

# Trattoria Pizzeria Garofalo

Was ist eine Trattoria...

**D**ie 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: Wikidpedia

~

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

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 Hydratation von mindestens 58 %.

~

## Willkommen bei Trattoria Pizzeria Garofalo. Ihr Italiener in Oberrad.

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.

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](mailto:info@trattoria-garofalo.de) | [www.trattoria-garofalo.de](http://www.trattoria-garofalo.de)

Öffnungszeiten: Mo.-So. 11.30 - 14.30 Uhr & 18.00 - 23.00 Uhr | Sa. 18.00 - 23.00 Uhr | **Mittwoch Ruhetag!**

Lieferservice, Letzter Bon 22:00 Uhr - Alle Speisen auch zum Mitnehmen!

Trattoria-Diggeria  
**Carofalo**

## Aperitivi

<b>Aperol Spritz</b> <sup>4</sup> <i>Aperol 4cl, Prosecco DOC, Soda und Orangenscheiben</i>	0,4l	5,50 €
<b>Hugo</b> <i>Holunderblütensirup 4cl, Prosecco DOC, Minzblätter und Limetten</i>	0,4l	5,90 €
<b>Mary Fragola</b> <i>Erdbeersirup 4cl, Prosecco DOC, Limetten und Minze</i>	0,4l	5,90 €
<b>Bellini Cipriani</b> <sup>4</sup> <i>Prosecco (Schaumwein) mit Pfirsichsirup</i>	0,2l	5,90 €
<b>Prosecco Brut Millesimato DOGC</b> <i>Prosecco Metodo classico (Schaumwein)</i>	0,1l	4,00 €
<b>Prosecco Brut Millesimato DOGC</b> <i>Prosecco Metodo classico (Schaumwein)</i>	0,75l	26,00 €
<b>Cynar Tonic</b> <sup>7</sup> <i>Cynar Bitter Artischocken 4cl, Schweppes Tonic Water, Zitrone</i>	0,2l	5,90 €
<b>Gin Tonic</b> <sup>7</sup> <i>Hendrick's Gin 4cl, Schweppes Tonic Water</i>	0,2l	5,90 €
<b>Martini</b> <sup>4</sup> (Bianco, Rosato, Extra Dry) <i>Bianco/weiß, Rosato/rosè oder Extra Dry/ Extra Trocken</i>	5cl	5,50 €
<b>Campari</b> <sup>4</sup> (Soda oder Orange) <i>Schlicht und einfach ist der Drink der perfekte Aperitif</i>	5cl	5,50 €
<b>Sanpellegrino Sanbittér</b> <sup>4</sup> <i>Alkoholfreier Aperitif aus Italien, Bittersüß-herbes Aroma aus Zitrusfrüchten und feinen Alpenkräutern</i>	0,1l	3,50 €
<b>Crodino</b> <sup>4</sup> <i>Alkoholfreier Aperitif aus Italien, Crodino wird aus über 30 Kräutern und Fruchtextrakten hergestellt und hat eine samtig-bittere Geschmacksnote.</i>	0,1l	3,50 €

Trattoria Diggeria  
*Garofalo*

## *Zuppe*

- 32. Minestrone** 5,00 €  
Gemüsesuppe<sup>g</sup> hausgemacht
- 33. Crema di pomodoro** 5,00 €  
Tomatensuppe<sup>g</sup> hausgemacht

## *Antipasti*

- 34. Bruschetta tradizionale** 3,00 €  
Geröstetes Weißbrot<sup>a</sup> mit Olivenöl und marinierte Rispentomaten
- 35. Bruschetta con mozzarella di bufala** 4,50 €  
Geröstetes Weißbrot<sup>a</sup> mit Büffelmozzarella D.O.P.<sup>g</sup> aus Kampanien, Olivenöl und marinierte Rispentomaten
- 36. Antipasto misto della casa** 10,00 €  
Kalte Vorspeisen-Variationen alla „Garofalo“ nach Marktangebot
- 37. Mosaico di verdure alla griglia vegetariano** 8,50 €  
Gegrillte gemischte eingelegte Gemüse
- 38. Caprese con mozzarella di bufala** 8,50 €  
Büffelmozzarella D.O.P.<sup>g</sup> mit frischen Tomaten und Basilikum
- 39. Vitello tonnato** 11,00 €  
Dünn aufgeschnittenes gekochtes Kalbsfleisch überzogen mit Thunfischsauce<sup>d</sup> und Kapern
- 40. Carpaccio** 10,50 €  
Hauchdünn geschnittenes, mariniertes, rohes Rindfleisch mit Rucola Salat, frischen Pilze, Sellerie, Zitronen-Vinaigrette, Balsamico-Creme und gehobeltem Parmesan D.O.P.<sup>g</sup>

# Trattoria Diggeria Garofalo

## Insalate

- |   |         |
|---|---------|
| <b>26. Insalata mista</b>   | 4,00 €  |
| <i>Gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Karotten und Rucola</i>  |         |
| <b>27. Insalata italiana</b>  | 6,50 €  |
| <i>Gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Karotten, Rucola, Thunfisch<sup>d</sup>, Oliven<sup>g</sup> und Mozzarella<sup>g</sup></i> |         |
| <b>28. Insalata san marzano</b>   | 5,50 €  |
| <i>Tomatensalat mit Rote Zwiebeln und Oliven<sup>g</sup></i>  |         |
| <b>29. Insalata „Garofalo“</b>  | 10,50 € |
| <i>Rucola Salat mit Cherrytomaten und gehobeltem Parmesan D.O.P.<sup>g</sup></i>  |         |
| <b>30. Insalata mediterranea</b>  | 13,50 € |
| <i>Rucola Salat mit Riesen-Garnelen<sup>d</sup> und Crevetten<sup>d</sup></i>   |         |
| <b>31. Insalata di tacchino</b>   | 9,50 €  |
| <i>Gemischter Salat mit Putenstreifen, Tomaten, Gurken und Mais</i>   |         |

## Pizza ø 32cm | Caputo Blu Pizzeria - Premium Mehl (a)

- |   |        |
|---|--------|
| <b>01. „Margherita“</b>   | 5,00 € |
| <i>mit Tomaten und Käse<sup>g</sup></i>   |        |
| <b>02. „Marinara“</b>   | 6,50 € |
| <i>mit Tomaten, Sardellen<sup>d</sup>, Knoblauch und Oregano (ohne Käse)</i>                  |        |
| <b>03. „Michelino„</b>  | 6,00 € |
| <i>mit Tomaten, Käse<sup>g</sup> und Salami<sup>3,12</sup></i>                                |        |
| <b>04. „Annarella“</b>  | 7,00 € |
| <i>mit Tomaten, Käse<sup>g</sup>, Salami<sup>3,12</sup> und Vorderschinken<sup>3,11</sup></i> |        |
| <b>05. „Prosciutto e Funghi“</b>  | 7,00 € |
| <i>mit Tomaten, Käse<sup>g</sup>, Vorderschinken<sup>3,11</sup> und frische Champignons</i>   |        |
| <b>06. „Lillina„</b>  | 7,50 € |
| <i>mit Tomaten, Käse<sup>g</sup>, grüne milde Peperoni und Peperoniwurst - Pikant -</i>       |        |
| <b>07. „Da Totonno“</b>   | 8,00 € |
| <i>mit Tomaten, Käse<sup>g</sup>, Thunfisch<sup>d</sup> und rote Zwiebeln</i>                 |        |
| <b>08. „Nonna Pupetta“</b>  | 8,50 € |
| <i>mit Tomaten, Käse<sup>g</sup> und frische Gemüse der Saison</i>                            |        |
| <b>09. „Quattro Formaggi„</b>   | 9,50 € |
| <i>mit 4 verschiedene Käsesorten<sup>g</sup></i>  |        |
| <b>10. „Pulcinella“ -</b>   | 7,50 € |
| <i>Cherrytomaten, Mozzarella<sup>g</sup> und Basilikum</i>                                    |        |

# Trattoria Diggeria Garofalo

*Pizza* ø 32cm | Caputo Blu Pizzeria - Premium Mehl (a)

- |  |                  |
|--|------------------|
| <b>11. „Capricciosa“</b>   | <b>8,00 €</b>    |
| mit Tomaten, Käse <sup>g</sup> , Vorderschinken <sup>3,11</sup> , Champignons und Artischocken   |                  |
| <b>12. „Calzone“ - zugeklappt -</b>  | <b>8,50 €</b>    |
| mit Tom., Käse <sup>g</sup> , Salami <sup>3,12</sup> , fr. Champ., Vorderschinken <sup>3,11</sup> u. Artischocken  |                  |
| <b>13. „Hawaii“</b>  | <b>7,00 €</b>    |
| mit Tomaten, Käse <sup>g</sup> , Vorderschinken <sup>3,11</sup> und Ananas   |                  |
| <b>14. „Scugnizzo“</b>   | <b>8,00 €</b>    |
| mit Tom., Käse <sup>g</sup> , fr. Champignons, Peperoniwurst und grüne milde Peperoni  |                  |
| <b>15. „Quattro Stagioni“</b>  | <b>8,50 €</b>    |
| mit Tom., Käse <sup>g</sup> , Salami <sup>3,12</sup> , Vorderschinken <sup>3,11</sup> , Paprika und Artischocken   |                  |
| <b>16. „Troppo Bella“</b>  | <b>8,00 €</b>    |
| mit Tomaten, Käse <sup>g</sup> , Sardellen <sup>d</sup> , Kapern und Zwiebeln  |                  |
| <b>17. „Regina Margherita“ [***Pizza Speciale***]</b>  | <b>9,50 €</b>    |
| mit Tomaten, Cherrytomaten, Büffelmozzarella D.O.P. <sup>g</sup> und Basilikum   |                  |
| <b>18. „SaSa“ [***Pizza Speciale***]</b>   | <b>10,50 €</b>   |
| mit Tomaten, Mozzarella <sup>g</sup> , Parmaschinken D.O.P., Rucola und gehobeltem Parmesan D.O.P. <sup>g</sup>  |                  |
| <b>19. „Garofalo“ [***Pizza Speciale***]</b>   | <b>10,50 €</b>   |
| mit Mozzarella <sup>g</sup> , Cherrytomaten, Speck, Lauch u. geh. Parmesan D.O.P. <sup>g</sup>   |                  |
| <b>20. „Don Peppino“ [***Pizza Speciale***]</b>  | <b>12,00 €</b>   |
| Tomaten, Mozzarella <sup>g</sup> , Shrimps <sup>d</sup> , Lachs <sup>d</sup> und frische Champignons   |                  |
| <b>21. „Zio Aniello“ [***Pizza Bianca Speciale***] Weiße Pizza</b>   | <b>10,50 €</b>   |
| mit Mozzarella <sup>g</sup> , Salsiccia (Ital. Grillwurst) und Wilder Brokkoli   |                  |
| <b>22. „Donna Maria“ [***Pizza Bianca Speciale***] Weiße Pizza</b>   | <b>10,50 €</b>   |
| mit Mozzarella <sup>g</sup> , frische Sahne <sup>g</sup> , Birne, Walnüsse <sup>h</sup> und Gorgonzola D.O.P. <sup>g</sup>   |                  |
| <b>23. „Rosinella“ [***Pizza Bianca Speciale***] Weiße Pizza</b>   | <b>11,50 €</b>   |
| mit Mozzarella <sup>g</sup> , Mortadella, Pistaziencreme <sup>h</sup> u. geribene Zitronenschalen  |                  |
| <b>24. Pizza Pane - Pizzabrot<sup>a</sup> mit Olivenöl und Oregano</b>   | <b>3,00 €</b>    |
| <b>25. Pizza Pane - Pizzabrot<sup>a</sup> mit Tomatensauce, Knoblauch und Oregano</b>  | <b>3,50 €</b>    |
| <b>Extra Belag:</b>  |                  |
| Käse <sup>g</sup> , Mozzarella <sup>g</sup> , Vorderschinken <sup>3,11</sup> , Salami <sup>3,12</sup> , Kapern, Ananas, Zwiebeln<br>frische Champignons, Artischocken, Oliven <sup>g</sup> , Peperoniwurst, Peperoni, Sardellen <sup>d</sup> | <b>je 1,00 €</b> |
| Thunfisch <sup>d</sup> , Gorgonzola D.O.P. <sup>g</sup> , Schafskäse <sup>g</sup> , Rucola, Mortadella   | <b>je 2,00 €</b> |
| Parmaschinken D.O.P., Shrimps <sup>d</sup> , Ricotta <sup>g</sup> , Büffelmozzarella D.O.P. <sup>g</sup> ,<br>Wilder Broccoli, Salsiccia (Ital. Grillwurst), Lachs <sup>d</sup>  | <b>je 2,50 €</b> |

# Trattoria Pizzeria Garofalo

## Pasta <sup>(a)</sup>

<b>41. Spaghetti aglio, olio e peperoncino</b>	7,00 €
mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino - scharf -	
<b>42. Spaghetti napule' salsa napoli</b>	7,50 €
mit Original Neapolitanische Tomatensauce und Basilikum	
<b>43. Spaghetti alla carbonara</b>	8,00 €
mit Speck-Eier-Sahnesauce <sup>c,g</sup>	
<b>44. Spaghetti alla bolognese</b>	8,50 €
mit Hackfleischsauce	
<b>45. Spaghetti allo scoglio</b>	14,50 €
mit frischen Meeresfrüchten <sup>d</sup> , Cherrytomaten, Knoblauch und Petersilie	
<b>46. Gnocchi alla sorrentina</b>	7,00 €
mit Tomatensauce mit Mozzarella <sup>g</sup> und Basilikum im Ofen überbacken	
<b>47. Gnocchi al gorgonzola</b>	7,50 €
mit Gorgonzola D.O.P.-Sahnesauce <sup>g</sup>	
<b>48. Lasagne al forno della nonna</b>	8,00 €
Der Klassiker: Lasagne (Blätterteig) im Ofen überbacken	
<b>49. Tagliatelle mare e monti</b>	10,50 €
Bandnudeln mit Garnelen <sup>d</sup> und gemischten frische Pilzen	
<b>50. Tagliatelle al salmone</b>	11,50 €
Bandnudeln mit frischem Lachs <sup>d</sup> und Tomaten-Sahnesauce <sup>g</sup>	

## 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 Gragnano Italien.

## *Hausgemachte Pasta* <sup>(a)</sup>

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>51. Tagliolini al tartufo *** Unser Garofalo Special ***</b>   | <b>16,50 €</b> |
| <i>Bandnudeln geschwenkt im Parmesanleib D.O.P.<sup>g</sup> mit gehobeltem schwarzem Trüffel</i>  |                |
| <b>52. Maccheroncini all'arrabbiata</b>   | <b>9,50 €</b>  |
| <i>Hausgemachte Maccheroncini mit scharfer Tomatensauce und Basilikum</i>   |                |
| <b>53. Fusilli con salsiccia e friarielli</b>   | <b>11,00 €</b> |
| <i>Hausgemachte Spiralnudeln mit Salsiccia (Ital. Grillwurst) u. Wilder Brokkoli</i>  |                |
| <b>54. Fusilli amalfitana con scampi e vongole</b>  | <b>14,00 €</b> |
| <i>Hausgemachte Spiralnudeln mit Scampi<sup>d</sup>, frische Venusmuscheln<sup>d</sup>, Olivenöl, Knoblauch, Petersilie und Cherrytomaten</i> |                |
| <b>55. Fusilli all'ortolana</b>   | <b>9,00 €</b>  |
| <i>Hausgemachte Spiralnudeln mit frischem Gemüse der Saison, Basilikum und Knoblauch</i>  |                |
| <b>56. Tortelloni ripieni con ricotta e spinaci</b>   | <b>10,00 €</b> |
| <i>Hausgemachte Tortelloni gefüllt mit Ricotta Käse<sup>g</sup>, Spinat, und Tomatensahnesauce<sup>g</sup> im Ofen überbacken</i>             |                |
| <b>57. Tortelloni ripieni con tartufo nero e ricotta</b>  | <b>12,50 €</b> |
| <i>Hausgemachte Tortelloni gefüllt mit Trüffel-Ricotta Käse<sup>g</sup>, gehobeltem schwarzem Trüffel und Parmesan D.O.P.<sup>g</sup></i>     |                |

# Trattoria Diggeria Carofalo

## Pesce <sup>(d)</sup>

- 58. Filetti di orata agli aromi mediterranei** 17,50 €  
Frisches Dorade Filet mit mediterranen Aromen
- 59. Tris di pesce con salsa all'aragosta** 22,50 €  
Gemischte Fischplatte mit Riesen-Garnelen, Lachs- und Doraden Filet in Hummersauce
- 60. Gamberoni alla griglia agli aromi del mediterraneo** 19,50 €  
Garnelen vom Grill, fünf gegrillte Riesen-Garnelen mit Mediterranen frischen Kräutern

Zu allen Fischgerichten servieren wir frisches Gemüse und Salzkartoffeln

## Carne di manzo

- 61. Bistecca alla mediterranea con aromi vari** 17,50 €  
Rumpsteak gegrillt 250gr. mit verschieden mediterranen Aromen
- 62. Bistecca con cipolle** 18,50 €  
Rumpsteak gegrillt 250gr. mit Zwiebeln und Bratenjus
- 63. Filetto di manzo alla crosta di parmigiano** 23,50 €  
Rinderfilet, das Zarteste vom argentinischen Rind 200gr. mit Parmesankruste D.O.P. <sup>g</sup> und Bratenjus
- 64. Filetto di manzo al gorgonzola** 21,50 €  
Rinderfilet, das Zarteste vom argentinischen Rind 200gr. mit Gorgonzolasauce
- 65. Filetto di manzo al pepe verde** 22,00 €  
Rinderfilet, das Zarteste vom argentinischen Rind 200gr. 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 Diggeria Carofalo

## Dessert

<b>Hausgemachte Panna cotta con frutti del bosco</b>	5,00 €
Gekochte Sahne <sup>g</sup> puddingartiges italienisches Dessert mit Waldbeeren	
<b>Hausgemachte Schoko-Soufflé</b>	5,50 €
Dunkle Edelbitter-Schokolade <sup>g</sup> mit Vanillesauce <sup>g</sup>	
<b>Hausgemachte Tiramisu</b>	4,50 €
klassisch italienisches Kaffee-Biskuit-Dessert <sup>a, c, g, 7</sup> u. Mascarponecreme <sup>g</sup>	
<b>Delizie al limone di sorrento</b>	5,00 €
Zitronen-Delikatesse mit Limoncello aromatisiert und einem leckeren Zitronenpudding <sup>g</sup> gefüllt	
<b>Cassata siciliana</b>	5,00 €
Eiscremespeise <sup>g</sup> nach sizilianischer Art	
<b>Tartufo affogato (Ital. Affogato für „ertrunken“)</b>	5,50 €
Tartufo Nero <sup>g</sup> ertrunken in Amaretto Likör oder Espresso <sup>7</sup>	

## Bevande Calde – Warme Getränke

<b>Caffè (Espresso<sup>7</sup> mit Koffein)</b>	1,90 €
<b>Caffè Macchiato (Espresso<sup>7</sup> mit einem Schluck kalter Milch<sup>g</sup> verfeinert)</b>	2,20 €
<b>Caffè Corretto (Espresso<sup>7</sup> mit einem Schluck Grappa, Sambuca oder Amaretto verfeinert)</b>	2,80 €
<b>Caffé Doppio (doppelter Espresso<sup>7</sup>)</b>	3,50 €
<b>Cappuccino (besteht aus 1/3 Espresso<sup>7</sup> und 2/3 Milchschaum<sup>g</sup>)</b>	2,90 €
<b>Latte Macchiato (besteht aus 1/3<sup>7</sup> Espresso, 1/3 Milch<sup>g</sup> und 1/3 Milchschaum<sup>g</sup>)</b>	3,00 €
<b>Milchkaffee (besteht aus 1/2 Kaffee<sup>7</sup> und 1/2 Milch<sup>g</sup>, kein Milchschaum)</b>	2,90 €
<b>Tasse Kaffee<sup>7</sup></b>	2,40 €
<b>Tasse Tee (verschiedene Sorten)</b>	1,60 €

# Trattoria Diggeria Carofalo

## Acque – Wasser

Acqua Panna Still - ohne Kohlensäure

San Pellegrino Mineralwasser - mit Kohlensäure

0,25 - 0,75Fl.

2,30 € 4,50 €

2,30 € 4,50 €

## Bibite Analcoliche – Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola <sup>4,7</sup>

Coca-Cola Zero <sup>4,6,7,10</sup>

Fanta <sup>3,4</sup>

Sprite <sup>3,4</sup>

Mezzo-Mix <sup>3,4,7</sup>

Rapp's Orangensaft

Rapp's Apfelschorle

Rapp's Kirschschaft

Rapp's Bananensaft

Rapp's Kirsch-Bananensaft

Rapp's Maracuja-Nektar

Hausgemachter Eistee mit Sprudelwasser

Holunder, Minze, Limette | Mango, Zitrone, Minze | Erdbeere, Minze | Himbeere, Basilikum

Schweppes Tonic Water <sup>8</sup>

Schweppes Bitter Lemon <sup>3</sup>

0,2l - 0,4l

2,00 € 3,50 €

2,00 € 3,50 €

2,00 € 3,50 €

2,00 € 3,50 €

2,00 € 3,50 €

2,20 € 3,80 €

2,20 € 3,80 €

2,20 € 3,80 €

2,20 € 3,80 €

2,20 € 3,80 €

2,20 € 3,80 €

- 3,50 €

2,20 € -

2,20 € -

## Birra – Bier <sup>a</sup>

Schmucker Meister Pils vom Fass

Schmucker Meister Pils vom Fass

Cola-Bier (Schmucker Pils vom Fass mit Coca-Cola <sup>4,7</sup>)

Schmucker Pils Alkoholfrei

Schmucker Hefe-Weizen

Schmucker Hefe-Weizen Dunkel

Schmucker Hefe-Weizen Alkoholfrei

Schmucker Kristall-Weizen

Schmucker Bananen-Weizen

Schneider Weisse - Weissbier

Nastro Azzuro - Italienisches Bier

0,3l 2,20 €

0,5l 3,80 €

0,3l 2,20 €

0,33l 3,50 €

0,5l 3,50 €

0,5l 3,50 €

0,5l 3,50 €

0,5l 3,50 €

0,5l 3,50 €

0,5l 3,50 €

0,33l 3,50 €

## Apfelwein

Apfelwein aus der Region

Apfelwein aus der Region

0,2l 2,00 €

0,5l 3,80 €

Trattoria Diggeria  
*Garofalo*

*Weine im Ausschank aus Italien*

		0,2l - 0,5l
Pinot Grigio	13,0% Vol Weißwein	4,90 € 11,00 €
Lugana	13,0% Vol Weißwein	6,50 € 15,50 €
Chardonnay	13,0% Vol Weißwein	5,50 € 13,00 €
Cerasuolo d'Abruzzo Rosato	13,0% Vol. Rosèwein	4,90 € 11,00 €
Primitivo di Manduria	14,0% Vol. Rotwein	7,50 € 15,50 €
Montepulciano d'Abruzzo	13,5% Vol Rotwein	5,50 € 11,50 €
Lambrusco	11,5% Vol. Rotwein	4,90 € 11,00 €

*Digestivi - Digestif*

Fernet Branca Bitter	4cl	4,00 €
Averna Amaro Siciliano	4cl	4,00 €
Amaro Ramazzotti	4cl	4,00 €
Amaro del Capo	4cl	4,00 €
Amaro Montenegro	4cl	4,00 €
Cynar Bitter Artischocken	4cl	4,00 €
Absolut Vodka	4cl	4,00 €

*Liquori - Liköre*

Amaretto di Saronno	2cl	3,00 €
Amaretto di Saronno mit Sahne	2cl	3,50 €
Sambuca Molinari	2cl	3,00 €
Limoncello	2cl	3,00 €
Jägermeister	2cl	3,00 €
Baileys Irish Cream	4cl	4,00 €

*Grappe & Distillati*

Grappa della casa	2cl	3,50 €
Grappa Nonino	2cl	4,50 €
Vecchia Romagna Etichetta Nera	2cl	4,00 €

*Longdrinks*

Vodka Lemon (Absolut Vodka, Schweppes Bitter Lemon <sup>3)</sup> )	4cl	6,00 €
Cuba Libre (Havana Club Especial, Coca-Cola, Limette)	5cl	6,50 €
Whiskey Cola (Jack Daniel's Tennessee Whiskey, Coca-Cola <sup>4,7)</sup> )	4cl	6,00 €
Gin Tonic (Hendrick's Gin, Schweppes Tonic Water <sup>8)</sup> )	4cl	7,00 €

# Trattoria Diggeria Carofalo

Lieber Gast,

es ist unser Anliegen, Sie bei uns zufrieden zu stellen. Daher verwenden wir nur Lebensmittel von hoher Qualität und möglichst regionaler Herkunft. Leider gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind, aber dennoch von vielen Gästen gewünscht werden. Diese Zutaten haben wir mit Ziffern/Buchstaben gekennzeichnet.

## **INFORMATIONEN:**

*Kennzeichnung 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 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, Antioxidationsmittele, Phosphat
- 12 mit Nitritpökelsalz (natrium- oder Kaliumnitrit)

### **Informationen für Allergiker:**

*Allergenkennzeichnung loser Ware*

### **Kz. Allergenkennzeichnung nach EU-Richtlinie:**

- a *Glutenhaltiges Getreide: Pizzateig - Mehl aus Weizen, Nudeln - Mehl aus Weizen*
- b *Krebstiere*
- c *Eier*
- d *Fisch*
- g *Milch (einschließlich Laktose):  
Gouda-Käse, Butter, Sahne, Gorgonzola, Parmesan, Ricotta, Mozzarella, Büffelmozzarella*
- h *Schalenfrüchte: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse; Pistazien, Pinienkerne*