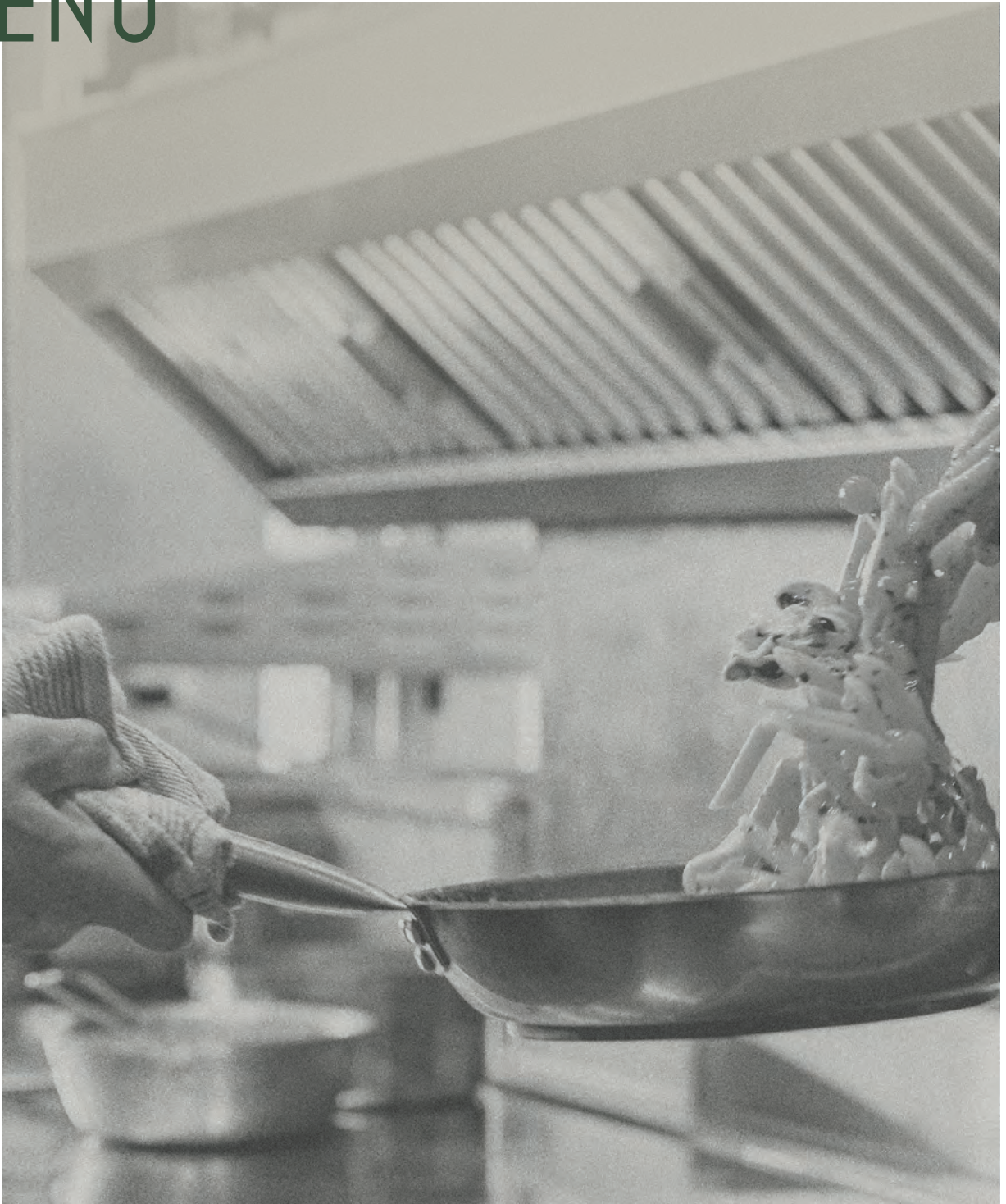

MENU



LA TRATTORIA

– TRADIZIONE ORIGINALE ITALIANA –

ANTIPASTI APPETIZERS

Bruschetta con feta e pomodorini ^{G/A}

Bruschetta with feta cheese and tomatoes

€ 11,90

Piatto mediterraneo con pesto al basilico, pistacchio, zucchini e carciofi alla griglia e burratina ^{A/G/E}

Mediterranean plate with basil pesto, pistachio, grilled courgettes and artichokes and Burratina

€ 12,90

Antipasto all'Italiana con mortadella, salame, prosciutto di Parma e verdure sott'olio ^{G/A}

Italian appetizer with mortadella, salami, Parma ham and vegetables in oil

€ 15,90

Burratina con prosciutto di Parma (stagionato 18 mesi) pomodori, rucola e balsamico ^{G/O}

Burratina with Parma ham (matured for 18 months), tomatoes, argula and balsamic vinegar

€ 16,90

Vitello Tonnato ^{D/G/O}

Fine veal's meat with tuna-caper sauce and cherry tomatoes

€ 16,90

Tonno crudo marinato con avocado, lime, peperoncino e anguria in salamoia ^{D/O}

Marinated raw tuna with avocado, lime, chili and pickled watermelon

€ 18,90

Carpaccio di manzo con rucola, parmigiano e balsamico ^{G/O}

Beef carpaccio with argula, parmesan cheese and balsamic vinegar

€ 17,90

Carpaccio di cervo con pinoli, rucola, scaglie di parmigiano e pomodorini ^{O/G}

Venison carpaccio with pine nuts, rocket, parmesan flakes and cherry tomatoes

€ 18,90

Insalata di polpo con olive marinate, rucola e cubetti di patate ^{R/O}

Octopus salad with marinated olives, argula and potato cubes

€ 17,90

ZUPPE SOUPS

Brodo di manzo con tortellini di valleggio ^{A/C/G/O/F}

Beef broth with small tortellini

€ 7,50

Brodo con verdure ed fettine di manzo ^{L/O}

Clear beef broth with vegetables and beef

€ 8,50

Zuppa di cipolle con formaggio e pane ^{A/F/F/O}

Onion soup with cheese and bread

€ 8,90

Zuppa di verdure all'italiana ^{A/C}

Italian vegetable soup

€ 8,90

Zuppa di carote ed zenzero ^{G/O}

Carrot and ginger soup

€ 8,90

Crema di pomodoro con basilico e crostini ^{G/O/A}

Cream of tomato soup with basil an croûtons

€ 8,50

INSALATE SALADS

Insalata mista con carote alla Julienne, pomodorini e cetrioli [○] <i>Mixed leaf salad with carrot strips, cherry tomatoes and cucumber</i>	Piccola <i>Small</i> Grande <i>Large</i>	€ 7,90 € 10,50
Ceasar salad con chips di speck, acciughe e crostini ^{A/D/G/C/O} <i>Ceasar Salad with bacon chips, anchovies and croutons</i>		€ 16,90
Insalata Primavera con formaggio di capra arrostito, olive, pomodori secchi, miele, carciofi grigliati e parmigiano ^{○/G} <i>Spring salad with roasted goat cheese, olives, sun-dried tomatoes, grilled artichokes and parmesan cheese</i>		€ 15,90
Insalata Reef'n'Beef con filetto di manzo, scampi, e verdure grigliate su letto di insalata e parmigiano ^{○/G} <i>Reef,n' beef salad with beef fillet, scampi and grilled vegetables in a leaf salad served with parmesan cheese</i>		€ 21,90
Insalata „La Trattoria“ con bocconcini di pollo alla griglia, funghi e pomodori secchi ^{○/G} <i>Mixed leaf salad with grilled chicken strips, mushrooms and dried tomatoes</i>		€ 16,90
Insalata Salmone con bocconcini di salmone alla griglia su insalata mista con carote, cetrioli, pomodori e dressing ^{A/L/O/D} <i>Grilled salmon strips on mixed salad with carrots, cucumber, tomatoes and dressing</i>		€ 19,90
Insalata di couscous e avocado con pomodorini, semi di melograno, olive e dressing ^{G/O/D} <i>Couscous avocado salad with cherry tomatoes, pomegranate seeds, olives and dressing</i>		€ 14,90

PASTA PASTA

Spaghetti con salsa di pomodoro ^{A/C} <i>Spaghetti with tomato sauce</i>		€ 15,90
Spaghetti alla Bolognese ^{A/C} <i>Spaghetti with meat sauce</i>		€ 17,90
Penne all'Arrabiata ^{A/C} <i>Penne with spicy tomato sauce</i>		€ 17,90
Spaghetti Aglio e Olio ^{A/C/G} <i>Spaghetti with garlic, olive oil, hot peppers, cherry tomatoes and fresh parsley</i>		€ 15,90
Spaghetti all' Amatriciana ^{A/C/G} <i>Spaghetti with tomato sauce, bacon and chili (hot)</i>		€ 17,90
Spaghetti alla Carbonara ^{A/C/G/O} <i>Spaghetti with bacon in cream sauce with egg and parmesan, served with fresh parsley</i>		€ 17,90
Spaghetti alla Puttanesca ^{A/C/O/D} <i>Spaghetti with tomato sauce, capers, anchovies, olives and garlic</i>		€ 17,90
Spaghetti alle Vongole ^{A/R} <i>Spaghetti with clams, cherry tomatoes, garlic and parsley</i>		€ 20,90

Spaghetti con filetto di manzo, pomodorini e rucola ^{A/B/C/H} <i>Spaghetti with beef fillet, tomatoes and argula</i>	€ 21,50
Lasagne fatta in casa con salsa bolognese ^{A/C/G} <i>Homemade lasagne with meat sauce</i>	€ 18,90
Tortellini di Valeggio in salsa di prosciutto e panna ^{A/C/G} <i>Tortellini with meat filling in ham-cream sauce</i>	€ 18,90
Tortellini ripieni di ricotta e spinaci con pinoli, sugo di pomodoro e rucola ^{A/C/G/O/L} <i>Tortellini with ricotta and spinach filling, pine nuts, tomato sauce and arugula</i>	€ 17,90
Gnocchi con burro e salvia ^{A/C/G} <i>Gnocchi served with butter and sage</i>	€ 17,90
Gnocchi con gorgonzola, pere e noci ^{A/C/G/H} <i>Gnocchi with gorgonzola, pears and walnuts</i>	€ 17,90
Gnocchi alla „Sorrentina“ con pomodori e mozzarella ^{A/C/G} <i>Gnocchi with tomatoes and mozzarella cheese</i>	€ 17,90
Tagliatelle alla Pastora con salsa di pomodoro, verdure e pecorino ^{A/C/G/L} <i>Tagliatelle with tomato sauce, vegetables and feta cheese</i>	€ 17,90
Tagliatelle al Salmone con zucchini e salsa alla panna ^{A/C/D/G/L} <i>Tagliatelle with salmon and courgettes in cream sauce</i>	€ 19,90
Tagliolini alla contadina con piselli, champignons e fettine di pollo in salsa alla panna ^{A/G} <i>Tagliolini alla contadina with peas, champignons and chicken slices in cream sauce</i>	€ 17,90
Tagliolini al pesto con Gambas ^{A/B} <i>Tagliolini with pesto and gambas</i>	€ 19,90
Penne Tirolese con speck, rucola e salsa di cognac ^{A/G/O} <i>Penne with bacon, argula and cognac sauce</i>	€ 17,90
Penne saltati con panna, pomodoro, funghi e prosciutto cotto ^{A/G/O} <i>Penne with cream sauce, tomatoes, mushrooms and cooked ham</i>	€ 17,90
Ravioli al "Sovrano di Bufala" in salsa di pistacchio con pomodori, porri e rucola ^{A/C/G/O} <i>Ravioli with 'Sovrano di Bufala' in pistachio sauce with tomatoes, leek and argula</i>	€ 18,90
Ravioli ripieni di ricotta e spinaci in salsa di pomodoro e panna ^{A/C/D/L} <i>Ravioli filled with ricotta and spinach in a tomato and cream sauce</i>	€ 18,90
Risotto Mare e Monti con funghi, aglio, pomodorini e prezzemolo ^{B/L/O/R} <i>Risotto with seafood and mushrooms, garlic, cherry tomatoes and parsley</i>	€ 20,90

Risotto con verdure e pollo ^{A/G} € 17,90
Risotto with vegetables and chicken strips

Duetto di parmigiana con melanzane e zucchine, salsa di pomodoro, mozzarella e parmigiano ^G € 17,90
Parmigiana duet with aubergines and courgettes, tomato sauce, mozzarella and parmesan cheese

SECONDI PIATTI CON PESCE MAIN COURSES WITH FISH

Cozze in umido con vino bianco ed erbe servite con baguette all'aglio ^{R/O/L} € 19,90
Mussels in white wine and herb broth

Polpo alla griglia con insalata di rucola marinata ^{R/O/L} € 23,90
Grilled octopus with marinated argula salad

Sogliola dell'Atlantico (500g) grigliata intera con spinaci e patate ^{G/D/O} € 35,90
Atlantic sole (500g) grilled whole with spinach and potatoes

Branzino alla griglia con patate e verdure grigliate ^{D/A/G} € 29,90
Grilled sea bass with potatoes and grilled vegetables

Trancio di tonno con piselli dolci, pomodorini e olive ^{D/G} € 32,90
Tuna steak with sugar snap peas, cherry tomatoes and olives

Calamari alla griglia con verdure e pesto di erbe ^{R/L/G/H/O} € 22,90
Grilled calamari with vegetables and herb pesto

Fritto misto di pesce con gamberi, calamari, salsa tartara ^{B/R/D/C/G/O} € 23,90
Fritto misto with prawns, calamari, anchovies and tartar sauce

SECONDI PIATTI CON CARNE MAIN COURSES WITH MEAT

Scaloppine con patate al rosmarino e salsa al vino bianco ^{O/G/A} *Natural* € 18,90
schnitzel with rosemary potatoes and white wine sauce

Maiale *Pork*
Vitello *Veal*

€ 27,90

Saltimbocca con patate al rosmarino ^{O/G/A} € 27,90
Veal escalope with sage, wrapped in Parma ham served with rosemary potatoes

Cotoletta di agnello con polenta e fagioli con sugo al rosmarino ^{G/O} € 29,90
Lamb crowns with polenta, broad beans and rosemary jus

Tagliata di manzo con rucola e parmigiano ^{G/O} € 28,90
Grilled entrecôte strips with argula salad and grated parmesan cheese

Filetto di manzo alla griglia (200g) con patatine fritte e salsa al pepe ^G € 33,90
Grilled beef fillet (200g) with pommes frites and pepper sauce

Sella di cervo con cavoletti di Bruxelles, crocchette e speck in salsa al vino porto ^{A/C/O} <i>Saddle of venison with Brussels sprouts, croquettes and bacon in port wine sauce</i>	€ 29,90
Rib Eye Steak (350g) con patatine fritte o crocchette servite con verdure grigliate e salsa di pepe ^{A/G/O} <i>Rib eye steak (350 g) with "Wirtshaus" fries or croquettes served with grilled vegetables and pepper sauce</i>	€ 35,90
Ossobuco con polenta ^G <i>Ossobuco with polenta</i>	€ 31,90
Spezzatino di capriolo e camoscio della nostra riserva con spaetzle fatti in casa e mirtilli rossi ^{A/C/G/O} <i>„Wilderer Pfandl“ with pieces of venison and chamois from our own hunt with homemade spaetzle and cranberries</i>	€ 28,90
Fegato alla Veneziana con patate al rosmarino ^{A/G/O} <i>Veal liver Venetian style with rosemary potatoes</i>	€ 25,90
Petto d'anatra arrostito rosa „sous-vide“ con cavolo rosso e crocchette di patate ^{O/A/C/G} <i>Pink roasted duck breast „Sous-Vide“ with red cabbage and potato croquettes</i>	€ 26,90
Piccata milanese dal vitello con spaghetti, salsa di pomodoro e parmigiano ^{A/C/G} <i>Piccata milanese of veal with spaghetti in tomato sauce and parmesan cheese</i>	€ 27,90
Arrosto di manzo alle cipolle con crocchette di patate e fagiolini allo speck ^{M/O/A} <i>Grilled roasted beef and onion with potato croquettes and bacon beans</i>	€ 25,90
Cordon bleu ripieno al prosciutto e formaggio con patatine fritte e mirtilli rossi ^{A/C/G/O} <i>Cordon bleu filled with ham and cheese in golden breadcrumbs served with french fries and cranberries</i>	€ 23,90
Spiedino alla griglia con manzo, maiale, pollo e pancetta con verdure mediterranee, patatine fritte e burro alle erbe ^{G/O} <i>Barbecue skewer with beef, pork, chicken and bacon with mediterranean vegetables, french fries and herb butter</i>	€ 27,90
Medaglioni di maiale con patate duchessa in salsa ai funghi ^{A/C/O} <i>Pork medallions with duchess potatoes in a mushroom cream sauce</i>	€ 23,90
Cotoletta alla milanese con patatine fritte e mirtilli rossi ^{A/C/O} <i>Wiener schnitzel served with french fries and cranberries</i>	€ 18,90
	Maiale Pork
	Vitello Veal
	€ 27,90

MENU PER BAMBINI CHILDREN MENU

Piccola cotoletta alla milanese di maiale con patatine fritte e mirtilli rossi ^{A/C/O} <i>Small Wiener Schnitzel of pork with french fries and cranberries</i>	€ 13,90
Wurstel con patatine fritte ^{C/G} <i>Frankfurter with french fries</i>	€ 11,90
Penne con salsa di pomodoro ^{A/C} <i>Penne with tomato sauce</i>	€ 11,90

DOLCI DESSERTS

Affogato ^{G/C}

Vanilla ice cream with espresso

€ 5,40

Strudel di mele ^{A/C/H/O}

Apple strudel

€ 5,20

Strudel di mele serviti con panna o salsa alla vaniglia o gelato alla vaniglia ^{A/C/H/O/G}

Apple strudel served with cream or vanilla sauce or a scoop of vanilla ice cream

€ 8,00

Sorbetto al limone con vodka ^O

Lemon sorbet with vodka

€ 8,90

Tiramisù fatto in casa ^{A/C/G}

Homemade Tiramisù

€ 8,90

Panna cotta con salsa di lamponi ^{G/C/O}

Panna cotta with raspberry sauce

€ 8,90

Crème Brûlée con mirtilli ^{G/C/O}

Crème Brûlée with fresh berries

€ 9,90

Mousse al cioccolato con fragole tritate e chips di mandorla ^{O/G/H/A/C}

Chocolate mousse with fresh berries and almond chips

€ 8,90

Ruota di mele al forno con mirtilli rossi e gelato alla vaniglia ^{A/C/G}

Baked „apple wheel“ with cranberries and vanilla ice cream

€ 9,90

FOLLOW US ONLINE



WWW.LATRATTORIA.AT



[LATRATTORIA_SEEFELD](https://www.instagram.com/LATRATTORIA_SEEFELD)



[LA TRATTORIA](https://www.facebook.com/LATRATTORIA)