




Trattoria Il Piccolo Cuoco
Mediterrane Küche

ANTIPASTI Vorspeisen


Büffelmozzarella mit Strauchtomaten, Basilikum, Balsamico und gerösteten Nüssen  

10,50€

Carpaccio vom Rinderfilet mit gehobeltem Parmesan und Trüffelcreme 

12,50€

Bruschetta

- **classico** mit Tomaten, Zwiebelwürfeln und Basilikum 
- **mediterranean** mit einer Thunfisch - Olivenpaste

6,00€

6,50€

Antipasto „IL PICCOLO CUOCO“

Aufschnittplatte mit Parmaschinken, Salami, Parmesan, Bruschetta classico und eingelegtem Gemüse

13,50€

CARNE Fleisch


Rinderfilet 200g auf einem Barolo - Jus mit Rosmarinkartoffeln und Limoncello - Ofengemüse

26,00€

Gegrillte Schweinemedallions mit einer Grünpfeffersauce dazu Rosmarinkartoffeln und Ofengemüse

17,50€

INSALATE Salate

Caesar Salad - Römersalat mit Crostini, Caesar Dressing und gehobeltem Parmesan 

11,00€

- mit **Parmaschinken** 12,00€
- mit **Poulardenbruststreifen** 13,00€
- mit **gebratenen Riesengarnelen** 16,00€

Salat der Saison mit Balsamico - Vinaigrette, gerösteten Nüssen und Sprossen  

7,00€

ZUPPE Suppe

Kürbiscrème - Suppe

7,50€

Klare Fischsuppe (Trio von gebratenen Fischen) mit Parmesanbrotchips und Aioli - Dip

10,50€

PESCE Fisch

Naturgegrilltes Doradenfilet mit Rosmarinkartoffeln, einem Kirschtomatensud und Taggiasca - Oliven 

21,50€

Lachsfilet mit Avocadobutter, Grappa - Ofengemüse und Gnocchi

20,50€



vegetarisch



glutenfrei

Unsere separate Allergikerkarte enthält Informationen zu den allergenen Inhaltsstoffen.




Trattoria Il Piccolo Cuoco
Mediterrane Küche

PASTE Teigwaren

Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Chili	9,00€
Spaghetti A O P con Frutti di Mare Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, Chili und Meeresfrüchten	16,50€
Spaghetti Bolognese Spaghetti mit einer Fleischsauce vom Kalb	11,00€
Tagliatelle mit Lachs und grünem Spargel in einer Estragon - Hummersauce	16,50€
Tagliatelle Surf & Turf mit Tomatensauce, Rinderfiletspitzen und gebratenen Garnelen	18,00€
Tagliatelle mit einer Trüffel - Buttersauce , gehobeltem Parmesan und Trüffeln, dazu gebratene Waldpilze 	18,00€

DOLCI Desserts

Schokotörtchen mit Prosecco - Sorbet und bunten Beeren	9,00€
Variation von Eis und Sorbet mit Früchten und Prosecco - Gele 	5,50€
Tiramisu	7,00€
Ricottacreme mit Ramazzotti, Beerenkompott und Spekulatius - Crumble	8,00€
Käseplatte mit verschiedenen Käsesorten, garniert mit Nüssen und Früchten, dazu ein Töpfchen Feigensenf und Grissini	10,50€



vegetarisch



glutenfrei

Unsere separate Allergikerkarte enthält Informationen zu den allergenen Inhaltsstoffen.



Trattoria Il Piccolo Cuoco
Mediterrane Küche

APERITIVI Aperitive

Prosecco	0,10l
Rosé Vino Spumante	0,10l
Kir Royal	0,10l
Aperol Spritz	0,20l
HUGO	0,20l
Campari	5cl
Campari Orange	0,20l
Martini Bianco oder Rosso	5cl
Sangria nach Art des Hauses	0,20l
Gin Tonic	0,20l
Portwein Graham´ s (10 Jahre alt)	5cl
Sherry Medium / Dry	5cl

BIRRE Biere

Original Schlüssel Alt vom Fass	0,25l
Radeberger Pilsner vom Fass	0,30l
Schöffelhofer Hefeweizen	0,50l
Schöffelhofer Weizen alkoholfrei	0,50l
Jever Fun alkoholfrei	0,33l
Birra Moretti alla Toscana	0,50l
Peroni Nastro Azzurro	0,33l
Radler (+Sprite) / Alster (+Fanta)	0,30l
Vitamalz	0,33l

VINI APERTI Offene Weine 0,20l

ROSE	
Feudo Arancio Rosato	6,50€
Ein fruchtig – saftiger Rosé, ausgebaut im Barrique, mit vielen Beeren- und Blumenaromen, trocken, fruchtbetont und leicht zu trinken.	
Lenotti Chiaretto Bardolino Classico DOC	4,90€
Rosafarben. Fruchtig – leichtes Bouquet mit dem Duft von Pfirsichblüten. Frischer, trockener Geschmack, vollmundig und lebhaft.	
ROT	
Ilpasso NERELLO MASCALESE	8,00€
Eine Erzeugung aus Nerello Mascalese und Nero d´ Avola mit Aromen von Pflaumen, Heidelbeeren und Kirschen, ergänzt durch Thymian-, Nelken- und Vanillenoten. Wunderbar fleischig, saftig und samtig.	
Feudo Arancio Cabernet Sauvignon	6,50€
Ein nobler Cabernet Sauvignon mit klassischem Cassis – Duft und Aromen von dunkler Kirsche, Kräutern und Eichenholz.	
WEISS	
Feudo Arancio INZOLIA	6,00€
Ein fruchtiger Weißwein mit Noten von Birnen, Aprikosen sowie weißem und gelbem Pfirsich. Am Gaumen ist er knackig und fruchtig mit Noten von Vanille. Sehr elegant, geschmeidig und füllig.	
Robert Schätzle Schloss Neuweier Riesling	7,00€
Ein mineralischer Riesling mit Aromen von Grapefruit, Quitte und Heu.	
Lenotti Colle die Tigli Bianco del Veneto IGT	4,90€
Der Wein hat ein trockenes, gut strukturiertes, fruchtiges Bouquet sowie eine leicht strohgelbe Farbe mit grünen Reflexen. Sein Geschmack ist fruchtig mit Anklängen von Pfirsich und Apfel, begleitet von einem blumigen Duft. Er ist sehr harmonisch.	



Trattoria Il Piccolo Cuoco
Mediterrane Küche

BEVANDE ANALCOLICHE
Alkoholfreie Getränke

Sanbitter Rosso aperitivo	0,20l
Coca Cola classic / light / zero	0,20l
	0,40l
Fanta Orange	0,20l
	0,40l
Sprite	0,20l
	0,40l
Mezzo Mix	0,20l
	0,40l
Bionade Holunder	0,33l
Vio Apfelschorle trüb	0,30l
Vio Rhabarberschorle	0,30l
Vio schwarze Johannisbeerschorle	0,30l
Van Nahmen Orangensaft	0,20l
	0,40l
Apfelsaft	0,20l
	0,40l
Tonic Water	0,20l
Ginger Ale	0,20l
Bitter Lemon	0,20l
Selters naturell / medium	0,25l
	0,75l
San Pellegrino	0,25l
	0,75l
Hausgemachte Limonade	0,40l

BEVANDE CALDE
Warme Getränke

3,80€ Kaffee	2,30€
2,40€ Espresso	2,20€
4,30€ Doppelter Espresso	3,80€
2,40€ Cortado (Espresso mit Milchschaum)	2,40€
4,30€ Cappuccino	2,60€
2,40€ Latte Macchiato	3,10€
4,30€ Milchkaffee	2,50€
2,40€ Corretto (Espresso mit Grappa)	3,80€
4,30€ Kakao	2,30€
3,50€ Tee - verschiedene Sorten	2,50€

SPIRITI Spirituosen

Limoncello Liqueur	2cl	3,00€
Amaretto	2cl	2,60€
Sambuca	2cl	2,60€
Grappa Berta Nibbio - Nebbiolo	2cl	5,50€
Grappa Berta Monprà	2cl	4,50€
Grappa di Moscato Berta Valdavi	2cl	4,50€
Grappa di Lugana	2cl	3,80€
Grappa di Chardonnay	2cl	3,60€
Averna	4cl	3,20€
Ramazotti	4cl	3,20€
Fernet Branca	2cl	2,60€
Vecchia Romagna	2cl	3,50€
Aquavit	2cl	2,50€
Gin	2cl	2,60€