ciao
TRATTORIA

per iniziare

PANE, BURRO, OLIO & BALSAMICO
bread, butter, olive oil, balsamic vinegar and marinated olives
Brot, Butter, Olivenöl, Balsamico und marinierte Oliven

antipasti

ANTIPASTO DELLA CASA (2 PAX)
cured ham, salami, burrata, grissini and bresaola, roasted vegetables
Rohschinken, Salami, Burrata, Grissini und Bresaola, geröstetes Gemüse
16.50 €

CARPACCIO DI MANZO
beef carpaccio, pesto, parmesan, mushrooms and cherry tomatoes
Rindercarpaccio, Pesto, Parmesan, Champignons und Kirschtomaten
14.50 €

ARANCINI SICILIANI (2PAX)*
sicilian rice balls (arancini) with salami
Sizilianische Reisbällchen (Arancini) mit Salami
*vegetarian option available, without salami . vegetarische Option erhältlich, ohne Salami
8.50 €

INSALATA ITALIANA
lettuce, sun-dried tomato, mozzarella di bufala, parmesan, olives and peppers
Blattsalat, getrocknete Tomaten, Mozzarella di Bufala, Parmesan, Oliven und Paprika
13.50 €

BRUSCHETTA AL POMODORO
toasted bread, tomato, pesto, parmesan and balsamic
geröstetes Brot, Tomate, Pesto, Parmesan und Balsamico
11.50 €

BRUSCHETTA ALLE VERDURE
toasted bread, courgette, aubergine, peppers, olive oil and aromatic herbs
geröstetes Brot, Zucchini, Aubergine, Paprika, Olivenöl und Kräuter
13.00 €

le zuppe

MINESTRONE AL PESTO
traditional vegetable soup with pesto
traditionelle Gemüsesuppe mit Pesto
7.00 €

CREMA DI POMODORO
cream of tomato soup, olive oil and basil
Tomatencremesuppe, Olivenöl und Basilikum
7.00 €

la pasta

SPAGHETTI ALL'AMATRICIANA*
tomato, guanciale, pecorino romano and pepper
Tomate, Guanciale, Pecorino Romano und Pfeffer
*vegetarian option available, without guanciale
vegetarische Option erhältlich, ohne Guanciale
14.00 €

TORTELLINI RICOTTA E SPINACI
AL BURRO E SALVIA
tortellini filled with
ricotta and spinach, butter and sage
Tortellini gefüllt mit
Ricotta und Spinat, Butter und Salbei
15.50 €

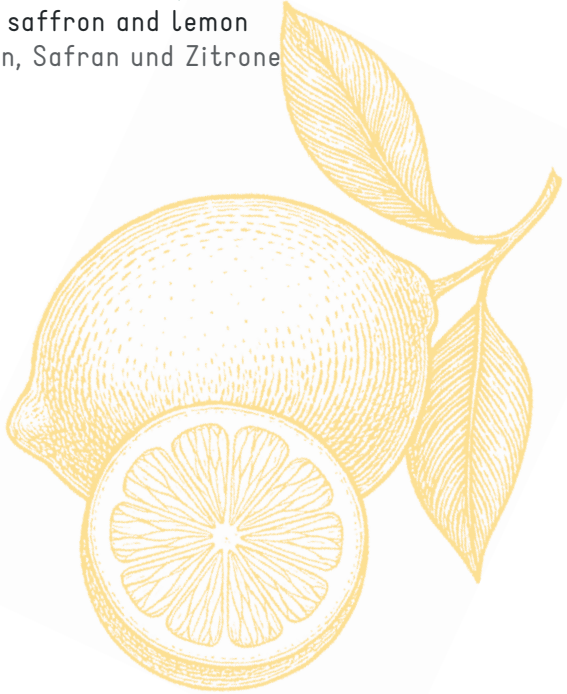
PAPPARDELLE AL RAGÙ DI AGNELLO
pappardelle with lamb and tomato ragù
Pappardelle mit Lamm-Tomaten-Ragout
16.50 €

LINGUINI AI FRUTTI DI MARE
mussels, prawns, clams, tomato and parsley
Miesmuscheln, Garnelen,
Venusmuscheln, Tomate und Petersilie
17.50 €

i risotti

RISOTTO AI FUNGHI
creamy mushroom risotto
cremiges Pilzrisotto
15.50 €

RISOTTO DI GAMBERI, ZAFFERANO & LIMONE
prawns, saffron and lemon
Garnelen, Safran und Zitrone
16.50 €



carne, pesce & mare

COZZE ALLA MARINARA
mussels, tomato, garlic and white wine
Miesmuscheln, Tomate, Knoblauch und Weißwein
15.50 €

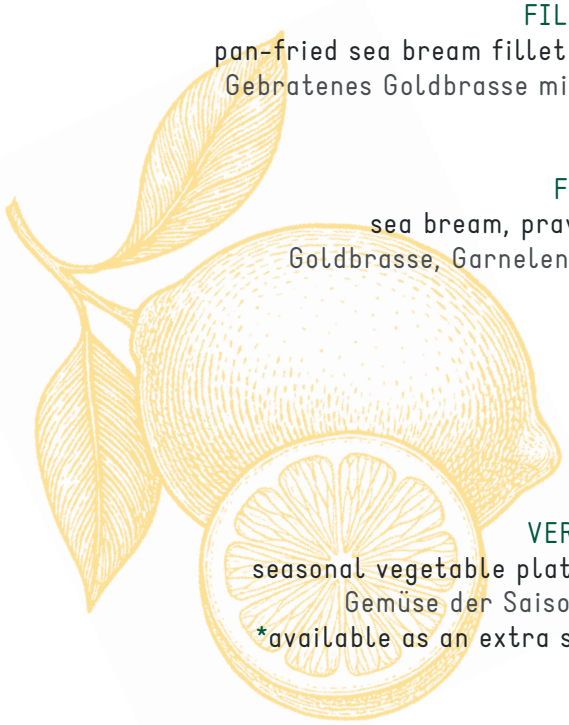
SALTIMBOCCA DI MAIALE
pork served with saffron risotto
Schweinefleisch serviert mit Safranrisotto
16.50 €

PESCE SPADA ALLA MEDITERRANEA
black scabbardfish, tomato, olives, capers and fried polenta
Degenfisch, Tomaten, Oliven, Kapern und gebratene Polenta
18.50 €

MEDAGLIONI DI MANZO
beef medallions, roasted peppers,
potato gnocchi and balsamic sauce
Rindermedaillons, geröstete Paprika,
Kartoffelgnocchi und Balsamicosauce
23.50 €

FILETTO DI ORATA AL PESTO
pan-fried sea bream fillet with pesto linguine, cherry tomatoes and basil
Gebratenes Goldbrasse mit Pesto-Linguine, Kirschtomaten und Basilikum
18.50 €

FRITTO MISTO DI MARE
sea bream, prawns and mussels, lemon and parsley
Goldbrasse, Garnelen und Miesmuscheln, Zitrone und Petersilie
18.50 €



contorni

VERDURE DI STAGIONE*
seasonal vegetable plate, sautéed with olive oil and aromatic herbs
Gemüse der Saison, sautiert mit Olivenöl und Kräutern
*available as an extra side dish . als zusätzliche Beilage erhältlich
8.00 €

dolci

TIRAMISÙ DELLA CASA
our homemade version of the italian classic
unsere hausgemachte Version des italienischen Klassikers
8.00

GELATO AL LIMONCELLO & CRUMBLE
limoncello ice cream with crunchy crumble
Limoncello-Eis mit knusprigem Crumble
8.50

PROFITEROLES AL CIOCCOLATO
profiteroles with chocolate sauce
Profiteroles mit Schokoladensauce
8.00

SORBETTO AL LIMONCELLO
limoncello sorbet, fresh and aromatic
Limoncello-Sorbet, frisch und aromatisch
8.50



VEGETARIAN . VEGETARISCH SPECIALITÀ DELLA CASA

for more information on special menus for allergies and intolerances,
please consult our team before placing your order.
no dish, food product or drink, including the couvert,
can be charged if not requested or used by the customer.
VAT included.

Weitere Informationen über Allergien und glutenfreie Menüs,
fragen Sie unsere Mitarbeiter, bevor Sie Ihre Bestellung machen.
Kein Gericht, Lebensmittel oder Getränk, Couvert enthalten,
wird berechnet, wenn es nicht vom Kunden bestellt oder verzehrt wird.
Mehrwertsteuer inbegriffen.

cocktails

FIERO SPRITZ
martini fiero, sparkling wine, soda
Martini Fiero, Schaumwein, Soda
9.75 €

CAMPARI SPRITZ
campari, sparkling wine, soda
Campari, Schaumwein, Soda
9.75 €

LIMONCELLO SPRITZ
limoncello, sparkling wine, soda
Limoncello, Schaumwein, Soda
9.75 €

HUGO SPRITZ
elderflower liqueur, sparkling wine, soda, mint
Holunderblütenlikör, Schaumwein, Soda, Minze
9.75 €

SORRENTO SPRITZ
limoncello, martini fiero, prosecco
Limoncello, Martini Fiero, Prosecco
9.75 €

NEGRONI
gin, campari, martini rosso
Gin, Campari, Martini Rosso
9.75 €

BELLINI
peach purée, sparkling wine
Pfirsichpüree, Schaumwein
9.75 €

AMALFI SUNSET
gin, limoncello, grapefruit juice
Gin, Limoncello, Grapefruitsaft
9.75 €

VENEZIA
sparkling wine, martini fiero, passion fruit purée
Schaumwein, Martini Fiero, Maracujapüree
9.75 €

MILANO SOUR
amaretto, bourbon, lemon juice,
sugar syrup, angostura bitters, fee foam
Amaretto, Bourbon, Zitronensaft,
Zuckersirup, Angostura Bitter, Fee Foam
9.75 €



mocktails

SICILIAN LEMONADE
lemon juice, basil, sparkling water
Zitronensaft, Basilikum, Sprudelwasser
8.50 €

AMALFI BREEZE
grapefruit juice, lemon juice, tonic water
Grapefruitsaft, Zitronensaft, Tonic Water
8.50 €

wine

ALENTEJO

PORTOBAY SELECTION
red, white or rosé . Rot, Weiß oder Rosé
GLASS . GLAS 7.50 € // BOTTLE . FLASCHE 22.50 €

VICENTINO
white . Weiß
GLASS . GLAS 8.00 € // BOTTLE . FLASCHE 30.60 €

TRÁS-OS-MONTES

CASA JOSÉ PEDRO VALPAÇOS
white or red . Weiß oder Rot
GLASS . GLAS 8.00 € // BOTTLE . FLASCHE 27.50 €

DOURO

COMENDA GRANDE
red . Rot
GLASS . GLAS 8.50 € // BOTTLE . FLASCHE 30.00 €

DÃO

JULIA KEMPER 2CV
rosé
GLASS . GLAS 8.00 € // BOTTLE . FLASCHE 27.50 €

MADEIRA

ATLANTIS
rosé
GLASS . GLAS 9.40 € // BOTTLE . FLASCHE 37.45 €

VINHO VERDE

PORTOBAY SELECTION
GLASS . GLAS 7.50 € // BOTTLE . FLASCHE 22.50 €



sparkling wine

M&M ROSÉ 75CL
75CL 35.00 €

M&M GOLD EDITION 75CL
75CL 33.00 €

liqueurs

LIMONCELLO
5.80 €

AMARETTO DISARONNO
6.60 €

SAMBUCA
4.90 €

GALLIANO
5.30 €

KAHLÚA
6.45 €

TIA MARIA
7.10 €

brandy

ANTIQUA
7.50 €

ADEGA VELHA
8.90 €

CR&F RESERVA
6.20 €



for more information on special menus for allergies and intolerances,
please consult our team before placing your order.
no dish, food product or drink, including the couvert,
can be charged if not requested or used by the customer.
VAT included.

Weitere Informationen über Allergien und glutenfreie Menüs,
fragen Sie unsere Mitarbeiter, bevor Sie Ihre Bestellung machen.
Kein Gericht, Lebensmittel oder Getränk, Couvert enthalten,
wird berechnet, wenn es nicht vom Kunden bestellt oder verzehrt wird.
Mehrwertsteuer inbegriffen.