

Aperitifs/Aperitifs

		b
Martini Bianco/rosso	5 cl	3,50
Campari Soda/Orange	5 cl	4,00
Cynar	5 cl	3,50
Aperol Orange	5 cl	4,00
Prosecco	10 cl	3,50
Crodino	10 cl	3,50
Sanbitter rosso	10 cl	3,50
Aperol Spritz	20 cl	5,00
Hugo	20 cl	5,00

Weißwein des Monats

Marchesi DeoCordano (Abruzzen) Pecorino I.G.T.

Rebsorte: Pecorino

Alkoholgehalt: 13% Vol.

Farbe: Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen

Bouquet: Intensiv und komplex Bouquet mit frischen und exotischen Fruchtnoten und gelben Blüten

Exquisiter Wirkung mit angenehmer Frische und kräftigem Geschmack

Hohe Sichtbarkeit und gute Persistenz.

Preis: 0,7 L 22,50

0,25 L 7,50



 Trattoria
da Franco

Vorspeisen/Appetizer

p

Caprese Tomate, Mozzarella und Basilikum Tomato, Mozzarella and Basil	8,50
Carpaccio di Polipo Oktopus-Carpaccio auf Rucolabett Octopus carpaccio on Rucola bed	8,50
Insalata Frutti di Mare Frischer hausgemachter Meeresfrüchtesalat Seafood salad	9,50
Antipasto misto Nostrano (für eine Person) Kalte, gemischte, italienische Vorspeisen mit Salami, und Gemüse Mixed italian cold appetizers with salami, cheese and vegetables	9,50
Prosciutto di Parma e Melone Parmaschinken und Melone Parma ham and melon	9,50
Carpaccio di Manzo e Rucola Rinder carpaccio mit Rucola und Parmesankäse Beef carpaccio with rucola and Parmesian cheese	11,50

Salate/Salads

p

Insalata Verde con cipolla 4,00
Grüner Salat mit Zwiebeln
Green salad with onions

Insalata di Pomodoro 4,00
Tomatensalat mit Zwiebeln, Knoblauch und Basilikum
Tomato salad with onions, garlic and basil

Insalata Mista 5,00
Gemischter Salat mit Zwiebeln
Mixed salad with onions

Insalata di Rucola e scaglie di Grana 7,50
Rucola Salat mit Grana Padano Käse
Rucola salad with Grana Padano cheese

Insalata Corelli 7,50
Tomaten, Thunfisch, Bohnen, und Zwiebeln
Tomato, tuna, bean, onions

Insalata Nizzarda 8,50
Salatteller mit Thunfisch, Ei, Oliven^o und Zwiebeln
Salad with tuna, egg, olives and onions

Insalata alla Contadina 9,50
Salatteller mit Vorderschinken, Mozzarella, Ei, Oliven und Zwiebeln
Salad with ham, mozzarella, onions and egg

Insalata della Casa 10,50
Salatteller mit geräuchertem Lachs, Mozzarella, Shrimps und Zwiebeln
Salad with smoked salmon, mozzarella, shrimps and onions

Pasta-Spezialitäten/Pasta Specialties

þ

Spaghetti al Pomodoro	7,00
Spaghetti mit Tomatensoße und Parmesan Käse Spaghetti with tomato sauce and parmesian cheese	
Spaghetti alla Bolognese	8,00
Spaghetti mit Hackfleischsoße und Parmesan Käse Spaghetti with meat sauce and parmesan cheese	
Spaghetti Aglio e Olio	8,50
Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Pinienkernen Spaghetti with garlic, olive oil and pine nuts	
Penne al Pesto	8,50
Röhrennudeln mit Basilikumsoße und Parmesankäse Penne with basil sauce, and parmesian cheese	
Lasagna	8,50
Nudelaufbau nach italienischer Tradition mit Parmesankäse traditional Italian pasta au gratin with parmesian cheese	
Tagliatelle al Salmone	9,50
Bandnudeln mit geräuchertem Lachs in Sahnesoße und Parmesankäse Noodles with porcini mushrooms and parmesian cheese	
Linguine Mari e Monti	12,50
Linguine mit Steinpilzen, Scampi und Parmesankäse Linguine with porcini mushrooms, shrimps and parmesian cheese	
Linguine allo Scoglio	12,50
Linguine mit frischen Meeresfrüchten Linguine with fresh seafood	

Pizzen/Pizzas

	€
Margherita	7,00
Tomatensauce und Mozzarella Tomato sauce and mozzarella	
Mais	7,50
Tomatensauce, Mozzarella und Mais Tomato sauce, mozzarella and Mais	
Salame	8,00
Tomatensauce, Mozzarella, und Salami Tomato sauce, mozzarella, and salami	
Funghi	8,00
Tomatensauce, Mozzarella und Frische Champignon Tomato sauce, mozzarella and Fresh Champignon	
Napoli	8,00
Tomatensauce, Mozzarella, Knoblauch, Kapern, Oliven, Sardellen Tomato sauce, mozzarella, garlic, capers, olives, anchovies	
Tonno e Cipolle	8,50
Tomatensauce, Mozzarella, Tunfisch, und Zwiebeln Tomato sauce, mozzarella, tuna, and onions	
Prosciutto e Funghi	8,50
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Champignons Tomato sauce, mozzarella, ham and mushrooms	
Quattro Stagioni	8,50
Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, Artischocken, Schinken und Salami Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, artichokes, ham and salami	
Hawaii	8,50
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Ananas Tomato sauce, mozzarella, ham and pineapple	

í í í Und noch mehr Pizzen/ And more pizzas

p

Vegetariana 8,50

Tomatensauce, Mozzarella, und verschiedene Gemüsesorten
Tomato sauce, mozzarella, and different sourts of vegetables

Buongustaio 8,50

Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, Artischocken, Schinken und Zwiebel
Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, artichokes, ham and onions

Diavolo 8,50

Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, Artischocken, Paprika, Peperoni(scharf)
Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, artichokes, paprika, peppers and spicy

Calabrese 8,50

Tomatensauce, Mozzarella, Oliven, Peperoni und scharfe kalabresische Salami
Tomato sauce, mozzarella, olives, peppers, spicy sausage

Franco 8,50

Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, Artischocken, Schinken Peperoni
Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, artichokes, ham and peppers

Gorgonzola e Spinaci 8,50

Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, und Spinat
Tomato sauce, mozzarella, Gorgonzola, and spinach

Primavera 10,50

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Knoblauch, Spargel, und Ei
Ham, garlic, asparagus, and egg

Knote 11,50

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Knoblauch, Gorgonzola, Ei, Broccoli, Salsiccia.
Tomato sauce, mozzarella, ham, garlic, gorgonzola, egg, broccoli, and spicy sausage

Parma e Rucola 12,50

Tomatensauce, Mozzarella, ParmaSchinken, Rucola, GranapadanoKäse, und Kirschtomaten
Tomato sauce, mozzarella, Parma ham, Rucola, Grana Padano cheese, and cherry tomatoes

Fleischgerichte/Meat Dishes **p**
vom Kalb/of Veal

La Paillard alla Griglia 16,50
Schnitzel natur vom Grill
Grill escalope on natural

Scaloppine al vino bianco 18,50
Kalbsmedaillons in Weißweinsauce
Escalope in white wine sauce

Saltimbocca alla Romana 19,50
Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Salbei
Escalope with parma ham and sage

Vom Rind/of Beef

Bistecca di Manzo alla Griglia 18,50
gegrilltes argentinisches Rindersteak
Grilled Argentinian beef steak

Bistecca di Manzo alla Pizzaiola 19,50
gegrilltes argentinisches Rindersteak in würziger Tomatensoße
grilled Argentinian beef steak with tomato sauce

Bistecca di Manzo alla Griglia con Scaglie di tartufo nero sott'olio 20,50
gegrilltes argentinisches Rindersteak natur vom Grill mit schwarzem
Trüffel in Olivenöl
grilled Argentinian beef steak with black truffle flakes in Olivesoil

Filetto di Manzo alla Griglia 26,50
Argentinisches Rinderfilet vom Grill
grilled Argentinian beef fillet

Filetto di Manzo al Pepe Verde 28,50
Argentinisches Rinderfilet mit grünem Pfeffer
grilled Argentinian beef fillet with green pepper

šAlle Fleischspezialitäten werden mit Salat und Gemüse serviert.š
šAll meat dishes are served with salad and vegetables.š

Fischgerichte/Fish Dishes

p

Cozze al Pomodoro

Miesmuscheln in Tomatensoße mit Brot
Fresh mussels in tomato sauce with bread

10,50

Seppioline alla Griglia

Gegrillte Tintenfische
Grilled Calamari

18,50

Filetti di Salmone alla Franco

Lachsfilet in Weißwein mit Kirschtomaten, Knoblauch, und Kapern
Salmon filets in white wine with cherry tomatoes, garlic, and capers

18,50

Pesce spada alla griglia

Gegrillter Schwertfisch
Grilled swordfish

22,50

Gamberoni alla Griglia

Gegrillte Garnelen, 4-5 Stück Größe 8/12
Grilled prawns, 4-5 pieces, Size 8/12

24,50

Grigliata mista

Gemischte Fischteller vom Grill
(Tintenfisch, Schwertfisch, Lachs und Garnelen)
Mixed grilled fish platter (baby calamari, swordfish, salmon, and shrimp).

24,50

šAlle Fisch-Spezialitäten werden mit Salat serviert.ö
šAll the fish specialties are served with salad.

Dessert

þ

Tiramisu

4,50

Nr.1 in Italien, besteht aus abwechselnden Schichten von Löffelbiskuits und einer Creme aus Schlagsahne und Mascarpone die Löffelbiskuits werden mit kaltem Espresso beträufelt, und mit Amaretto.

Tartufo

4,50

halbgefrorene Schokoladencreme mit einem Zabaione-Kern, mit Kakao und Haselnuss-Stückchen bedeckt. Sie schmeckt cremig und locker

Panna Cotta alla Fragola

4,50

ist ein puddingartiges Dessert, welches aus Schlagsahne, Zucker und Gelatine zubereitet wird. mit Erdbeer Sauce

Cassata al cioccolato

4,50

Halbfeste Eiscreme mit Zabaione, Schokolade und Sahne mit kandierten Früchten.

Käse/Cheeses

Porzione Grana Padano

5,50

Portion von ðGrana Padanoö
Portion of ðGrana Padanoö

Porzione Gorgonzola

5,50

Portion Gorgonzola
portion Gorgonzola

Formaggio Misto

8,50

Gemischter Käseteller
Mixed cheese-platter

Warme Vorspeisen/Warm Appetizers

	p
Funghi Pleurotus alla Griglia	7,50
Gegrillte Austernpilze Grilled mushrooms pleurotus	
Antipasto di verdure	7,50
Gemüse Vorspeise Vegetable appetizer	
Spinaci e Scampi	9,50
Spinat und Gambas mit hausgemachter Sauce mit Sahne und Parmesankäse Spinach and shrimp in homemade sauce	

Suppen/Soups

Crema di Pomodoro	5,00
Tomatensuppe Tomato soup	
Minestra di Fagioli	5,00
Bohnensuppe mit Speck Bean soup with bacon	
Stracciatella alla Romana	5,00
Eierflöckchensuppe Egg flake soup	

Alkoholfreie Getränke/Non-alcoholic drinks

€

Glas Mineralwasser	0,2 l	1,50
Glas Mineralwasser	0,4 l	2,00
S.Pellegrino	0,5 l	3,00
S.Pellegrino	1,0 l	5,00
Acqua Panna ohne Kohlensäure	0,5 l	3,00
Fanta/Coca Cola/Spezi/Sprite	0,2 l	2,00
Fanta/Coca/Cola/Spezi/Sprite	0,4 l	3,00
Apfelsaft	0,2 l	2,00
Apfelsaft	0,4 l	3,00
Apfelsaftschorle	0,2 l	2,00
Apfelsaftschorle	0,4 l	2,50
Orangensaft	0,2 l	2,00
Orangensaft	0,4 l	3,00
Johannisbeernektar	0,2 l	2,00
Johannisbeernektarschorle	0,4 l	3,00
Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	2,00
Schweppes Tonic Water	0,2 l	2,00
Multivitaminsaft	0,2 l	2,00
Multivitaminschorle	0,4 l	3,00
Maracujasaft	0,2 l	2,00
Maracujasaftschorle	0,4 l	3,00

Bier/beer

Schwaben Bräu

Fließend schwäbisch.

Export vom Fass		0,3 l	2,50
Export vom Fass		0,5 l	3,50
Pils vom Fass		0,3 l	3,00
Pils vom Fass		0,4 l	3,50
Radler		0,3 l	2,00
Radler		0,5 l	3,00
Hefeweizen hell	Sanwald Flasche	0,5 l	3,50
Kristallweizen	Sanwald Flasche	0,5 l	3,50
Hefe dunkel	Sanwald Flasche	0,5 l	3,50
Alkoholfreies Bier	Jever Flasche	0,33 l	3,00
Weizen alkoholfrei	Franziskaner Flasche	0,5 l	3,50

Italienische Weine/Italian wines 0,25 l

Orvieto D.O.C. aus Umbrien	3,50
weiß trocken, characktervoll, leicht blumig white dry, slightly floral	
Frascati D.O.C. aus Latium	3,50
weiß trocken, vollblumig, rassig white dry, full of flowery, racy	
Pinot Grigio D.O.C. aus Venetien	3,50
weiß trocken, angenehme Frucht white dry, pleasant fruit	
Chardonnay D.O.C. aus Venetien	3,50
weiß trocken, zart und elegant, fein-fruchtiger Geschmack dry, delicate and refined, delicate fruity flavor	
Frizzantino aus der Emilia Romagna	3,50
weiß spritzig, lieblich white fizzy, sweet	
Weißweinschorle	3,00
white wine spritzer	
Rosé D.O.C aus der Latium	3,50
trocken, leicht fruchtig dry, slightly fruity	
Montepulciano D.O.C aus der Abruzzen	3,50
rot trocken, tief dunkelrot gehaltvoll red dry, full-bodied deep purple	
Chianti D.O.C aus der Toskana	3,50
rot trocken, geschmeidig, elegant red, dry, supple, elegant	
Bardolino D.O.C vom Gardasee	3,50
rot leichter, rubinrot mit Mandelanklang red light, ruby red with almond appeal	
Lambrusco I.G.T aus der Emilia Romagna	3,50
rot perlender, fruchtiger red sparkling, fruity	
Rotweinschorle/Red wine spritzer	3,00

Rotwein des Monats

Aida
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.P.

Marchesi Deo Cordano (Abruzzen) Montepulciano Aida D.O.P.

Rebsorte:	Montepulciano
Alkoholgehalt:	13% vol
Farbe:	Roter Rubin mit violetten Reflexen
Bouquet:	Empfindliche rote reife Früchte wie Kirschen und Pflaumen sowie florale violette und rosa Eckzähne. Erinnerungen an Lakritze.
Geschmack:	Exquisit Guter Körper mit zarten und saftigen Tanninen, mittlerer Ausdauer. Große Sichtbarkeit und angenehme Atmosphäre.
Preis:	0,7 L 22,50 Euro 0,25 L 7,50 Euro



 Trattoria
da Franco

Warme Getränke/hot drinks

þ

Espresso		2,00
Tasse Kaffee		2,20
Cappuccino		2,50
Latte Macchiato		3,00
Tee verschiedene Sorten/Tea varieties		1,50

Spirituosen/Spirits

Anice	2 cl	3,00
Averna	2 cl	3,00
Sambuca	2 cl	3,00
Williams	2 cl	3,00
Ramazotti	2 cl	3,00
Amaro Lucano	2 cl	3,00
Fernet Branca	2 cl	3,00

Grappa

Grappa Prosecco (Andrea da Ponte)	2 cl	4,50
Grappa Berta Mompraø	2 cl	6,50
Grappa Prime Uve Maschio	2 cl	6,50

Cognac und Brandy

Vecchia Romagna	2 cl	3,00
Remy Martin	2 cl	3,50
Hennessy	2 cl	3,50
Martell	2 cl	3,50

Whisky

Jack Danielø	4 cl	4,00
Chivas Regal	4 cl	4,00

Für Kommunionen, Familien/Geburtstagfeier und sonstige Anlässe steht Ihnen das Team der Trattoria da Franco mit italienischen Spezialitäten und, auf Wunsch mit Musik zur Verfügung.

Für Menüvorschläge fragen sie bitte nach.



For communions, family, birthday parties and other occasions the team from Trattoria da Franco supports you with Italian specialties and with music by request.

For menu suggestions please ask.

The logo for Trattoria da Franco features a stylized green leaf icon to the left of the word "Trattoria" in a green, cursive font. Below "Trattoria" is the word "da Franco" in a larger, bold, dark red serif font.

Für private Festlichkeiten und Veranstaltungen bei Ihnen zu Hause oder in Ihrer Firma steht Ihnen unser bewährter Partyservice mit italienischen Gaumenfreunden zur Verfügung. Teller, Besteck, beheizte Serviceplatten, Gläser und und und wird Ihnen ins Haus geliefert und später abgeholt. Selbstverständlich kümmern wir uns um die Reinigung des Geschirrs. Auf Anfrage organisieren wir Ihnen auch Musiker mit italienischem Flair.



For private parties and events at your home or at your company our good party service with Italian palate is available for you. Plates, cutlery, plates heated service, glasses and more ... Everything is delivered into the house and picked up later. Of course we take care of cleaning the dishes. On request we also organize music with Italian flair.

 **Trattoria
da Franco**