

Antipasti – Vorspeisen

| | |
|---|---------|
| Bruschetta ^A | 4,30 € |
| Carpaccio di Manzo su Rucola <i>Rindercarpaccio auf Rucola mit Sellerie, Parmesan und Cherrytomaten</i> | 11,90 € |
| Vitello tonnato ^{C,D,j} <i>Kalbsfleisch mit hausgemachter Thunfischsauce und Kapern</i> | 9,30 € |
| Insalata Frutti di Mare calda ^{d, b} <i>Warmer Meeresfrüchtesalat</i> | 9,50 € |
| Caprese <i>Mozarella mit Tomaten und Basilikum</i> | 7,70 € |
| Parma e Melone <i>Parmaschinken mit Melone</i> | 8,90 € |
| Antipasto Misto <i>Gemischter italienischer Vorspeiseteller</i> | 11,10 € |

Minestre – Suppen

| | |
|---|--------|
| Minestrone ^{4, a} <i>Gemüsesuppe</i> | 5,20 € |
| Zuppa di Pomodoro <i>Tomatensuppe</i> | 4,70 € |
| Minestra di Cipolla ⁴ <i>Zwiebelsuppe</i> | 5,30 € |
| Raviolini Stracciatella ^{a, c} <i>Kleine gefüllte Nudeln in Gemüsebrühe mit Ei</i> | 4,90 € |

Insalate - Salate

| | |
|--|-----------------------------|
| Insalata verde <i>Verschieden grüne Blattsalate</i> | 3,60 € |
| Insalata Mista <i>Gemischter Salatteller</i> | 5,90 € groß 4,20 € klein |
| Insalata Italia ^{d, c, 6,} <i>Salate der Saison mit Thunfisch, Ei, Oliven, Schinken und Käse</i> | 9,90 € |
| Rucola e Pomodorini ^g <i>Rucola mit Kirschtomaten und Parmesan</i> | 6,80 € |
| Foglie miste con Salmone ^d <i>Blattsalat mit gegrilltem Lachs</i> | 11,90 € |
| Insalata Rusticana <i>Salate der Saison mit frischen gegrillten Champignons, Austernpilzen, gegrillten Putenstreifen und Speck</i> | 11,90 € |
| Tomatensalat mit Zwiebeln | 4,60 € |

Die Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite

Pasta fresca – frische Nudeln

| | |
|--|-------------------------|
| Taglierini Tartufo ^a | 11,80 € |
| <i>Feine Bandnudeln mit Trüffelöl und frischen Trüffeln</i> | |
| Orecchiette con Salame picante | 8,80 € |
| <i>Hausgemachte Nudeln mit scharfer Salami, Champignons, Oliven²³ und Radicchio</i> | |
| Trofie alla Genovese | 8,90 € |
| <i>Gedrehte Nudeln mit frischem Basilikumpesto, grünen Bohnen, und Kartoffelstückchen (Spezialität aus Ligurien)</i> | |
| Gnocchi alla sorrentina | 8,60 € |
| <i>Hausgemachte Gnocchi mit frischen Tomaten, Basilikum und Mozzarella</i> | |
| Foglie di Ulivo picante | 9,30 € |
| <i>Grüne Pasta in scharfer Rindersalsicciasauce</i> | |
| Pappardelle mit Wildschweinragout | 9,90 € |
| <i>breite Bandnudeln mit Wildschweinragout</i> | |
| Tagliatelle mit Lachs in Zitronensahnesauce | 9,20 € |
| Tagliolini neri con Salmone in Dillsauce | 12,70 € |
| <i>Dünne, schwarze Bandnudeln mit Lachs</i> | |
| Tortelloni neri con Salmone mit Scampisauce | 15,30 € |
| <i>Große, mit Lachs gefüllte Teigtaschen</i> | |
| Raviolacci con agnello in Rotweinsauce | 12,30 € |
| <i>Große Teigtaschen mit Lamm gefüllt</i> | |
| Mezzelune Ricotta | 9,90 € |
| <i>Teigtaschen gefüllt mit Spinat und Ricotta, in Butter und Salbei geschwenkt mit Parmesan</i> | |
| Maccheroni Calabresi | 9,30 € |
| <i>Röhrennudeln mit frischer Entenbolognese</i> | |
| Pasta Mista Fresca (min. 2 Personen) | 14,50 € pro Pers |
| <i>4 verschiedene Pasta mit 4 verschiedenen Saucen</i> | |
| Lasagne | 9,90 € |
| Come vuoi! – Wie du willst! | |
| Bolognese, Wildschweinragout, Entenragout | |

Pasta classica – Klassische Nudelgerichte

Spaghetti, Penne, Rigatoni, Tortelloni

| | |
|---|------------------|
| Bolognese | 7,90 € |
| <i>Fleischsauce</i> | |
| Agljo, Olio e peperoncino | 7,10 € |
| <i>Knoblauch, Olivenöl, Peperoncino</i> | |
| Napoli | |
| <i>Frische Tomatensauce</i> | 7,10 € |
| Poverina | 7,40 € |
| <i>Speck, Knoblauch und Petersilie</i> | |
| Arrabbiata | 7,80 € |
| <i>Pikante Tomatensauce mit Knoblauch u. Kräutern</i> | |
| Carbonara | 7,80 € |
| <i>Speck, Ei und Parmesan</i> | |
| Schinken-Sahne-Sauce | 7,60 € |
| Amatriciana | 7,80 € |
| <i>Speck, Zwiebel in Tomatensauce</i> | |
| Frutti di Mare | 9,90 € |
| <i>Meeresfrüchte in Weißweinsauce mit Kirschtomaten</i> | |
| Pasta Mista Classica (min.2 Pers.) | 12,50 € pro Pers |
| <i>4 verschiedene Nudeln mit 4 verschiedenen Saucen</i> | |

Pizza individuale – bestellen Sie Ihre Wunschpizza

| | |
|--|-----------|
| Pizza Margherita | 6,20 € |
| <i>Grundpizza mit Tomatensauce und Mozzarella</i> | |
| + | |
| Champignons, Schinken^x, Kirschtomaten, Salami, Rucola, Mais, Zwiebeln, Ei, Pepperoni, Oliven^{2,3}, pikant, Artischocken, Wienerle, Pommes, Creme fraiche, Schafskäse, Paprika | je 0,90 € |
| + | |
| Thunfisch, Parmaschinken, Sucuk, Ananas, Mozzarella, Gorgonzola, scharfe Salami, geräucherter Käse, geräucherter Lachs, frischer Knoblauch, Sardellen, Kapern | je 1,30 € |
| + | |
| Scampi, Calamari, Meeresfrüchte | je 3,00 € |

Pizze speciale - Pizza special

| | |
|--|--------|
| Alaska | 9,90 € |
| <i>mit geräuchertem Lachs und Creme fraiche</i> | |
| Viennese | 9,40 € |
| <i>Mit Pommes und Wiener Würstchen</i> | |
| Crudo | 9,80 € |
| <i>Mit Parmaschinken, Rucola, Kirschtomaten und Parmesan</i> | |
| Italia | 8,90 € |
| <i>Mozzarella, frische Tomaten, Basilikum</i> | |
| Orientale | 9,10 € |
| <i>Mit Sucuk, Schafskäse und Pepperoni</i> | |
| Gorgonzola e crudo | 9,90 € |
| <i>Gorgonzola und Parmaschinken</i> | |
| Quattro formaggi | 9,30 € |
| <i>4 verschiedene Käsesorten</i> | |
| Salsiccia picante | 8,90 € |
| <i>Mit scharfer Salami</i> | |
| Frutti di Mare | 9,90 € |
| Calzone | 9,10 € |

Pizze bianche – weiße Pizza

| | |
|--|--------|
| Mascarpone – Speck | 7,90 € |
| <i>Mozzarella, Streichkäse und Bauchspeck</i> | |
| Pesto | 8,10 € |
| <i>Mozzarella und Basilikumpesto</i> | |
| Sfizziosa | 9,30 € |
| <i>Mozzarella, Sesam, Scamorza affumicata (geräucherter Käse), Kirschtomaten, Rucola und Parmesa</i> | |
| Piadina con Sesamo | 4,40 € |
| <i>Pizzabrot mit Sesam</i> | |
| Piadina con Aglio | 4,20 € |
| <i>Pizzabrot mit Knoblauch</i> | |
| Piadina alla Chef | 8,90 € |
| <i>Pizzabrot mit Schinken, Mascarpone und Parmesan</i> | |
| Piadina Tradizione | 8,80 € |
| <i>Bauchspeck, Creme fraiche, Rucola und Kirschtomaten</i> | |

Secondi Piatti Tipici – Typische zweite Gänge

| | |
|---|---------|
| Scaloppina al Vino bianco <i>3 Schweinelachsmedallions in Weißweinsauce</i> | 14,90 € |
| Saltimbocca alla Romana <i>3 Kalbsrückenmedallions mit Parmaschinken und Salbei in einer Feinen Weißweinsauce</i> | 16,90 € |
| Piccata Milanese <i>3 Schweinelachsmedallions in Ei- und Parmesanhülle mit Spaghetti in Tomatensauce</i> | 14,80 € |
| Scaloppina al Limone <i>3 Schweinelachsmedallions in Zitronensauce,</i> | 14,80 € |
| Scaloppina al Gorgonzola <i>3 Schweinelachsmedallions in Gorgonzolasauce</i> | 15,30 € |
| Cotoletta Bolognese <i>Schnitzel überbacken mit Schinken, Käse, Bolognese und Parmesan</i> | 14,90 € |
| Cotoletta alla „Greca“ <i>Schnitzel überbacken mit Schafskäse, Oliven und Knoblauch</i> | 14,60 € |
| Cordon Bleu | 14,20 € |
| Piccata „Tradizione“ <i>3 kleine Schnitzel mit Käse, Tomate und Parmesan überbacken</i> | 14,70 € |
| Bistecca Impanata ai Funghi <i>Schnitzel mit Champignonrahmsauce</i> | 14,10 € |

Pesce - Fisch

| | |
|------------------------------|---------|
| Calamari alla Griglia | 14,90 € |
| Calamari Fritti | 14,90 € |
| Lachs vom Grill | 15,90 € |
| Scampi alla Griglia | 19,90 € |
| Dorade vom Grill | 17,90 € |
| Wolfsbarsch vom Grill | 18,90 € |

Wählen Sie dazu jeweils eine Tagesbeilage: kleiner Beilagensalat, Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Rosmarinkartoffeln, Pommes oder Gemüse

Per i nostri piccoli clienti – Für unsere kleinen Gäste

| | |
|--|--------|
| Bistecca impanata con Patatine | 6,80 € |
| <i>Paniertes Schnitzel mit Pommes</i> | |
| Tortelloni Panna | 4,90€ |
| <i>Tortelloni mit Schinken-Sahne-Sauce</i> | |
| Spaghetti Napoli | 4,60 € |
| <i>Spaghetti mit Tomatensauce</i> | |
| Gnocchi Gorgonzola | 4,60 € |
| <i>Gnocchi mit Käse – Sahne – Sauce</i> | |
| Spaghetti Bolognese | 4,90 € |

Dessert

| | |
|---|--------|
| Panna cotta con frutti di Bosco | 4,90 € |
| <i>Panna cotta mit warmen Waldfrüchten</i> | |
| Panna cotta Fragole | 4,60 € |
| <i>Panna cotta mit Erdbeersauce</i> | |
| Panna cotta Caramel | 4,60 € |
| <i>Panna cotta mit Karamelsauce</i> | |
| Tiramisu | 4,70 € |
| Calzone alla Nutella | 6,00 € |
| Kugel Eis | 1,00 € |
| <i>Schoko / Vanille / Erdbeere, Zitrone</i> | |
| + Sahne | 0,50 € |

Digestivi

| | | |
|-------------------------|------|--------|
| Sambuca | 2 cl | 2,90 € |
| Ramazotti | 2 cl | 2,90 € |
| Grappa di Prosecco | 2 cl | 3,10 € |
| Grappa di Chardonnay | 2 cl | 3,10 € |
| Grappa amarone Marzadro | 2 cl | 5,40 € |
| Averna | 2 cl | 2,90 € |
| Fernet Branca | 2 cl | 2,90 € |
| Amaretto | 2 cl | 2,90 € |
| Limoncello | 2 cl | 2,90 € |
| Williams | 2 cl | 2,90 € |

Vino Bianco – Offene Weißweine

| | 0,10 l | 0,25 l | 0,5 l |
|---------------------------------------|--------|--------|--------|
| Hauswein (<i>Casada aus Veneto</i>) | 2,20 € | 4,30 € | 7,80 € |
| Frizzantino <i>spritzig, süß</i> | 2,10 € | 4,10 € | 7,60 € |
| Pinot Grigio <i>Veneto</i> | 2,30 € | 4,50 € | 7,90 € |
| Chardonnay <i>Veneto</i> | 2,30 € | 4,50 € | 7,90 € |
| Weinschorle | 1,80 € | 3,60 € | 6,40 € |

Vino Rosso – Offene Rotweine

| | 0,10 l | 0,25 l | 0,5 l |
|--|--------|--------|--------|
| Hauswein (<i>Barone nero/Veneto</i>) | 2,20 € | 4,30 € | 7,80 € |
| Lambrusco <i>spritzig, süß</i> | 2,10 € | 4,10 € | 7,60 € |
| Merlot <i>Veneto</i> | 2,30 € | 4,50 € | 7,90 € |
| Chianti <i>Toscana</i> | 2,30 € | 4,50 € | 7,90 € |
| Rose <i>Veneto</i> | 2,30 € | 4,50 € | 7,90 € |
| Weinschorle | 1,80 € | 3,60 € | 6,40 € |

Warme Getränke

| | |
|--|--------|
| Espresso | 1,90 € |
| Espresso macchiato | 2,00 € |
| Espresso coretto (Grappa oder Sambuca) | 3,30 € |
| Espresso doppio | 3,50 € |
| Cappuccino | 2,90 € |
| Tasse Kaffee | 2,10 € |
| Glas Tee | 1,70 € |
| Latte Macchiato | 2,90 € |
| Heiße Schokolade | 3,20 € |

Herzlich willkommen
im
„Tradizione Italiana“

Nach vielen, langen Jahren haben wir es endlich geschafft, unser eigenes, kleines Restaurant zu eröffnen. Ohne unsere zahlreichen Freunde wäre das jedoch nie möglich gewesen.

Darum nochmal ein dickes Danke an alle, die so selbstlos geholfen haben... Ihr habt was gut bei uns!!!

Wir lieben das Kochen, das Essen und die familiäre Atmosphäre.

In Norditalien kocht die Mama und alle helfen mit und essen gemeinsam.....

Das ist unsere Tradition!

Wir möchten, daß Sie sich bei uns wie zu Hause fühlen....

Hier kocht zwar nicht Mama, aber Giovanni,
mit Leib und Seele Koch.

Wir möchten auf unsere Gäste eingehen, Wünsche möglich machen, und mit unseren frischen Spezialitäten überzeugen.

Das ist kein normales Restaurant.... Trauen Sie sich auch Extrawünsche zu äußern, was möglich ist, wird gemacht, wenn nicht heute, dann spätestens morgen!

Unser Traum ist es, wenn alle glücklich und satt unser Restaurant verlassen!

Genießen Sie das Essen, das Ambiente, die Atmosphäre und kommen Sie immer wieder!!!!

Giovanni & Grit Giordano

Zeit ist die Seele der Welt !

Bei Nachfragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser geschultes Personal

