



Herzlich

WILLKOMMEN

in der TRATTORIA SETTE COLLI.

Italiens Küche ist vielfältig.
Jede Region hat ihre Besonderheiten –
landschaftlich und auch kulinarisch.
Sie reicht von den beliebten Klassikern
wie Pizza und Pasta, über feine
Fisch- und Fleischspezialitäten,
bis hin zu unwiderstehlichen Desserts.

Genießen Sie mit uns eine
kulinarische Reise durch Italien.

Ihre Familie Cirigliano



Aperitivi

PROSECCO^N	4,70 €
MARTINI BIANCO^N	4,50 €
MARTINI ROSSO^{1,N}	4,50 €
CAMPARI ORANGE¹	5,50 €
CAMPARI SODA¹	5,00 €
CRODINO PROSECCO^{1,N}	5,70 €
APEROL SPRITZ^{1,N}	5,50 €
CRODINO (alkoholfrei)¹	3,50 €

Ein gutes Essen und gemütliches Zusammensein
wird in Italien – hauptsächlich in den nördlichen Regionen –
mit einem Aperitivo eingestimmt.

Dort hat die Aperitivo-Kultur auch ihren Ursprung.
Hier wird der Aperitivo nicht nur als Getränk selbst bezeichnet,
sondern der Begriff steht für die Gewohnheit an sich.

Die meisten Aperitivi haben eine herbe oder bittere
Geschmacksnote, selten süß.

In diesem Sinne, Salute!



Antipasti

- | | |
|---|----------------|
| 01. ANTIPASTO SETTE COLLI | 13,00 € |
| italienische gemischte Vorspeise ^{A,C,1,2,7,8} mit Knoblauch | |
| 02. INSALATA DI MARE | 14,00 € |
| Meeresfrüchtesalat ^{1,P} mit Knoblauch | |
| 03. CARPACCIO AUS RINDFLEISCH | 13,50 € |
| mit gehobeltem Parmesan ² und Rucola | |
| 04. ANTIPASTO VEGETARIANO 🌿 | 9,50 € |
| vegetarische Vorspeise ^{A,C,2,7} mit Knoblauch | |
| 105. VITELLO TONNATO | 15,50 € |
| dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch ¹ mit Thunfischsauce ^{C,L} | |
| 106. BRUSCHETTA 🌿 | 6,00 € |
| drei Scheiben Brot ^A belegt mit frischen Tomaten, Knoblauch und Olivenöl | |
-

Insalate

Alle Salate können wahlweise mit Hausdressing^{2,9,L} oder Balsamicodressing^N bestellt werden.

- | | |
|--|---------------|
| 06. CAPRESE 🌿 | 8,00 € |
| mit Tomaten, Mozzarella ^{2,G} , Oliven ⁷ und Basilikum | |
| 07. MISTA 🌿 | 5,50 € |
| gemischter Salat mit Gurken, Tomaten und Karotten | |
| 08. VIMINALE | 8,50 € |
| gemischter Salat mit Thunfisch ^D , Zwiebeln, Ei, Sardellen ^D , Oliven ⁷ , Tomaten, Gurken und Karotten | |
| 09. ITALIA | 8,00 € |
| gemischter Salat mit Vorderschinken ^{2,4} , Käse ^{2,G} , Ei, Gurken, Tomaten und Karotten | |
| 10. DELSUD 🌿 | 8,50 € |
| gemischter Salat mit Paprika, Oliven ⁷ , Artischocken ⁴ , Mozzarella ^{2,G} , Gurken, Tomaten und Karotten | |
| 11. SETTE COLLI | 9,50 € |
| gemischter Salat mit Putenbrust, Mozzarella ^{2,G} , Gurken, Tomaten und Karotten | |
-



Pasta

GUIDE

Unsere Pasta wird nach traditionellem Familienrezept zubereitet. Wie bei jedem Rezept, das über Generationen hinweg weitergereicht wird, hat jede Familie Ihre eigene „geheime“ Rezeptur. Ob auf bestimmte Zutaten, Zubereitungsarten oder Mischungsverhältnisse geschworen wird – eines haben sie alle gemeinsam – ganz viel „Amore“. Der Rest bleibt geheim...

SPAGHETTI

Die weltweit beliebteste Pasta. Der Name stammt von der italienischen Bezeichnung spago „Schnur“. Der Klassiker Spaghetti „Bolo“ hat in nahezu jede Küche Einzug gehalten und ist vom Speiseplan nicht mehr wegzudenken.

BUCATINI

Die aus Sizilien stammende röhrenförmige Nudel kann als die „dicke Verwandte“ der Spaghetti bezeichnet werden. Nicht zu verwechseln mit Maccheroni. Sie sind wesentlich länger als solche und haben ein dünneres Loch.

RIGATONI

Rigatoni werden hauptsächlich zu Soßen verzehrt. Sie stammen ursprünglich aus Rom und haben ihre Bekanntheit in unseren Breiten der überbackenen Variante „Rigatoni al forno“ zu verdanken.

CASARECCE

Auch die Casarecce darf Sizilien als ihre Heimat bezeichnen. Übersetzt bedeutet der Name ganz simpel „hausgemacht“. Durch ihre markante Form – sie sieht wie eine in sich selbst gerollte kleine Nudel aus – nimmt sie Soßen besonders gut auf.

TAGLIATELLE

Wer hier von breiten Nudeln spricht, macht es sich sehr einfach. Es gibt feine Unterschiede in der Kategorie „breite Nudeln“. Bei der Tagliatelle handelt es sich um äußerst flache Bandnudeln, die Ihren Ursprung in der Region Emilia-Romagna haben. Sehr zu verwechseln mit Fettuccine, deren Ursprung in der römischen Küche liegt.

TORTELLONI

Die Heimat der Tortelloni – gefüllte Teigwaren – ist der Norden Italiens. Auch hier besteht wieder Verwechslungsgefahr – zu den nicht minder bekannten Tortellini. Tortelloni sind die etwas größere Variante. Auch Ravioli fallen in die Gattung „gefüllte Teigwaren“. Sie unterscheiden sich tatsächlich nur in der Form.



Original hausgemachte Pasta^A

AUS EIGENER HERSTELLUNG

- | | |
|---|----------------|
| 13. SPAGHETTI MARINARA
mit Meeresfrüchten ^{B,P} , Knoblauch, Gambas ^B und frischen Tomaten | 15,50 € |
| 14. BUCATINI AMATRICIANA
mit Guanciale ² , Zwiebeln und Tomatensoße | 10,50 € |
| 15. SPAGHETTI CARBONARA
mit Guanciale ² und Eigelb | 10,00 € |
| 116. RIGATONI CON GLI STRACCETTI DI MANZO
mit argentinischen Rumpsteakstreifen, Rucola, frischen Tomaten und Knoblauch | 13,50 € |
| 18. CASERECCHE GLADIATORE
mit ital. hausg. Salsiccia, Paprika, Champignons, Zwiebeln, Oliven ⁷ und Kirschtomatensoße | 11,50 € |
| 23. TAGLIATELLE ALLA CONTADINA 🍷
mit versch. frischen Gemüsesorten und frischen Tomaten | 11,00 € |
| 26. TAGLIATELLE AL SALMONE
mit Lachs ^D , rotem Pfeffer, Tomatensoße und Sahne ^G | 14,00 € |
| 28. TORTELLONI ^{2,4,C,G} ALLA CESARINA
mit Vorderschinken ^{2,4} , Muskatnuss und Sahne ^G | 10,00 € |

Alle unsere hausgemachten Pasta können auch mit Tomatensauce (8,00 €)
oder Bolognesesauce (9,50 €) bestellt werden.

Wir bereiten unsere Pasta täglich frisch zu, deshalb gilt „nur solange der Vorrat reicht“.

Pasta^A al forno

Hausgemachte Nudeln überbacken

- | | |
|--|----------------|
| 31. LASAGNA
aus hausgemachten Nudeln mit Rinderhackfleischsoße, Vorderschinken ^{2,4} , Mozzarella ^{2,G}
und Besciamella ^{G,H} | 10,00 € |
| 32. RIGATONI AL FORNO
hausgemachte Rigatoni mit Vorderschinken ^{2,4} , Champignons, Ei, Mozzarella ^{2,G} ,
Rinderhackfleischsoße und Sahne ^G | 10,00 € |
| 35. CANNELLONI
aus hausgemachten Nudeln mit Hackfleischfüllung, Mozzarella ^{2,G} , Tomatensoße und Sahne ^G | 10,00 € |
-



ALL ABOUT *Pizza*

Wie die Spaghetti hat auch die Pizza ihre Reise in die Welt angetreten und sich in aller Herren Länder Küchen fest etabliert. Ihren Ursprung hat sie in Neapel. Italienische Auswanderer brachten sie zuerst in die USA. Erst später wurde sie auch in Europa „heimisch“.

Der Phantasie beim Belag sind heute keine Grenzen gesetzt. Auch die Art der Zubereitung hat sich in manchen Ländern im Laufe der Zeit geändert.

Eine original italienische Pizza jedoch besteht aus einem dünnen, knusprigen Boden. Dieser gelingt nicht nur durch die entsprechenden Zutaten, sondern hauptsächlich auch durch eine lange Teigruhe.

Auch der Ofen spielt eine entscheidende Rolle.

Ein Holzofen, den auch wir in unserem Lokal einsetzen, verleiht der Pizza zusätzlich eine ganz spezielle Geschmacksnote.

Pizza aus dem Holzofen

Jede Pizza ist mit Tomatensoße und Mozzarella fior di latte^G belegt.

- | | |
|--|--------|
| 36. PIZZABROT 🍃 | 4,70 € |
| mit Tomatensoße und Knoblauch (ohne Mozzarella) | |
| 37. PIZZABROT NATUR 🍃 | 3,90 € |
| mit Rosmarin (ohne Tomatensoße und Mozzarella) | |
| 38. MARGHERITA 🍃 | 7,50 € |
| 39. FUNGHI 🍃 | 8,20 € |
| mit Champignons | |
| 40. SALAME | 8,20 € |
| mit Salami ^{1,2,4} | |
| 41. PROSCIUTTO | 8,20€ |
| mit Vorderschinken ^{2,4} | |
| 42. BRUSCHETTA 🍃 | 8,50 € |
| mit frischen Tomaten, Rucola, Knoblauch und gehobeltem Parmesan ^{2,G} | |



Pizza aus dem Holzofen

Jede Pizza ist mit Tomatensoße und Mozzarella fior di latte^G belegt.

43.	TEVERE mit Gorgonzolakäse ^{2,G} und scharfer Salami ^{1,2,4}	10,00 €
44.	QUIRINALE (scharf) 🍃 mit Paprika, Zwiebeln, Oliven ⁷ und Knoblauch	9,50 €
145.	CELIO mit Gambas ⁸ , Lachs ^D und Knoblauch	16,00 €
46.	TONNO mit Thunfisch ^D , Zwiebeln und Kapern	9,80 €
47.	AVENTINO 🍃 mit Gorgonzolakäse ^{2,G} und Apfel ⁸	9,80 €
48.	CICERONE mit Ei, frischen Broccoli und scharfer Salami ^{1,2,4}	9,80 €
49.	ROMA mit Sardellen ^D , Kapern und Oliven ⁷	9,80 €
50.	SETTE COLLI mit Zucchini, Schrimps ^{1,B} und Knoblauch	10,20 €
51.	4 STAGIONI mit Salami ^{1,2,4} , Vorderschinken ^{2,4} , Champignons und Paprika	9,80 €
52.	CAPRICCIOSA mit Salami ^{1,2,4} , Champignons, Artischocken ⁴ und Paprika	9,80 €
53.	RUSTICA mit Putenbrust, Rucola, gehobeltem Parmesan ^{2,G} und frischen Tomaten	11,00 €
54.	VEGETARIA 🍃 mit versch. frischen Gemüsesorten	10,00 €
55.	LUCANA mit scharfer Salami ^{1,2,4} , Oliven ⁷ , Paprika und Auberginen	10,00 €
56.	MARE (ohne Mozzarella) mit Meeresfrüchten ^{B,P} und Knoblauch	11,00 €
57.	PARMA mit Parmaschinken ² , Rucola und gehobeltem Parmesan ^{2,G}	12,50 €
58.	CALZONE gefüllt mit Vorderschinken ^{2,4} , Salami ^{1,2,4} , Ei und Champignons	9,80 €
59.	NERONE (scharf) mit hausg. Salsiccia, Aubergine, Oliven ⁷	11,50 €



Carne vom Kalb

- | | |
|--|---------|
| 60. MILANESE | 16,50 € |
| paniertes Schnitzel ^{A,C} mit Pommes und Salat | |
| 64. SALTIMBOCCA ALLA ROMANA | 19,50 € |
| mit Parmaschinken ² , Salbei, Weißweinsauce ^{G,N} , Gemüse und Salat | |
| 65. PICCATA ALLA MILANESE | 19,50 € |
| mit Mehl-Ei-Parmesanpanade ^{2,A,G} , Knoblauch und Spaghetti ^A und Salat | |
-

Carne vom Rind

- | | |
|--|---------|
| 66. ARGENTINISCHES RUMPSTEAK | 20,50 € |
| gegrillt mit Gemüse und Salat | |
| 67. ARGENTINISCHES RUMPSTEAK | 21,00 € |
| mit grüner Pfeffersauce ^{9,G,L} , Pommes und Salat | |
| 70. LA TAGLIATA | 22,00 € |
| gegrilltes Argentinisches Rumpsteak in Streifen geschnitten, mit Rucola, frischen Tomaten, gehobeltem Parmesan ^{2,G} , Gemüse und Salat | |
-

Pesce

- | | |
|--|---------|
| 172. SALMONE ALLA GRIGLIA | 19,00 € |
| gegrilltes Lachssteak ^D mit Knoblauch, Gemüse und Salat | |
| 75. CALAMARI ALLA GRIGLIA | 17,00 € |
| gegrillte Calamarituben ^P mit Knoblauch, Gemüse und Salat | |
| 176. LUCCIO ALLA MEDITERRANEA | 18,00 € |
| Zanderfilet ^D mit frischen Tomaten, Oliven ⁷ , Knoblauch, Spaghetti ^A und Salat | |
-



LA Dolce Vita

SÜSSES AUS BELLA ITALIA.

Eine feine, süße Nachspeise rundet jedes Menü ab.

Auch hier bringt Italiens Küche manch einen Klassiker hervor.

Tiramisu und Panna Cotta zählen zu den beliebtesten Desserts weltweit.

Um die Entstehung des Tiramisu ranken sich zahlreiche Legenden. Eine besagt, es sei im Ersten Weltkrieg entstanden. Einer anderen nach erst um 1940.

Fest steht jedoch, das Tiramisu ist ein Highlight zum Ausklang eines italienischen Menüs.

Dessert

- | | |
|---|--------|
| 76. TARTUFO AL CIOCCOLATIO ^{A,C,F,G,H} | 6,00 € |
| italienische Eisspezialität mit Schokoladen- und Zabaionegeschmack | |
| 77. TARTUFO AL LIMONCELLO ^{1,A,C,G} | 6,00 € |
| italienische Eisspezialität mit Zitronengeschmack und Limoncellokern | |
| 78. CASSATA SICILIANA ^{1,C,G,H} | 6,50 € |
| sizilianische Eisspezialität mit Zabaione-, Sahne- und Schokoladengeschmack und kandierten Früchten | |
| 79. TORTINO AL CIOCCOLATIO ^{1,A,C,F,G} | 6,50 € |
| heißes Schokoladentörtchen mit Kern aus flüssiger Schokolade und einer Kugel Vanilleeis | |
| 180. HAUSGEMACHTES TIRAMISU ^{A,G,E,2} | 6,00 € |
| mit Löffelbiscuit, Mascarpone, Sahne, Espresso und Likör | |
| 181. HAUSGEMACHTE PANNA COTTA ^G | 6,00 € |
| aus Sahne mit selbstgemachter Erdbeersauce | |
-



Alkoholfreie Getränke

	0,2 l	0,4 l
COCA COLA ¹ /LIGHT ^{1,9}	2,00 €	4,00 €
FANTA ¹	2,00 €	4,00 €
SPRITE	2,00 €	4,00 €
MEZZOMIX ¹	2,00 €	4,00 €
APFELSAFT	2,50 €	5,00 €
APFELSAFT SCHORLE	2,00 €	4,00 €
MINERALWASSER	1,80 €	3,60 €
JOHANNISBEER SCHORLE	2,50 €	5,00 €
FLASCHEN		
ACQUA PANNA STILL	0,5 l	4,00 €
SAN PELLEGRINO MEDIUM	0,7 l	5,00 €

Bier Hatz

PILS VOM FASS	0,3 l	3,00 €
	0,5 l	4,50 €
HEFE WEIZEN VOM FASS	0,5 l	4,50 €
KRISTALL WEIZEN	0,5 l	4,50 €
RADLER/COLA BIER	0,5 l	4,00 €
RADLER WEIZEN/COLA WEIZEN	0,5 l	4,00 €
ALKOHOLFREIES PILS (BLEIFREI)	0,3 l	3,00 €
ALKOHOLFREIES HEFE (ERDINGER)	0,5 l	4,50 €



Vini Rossi^N 0,25 l

HAUSWEIN	4,80 €
CHIANTI MELINI	5,80 €
PRIMITIVO ARGENTUM	5,80 €
NERO D'AVOLA ARANCIO	6,00 €
LAMBRUSCO CHIARLI	5,80 €
ROTWEINSCHORLE	4,00 €

Vini Bianchi^N 0,25 l

HAUSWEIN	4,80 €
PINOT GRIGIO SANT'ANNA	5,50 €
GRILLO FEUDO ARANCIO	6,00 €
FRASCATI FONTANA CANDIDA	5,80 €
GAVI TENUTA CARRETTA	7,00 €
WEIßWEINSCHORLE	4,00 €
ROSE' DONNA GIULIANA	6,00 €



Warme Getränke

ESPRESSO	2,00 €
CAFFE	2,20 €
CAPPUCCINO ^G	2,80 €
LATTE MACCHIATO ^G	3,00 €
TEE	1,80 €

Digestivi 0,2 cl

RAMAZZOTTI	3,50 €
AVERNA	3,50 €
FERNET	3,50 €
CYNAR	3,50 €
VECCHIA ROMAGNA BRANDY	5,00 €

Spirituosen 0,2 cl

LIMONCELLO	3,50 €
AMARETTO	4,50 €
SAMBUCA	3,50 €
SAMBUCA AL CAFFE	3,50 €

Für weitere Sorten sprechen Sie uns bitte an.



ALL ABOUT *Grappa*

Italiens kulinarische Reise endet traditionell mit einem Grappa.
Die Entstehung des Grappa geht bis auf das 11. Jahrhundert zurück. Viele Jahre später avancierte er zum Nationalgetränk.
Heute wird Grappa in mehreren hundert Sorten angeboten.
Beim Genuss spielt die richtige Temperatur – nicht zu kalt sollte er serviert werden, aber auch nicht zu warm – eine wichtige Rolle.
Idealerweise liegt die Temperatur bei jungen Grappas zwischen 9° - 13° und bei älteren Sorten bei 17°.

Grappe 0,2 cl

GRAPPA DELLA CASA	4,00 €
NARDINI AQUAVITE Emilia Romagna	5,50 €
NARDINI RISERVA BARRIQUE Emilia Romagna	6,50 €
ANDREA DA PONTE DI PROSECCO 8 JAHRE BARRIQUE Veneto	6,50 €
SEGNI DI LUCE CHARDONNAY Veneto	5,00 €
TERRE ANTICHE (Moscato, Nebbiolo oder Barbera) Piemonte	7,50 €
MARCATI LE FARFALLE MOSCATO Piemonte	5,50 €

Bei Interesse fragen Sie nach unseren weiteren Grappasorten nach.

Allergene

- A: **glutenhaltiges Getreide**
 - B: **Krebstiere**
 - C: **Eier**
 - D: **Fische**
 - E: **Erdnüsse**
 - F: **Sojabohnen**
 - G: **Milch**
 - H: **Schalenfrüchte**
 - I: **Sellerie**
 - L: **Senf**
 - M: **Sesamsamen**
 - N: **Schwefeldioxid und Sulphite**
 - O: **Lupinen**
 - P: **Weichtiere**
-

Zusatzstoffe

- 1: **Farbstoffe**
 - 2: **Konservierungsstoffe**
 - 3: **Nitritpökelsalz und/oder Nitrat**
 - 4: **Antioxidationsmittel**
 - 5: **Geschmacksverstärker**
 - 6: **geschwefelt**
 - 7: **geschwärzt**
 - 8: **gewachst**
 - 9: **Süßungsmittel**
 - 10: **Phosphat**
-

: **vegetarisch**