

„GAROFALO'S“ HANDWERK NACH ALTER NEAPOLITANISCHER TRADITION



Bei allen Garofalo Speisen wird auf frische und erlesene Zutaten geachtet und auf liebevolle Handarbeit gesetzt.

Es ist die perfekte Verbindung aus handwerklichem Können auf höchstem Niveau und jahrelanger Erfahrung aus der Gastronomie.

FAMILIE GAROFALO GROßER ZUSAMMENHALT

Backen und Kochen sind unsere Berufungen und Leidenschaften.

Es wurde uns sozusagen in die Wiege gelegt. Geboren ist unsere Familie in Nocera Inferiore ist eine italienische Stadt in der Provinz Salerno und der Region Kampanien.

Heute backen und kochen wir schon in der zweiten Generation, traditionell und handwerklich nach alten Rezepturen und mit viel Liebe und Hingabe.

Aber nicht nur das Familienleben steht bei uns im Mittelpunkt, auch unsere Mitarbeiter sind ein Teil unserer großen Familie.

*Zitat: „Ich habe einen ganz einfachen Geschmack: Ich bin immer mit dem Besten zufrieden.“
– Oscar Wilde –*

TRATTORIA PIZZERIA GAROFALO 100% ORIGINAL ITALIENISCHE KÜCHE

Im Herzen Frankfurt-Oberrad, bei der Pizza noch nach alter Neapolitanischer Tradition gebacken wird.

CAPUTO 1924 Il Mulino di Napoli Die Kunst des Backens...

Trattoria Pizzeria „Garofalo“ arbeiten ausschließlich nur mit Caputo Blu Pizzeria - Premium Mehl aus Neapel.

BENVENUTI IN BELLA ITALIA!

Genießen Sie in italienischer Atmosphäre unsere kreative Küche aus dem Herzen Italiens und lassen Sie sich verwöhnen. Von Antipasti, Pizza, Pasta, Pesce, Carne bis zum Dessert.

Nr. Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

- 1 = mit Konservierungsstoff
- 2 = mit Geschmacksverstärker
- 3 = mit Antioxidationsmittel
- 4 = mit Farbstoff
- 5 = mit Phosphat
- 6 = mit Süßungsmittel
- 7 = koffeinhaltig
- 8 = chininhaltig
- 9 = geschwärzt
- 10 = enthält Phenylalaninquelle
- 11 = Vorderschinken mit Würzlake, Geschmacksverstärker und Konservierungsstoff, Antioxidationsmittel, 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 = Pizzateig 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

Trattoria Pizzeria
Garofalo



**100% Original Italienische Küche!
Ihr Echter Italiener in Oberrad!**

NEUE SPEISEKARTE AB OKTOBER 2024 - ALLE SPEISEN NUR TO-GO



QR-CODE WEB



CAPUTO 1924
Premium Mehl



Garofalo
Premium Pasta

FRANKFURT-OBERRAD (60599)
MINDESTBESTELLWERT 15 €*
*Die Liefergebühr beträgt 1,50€ je Lieferung.
AB 25 € LIEFERUNG FREI HAUS!

FRANKFURT (PLZ-GEBIETE)
MINDESTBESTELLWERT 30 €
SACHSENHAUSEN-NORD
60528, 60594, 60596, 60598,
60599 SACHSENHAUSEN-SÜD
60528, 60598, 60599
LIEFERUNG FREI HAUS!

OFFENBACH (PLZ-GEBIETE)
MINDESTBESTELLWERT 30 €
63065 WESTEND,
63067 KAISERLEI,
63069 LAUTERBORN,
ROSENHÖHE
LIEFERUNG FREI HAUS!



LIEFERSERVICE

069 71434640

LIEFER - & ÖFFNUNGSZEITEN
MO.- SO. 16 BIS 23 UHR
LETZTER BON 22.00 UHR
DIENSTAG RUHETAG! (NEU)

WWW.TRATTORIA-GAROFALO.DE
WIENER STRASSE 59 - 60599 FRANKFURT AM MAIN

Antipasti

- 34. Bruschetta tradizionale** 6,50 €
Vier Geröstete Weißbrotscheiben^a aus dem Backofen mit Olivenöl und marinierte Rispentomaten
- 35. Bruschetta con mozzarella di bufala DOP** 8,50 €
Vier Geröstete Weißbrotscheiben^a aus dem Backofen mit Buffelmozzarella D.O.P.^g, Olivenöl u. marinierte Rispentomaten
- 70. Bruschetta "Garofalo" NEU!** 11,00 €
Friarielli Creme (Rübenstiel-Creme), Salsiccia und Parmesancreme^g
- 36. Antipasto misto della casa** 13,90 €
Kalte Vorspeisen-Variationen nach Marktangebot
- 40. Carpaccio** 18,50 €
Hauchdünn geschnittenes, mariniertes, rohes Rindfleisch mit Rucola Salat, frischen Pilze, Sellerieⁱ, Zitronen-Vinaigrette, und gehobeltem Parmesan D.O.P.^g
- 69. Parmigiana di melanzane & fonduta di formaggi NEU!** 15,50 €
Auberginenaufbau, Tomaten, gratiniert mit Parmiggiano D.O.P.^g und Pecorino Käse^g

Insalate

- 26. Insalata mista** 7,90 €
Gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Karotten und Rucola
- 27. Insalata italiana** 10,50 €
Gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Karotten, Rucola, Thunfisch^d, Oliven^o und Mozzarella^g
- 31. Insalata di tacchino** 14,50 €
Gemischter Salat mit Putenstreifen, Tomaten, Gurken und Mais

**100% Original Italienische Küche!
Ihr Echter Italiener in Oberrad!**

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive Mehrwertsteuer.

Pizza^a

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



- 01. „Margherita“** mit Tomaten, Käse^g 7,50 €
- 02. „Marinara“** mit Tom., Sardellen^d, Knob., Oregano^{ohne Käse} 7,90 €
- 03. „Michelino“** mit Tomaten, Käse^g, Salami^{3,12} 8,00 €
- 04. „Annarella“** mit Tom., Käse^g, Salami^{3,12}, Vorderschinken^{3,11} 9,50 €
- 05. „Prosciutto e Funghi“** 9,50 €
mit Tomaten, Käse^g, Vorderschinken^{3,11}, frische Champignons
- 06. „Lillina“** 10,50 €
mit Tom., Käse^g, grüne milde Peperoni, Peperoniwurst -Pikant-
- 07. „Da Totonno“** 10,50 €
mit Tomaten, Käse^g, Thunfisch^d, rote Zwiebeln
- 08. „Nonna Pupetta“** 11,50 €
mit Tomaten, Käse^g, fr. Gemüse der Saison
- 09. „Quattro Formaggi,“** 12,00 €
mit vier verschiedene Käsesorten^g
- 11. „Capricciosa“** 11,50 €
mit Tom., Käse^g, Vorderschinken^{3,11}, Champ., Artischocken
- 12. „Calzone“ - zugeklappt -** 12,50 €
mit Tom., Käse^g, Salami^{3,12}, fr. Champ., Vorderschinken^{3,11}, Artischocken
- 13. „Hawaii“** 10,50 €
mit Tomaten, Käse^g, Vorderschinken^{3,11}, Ananas
- 14. „Scugnizzo“** 11,50 €
mit Tom., Käse^g, fr. Champ., Peperoniwurst, gr. milde Peperoni
- 15. „Quattro Stagioni“** 12,50 €
mit Tom., Käse^g, Salami^{3,12}, Vorderschinken^{3,11}, Paprika, Artischocken
- 16. „Troppo Bella“** 11,50 €
mit Tomaten, Käse^g, Sardellen^d, Kapern, Zwiebeln
- 17. „Regina Margherita“ ***Pizza Speciale***** 14,00 €
mit Tom., Cherrytomaten, Buffelmozzarella D.O.P.^g, Basilikum
- 18. „SaSa“ ***Pizza Speciale***** 14,50 €
mit Tomaten, Mozzarella^g, Parmaschinken D.O.P., Rucola, gehobeltem Parmesan D.O.P.^g
- 21. „Zio Aniello“ Weiße Pizza ***Pizza Speciale***** 14,00 €
mit Mozzarella^g, Salsiccia (Ital. Grillwurst), Rübstiel (Friarelli)
- 24. Pizza Pane** mit Olivenöl, Oregano 4,00 €
- 25. Pizza Pane** mit Tomatensauce, Knoblauch, Oregano 4,50 €

Extra Belag für Pizza:

- Knoblauch je 0,50 €
- Käse^g, Vorderschinken^{3,11}, Salami^{3,12}, Kapern, Ananas, Zwiebeln, Champignons, Artischocken, Oliven^o, Peperoniwurst, Peperoni, Sardellen^d je 2,00 €
- Thunfisch^d, Gorgonzola D.O.P.^g, Rucola, Mozzarella^g je 2,50 €
- Parmaschinken D.O.P., Büffelmozzarella D.O.P.^g, Salsiccia (Ital. Grillwurst), Rübstiel (Friarelli) je 3,00 €

Pasta^a Garofalo



- 71. Pene alla amatriciana NEU!** 13,50 €
mit Guanciale (Speck)
- 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** 11,50 €
mit Speck-Eier-Sahnesauce^{c, g}
- 72. Spaghetti alla carbonara „Italienische Art“ NEU!** 14,00 €
mit Guanciale (Ital. Speck)^c, Parmigiano^g, Pecorino^g
- 44. Spaghetti alla bolognese** 11,50 €
mit Hackfleischsauce
- 46. Gnocchi alla sorrentina** 11,50 €
mit Tomatensauce mit Mozzarella^g und Basilikum im Ofen überbacken
- 47. Gnocchi al gorgonzola** 10,50 €
mit Gorgonzola D.O.P. -Sahnesauce^g
- 48. Lasagne al forno della nonna** 11,50 €
Selbstgemachte Lasagne im Ofen überbacken

Selbstgemachte Pasta^a

- 53. Fusilli con salsiccia e friarelli** 15,50 €
Selbstgemachte Spiralnudeln mit Salsiccia (Ital. Grillwurst) und Rübstiel (Friarelli)
- 54. Fusilli amalfitana con scampi e vongole** 18,50 €
Selbstg. Spiralnudeln mit Scampi^d, fr. Venusmuscheln^d, Olivenöl, Knoblauch, Petersilie und Cherrytomaten
- 55. Fusilli all'ortolana** 13,50 €
Selbstgemachte Spiralnudeln mit fr. Gemüse der Saison, Basilikum und Knoblauch
- 56. Tortelloni ripieni con ricotta e spinaci** 14,50 €
Selbstgemachte Tortelloni gefüllt mit Ricotta Käse^g, Spinat, und Tomatensahnesauce^g im Ofen überbacken

Dessert

- 73. Selbstgemachte Panna cotta con frutti del bosco** 7,50 €
Gekochte Sahne^g puddingartiges Ital. Dessert mit Waldbeeren
- 74. Selbstgemachte Tiramisu** 7,90 €
klassisch italienisches Kaffee-Biskuit-Dessert^{a, c, g, 7}
- 75. Delizie al limone di sorrento NEU!** 7,50 €
Zitronen-Delikatess: Limoncello aromatisiert mit einem leckeren Zitronenpudding^g gefüllt