weißbrot mit marinierten
Tomatenwürfeln, Knoblauch, Oregano, Basilikum

Caprese 11 €

Tomaten, Mozzarella mit frischem Basilikum

Verdure alla griglia 11 €

Gemischtes gegrilltes Gemüse

Prosciutto e melone 14 €

Honigmelone mit Parmaschinken^{2,3,4}

Bufala con rucola e pomodorini 14 €

Büffelmozzarella mit Rucola und Kirschtomaten

-Saisonal auch mit Burrata verfügbar-

Carpaccio di manzo 16 €

Rindercarpaccio mit Rucola und gehobeltem Parmesan, Kapern

Vitello tonnato 16 €

Kalbsfleisch mit Thunfischsoße überzogen, Mayonnaise, Sardellen² und Kapern

Antipasto della casa für zwei 30 €

Vorspeiseplatte mit italienischem Aufschnitt^{2,3,4} und Käse, kleine Caprese, Bruschetta, gegrilltes
Gemüse, Oliven und weitere eingelegte Leckereien

Primi

Spaghetti al pomodoro 11 €

mit Tomatensauce und Basilikum

Spaghetti aglio e olio 11 €

mit Knoblauch, Olivenöl und Chili

Spaghetti alla bolognese 12,50 €

mit Hackfleischsauce

Spaghetti alla carbonara 12,50 €

mit Eiern, Parmesan und Speck^{2,3,4}

Spaghetti al tonno e zucchini 13,50 €

mit Thunfisch², Zucchini und Kirschtomaten

Spaghetti del pescatore 17 €

mit Tintenfisch, Shrimps und Scampi

Penne all'arrabbiata 11 €

mit Tomatensauce, schwarze Oliven und Chili

Penne prosciutto e funghi 12,50 €

mit gek. Schinken^{2,3,4} und Champignons in Sahnesauce

Penne alle verdure 12,50 €

mit Zucchini, Paprika und Auberginen

Penne ai 4 formaggi 13,50 €

mit 4 Käsesorten

Penne zucchini e menta 13,50 €

mit einer hausgemachten leichten Creme aus Zucchini, Basilikum und Minze

alle Gerichte auch mit glutenfreien Spaghetti oder Penne verfügbar



In der italienischen Küche ist "primo" ein Begriff für den ersten Gang eines traditionellen italienischen Menüs. "Primo" bedeutet wörtlich übersetzt "erste" oder "erster Gang".

Tagliatelle al cacio e pepe 13 €

Bandnudeln nach römischer Art mit cremigem Schafskäse und reichlich Pfeffer

Tagliatelle tricolore 14 €

Bandnudeln mit Kirschtomaten, Mozzarella und Rucola

Tagliatelle al salmone e spinaci 16 €

Bandnudeln mit frischem Lachs und Spinat

Tagliatelle con straccetti di manzo e ricotta salata 16 €

Bandnudeln mit Rinderfiletstreifen und Ricotta

Lasagne 14 €

Nudelaufbau mit Hackfleisch und Béchamelsauce

Lasagne Veggie 14 €

Nudelaufbau mit verschiedenem Gemüse und Béchamelsauce

Gnocchi fatti in casa con pomodoro e mozzarella 14 €

hausgemachte Gnocchi mit Tomatensauce und frischer Mozzarella

Gnocchi fatti in casa con salsiccia e ricotta 14 €

hausgemachte Gnocchi mit italienischer Salsiccia^{2,3} und Ricottasauce

Gnocchi fatti in casa al pesto 14 €

hausgemachte Gnocchi mit Pesto (natürlich auch homemade)

Primo-Gänge sind normalerweise Nudelgerichte, Lasagne oder Risotto, aber es kann auch andere Gerichte wie Gnocchi geben.

Secondi di carne e di pesce

Scaloppina al vino bianco 25 €

Kalbsmedaillon in Weißweinsauce

Scaloppina alla pizzaiola 25 €

Kalbsmedaillon mit Oliven, Kapern, Oregano und Tomaten

Scaloppina ai funghi 25 €

Kalbsmedaillon mit Champignons



2. Gang

Entrecôte al Limone e Rosmarino 28 €

Entrecôte gegrillt mit Zitrone und Rosmarin

Filetto ai ferri 30 €

200g Filetsteak vom Grill

Tagliata di manzo con rucola e pomodorini 30 €

Tranchiertes Filetsteak vom Grill auf Rucolabett mit Kirschtomaten & Balsamico Dressing¹¹

Filetto al Balsamico 30 €

Filetsteak in Balsamicosauce¹¹

Orata o Branzino alla piastra 26 €

Dorade oder Wolfsbarsch vom Grill

Salmone con pomodorini, olive e zucchini 26 €

Lachsfilet mit Kirschtomaten, Oliven und Zucchini

Scampi alla piastra 30 €

Scampi vom Grill

Alle Gerichte werden mit einer Beilage aus Rosmarinkartoffeln und Gemüse serviert.

Das "secondo" repräsentiert das Herzstück der Mahlzeit, das nach dem "antipasto", dem "primo" und vor dem "dolce" serviert wird. Typischerweise handelt es sich um ein Gericht, das aus Fleisch oder Fisch besteht, oft begleitet von einer Beilage wie Gemüse oder Kartoffeln.

Zuppe

Crema di pomodoro 7 €

Tomatensuppe mit Basilikum

Minestrone 7 €

Gemüsesuppe

Italienische Bauernsuppe 7 €

mit verschiedenen Bohnensorten, Linsen und Kichererbsen

Insalate

Insalata mista piccola 7 €

Kleiner gemischter Salat

Insalata estiva di pomodori e cetrioli 8,50 €

Tomaten-Gurken-Salat mit Zwiebeln und reichlich Ricotta salata

Insalata dello Chef 14 €

Gemischter Salat mit Avocado, Shrimps in Zitronensauce

Insalata Giulio Cesare 14 €

Gemischter Salat mit Hähnchenstreifen, gehobeltem Parmesan und frischen Croûtons

Insalata Semperoper 14 €

Gemischter Salat mit geräuchertem Lachs², gek. Eiern und schwarzem Kaviar

Insalata capricciosa 14 €

Gemischter Salat mit Mozzarella, gek. Schinken^{2,3,4}, Champignons und Artischocken

Insalata Piazzetta 17 €

Gemischter Salat mit gegrillten Rinderfiletstreifen, abgeschwenkten Champignons und Ricotta salata

Pizze classiche

Margherita 10 €

Tomatensauce, Mozzarella

Bufala 12 €

Tomatensauce, Büffelmozzarella, Basilikum

Napoli 12 €

Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen², Oregano, Kapern

Quattro stagioni 13 €

Tomatensauce, Mozzarella, gek. Schinken^{2,3,4}, Oliven, Champignons, Artischocken

Prosciutto e funghi 13 €

Tomatensauce, Mozzarella, gek. Schinken^{2,3,4}, Champignons

Diavola 13 €

Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami^{2,3,4}

Tonno e cipolla 13 €

Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch², Zwiebeln

Capricciosa 13 €

Tomatensauce, Mozzarella, gek. Schinken^{2,3,4}, Champignons, Artischocken

Spinaci e ricotta 13 €

Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, frische Ricotta

Vegetariana 13 €

Tomatensauce, Mozzarella, gegrilltes gemischtes Gemüse

Tricolore 14 €

Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, gehobelter Parmesan, Kirschtomaten

Quattro formaggi 14 €

Tomatensauce, 4 verschiedene Käsesorten

Pizze speciali

Hawaii 13 €

Tomatensauce, Mozzarella, gek. Schinken^{2,3,4}, Ananas

Delizia 13 €

Tomatensauce, Mozzarella, Salami^{2,3,4}, geräucherter Käse

Odol 13 €

Tomatensauce, Mozzarella, Zwiebeln, scharfe Salami^{2,3,4}, Knoblauch

Gorgonzola e salsiccia 14 €

Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, italienische Salsiccia^{2,3}

Frutti di mare 15 €

Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchte

Mediterranea 15 €

Tomatensauce, Mozzarella, frische Tomaten, Sardellen², Kapern, Thunfisch², Oregano

Parma 16 €

Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken^{2,3,4}

Bunga-bunga 16 €

Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami^{2,3,4}, geräucherter Käse, Champignons, Oliven, Speck^{2,3,4}, grüne Peperoni

Das Wunder 16 €

Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken^{2,3,4}, Rucola, Büffelmozzarella, Kirschtomaten

Calzone 13 €

Tomatensauce, Mozzarella, gek. Schinken^{2,3,4}, frische Ricotta

Calzone vulcano 13 €

Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami^{2,3,4}, Champignons

I nostri dolci

Tiramisù 7 €

Zabaione mit Vanilleeis 8,50 €

Panna cotta alla vaniglia 7 €

Vanilleeis mit heißen Himbeeren 8 €

Cannolo siciliano 7 €

Knuspriger Keks gefüllt mit süßer Schafsricotta dazu Pistazien- und Schokostreusel

2 Kugeln Gava-Eis 4,50 €

Pistazien + Schokolade oder Mango + Ananas

Il menu per bambini

Spaghetti al pomodoro 7,20 €

Spaghetti mit Tomatensauce

Penne panna e prosciutto 7,20 €

Penne mit Sahne und Schinken^{2,3,4}

Pizza Salami 7,20 €

Tomatensauce, Mozzarella, Salami^{2,3,4}

Pizza Margherita 7,20 €

Tomatensauce, Mozzarella

Pizza Hawaii 7,20 €

Tomatensauce, Mozzarella, gek. Schinken^{2,3,4}, Ananas

Ein Gutschein für eine Kugel Eis bei unserem benachbarten
Eiscafé Venezia inbegriffen



Caffè e ammazza caffè

Tasse Kaffee	3,20 €
Espresso	2,50 €
Espresso macchiato	2,50 €
Espresso corretto	3,50 €
Doppelter Espresso	4,30 €
Cappuccino	3,50 €
Latte macchiato o. Milchkafee	4,50 €
Kakao	3,80 €
Tee	3,50 €
Schwarz, Grün, Kräuter, Pfefferminz, Früchte	

Grappa Bortolomiol Banda Rossa

Ramazzotti, Fernet Branca, Sambuca Molinari, Averna

Brandy Vecchia Romagna, Limoncello¹,

Amaretto di Saronno, Frangelico

2 cl 3,50 € - 4 cl 5,00 €



Bevande e succhi di frutta

Mineralwasser San Pellegrino	0,25 l	3 €	0,75 l	6 €
Acqua Panna				
Sprite, Fanta, Spezi ^{1,2,9}	0,2 l	3 €	0,4 l	5 €
Coca Cola/Light ^{1,2,9}				
Tonic Water ¹⁰ , Ginger Ale ¹⁰	0,2 l	3,50 €		
Saft	0,2 l	3 €	0,4 l	5 €
Orange, Apfel ² , Mango, Traube				
Nektar				
Banane, Kirsche, KiBa, Johannisbeer, Rhabarber				
Saftschorle	0,2 l	2,80 €	0,4 l	4,80 €

Bevande della tradizione 0,275 l 3,50 €



Arancia Rossa

Getränk mit einem intensiven und angenehmen Zitrusgeschmack mit einem reichen und fruchtigen Duft, zubereitet mit den natürlichen Extrakten der saftigen sizilianischen Blutorange.



Chinotto

Chinotto ist ein alkoholfreies Getränk, das aus natürlichem Extrakt der Frucht des Chinotto und anderen natürlichen Aromen hergestellt wird. Chinotto schmeckt bitter, hat aber auch einen besonders frischen Nachgeschmack. Zu jedem Gang genießbar, ist der Chinotto eines der beliebtesten Getränke von Kennern des Made in Sicily.



Cedrata

Dieses historische Getränk verleiht mit seinem unverwechselbaren Geschmack und dem angenehmen Duft sizilianischer Zitrusfrüchte ein angenehmes Frischegefühl. Nach traditionellem Rezept aus der Mazeration von Zedernschalen gewonnen.



Limonata

Ein frisches Getränk, bei dem der säuerliche Geschmack von Zitronensaft das Funkeln von Bläschen heiratet und dem Gaumen angenehme Empfindungen verleiht.

Aperitivi

Prosecco Bortolomiol ¹¹	0,10 l	4,50 €
Prosecco Bortolomiol ¹¹	0,75 l	30 €
Aperol o. Campari Spritz ^{1,11}	0,25 l	7,90 €
Hugo ¹¹	0,25 l	7,90 €
Campari Tocco Rosso	0,25 l	7,90 €
Campari ¹ , Holunderblütensirup, Prosecco, Minze		
Campari Mezzo Mezzo	0,25 l	7,90 €
Campari ¹ , Orangensaft, Tonic Water ¹⁰ , Orange		
Americano	0,25 l	7,90 €
Campari ¹ , Martini Rot, Soda, Zitrone		
Campari Soda ¹	0,25 l	6,90 €
Campari Orange ¹	0,25 l	6,90 €
Gin Tonic ¹⁰	0,25 l	8,50 €
Martini bianco o rosso	5 cl	5,50 €
Crodino alkoholfreier Aperitiv ¹	10 cl	4,50 €

Vini della casa

Rosso, bianco e rosè

0,20 l 6 € - 0,50 l 12 € - 1 l 20 €

Birre



Poretti Lager

0,25 l / 0,4 l

3,50 € / 4,50 €

Strohgelbes Lagerbier mit fruchtigen Hopfenaromen und einer sauberen malzigen Basis



Grimbergen Blanche

0,25 l / 0,4 l

4,00 € / 5,00 €

Efrischendes, fruchtiges Witbier mit Aromen von Zitrusfrüchten, Nelken und Koriander



Duckstein Weizen

0,3 l / 0,5 l

4,00 € / 5,00 €

Bananige Fruchtnoten, malzaromatische Süße und sanfte Hopfenbittere

Radler oder Diesel

0,4 l

4,00 €

Aus der Flasche

Peroni

0,33 l

4,50 €

das meistgetrunkene italienische Bier

Radeberger Pils

0,33 l

4,00 €

Krusovice Cerne Schwarzbier

0,5 l

5,50 €

Hövels Originals

0,5 l

5,50 €

Meißner Schwerter Rubin Lager

0,5 l

5,50 €

Feldschlößchen alkoholfrei

0,33 l

4,00 €

Schöfferhofer Hefeweizen alkoholfrei

0,5 l

5,50 €

Vini bianchi

	0,20 l	0,75 l
Pinot Grigio	7,50 €	22 €
Ideal zu Krustentieren, Fischrisotto, mittelreifem Käse und weißem Fleisch. ¹¹		
Ribolla Gialla	7,50 €	22 €
Die bessere Alternative zu Pinot Grigio ¹¹		
Sauvignon	7,50 €	22 €
Passt gut zu Suppen und Fischvorspeisen, angenehm auch zwischen den Mahlzeiten. ¹¹		
Goldmuskateller (süß)	7,50 €	22 €
Er ist geprägt von einem süßen, würzigen Geschmack, der weich und rund ist. Empfehlen kann man den Goldmuskateller zu Strudel und Nachtisch ¹¹		
Pinot Bianco - Weissburgunder	7,90 €	23 €
Passt wunderbar zu Fischgerichten und mittelreifem Käse. ¹¹		
Verdicchio dei Castelli di Jesi "Stè"	7,90 €	23 €
Genießen Sie diesen Verdicchio dei Castelli di Jesi "Stè" zu sämtlichen leichten Speisen mit hellem Fleisch, Fisch, Geflügel oder Gemüse ¹¹		
Gavi di Gavi	8,50 €	25 €
Begleitet sehr gut Vorspeisen und Gerichte mit Fisch und Krustentieren. ¹¹		
Lugana	8,50 €	25 €
Perfekt zu allen Fischgerichten, sowohl für See- als auch für Meeresfisch, Suppen und kräftigen Nudelgerichten. ¹¹		

Vini rosè

Rose Barattin	7,50 €	22 €
Einladendes Bouquet verbunden mit einem aromatischen, frischen Geschmack. Ein idealer Wein für die heißen Sommertage. ¹¹		
Bardolino Chiaretto	7,50 €	22 €
Eine frische, rote Fruchtaromatik in der Nase mit tollen Himbeer- und Erdbeernoten sowie einem Hauch von Blutorange. Ideal zu Salaten, Pasta oder Pizza. Super auch als Aperitiv ¹¹		
RosesRoses	8,50 €	25 €
Empfohlen zu Gerichten wie Meeres- und Seefisch, angenehm zu weißem Fleisch, leichten Gerichten im Allgemeinen. Auch ausgezeichnet als Aperitif. ¹¹		

Vini rossi

	0,20 l	0,75 l
Merlot	7,50 €	22 €
Serviert einen Duft aus Pflaumen und Schokolade, dem er am Gaumen ein volles, anhaltendes Geschmackserlebnis folgen lässt. ¹¹		
Bardolino Rosso (trocken, leicht)	7,50 €	22 €
Dieser Bardolino ist ein großer Spaßmacher vom Gardasee, der das Leben leicht nimmt. Cooler Italiener, kühl genießen. Schmeckt zu Pasta, Pizza oder Gegrilltem ¹¹		
Montepulciano d'Abruzzo	7,50 €	22 €
Rubinrote Farbe im Glas, im Bouquet intensive, fruchtige Aromen von Schwarzkirschen, Waldbeeren, Blaubeeren und verschiedenen Gewürzen. Im Mund dann weich, warm und ausgewogen. ¹¹		
Lambrusco Grasparossa (lieblich)	7,90 €	23 €
Dieser Wein verdankt seine Kohlensäure der natürlichen Gärung. Den zahlreichen Freunden dieses saftigen, schäumenden, lieblichen Rotweines sind diese Unterschiede geläufig. ¹¹		
Nero d'Avola	7,90 €	23 €
Harmoniert mit Vorspeisen wie Salami und Schinken, Pasta und Käse. ¹¹		
Primitivo Salento Villa Carrisi	7,90 €	23 €
Ein wunderbarer Wein zu Fleisch und Suppen. ¹¹		
Primitivo Terrapieno Tagaro	8,50 €	25 €
Das Weingut Tagaro liegt im Valle d' Itria auf 450 Metern über dem Meeresspiegel. Schon in der Nase präsentiert sich der Wein wohltuend anders als viele andere Primitivos. Klar dominierend sind natürlich die Noten der roten Früchte, aber dazu gesellen sich auch animierend würzig-erdige Noten der Terra Rossa. ¹¹		
Chianti	8,50 €	25 €
Beeindruckt mit seiner rubinroten Farbe und einem Bouquet, das über intensive Kirsch-, Pflaumen- und Vanillenoten verfügt. Geschmacklich kommt dieser Wein frisch, ausgewogen und charakteristisch für die Toskana daher. ¹¹		
Notte di Galileo Riserva	8,50 €	25 €
Der Cantine Colli Euganei Notte di Galileo Riserva DOC ist eine internationale Cuvée aus einer der Lieblingsregionen der Deutschen, dem Veneto. 60% Merlot und 40% Cabernet Sauvignon: ein Allrounder ohne Ecken und Kanten, den man einfach immer aufmachen kann, ob als Solist oder Essensbegleiter. ¹¹		

Wichtige Informationen für Allergiker:

Pasta (inkl. Lasagna und Gnocchi), Pizza, und Brot enthalten Weizen

Bandnudeln und Gnocchi enthalten Weizen und Eier

Mozzarella, Parmesan, Philadelphia, Sahne, Bechamelsauce und andere Käsesorten enthalten Milch

Scaloppine sind in Mehl (Weizen) paniert, Hackfleischsauce enthält Sellerie

Panna Cotta ist mit Milch und Gelatine hergestellt, Vanilleeis enthält Milch, Sahne und Eier, Tiramisu enthält Milch und Koffein, Zabaione enthält Eier und Alkohol

Cappuccino, Latte Macchiato enthalten Milch und Koffein

Kakao enthält Milch, Amaretto di Saronno enthält Mandeln

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 9 Koffeinhaltig, 10 Chininhaltig, 11 Sulfite, 12 Aromastoffe

Vielen Dank für Ihren Besuch

Trattoria
LA PIAZZETTA

