

La Trattoria

cucina leggera

Stülpnagelstraße 2 - 14059 Berlin

Tel.: 030 - 63 42 91 43

Öffnungszeiten: 11:30 - 23:30 Uhr

www.latrattoria.berlin

kontakt@latrattoria.berlin

Lieber Gast,

Tauchen Sie ein in ein gemütliches Ambiente
und lassen Sie sich kulinarisch von uns verwöhnen.

Einen angenehmen Aufenthalt und „buon appetito“
wünschen wir Ihnen.

Aperitivo Aperitiv Aperitif

Martini ^D dry, rosso ¹ , bianco	5 cl	7,00
Cherry ^D dry, medium	5 cl	6,50
Campari Soda ¹	4 cl	7,50
Campari Orange ¹	4 cl	8,50
Rosato Mio ^{D, 1} Ramazzotti Rosato, Prosecco, Mineralwasser, Minze, Zitronenscheibe <i>Ramazzotti Rosato, Prosecco, mineral water, mint, lemon slice</i>	0,2 l	8,50
Rosato Duo ^{1, 3} Ramazzotti Rosato, Tonic Water, Minze, Zitronenscheibe <i>Ramazzotti Rosato, tonic water, mint, lemon slice</i>	0,2 l	8,50
Prosecco ^D italienischer Schaumwein, trocken <i>Italian sparkling wine, dry</i>	0,1 l	6,00
Aperol Spritz ^{D, 1} Aperol mit Prosecco und Mineralwasser <i>Aperol with Prosecco and mineral water</i>	0,2 l	8,50
Hugo ^D Prosecco mit Holunderblütensirup und Minze <i>Prosecco with elderflower syrup and mint</i>	0,2 l	8,50

Antipasti Vorspeisen Appetizers

Mozzarella Caprese ^F	11,50
Mozzarella auf Tomatenbett mit frischem Basilikum und Extra Virgin Olivenöl <i>Mozzarella on tomatoes with fresh basil and extra virgin olive oil</i>	
Antipasto misto all´italiana für 1 Person - for 1 ^{B, F}	14,50
Variation von klassischen Vorspeisen <i>Variation of classic starters</i>	
Antipasto misto all´italiana für 2 Personen - for 2 ^{B, F}	28,50
Variation von klassischen Vorspeisen <i>Variation of classic starters</i>	
Funghi ripieni al gorgonzola ^{F, 4}	14,50
Überbackene Champignons mit Spinat gefüllt auf Gorgonzolasauce <i>Baked mushrooms stuffed with spinach on Gorgonzola sauce</i>	
Carpaccio di manzo classico ^{D, F}	14,50
Hauchdünne Scheiben von rohem Rinderfilet mit frischen Champignons auf Rucolasalat, Zitronenvinaigrette und Parmesanraspeln <i>Wafer-thin slices of raw beef fillet with fresh mushrooms on rocket salad, lemon vinaigrette and grated Parmesan</i>	
Bruschetta ^{A.1}	8,50
4 geröstete Weißbrotscheiben mit frischen Tomaten, Knoblauch und Zwiebeln <i>4 toasted white bread slices with fresh tomatoes, garlic and onions</i>	

Focaccine Pizzabrot Pizza bread

Focaccia con rosmarino ^{A.1}	8,50
Pizzabrot mit Rosmarin und Olivenöl <i>Pizza bread with rosemary and olive oil</i>	
Focaccia con gorgonzola ^{A.1, F}	10,50
Pizzabrot mit Gorgonzola <i>Pizza bread with Gorgonzola</i>	
Focaccia con pomodorini ^{A.1}	11,50
Pizzabrot nach Bruschetta-Art belegt <i>Bruschetta style pizza bread</i>	

Zuppe Suppen Soups

Crema di pomodoro ^F	7,50
Fruchtige Tomatencrèmesuppe mit Sahne verfeinert <i>Fruity tomato cream soup refined with cream</i>	
Minestrone	7,50
FrISChe Gemüsesuppe nach italienischer Art <i>Italian-style fresh vegetable soup</i>	
Stracciatella ^{A.1, G, 11}	7,00
Kraftbrühe mit Eigelb und Parmesankäse <i>Broth with egg yolk and parmesan cheese</i>	
Zuppa di pesce ^{B, C}	15,50
Fischsuppe <i>Fishsoup</i>	

Insalate Salate Salads

Alle Salate werden mit hausgemachter Balsamico-Vinaigrette ^{D, K, 1, 5} **serviert.**
All salads are served with homemade balsamic vinaigrette.

Insalata mista ^E	7,50
Gemischter Salat <i>Mixed salad</i>	
Insalata di pomodori ^{E, F}	10,50
Tomatensalat mit Zwiebeln und Schafskäse <i>Tomato salad with onions and feta cheese</i>	
Insalata mista di paese ^{B, E, F}	15,50
Gemischter Salat mit Thunfisch, Schafskäse und Oliven <i>Mixed salad with tuna, feta cheese and olives</i>	
Insalata mista con pecorino ^F	13,50
Gemischter Salat mit Schafskäse <i>Mixed salad with feta cheese</i>	
Insalata mista della casa ^E	16,50
Gemischter Salat mit gebratenen Hähnchenbruststücken und frischen Champignons <i>Mixed salad with fried chicken breast pieces and fresh mushrooms</i>	
Insalata mista salmone ^{B, E, H.1}	17,50
Gemischter Salat mit gebratenen Lachsscheiben und Mandeln <i>Mixed salad with fried salmon slices and almonds</i>	

Pizza Steinofen-Pizza Stone Oven Pizza

**Pizza wie sie sein muß: Auf Stein gebackener dünner Teig^{A.1},
mit passierten Tomaten, Mozzarella^F und besten Zutaten belegt
und von beachtlichem Ausmaß!**

**Pizza as it should be: Stone-baked thin dough,
topped with tomato puree, mozzarella and the
best ingredients and of considerable size!**

Pizza margharitta ^{A.1, F} **9,50**
mit Tomatensauce und Mozzarella
with tomato sauce and mozzarella

Pizza salame ^{A.1, F, 4} **11,00**
mit Tomatensauce, Mozzarella und Salami
with tomato sauce, mozzarella and salami

Pizza Loresa ^{A.1, F} **12,50**
mit Tomatensauce, Mozzarella, Rucola,
Parmesanraspeln und Crème fraiche
*with tomato sauce, mozzarella, rocket,
Parmesan shavings and crème fraiche*

Pizza alla Pugliese ^{A.1, F, 4} **15,50**
mit Tomatensauce, Mozzarella, scharfer Salami,
Schafskäse und Kirschtomaten, mit Rucola bestreut
*with tomato sauce, mozzarella, spicy salami, feta cheese
and cherry tomatoes, sprinkled with rocket*

Pizza prosciutto e funghi ^{A.1, F, 4, *} **12,50**
mit Tomatensauce, Mozzarella,
Kochschinken und Champignons
*with tomato sauce, mozzarella,
boiled ham and mushrooms*

Pizza Napoli ^{A.1, B, D, F, 8, 9} **13,50**
mit Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Knoblauch,
Kapern, Oregano, Kirschtomaten und Oliven
*with tomato sauce, mozzarella, anchovies, garlic, capers,
oregano, cherry tomatoes and olives*

Pizza Tonno ^{A.1, B, F} **13,50**
mit Tomatensauce, Mozzarella,
Thunfischstücken und Zwiebeln
*with tomato sauce, mozzarella,
tuna pieces and onions*

Pizza quattro formaggi ^{A.1, F} **15,50**
mit Tomatensauce und 4 Käsesorten
with tomato sauce and 4 types of cheese

Pizza Steinofen-Pizza Stone Oven Pizza

**Pizza wie sie sein muß: Auf Stein gebackener dünner Teig^{A.1},
mit passierten Tomaten, Mozzarella^F und besten Zutaten belegt
und von beachtlichem Ausmaß!**

**Pizza as it should be: Stone-baked thin dough,
topped with tomato puree, mozzarella and the
best ingredients and of considerable size!**

Pizza vegetariana^{A.1, F} **14,50**
mit Tomatensauce, Mozzarella und frischem Gemüse
with tomato sauce, mozzarella and fresh vegetables

Pizza capricciosa^{A.1, F, 4, 8, *} **16,50**
mit Tomatensauce, Mozzarella, Salami,
Kochschinken, Artischocken, Champignons und Oliven
*with tomato sauce, mozzarella, salami, cooked ham,
artichokes, mushrooms and olives*

Pizza salmone^{A.1, B, F} **17,50**
mit Tomatensauce, Mozzarella, Lachsstücken,
Rucola und Crème fraîche
*with tomato sauce, mozzarella, salmon pieces,
rocket and crème fraîche*

Pizza dello Chef^{A.1, F, 4} **14,50**
mit Tomatensauce, Mozzarella,
scharfer Salami und Paprika
*with tomato sauce, mozzarella,
spicy salami and bell pepper*

Pizza Spinaci^{A.1, F} **13,50**
mit Tomatensauce, Mozzarella, Spinat und Gorgonzola
with tomato sauce, mozzarella, spinach and gorgonzola

Pizza Scampi Lorent^{A.1, C, F} **19,50**
mit Tomatensauce, Mozzarella, Garnelen, Rucola,
Kirschtomaten und Crème fraîche
*with tomato sauce, mozzarella, shrimp, rocket,
cherry tomatoes and crème fraîche*

Pizza Parma^{A.1, F} **17,50**
mit Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken,
Kirschtomaten und Parmesanraspeln
*with tomato sauce, mozzarella, rocket, Parma ham,
cherry tomatoes and grated Parmesan*

Pasta classici Pasta Classic

- Spaghetti carbonara** ^{A.1, F, I} **14,50**
mit Speck und Ei in cremiger Sahnesauce
with bacon and egg in a creamy sauce
- Spaghetti aglio e olio e Peperoncini** ^{A.1, D, I} **11,50**
mit Knoblauch, Olivenöl, Peperoncini (scharf) und Kirschtomaten
with garlic, olive oil, peperoncini (spicy) and cherry tomatoes
- Spaghetti all'amatriciana** ^{A.1, I} **13,50**
mit Speck und Zwiebeln in Tomatensauce
with bacon and onions in tomato sauce
- Penne all'arrabbiata** ^{A.1, D, I} **11,50**
Hohlnudeln mit Knoblauch und Chili in pikanter Tomatensauce
Hollow noodles with garlic and chili in a spicy tomato sauce
- Spaghetti Bolognese tradizionale** ^{A.1, I} **15,50**
mit hausgemachter Fleischsauce - Bolognese, 100% Rindfleisch
with homemade meat sauce - Bolognese, 100% beef
- Lasagna classica** ^{A, F, I} **15,50**
Teigschichtplatten mit hausgemachter Fleischsauce - Bolognese (100% Rindfleisch) und Mozzarella überbacken, mit Parmesan bestreut
Pastry sheets with homemade meat sauce - Bolognese (100% beef) and mozzarella gratin, sprinkled with Parmesan

Pasta con Carne Pasta mit Fleisch with meat

- Penne spinaci** ^{A.1, F, I} **16,50**
Hohlnudeln mit Hähnchenbruststreifen und Spinat in Gorgonzolasauce
Hollow pasta with chicken breast strips and spinach in Gorgonzola sauce
- Tagliatelle al limone** ^{A.1, I} **16,50**
Bandnudeln mit Hähnchenbruststreifen, Knoblauch, Basilikum, Pinienkernen und Minze in Zitronensauce
Ribbon pasta with chicken breast strips, garlic, basil, pine nuts and mint in lemon sauce

Pasta con pesce Pasta mit Fisch with fish

- Linguine con Scampi** ^{A.1, C, D} **19,50**
Flache Spaghetti mit Garnelen und Knoblauch in pikanter Weißwein-Tomatensauce und frische Kirschtomaten
Flat spaghetti with prawns and garlic in a spicy white wine tomato sauce and fresh cherry tomatoes
- Tagliatelle con salmone** ^{A.1, B, C, F, I, X} **17,50**
Bandnudeln mit frischem Lachs und Zucchiniestreifen in feiner Hummersauce
Ribbon noodles with fresh salmon and zucchini strips in a fine lobster sauce

Pasta vegetariana Pasta Vegetarisch Vegetarian

- Tagliatelle ai porcini** ^{A.1, F, I} **18,50**
Bandnudeln mit Steinpilzen in leichter Trüffel-Crèmesauce mit Parmesankäse bestreut
Ribbon pasta with porcini mushrooms in a light truffle cream sauce, sprinkled with Parmesan cheese
- Tagliatelle vegetariana** ^{A.1, I} **14,50**
Bandnudeln mit verschiedenem Gemüse in Tomatensauce
Ribbon pasta with various vegetables in tomato sauce
- Gnocchi alla sorrentina** ^{A.1, F, I} **13,50**
Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Tomatensauce und frischem Mozzarella
Homemade potato gnocchi with tomato sauce and fresh mozzarella
- Gnocchi di Patata con Pesto di basilica** ^{A.1, F, I} **14,50**
Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit hausgemachtem Pesto, Rucola und geriebenem Schafskäse
Homemade potato gnocchi with homemade pesto, rocket and grated feta cheese

Fegato Leber Liver

- Fegato di vitello alla griglia** **23,50**
Kalbsleber vom Grill mit gebratenen Zwiebeln, dazu Gemüse
Grilled calf's liver with fried onions and vegetables
- Fegato di vitello ai porcini** **26,00**
Kalbsleber vom Grill mit gebratenen Steinpilzen und Zwiebeln, dazu Gemüse
Grilled calf's liver with fried porcini mushrooms and onions, served with vegetables

Carne di pollo Hähnchengerichte Chicken dishes

- Pollo su salsa al gorgonzola** ^F **21,50**
Hähnchenbrustfilet auf Gorgonzolasauce, dazu Gemüse
Chicken breast fillet on Gorgonzola sauce, with vegetables
- Pollo ai Funghi** ^{E, F} **20,50**
Hähnchenbrustfilet mit frischen Champignons in Sahnesauce, dazu Gemüse
Chicken breast fillet with fresh mushrooms in cream sauce, with vegetables
- Pollo senape** ^{E, F, K} **21,00**
Hähnchenbrustfilet mit Senfsauce, dazu Gemüse
Chicken breast fillet with mustard sauce, with vegetables

Pesce e Crostacei Fisch Fish

Salmone alla griglia ^B	24,50
Frisches norwegisches Lachsfilet vom Grill auf Rucolabett, dazu Gemüse <i>Fresh Norwegian salmon fillet from the grill on a bed of rocket, with vegetables</i>	
Salmone al vino bianco ^{B, D}	25,50
Frisches norwegisches Lachsfilet mit Kirschtomaten, Knoblauch und Kräutern in Weißweinsauce, dazu Gemüse <i>Fresh Norwegian salmon fillet with cherry tomatoes, garlic and herbs in a white wine sauce, with vegetables</i>	
Filetto di Orata ^{B, D}	25,50
Doradenfilet in leichter Weißweinsauce, dazu Gemüse <i>Sea bream fillet in a light white wine sauce, with vegetables</i>	
Filetto di Orata allo zafferano ^{B, D}	26,50
Doradenfilet mit Safransauce, dazu Gemüse <i>Sea bream fillet with saffron sauce, with vegetables</i>	

Dolce Dessert Dessert

Tartufo ^{F, I, 1, 14}	9,50
Trüffeleis mit Eierlikör und Sahne <i>Truffle ice cream with eggnog and whipped cream</i>	
Zabaione ^{F, D, I, 1}	12,50
Hausgemachte Eierschaumcrème mit Marsala und Vanilleeiscreme <i>Homemade custard with Marsala and vanilla ice cream</i>	
Tiramisú ^{A.1, F, I, 1, 2}	8,50
Hausgemachte Löffelbiskuits in Kaffee getränkt, mit Mascarponecrème und Kakao <i>Homemade ladyfingers soaked in coffee, with mascarpone cream and cocoa</i>	
Mandel-Parfait ^{F, H.1, I}	11,50
hausgemacht <i>self-made</i>	
Dolce Misto <i>für 2 Personen - for 2</i>	26,50
eine Variation unserer Desserts <i>a variation of our desserts</i>	

Bibite Calde Warme Getränke

Espresso	Tasse	2,50
Espresso doppio	Tasse	3,80
Espresso macchiato ^F	Tasse	2,80
Espresso corretto	Tasse	4,50
Cappuccino con latte ^F	Tasse	3,80
Kaffee	Tasse	3,50
Latte macchiato ^F	Glas	4,50
Latte macchiato mit Baileys ^{F, 1}	Glas	5,50
Heiße Schokolade mit Sahne ^{F, 14}	Glas	4,00
Heiße Milch mit Honig ^F	Glas	4,00
Tee verschiedene Sorten	Glas	3,80

Aromatisieren Sie Ihr heißes Getränk mit Sirup

Vanille, Karamell, Kokos, Haselnuss... **+0,70**

Bibite Freddo

Erfrischungsgetränke

	0,20 l	0,40 l
Coca Cola ^{1, 2}	3,50	5,00
Coca Cola light ^{1, 2, 6, 13}	Fl. 0,20 l	3,50
Fanta ^{1, 5}	3,50	5,00
Sprite	3,50	5,00
Spezi ^{1, 2, 5}	3,50	5,00
Fassbrause ¹	3,50	5,00
Bitter Lemon ^{3, 5}	Fl. 0,20 l	3,50
Tonic Water ³	Fl. 0,20 l	3,50
Ginger Ale ¹	Fl. 0,20 l	3,50
Acqua Morelli	Fl. 0,25 l	3,50
Acqua Morelli Mineralwasser	Fl. 0,75 l	7,00
Acqua Morelli	Fl. 0,25 l	3,50
Acqua Morelli stilles Mineralwasser	Fl. 0,75 l	7,00

Bibite Freddo

Erfrischungsgetränke

	0,20 l	0,40 l
Apfelsaft	4,00	6,50
Apfelschorle	3,80	6,50
Orangensaft	4,00	6,50
Kirschnektar	4,00	6,50
Bananennektar	4,00	6,50
KiBa Kirsch- & Bananennektar	4,00	6,50
Kandimalz Malztrunk ^{A.1}	Fl. 0,33 l	4,00

Birre Biere

Lübzer Pils ^{A.1} vom Fass	0,30 l	3,50
Lübzer Pils ^{A.1} vom Fass	0,50 l	5,00
Duckstein ^{A.1} vom Fass	0,30 l	3,50
Duckstein ^{A.1} vom Fass	0,50 l	5,00
Erdinger Kristall ^{A.1}	Fl. 0,50 l	5,00
Erdinger alkoholfrei ^{A.1}	Fl. 0,50 l	5,00
Lübzer alkoholfrei ^{A.1}	Fl. 0,33 l	4,00

Bier-Mischgetränke Bier-Mix

Radler ^{A.1, 1, 5} mit Fanta	0,30 l	3,50
Alsterwasser ^{A.1} mit Sprite	0,30 l	3,50
Diesel ^{A.1, 1, 2} mit Cola	0,30 l	3,50

Grappa Grappa

Grappa Hausmarke ^D	2 cl	6,50
-------------------------------	------	-------------

Grappa Liebhaber:
Bitte fragen Sie unser Personal
nach weiteren Grappasorten!

Please ask our staff
for other types of grappa.

Ausgewählte Hausweine *Ausgewählte Hausweine*

	0,2 l	0,5 l
Grillo Siciliana D.O.C. ^D	7,00	15,50
Weißwein aus der Toscana, feine Säure, zarte Frucht, leichter Bittermandelton		
Pinot Grigio IGT ^D	6,50	14,50
Veneto, weiß, hell und kristallfarben, aromatisch mit Duft nach gelben Äpfeln, mineralischer Körper, leichte Pfirsichnote im Nachhall, trocken		
Nero d'Avola ^D	7,00	15,50
Sizilianischer Rotwein aus biologischer Landwirtschaft, trocken		
Primitivo di San Marzano ^D	7,50	16,50
Toscana, der Klassiker seit 600 Jahren! Herzhaft und kraftvoll mit Anklängen an Kirschen. Gute Struktur, langer Abgang, trocken		

Offene Weine aus der Flasche

Offene Weine aus der Flasche

	0,2 l	0,5 l
Rosé ^D trocken	6,50	14,50
Weinschorle ^D weinhaltiges Getränk	4,60	

Diverse Flaschenweine auf Anfrage! *Various bottled wines on request*

Liquori e Amari *Liköre und Bitter*

Amaretto ^{H.1, 1}	2 cl	4,50
Sambuca	2 cl	4,50
Baileys Irish Cream ¹	2 cl	5,50
Amaro Averna ¹	2 cl	5,50
Ramazotti	2 cl	5,50
Limoncello ¹	2 cl	4,50

Cognac *Cognac*

Vecchia Romagna ^D - italienischer Cognac	2 cl	8,50
--	------	-------------

1 mit Farbstoff, 2 koffeinhaltig, 3 chininhaltig, 4 mit Konservierungsstoff, 5 mit Antioxidationsmittel, 6 mit Süßungsmittel(n), 8 geschwärzt, 11 Geschmacksverstärker, 13 enthält eine Phenylalaninquelle, 14 mit Stickoxydul, * Formfleisch, aus Vorderschinkenteilen zusammengefügt

Alle Preise in Euro inklusive MwSt! Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.

Allergenkennzeichnung nach Lebensmittelinformationsverordnung!

A.1 Weizen, **B** Fisch, **C** Krebstiere, **D** Schwefeloxide und Sulfite, **E** Sellerie, **F** Milch und Laktose, **G** Sesamsamen, **H.1** Mandel, **I** Eier, **K** Senf, **L** Soja, **X** = Hummerpaste (A.1, C, L, F, E, M, 1, 11)

Eine Nennung von Allergenen erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.