

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	5,50 €
<i>Campari Orange</i> ¹ mit Orangensaft (with orange juice)	0,20 l	6,00 €
<i>Prosecco</i> ^{1,2} 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	11,50 €
dünne Scheiben vom rohen Rinderfilet mit frischen Champignons, Rucola & gehobeltem Parmesankäse wafer-thin slices of raw beef with fresh mushrooms, arugula and parmesan	
<i>Vitello tonnato</i> ^D	11,50 €
Kalbfleisch mit Kapern in Thunfischcreme slices of veal with capers in tuna cream	
<i>Carpaccio di Salmone</i> ^{B,N}	11,50 €
dünne Scheiben vom rohen Lachs in Zitronen-Vinaigrette thin slices of raw Salmon in lemon vinaigrette	
<i>Bufala alla Carprese</i> ^G	9,90 €
Buffelmozzarella mit frischen Tomaten & Basilikum Buffelmozzarella with fresh Tomatoes & basil	
<i>Antipasto Vegetale</i> ^D	10,00 €
Gemüsevorspeise aus unserer Vitrine Vegetable appetizer of our showcase	
<i>Piatto Vivaldi</i> ^{D,G}	14,00 €
gemischte Platte mit Schinken, Salami, Käse & Gemüse mixed plate with ham, salami , Cheese & vegetables	
<i>Bruschetta</i> ^A	6,00 €
(6 Scheiben) geröstetes Brot mit Tomatenwürfeln (6 discs) toasted Bread with diced tomatoes	
<i>Focaccia</i> ^A	4,50 €
Pizzabrot mit Rosmarin und Olivenöl (Pizza bread with rosemary and olive oil)	

Zuppe

<i>Minestrone</i> ^{A,F,C,F,G,I}	5,50 €
Italienische Gemüsesuppe Italian vegetable soup	
<i>Crema di Pomodoro</i> ^G	5,50 €
Tomatencremesuppe (tomato cream soup)	
<i>Crema di Broccoli</i> ^G	5,50 €
Brokkolicremesuppe (Broccoli cream soup)	
<i>Zuppa di Pesce</i> ^{A,B,C,D,F,G}	11,50 €
Edelfischsuppe (gourmet fish soup)	

Insalate

<i>Insalata Mista</i> ^J	6,50 €
gemischter Salat der Saison (mixed salad of the season)	
<i>Insalata al Pecorino</i> ^{GJ}	7,50 €
gemischter Salat der Saison mit Schafkäse mixed salad of the season with sheep cheese	kl. 7,50 € Gr. 11,50 €
<i>Insalata al tonno</i> ^{DJ}	7,50 €
gemischter Salat der Saison mit Thunfisch mixed salad of the season with tuna	kl. 7,50 € Gr. 11,50 €
<i>Insalata Italiana</i> ^{GJ}	8,50 €
Rucolasalat mit Kirschtomaten und gehobeltem Parmesankäse arugula salad with cherry tomatoes and shaved Parmesan cheese	
<i>Insalata Contadina</i> ^J	11,00 €
gem. Salat der Saison mit gebratenen Hähnchenbruststreifen mixed seasonal salad with fried chicken breast strips	
<i>Tagliata su Rucola</i> ^{GJ}	16,50 €
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} mit Basilikum in Tomatensauce with basil in tomato sauce	8,00 €
<i>Spaghetti Carbonara</i> ^{A,C,G} mit Italienischen Kochschinken, Ei & Sahne with Italian cooked ham, egg & cream	8,90 €
<i>Aglio . Olio & Peperoncino</i> ^{A,C} Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl & scharfe Peperoncini Spaghetti mit garlic, olive oil & sharp Peperoncini	9,50 €
<i>Tagliatelle Salmone</i> ^{A,C,D,F,G,I,J,4} Bandnudeln mit frischem Lachs in Hummersauce Tagliatelle with fresh salmon in lobster sauce	14,00 €
<i>Lasagne Emiliane</i> ^{A,C,G} Schichtblattnudeln mit Tomatenfleischsauce im Ofen mit Käse überbacken baked layer sheet pasta with tomato meat sauce in the oven with cheese	10,00 €
<i>Cannelloni Napoletani</i> ^{A,C,G} Röhrennudeln gefüllt mit Spinat und Ricotta, im Ofen mit Käse überbacken Tube pasta filled with spinach and ricotta, baked in the oven with cheese	10,00 €
<i>Penne Arrabbiata</i> ^{A,C} kurze Nudeln mit Peperoncini Basilikum, in scharfer Tomatensauce short pasta with basil chillies, in sharp tomato sauce	9,50 €
<i>Duetto di Pasta</i> ^{A,C,G} 2 Nudelsorten mit verschiedenen Saucen 2 types of pasta with various sauces	14,50 €
<i>Spaghetti con Scampì</i> ^{A,B} mit Großgarnelen in leichter Tomatensauce with prawns in a light tomato sauce	14,50 €

STEINOFEN-PIZZA

MOZZARELLA ^{A,G} mit Mozzarella & Basilikum (with mozzarella and basil)	6,50 €
Salami ^{A,C,F,G,1,3,5,9} mit Salami (with salami)	8,00 €
Tonno ^{A,D,G} mit Thunfisch & Zwiebeln (with tuna and onions)	9,00 €
Mista ^{A,C,F,G,5} mit Italienischen Kochschinken, Salami, frischen Champignons & Peperoni with Italian cooked ham, salami, fresh mushrooms & Pepperoni	8,50 €
Fantasia ^{A,G} mit Brokkoli, Knoblauch & Schafkäse with broccoli , garlic and feta cheese	9,50 €
La Villa ^{A,G} mit Parmaschinken, Rucola & Parmesankäse with Parma ham, arugula and Parmesan	9,90 €
Vegetale ^{A-B} mit frischem Gemüse (with fresh vegetables)	9,00 €
Scampi ^{A,B,G} mit Garnelen & Knoblauch (with king prawns and garlic)	11,50 €

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

Carne di Vitello - Kalbfleisch

Piccata Milanese^{A,C} 17,50 €
Paniertes Kalbsschnitzel nach Mailänder Art
Breaded veal cut to Milanese style

Saltimbocca alla Romana^{A,C,F,6,4,12,14} 19,50 €
Medaillons mit Parmaschinken-Salbei-Weißwein
Medaillons with Parma ham sage white wine

Entecote di vitello alla Griglia^G 26,50 €
Kalbsentrecote vom Grill (Veal recipe from the grill)

Fegato di Vitello-Kalbsleber

Fegato alla Veneziana^{A,C,F,4,12,14} 18,50 €
Mit Zwiebel-Weißwein (With onion white wine)

Fegato al Pepe^G 18,50 €
Mit grünem Pfeffer und deftiger Curry-sahne
With green pepper and hearty curry cream

Filetto di Maiale - Schweinefilet

Filetto ai Pepe^G 16,50 €
Schweinefilet mit grünem Pfeffersahnesauce
Pig fillet with green pepper cream sauce

Involtini alla Mama^G 17,50 €
Schweinefilet gefüllt mit Käse, Schinken, Champignon-Sahnesauce
Pork fillet with cheese, ham, Champignon creamsauce

Filetto di Pollo - Hähnchenbrustfilet

Pollo alla Mama^C 13,90 €
Mit Kräutern, Oliven, Tomaten und Chilli (scharf)
Chicken breast fillet with herbs, olives, tomatoes And chilli(hot)

Pollo Orientale^G 13,90 €
Hähnchenbrustfilet in deftiger Curry-Sahnesauce
Chicken breast fillet in hearty Curry cream sauce

Pollo al Taleggio^{A,C,F,I,4,14} 14,90 €
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

<i>Scampí su rucola</i> ^{G,f}	19,50 €
Drei Großgarnelen gebraten auf Rucola Salat und parmesankäse Three large prawns fried on rucola salad and parmesan	
<i>Scampí alla Griglia</i> ^{B *}	22,50 €
Großgarnelen vom Grill grilled king prawns	
<i>Scampí al pepe verde</i> ^{a,b,c,d *}	22,50 €
Großgarnelen mit grünem Pfeffer Three large prawns with green pepper	
<i>Pesce misto al forno</i> ^{B,D *}	22,50 €
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 with daily vegetables and rosemary potatoes *

Formaggi

<i>Formaggio Misto</i> ^G	klein 12,00 €	groß 20,00 €
gemischte Käseplatte (Mixed cheese plate)		

Dolci

<i>Tiramisu</i> ^{A,C,G,1,2}	6,00 €
Hausgemacht-homemade	
<i>Gelato Misto</i> ^{A,C,e,F,G,H,1,4,9,12}	5,00 €
gemischte Eiscreme (mixed icecream)	
<i>Cassata Siciliana</i> ^{A,C,E,F,G,H,1,4,9,12}	6,00 €
Sizilianische Eisspezialität mit kandierten Früchten Sicilian icecream sundae with candied fruit	
<i>Tartufo - Eis</i> ^{C,G,E,H,1,12}	6,00 €
truffle	
<i>Zabaglione</i> ^{E,G,1,4}	5,50 €
Eierschaumcreme mit Marsala aromatisiert flavored egg cream with Marsala	
<i>Panna Cotta</i> ^G	6,00 €
Sahnedessert mit Fruchtsauce (cream dessert with fruit sauce)	

Säfte

Apfelsaft	0,2 l	2,60 €
Orangensaft	0,2 l	2,50 €
Tomatensaft	0,2 l	2,50 €
Kirschsaff	0,2 l	2,50 €
Bananensaft	0,2 l	2,50 €

Vini Aperti

Bianchi

<i>Bianco di Custoza</i> ^{D.O.C} Veneto, weis, fruchtig, trocken-white, dry	0,20 l 5,00 €	0,50 l 11,50 €
<i>Pinot Grigio</i> ^{D.O.C} Veneto, trocken-white, dry	0,20 l 5,00 €	0,50 l 11,50 €
<i>Frizzantino</i> weißer Perlwein, süß white sparkling wine, sweet	0,20 l 4,50 €	0,50 l 10,50 €

Rosati

<i>Rosato</i> ^{I.G.T}	0,20 l 5,00 €	0,50 l 11,50 €
--------------------------------	---------------	----------------

Rossi

<i>Barbera del Permonte</i> ^{D.O.C} Piemonte, rot, trocken-red, dry	0,20 l 5,00 €	0,50 l 11,50 €
<i>Montepulciano d'Abruzzo</i> ^{D.O.C} Abruzzo, rot, trocken-red, dry	0,20 l 5,00 €	0,50 l 11,50 €
<i>Lambrusco</i> roter Perlwein, süß red sparkling wine, sweet	0,20 l 5,00 €	0,50 l 4,50 €

Mischgetränk

<i>Weinschorle</i>	0,20 l 4,50 €
--------------------	---------------

Bevande Calde

Espresso ²	Tasse	2,20 €
Kaffee ²	Tasse	2,50 €
Cappuccino ^{G,2}	Tasse	2,60 €
Caffe Latte ^{G,2}	Tasse	3,70 €
Latte Macchiato ^{G,2}	Glas	3,80 €
Eiskaffee ^{G,2}		5,50 €
Eisschokolade ^{G,2}		5,50 €

Birre-FL

Erdinger Weißbier Kristall ^A	fl. 0,50 l	4,80 €
Benediktiner Hefeweißbier ^A	fl. 0,50 l	4,80 €
Benediktiner alkoholfrei	fl. 0,50 l	4,80 €
König Pils alkoholfrei	fl. 0,33 l	3,50 €
Berliner Weiße ^A	fl. 0,33 l	3,50 €
mit Schuß rot oder grün		

Bevande Fredde

Pepsi ^{1,2,4}	0,20 l	2,50 €
Pepsi light ^{1,2,4}	0,20 l	2,50 €
Fanta ^{1,3,4,9}	0,20 l	2,50 €
Sprite ⁴	0,20 l	2,50 €
Spezi ^{1,2,3,4,9}	0,20 l	2,50 €
Tafelwasser	0,20 l	1,90 €
Acqua Minerale	fl. 0,25 l	2,70 €
Acqua Minerale	fl. 0,75 l	6,50 €
Apfelschorle	0,20 l	2,50 €
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 €
Malzbier ¹	fl. 0,33 l	3,00 €

Biere vom Fass

König Pils	0,3 l	3,20 €
König Pils	0,5 l	5,00 €
Köstritzer Schwarzbier	0,3 l	3,50 €
Köstritzer Schwarzbier	0,5 l	3,00 €
Erdinger Hefeweizen	0,3 l	3,50 €
Alster	0,3 l	3,50 €

Liquori & Amari

Amaro Averna ¹	0,2 l	3,50 €
Fernet Branca ¹	0,2 l	4,00 €
Limoncello ¹ (Zitronenlikör)	0,2 l	3,50 €
Meloncello ¹ (Melonenlikör)	0,2 l	3,50 €
Sambuca ¹ (Anislikör)	0,2 l	3,50 €
Amaretto ¹ (Mandellikör)	0,2 l	3,50 €

Longdrinks

Gin-Tonic ^{4,8}	0,2 l	5,50 €
Barcardi-Cola ^{1,2,4}	0,2 l	5,50 €
Whiskey-Cola ^{1,2,4}	0,2 l	5,50 €
Wodka-Cola ^{3,4,8}	0,2 l	5,50 €

Allergene:

- (A) enthält glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel u.s.w.)
(B) enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse (C) enthält Eier oder Eierzeugnisse
(D) enthält Fisch oder Fischerzeugnisse (E) enthält Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse
(F) enthält Soja oder Sojaerzeugnisse (G) enthält Milch oder Milcherzeugnisse (Laktose)
(H) enthält Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Chashewnuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss)
(I) enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse (J) enthält Senf oder Senferzeugnisse
(N) Weichtiere (Molusken) oder Erzeugnisse daraus

Zusatzstoffe:

- (1) mit Konservierungsstoff (2) mit Geschmacksverstärker (3) mit Antioxidationsmittel
(4) mit Farbstoff (5) mit Phosphat (6) Süßungsmittel (7) koffeinhaltig
(8) Chininhaltig (9) geschwärzt (10) enthält Phenylalaninquelle