



Trattoria  
da Franco

Lieber Gast,  
wir heißen Sie herzlich willkommen in der  
“Trattoria da Franco“, wo Atmosphäre und  
südländische Lebensart den Ton angeben.  
Die kreative italienische Küche ist bekannt für die  
Einfachheit, die Frische der Zutaten und für die  
Herzlichkeit der Menschen die hier leben.  
Unser Team ist dazu da, Sie zu verwöhnen und  
Ihnen die Dolce Vita des sonnenreichen  
Italiens etwas näher zu bringen! Wie der Italiener  
zu sagen pflegt: *Vivi a tavola con gli amici i  
momenti piu belli della vita!* - Erlebe bei Tisch mit  
deinen Freunden die schönen  
Augenblicke des Lebens.  
Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt  
und Buon Appetito!

## Aperitifs/Aperitifs

Aperol Spritz <sup>1,10,L</sup>	20 cl	6,00
Hugo <sup>L</sup>	20 cl	6,00
Aperol Orange <sup>1,10</sup>	5 cl	4,00
Prosecco <sup>L</sup>	10 cl	3,50
Crodino <sup>1,10</sup>	10 cl	3,50
Sanbitter rosso <sup>1</sup>	10 cl	3,50
Campari Soda/Orange <sup>1,10</sup>	5 cl	4,00
Martini Bianco/rosso <sup>L</sup>	5 cl	3,50
Cynar <sup>1,10</sup>	5 cl	3,50

## Vorspeisen/Appetizer

<b>Carpaccio di Manzo e Rucola</b> <sup>G g.U.</sup>	11,50
Rinder carpaccio mit Rucola und Parmesankäse Beef carpaccio with rucola and Parmesian cheese	
<b>Antipasto misto Nostrano</b> <sup>2,3,4,6,7,8,G,</sup>	9,50
Kalte, gemischte, italienische Vorspeisen mit Salami, Käse und Gemüse Mixed italian cold appetizers with salami, cheese and vegetable	
<b>Vitello Tonnato</b>	10,50
dünn aufgeschnittenes Kalbsfleisch mit einer Thunfischsauce überzogen thinly sliced veal coated with a tuna sauce	
<b>Prosciutto di Parma e Melone</b> <sup>2,3,4 g.U</sup>	9,50
Parmaschinken und Melone Parma ham and melon	
<b>Insalata Frutti di Mare</b> <sup>D, I</sup>	9,50
Frischer hausgemachter Meeresfrüchtesalat Seafood salad	
<b>Carpaccio di Polipo</b> <sup>D</sup>	8,50
Oktopus-Carpaccio auf Rucolabett Octopus carpaccio on Rucola bed	
<b>Caprese</b> <sup>G</sup>	8,50
Tomate, Mozzarella und Basilikum Tomato, Mozzarella and Basil	

## Warme Vorspeisen/warm Appetizers

<b>Spinaci e Scampi</b> <sup>D,E,G,H</sup>	9,50
Spinat und Gambas mit hausgemachter Sauce mit Sahne und Parmesankäse Spinach and shrimp in homemade sauce	
<b>Funghi Pleurotus alla Griglia</b>	7,50
Gegrillte Austernpilze Grilled mushrooms pleurotus	
<b>Antipasto di verdure</b>	7,50
Gemüse Vorspeise Vegetable appetizer	

## Suppen/Soups

<b>Crema di Pomodoro</b>	5,00
Tomatensuppe Tomato soup	
<b>Minestra di Fagioli</b> <sup>2,4,7</sup>	5,00
Bohnensuppe mit Speck Bean soup with bacon	

## Salate/Salads

<b>Insalata della Casa</b> <sup>D,G</sup>	10,50
Salatteller mit geräuchertem Lachs, Mozzarella, Shrimps und Zwiebeln Salad with smoked salmon, mozzarella, shrimps and onions	
<b>Insalata Biciiletta</b>	10,50
Tomate, Mozzarella, Rucola, und Grana Padano Käse <sup>g,U</sup> Tomato, Mozzarella, Rucola, with Grana Padano cheese	
<b>Insalata alla Contadina</b> <sup>2,3,6,A,C,G</sup>	9,50
Salatteller mit Vorderschinken, Mozzarella, Ei, Oliven und Zwiebeln Salad with ham, mozzarella, onions and egg	
<b>Insalata Nizzarda</b> <sup>C,D,6</sup>	8,50
Salatteller mit Thunfisch, Ei, Oliven <sup>o</sup> und Zwiebeln Salad with tuna, egg, olives and onions	
<b>Insalata Corelli</b> <sup>D,7</sup>	7,50
Tomaten, Thunfisch, Bohnen, und Zwiebeln Tomato, tuna, bean, onions	
<b>Insalata di Rucola e scaglie di Grana</b> <sup>G g,U.</sup>	7,50
Rucola Salat mit Grana Padano Käse Rucola salad with Grana Padano cheese	
<b>Insalata Mista</b>	5,00
Gemischter Salat mit Zwiebeln Mixed salad with onions	
<b>Insalata di Cetrioli</b>	4,00
Gurkensalat mit Zwiebeln Cucumber salad with onions	
<b>Insalata di Pomodoro</b>	4,00
Tomatensalat mit Zwiebeln, Knoblauch und Basilikum Tomato salad with onions, garlic and basil	
<b>Insalata Verde con cipolla</b>	4,00
Grüner Salat mit Zwiebeln Green salad with onions	

## Pasta-Spezialitäten/Pasta Specialties

<b>Linguine allo Scoglio<sup>A,B,D</sup></b> Linguine mit frischen Meeresfrüchten Linguine with fresh seafood	12,50
<b>Linguine Mari e Monti<sup>A,D,G</sup></b> Linguine mit Steinpilzen, Scampi und Parmesankäse <sup>g,U</sup> . Linguine with porcini mushrooms, shrimps and parmesian cheese	12,50
<b>Tagliatelle al Salmone<sup>A,D,G</sup>,</b> Bandnudeln mit Frischem Lachs und Kirschtomate Tagliatelle with fresh salmon and cherry tomato	10,50
<b>Linguine al Tartufo<sup>A,G</sup></b> Linguine mit Trüffelcremesoße und Parmesan Käse <sup>g,U</sup> Linguine with truffle cream sauce and parmesian cheese	10,50
<b>Lasagna<sup>A,G,I</sup></b> Nudelaufbau nach italienischer Tradition mit Parmesankäse <sup>g,U</sup> . traditional Italian pasta au gratin with parmesian cheese	8,50
<b>Penne al Pesto<sup>A,E,G</sup></b> Röhrennudeln mit Basilikumsoße und Parmesankäse <sup>g,U</sup> Penne with basil sauce, and parmesian cheese	8,50
<b>Spaghetti Aglio e Olio<sup>A,E,3</sup></b> Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Pinienkernen Spaghetti with garlic, olive oil and pine nuts	8,50
<b>Spaghetti alla Bolognese<sup>A,G,I</sup></b> Spaghetti mit Hackfleischsoße und Parmesan Käse <sup>g,U</sup> Spaghetti with meat sauce and parmesan cheese	8,00
<b>Spaghetti al Pomodoro<sup>A,G</sup></b> Spaghetti mit Tomatensoße und Parmesan Käse <sup>g,U</sup> Spaghetti with tomato sauce and parmesian cheese	7,00

## Pizzen / Pizzas

<b>Parma e Rucola</b> <sup>A,G,2,3,4,g,U</sup>	12,50
Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Granapadano Käse und Kirschtomaten Tomato sauce, mozzarella, Parma ham, Rucola, Grana Padano cheese, and cherry tomatoes	
<b>Knote</b> <sup>A,C,E,G,2,3,4,g,U</sup>	11,50
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Knoblauch, Gorgonzola, Ei, Broccoli, Salsiccia. Tomato sauce, mozzarella, ham, garlic, gorgonzola, egg, broccoli, and spicy sausage	
<b>Primavera</b> <sup>A,G,2,3,4</sup>	10,50
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Knoblauch, Spargel, und Ei Ham, garlic, asparagus, and egg	
<b>Gorgonzola e Spinaci</b> <sup>A,G,g,U</sup>	9,50
Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, und Spinat Tomato sauce, mozzarella, Gorgonzola, and spinach	
<b>Franco</b> <sup>A,G,2,3,4,</sup>	9,50
Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, Artischocken, Schinken Peperoni Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, artichokes, ham and peppers	
<b>Calabrese</b> <sup>A,G,2,3,4,6</sup>	9,50
Tomatensauce, Mozzarella, Oliven, Peperoni und scharfe kalabresische Salami Tomato sauce, mozzarella, olives, peppers, spicy sausage	
<b>Buongustaio</b> <sup>A,G,2,3,4</sup>	9,50
Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, Artischocken, Schinken und Zwiebel Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, artichokes, ham and onions	
<b>Diavolo</b> <sup>A,G,2,3,4</sup>	9,50
Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, Artischocken, Paprika, Salsiccia. (scharf) Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, artichokes, paprika, peppers and spicy sausage	

## .....Und noch mehr Pizzen/ And more pizzas

<b>Vegetariana</b> <sup>A,G,3</sup>	9,50
Tomatensauce, Mozzarella, und verschiedene Gemüsesorten Tomato sauce, mozzarella, and different sourts of vegetables	
<b>Quattro Stagioni</b> <sup>A,G,2,3,4</sup>	9,50
Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, Artischocken, Schinken und Salami Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, artichokes, ham and salami	
<b>Prosciutto e Funghi</b> <sup>A,G,2,3,4</sup>	8,50
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Champignons Tomato sauce, mozzarella, ham and mushrooms	
<b>Tonno e Cipolle</b> <sup>A,D,G</sup>	8,50
Tomatensauce, Mozzarella, Tunfisch, und Zwiebeln Tomato sauce, mozzarella, tuna, and onions	
<b>Napoli</b> <sup>A,D,G,6</sup>	8,00
Tomatensauce, Mozzarella, Knoblauch, Kapern, Oliven, Sardellen Tomato sauce, mozzarella, garlic, capers, olives, anchovies	
<b>Funghi</b> <sup>A,G</sup>	8,00
Tomatensauce, Mozzarella und Frische Champignon Tomato sauce, mozzarella and Fresh Champignon	
<b>Salame</b> <sup>A,G,3</sup>	8,00
Tomatensauce, Mozzarella, und Salami Tomato sauce, mozzarella, and salami	
<b>Margherita</b> <sup>A,G</sup>	7,00
Tomatensauce und Mozzarella Tomato sauce and mozzarella	



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

<b>Saltimbocca alla Romana</b> <sup>A,G,L,2,3,4 g.U</sup>	19,50
Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei Escalope with parma ham and sage	
<b>Scaloppine al vino bianco</b> <sup>A,L</sup>	18,50
Kalbsschnitzel in Weißweinsauce Escalope in white wine sauce	
<b>La Paillard alla Griglia</b>	16,50
Schnitzel natur vom Grill Grill escalope on natural	

### **Vom Rind/of Beef**

<b>Filetto di Manzo al Pepe Verde</b> <sup>G</sup>	28,50
Argentinisches Rinderfilet mit grünem Pfeffer grilled Argentinian beef fillet with green pepper	
<b>Filetto di Manzo alla Griglia</b>	26,50
Argentinisches Rinderfilet vom Grill grilled Argentinian beef fillet	
<b>Bistecca di Manzo alla Pizzaiola</b>	20,50
gegrilltes argentinisches Rindersteak in würziger Tomatensoße grilled Argentinian beef steak with tomato sauce	
<b>Bistecca di Manzo alla Griglia</b>	18,50
gegrilltes argentinisches Rindersteak Grilled Argentinian beef steak	
<b>Costine d'agnello alla Griglia</b>	18,50
Lamm Rippchen vom Grill Grilled lamb ribs	

**„Alle Fleischspezialitäten werden mit Salat und Spinat serviert.“  
„All meat dishes are served with salad and Spinach.“**

## Fischgerichte/Fish Dishes

<b>Grigliata mista<sup>D,L,3</sup></b> Gemischte Fischteller vom Grill (Tintenfisch, Wolfsbarschfilet, Lachs und Garnelen) Mixed grilled fish platter (baby calamari, swordfish, salmon, and shrimp).	24,50
<b>Gamberoni alla Griglia<sup>D,L,3</sup></b> Gegrillte Garnelen, 4-5 Stück Größe 8/12 Grilled prawns, 4-5 pieces, Size 8/12	24,50
<b>Seppioline alla Griglia<sup>D</sup></b> Gegrillte Tintenfische Grilled Calamaris	18,50
<b>Filetti di Salmone alla Franco<sup>D,L</sup></b> Lachsfilet in Weißwein mit Kirschtomaten, Knoblauch, und Kapern Salmon filets in white wine with cherry tomatoes, garlic, and capers	18,50
<b>Branzino al vino Bianco</b> Wolfsbarschfilet in Weisswein Sauce Sea bass in white wine sauce	18,50

**„Alle Fisch-Spezialitäten werden mit Salat serviert.“**  
**„All the fish specialties are served with salad.“**

## Dessert

### Hausgemachtes Tiramisu<sup>A,C,G,9</sup>

das berühmte, italienische Dessert aus zartem Biskuit und mild-sahniger Mascarpone Creme, bestäubt mit kräftigem Kakao

4,50

### Hausgemachtes Panna Cotta alla Fragola<sup>G,L</sup>

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

4,50

Genießen Sie die fruchtig-cremige Vielfalt  
unserer verführerischen Eissorten



Große Kugel 1,70

Portion Sahne 0,50

Vanille-Stracciatella-Erdbeere  
Chocolade-Haselnuss-Zitrone



**bindi**  
fantasia nel dessert<sup>®</sup>

### Cassata al Cioccolato

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

4,50

### Tartufo Nero<sup>A,C,E,F,G</sup>

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

4,50

### Tartufo al Limoncello

Halbgefrorene aus Limonencreme und mit einem Kern aus Limonenlikör ist umhüllt von knusprigen Limonen-Baiserstückchen

4,50

### Tartufo Nocciola

cremige Haselnuss-Eiscreme mit Schokoladenkern, umhüllt von karamellisierten Haselnüssen und kleinen Baiserstückchen

4,50

## Alkoholfreie Getränke/ Soft drinks

Glas Mineralwasser	0,3 l	2,00
S.Pellegrino	0,5 l	3,00
S.Pellegrino	1,0 l	6,00
Acqua Panna ohne Kohlensäure	0,5 l	3,00
Fanta/Spezi/Sprite <sup>1,3,7,9</sup>	0,3 l	3,00
Coca Cola / Coca Cola Zero <sup>1,3,7,9</sup>	0,3 l	3,00
Apfelsaft	0,3 l	3,00
Apfelsaftschorle	0,3 l	3,00
Orangensaft	0,3 l	3,00
Johannisbeernektarschorle <sup>3</sup>	0,3 l	3,00
Schweppes Bitter Lemon <sup>3,10</sup>	0,2 l	3,00
Schweppes Tonic Water <sup>10</sup>	0,2 l	3,00
Maracujasaftschorle <sup>3</sup>	0,3 l	3,00



## Bier/beer



Export vom Fass <sup>A</sup>		0,3 l	3,00
Export vom Fass <sup>A</sup>		0,5 l	4,00
Pils vom Fass <sup>A</sup>		0,3 l	3,00
Pils vom Fass <sup>A</sup>		0,4 l	4,00
Radler <sup>A,3</sup>		0,3 l	3,00
Radler <sup>A,3</sup>		0,5 l	4,00
Hefeweizen hell <sup>A</sup>	Sanwald Flasche	0,5 l	4,00
Kristallweizen <sup>A</sup>	Sanwald Flasche	0,5 l	4,00
Hefe dunkel <sup>A</sup>	Sanwald Flasche	0,5 l	4,00
Alkoholfreies Bier <sup>A</sup>	Jever Flasche	0,33 l	3,00
Weizen alkoholfrei <sup>A</sup>	Franziskaner Flasche	0,5 l	4,00

## Italienische Weine/Italian wines 0,25 l

<b>Orvieto D.O.C. aus Umbrien</b> <sup>L</sup>	4,00
weiß trocken, characktervoll, leicht blumig white dry, slightly floral	
<b>Frascati D.O.C. aus Latium</b> <sup>L</sup>	4,00
weiß trocken, vollblumig, rassig white dry, full of flowery, racy	
<b>Pinot Grigio D.O.C. aus Venetien</b> <sup>L</sup>	4,00
weiß trocken, angenehme Frucht white dry, pleasant fruit	
<b>Chardonnay D.O.C. aus Venetien</b> <sup>L</sup>	4,00
weiß trocken, zart und elegant, fein-fruchtiger Geschmack dry, delicate and refined, delicate fruity flavor	
<b>Frizzantino aus der Emilia Romagna</b> <sup>L</sup>	4,00
weiß spritzig, lieblich white fizzy, sweet	
<b>Rosé D.O.C aus der Latium</b> <sup>L</sup>	4,00
trocken, leicht fruchtig Für Flaschenwein dry, slightly fruity	
<b>Montepulciano D.O.C aus der Abruzzen</b> <sup>L</sup>	4,00
rot trocken, tief dunkelrot gehaltvoll red dry, full-bodied deep purple	
<b>Chianti D.O.C aus der Toskana</b> <sup>L</sup>	4,00
rot trocken, geschmeidig, elegant red, dry, supple, elegant	
<b>Bardolino D.O.C aus Venetien</b> <sup>L</sup>	4,00
rot leichter, rubinrot mit Mandelanklang red light, ruby red with almond appeal	
<b>Lambrusco I.G.T aus der Emilia Romagna</b> <sup>L</sup>	4,00
rot perlender, fruchtiger red sparkling, fruity	

<b>Warme Getränke/hot drinks</b>		€
Espresso <sup>9</sup>		2,00
Tasse Kaffee <sup>9</sup>		2,20
Cappuccino <sup>9,G</sup>		2,50
Latte Macchiato <sup>9,G</sup>		3,00
Tee verschiedene Sorten/Tea varieties		2,00
 <b>Spirituosen/Spirits</b>		
Anice	4 cl	4,00
Averna	4 cl	4,00
Sambuca	4 cl	4,00
Williams	4 cl	4,00
Ramazotti	4 cl	4,00
Amaro Lucano	4 cl	4,00
Fernet Branca	4 cl	4,00
 <b>Grappa</b>		
Grappa Prosecco (Andrea da Ponte)	2 cl	4,50
Grappa Mompra' (Berta)	2 cl	6,50
Grappa Prime Uve (Maschio)	2 cl	6,50
 <b>Cognac und Brandy</b>		
Vecchia Romagna <sup>1,L</sup>	4 cl	4,00
Remy Martin <sup>1,L</sup>	4 cl	4,50
Hennessy <sup>1,L</sup>	4 cl	4,50
Martell <sup>1,L</sup>	4 cl	4,50
 <b>Whisky</b>		
Jack Daniel's <sup>1,L</sup>	4 cl	5,00
Chivas Regal <sup>1,L</sup>	4 cl	5,00
Longdrinks	0,2 l	6,50

# **Liste der deklarationspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe**

## **Deklarationspflichtige Zusatzstoffe**

**1 mit Farbstoff**

**2 mit Konservierungsstoff**

**3 mit Antioxidationsmittel**

**4 mit Geschmacksverstärker**

**5 geschwefelt**

**6 geschwärzt**

**7 mit Phosphat**

**8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)**

**9 koffeinhaltig**

**10 chininhaltig**

**11 mit Süßungsmittel**

**13 gewachst**

**Deklarationspflichtige Allergene**

**a Glutenthaltiges Getreide**

**b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse**

**c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse**

**d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse**

**e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse**

**f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse**

**g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse**

**h Schalenfrüchte**

**i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse**

**j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse**

**k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse**

**l Schwefeldioxid und Sulphite**

**m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse**

**n Weichtiere**

**g.U. nur käse, der die geschützte Ursprungs Bezeichnung (g. U.) „Parmigiano Reggiano, Grana Padano, Gorgonzola trägt, darf unter der Bezeichnung „verkauft werden**