

Ai Perso

RISTORANTE TRATTORIA ENOTECA

Speisekarte
Trattoria



APÉRITIF

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

PEPERONI RIPIENI CON MACINATO DI MAIALE, PECORINO E RUCOLA ^(F)

Mit Schweinehack gefüllte und in Marinade eingelegte Mini-Peperoni mit Pecorino und Rucola

12,00€

INSALATA BURRATA ^(F, H9)

Salat Burrata auf marinierten Tomatenscheiben, Pesto und Balsamicoglaze

14,00€

GAMBERI ARROSTO CON LATTUGA ROMANA e SALSA COCKTAIL ^(C, H9)

Gebratene Gambas an Romanasalat, Cocktaildressing

16,00€

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

Vitello Tonnato

14,00€

ZUPPE | SUPPE

CREMA DI ASPARAGI ^(F)

Spargelsuppe

7,50€

CREMA DI PEPERONI CON POLPO ^(F, M)

Paprikasuppe mit Pulpo

8,00€

PRIMI PIATTI | PASTA | NUDELN

Klein / Groß

SPAGHETTI CON GAMBERONI E 'NDUYA (M,A1,F)

Spaghetti, Gambas, 'Nduya

16,00€/22,00€

PENNE CON SALSICCIA E FINOCCHIO (A1)

Penne, Salsiccia und Fenchel

13,00€/17,00€

SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO (A1,F)

Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino

9,00€/12,00€

FUSILLI CON CRESCIONE, POMODORI E RICOTTA (F,A1)

Fusilli mit Brunnenkresse, Tomaten und Ricotta

13,00€/17,00€

PIZZA

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

SECONDI PIATTI | HAUPTGÄNGE

MERLUZZO CON PEPERONI, ZUCCHINE E PUREA DI PATATE (B,D,J)	
<i>Kabeljau mit Paprika, Zucchini und Oliven-Kartoffelpüree</i>	25,00€
POLPO CON RISOTTO NERO E FINOCCHIO (M,F,D,J)	
<i>Pulpo mit Fenchel und schwarzem Risotto</i>	25,00€
GUANCIOFFE DI MAIALE CON POLENTA OLIVE E CIPOLLOTTO (F,D,J)	
<i>Schweinebäckchen mit Oliven und Lauchzwiebeln, Polenta</i>	22,00€
MANZO CON SEDANO, POMODORI E GNOCCHI (F,A1,D,J)	
<i>Rinderrücken mit Staudensellerie, Tomaten und Gnocchi</i>	28,00€

DOLCI | DESSERT

TIRAMISÙ (F,A1,I,15)

Tiramisù

8,00€

PARFAIT AL CIOCCOLATO E ANANAS (F)

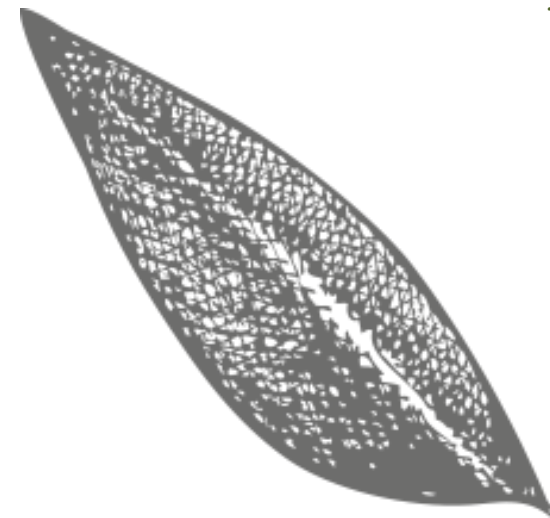
Schokoladenparfait, Ananas

7,50€

GRANITÈ DI ARANCE SU FRAGOLE MARINATE (J,D)

Orangengranité auf marinierten Erdbeeren

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 0,2L 8,00€

OFFENE WEINE ROT&ROSE

ROTWEIN

DEUTSCHLAND

Baden

Weingut Burg Ravensburg

2015 Blaufränkisch 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>Rhodium Gourmet Medium</i>	<i>0,75l</i>	<i>6,00€</i>	<i>Granini Apfelsaft klar</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,80€</i>
<i>Rhodium Gourmet Medium</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 (Weizen¹ , Roggen² , Gerste³ ,
Hafer⁴ , Dinkel⁵ , Kamut⁶ , Hybridstämme⁷)

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 (Mandel¹ , Haselnuss² , Walnuss³ ,
Cashew⁴ , Pecannuss⁵ , Paranuss⁶ , Pistazie⁷ ,
Macadamianuss⁸, Pinienkerne ⁹)
und Queenslandnuss⁹)

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