



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!

Aperitifs

Crodino Soda oder Orange (alkoholfrei)	5 €
Martini Bianco oder Rosso (6 cl) _N	6 €
Cynar - Artischockenbitter (Soda oder Orange) (0,2 l)	6 €
Campari Soda oder Orange ₁	6 €
Prosecco di Valdobbiadene Nani Rizzi (0,1 l) _N	6 €
Hugo _N	7 €
Aperol Sprizz _{N,1}	7 €
Lillet Wild Berry _{N,1}	7 €
Gin Tonic _{N,S}	8 €
Negroni (Vermouth, Gin, Campari) _{N,1}	9 €

Vorspeisen

- **Minestrone** ^H
Italienische Gemüsesuppe ^H 7,5 €
- **Bruschetta al Pomodoro** ^C
Kirschtomaten, Knoblauch, Olivenöl, Basilikum und Grana Padano-Späne
(3 Stück, jedes weitere 2,00 €) 7,5 €
- **Bruschette Miste** ^{C B}
1 x Tomaten, 1 x mit Mozzarella und Parmaschinken, 1 x mit Mozzarella,
gegrilltem Gemüse und Grana Padano-Späne 9,5 €
- **Insalata Caprese** ^B
Büffelmilch-Mozzarella mit Tomatenscheiben, Rucola und Basilikum 13 €
- **Velette di Tonno con Vinaigrette agli agrumi**
Frisches Thunfisch-Carpaccio mit Zitrusfrüchte-Vinaigrette 15,5 €
- **Carpaccio di Manzo con Rucola e Grana Padano***
Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola und Grana Padano* an
Balsamico-Olivenöl-Vinaigrette 15,5 €

Salate

- **Insalata Mista**
Bunter Salatteller der Saison 7,5 €
- **Insalata di Pomodori**
Tomatensalat mit Zwiebeln, Knoblauch und Basilikum 8 €
- **Insalata di Pollo**
Salatteller der Saison mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet 15 €
- **Insalata con Salmone** ^J
Salatteller der Saison mit gegrillten Lachsstreifen 17 €
- **Insalata di Gamberi** ^{K, E}
Salatteller der Saison mit White Tiger Garnelen**, Avocado und
Mandelblättchen an Zitrusfrüchte-Vinaigrette 19 €

Pasta

- **Spaghetti Aglio, Olio** ^c
Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino 12,5 €
- **Penne all'Arrabbiata** ^c
Knoblauch, Kirschtomaten, Peperoncino und Tomatensauce 13,5 €
- **Tagliatelle alla Bolognese** ^c
Handgemachte Tagliatelle mit Rinderhackfleischsauce 14,5 €
- **Spaghetti alla Carbonara** ^{B, C}
Speck, Grana Padano* und Eier 14,5 €
- **Spaghetti alla Puttanesca** ^c
Oliven, Kapern, Sardellen, Kirschtomaten, Tomatensauce 15,5 €
- **Lasagne al Forno** ^{A, B, C}
hausgemachte Lasagne mit Béchamel-Rinderhackfleischsauce und Mozzarella 16,5 €
- **Tagliatelle con Salmone, Zucchini e Zafferano** ^{B, C, J}
Handgemachte Tagliatelle mit Lachswürfel, Zucchini in Safran-Sauce 18,5 €
- **Spaghetti alla Chitarra con Mozzarella di Bufala** ^{A, B, C}
Handgemachte Spaghetti mit Kirschtomaten, Tomatensauce, und Büffelmilch-Mozzarella aus Kampanien 18,5 €
- **Linguine allo Scoglio** ^{A, C, K, J}
Meeresfrüchte**, Riesengarnele**, Kirschtomaten, Peperoncino in Weißweinsauce 19 €

Fischgerichte

- **Calamari alla griglia** ^l
Baby-Calamarituben gegrillt + Beilage nach Wahl 25 €
- **Filetto di Salmone alla griglia** ^j
Norwegisches Lachsfilet gegrillt + Beilage nach Wahl 25 €
- **Gamberoni alla griglia** ^k
Riesengarnelen** gegrillt + Beilage nach Wahl 29 €

Fleischgerichte

- **Bistecca ai Ferri**
Kalbsfleischscheiben gegrillt (ca. 250 gr.) + Beilage nach Wahl 25 €
- **Bistecca di Manzo alla Griglia**
Rumpsteak gegrillt (ca. 250 gr.) + Kräuterbutter + Beilage nach Wahl 26,5 €
- **Tagliata di manzo con Rucola e Grana Padano***
Rumpsteakscheiben gegrillt (ca. 250 gr.) auf Rucola und Grana Padano*-
Späne + Kirschtomaten + Beilage nach Wahl 28,5 €

Beilagen

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

Dessert

- **1 große Kugel Eis** ^{ABGN}
(Vanille, Schokolade, Pistazie)
+ Sahne 4 €
1 €
- **Affogato**
Vanilleeis mit heißem Espresso 6,5 €
- **Tartufo Nero** ^{ABCDEFGMN}
Tartufo-Eis überzogen mit Zartbitterschokoladenpulver 6,5 €
- **Sorbetto di limone**
Italienisches Zitronensorbet 6,5 €
- **Panna cotta al bicchiere con salsa alle fragole** ^B
Italienisches Dessert im Glas mit selbstgemacht Erdbeersauce 8,5 €
- **Tiramisù** ^{BCGMN}
Hausgemacht (ohne Ei) 8,5 €
- **Crème brûlée** ^N
Hausgemacht mit Früchte der Saison +1 Kugel Vanille Eis 9,5 €

GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	<u>0,25 l</u>	<u>0,5 l</u>	<u>0,75 l</u>
S. PELLEGRINO Natürliches Mineralwasser mit Kohlensäure	3 €	5,5 €	7,5 €
ACQUA PANNA Natürliches Mineralwasser ohne Kohlensäure	3 €	5,5 €	7,5 €
		<u>0,2 l</u>	<u>0,4 l</u>
APFELSAFTSCHORLE Stiefel Apfelsaft und Mineralwasser		2,8 €	4,2 €
RHABARBERSAFTSCHORLE Saft und Mineralwasser		2,8 €	4,2 €
TRAUBENSAFTSCHORLE Saft und Mineralwasser		2,8 €	4,2 €
JOHANNISBEERSAFTSCHORLE Saft und Mineralwasser		2,8 €	4,2 €
ORANGINA (Flasche 0,25 l) Orange oder Blutorange			3,8 €
COCA COLA (Flasche 0,33 l)			4,2 €
COCA COLA ZERO (Flasche 0,33 l)			4,2 €
FANTA (Flasche 0,33 l)			4,2 €
MEZZO MIX (Flasche 0,33 l)			4,2 €
SPRITE (Flasche 0,33 l)			4,2 €
Elephant ICE-TEA Pfirsich (Flasche 0,33 l)			4,2 €

BIER

	<u>0,3 l</u>	<u>0,5 l</u>
BITBURGER PILS vom Fass	3,8 €	
BITBURGER PILS (alkoholfrei) (Flasche 0,33 l)	3,8 €	
MECKATZER WEISS-GOLD vom Fass	3,2 €	4,7 €
RADLER	3,2 €	4,7 €
ERDINGER HEFEWEIZEN		4,7 €
ERDINGER HEFEWEIZEN (alkoholfrei)		4,7 €
ERDINGER KRISTALLWEIZEN		4,7 €
ERDINGER DUNKELWEIZEN		4,7 €
ERDINGER COLA-WEIZEN		5 €

WEINSCHORLE

WEIß, ROSE ODER ROT (MEHR WEINE FINDEN SIE IN UNSERER WEINKARTE)	4,2 €
---	-------

WARME GETRÄNKE

ESPRESSO	2,7 €
ESPRESSO CORRETTO mit Grappa	4,7 €
ESPRESSO DOPPIO	4,2 €
CAPPUCCINO	3,5 €
LATTE MACCHIATO	4 €
TASSE KAFFEE	3,2 €
GLAS TEE (Schwarz-, Pfefferminz-, Hagebutte-, Kamillen-, Früchtetee, Kräuter, Grüntee)	3 €

DIGESTIFS

	4 cl
SAMBUCA MOLINARI	5 €
AMARETTO DI SARONNO	4,5 €
FERNET BRANCA	4,5 €
AMARO DEL CAPO	4,5 €
AMARO MONTENEGRO	4,5 €
RAMAZZOTTI	4,5 €
AVERNA	4,5 €

SENF BRÄNDE

WILLIAMS	5 €
WILLIAMS FRUCHT	5 €
FRUCHT CUVÉE	5 €
CÖXCHEN	5 €
RUM	6,5 €
HASELNUSS LIKÖRE	5 €
ZWETSCHGEN LIKÖRE	4,5 €
KAFFEE LIKÖRE	4,5 €

GRAPPA

FRANCOLI MOSCATO E BRACHETTO	5 €
MARZADRO ANFORA TRENTINA	5,5 €
POLI GRAPPA E MIELE	5,5 €
MARZADRO LE DICHIOTTO LUNE BARRIQUE	5.5 €
MARZADRO AFFINITA AMARONE LE GIARE BARRIQUE	7 €
FRANCOLI ORO DI BAROLO BARRIQUE	8,5 €

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 Phosphat
- 6 mit Hinterschinken
- 7 koffeinhaltig
- 8 chininhaltig
- 9 enthält Phenylalaninquelle

* Grana Padano (ital. Hartkäse aus der Padano Ebene, Art Parmesan)

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

** Gamberoni: Antioxidantien E223, Sulfite E330

Mozzarella fior di latte: 45% Fett, Pasteurisierte Kuhmilch, Lab, Salz und Enzyme.

Herkunftsland: Italien.

Salat:

- Essig: Geschmacksverstärker E621, Farbstoff E150c
- Aceto Balsamico: Enthält Sulfite
- Sahne: Modifizierte Stärke, Stabilisator: Carrageen (Dessert oder Küchensahne)

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

Unsere offene Eissorten beziehen wir ausschlich von der Eismanufaktur Gentile in Markdorf

Wir verwenden ausschließlich jodiertes Speisesalz