

Ai Pero
RISTORANTE TRATTORIA ENOTECA

Speisekarte
Trattoria



APÉRITIF

Prosecco Botter Brut	0,1l	6,00€
Martini Prosecco	0,1l	6,00€
Prosecco mit Campari	0,1l	7,00€
Aperitivo „alla Casa“		
Prosecco mit Himbeerpüree	0,1l	8,00€
Ramazotti „Pero“		
Ramazotti, Tonic Water	0,1l	7,00€
Champagner Jean Pernet		
Tradition Brut	0,1l	9,50€
Bellini Cocktail		
Prosecco, Weinbergpfirsichpüree	0,1l	8,00€
Sanbitter mit Soda		
(alkoholfrei)	0,1l	4,00€
Crodino		
(alkoholfrei)	0,1l	4,00€
Vaux Träublein		
(alkoholfrei)	0,2l	8,00€

Osborne Sherry Fino	5cl	5,00€
Osborne Sherry Medium	5cl	5,00€
Osborne Sherry Golden Medium	5cl	5,00€
Martini Dry	5cl	5,00€
Martini Bianco	5cl	5,00€
Martini Rosso	5cl	5,00€
Osborne White Port	5cl	5,00€
Osborne Ruby Port	5cl	5,00€
Campari Orange	5cl	7,00€
Campari Soda	5cl	5,50€
Pernod	4cl	6,00€
Cynar	2cl	4,00€

BIERE

König Pilsener	0,33l	2,90€
König Pilsener (alkoholfrei)	0,33l	2,90€
König Pilsener Radler	0,33l	2,90€
Birra Peroni (italienisches Bier)	0,33l	3,50€
Benediktiner Hefeweizen	0,33l	3,50€
Benediktiner Alkoholfrei	0,33l	3,50€
Kandi Malz	0,33l	2,90€

ANTIPASTI | VORSPEISEN

CARCIOFO CON CAPPERI, PINOLI E RUCOLA

Artischocke, Kapern, Pinienkerne (F,H9,I,K)

14,00€

TARTARA AL SALMONE CON FRUTTI ACIDI E PISTACCHIO

Lachstatar, Zitrusfrüchte, Pistazie (B,F,H7,,)

16,00€

FOGLIA DI LATTUGA CON CREMA DI MOLLUSCHI E DRESSING AL BASILICO

Eichblattsalat, Muschelcreme, Basilikumdressing (B,I,K,M)

12,00€

BURRATA, CHUTNEY E OLIO AL POMODORO

Burrata, Tomatenchutney, Tomatenöl (F)

14,00€

ZUPPE | SUPPE

CREMA AL PARMIGIANO CON PALLINE AL PARMIGIANO

Parmesansuppe, Parmesanknödel(A1,D,E,F,I)

optional mit Sommertrüffel

12,00€

4,50€/g

ZUPPA DI MELONE E LAMPONI

Himbeere-Wassermelone-Kaltschale

8,50€

PRIMI PIATTI | PASTA | NUDELN

Klein /Groß

CASARECCE CON CODA DI BUE, ZUCCHINI E CAPPERI

Cassarecce, Ochsenschwanzragout, Zucchini, Kapern (A1 D,E,I)

17,00€/22,00€

SPAGHETTI AI POMODORO CON BASILICO E PROVOLONE

Spaghetti, Tomatensauce, Basilikum, Provolone (A1,F,I)

11,00€/14,00€

PENNE ALLA PUTTANESCA, SARDINE E OLIVE NERE

Penne Puttanesca, Sardelle, schwarze Olive (A1,B,F,I)

14,00€/18,00€

RISOTTO ALLO ZAFFERANO E VANIGLIA

Safran-Vanille-Risotto (D,F)

Optional mit Rotgarnele^(C)

17,00€

3,00€/St

SECONDI PIATTI | HAUPTGÄNGE

ROMBO CON CAVOLFIORRE, PUREA DI AGLIO E ZAFFERANO, CREMA ALLE OLIVE VERDI

Heilbutt, Blumenkohl, Safran-Knoblauch-Püree, grüne Olivensauce (B,D,E,F)

28,00€

OMBRINA CON LENTICCHIE AL BALSAMICO E GNOCCHI

Adlerfisch, Balsamicolinsen, Gnocchi^(B,D,E,F,I)

28,00€

ANCA DI AGNELLO BRASATA CON POLENTA DI PEPERONI E BROCCOLI SELVATICI

geschmorte Lammschulter, Paprika-Polenta, wildem Broccoli (D,E,F)

30,00€

FILETTO DI MANZO CON RIDUZIONE AL BAROLO, FIFFERLI, SCAMORZA E PATATE ARROSTO

Rinderfilet, Barolosauce, gebratene Pfifferlinge, Scarmoza, Grillkartoffel^(D,E,F)

32,00€

PIZZA

PIZZA MARGHERITA (A1,F)	9,00€
PIZZA AL CRUDO DI PARMA (A1,F) Parmaschinken, Rucola, Parmesan	15,00€
PIZZA CAPRESE (A1,F) Büffelmozzarella, Cherry Tomaten	13,00€
PIZZA VEGETARIANA (A1,F) Aubergine, Paprika, Zucchini	10,00€
PIZZA PROSCIUTTO COTTO E TONNO (A1,B,F) Gekochter Schinken, Thunfisch	13,00€
PIZZA ALLA DIAVOLA (A1,F) Spianata (scharfe Salami)	12,00€
PIZZA FUNGHI, GORGONZOLA, SALAME MILANO (A1,F) Champignons, Gorgonzola, Salami	13,00€
PIZZA AL SALAME FINOCCHIONA, FINOCCHIO, POMODORINI, RUCOLA (A1,F) Salami, Fenchel, Cherry-Tomaten, Rucola	13,00€
PIZZA FRUTTI DI MARE "DELUXE" (A1, C, M, F) Meeresfrüchte	20,00€

DOLCI | DESSERT

TIRAMISÙ CON GELATO AL CAFFÈ

Tiramisu, Espressois (F, I)

7,50€

PANNA COTTA CON SORBETTO AI FRUTTI DI BOSCO

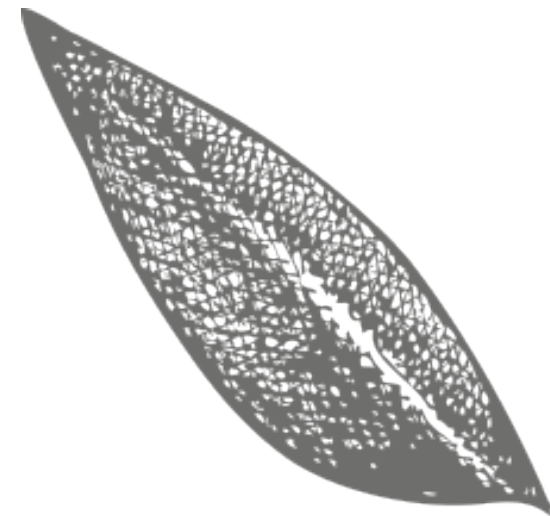
Panna Cotta, marinierte Beeren, Brombeersorbet (F,I)

7,50€

ASSORTIMENTO DI FORMAGGI MISTI

Käsevariation Feigensenf, Trauben (F)

13,00€



OFFENE WEINE WEISS

WEISSWEIN DEUTSCHLAND

Mittelrhein Weingut Selt 2018 Riesling - trocken	0,1l	3,00€
Mosel Weingut Immich-Batterieberg 2016 C.A.I. Riesling – feinherb / halbtrocken	0,1l	3,00€
Baden Weingut Heitlinger 2018 Ai Pero Pinot Grigio - trocken	0,1l	3,50€
Pfalz Weingut von Winning 2017 Sauvignon **** - trocken	0,1l	7,50€

WEISSWEIN ITALIEN

Abruzzen Cantine Torri 2017 Pecorino d`Abruzzo	0,1l	3,50€
Venetien Corte Guala 2018 Soave IGT Garganega	0,1l	3,50€
Sizilien Cantine Settesoli - Mandrarossa 2018 "Costadune" Grillo Bianco DOC	0,1l	3,00€
Piemont San Vito 2018 Roero Arneis DOC	0,1 l	4,50€

Werfen Sie doch einen Blick in unsere umfangreiche Weinkarte, sprechen sie unseren Service an!

OFFENE WEINE ROT&ROSE

ROTWEIN

DEUTSCHLAND

Ahr

Josten & Klein

2016 Schiefer Pinot-Noir - trocken

0,1 l 4,00€

BLANC DE NOIRS

DEUTSCHLAND

Mittelrhein

Mohr

2018 Spätburgunder Rosé – feinherb

0,1 l 3,50€

ROSE

ITALIEN

Venetien

Avanzi

2017 Garda Classico Rosé DOC

Barbera, Marzemino

0,1l 4,00€

ROTWEIN

ITALIEN

Piemont

Sottimano

2017 Dolcetto d'Alba DOC

0,1 l 4,00€

Abruzzen

Cantine Torri

2016 Montepulciano d'Abruzzo 420 DOC

0,1 l 3,50€

Toskana

Gagliole

2016 Rubioli Chianti DOC

0,1 l 4,50€

Sangiovese

Ampelaia

2017 Primitivo Appassimento

0,1 l 3,50€

Sizilien

Branciforti

2016 Nero d'Avola IGT

0,1 l 3,50€

Latium

Omina Romana

2016 Minerva Glaukopis I IGT

0,1 l 8,00€

Werfen Sie doch einen Blick in unsere umfangreiche Weinkarte, sprechen sie unseren Service an!

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Acqua Morelli Naturale	0,75l	6,50€	Schweppes Tonic Water	0,2l	2,90€
Acqua Morelli Naturale	0,25l	2,70€	Schweppes Bitter Lemon	0,2l	2,90€
Acqua Morelli Frizzante	0,75l	6,50€	Schweppes Ginger Ale	0,2l	2,90€
Rhodium medium	0,75l	6,00€	Granini Apfelsaft klar	0,2l	2,80€
Rhodium medium	0,25l	2,50€	Granini Orangensaft	0,2l	2,90€
Coca Cola	0,2l	2,70€	Granini Tomatensaft	0,2l	2,90€
Coca Cola Light	0,2l	2,70€	Granini Traubensaft	0,2l	2,90€
Fanta Orange	0,2l	2,70€	Apfelsaftschorle	0,2l	2,50€
Sprite	0,2l	2,70€	Apfelsaftschorle	0,4l	4,50€
Mezzo Mix	0,2l	2,70€			
Orangina Orange/Rouge	0,25l	3,00€			

KAFFEE

Espresso	2,30€
Doppelter Espresso	4,00€
Espresso Macchiato	2,40€
Espresso Coretto	4,00€
Cappuccino	2,70€
Tasse Kaffee	2,50€
Latte Macchiato	3,50€
Kakao	3,50€

TEE

Althaus Tee

Kännchen

Darjeeling Castelton

Hochlandmischung, milder Geschmack, Akzente von Nuss, Frucht und Muskat

4,50€

English Breakfast St. Andrews

Klassische Mischung, aromatisch robuster Geschmack

4,50€

Rooibush Cream Caramel

Rooibush Mischung, Macadamianüsse, Vanille

4,50€

Persischer Apfel

Geschmack nach frischen Äpfeln mit einer dezenten Zitrusnote

4,50€

Ginger Breeze

Ayurvedische Kräutermischung aus Zitruschalen, Zitronengras, Ingwer und Pfeffer

4,50€

Bavarian Mint

Intensiver Kräuteraufguss mit leicht süßlichem Geschmack

4,50€

Red Fruit Flash

Komposition roter Früchte u.a. Hibiskus, Holunder, Hagebutte, Erdbeere

4,50€

Grün Martinee

Mischung aus vollmundigen Sencha – Grüntees mit exotischen Früchten aromatisiert

4,50€

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

Bei weiteren Fragen hilft Ihnen gerne unser Servicepersonal.

Enthält folgende Allergene:

A = glutenhaltiges Getreide (Weizen¹ , Roggen² , Gerste³
, Hafer⁴ , Dinkel⁵ , Kamut⁶ , Hybridstämme⁷)

B = Fisch

C = Krebstiere

D = Schwefeldioxide und Sulfite in einer Konzentration
von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l

E = Sellerie

F = Milch, Milchprodukte und Laktose

G = Sesamsamen

H = Schalenfrüchte (Mandel¹ , Haselnuss² , Walnuss³ ,
Cashew⁴ , Pecannuss⁵ , Paranuss⁶ , Pistazie⁷ ,
Macadamianuss⁸, Pinienkerne ⁹)

I = Eier

J = Lupinen

K = Senf

L = Soja

M = Weichtiere

N = Erdnüsse

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