

Trattoria  *Pizzeria*
da Franca

Herzlich Willkommen!

Wir freuen uns Sie bei uns begrüßen zu

dürfen und wünschen Ihnen einen

Komfortablen Aufenthalt

Guten Appetit!

Aperitif/Offene Weine

40 Valmarone Prosecco D.O.C. trocken ₅	0,75l	16,50€
41 Schloss Rheinberg Sekt halbtrocken ₅	0,75l	18,50€
42 Valmarone Prosecco D.O.C. trocken ₅	0,1l	2,00€
43 Schloss Rheinberg Sekt halbtrocken ₅	0,1l	2,50€
44 Sekt mit Orangensaft ₅	0,1l	3,00€
45 Aperol Spritz ₅ (Aperol, Prosecco und Soda)	0,2l	4,50€
46 Aperol Lemon _{1,3,10} (Aperol, Bitter Lemon)	0,2l	4,50€
47 Hugo ₅ (Holunderblütensyrup, Prosecco und Soda)	0,2l	4,50€
48 Campari mit Soda _{1,3,10}	0,1l	4,00€
49 Campari Orange _{1,3,10}	0,1l	4,50€
50 Martini bianco ₅	5cl	3,50€

Rotweine

51 <i>Bardolino D.O.C.</i> ₅ Weingut Valmarone, trocken fruchtig	0,25l	3,80€
52 <i>Nero d'Avola I.G.P.</i> ₅ Weingut Castannove, trocken herb	0,25l	3,80€
53 <i>Montepulciano d'Abbruzzo D.O.P.</i> ₅ Weingut Paradosso, trocken	0,25l	4,20€
54 <i>Lambrusco D.O.C.</i> ₅ Weingut Laura Remagnelli, frisch, süß	0,25l	3,80€
83 <i>Weinschorle</i> ₅	0,25l	2,70€

Weißweine

55 <i>Frascati D.O.C.</i> ₅ Weingut Il Caprino, trocken	0,25l	3,80€
56 <i>Chardonnay I.G.P.</i> ₅ Weingut Castannove, trocken fruchtig	0,25l	4,20€
57 <i>Pinot Grigio D.O.C.</i> ₅ Weingut Castannove, trocken	0,25l	4,20€
58 <i>Rosato Cuvé D.O.C.</i> ₅ Weingut Castelli Romani, Trocken fruchtig	0,25l	3,80€
83 <i>Weinschorle</i> ₅	0,25l	2,70€

Von allen offenen Weinen erhalten Sie gerne 0,1l zum halben Preis von 0,25l

Alkoholfreie Getränke

Wasser

17 Teinacher „Gourmet“ still	0,5l	2,50€
18 Burgenperle Mineralwasser	0,2l	1,20€
19 Burgenperle Mineralwasser	0,4l	2,00€
20 Burgenperle Mineralwasser	0,7l	3,00€
21 Burgenperle Zitronen-Limonade	0,2l	1,50€
22 Burgenperle Zitronen-Limonade	0,4l	2,50€

Softdrinks

23 Mirinda 1,2,3,4,7,13,14	0,2l	1,80€
24 Mirinda 1,2,3,4,7,13,14	0,4l	2,80€
25 Pepsi 1,2,3,4,7,9,13,14	0,2l	1,80€
26 Pepsi 1,2,3,4,7,9,13,14	0,4l	2,80€
27 Spezi 1,2,3,4,7,9,13,14	0,2l	1,80€
28 Spezi 1,2,3,4,7,9,13,14	0,4l	2,80€

Aus der Flasche

30 Tonic Water 3,10	0,2l	2,20€
31 Bitter Lemon 1,3,10	0,2l	2,20€
32 Cola Light 1,2,3,4,7,9,13,14	0,2l	2,00€

Säfte/Nektare

33 Apfelsafts	0,2l	2,20€
34 Orangensaft	0,2l	2,20€
35 Johannisbeernektar	0,2l	2,10€
36 Sauerkirschnektar	0,2l	2,10€
37 Bananennektar ₃	0,2l	2,10€
38 Saftschorle	0,2l	1,80€
39 Saftschorle	0,4l	2,80€

Unsere Preise verstehen sich inkl. Gesetzlicher Mehrwertsteuer

1. mit Farbstoff(en) 2. mit Konservierungsstoff(en) 3. mit Antioxidationsmittel

4 mit Geschmacksverstärker(n) 5. mit Schwefeldioxid 6. mit Schwärzungsmittel 7. mit Phosphat

8. mit Milcheiweiß 9. koffeinhaltig 10. chininhaltig 11. gewachst (wenn die Oberfläche von frischen

Früchten derart behandelt wurde) 12. mit Taurin 13. enthält eine Phenylalaninquelle (ist z.B. bei dem

Süßungsmittel Aspartam anzugeben) 14. mit Süßungsmittel

Biere

Dinkelacker

Vom Fass

1 Export	0,3l	2,20€
2 Export	0,5l	3,00€

Aus der Flasche

3 CD-Pils	0,33l	2,80€
4 Alkoholfreies Pils	0,33l	2,80€

Gemischt

5 Radler _{3,14}	0,3l	2,20€
6 Radler _{3,14}	0,5l	3,00€

Sanwald

Vom Fass

7 Hefeweizen	0,3l	2,20€
8 Hefeweizen	0,5l	3,00€

Aus der Flasche

9 Hefeweizen dunkel	0,5l	3,00€
10. Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	3,00€

Gemischt

11 Cola-Hefeweizen _{1,2,3,4,7,9,13,14}	0,3l	2,20€
12 Cola-Hefeweizen _{1,2,3,4,7,9,13,14}	0,5l	3,00€
13 Russ (Hefe-Radler) _{3,14}	0,3l	2,20€
14 Russ (Hefe-Radler) _{3,14}	0,5l	3,00€

Baisinger

vom Fass

15 „Keller Teufel“ Naturbelassenes Pils	0,3l	2,80€
---	------	-------

aus der Flasche

16 „Teufel´s Weisse“ Kristallweizen	0,5l	3,00€
-------------------------------------	------	-------

Unsere Preise verstehen sich inkl. Gesetzlicher Mehrwertsteuer

1. mit Farbstoff(en) 2. mit Konservierungsstoff(en) 3. mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker(n) 5. mit Schwefeldioxid 6. mit Schwärzungsmittel 7. mit Phosphat
8. mit Milcheiweiß 9. koffeinhaltig 10. chininhaltig 11. gewachst (wenn die Oberfläche von frischen
Früchten derart behandelt wurde) 12. mit Taurin 13. enthält eine Phenylalaninquelle (ist z.B. bei dem
Süßungsmittel Aspartam anzugeben) 14. mit Süßungsmittel

Warme Getränke/Digestive-Liköre

59 Espresso ₉		1,50€
60 Tasse Kaffee ₉		1,80€
61 Cappuccino ₉		2,20€
62 Latte Macchiato ₉		2,30€

Unsere Tee Auswahl

63 Kräuter		1,70€
Pfefferminze		1,70€
Darjeeling ₉		1,70€
Rooibos-Vanille		1,70€
Kamille		1,70€
Fenchel		1,70€
Grüner Tee		1,70€
Früchte Tee		1,70€
Melisse		1,70€
Ingver Zitrone		1,70€
Hagebutte		1,70€

Digestive

64 Grappa	40%Vol. 2cl	2,50€
65 Ramazzotti	30%Vol. 2cl	2,50€
66 Averna	29%Vol. 2cl	2,50€
67 Fernet Branca	39%Vol. 2cl	2,50€
68 Williams		2,00€
69 Mirabelle	40%Vol. 2cl	2,00€
70 Kirsch-Wasser	40%Vol. 2cl	2,00€
	40%Vol. 2cl	2,00€

Liköre

71 Baileys ₈	17%Vol. 2cl	2,50€
72 Gran Marnier	40%Vol. 2cl	2,50€
73 Edelkirsch Likör	20%Vol. 2cl	2,50€
74. Amaretto	21%Vol. 2cl	2,00€

Unsere Preise verstehen sich inkl. Gesetzlicher Mehrwertsteuer

1. mit Farbstoff(en) 2. mit Konservierungsstoff(en) 3. mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker(n) 5. mit Schwefeldioxid 6. mit Schwärzungsmittel 7. mit Phosphat
8. mit Milcheiweiß 9. koffeinhaltig 10. chininhaltig 11. gewachst (wenn die Oberfläche von frischen
Früchten derart behandelt wurde) 12. mit Taurin 13. enthält eine Phenylalaninquelle (ist z.B. bei dem
Süßungsmittel Aspartam anzugeben) 14. mit Süßungsmittel

Insalata-Salate

150 Insalata Mista (Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Karotten gehobelt, Rotkraut gehobelt und Hausgemachter Dressing aus Familien Rezept)	3,80€
151 Insalata con Tonno ^{1,2,3} (Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Karotten gehobelt, Rotkraut gehobelt, Thunfisch und Hausgemachter Dressing aus Familien Rezept)	4,80€
152 Insalata della Casa ^{1,2,3} (Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Karotten gehobelt, Rotkraut gehobelt, Thunfisch, Schinken, Artischocken, Parmesan Späne, Grüne Oliven, milde Peperoni und Hausgemachter Dressing aus Familien Rezept dazu Pizzabrot)	8,50€
153 Caprese ⁸ (Tomaten-Mozzarella Salat dazu Pizzabrot)	6,50€

Antipasti-Vorspeisen

154 Piatto di Verdure (Gemüseteller mit Auberginen, Zucchini, Broccoli, Blumenkohl, Paprika dazu Pizzabrot)	8,50€
155 Carpaccio (Hauchdünne Scheiben vom Rind mit Rucola und Parmesan Späne)	9,50€
156 Antipasto Siciliano ^{3,8} (Vorspeiseteller mit Italienischem Omelette, Salsiccia Scharf, Pecorino käse, Zitronen Oliven Getrocknete Tomaten und Impanate dazu Pizzabrot mit Olivenöl und Oregano)	10,50€

Zuppe-Suppen

157 Zuppa di Pomodoro ^{2,3} (Tomatencremesuppe)	4,00€
158 Zuppa all'Uovo (Eierflockensuppe)	3,50€
159 Minestrone (Gemüsesuppe)	4,50€

Unsere Preise verstehen sich inkl. Gesetzlicher Mehrwertsteuer

1. mit Farbstoff(en) 2. mit Konservierungsstoff(en) 3. mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker(n) 5. mit Schwefeldioxid 6. mit Schwärzungsmittel 7. mit Phosphat
8. mit Milcheiweiß 9. koffeinhaltig 10. chininhaltig 11. gewachst (wenn die Oberfläche von frischen Früchten derart behandelt wurde) 12. mit Taurin 13. enthält eine Phenylalaninquelle (ist z.B. bei dem Süßungsmittel Aspartam anzugeben) 14. mit Süßungsmittel

Pizza

Alle Pizzen mit Tomatensoße 2,3 und Käse

200	Margherita	5,50€
201	Funghi (mit Pilze)	6,00€
202	Prosciutto _{1,2,3,4} (mit Schinken*)	6,50€
203	Salami _{1,2,3,8} (mit Salami)	6,50€
204	Regina _{1,2,3,4} (mit Schinken* und Pilze)	7,00€
205	Sorrentina (mit Frischen Tomaten und Mozzarella)	7,00€
206	Hawaii _{1,2,3,4} (mit Schinken* und Ananas)	7,50€
207	Italia (mit Oliven, Kapern und Sardellen)	7,50€
208	Tonno (mit Thunfisch und Zwiebeln)	7,50€
209	Saporita _{1,2,3,4,8} (mit Schinken*, Salami und Paprika)	7,50€
210	Franca _{1,2,3,4} (mit Schinken*, Erbsen und Spiegelei)	7,50€
211	Verde (mit Spinat und Gorgonzola)	7,50€
212	Vegetariana (Auberginen, Zucchini, Paprika, Broccoli und Blumenkohl)	8,00€
213	Della Casa _{1,2,3,4,8} (mit Schinken*, Salami, Sardellen und Oliven)	8,00€
214	Quattro Stagioni _{1,2,3,4,8} (mit Schinken*, Salami, Pilze und Artischocken)	8,00€
215	Calzone _{1,2,3,4,8} (Pizzatasche mit Schinken*, Salami und Pilze)	8,00€
216	Diavolo _{1,2,3,8} (mit Scharfe Salami und Paprika)	8,00€
217	Quattro Formaggi (4 verschiedene Käsesorten)	8,50€
218	Salmon (mit Geräucherter Lachs und Spinat)	8,50€
219	Frutti di Mare (mit Meeresfrüchte und Knoblauch)	8,50€
220	Sportfreunde _{1,2,3,8} (mit Bolognese, Zwiebeln, Salami und Oliven)	8,50€

* mit Vorderschinken

Unsere Preise verstehen sich inkl. Gesetzlicher Mehrwertsteuer

1. mit Farbstoff(en) 2. mit Konservierungsstoff(en) 3. mit Antioxidationsmittel

4 mit Geschmacksverstärker(n) 5. mit Schwefeldioxid 6. mit Schwärzungsmittel 7. mit Phosphat

8. mit Milcheiweiß 9. koffeinhaltig 10. chininhaltig 11. gewachst (wenn die Oberfläche von frischen

Früchten derart behandelt wurde) 12. mit Taurin 13. enthält eine Phenylalaninquelle (ist z.B. bei dem

Süßungsmittel Aspartam anzugeben) 14. mit Süßungsmittel

Pasta-Nudelgerichte

250 Spaghetti Pomodoro _{1,2,3,4} (in Tomatensoße)	7,00€
251 Spaghetti Bolognese _{1,2,3,4,7} (Hackfleischsoße)	7,50€
252 Spaghetti Carbonara _{1,2,3,4} (mit Schinken, Sahne und Ei)	8,00€
253 Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino (Knoblauch, Olivenöl und Scharf)	7,00€
254 Spaghetti Frutti di Mare _{1,2,3,4} (mit Meeresfrüchte, leichte Tomatensoße)	8,50€
255 Rigatoni Bolognese _{1,2,3,4,7} (Hackfleischsoße)	7,50€
256 Rigatoni Amatriciana _{1,2,3,4} (mit Speck, Zwiebeln und Tomatensoße)	8,00€
257 Tagliatelle Spinaci e Gorgonzola (Bandnudeln mit Spinat und Gorgonzola in Sahnesoße)	8,50€
258 Tagliatelle al Salmone affumicato (Bandnudeln mit geräucherter Lachs und Sahnesoße)	9,00€
259 Tagliatelle della Casa (Bandnudeln mit Schinken, Erbsen Pilze und Hackfleischsahnesoße)	8,50€
260 Gnocchi in Basilikum und Parmesansoße ₈	7,50€

Al Forno-Überbacken mit Käse

261 Lasagna _{1,2,3,4,7} (mit Schinken, Erbsen und Hackfleischsahnesoße)	9,00€
262 Rigatoni alle Verdure _{1,2,3,4} (Rigatoni mit Tomatensahnesoße und verschiedene Gemüsesorten)	8,80€
263 Rigatoni al Forno _{1,2,3,4,7} (mit Schinken, Erbsen, Pilze und Hackfleischsahnesoße)	8,80€
264 Gnocchi al Forno _{1,2,3,4,7} (mit Schinken, Erbsen Pilze und Hackfleischsahnesoße)	8,80€

Unsere Preise verstehen sich inkl. Gesetzlicher Mehrwertsteuer

1. mit Farbstoff(en) 2. mit Konservierungsstoff(en) 3. mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker(n) 5. mit Schwefeldioxid 6. mit Schwärzungsmittel 7. mit Phosphat
8. mit Milcheiweiß 9. koffeinhaltig 10. chininhaltig 11. gewachst (wenn die Oberfläche von frischen Früchten derart behandelt wurde) 12. mit Taurin 13. enthält eine Phenylalaninquelle (ist z.B. bei dem Süßungsmittel Aspartam anzugeben) 14. mit Süßungsmittel

*Carne di Maiale-Fleischgerichte vom Schwein**

127 Fettina impanata (Schweinerückensteak paniert mit Beilage**)	9,50€
128 Fettina alla griglia (Gegrilltes Schweinerückensteak mit Beilage**)	11,50€
129 Piccata Milanese ^{1,2,3,4,7} (Im Ei paniertes Schweinerückensteak mit Spaghetti Bolognese)	12,90€

*Petto di Pollo-Hühnerbrust**

130 Petto di pollo ai funghi ⁷ (Hühnerbrust gebraten mit Pilzsahnesoße dazu Bandnudeln)	11,90€
131 Petto di pollo all'aceto balsamico (Hühnerbrust gebraten mit Balsamicosoße dazu Pizzabrot)	10,90€

*Pesce-Fisch**

132 Calamari Fritti (Frittierte Tintenfischringe frisch Paniert dazu Pizzabrot)	14,90€
133 Salmone al pepe verde ⁷ (Wildlachs Filet in Grüner Pfeffersoße mit Bandnudeln)	15,90€
134 Salmone alla griglia (Wildlachs Filet gegrillt mit Beilage**)	14,90€

* mit kleinen Salat vorweg

** Beilagen zur Auswahl sind:

-Pommes

-Gemüse

Unsere Preise verstehen sich inkl. Gesetzlicher Mehrwertsteuer

1. mit Farbstoff(en) 2. mit Konservierungsstoff(en) 3. mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker(n) 5. mit Schwefeldioxid 6. mit Schwärzungsmittel 7. mit Phosphat
8. mit Milcheiweiß 9. koffeinhaltig 10. chininhaltig 11. gewachst (wenn die Oberfläche von frischen
Früchten derart behandelt wurde) 12. mit Taurin 13. enthält eine Phenylalaninquelle (ist z.B. bei dem
Süßungsmittel Aspartam anzugeben) 14. mit Süßungsmittel

Die Schatzkammer

Unsere ausgewählte Hochprozentige

Grappe

75 Grappa da Porto Riserva <i>In ehemaligen Portwein Fässern gereift und in Piemont Hergestellt, durch die traditionelle Kupfer Destillation und spezieller Reifung erreicht diese Grappa eine intensiv rauchiges Aroma und einen Eindrucksvollen Abgang</i>	44%Vol. 2cl	4,50€
76 Grappa di Amarone <i>Aus der Region Amarone, durch langsame Destillation und Barrique Reifung entsteht diese besondere Grappa mit ein sanftes und Rundes Aroma.</i>	40%Vol. 2cl	6,20€
77 Grappa di Barolo <i>Vom renommierten Hersteller Villa Mazzolini kommt dieser feine Grappa für besondere Anlässe. Gewonnen wird er aus den exquisiten Rotwein-Traube Barolo, die ihm sein einzigartiges Aroma verleiht.</i>	40%Vol. 2cl	4,80€
78 Grappa di Merlot <i>Die Brennerei Marzadro in Brancolino di Nogaredo, im Herzen des Vallagarina brach ein exzellentes Hochprozentiges hervor, aus der Destillation von Trestern der Merlottraube entsteht dieser edle Grappa, weich, harmonisch und nachhaltig im Geschmack.</i>	40%Vol. 2cl	4,50€
79 Grappa Bottega Fumé <i>Fumé ist ein Grappa di Prosecco Riserva von Sandro Bottega er wird 12 Monate im Barriques aus Slowenien gelagert, woraus sich seine wunderschöne Bernsteinfarbe und die feinen Vanille-Holz-Aromen entfalten.harmonisch mit vollem Körper, anhaltender Abgang mit viel Würze und feinem Holzton.</i>	38%Vol. 2cl	4,50€

Unsere Preise verstehen sich inkl. Gesetzlicher Mehrwertsteuer

1. mit Farbstoff(en) 2. mit Konservierungsstoff(en) 3. mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker(n) 5. mit Schwefeldioxid 6. mit Schwärzungsmittel 7. mit Phosphat
8. mit Milcheiweiß 9. koffeinhaltig 10. chininhaltig 11. gewachst (wenn die Oberfläche von frischen
Früchten derart behandelt wurde) 12. mit Taurin 13. enthält eine Phenylalaninquelle (ist z.B. bei dem
Süßungsmittel Aspartam anzugeben) 14. mit Süßungsmittel

Whisky und Whiskey

80 Highland Park

40%Vol. 2cl

6,00€

Single Malt Scotch Whisky 12 Jahre Gereift

In Kirkwall auf der Insel Mainland hat die Destillerie Highland Park ihren Sitz.

Der Highland Park 12 Jahre ruhte nach seiner Destillation in ausgesuchten Fässern, die vorher mit Sherry gefüllt waren. Eine perfekte Kreation, die mit diesem Single Malt Whisky geschaffen wurde.

Es ist ein leichter Whisky, der durch seine Geschmacksvielfalt den Genießer immer wieder aufs Neue überrascht.

81 Connemara₁

40%Vol. 2cl

5,50€

Peated Single Malt Irisch Whiskey

88/100 Pkt. Jim Murray's Whisky Bible 2010

Ende 2015 galt dessen Brennerei Cooley noch als

Ein völlig untypischer Irish Whiskey. Der

Connemara Single Malt ist der einzige irische

Vertreter mit intensiven Torf Aromen. Die

Verbindung aus der typischen irischen Weichheit

und dem kraftvollen Torf machen den Connemara

zu einem außergewöhnlichen Whiskey

Cognac

82 Camus

40%Vol. 2cl

5,50€

VS Elegance Cognac

Das Bouquet von mehr als 30 verschiedenen

Cognacs aus der Borderies und dem Fins Bois

machen diesen Cognac aus .Das blumige Bouquet

nach Wildrose und einem Hauch Haselnuss ist

gleichermaßen fruchtig. Auf der Zunge werden

diese Aromen erweitert mit würzigen Noten von

Vanille und Pfeffer. Zum lang anhaltenden Finale

kommt ein Hauch Holz hinzu. Leicht, lebendig

und voller Persönlichkeit.

Unsere Preise verstehen sich inkl. Gesetzlicher Mehrwertsteuer

1. mit Farbstoff(en) 2. mit Konservierungsstoff(en) 3. mit Antioxidationsmittel

4 mit Geschmacksverstärker(n) 5. mit Schwefeldioxid 6. mit Schwärzungsmittel 7. mit Phosphat

8. mit Milcheiweiß 9. koffeinhaltig 10. chininhaltig 11. gewachst (wenn die Oberfläche von frischen

Früchten derart behandelt wurde) 12. mit Taurin 13. enthält eine Phenylalaninquelle (ist z.B. bei dem

Süßungsmittel Aspartam anzugeben) 14. mit Süßungsmittel

Unsere Preise verstehen sich inkl. Gesetzlicher Mehrwertsteuer

1. mit Farbstoff(en) 2. mit Konservierungsstoff(en) 3. mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker(n) 5. mit Schwefeldioxid 6. mit Schwärzungsmittel 7. mit Phosphat
8. mit Milcheiweiß 9. koffeinhaltig 10. chininhaltig 11. gewachst (wenn die Oberfläche von frischen
Früchten derart behandelt wurde) 12. mit Taurin 13. enthält eine Phenylalaninquelle (ist z.B. bei dem
Süßungsmittel Aspartam anzugeben) 14. mit Süßungsmittel