

Antipasti e primi piatti

BRUSCHETTA ALLA ROMANA	8,00
Hausgebackenes Ciabattabrot mit frischen Tomaten, Basilikum, Knoblauch und Olivenöl	
BRUSCHETTA TRIS	9,50
Hausgebackenes Ciabattabrot – dreierlei belegt mit marinierten Tomaten, Parmaschinken und Pesto alla Genovese ^{2,3}	
VITELLO TONNATO	13,00
Dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsoße und Kapern ²	
CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA	13,00
Hauchdünne Rinderfiletscheiben mit bestem Olivenöl, Zitrone, Rucola und gehobeltem Parmesan	
SALMONE E GAMBERETTI	15,00
Lachs mit frischen Crevetten - Limetten und Zitronensoße, und gehobeltem Parmesan	
TRIS DI ANTIPASTI	16,00
Carpaccio, Vitello Tonnato und geräucherter Lachs	
BURRATA PUGLIESE	13,00
Burrata –Der frische, innen cremige Mozzarella aus dem Süden. Serviert mit Basilikum- und Rucolablättern, Tomatenscheiben und Olivenöl	
PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE CON MELONE	13,00
Feinster luftgetrockneter Schinken - frisch geschnitten, dazu Honigmelone und Focaccia	
ANTIPASTO DELLA CASA	18,00
Täglich wechselnde Vorspeisenkombination für 1- 2 Personen Immer dabei – etwas Carpaccio, Vitello Tonnato und gegrilltes Gemüse	
LUMACHE BORGOGNA	9,50
Schnecken mit Kräuterbutter, Weißwein und Knoblauch	
LUMACHE RE	14,00
Schnecken mit gebratenen Steinpilzen, Champignons und Cremesoße mit grünem Pfeffer ²	

Zuppe

ZUPPA DI POMODORO	8,00
Tomatencremesuppe mit Kirschtomaten aus Gargano und frischem Basilikum	
ZUPPA DI PESCE	18,00
Unsere Trulli-Fischsuppe mit geröstetem Knoblauchbrot ⁴	

Insalate

INSALATA MISTA	9,00
gemischte Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Möhren und Zwiebeln	
- mit Burrata	+ 6,00
- mit Steinpilzen und Parmesanhobel	+ 6,00
- mit gegrilltem Doradenfilet und Rosmarin	+ 6,00
- mit gebratener Hähnchenbrust	+ 5,00
- mit Rinderfiletspitzen	+ 8,00
- mit gebratener Kalbsleber und Parmesanhobel	+ 8,00
- mit 2 gegrillten Riengarnelen 6/8	+ 12,00
INSALATA TRULLI	16,00
Großer gemischter Salat mit Thunfisch, Fior di Latte Mozzarellakugeln, Ei und frisch aufgeschnittenem San Daniele Schinken ^{2,3}	

Zu allen Salaten reichen wir unser Hausdressing aus bestem Olivenöl und weißem Balsamico-Essig. ³

Le Pizze

- | | | |
|-----|---|-------|
| 1. | MARGHERITA
mit Tomatensoße, Mozzarella-Fior di Latte und Basilikum ^{1,2,3,4} | 9,50 |
| 2. | FUNGHI
mit Tomatensoße, Champignons, Mozzarella und Oregano ^{1,2,3,4} | 10,50 |
| 3. | SALAMI
mit Tomatensoße, original Salame Napoli DOP, Mozzarella und Oregano ^{1,2,3,4} | 11,50 |
| 4. | PROSCIUTTO
mit Tomatensoße, Cotto DOP (Kochschinken), Mozzarella und Oregano ^{1,2,3} | 11,50 |
| 5. | VERDURE ALLA GRIGLIA
mit Tomatensoße, Grillgemüse (Zucchini, Auberginen, Paprika),
Mozzarella und Basilikum | 11,00 |
| 6. | PROSCIUTTO FUNGHI
mit Tomatensoße, original Prosciutto Cotto (Kochschinken), Champignons,
Mozzarella und Oregano ^{1,2,3} | 12,00 |
| 7. | SPECK E BRIE
mit Tomatensoße, Südtiroler Speck und Brikäse ^{2,3} | 12,00 |
| 8. | TONNO E CIPOLLA
mit Tomatensoße, Thunfisch, Zwiebeln, Mozzarella und Oregano ¹ | 11,50 |
| 9. | STAGIONI (4-JAHRESZEITEN)
mit Tomatensoße, Thunfisch, Kochschinken, Champignons,
Artischocken, Mozzarella und Oregano ^{1,2,3} | 13,00 |
| 10. | FRATELLI D'ITALIA
mit Tomatensoße, Mozzarella, Basilikumpesto, Ricotta, Kirschtomaten
und Parmaschinken ^{1,2,3} | 13,00 |
| 11. | VALENTINO
mit Tomatensoße, Kochschinken, Paprika, Champignons, Mozzarella und
Oregano ^{1,2,3} | 13,00 |
| 12. | FRUTTI DI MARE
mit Tomatensoße, Meeresfrüchten, Knoblauch, Mozzarella und Oregano | 15,00 |
| 13. | GAMBERETTI
mit Tomatensoße, Garnelen, Knoblauch, Mozzarella und Oregano ¹ | 15,00 |
| 14. | RUSTICA
mit Tomatensoße, Salami, Oliven, scharfer Peperoni, Mozzarella und
Oregano ^{1,2,3,4,6} | 12,00 |
| 15. | CALZONE ALLA CAPONATA
Gefüllt mit Tomatensoße, Kochschinken, Caponata (auf sizilianische Art
geschmortes Gemüse) und Mozzarella ^{1,2,3,4} | 12,00 |

Le Pizze

- | | | |
|-----|---|-------|
| 16. | CALZONE CLASSICO
gefüllt mit Tomatensoße, Kochschinken, Champignons, Mozzarella und Oregano ^{1,2,3} | 12,00 |
| 17. | TONNATO
mit Tomatensoße, dünn aufgeschnittenem Kalbfleisch, Thunfischsoße, Kapern und Mozzarella | 15,00 |
| 18. | DIAVOLO
mit Tomatensoße, Paprika, Peperoni, Mozzarella und Oregano ^{1,2,3} | 10,50 |
| 19. | POLLO BRASATO
mit Tomatensoße, Mozzarella, gebratenem Hähnchen, Rucola und gehobeltem Parmesan ^{1,2,3} | 15,00 |
| 20. | BUD SPENCER
mit Tomatensoße, Pancetta (ital. Bauchspeck), roten Zwiebeln, weißen Bohnen, Mozzarella und Rosmarin ¹ | 14,00 |
| 21. | STEFANO
mit Tomatensoße, Kochschinken, grünem Spargel, Artischocken, Spinat, Mozzarella und Oregano ^{2,3} | 13,00 |
| 22. | SUD
weiße Pizza ohne Tomatensoße stattdessen mit Ricotta, Kartoffeln, roten Zwiebeln, Sardellen, Mozzarella, Olivenöl, Rosmarin | 12,00 |
| 23. | QUATTRO FORMAGGI
mit Tomatensoße, Gorgonzola, Gouda, Mozzarella, Parmesan und Oregano ¹ | 13,00 |
| 24. | SPINACI
mit Tomatensoße, Spinat, Knoblauch, Ei, Mozzarella und Oregano ¹ | 12,00 |
| 25. | GOLOSA
mit Tomatensoße, Käse, Salsiccia fresca (pikante italienische Wurst), geschmortem Fenchel und Kirschtomaten | 15,00 |
| 26. | PROSCIUTTO CRUDO
mit Tomatensoße, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesan und Oregano ² | 15,00 |
| 27. | CALABRESE
mit Tomatensoße, original Spianata-Calabrese-Salami, Mozzarella, frischen Tomaten, Oregano und Basilikum ^{2,3} | 14,00 |
| 28. | NAPOLETANA
mit Tomatensoße, Sardellen, Oliven, Basilikum, Knoblauch und Kapern ^{1,6} | 12,00 |
| 29. | DON CAVALLO
mit Tomatensoße, Mozzarella, Rindercarpaccio und schwarzem Trüffel | 19,00 |

Pasta

Alle unsere Nudeln sind bei uns hausgemacht

Lange Pasta

SPAGHETTI AL POMODORO E BASILICO 9,50
Spaghetti mit Tomatensoße und Basilikum

SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO 9,50
Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoni ^{2,3}

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO 18,00
Spaghetti mit großer Portion Garnelen, Venusmuscheln, Rucola, Kirschtomaten, Olivenöl und Knoblauch

BUCATINI AL CAVALLO GOLOSO 15,00
Lange, röhrenförmige Nudeln mit Salsiccia fresca (pikante, italienische Wurst), geschmortem Fenchel, Kirschtomaten, Olivenöl und Basilikum

FETTUCCINE CON TACCHINO 14,00
Helle Bandnudeln mit Putenfleisch, Paprika und Sahnesoße ²

FETTUCCINE DEL BUONGUSTAIO 16,00
Helle Bandnudeln mit Garnelen und Cognac-Sahnesoße ²

FETTUCCINE CON RAGÙ ALLA BOLOGNESE 13,00
Bandnudeln mit Bolognesesoße vom Rind

MAFALDE AL PARMIGIANO 13,00
Der Trulli Klassiker- unsere breiten gewellten Bandnudeln aus dem großen Grana Padano- Parmesankäse-Laib



- mit gebratener Hähnchenbrust + 5,00
- mit Gamberetti + 6,00
- mit Rinderfiletspitzen + 8,00
- mit schwarzem Trüffel + 8,00

Unsere Pastagerichte können wahlweise auch mit Strozzapretti aus Vollkorndinkel zubereitet werden (+1€)

Kurze Pasta & Gnocchi

RIGATONI ALL' ARRABBIATA	10,00
Kurze Röhrennudeln mit Knoblauch in pikant scharfer Tomatensoße	
RIGATONI ALL'AMATRICIANA	15,00
Kurze Röhrennudeln mit echtem Guanciale Tomaten, Luftgetrockneter Backen-Schinken aus Mittelitalien, Peperoncini, Olivenöl EVO, Pecorino	
STROZZAPRETTI ALLA CRUDAIOLA	15,00
Kurze Nudelspiralen mit Rucola, Büffel-Mozzarella, Parmesan, Kirschtomaten und Olivenöl	
PASTA TRULLI - AGNELLO E PORCINI	19,00
Kurze Trullipasta mit Lammfilet, gebratenen Steinpilzen, kleinen Tomaten und Parmesanschaum ²	
GNOCCHI AL GORGONZOLA	15,00
Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi mit Walnüssen und Gorgonzolasoße	

Gefüllte & geschichtete Pasta

MEZZELUNE AL SALMONE	16,00
Hausgemachte Halbmondnudeln, gefüllt mit Ricotta und Spinat, dazu Lachs und Sahnesoße ²	
TORTELLINI ALLA PANNA	12,00
mit Fleischfüllung, Kochschinken und Sahnesoße ²	
OSSOBUCO RAVIOLI	14,00
hausgemachte runde Ravioli – gefüllt mit Ossobuco (geschmorte Kalbs-Beinscheibe), dazu Zitronenbutter, Zucchinistücke und Parmesanschaum	
LASAGNA TOSCANA	13,00
Klassische italienische Lasagne mit Rindfleisch-Bolognese, Bechamelsoße und Käse	
LASAGNA AGLI SPINACI	17,00
Spinatlasagne mit gerösteten Mandeln und geriebenem Parmesan, dazu gebratener Lachs	

Secondi di carne

POLLO CAPONATA	21,00
gebratene Hähnchenbrust mit Caponata (auf sizilianische Art geschmortes Gemüse), geschmolzenem Mozzarella und Basilikum	
PICATTA ALLA MILANESE	22,00
Mailänder Schnitzel, dazu Spaghetti al pomodoro	
FEGATO DI VITELLO ALLA VENEZIANA	24,00
Kalbsleber auf venezianische Art mit Rotweinsauce und geschmorten Zwiebeln	
INVOLTINI AL GORGONZOLA	24,00
Kalbfleisch-Röllchen gefüllt mit Käse und Kochschinken, dazu Gorgonzolasauce	
OSSOBUCO MAURO	24,00
geschmorte Kalbs-Beinscheibe mit Tomaten-Weißweinsauce	
BISTECCA DI MANZO CON MOZZARELLA	27,00
gegrilltes Rumpsteak (ca. 200g) mit geschmolzenem Mozzarella, Tomatensauce und Basilikum	
FILETTO ALLA GRIGLIA	35,00
gegrilltes Rinderfilet (ca. 200g) mit Kräuterbutter	
FILETTO TRULLI	37,00
mit Steinpilzen, grünem Pfeffer und Sahnesauce	
CARRÉ DI AGNELLO AL ROSMARINO E PORCINI	35,00
Lammkarree mit gebratenen Steinpilzen und Rosmarin	

Alle Gerichte servieren wir mit mediterranem Gemüse
und Rosmarinkartoffeln

Secondi di pesce

SALMONE AL PEPE ROSA	25,00
Lachsfilets mit Weißweinsauce, Knoblauch, rosa Pfeffer und Petersilie	
SALMONE AI TRULLI	25,00
Lachsfilets mit Steinpilzen und Cremesauce mit grünem Pfeffer	
ORATA ALLA GRIGLIA	25,00
Dorade im Ganzen gegrillt und am Tisch filetiert, dazu Olivenöl, Kräuter und Zitrone	
ORATA CON PORCINI E TARTUFO NERO	28,00
Filets von der Dorade Royal mit Steinpilz-Trüffelcremesauce und schwarzem Trüffel	
GRIGLIATA MISTA DI PESCE – Francesco's Lieblingsteller mit Dorade, Lachs, Kalamari, Riesengarnele – alles schön in bestem Olivenöl angegrillt und mit Kräutern, Knoblauch und Zitrone garniert	33,00
TRANCI DI TONNO - AL MODO TRULLI	25,00
Thunfischfilet kurz und heiß angegrillt - wie in unserem Urlaub - Tomaten Oliven Kapern Zitrone Bestes Olivenöl	
GAMBERONI ALLA PROVINCIALE	31,00
gegrillte Riesengarnelen in Provinzial-Soße (Tomaten-Weißweinsauce mit Knoblauch, Kirschtomaten, Chili und Basilikum)	
SOGLIOLA ALLA GRIGLIA	40,00
Seezunge im Ganzen (700-800 g/Stück) gegrillt mit Kräutern und Olivenöl - am Tisch filetiert	

Alle Gerichte servieren wir mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Dolci

TIRAMISU	7,50
PANNA COTTA	7,50
MOUSSE AL CIOCCOLATO	7,50
CREAZIONE DELLA CASA Tiramisu, Panna Cotta und Mousse al Cioccolato	11,00
ZABAGLIONE aufgeschlagener Marsala-Schaum im Glas mit Vanille-Eis und Beeren ¹	8,90
SORBETTO AL LIMONE Zitronen-Sorbet mit Prosecco	7,90
ESPRESSO AFFOGATO Vanille-Eis mit Espresso übergossen ^{1,10}	6,90
SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO O AL PISTACCHIO Wahlweise Schokoladen- oder Pistazienküchlein mit flüssigem Kern	7,50
CRÉPES SUZETTE Gefüllte Crêpes mit Vanille-Eis und heißer Orangen-Soße	8,90
TARTUFO Der Eisklassiker aus dem Süden. Wahlweise - al cioccolato - al pistacchio	7,50
SEMIFREDDO AL TORONE Parfait mit weißem Nougat aus dem Piemont, mit Pistazien und Beerenkompott	8,90

Aperitivi

HUGO	0,3 l	7,40
APEROL SPRITZ	0,3 l	7,40
LILLET WILD BERRY	0,3 l	7,40
LEMON SPRITZ mit Limoncello	0,3 l	7,40
MARTINI BIANCO/ BIANCO SECCO/ ROSSO	4 cl	6,40
CAMPARI ORANGE ¹	0,3 l	7,00
CAMPARI PUR ODER MIT EIS	0,3 l	5,50

Vini

HAUSWEIN weiss	0,2 l	5,40
HAUSWEIN rot	0,2 l	5,40



- Francesco's Enoteca Weine natürlich auch als Flasche -

Frag auch nach der Enoteca Weinkarte mit über 42 verschiedenen Weinen

Enoteca

BIANCO // ROSATO

PROSECCO D.O.C. weiss oder rosé	0,2 l	6,90
BARDOLINO CHIARETTO Rosé	0,2 l	7,30
ROSÉ oder LUGANA Cà dei Frati	0,2 l	9,00

BIANCO

PINOT GRIGIO Tolloy	0,2 l	7,30
SAUVIGNON BLANC Tratturi	0,2 l	6,90
GIORGI MALVASIA Dolce	0,2 l	5,40

ROSSO

I TRATTURI - Primitivo Puglia IGP	0,2 l	7,40
VOLPAIA - Citto rosso Toskana IGT	0,2 l	7,00
ZENATO - Valpolicella superiore DOC	0,2 l	8,90
SAN LORENZO - Rosso Conero DOC	0,2 l	6,90
GIORGI - Sangue di Giuda dolce/frizzante	0,2 l	5,40

Caffé

ESPRESSO ¹⁰	2,60
ESPRESSO DOPPIO ¹⁰	4,00
ESPRESSO MACCHIATO ¹⁰ mit Milchschaum	3,00
ESPRESSO CORETTO ¹⁰ mit einem Schuss Grappa	4,80
ESPRESSO VOLLI ¹⁰ Doppio Espresso mit voll viel Grappa	6,00
CAFFÈ CREMA ¹⁰	3,60
CAPPUCCINO ¹⁰	4,00
LATTE MACCHIATO ¹⁰	4,40
TEE schwarz, grün, Camille, Minze, Früchte	2,80

Digestivi

GRAPPA DELLA CASA (38%) – einfacher klarer Grappa	4 cl	4,00
GRAPPA NARDINI (50%) – Veneto	4 cl	6,00
GRAPPA NARDINI RISERVA (50 %) – Veneto	4 cl	6,00
GRAPPA BERTA (Barricata) (40%) – Piemont	4 cl	7,00
GRAPPA DI PROSECCO ANDREA DA PONTE (42%) Veneto, 8 Jahre gereift	4 cl	6,00
RAMAZZOTTI (30%)	4 cl	4,40
AVERNA (29%)	4 cl	4,40
AMARO DEL CAPO (40%)	4 cl	4,40
SAMBUCCA / SAMBUCCA AL CAFFÈ (32%)	4 cl	4,90
VECCHIA ROMAGNA (38%)	4 cl	4,90

Birre

GEBRÄU (HELL) **GESÖFF** (DUNKEL) Fl. 0,33 l 3,50

Die süffigen Gelsenkirchener Kellerbiere. *Unbedingt probieren!*

ichnusa ANIMA SARDA Fl. 0,33 l 4,00

Neu, unser frisches und leichtes Helles - aus Sardinien

BIRRA MORETTI L'AUTENTICA Fl. 0,33 l 4,00

Authentisches Helles - aus Friuli

PERONI AL LIMONE Fl. 0,33 l 4,00

Einzigartiges Radler mit 100% italienischen Zitronen

WARSTEINER PILS / ALSTER / RADLER 0,3 l 3,50
0,5 l 5,50

FRANKENHEIM ALT Flasche 0,3 l 3,50

FRANKENHEIM BLUE Flasche 0,3 l 3,50

WARSTEINER ALKOHOLFREI Flasche 0,33 l 3,50

KÖNIG LUDWIG WEIZENBIER/ALKOHOLFREI Flasche 0,5 l 5,50

MALZBIER Flasche 0,33 l 3,80

Acqua e Bevande

ACQUA PUREZZA Flasche 0,35 l 3,20
NATURALE ODER FRIZZANTE Flasche 0,8 l 6,40

BITTER LEMON ^{3,11} Flasche 0,2 l 3,60
TONIC WATER ¹¹
GINGER ALE ¹

GINGERINO ROSSO Flasche 0,1 l 4,10

ORANGINA / ORANGINA ROSSO Flasche 0,25 l 3,60

COCA COLA ^{1,10} / **COCA COLA ZERO** ^{1,9,10} Flasche 0,2 l 3,40
FANTA ³ / **SPRITE** / **MEZZO MIX**

APFELSCHORLE 0,3 l 4,20

ORANGENSAFT / APFELSAFT 0,3 l 4,10

Ristorante Trulli

Pizzeria - Cafe

Was dürfen wir Ihnen noch anbieten?

Für feierliche, private oder geschäftliche Veranstaltungen stehen Ihnen unsere gemütlichen Räumlichkeiten für maximal 100 Personen zur Verfügung.

Gern verwöhnen wir Sie und Ihre Gäste mit unseren original italienischen Köstlichkeiten.

Für Ihre häuslichen Feierlichkeiten verwöhnen wir Sie und Ihre Gäste gern mit ausgesuchten italienischen Gerichten, helfen Ihnen bei der Auswahl und Zusammenstellung der Speisen und Getränke und liefern Ihnen Ihr individuelles Buffet nach Hause.

Sie benötigen ein besonderes Geschenk für liebe Menschen? Dafür stellen wir Ihnen einen Menü-Gutschein aus. Gern beraten wir Sie auch hierbei.

Pizza, Pasta und Salate zum Mitnehmen für die Mittagspause oder auch Zuhause bieten wir Ihnen selbstverständlich auch an.

Fehlt noch etwas, was wir hier nicht erwähnt haben? Sprechen Sie uns an, wir haben für Ihre Wünsche und Vorschläge stets ein offenes Ohr.

Ihr Trulli Team - Familie Cidaria

