

Wir bekochen Sie hier in der Trattoria da Anna
gerne mit frischen & ausgewählten Zutaten,
die wir vorwiegend von regionalen Händlern beziehen.

Unser Anliegen ist es, Ihnen die italienische Küche –
in einer Mischung aus Tradition, Familienrezepten
und Neuem – auf den Teller zu bringen.

Unsere Küche ist frei von Fertigprodukten
und ohne Zugabe von Geschmacksverstärkern.

Falls Sie Allergien haben, fragen Sie uns
nach der Allergenfibel – die Zusatzstoffliste
finden Sie auf der letzten Seite.

Anna & Justin & Team

HERZLICH WILLKOMMEN!

Prosecco D.O.C. 0.11 {4.0}

Aperol Spritz Originale {5.5}
» der italienische Klassiker:
Aperol, Prosecco, Soda

Bellini Originale {5.5}
» Prosecco trifft frisches weißes Pfirsichpüree

Americano {5.5} ²⁾
» der leichte Aperitif:
etwas süßer Wermut, Campari & ein Schuss prickelndes Sodawasser

Negroni {5.5} ²⁾
» der Potente:
Gin, süßer Wermut, Campari & ein Hauch Orange

Sabatini Gin Tonic {6.5} ¹⁰⁾
» Klassischer London Dry Gin mit toskanischen Botanicals
(Salbei, Fenchel & Zitronenverbene) & Thomas Henry Tonic Water

Rosato Mio {6.5}
» Ramazzotti Aperitivo Rosato, Prosecco & Basilikumblätter

Moscow Mule {6.5}
» Vodka, Gingerbeer & Limette

APERITIVO

Gratinierte Grünschalmuscheln {7.5}
» Grünschalmuscheln, Tomatensauce, Parmesan, Knoblauch

Antipasti Misti {8.5} ^{1) 3) 13)}
» gemischte Vorspeise (für zwei Personen)

Vitello Tonnato {9.5}
» gegarte Kalbsscheiben, zart bestrichen mit einer Thunfisch-Kapern-Creme

Carpaccio {10.5}
» hauchzarte Scheiben vom Rinderfilet, Parmesansplitter, Rucola & Olivenöl

Pizzabrot vegan {4.5}
» mit Rosmarin & Knoblauch (für zwei)

Piadina Parma {7.5}
» kleines Pizzabrot mit Olivenöl, Rosmarin & Parmaschinken

ANTIPASTE

Sie können auswählen,
welches Dressing Sie möchten:
KRÄUTERDRESSING oder BALSAMICO & OLIVENÖL

Insalata di Contorno vegan & glutenfrei {3.0}
» kleiner gemischter Salat mit Möhrenstreifen

Insalata Mista vegan & glutenfrei {7.5}
» gemischter Salat mit Möhrenstreifen

Insalata Vegetaria vegetarisch & glutenfrei {12.5}
» gemischter Salat mit Möhrenstreifen, Tomaten, Champignons, Zwiebeln &
handgeschöpftem Kuhmilchkäse vom Bornwiesenhof

Insalata Pollo glutenfrei {12.5}
» gemischter Salat mit Möhrenstreifen, Putenbruststreifen & Parmesan

Insalata Tonno glutenfrei {12.5}
» gemischter Salat mit Möhrenstreifen, Thunfisch & Zwiebeln

Insalata Pesce glutenfrei {13.5}
» gemischter Salat mit Möhrenstreifen, frischer Lachs & Garnelen

Insalata Manzo glutenfrei {15.5}
» gemischter Salat mit Möhrenstreifen, Roastbeefstreifen,
Champignons & Knoblauch

INSALATE

Spaghetti Aglio e Olio e Peperoncino vegan {7.5}
» Olivenöl – Knoblauch – scharfes Peperoncinoöl

Penne Contadina vegan {8.5}
» mit verschiedenem Gemüse & Tomatensauce

Tagliatelle Pesto vegetarisch {8.5}
» selbstgemachtes Pesto aus
Basilikum – Pinienkerne – Parmesan – Olivenöl – Knoblauch

Spaghetti Carbonara ohne Sahne {8.5} ^{1) 3)}
» italienischer Backenspeck – Ei aus Freilandhaltung – Parmesan

Tagliatelle Bolognese {9.0}
» Rind- & Kalbfleisch – Tomate – Sellerie – Zwiebel –
Knoblauch – Kräutern – (Familienrezept)

Vegane Bolognese Spaghetti vegan {9.5}
» Soja – Möhren – Sellerie – Zwiebeln

PASTE

Penne al Spinaci vegetarisch {9.5}
» Spinat – Champignons – Tomaten – Olivenöl – Weißwein –
Zwiebeln – Knoblauch – Parmesan

Handgemachte Gnocchi vegetarisch {10.5}
» in Salbeibutter

Tagliatelle al Salmone {13.5}
» frischer Lachs – Sahne – Brokkoli – Knoblauch

Spaghetti Frutti di Mare {13.5}
» gemischte Meeresfrüchte – Weißwein – Sahne – Knoblauch

Handgemachte Gnocchi Mare e Monti {14.5} ^{1) 3)}
» Garnelen – Steinpilze – italienischer Backenspeck – Butter – Knoblauch

Kinderpasta {3.0}
» Penne mit Tomatensauce oder Bolognese

PASTE

Pizza Funghi vegetarisch {7.7}
» Tomatensauce – Mozzarella – frische Champignons

Pizza Tonno {8.4}
» Tomatensauce – Mozzarella – Thunfisch – Zwiebeln

Pizza Diavolo {8.4} ^{1) 2) 3)}
» Tomatensauce – Pepperoniwurst – Zwiebeln – Knoblauch –
scharfes Pepperoncinoöl (scharf)

Pizza Spinaci vegetarisch {8.7}
» Tomatensauce – Mozzarella – frischer Spinat – Parmesan – Knoblauch

Pizza Verdure vegetarisch {10.4}
» Tomatensauce – Mozzarella – gegrillte Zucchini – Aubergine –
Zwiebeln – Knoblauch

Pizza Vanni Speciale {11.5} ^{1) 3)}
» Tomatensauce – Mozzarella – Gorgonzola – pikante ital. Salami – Knoblauch
(leicht scharf)

PIZZE

Pizza Salmone e Rucola {12.5}
» frischer Lachs – angemachter Rucola – Tomatenwürfel

Pizza Salmone e Spinaci {12.5}
» Tomatensauce – Mozzarella – Gorgonzola – Lachs – Spinat – Knoblauch

Pizza Parma {13.5}
» Tomatensauce – Mozzarella – Parmaschinken – Parmesan – Rucola

Pizza Frutti di Mare {13.5}
» Tomatensauce – Mozzarella – Meeresfrüchte – Knoblauch

Kinderpizza {3.0}
» Tomatensauce – Mozzarella

PIZZE

Gebratene Putenbrust {12.5}
» mit Balsamicosauce

Gebratene Putenbrust {12.5}
» mit Weißweinzitronensauce

Saltimbocca alla Romana {16.5}
» Kalbsschnitzel Natur mit Parmaschinken, Salbei & Weißwein

Scaloppina al Limone {16.5}
» Kalbsschnitzel Natur mit Weißweinzitronensauce

Scaloppina al Balsamico {16.5}
» Kalbsschnitzel Natur mit Balsamicosauce

Rumpsteak 250 g {20.8}
» mit frischen Champignons & Knoblauch

Rumpsteak 250 g {20.8}
» mit dreierlei Pfeffer & Cognac

Tranchiertes Roastbeef 250 g {20.8}
» mit Balsamico-Schalotten

Wählen Sie selbst Ihre Beilagen zu dem Hauptgang:

Spaghetti {2.7}

Gemüse {2.7}

Rosmarinkartoffeln {2.7}

Spinat mit Knoblauch & Olivenöl {2.7}

CARNI

Beilagen

CONTORNI

Ramazotti 4 cl {3.5}

Fernet Branca 4 cl {3.5}

Amaro di Montenegro 4 cl {4.5}

Sibona Grappa Riserva 2 cl {4.5}

- » Botti da Sherry
- » Botti da Madeira
- » Botti da Tennessee

Grappa di Nonino 2 cl {5.5}

- » Chardonnay

DIGESTIVO

VINO ROSATO

Rosé 0.2l {5.5}

VINO BIANCO

Bianco Puglia 0.2l {4.9}

Pinot Grigio 0.2l {4.9}

Grauburgunder 0.2l {5.5}

VINO ROSSO

Negroamaro 0.2l {4.9} ¹⁰⁾

Primitivo 0.2l {5.8} ¹⁰⁾

Susumaniello 0.2l {5.8} ¹⁰⁾

Falls Sie auf der Suche nach Flaschenwein sind,
fragen Sie uns gerne nach unserer Extra-Weinkarte.

VINO

BIRRA ALLA SPINA

Karlsberg UrPils 0.3l {2.4}

Karlsberg UrPils 0.5l {4.0}

BIRRA IN BOTTIGLIA

Karlsberg Hell 0.33l {2.5}

Birra Menabrea 0.33l {2.7}

Karlsberg Weizen 0.5l {4.0}

BIRRA NON ALCOHOLICA

Karlsberg Weizen Alkoholfrei 0.5l {4.0}

Gründel's Classic 0.33l {2.5}

Gründel's Fresh 0.33l {2.5}

BIRRA

Wasser Still 0.25 l {2.3}

Wasser Still 0.7 l {5.8}

Sprudel 0.25 l {2.3}

Sprudel 0.7 l {5.8}

Afri Cola 0.25 l {2.1} ^{2) 11)}

Afri Cola 0.4 l {3.5} ^{2) 11)}

Afri Cola light 0.25 l {2.1} ^{2) 11)}

Bluna Orange 0.25 l {2.1} ^{2) 3)}

Bluna Orange 0.4 l {3.5} ^{2) 3)}

Bluna Zitrone 0.25 l {2.1}

Bluna Zitrone 0.4 l {3.5}

Saft & Saftschorle 0.2 l {2.2}

Saft & Saftschorle 0.4 l {3.8}

- » Apfelsaft
- » Orangensaft
- » Johannisbeersaft
- » Rhabarbersaft
- » Traubensaft

NON ALCOHOLICA

Bitter Lemon 0.2l {2.5} ³⁾ ¹⁰⁾
Tonic Water 0.2l {2.5} ³⁾ ¹⁰⁾
Ginger Ale 0.2l {2.5} ²⁾
Ginger Beer 0.2l {2.5}
Indian Hibiscus Tonic 0.2l {2.5} ¹⁰⁾
Ultimate Grapefruit 0.2l {2.5} ³⁾
Mystic Mango 0.2l {2.5} ¹⁾ ³⁾
Mate Mate 0.5l {3.5} ¹¹⁾

NON ALCOHOLICA

KAFFEE VON SEEBERGER
MILCH BERCHTESGADENER LANDMILCH

Kaffee {1.9} ¹¹⁾

Kaffee groß {3.1} ¹¹⁾

Espresso {1.9} ¹¹⁾

Espresso Doppio {2.7} ¹¹⁾

Espresso Macchiato {2.1} ¹¹⁾

Cappuccino {2.4} ¹¹⁾

Cappuccino groß {2.7} ¹¹⁾

Latte Macchiato {2.7} ¹¹⁾

Kakao klein {2.4}

Kakao groß {2.9}

BIO-TEE

Schwarztee Tee Earl Grey {2.2} ¹¹⁾

Grüner Tee Classic {2.2}

Kamillentee {2.2}

Pfefferminztee {2.2}

Früchtetee {2.2}

KAKAO / KAFFEE

TEE

Zusatzstoffliste:

- Nr. 1) mit Konservierungsstoff
- Nr. 2) mit Farbstoff
- Nr. 3) mit Antioxidationsmittel
- Nr. 4) mit Süßungsmittel Saccharin
- Nr. 5) mit Süßungsmittel Cyclamat
- Nr. 6) mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
- Nr. 7) mit Süßungsmittel Acesulfam
- Nr. 8) mit Phosphat
- Nr. 9) geschwefelt
- Nr. 10) chininhaltig
- Nr. 11) koffeinhaltig
- Nr. 12) mit Geschmacksverstärker
- Nr. 13) geschwärzt
- Nr. 14) gewachst
- Nr. 15) gentechnisch verändert