

TRATTORIA DA DINO

Wir bieten Ihnen erstklassige italienische Küche, erlesene Weine und einen gemütlichen Aufenthalt in angenehmer Atmosphäre. Alle unsere Speisen werden erst nach Eingang Ihrer Bestellung frisch Zubereitet deshalb bitten wir Sie um Verständnis für eventuelle notwendige Wartezeit.

Partyservice

Für Ihre Feierlichkeiten zu Hause stellen wir italienische Buffets zusammen.
Verschenken Sie zu besonderen Anlässen unsere Gutscheine.
(Gutschein ab 10 €)

Sonderwünsche, die über den Rahmen dieser Speisekarte hinausgehen, erfüllen wir für Sie gern,
bitte sprechen Sie mit unserem Personal wir beraten Sie gern.

Wir bieten alle unsere Speisen auch in kleinen Portionen für Kinder und Senioren an.

Aperitiv

<i>Campari Soda</i> ¹ mit Mineralwasser (with mineral water)	0,20 l	5,00 €
<i>Campari Orange</i> ¹ mit Orangensaft (with orange juice)	0,20 l	5,00 €
<i>Prosecco</i> ¹² Italienischer Sekt, trocken (Italian sparkling wine, dry)	0,10 l	5,00 €
<i>Aperol Spritz</i> ^{1,8,12} Aperol mit Prosecco & Weißwein Aperol with Prosecco & white wine	0,20 l	6,00 €
<i>Kir Royal</i> ^{1,4} Creme de Cassis mit Prosecco Creme de Cassis with Prosecco	0,10 l	5,00 €
<i>Sanbitter</i> ^{1,4} Alkoholfreier Aperitif mit Mineralwasser Alcohol-free aperitifs	0,20 l	6,00 €
<i>Crodino</i> ^{1,4} Alkoholfreier Aperitif Leicht bitter Orangenaroma mit Orangensaft No alcohol aperitif slightly bitter orange flavor	0,20 l	6,00 €
<i>Bellini</i> ¹ Ist ein Cocktail mit Prosecco und weißen Pfirsich Is a Cocktail with Prosecco and white peach	0,10 l	5,00 €

Antipasti

<i>Carpaccio di Manzo</i> ^G dünne Scheiben vom rohen Rinderfilet mit frischen Champignons, Rucola & gehobelem Parmesankäse wafer-thin slices of raw beef with fresh mushrooms, arugula and parmesan	9,50 €
<i>Vitello tonnato</i> ^D Kalbfleisch mit Kapern in Thunfischcreme slices of veal with capers in tuna cream	9,50 €
<i>Carpaccio di Salmone</i> ^{B,N} dünne Scheiben vom rohen Lachs in Zitronen-Vinaigrette thin slices of raw Salmon in lemon vinaigrette	9,50 €
<i>Bufala alla Carprese</i> ^G Buffelmozzarella mit frischen Tomaten & Basilikum Buffelmozzarella with fresh Tomatoes & basil	9,00 €
<i>Antipasto Vegetale</i> ^D Gemüsevorspeise aus unserer Vitrine Vegetable appetizer of our showcase	9,50 €
<i>Piatto Vivaldi</i> ^{D,G} gemischte Platte mit Schinken, Salami, Käse & Gemüse mixed plate with ham, salami , Cheese & vegetables	14,00 €
<i>Bruschetta</i> ^A (6 Scheiben) geröstetes Brot mit Tomatenwürfeln (6 discs) toasted Bread with diced tomatoes	4,00 €
<i>Focaccia</i> ^A Pizzabrot mit Rosmarin und Olivenöl (Pizza bread with rosemary and olive oil)	3,50 €

Zuppe

<i>Minestrone</i> ^{A,F,C,F,G,I}	4,50 €
Italienische Gemüsesuppe	
Italian vegetable soup	
<i>Crema di Pomodoro</i> ^G	4,50 €
Tomatencremesuppe (tomato cream soup)	
<i>Crema di Broccoli</i> ^G	4,50 €
Brokkolicremesuppe (Broccoli cream soup)	
<i>Zuppa di Pesce</i> ^{A,B,C,D,F,G}	10,00 €
Edelfischsuppe (gourmet fish soup)	

Insalate

<i>Insalata Mista</i> ^J	6,50 €
gemischter Salat der Saison (mixed salad oft the saison)	
<i>Insalata al Pecorino</i> ^{G,J}	7,50 €
gemischter Salat der Saison mit Schafkäse	
mixed salad of the season with sheep cheese	
<i>Insalata al tonno</i> ^{D,J}	7,50 €
gemischter Salat der Saison mit Thunfisch	
mixed salad of the season with tuna	
<i>Insalata Italiana</i> ^{G,J}	8,50 €
Rucolasalat mit Kirschtomaten und gehobeltem Parmesankäse	
arugula salad with cherry tomatoes and shaved Parmesan cheese	
<i>Insalata Contadina</i> ^J	10,00 €
gem. Salat der Saison mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	
mixed seasonal salad with fried chicken breast strips	
<i>Tagliata su Rucola</i> ^{G,J}	15,50 €
Gebratene Hüftsteakscheiben mit Kirschtomaten und gehobeltem	
Parmesankäse auf Rucolasalat	
fried hip steak slices with cherry tomatoes and shaved, Parmesan cheese on rocket salad	

Die Salate werden mit italienischer Vinaigrette serviert
The salads are served with italian vinaigrette

Pasta

<i>Spaghetti al Pomodoro</i> ^{A,C}	7,50 €
mit Basilikum in Tomatensauce	
with basil in tomato sauce	
<i>Spaghetti Carbonara</i> ^{A,C,G}	8,50 €
mit Italienischen Kochschinken, Ei & Sahne	
with Italian cooked ham, egg & cream	
<i>Aglio . Olio & Peperoncino</i> ^{A,C}	8,50 €
Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl & scharfe Peperoncini	
Spaghetti mit garlic, olive oil & sharp Peperoncini	
<i>Tagliatelle Salmone</i> ^{A,C,D,F,G,I,J,4}	12,00 €
Bandnudeln mit frischem Lachs in Hummersauce	
Tagliatelle with fresh salmon in lobster sauce	
<i>Lasagne Emiliane</i> ^{A,C,G}	8,50 €
Schichtblattnudeln mit Tomatenfleischsauce im Ofen mit Käse überbacken	
baked layer sheet pasta with tomato meat sauce in the oven with cheese	
<i>Canneloní Napoletani</i> ^{A,C,G}	8,50 €
Röhrennudeln gefüllt mit Spinat und Ricotta, im Ofen mit Käse überbacken	
Tube pasta filled with spinach and ricotta, baked in the oven with cheese	
<i>Penne Arrabbiata</i> ^{A,C}	8,50 €
kurze Nudeln mit Peperoncini Basilikum, in scharfer Tomatensauce	
short pasta with basil chillies, in sharp tomato sauce	
<i>Duetto di Pasta</i> ^{A,C,G}	12,00 €
2 Nudelsorten mit verschiedenen Saucen	
2 types of pasta with various sauces	
<i>Spaghetti con Scampí</i> ^{A,B}	13,90 €
mit Großgarnelen in leichter Tomatensauce	
with prawns in a light tomato sauce	

STEINOFEN-PIZZA

<i>MOZZARELLA</i> ^{A,G}	6,00 €
mit Mozzarella & Basilikum (with mozzarella and basil)	
<i>Salami</i> ^{A,C,F,G,1,3,5,9}	6,80 €
mit Salami (with salami)	
<i>Tonno</i> ^{A,D,G}	8,00 €
mit Thunfisch & Zwiebeln (with tuna and onions)	
<i>Mista</i> ^{A,C,F,G,5}	7,50 €
mit Italienischen Kochschinken, Salami, frischen Champignons & Peperoni with Italian cooked ham, salami, fresh mushrooms & Pepperoni	
<i>Fantasia</i> ^{A,G}	8,50 €
mit Brokkoli, Knoblauch & Schafkäse with broccoli , garlic and feta cheese	
<i>La Villa</i> ^{A,G}	8,90 €
mit Parmaschinken, Rucola & Parmesankäse with Parma ham, arugula and Parmesan	
<i>Vegetale</i> ^{A,B}	7,50 €
mit frischem Gemüse (with fresh vegetables)	
<i>Scampi</i> ^{A,B,G}	10,00 €
mit Garnelen & Knoblauch (with king prawns and garlic)	

Alle Pizzen sind mit Tomaten und Mozzarella belegt
All Pizzas are topped with tomatoes and Mozzarella

Carne di Vitello - Kalbfleisch

<i>Picata Milanese</i> ^{A,C}	15,50 €
Paniertes Kalbsschnitzel nach Mailänder Art Breaded veal cut to Milanese style	
<i>Saltimbocca alla Romana</i> ^{A,C,F,6,4,12,14}	17,50 €
Medaillons mit Parmaschinken-Salbei-Weißwein Medaillons with Parma ham sage white wine	
<i>Entecote di vitello alla Grilia</i> ^G	22,50 €
Kalbsentrecote vom Grill (Veal recipe from the grill)	
<i>Fegato di Vitello-Kalbsleber</i>	
<i>Fegato alla Veneziana</i> ^{A,C,F,4,12,14}	17,50 €
Mit Zwiebel-Weißwein (With onion white wine)	
<i>Fegato al Pepe</i> ^G	17,50 €
Mit grünem Pfeffer und deftiger Curry-sahne With green pepper and hearty curry cream	
<i>Filetto di Maiale - Schweinefilet</i>	
<i>Filetto ai Pepe</i> ^G	14,50 €
Schweinefilet mit grünem Pfeffersahnesauce Pig filet with green pepper cream sauce	
<i>Involtini alla Mama</i> ^G	15,50 €
Schweinefilet gefüllt mit Käse, Schinken, Champignon-Sahnesauce Pork fillet with cheese, ham, Champignon creamsauce	
<i>Filetto di Pollo - Hähnchenbrustfilet</i>	
<i>Pollo alla Mama</i> ^C	12,90 €
Mit Kräutern, Oliven, Tomaten und Chilli (scharf) Chicken breast fillet with herbs, olives, tomatoes And chilli(hot)	
<i>Pollo Orientale</i> ^G	12,90 €
Hähnchenbrustfilet in deftiger Curry-Sahnesauce Chicken breast fillet in hearty Curry cream sauce	
<i>Pollo al Taleggio</i> ^{A,C,F,I,4,14}	13,90 €
Hähnchenbrustfilet in Taleggio-Käse-Sauce Chicken breast fillet in Taleggio cheese sauce	

Alle Fleischgerichte servieren wir ihnen mit einer Tagesgemüse und Rosmarinkartoffeln
All meat dishes are served with a daily vegetable and rosemary potatoes.

Pesce

Scampí su rucola^{G,f} 17,50 €

Drei Großgarnelen gebraten auf Rucola Salat und parmesankäse
Three large prawns fried on rucola salad and parmesan

Scampí alla Gríglia^{B,*} 20,00 €

Großgarnelen vom Grill
grilled king prawns

Scampí al pepe verde^{a,b,c,d,*} 20,00 €

Großgarnelen mit grünem Pfeffer
Three large prawns with green pepper

Pesce misto al forno^{B,D,*} 20,00 €

Edelfisch Variation mit Weißwein im Ofen gegart
Noble fish variation with white wine in the oven cooked

Fischgerichte werden mit Tagesgemüse und Rosmarinkartoffeln serviert^{*}
Fish dishes are served withdaily vegetables and rosemary potatoes^{*}

Formaggi

Formaggio Misto^G klein 12,00 € groß 20,00 €

gemischte Käseplatte (Mixed cheese plate)

Dolci

Tiramisu^{A,C,G,I,2} 5,00 €

Hausgemacht-homemade

Gelato Misto^{A,C,e,F,G,H,I,4,9,12} 4,50 €

gemischte Eiscreme (mixed icecream)

Cassata Siciliana^{A,C,E,F,G,H,I,4,9,12} 5,00 €

Sizilianische Eisspezialität mit kandierten Früchten
Sicilian icecream sundae with candied fruit

Tartufo - Eis^{C,G,E,H,I,12} 5,00 €

truffle

Zabaglione^{E,G,I,4} 5,00 €

Eierschaumcreme mit Marsala aromatisiert
flavored egg cream with Marsala

Panna Cotta^G 5,00 €

Sahnedessert mit Fruchtsauce (cream dessert with fruit sauce)

Bevande Calde

Espresso² Tasse 2,00 €

Kaffee² Tasse 2,30 €

Cappuccino^{G,2} Tasse 2,50 €

Caffe Latte^{G,2} Tasse 3,50 €

Latte Macchiato^{G,2} Glas 3,50 €

Eiskaffee^{G,2} 5,00 €

Eisschokolade^{G,2} 5,00 €

Birre-FL

Erdinger Weißbier Kristall^A fl. 0,50 l 3,80 €

Erdinger Hefeweißbier^A fl. 0,50 l 3,80 €

Erdinger alkoholfrei fl. 0,50 l 3,80 €

König Pils alkoholfrei fl. 0,33 l 3,00 €

Berliner Weiße^A fl. 0,33 l 3,20 €

mit Schuß rot oder grün

Bevande Fredde

Pepsi^{12,4} 0,20 l 2,20 €

Pepsi light^{1,2,4} 0,20 l 2,20 €

Fanta^{1,3,4,9} 0,20 l 2,20 €

Sprite⁴ 0,20 l 2,20 €

Spezi^{1,2,3,4,9} 0,20 l 2,20 €

Tafelwasser 0,20 l 1,90 €

Acqua Minerale fl. 0,25 l 2,50 €

Acqua Minerale fl. 0,75 l 5,00 €

Apfelschorle 0,20 l 2,20 €

Tonic water^{1,4} 0,20 l 2,50 €

Ginger Ale^{1,4} 0,20 l 2,50 €

Bitter Lemon^{3,4,9} 0,20 l 2,50 €

Malzbier¹ fl. 0,33 l 2,80 €

Biere vom Fass

König Pils 0,3 l 2,90 €

König Pils 0,5 l 4,50 €

Köstritzer Schwarzbier 0,3 l 2,90 €

Köstritzer Schwarzbier 0,5 l 4,50 €

Erdinger Hefeweizen 0,3 l 2,90 €

Alster 0,3 l 2,90 €

Säfte

Apfelsaft	0,2 l	2,30 €
Orangensaft	0,2 l	2,50 €
Tomatensaft	0,2 l	2,50 €
Kirschsaft	0,2 l	2,50 €
Bananensaft	0,2 l	2,50 €

Vini Aperti

Bianchi

Bianco di Custoza ^{D.O.C}	0,20 l	5,00 €
Veneto, weis, fruchtig,trocken-white,dry		

Pinot Grigio ^{D.O.C}	0,20 l	5,00 €
Veneto, trocken-white, dry		

Frizzantino	0,20 l	4,50 €
weißer Perlwein, süß white sparkling wine, sweet		

Rosati

Rosato ^{I.G.T}	0,20 l	5,00 €
-------------------------	--------	--------

Rossi

Barbera del Permon ^{te} ^{D.O.C}	0,20 l	5,00 €
Piemonte, rot, trocken-red,dry		

Montepulciano d`Abruzzo ^{D.O.C}	0,20 l	5,00 €
Abruzzo, rot, trocken-red, dry		

Lambrusco	0,20 l	4,50 €
roter Perlwein, süß red sparkling wine, sweet		

Mischgetränk

Weinschorle	0,20 l	4,00 €
-------------	--------	--------

Trattoria da Dino - Spargelspezialitäten

Spargelsuppe	5,00 €
Mit leichter Sahnesoße	

Spaghetti mit Kalbsfiletspitzen	13,90 €
Mit frischem Spargel in Kräutersoße	

Frischer Spargel in Butter	13,50 €
Parmaschinken und frischer Parmigiano	

Schweinefilet in Gorgonzolasoße	18,90 €
Mit frischem Spargel und Rosmarinkartoffeln	

Frisches Zanderfilet in Butter und Salbei	19,50 €
Mit frischem Spargel und Rosmarinkartoffeln	

Pizza alla Casanova	10,00 €
Mit frischem Spargel, Rucola und frischen Parmigiano Reggiano	

E Buon Apetitto Vostra Trattoria