

## Marios aktuelle Tageskarte

Jede Woche macht sich Mario auf die Suche nach frischen & saisonalen Zutaten, um daraus immer wieder neue Kreationen für unsere Tageskarte zu kochen. Neben selbst gemachten Pasta-Variationen findest Du dort auch Fleischgerichte aus der toskanischen Küche und Spezialitäten aus dem Meer.

Die aktuelle Tageskarte findest im Lokal oder im Garten auf unseren großen Tafeln angeschrieben. Gerne bringt Dir unser Service auch eine Karte an den Tisch oder Du siehst Dir die Tagesgerichte bequem auf unserer Webseite unter [trattoriabologna.de](http://trattoriabologna.de) an.

Wir wünschen Dir einen schönen und entspannten Abend in unserer gemütlichen Trattoria!

## Hausgemischter Aperitiv / Cocktail

<b>Hausgemachter HUGO</b> Holunder & Prosecco	7.90€
<b>Gin Tonic</b> Gin & Tonic Water	7.90€
<b>Limoncello Spritz</b> Zitronenlikör & Prosecco	7.90€
<b>Aperol Spritz</b> Aperol & Prosecco	7.90€
<b>Pink Mafioso</b> Ramazotti rosato & Prosecco	7.90€
<b>Martini Limone</b> Marini Bianco & Tonic Water	7.90€

---

### Nutze unser kostenfreies WLAN

Einfach mit den unten stehenden Zugangsdaten einwählen oder mit der Kamera Deines Handys den rechts abgebildeten QR-Code scannen. Anschließend wirst Du direkt zu unserer aktuellen Tageskarte weitergeleitet.

**WLAN:** TrattoriaBolognaGast - **Passwort:** Trattoria14



[trattoriabologna.de](http://trattoriabologna.de)



## Zum Beginnen

<b>Bruschetta al pomodoro</b> geröstetes Weißbrot mit Tomaten	6.80€
<b>Bruschetta aglio olio</b> geröstetes Weißbrot mit Olivenöl, Knoblauch und Parmesan <sup>4)</sup>	6.80€
<b>Bruschetta tonnata</b> geröstetes Weißbrot mit Kalbfleisch, Thunfischcreme und Kapern	12.90€
<b>Melanzane alla parmigiana</b> überbackene Aubergine mit Tomatensauce, Basilikum, Minze und Parmesan <sup>4)</sup>	11.90€
<b>Vitello tonnato</b> Kalbfleisch, Thunfischcreme und Kapern	16.90€
<b>Carpaccio</b> feines rohes Rinderfilet, Rucolasalat und Parmesan <sup>4)</sup>	16.90€
<b>Antipasti misti</b> verschiedene mediterrane Vorspeisen	18.00€

## Suppen

<b>Pappa al pomodoro</b> Tomaten-Brot-Suppe <sup>3)</sup> mit frischem Basilikum	5.90€
<b>Ribollita</b> Gemüsesuppe <sup>3)</sup>	7.90€
<b>Ricotta e spinaci</b> Ricotta-Spinat-Suppe <sup>3)</sup> mit Parmesan <sup>4)</sup>	7.90€
<b>Gamberetti</b> Weißweinsuppe <sup>3)</sup> mit Krabben und Safran	10.90€
<b>Pescatore</b> Marios mittlerweile weltberühmte Fischsuppe	17.90€

## Penne, Spaghetti, Paccheri, Gnocchi<sup>4)</sup> oder Tagliatelle

<b>Aglione, olio e pepperoncino</b>	9.90€
Knoblauch, Olivenöl, Peperoni und Parmesan <sup>4)</sup>	
<b>Fiorentina</b>	10.90€
Tomatensauce, Basilikum, Mozzarella und Parmesan <sup>4)</sup>	
<b>Carbonara</b>	11.90€
Ei, Speck und Parmesan <sup>4)</sup>	
<b>Ricotta</b>	11.90€
Blattspinat, geröstete Pinienkerne, Ricotta und Parmesan <sup>4)</sup>	
<b>Marios ragu</b>	11.90€
hausgemachte Hackfleischsauce	
<b>Alle melanzane</b>	12.90€
Auberginen, Oliven <sup>2)</sup> und Mozzarella in Tomatensauce, Basilikum und Parmesan <sup>4)</sup>	
<b>Nonna</b>	12.90€
Kartoffeln, Speck, Zucchini, Rucola	
<b>Ai porcini</b>	13.90€
Steinpilz-Sahnesauce und Parmesan <sup>4)</sup>	
<b>Verdure</b>	13.90€
verschiedenes Gemüse in Tomatensauce	
<b>Chef</b>	14.90€
Lachs, Garnelen, Zucchini, Tomaten, Rucola und Parmesan <sup>4)</sup>	
<b>Frutti di mare</b>	15.90€
Meeresfrüchte in pikanter Tomaten- oder Weißweinsauce	

## Fleisch    serviert mit Salat & Weißbrot

<b>Fegato alla veneziana</b>		23.90€
Kalbsleber mit Zwiebelringen in Weißweinsauce		
<b>Guanciale di vitello</b>		24.90€
geschmorte Kalbsbäckchen in Rotweinsauce und Kartoffeln		
<b>Scaloppine al limone</b>		29.90€
Kalbsschnitzel mit Zitronensauce		
<b>Sella di vitello</b>		29.90€
Kalbsrücken rosa gebraten, mit Steinpilz-Sahnesauce		
<b>La golosa</b>	250g	28.90€
Gegrilltes Neuseeland Entrecôte, frische Kräuter und Knoblauch	350g	35.90€
<b>Tagliata fiorentina</b>	250g	28.90€
Gegrilltes Neuseeland Entrecôte, Rucolasalat, Kirschtomaten, Parmesan <sup>4)</sup>	350g	35.90€
<b>Als weitere Beilagen empfehlen wir außerdem:</b>		je 5.50€
Gegrilltes Gemüse		
Blattspinat		
Rosmarinkartoffeln		
Weiße Bohnen <sup>1)</sup> in Tomatensauce & Salbei		

## Salate    serviert mit hausgemachtem Dressing<sup>8)</sup>

<b>Insalata mista</b>		7.90€
Blattsalate, Tomaten, Gurken, Karotten, Zwiebeln		
<b>Insalata primavera</b>		9.90€
Blattsalate, Rucola, Kirschtomaten, Oliven <sup>2)</sup> , Zwiebeln, Parmesan <sup>4)</sup>		
<b>Panzanella</b>		9.90€
Brotsalat mit Tomaten, Zwiebeln, Karotten, Gurken, Knoblauch, Basilikum		
<b>Insalata fiorentina</b>		10.90€
Blattsalate, Tomaten, Gurken, Sardellen, Oliven <sup>2)</sup> , Thunfisch, Ei		
<b>Frutti di mare</b>		12.90€
Blattsalate, Meeresfrüchte, Tomaten, Gurken, Karotten, Zwiebeln, Knoblauch		

## Getränke

### Wasser

Tafelwasser, spritzig oder still	Karaffe 0.5l	3.90€
	Karaffe 1l	7.20€

Acqua Morelli, spritzig oder still (italienisches Mineralwasser aus Ligurien in edler Glasflasche)	0.75l	6.90€
---	-------	-------

### Limonade/Saft

Cola <sup>3)6)</sup> , Cola light <sup>3)6)7)</sup> , Colamix <sup>1)3)6)</sup> , Orangenlimo <sup>1)3)</sup> , Zitronenlimo <sup>1)</sup>	0.5l	4.50€
Fruchtsaftschorle (Apfel, Traube, Johannisbeere, Kirsche, Orange)	0.5l	4.50€



**Winkler Bräu**  
Leinwand seit 1828

### Winkler Bräu - vollmundige Bierbesonderheiten von Hand gebraut

Ausgewählte Zutaten aus dem regionalen Umfeld, langsame offene Gärung

Winkler Helfenberger Hell	0.5l	4.20€
Winkler Kupfer Spezial (dunkel)	0.5l	4.30€
Winkler Kupfer alkoholfrei (dunkel)	0.5l	4.30€
Winkler Kupfer NATUR Radler (dunkel)	0.5l	4.10€
Radler <sup>1)</sup> (hell)	0.5l	4.10€



### Brauerei Gutmann - traditionelle, handwerkliche Herstellung von Hefeweizen

Nachreifung in der Flasche m. frischer Hefe, regionale Rohstoffe, keine künstliche Haltbarmachung

Gutmann helles Hefeweizen	0.5l	4.30€
Gutmann dunkles Hefeweizen	0.5l	4.30€
Gutmann leichtes Hefeweizen	0.5l	4.30€
Gutmann alkoholfreies Hefeweizen	0.5l	4.30€
Cola-Weizen <sup>3)6)</sup> , Russen-Halbe <sup>1)</sup>	0.5l	4.00€

### Italienische Hausweine (rot, weiß & rosé)

Vino della casa oder Lambrusco	Karaffe 0.25l	6.90€
	Karaffe 0.5l	11.90€
	Karaffe 1l	22.90€

Weinschorle	Karaffe 0.25l	4.90€
	Karaffe 0.5l	8.50€

### Aperitiv

Martini bianco, rosso oder dry	4cl	5.50€
Sherry medium, dry	4cl	5.50€
Glas Prosecco		5.50€
Campari orange <sup>3)</sup> oder soda <sup>3)</sup>		6.50€

### Spiriti/Geister

Grappa, Ramazotti, Averna, Cynar, Sambucca, Vecchia romagna, Limoncello, Fernet branca, Amaretto, Nocino	2cl	4.90€
--	-----	-------

### Cafe & Co.

Tee		2.50€
Cafè		2.50€
Espresso		2.50€
Espresso doppio		3.50€
Espresso corretto		5.50€
Espresso macchiato		2.50€
Cappuccino		3.10€
Latte macchiato		3.00€
Heisse Schokolade		3.00€

### Dolci

Crème Brûlée		7.90€
Panna Cotta mit Beerensauce		7.90€
Schokoladensoufflé mit warmen Schokokern		7.90€
Tartufo im Espresso		7.90€
Tiramisu		7.90€
Dessert Mix		14.90€

---

#### Zusatzstoffverzeichnis:

<sup>1)</sup> mit Antioxidationsmittel

<sup>2)</sup> geschwärzt

<sup>3)</sup> mit Farbstoff

<sup>4)</sup> konserviert

<sup>5)</sup> geschwefelt

<sup>6)</sup> koffeinhaltig

<sup>7)</sup> mit Süßungsmittel

<sup>8)</sup> Geschmacksverstärker

Gerne gibt Dir unser Servicepersonal Auskunft über Allergene in unseren Gerichten.