

Ai Pero

TRATTORIA ENOTECA

Speisekarte Trattoria



APÉRITIF

<i>Prosecco Botter Brut</i>	0,1l 6,00€	<i>La Guita Manzanilla Sherry</i>	5cl 5,00€
<i>Martini Prosecco</i>	0,1l 6,00€	<i>Gonzales-Byass</i>	
<i>Prosecco mit Campari</i>	0,1l 7,00€	<i>Christia Sherry Medium</i>	5cl 5,00€
<i>Aperitivo „alla Casa“</i>			
<i>Prosecco mit Himbeerpüree</i>	0,1l 8,00€	<i>Martini Dry</i>	5cl 5,00€
<i>Ramazzotti „Pero“</i>		<i>Martini Bianco</i>	5cl 5,00€
<i>Ramazzotti, Tonic Water</i>	0,1l 7,00€	<i>Martini Rosso</i>	5cl 5,00€
<i>Champagner Deutz</i>			
<i>Brut Classic</i>	0,1l 13,00€	<i>Osborne White Port</i>	5cl 5,00€
<i>Bellini Cocktail</i>		<i>Osborne Ruby Port</i>	5cl 5,00€
<i>Prosecco, Weinbergpfirsichpüree</i>	0,1l 8,00€	<i>Grahams Tawny Port</i>	
		<i>aged 20 years</i>	5cl 12,00€
<i>Sanbitter mit Soda</i>		<i>Campari Orange</i>	5cl 7,00€
<i>(alkoholfrei)</i>	0,1l 4,00€	<i>Campari Soda</i>	5cl 5,50€
<i>Crodino</i>			
<i>(alkoholfrei)</i>	0,1l 4,00€	<i>Pernod</i>	4cl 6,00€
<i>Vaux Trüblein</i>		<i>Cynar</i>	2cl 4,00€
<i>(alkoholfrei)</i>	0,2l 8,00€		

BIERE

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

ANTIPASTI | VORSPEISEN

CARPACCIO DI TROTA CON PESTO TRAPANESE E BERGAMOTTO

Carpaccio von der Fjordforelle, Pesto Trapanese, Bergamotte (D,H)

16,00€

ANTIPASTI MISTI

Antipastiteller für 2 Personen (A,B,C,D,G,H,R)

18,00€

VITELLO TONNATO

Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce (C,D,H,M)

17,00€

GAMBERI ALLA GRIGLIA, AGLIO E LIMONE

Gegrillte Garnelen in der Schale, Knoblauch, Zitrone (B,C,M)

18,00€

ZUPPE | SUPPE

ZUPPA DI PARMIGIANO

Parmesansuppe mit Parmesanknödeln (C,G,L,O)

12,00€

MINISTRONE

(L,M,O)

8,50€

PRIMI PIATTI | PASTA | NUDELN

Klein / Groß

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE

Spaghetti Bolognese (L,M,O)

13,00€/18,00€

TAGLIATELLE CON CIPOLLE E ACCIUGHE

Tagliatelle, Zwiebel, Anchovi (D,O)

12,00€/15,00€

CASARECCE CON ZUCCHINE, FORMAGGIO DI CAPRA E MENTA

Casarecce, Zucchini, Ziegenkäse, Minze (A,C,O,L)

11,00€/14,00€

GNOCCHI ALLA BAVA CON SALSA AL GORGONZOLA

Gnocchi alla Bava mit Gorgonzolasauce (A,C,G,L,M,O)

12,00€/15,00€

RISOTTO AL RADICCHIO, TALEGGIO, NOCE E MELA GRANATA

Risotto, Radicchio, Taleggio, Walnuss, Granatapfel (G,H,L,O)

16,00€

Wahlweise mit gebratener Jakobsmuschel zusätzlich 8,00 € (R,)

SECONDI PIATTI | HAUPTGÄNGE

ORATA CON BROCCOLI SELVATICI, AGLIO E PEPERONCINO

Dorade, wilder Brokkoli, Knoblauch, Chili (D,G,L,O) 24,00€

BRANZINO AI LEGUMI E CAPONATA

Wolfsbarsch, Bohnencassoulet, Caponatagemüse (D,G,L,M,O) 27,00€

SCALOPPINE AL LIMONE CON TAGLIATELLE

Scaloppine al Limone, Tagliatelle (A,L,O) 24,00€

TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA, PARMIGIANO E POMODORI

Tagliata vom Entrecôte, Rucola, Parmesan, Tomate (G,L,O) 30,00€

FÜR 2 PERSONEN / PER DUE PERSONE (PIATTO COMPOSTO)

Pulpo, Gremolata, Süßkartoffelcreme, karamellisierte Kürbiskerne, Spitzkohl (R,G,H,L,O) 44,00€

Rehshulter, Preiselbeeren, Cremige Wachholder-Polenta (L,M,O) 49,00€

Bitte wählen Sie bei Bedarf Ihre Beilage:

ARROSTO DI CAVOLFIORE CON PREZZEMOLO

Gerösteter halber Blumenkohl aus dem Pizzaofen mit Olivenöl, Petersilie und Walnüssen (A,E,G) 6,00€

PATATE AL ROSMARINO

Rosmarinkartoffeln (G) 5,50€

SPINACI

Sautierter Blattspinat (G) 5,00€

PUREA DI PATATE CON SEMI DI ZUCCA

Süßkartoffelpüree mit karamellisierten Kürbiskernen 5,50€ (G,H)

BROCCOLI SELVATICI CON PEPERONCINO E AGLIO

Wilder Brokkoli mit Chili und Knoblauch 5,00€

PIZZA

PIZZA MARGHERITA	(A,G)	9,00€
PIZZA AL CRUDO DI PARMA		
<i>Parmaschinken, Rucola, Parmesan</i>	(A,G)	15,00€
PIZZA CAPRESE		
<i>Büffelmozzarella, Cherry Tomaten</i>	(A,G)	13,00€
PIZZA VEGETARIANA	(A1,F)	
<i>Aubergine, Paprika, Zucchini</i>	(A,G)	10,00€
PIZZA TONNO CIPOLLA		
<i>Thunfisch, Zwiebeln</i>	(A,G,D)	13,00€
PIZZA ALLA DIAVOLA		
<i>Spianata (scharfe Salami)</i>	(A,G)	12,00€
PIZZA AL SALAME FINOCCHIONA, FINOCCHIO, POMODORINI, RUCOLA		
<i>Salami, Fenchel, Cherry-Tomaten, Rucola</i>	(A,G)	13,00€
CONTADINA SALSICCIA FUNGHI POMODORINI		
<i>Salsiccia, Champignons, Cherry Tomaten</i>		14,00€
PIZZA FRUTTI DI MARE		
<i>Meeresfrüchte</i>	(A,G,D,B,R)	20,00€
CALZONE		
<i>Schinken, Gorgonzola</i>	(A,G)	13,00€

DOLCI | DESSERT

SEMIFREDDO ALLA NOCCIOLA, CREMA ALL'ARANCIO E ARANCIA SANGUIGNA

Nougat Semifreddo, Orangencreme, Blutorange (G,C,H)

7,50€

TIRAMISÚ CON GELATO ALL'ESPRESSO

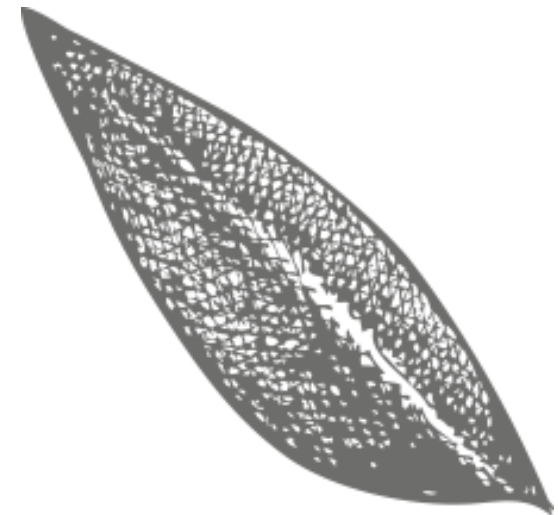
Tiramisu mit Espressois (G,C)

7,50€

ZABAIONE CON PESCA E GELATO ALLA VANIGLIA

Zabaione, eingelegter Weinbergpfirsich und Vanilleeis (G,O,C)

7,50€



OFFENE WEINE WEISS

WEISSWEIN

DEUTSCHLAND

Mittelrhein

Weingut Selt

2016 Riesling - trocken 0,1 l 3,00€

Baden

Weingut Heitlinger

2017 Ai Pero Pinot Grigio - trocken
0,1 l 3,50€

Mosel

Weingut Immich-Batterieberg

2016 C.A.I. Riesling - feinherb / halbtrocken
0,1 l 3,00€

Pfalz

Weingut Von Winning

2017 Sauvignon Blanc **** - trocken
0,1 l 7,50€

WEISSWEIN

ITALIEN

Venetien

Corte Guala

2017 Soave IGT 0,1 l 3,50€

Toskana

Carparzo

2017 Chardonnay IGT 0,1 l 3,50€

Sizilien

Andrero

2018 Mongreno
Grillo Bianco DOC 0,1 l 3,50€

Abruzzen

Cantine Torri

2017 Pecorino 0,1 l 3,50€

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

2016 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€

Sizilien

Tank NO.32

2017 Primitivo 0,1 l 3,50€

Sizilien

Branciforti

2016 Nero d'Avola IGT 0,1 l 3,50€

Latium

Omina Romana

2016 Minerva Glaukopis IGT 0,1 l 8,00€

ALKOHOLFREI

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

TEE/ KAFFEE

Althaus Tee

Darjeeling Castleton

Akzente von Nuss, Frucht und Muskat

4,50€

English Breakfast St. Andrews

aromatisch robuster Geschmack

4,50€

Rooibush Cream Caramel

Macadamianüsse, Vanille

4,50€

Persischer Apfel

dezente Zitrusnote

4,50€

Ginger Breeze

Zitrusschalen, Zitronengras,

Ingwer und Pfeffer

4,50€

Bavarian Mint

leicht süßlicher Geschmack

4,50€

Sencha Senpai

Japanischer Grüntee

4,50€

Golden Assam Sankar

Starker, malziger Schwarztee

4,50€

Kännchen

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€

Sie sind auf der Suche nach einem passenden Geschenk?
Unser Ai Pero-Gutschein lässt Herzen höherschlagen.
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= Krebstiere

C= Eier

D = Fisch

E = Erdnüsse

F = Sojabohnen

G = Milch

H = Schalenfrüchte (Mandel1 , Haselnuss2 , Walnuss3 ,

Cashew4 , Pecannuss5 , Paranuss6 , Pistazie7 ,

Macadamianuss8, Pinienkerne 9)

und Queenslandnuss9)

L= Sellerie

M=Senf

N=Sesamsamen

O= Schwefeldioxid und Sulfite

P= Lupinen

R= Weichtiere

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 = koffeinhaltig