

*Ai Perso*

RISTORANTE TRATTORIA ENOTECA

Speisekarte  
Trattoria



# APÉRITIF

<i>Prosecco Botter Brut</i>	<i>0,1l 6,00€</i>	<i>Osborne Sherry Fino</i>	<i>5cl 5,00€</i>
<i>Martini Prosecco</i>	<i>0,1l 6,00€</i>	<i>Osborne Sherry Medium</i>	<i>5cl 5,00€</i>
<i>Prosecco mit Campari</i>	<i>0,1l 7,00€</i>	<i>Osborne Sherry Golden Medium</i>	<i>5cl 5,00€</i>
<i>Aperitivo „alla Casa“</i>			
<i>Prosecco mit Himbeerpüree</i>	<i>0,1l 8,00€</i>	<i>Martini Dry</i>	<i>5cl 5,00€</i>
<i>Ramazotti „Pero“</i>		<i>Martini Bianco</i>	<i>5cl 5,00€</i>
<i>Ramazotti, Tonic Water</i>	<i>0,1l 7,00€</i>	<i>Martini Rosso</i>	<i>5cl 5,00€</i>
<i>Champagner Jean Pernet</i>			
<i>Tradition Brut</i>	<i>0,1l 9,50€</i>	<i>Osborne White Port</i>	<i>5cl 5,00€</i>
<i>Bellini Cocktail</i>		<i>Osborne Ruby Port</i>	<i>5cl 5,00€</i>
<i>Prosecco, Weinbergpfirsichpüree</i>	<i>0,1l 8,00€</i>		
		<i>Campari Orange</i>	<i>5cl 7,00€</i>
<i>Sanbitter mit Soda</i>		<i>Campari Soda</i>	<i>5cl 5,50€</i>
<i>(alkoholfrei)</i>	<i>0,1l 4,00€</i>		
<i>Crodino</i>		<i>Pernod</i>	<i>4cl 6,00€</i>
<i>(alkoholfrei)</i>	<i>0,1l 4,00€</i>	<i>Cynar</i>	<i>2cl 4,00€</i>
<i>Vaux Träublein</i>			
<i>(alkoholfrei)</i>	<i>0,2l 8,00€</i>		

## 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

### ROASTBEEF ALLA PIZZAIOLA CON PATÉ DI POMODORI SECCHI (H9,K)

Roastbeef nach Pizzabäckerart mit getrockneten Tomaten

15,00€

### INSALATA CAPRESE (H9,F)

Salat Caprese

13,00€

### CUORI DI LATTUGA ROMANA CON GAMBERI ARROSTO (K,M)

Romanasalatherzen mit gebratenen Garnelen

15,00€

### VITELLO TONNATO (B,K,I,E2)

Vitello Tonnato

14,00€

## ZUPPE | SUPPE

### CONSOMMÉ DI GAMBERETTI E GNOCCHI DI PESCE (B,C,I,F)

Langostinoconsommé mit Fischklösschen

9,00€

### CREMA AL POMODORO CON SALSICCIA ARROSTO (F)

Tomatencremesuppe mit gebratener Salsiccia

7,50€

# PRIMI PIATTI | PASTA | NUDELN

*Klein / Groß*

## ***GNOCCHI DI RICOTTA CON SANGUINACCIO E CIPOLLOTTO*** (A1,F,I,E)

*Ricottagnocchi mit Blutwurst und Lauchzwiebeln*

*12,00€/16,00€*

## ***MEZZE PENNE CON BACCALÀ, LIMONE E ASPARAGI VERDI*** (A1,I,B)

*Mezze Penne mit Stockfisch, Zitrone und grünem Spargel*

*14,00€/19,00€*

## ***SPAGHETTI CON CRESCIONE E GAMBERI*** (A1,I,M)

*Spaghetti mit Brunnenkresse und Gamba Rosso*

*16,00€/21,00€*

## ***FUSILLI AL PESTO CON ROSINE E NOCCIOLE*** (A1,I,H2,H9)

*Fusilli mit Basilikumpesto, Rosinen und Haselnüssen*

*9,00€/13,00€*

# PIZZA

<b>PIZZA MARGHERITA</b> (A1,F)	9,00€
<b>PIZZA AL CRUDO DI PARMA</b> (A1,F) <i>Parmaschinken, Rucola, Parmesan</i>	15,00€
<b>PIZZA CAPRESE</b> (A1,F) <i>Büffelmozzarella, Cherry Tomaten</i>	13,00€
<b>PIZZA VEGETARIANA</b> (A1,F) <i>Aubergine, Paprika, Zucchini</i>	10,00€
<b>PIZZA PROSCIUTTO COTTO E TONNO</b> (A1,B,F) <i>Gekochter Schinken, Thunfisch</i>	13,00€
<b>PIZZA ALLA DIAVOLA</b> (A1,F) <i>Spianata (scharfe Salami)</i>	12,00€
<b>PIZZA FUNGHI, GORGONZOLA, SALAME MILANO</b> (A1,F) <i>Champignons, Gorgonzola, Salami</i>	13,00€
<b>PIZZA AL SALAME FINOCCHIONA, FINOCCHIO, POMODORINI, RUCOLA</b> (A1,F) <i>Salami, Fenchel, Cherry Tomaten, Rucola</i>	13,00€

## SECONDI PIATTI | HAUPTGÄNGE

- ORATA BRETONE CON POMODORO, FINOCCHIO E GNOCCHI** (A1,B,I,F,J,D)  
*Bretonische Wilddorade mit Tomaten-Fenchelgemüse und Gnocchi* 24,00€
- TROTA SALMONATA CON FUNGHI ARROSTO E RISOTTO AL TIMO** (B,J,D,F)  
*Lachsforelle mit gebratenen Pilzen und Thymianrisotto* 21,00€
- BISTECCA DI VITELLO IN CROSTA DI GORGONZOLA CON ZUCCHINE E POLENTA**  
*Kalbsrückensteak mit Gorgonzolakruste, Zucchini Gemüse und Polenta* (F,A1,H3,I,J,D) 26,00€
- ANCA DI AGNELLO CON RATATOUILLE CON PUREA DI PATATE AL ROSMARINO**  
*Rosa gebratene Lammhäfte mit Ratatouillegemüse und Kartoffel-Rosmarinpüree* (F,J,D) 24,00€

## DOLCI | DESSERT

**TIRAMISÙ** (F,A1,I,15)

*Tiramisù*

8,00€

**TARTUFO** (F,I,15,9,1)

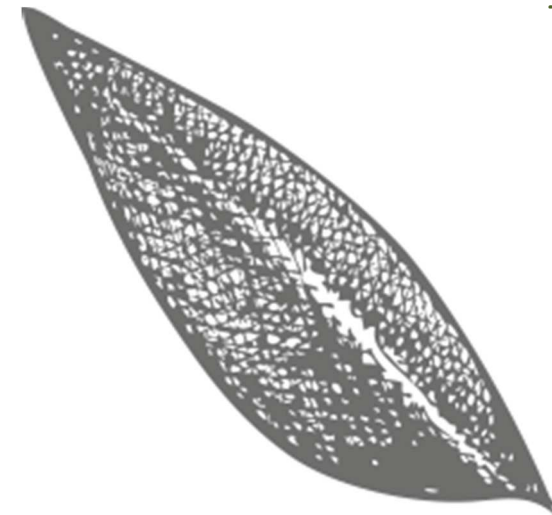
*Tartufo*

7,00€

**MOUSSE DI CIOCCOLATA BIANCA, RICOTTA, LIMONE E SORBETTO AL LIMONE** (F,I)

*Zitronen-Ricotta-weiße Schokoladenmousse, Zitronensorbet*

7,00€





# OFFENE WEINE WEISS

## WEISSWEIN

### DEUTSCHLAND

Mittelrhein

Weingut Selt

2016 Riesling - trocken 0,2l 5,00€

Mosel

Weingut Immich-Batterieberg

2016 C.A.I. Riesling - feinherb / halbtrocken  
0,2l 5,00€

Baden

Weingut Heitlinger

2017 Ai Pero Pinot Grigio - trocken  
0,2l 6,50€

## WEISSWEIN

### ITALIEN

Abruzzen

Cantine Torri

2017 Pecorino d'Abruzzo  
0,2l 6,00€

Venetien

Corte Guala

2017 Soave IGT  
Garganega 0,2l 6,00€

Sizilien

Cantine Settesoli - Mandrarossa

2017 "Costadune"  
Grillo Bianco DOC 0,2l 6,00€

Piemont

San Vito

2017 Roero Arneis DOC 0,2 l 8,00€

# OFFENE WEINE ROT&ROSE

## ROTWEIN DEUTSCHLAND

Pfalz

Weingut Rings

2015 Freinsheim Spätburgunder - trocken  
0,2 l 6,00€

## BLANC DE NOIRS DEUTSCHLAND

Mittelrhein

Mohr

2018 Spätburgunder Rosé - feinherb  
0,2 l 6,00€

## ROSE ITALIEN

Venetien

Avanzi

2016 Garda Classico Rosé DOC  
Barbera, Marzemino 0,2l 7,00€

## ROTWEIN ITALIEN

Piemont

Sottimano

2017 Dolcetto d'Alba DOC 0,2 l 7,00€

Abruzzen

Cantine Torri

2016 Montepulciano d'Abruzzo 420 DOC  
0,2 l 6,00€

Toscana

Gagliole

2016 Rubioli Chianti DOC 0,2 l 8,00€

Sangiovese

Ampelaia

2017 Primitivo Appassimento 0,2 l 6,00€

Sizilien

Branciforti

2016 Nero d'Avola IGT 0,2 l 6,00€

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

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

# KAFFEE

<i>Espresso</i>	2,30€
<i>Doppelter Espresso</i>	4,00€
<i>Espresso Macchiato</i>	2,40€
<i>Espresso Coretto</i>	4,00€
<i>Cappuccino</i>	2,70€
<i>Tasse Kaffee</i>	2,50€
<i>Latte Macchiato</i>	3,50€
<i>Kakao</i>	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 (Weizen<sup>1</sup> , Roggen<sup>2</sup> , Gerste<sup>3</sup> ,  
Hafer<sup>4</sup> , Dinkel<sup>5</sup> , Kamut<sup>6</sup> , Hybridstämme<sup>7</sup> )

B = Fisch

C = Krebstiere

D = Schwefeldioxyde 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 (Mandel<sup>1</sup> , Haselnuss<sup>2</sup> , Walnuss<sup>3</sup> ,  
Cashew<sup>4</sup> , Pecannuss<sup>5</sup> , Paranuss<sup>6</sup> , Pistazie<sup>7</sup> ,  
Macadamianuss<sup>8</sup> , Pinienkerne <sup>9</sup>)  
und Queenslandnuss<sup>9</sup> )

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 übermäßigen Verzehr abführend wirken

14 = chininhaltig

15 = coffeinhaltig