



# Trulli

---

## DIE KUNST DES GUTEN ESSENS

Italien ist ein Land reich an so vielen gastronomischen Meisterwerken, dass es einzigartig in der Welt ist. Es bietet eine unglaublich reichhaltige Farbpalette, die sich in jedem einzelnen geografischen Raum unterscheidet. Selbst innerhalb der einzelnen Gebiete und sogar in jeder einzelnen Stadt unterscheidet es sich. Es ist tatsächlich das Ziel einer gastronomischen Tour, auf der Suche nicht nur nach architektonischen, archäologischen Schönheiten sondern auch nach Köstlichkeiten. Ein Land, wo die Geschichte, das Klima, die Umwelt, das Handwerk und die Kreativität zusammen verschmolzen sind und weiterhin in einer unvergleichbaren Harmonie verschmelzen.

Schon seit den alten Römern, sowie durch die verschiedenen Höfe der Estensi, der Gonzaga, der Medici, Montefeltro, der Bourbonen bis zu den Fürstentümern und Seerepubliken hindurch, waren die Völker miteinander verbunden und tauschten ihre gastronomischen Rezepte und Kochgewohnheiten aus.

Dank diesem kulinarischen Austausch, waren die Kochbegeisterung und vor allem die Essgewohnheiten im ganzen Land gleich. Das Essen schaffte hauptsächlich die Gelegenheit Freundschaften zu feiern, die Möglichkeit den Genuss, aber auch die Liebe und Erinnerung zu teilen, ebenso wie Pläne und Bündnisse zu schmieden. Sowohl bei Wohlhabenden als auch bei den Ärmern.

Noch heute hängt der Ruhm der italienischen Küche nicht nur von den Köstlichkeiten der Gerichte an sich ab, die mit vorzüglichen Produkten hergestellt werden, sondern auch vom "Buon Vivere", das sie ausdrücken können. Also nicht bloß Leckereien, sondern Metaphern eines typisch italienischen Stils: sonnig, offen, kreativ, freudig. Denn der Frohmut macht hungrig.

Es ist diese gastronomische Philosophie, die die Küche zukunftsfähig macht, so wie sie auf der Welt und in allen Dingen, alle Italiener verbindet.

GUTEN APPETIT!  
BUON APPETITO!

## Aperitivi - Aperitifs

Martini Bianco oder Rosso <sub>N</sub>	6 cl	4,90
Cynar - Artischockenbitter (Soda oder Orange)	0,1 l	4,90
Crodino Soda oder Orange (alkoholfrei)	0,2 l	4,90
Campari Soda oder Orange <sub>1</sub>	0,2 l	5,90
Prosecco di Val Dobbiadene Nani Rizzi <sub>N</sub>	0,1 l	5,90
Hugo (Holundersirup mit Prosecco) <sub>N</sub>	0,2 l	6,90
Aperol Sprizz mit Prosecco <sub>N,1</sub>	0,2 l	6,90
Lillet wild Berry (Lillet, Schweppes, Wild Berry) <sub>N,1</sub>	0,2 l	6,90
Gin Tonic (Gin, Schweppes Tonic Water) <sub>N</sub>	0,2 l	7,90
Negroni (Martini rosso, Gin, Campari) <sub>N,1</sub>	0,1 l	8,90

## Antipasti - Vorspeisen

<b>Bruschetta al Pomodoro</b> <sup>c</sup> mit Tomatenstückchen, Knoblauch, Olivenöl und Basilikum (3 Stück, jedes weitere 1,50)	6,50
<b>Bruschette Miste</b> <sup>c B</sup> Bruschetta Mix: 2 x Tomatenstückchen, 2x Mozzarella und Parmaschinken, 2 x Mozzarella und gegrilltem Gemüse	11,90
<b>Minestrone</b> <sup>H</sup> Ital. Gemüsesuppe <sup>H</sup>	6,50
<b>Insalata Caprese</b> <sup>B</sup> Büffelmilch-Mozzarella mit Tomatenscheiben, Rucola und Basilikum	12,50
<b>Velette di Tonno con Vinaigrette agli agrumi</b> Frisches Thunfisch-Carpaccio mit Zitrusfrüchte-Vinaigrette	13,50
<b>Carpaccio di Manzo con Rucola e Grana Padano*</b> Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola und Grana Padano* an Balsamico- Olivenöl-Vinaigrette	14,50

## Insalate - Salate

<b>Insalata Verde</b> Verschiedene Blattsalate	4,90
<b>Insalata Mista di Stagione</b> Bunter Salatteller der Saison	6,50
<b>Insalata di Pomodori con Cipolle, Aglio e Basilico</b> Tomatensalat mit Zwiebeln, Knoblauch und Basilikum	6,50
<b>Insalata di Pollo</b> Salatteller der Saison mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet	14,50
<b>Insalata con Salmone alla griglia</b> <sup>J</sup> Salatteller der Saison mit gegrillten Lachsstreifen	16,50
<b>Insalata di Gamberi White Tiger e Avocado</b> <sup>K, E</sup> Salatteller der Saison mit White Tiger Garnelen**, Avocado und Mandel- blättchen an Zitrusfrüchte-Vinaigrette	17,90

## Primi Piatti - Nudelgerichte

<b>Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino</b> <sup>c</sup> Knoblauch, Olivenöl und Chili	10,90
<b>Spaghetti al Pomodoro</b> <sup>c</sup> mit Tomatensugo und Basilikum	10,90
<b>Penne all'Arrabbiata</b> <sup>c</sup> Piccante Tomatensugo mit Knoblauch	11,50
<b>Tagliatelle alla Bolognese</b> <sup>c</sup> mit Hackfleisch von Rind und Tomatensugo	13,50
<b>Spaghetti alla Carbonara</b> <sup>B, C</sup> Speck, Ei, Grana Padano*	12,50
<b>Lasagne al Forno</b> <sup>A, B, C</sup> hausgemachte Lasagne mit Béchamel-Rinderhackfleischsugo und Mozzarella	14,50
<b>Tagliatelle con Salmone, Zucchini e Zafferano</b> <sup>B, C, J</sup> Tagliatelle mit Lachswürfel, Zucchini in Safran-Sahnesauce	17,90
<b>Spaghetti alla Chitarra con Mozzarella di Bufala</b> <sup>A, B, C</sup> Handgemachte Spaghetti mit Kirschtomaten, Tomatensauce, und Büffelmilch-Mozzarella aus Kampanien	17,90
<b>Linguine allo Scoglio</b> <sup>A, C, K, J</sup> Meeresfrüchte, Kirschtomaten	18,50

## Secondi di pesce - Fischgerichte

<b>Calamari alla griglia</b> <sub>L</sub> Calamarituben gegrillt	21,50
<b>Filetto di Salmone alla griglia</b> <sub>J</sub> norwegisches Lachsfilet gegrillt (ca. 200gr.)	21,50
<b>Gamberoni alla griglia</b> <sub>K</sub> Riesengarnelen gegrillt	26,90

## Secondi di carne - Fleischgerichte

<b>Bistecca ai Ferri</b> Scheiben vom Kalbsrücken gegrillt	20,90
<b>Scaloppine ai Funghi</b> <sub>N</sub> Kalbsfleischscheiben mit Champignonsauce	23,00
<b>Bistecca di Manzo alla Griglia</b> Rumpsteak gegrillt - ca. 250 gr.	22,50
<b>Tagliata di manzo con Rucola e Grana Padano*</b> Rumpsteakscheiben gegrillt - ca. 250 gr. auf Rucola und Grana Padano*-Späne	25,50

Alle oben genannten Gerichte mit einer Beilage nach Wahl

## Contorni - Beilagen

<b>Insalata Mista</b> Bunter Salatteller der Saison
<b>Insalata di Pomodori</b> Tomatensalat mit Zwiebeln, Knoblauch und Basilikum
<b>Patatine Fritte</b> Pommes frites
<b>Patate arrosto con Rosmarino</b> Rosmarin-Kartoffeln
<b>Verdure di Stagione Gratinat</b> Gemüse der Saison gratiniert
<b>Pasta</b> Spaghetti pomodoro oder aglio e olio

## Dolci - Dessert

<b>1 Kugel Eis</b> <small>ABGN</small> Vanille, Schokolade + Sahne	3,50 0,70
<b>Affogato</b> Vanilleeis mit heißem Espresso	5,90
<b>Tartufo Nero</b> <small>ABCDEFGMN</small> Tartufo-Eis überzogen mit Zartbitterschokoladenpulver	5,90
<b>Cassata Siciliana</b> <small>ABCDEFGMN</small> Sizilianische Eisspezialität mit kandierten Früchten und Haselnüssen	5,90
<b>Panna cotta al bicchiere con salsa alle fragole</b> <small>B</small> Italienisches Dessert im Glass (gekochte Sahne mit Erdbeersauce)	5,90
<b>Tiramisù</b> <small>BCGMN</small> Hausgemacht, ohne Ei	6,90
<b>Crème brûlée</b> <small>N</small> Hausgemacht mit Früchte der Saison	7,50

# GETRÄNKE

## BEVANDE ANALCOLICI - ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	<b>0,25 l</b>	<b>0,5 l</b>	<b>0,75 l</b>
<b>S. PELLEGRINO</b>			
Natürliches Mineralwasser mit Kohlensäure	3,10	5,20	7,50
<b>S. PELLEGRINO, ACQUA PANNA</b>			
Natürliches Mineralwasser ohne Kohlensäure	3,10	5,20	7,50
		<b>0,2 l</b>	<b>0,4 l</b>
<b>LEIBINGER ZITRONENLIMONADE <sup>2</sup></b>		2,50	3,90
<b>LEIBINGER ORANGENLIMONADE <sup>1 2 3</sup></b>		2,50	3,90
<b>LEIBINGER COLA UND ORANGENLIMONADE (Spezi) <sup>1 2</sup></b>		2,50	3,90
<b>APFELSAFT</b>			
Stiefel Apfelsaft Naturrüb Bio-Direktsaft		2,90	4,90
<b>APFELSAFTSCHORLE</b>			
Stiefel Apfelsaft und Mineralwasser		2,80	4,00
<b>RHABARBERSAFTSCHORLE</b>			
Saft und Mineralwasser		2,80	4,00
<b>TRAUBENSAFTSCHORLE</b>			
Saft und Mineralwasser		2,80	4,00
<b>JOHANNISBEERSAFTSCHORLE</b>			
Saft und Mineralwasser		2,80	4,00
<b>SCHWEPPE'S BITTER LEMON (Flasche 0,2 l) <sup>5</sup></b>			3,20
<b>ORANGINA (Flasche 0,25 l)</b>			
Blutorange od. Orange			3,70
<b>COCA COLA (Flasche 0,33 l)</b>			4,20
<b>COCA COLA ZERO (Flasche 0,33 l)</b>			4,20
<b>Elephant ICE-TEA Pfirsich (Flasche 0,33 l)</b>			3,90

## BIRRA - BIER

	<b>0,3 l</b>	<b>0,5 l</b>
BITBURGER PILS vom Fass	3,50	
BITBURGER PILS alkoholfrei (Flasche 0,33 l)	3,90	
MECKATZER WEISS-GOLD vom Fass	3,10	4,20
RADLER	3,10	4,20
ERDINGER HEFE-WEISSBIER		4,20
ERDINGER HEFE-WEISSBIER alkoholfrei		4,20
ERDINGER WEISSBIER kristallklar		4,20
ERDINGER HEFE-WEISSBIER dunkel		4,20
COLA-WEIZEN		4,70

## BEVANDE CALDE - WARME GETRÄNKE

ESPRESSO	2,70
ESPRESSO CORRETTO mit Grappa	4,50
ESPRESSO DOPPIO	4,20
CAPPUCCINO mit Milchschaum	3,20
GLAS LATTE MACCHIATO Milchkafee	3,60
TASSE KAFFEE	3,00
GLAS TEE Schwarz-, Pfefferminz-, Hagebutte-, Kamillen-, oder Früchtetee	2,40



## SUPERALCOLICI - SPIRITUOSEN

	<b>4 cl</b>
SAMBUCA MOLINARI BIANCA	4,50
AMARETTO DI SARONNO	4,40
AMARO FERNET BRANCA	4,50
AMARO DEL CAPO	4,50
AMARO MONTENEGRO	4,50
AMARO RAMAZZOTTI	4,50
AMARO AVERNA	4,50
VECCHIA ROMAGNA	4,50
JACK DANIEL'S	5,50

## GRAPPA LUIGI FRANCOLI (PIEMONTE)

<b>GRAPPA NEBBIOLO DEL PIEMONTE</b>	4,90
<b>GRAPPA 3 ANNI RISERVA</b> Barrique, 3 Jahre im Eichenfass gelagert	4,90
<b>GRAPPA MOSCATO</b>	6,90
<b>GRAPPA BAROLO</b> Barrique, 8 Jahre im Eichenfass gelagert	6,90
<b>GRAPPA BARRIQUE DI LIMOUSIN</b> 10 Jahre im französischen Eichenfass gelagert	7,20

## BRÄNDE

<b>WILLIAMS CHRIST BIRNE GIERER, BODENSEE</b>	6,50
<b>FAUDE</b> Mandarine aus Sizilien	6,90

# Inhalts- und Zusatzstoffe

## Inhaltsstoffe

- A Eier
- B Milch
- C Glutenhaltiges Getreide (kann Spuren von D, E, F, G, I, M enthalten)
- D Erdnüsse
- E Nüsse
- F Sesam
- G Soja
- H Sellerie
- I Senf
- J Fische
- K Krebstiere
- L Weichtiere
- M Lupinen
- N Schwefeldioxid und Sulfite
- O Sulfite

## Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Süßungsmittel
- 5 mit Geschmacksverstärker
- 6 mit Phosphat
- 7 mit Hinterschinken
- 8 koffeinhaltig
- 9 chininhaltig
- 10 geschwärzt
- 11 enthält Phenylalaninquelle

\* Grana Padano (ital. Hartkäse nach Parmesan Art)

\*\* Garnelen: 80% Garnelen aus Aquakultur, 20% Wasser, Salz Stabilisator (E451, E452, E339)

Gamberoni: Antioxidantien E223, Sulfite E330

Mozzarella fior di latte (Pizza): 45% Fett, Pasteurisierte Kuhmilch, Lab, Salz und Enzyme.  
Herkunftsland: Italien.

Salat:

- Essig: Geschmacksverstärker E621, Farbstoff E150c
- Aceto Balsamico Crema: Enthält Sulfite
- Sahne: Modifizierte Stärke, Stabilisator: Carrageen

Hinterschinken: 90% Hinterschinken | Schweinefleisch, 10% Wasser

Vanilleeis: Eismanufaktur Gentile Markdorf. Vaniglia pura-Eis, Vanilleschote, Vanille-Extrakt. Kann Spuren von Soja enthalten. Emulgator E471, Verdickungsmittel E410, E412, E407, E440, Natürliche Aromen.

Wir verwenden ausschließlich jodiertes Speisesalz