



Trattoria
da Franco
Since 1994

Lieber Gast,
wir heißen Sie herzlich willkommen in
der “Trattoria da Franco“, wo Atmosphäre und
südländische Lebensart den Ton angeben.
Die kreative italienische Küche ist bekannt für die
Einfachheit, die Frische der Zutaten und für die
Herzlichkeit der Menschen die hier leben.
Unser Team ist dazu da, Sie zu verwöhnen und Ihnen
die Dolce Vita des sonnenreichen
Italiens etwas näher zu bringen! Wie der Italiener zu
sagen pflegt: *Vivi a tavola con gli amici i
momenti piu belli della vita!* - Erlebe bei Tisch mit
deinen Freunden die schönen
Augenblicke des Lebens.
Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und
„Buon Appetito“

Ihre Gastgeber
Franco & Carmelo Trausi



Aperitifs/Aperitifs

Aperol Spritz ^{1,10,L}	20 cl	6,50
Hugo ^L	20 cl	6,50
Aperol Orange ^{1,10}	5 cl	5,00
Campari Soda/Orange ^{1,10}	5 cl	5,00
Prosecco ^L	10 cl	5,00
Crodino ^{1,10}	10 cl	4,50
Sanbitter rosso ¹	10 cl	4,50
Martini Bianco/rosso ^L	5 cl	4,50
Cynar ^{1,10}	5 cl	4,50

Vorspeisen/Appetizer

Carpaccio di Manzo e Rucola ^{G g.U.}	12,50
Rinder carpaccio mit Rucola und Parmesankäse Beef carpaccio with rucola and Parmesian cheese	
Antipasto misto Nostrano ^{2,3,4,6,7,8,G,}	13,50
Kalte, gemischte, italienische Vorspeisen mit Salami, Käse und Gemüse Mixed italian cold appetizers with salami, cheese and vegetable	
Vitello Tonnato	12,50
dünn aufgeschnittenes Kalbsfleisch mit einer Thunfischsauce überzogen thinly sliced veal coated with a tuna sauce	
Prosciutto di Parma e Melone ^{2,3,4 g.U}	12,50
Parmaschinken und Melone Parma ham and melon	
Insalata Frutti di Mare ^{D, I}	12,50
Frischer hausgemachter Meeresfrüchtesalat Seafood salad	
Carpaccio di Polipo ^D	12,50
Oktopus-Carpaccio auf Rucolabett Octopus carpaccio on Rucola bed	
Insalata Caprese ^G	10,50
Tomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum Tomatoes with buffalo mozzarella and basil	

Warme Vorspeisen/warm Appetizers

Spinaci e Gamberi ^{D,E,G,H}	14,50
Spinat und Garnelen mit hausgemachter Sauce mit Sahne und Parmesankäse Spinach and Prawns with homemade sauce with cream and parmesan cheese	
Funghi Pleurotus alla Griglia (Vegan)	10,50
Gegrillte Austernpilze Grilled mushrooms pleurotus	

Suppen/Soups

Crema di Pomodoro ^g	6,00
Tomatensuppe Tomato soup	
Minestra di Fagioli ^{2,4,7}	6,00
Bohnensuppe mit Speck Bean soup with bacon	

Salate/Salads

Insalata della Casa^{D,G}	12,50
Salatteller mit geräuchertem Lachs, Büffelmozzarella, Shrimps und Zwiebeln Salad with smoked salmon, buffalo mozzarella, shrimps and onions	
Insalata alla Contadina^{2,3,6,A,C,G}	12,50
Salatteller mit Vorderschinken, Mozzarellakäse, Ei, Oliven und Zwiebeln Salad with ham, mozzarella, onions and egg	
Insalata Nizzarda^{C,D,6}	12,50
Salatteller mit Thunfisch, Ei, Oliven ^o und Zwiebeln Salad with tuna, egg, olives and onions	
Insalata di Rucola e scaglie di Grana^{G g.U.}	8,50
Rucola Salat mit Grana Padano Käse Rucola salad with Grana Padano cheese	
Insalata Mista	6,00
Gemischter Salat mit Zwiebeln Mixed salad with onions	
Insalata di Cetrioli	5,00
Gurkensalat mit Zwiebeln Cucumber salad with onions	
Insalata di Pomodoro	5,00
Tomatensalat mit Zwiebeln, Knoblauch und Basilikum Tomato salad with onions, garlic and basil	
Insalata Verde con cipolle	4,50
Grüner Salat mit Zwiebeln Green salad with onions	

Familienfeier

Für Kommunionen, Familien/Geburtstagfeier und sonstige Anlässe steht Ihnen das Team der Trattoria da Franco mit italienischen Spezialitäten und, auf Wunsch mit Musik zur Verfügung.

Für Menüvorschläge fragen sie bitte nach.



For communions, family, birthday parties and other occasions the team from Trattoria da Franco supports you with Italian specialties and with music by request.

For menu suggestions please ask.

Pasta-Spezialitäten/Pasta Specialties

Linguine allo Scoglio^{A,B,D} Linguine mit Meeresfrüchten Linguine with seafood	14,50
Linguine Mari e Monti^{A,D,G} Linguine mit Steinpilzen, Sahne, und Garnelen Linguine with porcini, cream sauce, and Prawns.	14,50
Linguine al Tartufo^{A,G} (Vegetarisch) Linguine mit Trüffelcremesoße Linguine with truffle cream sauce	12,50
Lasagna^{A,G,I} Nudelauf nach italienischer Tradition ^G . traditional Italian pasta au gratin	12,50
Penne al Pesto^{A,E,G} (Vegetarisch) Röhrennudeln mit Basilikumsoße, Knoblauch Penne with basil sauce	12,50
Spaghetti Aglio e Olio^{A,E,3} (Vegan) Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Pinienkernen Spaghetti with garlic, olive oil and pine nuts	14,50
Spaghetti alla Bolognese^{A,G,I} Spaghetti mit Hackfleischsoße Spaghetti with meat sauce	10,50
Spaghetti al Pomodoro^{A,G} (Vegan) Spaghetti mit Tomatensoße Spaghetti with tomato sauce	9,50

Wir bieten auch glutenfreie Pasta an
Wählen Sie ihre Lieblingssoße

Pizzen / Pizzas

Parma e Rucola ^{A,G,2,3,4,g,U}	13,50
Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Granapadano Käse und Kirschtomaten Tomato sauce, mozzarella, Parma ham, Rucola, Grana Padano cheese, and cherry tomatoes	
Knote ^{A,C,E,G,2,3,4,g,U}	13,50
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Knoblauch, Gorgonzola, Ei, Broccoli, Salsiccia. Tomato sauce, mozzarella, ham, garlic, gorgonzola, egg, broccoli, and spicy sausage	
Primavera ^{A,G,2,3,4}	12,50
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Knoblauch, Spargel, und Ei Ham, garlic, asparagus, and egg	
Gorgonzola e Spinaci ^{A,G,g,U}	12,50
Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, und Spinat Tomato sauce, mozzarella, Gorgonzola, and spinach	
Franco ^{A,G,2,3,4,}	12,50
Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, Artischocken, Schinken Peperoni Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, artichokes, ham and peppers	
Calabrese ^{A,G,2,3,4,6}	12,50
Tomatensauce, Mozzarella, Oliven, Peperoni und scharfe kalabresische Salami Tomato sauce, mozzarella, olives, peppers, spicy sausage	
Buongustaio ^{A,G,2,3,4}	12,50
Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, Artischocken, Schinken und Zwiebel Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, artichokes, ham and onions	
Diavolo ^{A,G,2,3,4}	12,50
Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, Artischocken, Paprika, Salsiccia. (scharf) Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, artichokes, paprika, peppers and spicy sausage	

Wir bieten auch glutenfreie Pizza an

.....**Und noch mehr Pizzen/ And more pizzas**

Vegetariana ^{A,G,3}	12,50
Tomatensauce, Mozzarella, und verschiedene Gemüsesorten Tomato sauce, mozzarella, and different sourts of vegetables	
Quattro Stagioni ^{A,G,2,3,4}	12,50
Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, Artischocken, Schinken und Salami Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, artichokes, ham and salami	
Prosciutto e Funghi ^{A,G,2,3,4}	12,50
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Champignons Tomato sauce, mozzarella, ham and mushrooms	
Tonno e Cipolle ^{A,D,G}	12,50
Tomatensauce, Mozzarella, Tunfisch, und Zwiebeln Tomato sauce, mozzarella, tuna, and onions	
Napoli ^{A,D,G,6}	12,50
Tomatensauce, Mozzarella, Knoblauch, Kapern, Oliven, Sardellen Tomato sauce, mozzarella, garlic, capers, olives, anchovies	
Funghi ^{A,G}	10,50
Tomatensauce, Mozzarella und Frische Champignons Tomato sauce, mozzarella and Fresh Champignon	
Salame ^{A,G,3}	10,50
Tomatensauce, Mozzarella, und Salami Tomato sauce, mozzarella, and salami	
Margherita ^{A,G}	9,00
Tomatensauce und Mozzarella Tomato sauce and mozzarella	

Wir bieten auch glutenfreie Pizza an



Fleischgerichte/Meat Dishes

Saltimbocca alla Romana ^{A,G,L,2,3,4 g.U} Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei Escalope with parma ham and sage	25,50
Scaloppine al vino bianco ^{A,L} Kalbsschnitzel in Weißweinsauce Escalope in white wine sauce	24,50
La Paillard alla Griglia (glutenfrei) Kalbsschnitzel natur vom Grill Grill escalope on natural	22,50
Bistecca di Manzo alla Pizzaiola (glutenfrei) gegrilltes argentinisches Rindersteak in würziger Tomatensoße grilled Argentinian beef steak with tomato sauce	28,50
Bistecca di Manzo alla Griglia (glutenfrei) gegrilltes argentinisches Rindersteak Grilled Argentinian beef steak	26,50
Costine d'agnello alla Griglia (glutenfrei) Lamm Rippchen vom Grill Grilled lamb ribs	24,50

**„Alle Fleischspezialitäten werden mit Salat, Spinat, und Brot serviert.“
„All meat dishes are served with salad, Spinach and bread.“**

Fischgerichte/Fish Dishes

Grigliata mista^{D,L,3}(glutenfrei) 24,50

Gemischte Fischteller vom Grill

Tintenfisch, Wolfsbarschfilet, Lachs und Garnelen

Mixed grilled fish platter cuttlefish, Sea bass, salmon, and prawns

Gamberoni alla Griglia^{D,L,3} (glutenfrei) 24,50

Gegrillte Garnelen, 4-5 Stück Größe 8/12

Grilled prawns, 4-5 pieces, Size 8/12

Seppioline alla Griglia^D (glutenfrei) 22,50

Gegrillte Tintenfische

Grilled cuttlefish

Filetti di Salmone alla Franco^{D,L} (glutenfrei) 22,50

Lachsfilet in Weißwein mit Kirschtomaten, Knoblauch, und Kapern

Salmon filets in white wine with cherry tomatoes, garlic, and capers

Branzino al vino Bianco (glutenfrei) 22,50

Wolfsbarschfilet in Weiswein Sauce

Sea bass in white wine sauce

„Alle Fischspezialitäten werden mit Salat und Brot serviert.“

„All fish specialties are served with salad and bread.“

PartyService

Für private Festlichkeiten und Veranstaltungen bei Ihnen zu Hause oder in Ihrer Firma

steht Ihnen unser bewährter Partyservice mit italienischen Gaumenfreunden zur Verfügung.

Teller, Besteck, beheizte Serviceplatten, Gläser und und und... wird Ihnen ins Haus geliefert und später abgeholt.

Selbstverständlich kümmern wir uns um die Reinigung des Geschirrs.

Auf Anfrage organisieren wir Ihnen auch Musiker mit italienischem Flair.



For private parties and events at your home or at your company our good party service with Italian palate is available for you.

Plates, cutlery, plates heated service, glasses and more ...

Everything is delivered into the house and picked up later.

Of course we take care of cleaning the dishes.

Dessert

Hausgemachtes Tiramisu^{A,C,G,9}

das berühmte, italienische Dessert aus zartem Biskuit und mild-sahniger Mascarpone Creme, bestäubt mit kräftigem Kakao

6,50

Hausgemachtes Panna Cotta alla Fragola^{G,L}

ist ein puddingartiges Dessert, welches aus Schlagsahne, Zucker und Gelatine zubereitet wird, mit Erdbeer Sauce

5,50

Genießen Sie die fruchtig-cremige Vielfalt
unserer verführerischen Eissorten



Große Kugel 2,00

Portion Sahne 0,50

Vanille-Stracciatella-Erdbeere
Chocolade-Haselnuss-Zitrone



bindi
fantasia nel dessert[®]



Tartufo Nero^{A,C,E,F,G}

halbgefrorene Schokoladencreme mit einem Zabaione-Kern, mit Kakao und Haselnuss-Stückchen bedeckt. Sie schmeckt cremig und locker

6,50

Tartufo al Limoncello

Halbgefrorene aus Limonencreme und mit einem Kern aus Limonenlikör ist umhüllt von knusprigen Limonen-Baiserstückchen

6,50

Tartufo Nocciola

cremige Haselnuss-Eiscreme mit Schokoladenkern, umhüllt von karamellisierten Haselnüssen und kleinen Baiserstückchen

6,50

 Trattoria
da Franco

Getränke/ Soft drinks

S.Pellegrino Mineralwasser Medium	0,5 l	3,00		
S.Pellegrino Mineralwasser Medium	1,0 l	6,00		
Acqua Panna Stilles Wasser	0,5 l	3,00		
Acqua Panna Stilles Wasser	1,0 l	6,00		
Glas Sprudel	0,2 l	2,00	0,4 l	3,00
Coca Cola/Fanta/Spezi/Sprite ^{1,3,7,9}	0,2 l	2,50	0,4 l	4,00
Apfelsaftschorle	0,2 l	2,50	0,4 l	4,00
Maracujasaftschorle ³	0,2 l	2,50	0,4 l	4,00
Rhabarberschorle	0,2 l	2,50	0,4 l	4,00
Orangensaft	0,2 l	2,50	0,4 l	4,00
Johannisbeernektarschorle ³	0,2 l	2,50	0,4 l	4,00
Eistee Pfirsich	0,2 l	2,50	0,4 l	4,00
Schweppes Bitter Lemon ^{3,10}	0,2 l	3,00		
Schweppes Tonic Water ¹⁰	0,2 l	3,00		



Bier/beer



Export vom Fass ^A	0,3 l	3,00
Export vom Fass ^A	0,5 l	4,50
Pils vom Fass ^A	0,3 l	3,00
Pils vom Fass ^A	0,4 l	4,50
Radler ^{A,3}	0,3 l	3,00
Radler ^{A,3}	0,5 l	4,50
Hefeweizen hell vom Fass ^A	0,5 l	4,50
Kristallweizen ^A	0,5 l	4,50
Hefe dunkel ^A	0,5 l	4,50
Alkoholfreies Pils ^A Dinkelacker	0,3 l	3,00
Weizen alkoholfrei Sanwald Sport Weizen	0,5 l	4,50




 Trattoria
da Franco

Italienische Weine/Italian wines 0,25 l

Orvieto D.O.C. aus Umbrien^L	12,5%Vol	5,00
weiß trocken, characktervoll, leicht blumig white dry, slightly floral		
Frascati D.O.C. aus Latium^L	12,5%Vol	5,00
weiß trocken, vollblumig, rassig white dry, full of flowery, racy		
Pinot Grigio D.O.C. aus Venetien^L	12%Vol	5,00
weiß trocken, angenehme Frucht white dry, pleasant fruit		
Chardonnay D.O.C. aus Venetien^L	12,5%Vol	5,00
weiß trocken, zart und elegant, fein-fruchtiger Geschmack dry, delicate and refined, delicate fruity flavor		
Frizzantino aus der Emilia Romagna^L	7,5%Vol	5,00
weiß spritzig, lieblich white sparkling, fruity		
Rosé D.O.C aus der Latium^L	11%Vol	5,00
Halbtrocken, leicht fruchtig Medium sweet, soft, velvety		
Bardolino D.O.C aus Venetien^L	11,5%Vol	5,00
rot leichter, rubinrot mit Mandelanklang red light, ruby red with almond appeal		
Montepulciano D.O.C aus der Abruzzen^L	12,5%Vol	5,00
rot trocken, tief dunkelrot gehaltvoll red dry, full-bodied deep purple		
Primitivo I.G.P aus der Apulien^L	14%Vol	6,00
Intensives Rot, blumige Duftnoten, elegant und harmonisch. Intense red, floral notes, elegant and harmonious.		
Lambrusco I.G.T aus der Emilia Romagna^L	8%Vol	5,00
rot perlender, fruchtiger red sparkling, fruity		

Warme Getränke/hot drinks

Espresso ⁹		2,00
Tasse Kaffee ⁹		2,50
Cappuccino ^{9,G}		3,00
Latte Macchiato ^{9,G}		4,00
Tee verschiedene Sorten/Tea varieties		2,00

Spirituosen/Spirits

Anice	2 cl	4,00
Averna	2 cl	4,00
Sambuca	2 cl	4,00
Williams	2 cl	4,00
Ramazotti	2 cl	4,00
Amaro Lucano	2 cl	4,00
Fernet Branca	2 cl	4,00

Grappa

Grappa Prosecco (Andrea da Ponte)	2 cl	6,50
Grappa Mompra' (Berta)	2 cl	6,50

Cognac und Brandy

Hennessy ^{1,L}	4 cl	6,50
Vecchia Romagna ^{1,L}	4 cl	4,00

Whisky

Jack Daniel's ^{1,L}	4 cl	5,00
Chivas Regal ^{1,L}	4 cl	5,00
Longdrinks	0,2 l	6,50

Liste der deklarationspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff

2 mit Konservierungsstoff

3 mit Antioxidationsmittel

4 mit Geschmacksverstärker

5 geschwefelt

6 geschwärzt

7 mit Phosphat

8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)

9 koffeinhaltig

10 chininhaltig

11 mit Süßungsmittel

13 gewachst

Deklarationspflichtige Allergene

a Glutenthaltiges Getreide

b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse

e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse

g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse

h Schalenfrüchte

i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

l Schwefeldioxid und Sulphite

m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

n Weichtiere

g.U. nur käse, der die geschützte Ursprungs Bezeichnung (g. U.) „Parmigiano Reggiano, Grana Padano, Gorgonzola trägt, darf unter der Bezeichnung „verkauft werden