Was ist eine Trattoria…

Die Trattoria (Betonung auf dem i) ist eine Bezeichnung für eine Gaststättenart. In den kleinen italienischen Speiselokalen werden einfache Speisen zubereitet und angeboten. Die Atmosphäre ist familiär und unterscheidet sich somit von der eines Restaurants. Trattorien sind typisch für den ländlichen Raum Italiens. In den Städten gibt es Trattorien, die oft nur ein einfaches Gericht (oder eine geringe Auswahl) für die Mittagspause anbieten und abends geschlossen bleiben. Es gibt allerdings auch sehr gute und teure Trattorien, die sich letztlich nur durch eine etwas familiärere Atmosphäre von einem Restaurant unterscheiden. In Italien gibt es in einer Trattoria meist keine Pizza, während in Deutschland eine Trattoria so etwas wie eine gehobene Pizzeria ist. Das Wort leitet sich ab von italienisch trattore ‚Zubereiter' (von Speisen). Quelle: Wikidepia

Caputo 1924 Il Mulino di Napoli - Die Kunst des Backens.

CAPUTO ist das MULINO DI NAPOLI, das seit 1924 das kulinarische Erbe Neapels treu und leidenschaftlich interpretiert.

Trattoria Pizzeria „Garofalo" arbeiten ausschließlich nur mit Caputo Premium Mehl aus Neapel. Mehl für Profis und Meister der weißen Künste garantieren eine sehr hohe Leistung sowie qualitativ hochwertige Ergebnisse für alle Arten der Verarbeitung, von Brot bis Pizza, von Desserts bis zu frischen Nudeln. Das elastische Gluten und die weiche Stärke begünstigen die Teigbildung mit ausgezeichneter Flüssigkeitszufuhr, leichtem, perfektem Aufgehen und erfüllen die Bedürfnisse der besten Pizzameister. Ideal für die klassische neapolitanische Pizza.

Caputo Blu Pizzeria - Premium Mehl für unsere Pizza | Tipo 00, Proteingehalt 12,5%, W 260/270, 25kg. Dieses Mehl entwickelt während der Gare ganz besonders viele feine Aromen. Die Gare Zeit sollte zwischen 12-48 Stunden sein, mit einer Hydration von mindestens 58 %.

„Pinsa Gourmet" PINSA ROMANA, jetzt neue Hauptgerichte im Programm! (NEU!)

Vier verschiedene Pinsa Gourmet zur Auswahl: ***70. Pinsa „Antonio De Curtis"*** *15,50 € mit Pistaziencreme [h], Mortadella, Mozzarella [g], Burata (Frischkäse) [g] |* ***71. Pinsa „Sofia Loren"*** *16,50 € mit San Marzano Tomaten, Ciccoli (Speck), Ricotta Käse [g], Pecorino Käse [g], Pfeffer, Basilikium |* ***72. Pinsa „Tartufo nero"*** *Preis auf Anfrage mit Tomaten Concassée, Rucola, Schwarze Trüffelcreme, Parmensansplitter D.O.P., gehobeltem schwarze Trüffel |* ***73. Pinsa „Vegetaria"*** *15,50 € mit Tomaten, Mozzarella [g], Pistaziencreme [h], Gegrillte Gemüse, fr.n Basilikum - Vegetarisch -*

La Pinsa Romana neuer Trend - für uns Italiener schon seit hunderten von Jahren bekannt. Bereits im antiken Rom war die Pinsa im ganzen Land bekannt und heiß begehrt. Die Pinsa wurde hier noch ganz rustikal auf dem Schneidebrett als Brotersatz zum lecken duftenden Käse und frischen Olivenöl serviert. Heutzutage wir die Pinsa variantenreich nach Belieben belegt. ***Pinsa Romana:*** *Der Teig besteht aus 30% Reismehl, 30% Sojamehl, 40% Vollkornmehl, Olivenöl, Wasser und Salz.*

Willkommen bei Trattoria Pizzeria Garofalo. Benvenuti in bella Italia!

Ihr Italiener in Oberrad – Frankfurt am Main. 100% Original italienische Küche!

Genießen Sie in italienischer Atmosphäre unsere kreative Küche aus dem Herzen Italiens und lassen Sie sich verwöhnen. Von Antipasti, Pizza, Pinsa (NEU), Pasta, Pesce, Carne bis zum Dessert. Bei uns ist alles möglich. Und wer weiß, vielleicht überraschen wir Sie mit ein wenig Live-Musik!

Sie möchten gerne bei uns mit einer Gesellschaft feiern? Sprechen Sie uns einfach an.
Auch hier ist von Buffet bis a la carte alles möglich.

Genießen Sie die Zeit bei ***Trattoria Pizzeria „Garofalo"****!*
Wir wünschen Ihnen Buon appetito!

Trattoria Pizzeria Garofalo | Wiener Straße 59 | 60599 Frankfurt am Main
Telefon (069) 714 346 40 | E-Mail: info@trattoria-garofalo.de | www.trattoria-garofalo.de
Öffnungszeiten: ***Di. bis So. 16.00 Uhr bis 23.00 Uhr*** *|* ***Montag Ruhetag! (NEU!***
Lieferservice, Letzter Bon 22:00 Uhr - Alle Speisen auch zum Mitnehmen!

Trattoria Pizzeria

Garofalo

Aperitivi

Aperol Spritz [4] *Aperol 4cl, Prosecco DOC, Soda und Orangenscheiben*	0,4l	7,90 €
Limoncello Spritz [4] *Limoncello 4cl, Prosecco DOC, Zitronenscheiben, Zitronenmelisse*	0,4l	7,90 €
Hugo *Holunderblütensirup 4cl, Prosecco DOC, Minzblätter und Limetten*	0,4l	7,90 €
Lillet Wildberry *20 cl Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry, Beerenmischung*	0,4l	9,50 €
Prosecco Metodo Classico Brut *Schaumwein*	0,1l	5,90 €
Prosecco Metodo Classico Brut *Schaumwein*	0,75l	32,50 €
Gin Tonic [7] *Bombay Sapphire London Dry Gin 4cl, Schweppes Indian Tonic Water [8]*	0,2l	9,50 €
Campari [4] Soda oder Orange *Schlicht und einfach ist der Drink der perfekte Aperitif*	5cl	7,90 €
Sanpellegrino Sanbittér [4] *Alkoholfreier Aperitif aus Italien, Bittersüß-herbes Aroma aus Zitrusfrüchten und feinen Alpenkräutern*	0,1l	4,90 €
Crodino [4] *Alkoholfreier Aperitif aus Italien, Crodino wird aus über 30 Kräutern und Fruchtextrakten hergestellt und hat eine samtig-bittere Geschmacksnote.*	0,1l	4,90 €

Cocktails Spezial aus Peru (NEU!)

Pisco Sour *(NEU!)* *Ein authentischer Pisco Sour wird mit peruanischem Pisco (Traubenbrand) zubereitet und mit einer Eiweißhaube serviert.* *Pisco | Limettensaft | Zuckersirup | Eiweiß |Amargo Chuncho Bitter*	0,2l	9,50 €
Pisco Maracuja Sour *(NEU!)* *Maracuja-sauer ein beliebter peruanischer Cocktail aus Passionsfrucht.* *Pisco | Limettensaft | Sirup | Eis | Eiweiß*	0,2l	9,50 €

Trattoria Pizzeria
Garofalo

Zuppe

Täglich wechselnde Tagessuppen auf Anfrage

Antipasti

34. Bruschetta tradizionale 6,50 €
Vier Geröstete Weißbrotscheiben [a] aus dem Backofen mit Olivenöl und marinierte Rispentomaten

35. Bruschetta con mozzarella di bufala 7,90 €
Vier Geröstete Weißbrotscheiben [a] aus dem Backofen mit Büffelmozzarella D.O.P. [g], Olivenöl und marinierte Rispentomaten

36. Antipasto misto della casa 13,90 €
Kalte Vorspeisen-Variationen alla „Garofalo“ nach Marktangebot

37. Mosaico di verdure alla griglia vegetariano 12,50 €
Gegrillte gemischte eingelegte Gemüse

38. Caprese con mozzarella di bufala 10,90 €
Büffelmozzarella D.O.P. [g] mit frischen Tomaten und Basilikum

39. Vitello tonnato 14,50 €
Dünn aufgeschnittenes gekochtes Kalbsfleisch überzogen mit Thunfischsauce [d] und Kapern

40. Carpaccio 16,50 €
Hauchdünn geschnittenes, mariniertes, rohes Rindfleisch mit Rucola Salat, frischen Pilze, Sellerie [i], Zitronen-Vinaigrette, Balsamico-Creme und gehobeltem Parmesan D.O.P. [g]

68. Prosciutto crudo di Parma e mozzarella di bufala (NEU!) 13,50 €
Parmaschinken D.O.P. mit Büffelmozzarella D.O.P. [g]

69. Parmigiana di melanzane con fonduta di formaggi (NEU!) 14,50 €
Auberginenauflauf, Tomaten, gratiniert mit Parmiggiano D.O.P. [g] und Pecorino Käse [g]

Trattoria Pizzeria

Garofalo

Insalate

26. Insalata mista 6,50 €
Gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Karotten und Rucola

27. Insalata italiana 9,50 €
Gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Karotten, Rucola, Thunfisch [d], Oliven [9] und Mozzarella [g]

28. Insalata san marzano 7,50 €
Tomatensalat mit Rote Zwiebeln und Oliven [9]

29. Insalata „Garofalo“ 12,50 €
Rucola Salat mit Cherrytomaten und gehobeltem Parmesan D.O.P. [g]

30. Insalata mediterranea 17,50 €
Rucola Salat mit Riesen-Garnelen [d] und Crevetten [d]

31. Insalata di tacchino 13,50 €
Gemischter Salat mit Putenstreifen, Tomaten, Gurken und Mais

Pizza

Das Original aus Neapel - Original Caputo Mehl
Premium Pizzamehl (a) Type 00 | Pizza ø 33cm

01. „Margherita“ 6,50 €
mit Tomaten und Käse [g]

02. „Marinara“ 7,90 €
mit Tomaten, Sardellen [d], Knoblauch und Oregano (ohne Käse)

03. „Michelino„ 7,50 €
mit Tomaten, Käse [g] und Salami [3,12]

04. „Annarella“ 8,50 €
mit Tomaten, Käse [g], Salami [3,12] und Vorderschinken [3,11]

05. „Prosciutto e Funghi“ 8,50 €
mit Tomaten, Käse [g], Vorderschinken [3,11] und frische Champignons

06. „Lillina„ 9,50 €
mit Tomaten, Käse [g], grüne milde Peperoni und Peperoniwurst - Pikant -

07. „Da Totonno“ 9,50 €
mit Tomaten, Käse [g], Thunfisch [d] und rote Zwiebeln

08. „Nonna Pupetta“ 10,00 €
mit Tomaten, Käse [g] und frische Gemüse der Saison

09. „Quattro Formaggi„ 11,00 €
mit 4 verschiedene Käsesorten [g]

10. „Pulcinella“ - *Cherrytomaten, Mozzarella [g] und Basilikum* 9,50 €

Trattoria Pizzeria

Garofalo

Pizza

Das Original aus Neapel - Original Caputo Mehl

Premium Pizzamehl (a) Type 00 | Pizza ø 33cm

11. „Capricciosa“ 10,50 €
mit Tomaten, Käse [g], Vorderschinken [3,11], Champignons und Artischocken

12. „Calzone“ - zugeklappt - 10,50 €
mit Tom., Käse [g], Salami [3,12], fr. Champ., Vorderschinken [3,11] u. Artischocken

13. „Hawaii“ 9,50 €
mit Tomaten, Käse [g], Vorderschinken [3,11] und Ananas

14. „Scugnizzo“ 10,50 €
mit Tom., Käse [g], fr. Champignons, Peperoniwurst und grüne milde Peperoni

15. „Quattro Stagioni“ 11,50 €
mit Tom., Käse [g], Salami [3,12], Vorderschinken [3,11], Paprika und Artischocken

16. „Troppo Bella“ 10,50 €
mit Tomaten, Käse [g], Sardellen [d], Kapern und Zwiebeln

17. „Regina Margherita” [*Pizza Speciale***]** 12,50 €
mit Tomaten, Cherrytomaten, Büffelmozzarella D.O.P. [g] und Basilikum

18. „SaSa” [*Pizza Speciale***]** 13,50 €
mit Tomaten, Mozzarella [g], Parmaschinken D.O.P., Rucola
und gehobeltem Parmesan D.O.P. [g]

19. „Garofalo” [*Pizza Speciale***]** 12,50 €
mit Mozzarella [g], Cherrytomaten, Speck, Lauch u. geh. Parmesan D.O.P. [g]

20. „Don Peppino” [*Pizza Speciale***]** 14,50 €
Tomaten, Mozzarella [g], Shrimps [d], Lachs [d] und frische Champignons

21. „Zio Aniello” [*Pizza Bianca Speciale***] Weiße Pizza** 13,50 €
mit Mozzarella [g], Salsiccia (Ital. Grillwurst) und Rübstiel (Friarelli)

22. „Donna Maria” [*Pizza Bianca Speciale***] Weiße Pizza** 13,00 €
mit Mozzarella [g], frische Sahne [g], Birne, Walnüsse [h] und Gorgonzola D.O.P. [g]

24. Pizza Pane - Pizzabrot [a] mit Olivenöl und Oregano 4,00 €

25. Pizza Pane - Pizzabrot [a] mit Tomatensauce, Knoblauch und Oregano 4,50 €

Extrabelag:

Knoblauch je 0,50 €

Käse [g], Vorderschinken [3,11], Salami [3,12], Kapern, Ananas, Zwiebeln je 2,00 €
frische Champignons, Artischocken, Oliven [9], Peperoniwurst, Peperoni, Sardellen [d]

Thunfisch [d], Gorgonzola D.O.P. [g], Rucola, Mozzarella [g], je 2,50 €

Parmaschinken D.O.P., Shrimps [d], Büffelmozzarella D.O.P. [g], Rübstiel (Friarelli), je 3,50 €
Salsiccia (Ital. Grillwurst), Lachs [d]

Trattoria Pizzeria
Garofalo

Panuozzo (a)

66. Panuozzo Paesano 15,90 €
mit Mozzarella [g], Rucola, Parmaschinken D.O.P., Parmesan D.O.P. [g]

67. Panuozzo Maradona 15,50 €
mit Mozzarella [g], Salsiccia (Ital. Grillwurst) und Rübstiel (Friarelli)

Panuozzo, das italienische Sandwich! ist ein Brot von ca. 30 cm lang und wird aus dem Pizzateig, im Pizzaofen gebacken.

Pinsa Gourmet (a1)

70. Pinsa „Antonio De Curtis“ (NEU!) 15,50 €
mit Pistaziencreme [h], Mortadella, Mozzarella [g], frische Burata (Frischkäse) [g]

71. Pinsa „Sofia Loren” (NEU!) 16,50 €
mit San Marzano Tomaten, Ciccoli (Speck), Ricotta Käse [g], Pecorino Käse [g], Pfeffer, Basilikium

72. Pinsa „Tartufo nero” (NEU!) Preis auf Anfrage
mit Tomaten-Concassée, frische Rucola, Schwarze Trüffelcreme, Parmensansplitter D.O.P. [g], gehobeltem schwarze Trüffel

73. Pinsa „Vegetaria” (NEU!) 15,50 €
mit Tomaten, Mozzarella [g], Pistaziencreme [h], Gegrillte Gemüse, frischen Basilikum - Vegetarisch -

Pinsa Romana: *Der Teig besteht aus 30% Reismehl, 30% Sojamehl, 40% Vollkornmehl, Olivenöl, Wasser und Salz.*

La Pinsa Romana
Neuer Trend - für uns Italiener schon seit hunderten von Jahren bekannt. Bereits im antiken Rom war die Pinsa im ganzen Land bekannt und heiß begehrt. Die Pinsa wurde hier noch ganz rustikal auf dem Schneidebrett als Brotersatz zum lecken duftenden Käse und frischen Olivenöl serviert. Heutzutage wir die Pinsa variantenreich nach Belieben belegt.

Trattoria Pizzeria Garofalo

Pasta (a)

41. Spaghetti aglio, olio e peperoncino	**8,50 €**
mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino - scharf -	
42. Spaghetti napule´ salsa napoli	**9,50 €**
mit Original Neapolitanische Tomatensauce und Basilikum	
43. Spaghetti alla carbonara	**10,50 €**
mit Speck-Eier-Sahnesauce [c,g]	
44. Spaghetti alla bolognese	**10,50 €**
mit Hackfleischsauce	
45. Spaghetti allo scoglio	**17,50 €**
mit frischen Meeresfrüchten [d], Cherrytomaten, Knoblauch und Petersilie	
46. Gnocchi alla sorrentina	**10,50 €**
mit Tomatensauce mit Mozzarella [g] und Basilikum im Ofen überbacken	
47. Gnocchi al gorgonzola	**9,50 €**
mit Gorgonzola D.O.P.-Sahnesauce [g]	
48. Lasagne al forno della nonna	**10,50 €**
Selbstgemachte Lasagne im Ofen überbacken	
49. Tagliatelle mare e monti	**15,50 €**
Bandnudeln mit Garnelen [d] und gemischten frische Pilzen	
50. Tagliatelle al salmone	**14,50 €**
Bandnudeln mit frischem Lachs [d] und Tomaten-Sahnesauce [g]	

Garofalo Premium Pasta Offizieller Sponsor Partner

Legendäre Pasta aus Gragnano seit 1789! Die hochwertige Pasta der italienischen Familie Garofalo aus der Region Kampanien in Italien steht für legendäre, meisterlich hergestellte Pasta mit langer Tradition. Bereits seit 1789 stellt Lucio Garofalo in der „glücklichen Landschaft", wie die Römer der Antike die Region Kampanien einst bezeichneten, Pasta her. In der zu Neapel zählenden Gemeinde Gragnano begann es Ende des 18. Jahrhunderts mit handgemachten Nudeln, deren exzellente Qualität einen Ruf erwarben, der synonym steht für italienische Lebensart und Freude. Trattoria Pizzeria „Garofalo" arbeiten ausschließlich nur mit der Fertigpasta Garofalo aus Grangano Italien.

Trattoria Pizzeria

Garofalo

Selbstgemachte Pasta (a)

51. Tagliolini al tartufo * Unser Garofalo Special *** — Preis auf Anfrage**
Selbstgemachte Bandnudeln geschwenkt
im Parmesanleib D.O.P. [g] mit gehobeltem schwarzem Trüffel

52. Maccheroncini all'arrabbiata — 13,50 €
Selbstgemachte Maccheroncini mit scharfer Tomatensauce und Basilikum

53. Fusilli con salsiccia e friarielli — 14,50 €
Selbstgemachte Spiralnudeln mit Salsiccia (Ital. Grillwurst)
und Rübstiel (Friarelli)

54. Fusilli amalfitana con scampi e vongole — 17,50 €
Selbstgemachte Spiralnudeln mit Scampi [d], frische Venusmuscheln [d],
Olivenöl, Knoblauch, Petersilie und Cherrytomaten

55. Fusilli all'ortolana — 13,50 €
Selbstgemachte Spiralnudeln mit frischem Gemüse der Saison,
Basilikum und Knoblauch

56. Tortelloni ripieni con ricotta e spinaci — 13,50 €
Selbstgemachte Tortelloni gefüllt mit Ricotta Käse [g], Spinat,
und Tomatensahnesauce [g] im Ofen überbacken

57. Tortelloni ripieni con tartufo nero e ricotta — Preis auf Anfrage
Selbstgemachte Tortelloni gefüllt mit Trüffel-Ricotta Käse [g],
gehobeltem schwarzem Trüffel und Parmesan D.O.P. [g]

Trattoria Pizzeria
Garofalo

Pesce (d)

58. Filetti di orata agli aromi mediterranei 23,50 €
Frisches Dorade Filet mit mediterranen Aromen

59. Tris di pesce con salsa all'aragosta 27,50 €
Gemischte Fischplatte mit Riesen-Garnelen, Lachs- und Doraden Filet in Hummersauce

60. Gamberoni alla griglia agli aromi del mediterraneo 24,50 €
Garnelen vom Grill, fünf gegrillte Riesen-Garnelen mit Mediterranen frischen Kräutern

Zu allen Fischgerichten servieren wir frisches Gemüse und Bratkartoffeln

Carne di manzo

61. Bistecca alla mediterranea con aromi vari 27,50 €
Rumpsteak gegrillt (250g) mit verschieden mediterranen Aromen

62. Bistecca alle cipolle 29,50 €
Rumpsteak gegrillt (250g) mit Zwiebeln und Bratenjus

63. Filetto di manzo alla crosta di parmigiano 31,50 €
Rinderfilet, das Zarteste des argentinischen Rindes (200g) mit Parmesankruste D.O.P. [g] und Bratenjus

64. Filetto di manzo al gorgonzola 31,50 €
Rinderfilet, das Zarteste des argentinischen Rindes (200g) mit Gorgonzolasauce [g]

65. Filetto di manzo al pepe verde 31,50 €
Rinderfilet, das Zarteste des argentinischen Rindes (200g) mit Grüner Pfeffersauce

Zu allen Fleischgerichten servieren wir frisches Gemüse und Bratkartoffeln

Fleisch Garstufen:
Blue (innen roh) Fleischkern roh, saftig rote Farbe
English (saftig rot) Fleischkern rot, sehr saftig
Medium rare (saftig rosa) Fleischkern rot-rosa, braune Kruste außen
Medium (zartes rosa) Fleischkern rosa, kräftig braune Kruste außen
Medium well (fast durch) Fleischkern noch leicht rosa, starke Bräunung außen
Well done (durch) innen durch, starke Bräunung außen

Trattoria Pizzeria

Garofalo

Dessert

Selbstgemachte Panna cotta con frutti del bosco	6,50 €
Gekochte Sahne [g] puddingartiges italienisches Dessert mit Waldbeeren	
Selbstgemachte Schoko-Soufflé	7,50 €
Dunkle Edelbitter-Schokolade [g] mit Vanillesauce [g]	
Selbstgemachte Tiramisu	6,50 €
klassisch italienisches Kaffee-Biskuit-Dessert [a, c, g, 7] u. Mascarponecreme [g]	
Delizie al limone di sorrento	6,50 €
Zitronen-Delikatesse mit Limoncello aromatisiert und einem leckeren Zitronenpudding [g] gefüllt	
Cassata siciliana	6,50 €
Eiscremespeise [g] nach sizilianischer Art	
Tartufo affogato *(Ital. Affogato für „ertrunken")*	7,50 €
Tartufo Nero [g] ertrunken in Amaretto Likör oder Espresso [7]	

Bevande Calde – Warme Getränke

Caffè *(Espresso [7] mit Koffein)*	2,50 €
Caffè Macchiato *(Espresso [7] mit einem Schluck kalter Milch [g] verfeinert)*	2,70 €
Caffè Corretto *(Espresso [7] mit einem Schluck Grappa, Sambuca oder Amaretto verfeinert)*	3,70 €
Caffé Doppio *(doppelter Espresso [7])*	4,70 €
Cappuccino *(besteht aus 1/3 Espresso [7] und 2/3 Milchschaum [g])*	3,70 €
Latte Macchiato *(besteht aus 1/3 [7] Espresso, 1/3 Milch [g] und 1/3 Milchschaum [g])*	4,10 €
Milchkaffee *(besteht aus 1/2 Kaffee [7] und 1/2 Milch [g], kein Milchschaum)*	4,10 €
Tasse Kaffee [7]	3,00 €
Tasse Tee *(verschiedene Sorten)*	2,20 €

Trattoria Pizzeria

Garofalo

Acque – Wasser

	0,25 - 0,75Fl.
Acqua Panna Still - ohne Kohlensäure	2,90 € 6,90 €
San Pellegrino Mineralwasser - mit Kohlensäure	2,90 € 6,90 €

Bibite Analcoliche – Alkoholfreie Getränke

	0,2l - 0,4l
Coca-Cola® Classic [4,7]	2,90 € 4,80 €
Coca-Cola® Zero Sugar [4,6,7,10]	2,90 € 4,80 €
Fanta® [3,4]	2,90 € 4,80 €
Sprite® [3,4]	2,90 € 4,80 €
Mezzo Mix® [3,4,7]	2,90 € 4,80 €
Rapp's Orangensaft Rapp's Sorgfalts-Garantie	2,90 € 4,80 €
Rapp's Apfelschorle Rapp's Sorgfalts-Garantie	2,90 € 4,80 €
Rapp's Kirschsaft Rapp's Sorgfalts-Garantie	2,90 € 4,80 €
Rapp's Bananensaft Rapp's Sorgfalts-Garantie	2,90 € 4,80 €
Rapp's Kirsch-Bananensaft Rapp's Sorgfalts-Garantie	2,90 € 4,80 €
Rapp's Maracuja-Nektar Rapp's Sorgfalts-Garantie	2,90 € 4,80 €
Selbstgemachter Eistee mit Sprudelwasser (Holunder, Minze, Limette) oder (Erdbeere, Minze)	- 4,80 €
Schweppes Indian Tonic Water [8]	3,50 € -
Schweppes Original Bitter Lemon [3]	3,50 € -

Birra – Bier[a]

Schmucker Meister Pils vom Fass	0,3l	3,50 €
Schmucker Meister Pils vom Fass	0,5l	4,90 €
Coca-Cola®-Bier Schmucker Pils vom Fass mit Coca-Cola® Classic [4,7]	0,3l	3,50 €
Coca-Cola®-Bier Schmucker Pils vom Fass mit Coca-Cola® Classic [4,7]	0,5l	4,90 €
Schmucker Pils Alkoholfrei	0,33l	4,50 €
Schmucker Hefe-Weizen	0,5l	4,90 €
Schmucker Hefe-Weizen Dunkel	0,5l	4,90 €
Schmucker Hefe-Weizen Alkoholfrei	0,5l	4,90 €
Schmucker Kristall-Weizen	0,5l	4,90 €
Schmucker Bananen-Weizen	0,5l	4,90 €
Peroni Nastro Azzuro italienisches Bier	0,33l	4,90 €

Trattoria Pizzeria

Garofalo

Apfelwein

Apfelwein *aus der Region*	*0,2l*	**3,40 €**
Apfelwein *aus der Region*	*0,5l*	**4,90 €**

Weine im Ausschank aus Italien

Vino Bianco

	0,2l	0,5l
Giuseppe & Luigi "Pinot Grigio" *DOP 2021 | Reguta*	**6,90 €**	**15,90 €**
Region: Italien, Friaul-Julisch Venetien | Rebsorte: 100% Pinot Grigio		
12,5% Vol. | Weißwein		
Giuseppe & Luigi "Chardonnay" *Trevenezie IGP 2021 | Reguta*	**7,50 €**	**17,90 €**
Region: Italien, Friaul-Julisch Venetien | Rebsorte: 100% Chardonnay		
12,5% Vol. | Weißwein		
Lugana "Seiterre" *DOC 2021 | Rizzi*	**8,50 €**	**19,90 €**
Region: Italien, Friaul-Julisch Venetien, Rebsorte: 100% Turbiana di Lugana		
12,5% Vol. | Weißwein		

Vino Rosato

"Terre di Chieti" *Rosato IGP 2021 | Fontamara*	**6,90 €**	**15,90 €**
Region: Italien, Abruzzen | Rebsorte: 100% Montepulciano		
12,5% Vol. | Rosèwein		

Vino Rosso

"420 Quattro Venti" *Primitivo Salento IGP | Colle al Vento*	**9,50 €**	**22,50 €**
Region: Italien, Apulien | Rebsorte: 100% Primitivo		
14,0% Vol. | Rotwein		
"Montepulciano d'Abruzzo" *DOC | Quercianera*	**7,50 €**	**19,90 €**
Region: Italien, Abruzzen | Rebsorte: 100% Montepulciano		
13,0% Vol. | Rotwein		
"Lambrusco dell'Emilia" *Rosso IGT | Medici Ermete*	**6,90 €**	**15,90 €**
Region: Italien, Emilia-Romagna | Rebsorte: 100% Lambrusco		
8,0% Vol. | Rotwein		

Trattoria Pizzeria

Garofalo

Digestivi – Digestif

Fernet Branca Bitter	4cl	5,30 €
Averna Amaro Siciliano	4cl	5,30 €
Ramazzotti Amaro	4cl	5,30 €
Caffo Vecchio Amaro del Capo Kräuterlikör	4cl	5,30 €
Montenegro Amaro Italiano Bitter	4cl	5,30 €
Cynar Bitter Artischocken	4cl	5,30 €
Swedish Vodka Absolut Original	4cl	5,50 €
Castagner "Amaro Leon" Premium Kräuterbitter	4cl	7,50 €

Grappe Castagner (NEU!)

Castagner Grappa "Amarone della Valpolicella Barrique"	2cl	10,50 €
Castagner Grappa "Fuoriclasse Leon Riserva 3 anni"	2cl	11,50 €
Castagner Grappa "Brunello di Montalcino Barrique"	2cl	10,90 €
Castagner Grappa "Fuoriclasse Leon Riserva 7 anni"	2cl	13,50 €

Liquori – Liköre

Disaronno Amaretto Originale	2cl	4,50 €
Disaronno Amaretto Originale - mit Sahne	2cl	5,50 €
Molinari Sambuca Extra	2cl	4,80 €
Limoncello Zitronenlikör aus Italien	2cl	4,80 €
Jägermeister Kräuterlikör mit 56 Kräutern	2cl	4,80 €
Baileys Original Irish Cream - Sahnelikör	4cl	5,90 €

Longdrinks

Vodka Lemon Swedish Vodka Absolut Original 4cl, Schweppes Bitter Lemon [3]	0,2l	8,50 €
Whiskey Cola (Jacky-Cola) Jack Daniel's Tennessee Whiskey 4cl, Coca-Cola [4,7]	0,2l	8,50 €
Gin & Tonic Bombay Sapphire London Dry Gin 4cl, Schweppes Indian Tonic Water [8])	0,2l	9,50 €

~

INFORMATIONEN: *Kenntlichmachung von Zusatzstoffen. Eine Kennzeichnungspflicht besteht bei losen abgegebenen Lebensmitteln für bestimmte Zusatzstoffe. Dazu gelten die Bestimmungen des § 9 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZulV).*

Nr. Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: ***1 =*** *mit Konservierungsstoff /* ***2 =*** *mit Geschmacksverstärker /* ***3 =*** *mit Antioxidationsmitte /* ***4 =*** *mit Farbstoff /* ***5 =*** *mit Phosphat /* ***6 =*** *mit Süßungsmittel /* ***7 =*** *koffeinhaltig /* ***8 =*** *chininhaltig /* ***9 =*** *geschwärzt /* ***10 =*** *enthält Phenylalaninquelle /* ***11 =*** *Vorderschinken mit Würzlacke, Geschmacksverstärker und Konservierungsstoff, Antioxidationsmitte, Phosphat /* ***12 =*** *mit Nitritpökelsalz (natrium- oder Kaliumnitrit).*

Informationen für Allergiker: *Allergenkennzeichnung loser Ware*
Kz. Allergenkennzeichnung nach EU-Richtlinie*:* ***a =*** *Glutenhaltiges Getreide: Pizzateig aus Weizenmehl, Nudeln aus Weizenmehl /* ***a1 =*** *Pinsateig aus 30% Reismehl, 30% Sojamehl, 40% Vollkornmehl /* ***b =*** *Krebstiere /* ***c =*** *Eier /* ***d =*** *Fisch /* ***g =*** *Milch (einschließlich Laktose): Gouda-Käse, Butter, Sahne, Gorgonzola, Parmesan, Ricotta, Mozzarella, Pecorino, Büffelmozzarella /* ***h =*** *Schalenfrüchte: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse; Pistazien, Pinienkern /* ***i*** *= Sellerie.*