



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	5,00 €
MARTINI BIANCO^N	5,00 €
MARTINI ROSSO^{1,N}	5,00 €
CAMPARI AMALFI¹	7,00 €
CAMPARI SODA¹	6,00 €
CRODINO PROSECCO^{1,N}	7,00 €
APEROL SPRITZ^{1,N}	7,00 €
LIMONCELLO SPRITZ^{1,N}	7,00 €
CRODINO (alkoholfrei)¹	5,00 €

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 | 19,00 € |
| italienische gemischte Vorspeise ^{A,C,1,2,7,8} mit Knoblauch | |
| 02. INSALATA DI MARE | 17,50 € |
| Meeresfrüchtesalat ^{L,P} mit Knoblauch | |
| 03. CARPACCIO AUS RINDFLEISCH | 17,50 € |
| mit gehobeltem Parmesan ² und Rucola | |
| 04. ANTIPASTO VEGETARIANO 🌿 | 14,00 € |
| vegetarische Vorspeise ^{A,C,2,7} mit Knoblauch | |
| 105. VITELLO TONNATO | 19,50 € |
| dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch ^I mit Thunfischsauce ^{C,L} | |
| 106. BRUSCHETTA 🌿 | 8,00 € |
| 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 🌿 | 11,00 € |
| mit Tomaten, Mozzarella ^{2,G} , Oliven ⁷ und Basilikum | |
| 07. MISTA 🌿 | 7,50 € |
| gemischter Salat mit Gurken, Tomaten und Karotten | |
| 08. VIMINALE | 11,00 € |
| gemischter Salat mit Thunfisch ^D , Zwiebeln, Ei, Sardellen ^D , Oliven ⁷ , Tomaten, Gurken und Karotten | |
| 09. ITALIA | 10,50 € |
| gemischter Salat mit Vorderschinken ^{2,4} , Käse ^{2,G} , Ei, Gurken, Tomaten und Karotten | |
| 10. DELSUD 🌿 | 11,00 € |
| gemischter Salat mit Paprika, Oliven ⁷ , Artischocken ⁴ , Mozzarella ^{2,G} , Gurken, Tomaten und Karotten | |
| 11. SETTE COLLI | 12,50 € |
| gemischter Salat mit Putenbrust, Mozzarella ^{2,G} Gurken, Tomaten und Karotten | |
-



Pasta

GUIDE

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.

PACCHERI

Die aus Neapel stammende röhrenförmige Nudel bedeutet im neapolitanischen Dialekt so viel wie „Ohrfeige“. Vermutlich wegen ihrer Größe und des Geräusches, das sie erzeugt, wenn sie auf die Tomatensoße „klatscht“.

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.



Pasta^A

- | | | |
|------|--|---------|
| 13. | SPAGHETTI MARINARA
mit Meeresfrüchten ^{B,P} , Knoblauch, Gambas ^B und frischen Tomaten | 18,00 € |
| 114. | PACCHERI DELLA NONNA 🌿
mit Aubergine, Mozzarella ^G und Tomatensoße | 15,00 € |
| 15. | SPAGHETTI CARBONARA ^{2,G}
mit Guanciale ² , Eigelb und Parmesan | 13,50 € |
| 116. | RIGATONI CON GLI STRACCETTI DI MANZO
mit argentinischen Rumpsteakstreifen, Rucola, frischen Tomaten und Knoblauch | 17,00 € |
| 18. | CASERECCE GLADIATORE
mit ital. hausg. Salsiccia, Paprika, Champignons, Zwiebeln, Oliven ⁷ und Kirschtomatensoße | 15,50 € |
| 23. | TAGLIATELLE ALLA CONTADINA 🌿
mit versch. frischen Gemüsesorten und frischen Tomaten | 15,00 € |
| 26. | TAGLIATELLE AL SALMONE
mit Lachs ^D , rotem Pfeffer, Tomatensoße und Sahne ^G | 18,00 € |
| 28. | TORTELLONI ^{2,4,C,G} ALLA CESARINA
mit Vorderschinken ^{2,4} , Muskatnuss und Sahne ^G | 13,00 € |
| 29. | GNOCCHI „GORGONZOLA“ 🌿
mit Sahne ^G und Gorgonzolakäse ^{2,G} | 15,50 € |

Alle unsere Pasta können auch mit Tomatensauce (11,00 €)
oder Bolognesesauce (13,00 €) bestellt werden

Pasta^A al forno

Nudeln überbacken

- | | | |
|-----|--|---------|
| 31. | LASAGNA
mit Rinderhackfleischsoße, Vorderschinken ^{2,4} , Mozzarella ^{2,G}
und Besciamella ^{G,H} | 15,00 € |
| 32. | RIGATONI AL FORNO
mit Vorderschinken ^{2,4} , Champignons, Ei, Mozzarella ^{2,G} ,
Rinderhackfleischsoße und Sahne ^G | 13,50 € |
| 35. | CANNELLONI
mit Hackfleischfüllung, Mozzarella ^{2,G} , Tomatensoße und Sahne ^G | 15,00 € |
-



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^A aus dem Holzofen

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

- | | |
|--|---------|
| 36. PIZZABROT 🌿 | 6,50 € |
| mit Tomatensoße und Knoblauch (ohne Mozzarella) | |
| 37. PIZZABROT NATUR 🌿 | 6,00 € |
| mit Rosmarin (ohne Tomatensoße und Mozzarella) | |
| 38. MARGHERITA 🌿 | 11,00 € |
| 39. FUNGHI 🌿 | 12,00 € |
| mit Champignons | |
| 40. SALAME | 12,00 € |
| mit Salami ^{1,2,4} | |
| 41. PROSCIUTTO | 12,00 € |
| mit Vorderschinken ^{2,4} | |
| 42. BRUSCHETTA (ohne Mozzarella) 🌿 | 12,00 € |
| mit frischen Tomaten, Rucola, Knoblauch und gehobeltem Grana Padano ^{2,G} | |



Pizza^A 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}	14,50 €
44.	QUIRINALE (scharf) 🌿 mit Paprika, Zwiebeln, Oliven ⁷ und Knoblauch	14,00 €
145.	CELIO mit Gambas ⁸ , Lachs ^D und Knoblauch	18,50 €
46.	TONNO mit Thunfisch ^D , Zwiebeln und Kapern	14,50 €
47.	AVENTINO 🌿 mit Gorgonzolakäse ^{2,G} und Apfel ⁸	14,50 €
148.	ROMOLO mit Ei, frischen Champignons und scharfer Salami ^{1,2,4}	14,50 €
49.	ROMA mit Sardellen ^D , Kapern und Oliven ⁷	15,00 €
50.	SETTE COLLI mit Zucchini, Schrimps ^{1,B} und Knoblauch	15,50 €
51.	4 STAGIONI mit Salami ^{1,2,4} , Vorderschinken ^{2,4} , Champignons und Paprika	15,00 €
52.	CAPRICCIOSA mit Salami ^{1,2,4} , Champignons, Artischocken ⁴ und Paprika	15,00 €
53.	RUSTICA mit Putenbrust, Rucola, gehobeltem Parmesan ^{2,G} und frischen Tomaten	15,50 €
54.	VEGETARIA 🌿 mit versch. frischen Gemüsesorten	14,50 €
55.	LUCANA mit scharfer Salami ^{1,2,4} , Oliven ⁷ , Paprika und Auberginen	15,00 €
56.	MARE (ohne Mozzarella) mit Meeresfrüchten ^{B,P} und Knoblauch	15,00 €
57.	PARMA mit Parmaschinken ² , Rucola und gehobeltem Parmesan ^{2,G}	17,50 €
58.	CALZONE gefüllt mit Vorderschinken ^{2,4} , Salami ^{1,2,4} , Ei und Champignons	15,00 €
59.	NERONE (scharf) mit hausg. Salsiccia, Aubergine, Oliven ⁷	16,00 €



Carne vom Kalb

60. **MILANESE** 23,00 €
paniertes Schnitzel^{A,C} mit Pommes und Salat
64. **SALTIMBOCCA ALLA ROMANA** 27,50 €
mit Parmaschinken², Salbei, Weißweinsoße^{G,N}, Gemüse und Salat
65. **PICCATA ALLA MILANESE** 28,50 €
mit Mehl-Ei-Parmesanpanade^{2,A,G}, Knoblauch und Spaghetti^A und Salat
-

Carne vom Rind

66. **ARGENTINISCHES RUMPSTEAK** 29,00 €
gegrillt mit Gemüse und Salat
67. **ARGENTINISCHES RUMPSTEAK** 30,00 €
mit grüner Pfeffersoße^{9,G,L}, Pommes und Salat
70. **LA TAGLIATA** 32,00 €
gegrilltes Argentinisches Rumpsteak in Streifen geschnitten, mit Rucola, frischen Tomaten, gehobeltem Grana Padano^{2,G}, Gemüse und Salat
-

Pesce

172. **SALMONE ALLA GRIGLIA** 28,00 €
gegrilltes Lachssteak^D mit Knoblauch, Gemüse und Salat
71. **SALMONE CAMPIDOGLIO** 29,50 €
Lachssteak^D mit Knoblauch, Karpfen, Oliven und frischen Tomaten
176. **LUCCIO ALLA MEDITERRANEA** 24,00 €
Zanderfilet^D mit frischen Tomaten, Oliven⁷, 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 CIOCCOLATO ^{A,C,F,G,H} | 7,50 € |
| italienische Eisspezialität mit Schokoladen- und Zabaionegeschmack | |
| 77. TARTUFO AL LIMONCELLO ^{1,A,C,G} | 7,50 € |
| italienische Eisspezialität mit Zitronengeschmack und Limoncellokern | |
| 78. CASSATA SICILIANA ^{1,C,G,H} | 9,00 € |
| sizilianische Eisspezialität mit Zabaione-, Sahne- und Schokoladengeschmack und kandierten Früchten | |
| 79. TORTINO AL CIOCCOLATO ^{1,A,C,F,G} | 9,00 € |
| heißes Schokoladentörtchen mit Kern aus flüssiger Schokolade und einer Kugel Vanilleeis | |
| 180. HAUSGEMACHTES TIRAMISU ^{A,G,E,2} | 7,50 € |
| mit Löffelbiscuit, Mascarpone, Sahne, Espresso und Likör | |
| 181. HAUSGEMACHTE PANNA COTTA ^G | 7,50 € |
| 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	2,00 €	4,00 €
JOHANNISBEER SCHORLE	2,50 €	5,00 €
FLASCHEN		
ACQUA PANNA STILL	0,5 l	5,50 €
SAN PELLEGRINO MEDIUM	0,7 l	7,00 €

Bier Hatz

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



Vini Rossi^N 0,25 l

HAUSWEIN	6,00 €
CHIANTI MELINI	7,00 €
PRIMITIVO ARGENTUM	7,50 €
NERO D'AVOLA ARANCIO	7,50 €
LAMBRUSCO CHIARLI	6,50 €
ROTWEINSCHORLE	5,50 €

Vini Bianchi^N 0,25 l

HAUSWEIN	6,00 €
PINOT GRIGIO SANT'ANNA	7,00 €
GRILLO FEUDO ARANCIO	7,00 €
FRASCATI FONTANA CANDIDA	7,00 €
WEIßWEINSCHORLE	5,00 €
ROSÉ DONNA GIULIANA	7,00 €
ROSÉ SCHORLE	5,50 €



Warme Getränke

ESPRESSO	2,20 €
CAFFE	2,40 €
CAPPUCCINO ^G	3,20 €
LATTE MACCHIATO ^G	3,80 €
TEE	2,20 €

Digestivi 0,2 cl

RAMAZZOTTI	4,00 €
AVERNA	4,00 €
FERNET	4,00 €
CYNAR	4,00 €
VECCHIA ROMAGNA BRANDY	5,00 €

Spirituosen 0,2 cl

LIMONCELLO	4,00 €
AMARETTO	4,50 €
SAMBUCA	4,00 €
SAMBUCA AL CAFFE	4,00 €

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

Bei Interesse fragen Sie nach unseren weiteren Grappasorten nach.

Allergene

- A: glutenhaltiges Getreide (Weizen)**
- 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**
- Q: glutenhaltiges Getreide (Gerste)**

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