

*Ai Pero*

RISTORANTE TRATTORIA ENOTECA

Speisekarte  
Trattoria



## APÉRITIF

<i>Prosecco Botter Brut</i>	<i>0,10l</i>	<i>5,50€</i>
<i>Martini Prosecco</i>	<i>0,10l</i>	<i>6,00€</i>
<i>Prosecco mit Campari</i>	<i>0,10l</i>	<i>6,00€</i>
<i>Aperitivo „alla Casa“</i>		
<i>Prosecco mit Himbeerpüree</i>	<i>0,10l</i>	<i>7,50€</i>
<i>Ramazotti „Pero“</i>		
<i>Ramazotti, Tonic Water</i>	<i>0,10l</i>	<i>6,00€</i>
<i>Champagner Alfred Gratien</i>		
<i>Brut Classique</i>	<i>0,10l</i>	<i>9,50€</i>
<i>Bellini Cocktail</i>		
<i>Prosecco, Weinbergspfirsichpüree</i>	<i>0,10l</i>	<i>8,00€</i>
<i>Sanbitter mit Soda</i>		
<i>(Alkoholfrei)</i>	<i>0,10l</i>	<i>4,00€</i>
<i>Crodino</i>		
<i>(Alkoholfrei)</i>	<i>0,10l</i>	<i>4,00€</i>
<i>Osborne Sherry Fino</i>	<i>5cl</i>	<i>5,00€</i>
<i>Osborne Sherry Medium</i>	<i>5cl</i>	<i>5,00€</i>
<i>Osborne Sherry Golden Medium</i>	<i>5cl</i>	<i>5,00€</i>

## APÉRITIF

<i>Martini Dry</i>	<i>5cl</i>	<i>5,00€</i>
<i>Martini Bianco</i>	<i>5cl</i>	<i>5,00€</i>
<i>Martini Rosso</i>	<i>5cl</i>	<i>5,00€</i>
<i>Osborne White Port</i>	<i>5cl</i>	<i>5,00€</i>
<i>Osborne Ruby Port</i>	<i>5cl</i>	<i>5,00€</i>
<i>Campari Orange</i>	<i>5cl</i>	<i>6,00€</i>
<i>Campari Soda</i>	<i>5cl</i>	<i>5,50€</i>
<i>Pernod</i>	<i>4cl</i>	<i>5,50€</i>
<i>Cynar</i>	<i>2cl</i>	<i>4,00€</i>

## BIERE

<i>König Pilsener</i>	<i>0,33l</i>	<i>2,70€</i>
<i>König Pilsener (Alkoholfrei)</i>	<i>0,33l</i>	<i>2,70€</i>
<i>Birra Peroni (italienisches Bier)</i>	<i>0,33l</i>	<i>3,50€</i>
<i>Benediktiner Hefeweizen</i>	<i>0,33l</i>	<i>3,00€</i>
<i>Benediktiner Alkoholfrei</i>	<i>0,33l</i>	<i>3,00€</i>
<i>Kandi Malz</i>	<i>0,33l</i>	<i>2,70€</i>

## ANTIPASTI | VORSPEISEN

### VITELLO TONNATO

*Kalbfleisch, Thunfischcreme, Sardellen, Kapern*

14,00€

### CARPACCIO DI MANZO

*Rindercarpaccio*

15,00€

### GAMBERONI CON CUORI DI LATUGGA

*Gambas, Salatherzen, Parmesan, Croutons*

16,00€

### INSALATA DI RUCOLA

*Walnüsse, Pecorino, Kürbis*

11,00€

## ZUPPE | SUPPEN

### CREMA DI ZUCCA

*Kürbissuppe*

6,50€

### ZUPPA DI PASTINACA

*Pastinakencremesuppe, Gambas*

9,50€

## PRIMI PIATTI | PASTA | NUDELN

*Klein / Groß*

### **TAGLIATELLE AL TARTUFO NERO**

*Tagliatelle, schwarzer Herbsttrüffel*

*16,00€/21,00€*

### **TAGLIATELLE AL RAGOUT DI LINGUA DI VITELLO**

*Tagliatelle, Kalbszungenragout*

*15,00€/19,00€*

### **RISOTTO DI MARRONI, FEGATO DI POLLO**

*Maronenrisotto, schwarzer Herbsttrüffel, Geflügelleber*

*16,00€/21,00€*

### **RIGATONI ALLA PANCETTA**

*Rigatoni, italienischer Bauchspeck*

*12,00€/16,00€*

## PIZZA

<b>PIZZA MARGHERITA</b>	8,00€
<b>PIZZA PESCATORA</b> <i>Zucchini, Pulpo, Petersilie</i>	14,00€
<b>PIZZA ESTIVA</b> <i>Parmaschinken, frische Tomaten, Parmesan, Basilikum</i>	14,00€
<b>PIZZA TONNO</b> <i>Thunfisch, Zwiebeln und schwarze Oliven</i>	11,00€
<b>PIZZA RUSTICA</b> <i>Guanciale, Champignons, Rucola</i>	12,00€
<b>PIZZA BUFFALINA</b> <i>Büffelmozzarella, frische Tomaten, frischer Oregano, Basilikum</i>	16,00€
<b>PIZZA MILANO</b> <i>gekochter Schinken, Gorgonzola</i>	12,00€
<b>PIZZA NAPOLI</b> <i>scharfe Salami, Kapern, Sardellen</i>	13,00€

## SECONDI PIATTI | HAUPTGÄNGE

### GUANCIALE DI MANZO

*Rinderbacken, gebratener Brokkoli, Trevisano*

23,80€

### TROTA DI MARE

*Eismeerforelle, Ricotta, Spinat*

22,00€

### FILETTO DI MAIALE ALLA PIZZAIOLA

*Schweinefilet, Tomaten, Kapern, Oliven, Sardinen, Mozzarella, Gnocchi*

19,50€

### PICCATA ALLA MILANESE

*Kalbfleisch in Parmesan-Ei-Mantel, Spaghetti, Tomatensauce*

22,00€



## DOLCI | DESSERT

### TORTA DI CIOCCOLATO

*Schokotarte, Beerensorbet*

7,00€

### TIRAMISÙ

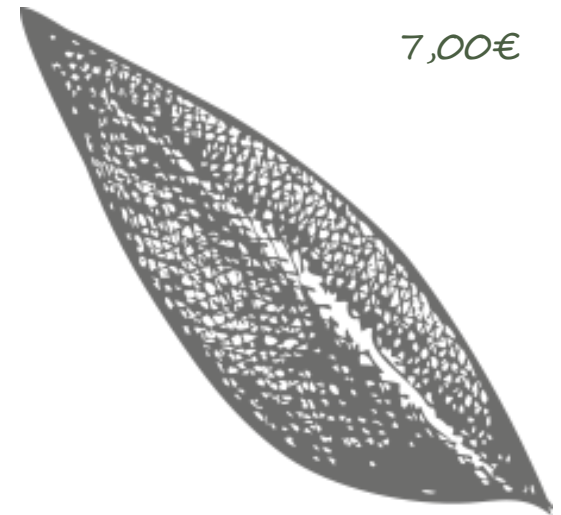
*Tiramisu, Ananas <sup>(15)</sup>*

6,50€

### STRACCIATELLA DI RICOTTA CON MELA E ZUCCA

*Stracciatella, Ricotta*

7,00€



# OFFENE WEINE

WEISSWEIN  
DEUTSCHLAND

Mittelrhein  
Weingut Selt

2016 Riesling QBA - trocken	0,2l	4,50€
2016 Riesling QBA - halbtrocken	0,2l	4,50€

Baden  
Weingut Dr. Heger

2016 Grauburgunder QBA - trocken	0,2l	6,50€
----------------------------------	------	-------

## WEISSWEIN

### ITALIEN

#### Venetien

##### Montecelli

2016 Soave Classico DOC

Garganega, Chardonnay, Pinot Bianco

0,2l

6,50€

##### Villa Santa Flavia

2016 Pinot Grigio Veneto IGT

0,20l

5,50€

#### Apulien

##### Ognissole

2016 Chardonnay Puglia IGT

0,20l

6,00€

#### Sizilien

##### Cantine Settesoli - Mandrarossa

2016 "Costadune" Grillo Bianco DOC

0,20l

6,00€

ROTWEIN

DEUTSCHLAND

Pfalz

Weingut Lergenmüller

2013 Spätburgunder QBA - trocken

0,20l

5,50€

Rheinhessen

Weingut Dr. Köhler

2013 Dornfelder „Pfandturm“ QBA - halbtrocken

0,20l

4,80€

## ROTWEIN

### ITALIEN

#### Abruzzzen

*Farnese Vini Fantini*

2015 Montepulciano d'Abruzzo DOC

0,20l

5,00€

#### Venetien

*Villa Santa Flavia*

2015 Merlot IGT

0,20l

5,00€

#### Sizilien

*Feudo Arancino*

2015 Nero D'Avolo DOC

0,20l

6,50€

#### Toscana

*Tenuta Castiglioni, Frescobaldi*

2015 Castiglioni Chianti DOCG

0,20l

7,50€

BLANC DE NOIRS  
DEUTSCHLAND

Nahe

Weingut Prinz Salm

2016 Blanc de Noir QBA - trocken

0,20l

6,80€

ROSÉ  
ITALIEN

Venetien

Avanzi

2016 Garda Classico Rosé DOC

Barbera, Marzemino

0,20l

6,50€

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<i>Acqua Morelli Naturale</i>	<i>0,75l</i>	<i>6,50€</i>
<i>Acqua Morelli Naturale</i>	<i>0,25l</i>	<i>2,70€</i>
<i>San Pellegrino</i>	<i>0,75l</i>	<i>5,50€</i>
<i>San Pellegrino</i>	<i>0,25l</i>	<i>2,50€</i>
<i>San Pellegrino Acqua Panna</i>	<i>0,50l</i>	<i>4,00€</i>
<i>Gerolsteiner Gourmet</i>	<i>0,75l</i>	<i>4,90€</i>
<i>Gerolsteiner Gourmet</i>	<i>0,25l</i>	<i>1,90€</i>
<i>Coca Cola</i>	<i>0,20l</i>	<i>2,50€</i>
<i>Coca Cola Light</i>	<i>0,20l</i>	<i>2,50€</i>
<i>Fanta Orange</i>	<i>0,20l</i>	<i>2,50€</i>
<i>Sprite</i>	<i>0,20l</i>	<i>2,50€</i>
<i>Mezzo Mix</i>	<i>0,20l</i>	<i>2,50€</i>
<i>Orangina Orange</i>	<i>0,25l</i>	<i>2,90€</i>

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<i>Schweppes Tonic Water</i>	<i>0,20l</i>	<i>2,80€</i>
<i>Schweppes Bitter Lemon</i>	<i>0,20l</i>	<i>2,80€</i>
<i>Schweppes Ginger Ale</i>	<i>0,20l</i>	<i>2,80€</i>
<i>Granini Apfelsaft klar</i>	<i>0,20l</i>	<i>2,60€</i>
<i>Granini Orangensaft</i>	<i>0,20l</i>	<i>2,90€</i>
<i>Granini Tomatensaft</i>	<i>0,20l</i>	<i>2,90€</i>
<i>Granini Traubensaft</i>	<i>0,20l</i>	<i>2,90€</i>
<i>Apfelsaftschorle</i>	<i>0,20l</i>	<i>2,50€</i>
<i>Apfelsaftschorle</i>	<i>0,40l</i>	<i>4,50€</i>



## KAFFEE

<i>Espresso</i>	2,10€
<i>Doppelter Espresso</i>	3,80€
<i>Espresso Macchiato</i>	2,20€
<i>Espresso Coretto</i>	4,00€
<i>Cappuccino</i>	2,60€
<i>Tasse Kaffee</i>	2,40€
<i>Latte Macchiato</i>	2,90€
<i>Kakao</i>	3,10€

# TEE

## Samova Biokollektion

Kännchen

### *Istanbul Nights*

Schwarztee/Minze, Darjeeling und Ceylon mit orientalischen Gewürzen

4,50€

### *Team Spirit*

Kräuter/Grünertee - Mit Lemongras, Jatoba und Ginkgo

4,50€

### *High Darling*

Schwarztee Darjeeling - Plantagentee

4,50€

### *Heidi's Delight*

Kräutertee - Mit Pfefferminze, Zitronenmelisse und Apfel

4,50€

### *Soo Long*

Grüntee Oolong halbfermentierter Tee aus Thailand

4,50€

### *Orange Safari*

Rooibos/Vanille/Orange - Spezialität mit Saflorblütenblättern

4,50€

### *Maybe Baby*

Früchtetee - Komposition mit Ananas und Erdbeer

4,50€

**Sie sind auf der Suche nach einem passenden Geschenk?**  
Unser Ai Pero-Gutschein lässt Herzen höher schlagen.  
**Sprechen Sie uns an.**

**Für unsere Allergiker halten wir eine Zusatzkarte mit Allergenen bereit.**

- 1 = mit Farbstoff**
- 2 = mit Konservierungsmittel**
- 3 = mit Antioxidationsmittel**
- 4 = mit Geschmacksverstärker**
- 5 = geschwefelt**
- 6 = geschwärzt**
- 7 = mit Phosphat**
- 8 = mit Milcheiweiß**
- 9 = mit Süßungsmittel**
- 10 = mit einer Zuckerart und Süßungsmittel**
- 12 = enthält eine Phenylalaninquelle**
- 13 = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken**
- 14 = chininhaltig**
- 15 = coffeinhaltig**

