



TRATTORIA  
SAPORI  
DI  
NAPOLI



## ***Antipasti - Vorspeisen***

<b><i>Antipasto Saperi di Napoli</i></b>	<b>15,50 €</b>
<i>gegrilltes Gemüse, Caprese, Vitello Tonnato, Parmaschinken &amp; Melone</i>	
<b><i>Carpaccio di Manzo</i></b>	<b>14,50 €</b>
<i>hauchdünn geschnittenes Rindfleisch an Zitronenvinaigrette mit Parmesan und Rucola</i>	
<b><i>Vitello Tonnato</i></b>	<b>14,50 €</b>
<i>hauchdünn geschnittenes rosa Kalbfleisch in einer hausgemachten Thunfischcreme mit Kapern</i>	
<b><i>Antipasto Sfizioso</i></b>	<b>14,50 €</b>
<i>frittierte neapolitanische Spezialitäten</i>	
<b><i>Parma &amp; Melone</i></b>	<b>13,50 €</b>
<i>Parmaschinken mit Honigmelone</i>	
<b><i>Caprese Tomaten &amp; Mozzarella</i></b>	<b>10,50 €</b>
<i>mit frischem Basilikum</i>	
<b><i>Bruschetta Variationen</i></b>	<b>10,50 €</b>

## ***Insalate – Salate***

***Unsere Salate werden mit unserem hausgemachten Dressing garniert bestehend aus Olivenöl und Balsamicoessig.***

<b><i>Gemischter Salat Mare e Monti</i></b>	<b>14,00 €</b>
<i>knusprig gebratene Garnelen und Champignons mit Rucola</i>	
<b><i>Gemischter Salat Vesuvio</i></b>	<b>14,00 €</b>
<i>mit Carpaccio, Rucola und Parmesan auf gemischtem Salat</i>	
<b><i>Gemischter Salat Campagnola</i></b>	<b>14,00 €</b>
<i>knusprig gebratene Putenbrust und Austernpilze mit Rucola und Parmesan</i>	
<b><i>Gemischter Salat Capriccio</i></b>	<b>10,50 €</b>
<i>mit Thunfisch, Zwiebeln, Eier, Käse und Schinken 1,2</i>	
<b><i>Insalata Mista – gemischter Blattsalat</i></b>	<b>7,00 €</b>
<b><i>Beilagensalat</i></b>	<b>6,00 €</b>

## ***Zuppe – Suppen***

<b><i>Minestrone</i></b>	7,00 €
<i>italienische Gemüsesuppe mit Saisongemüse</i>	
<b><i>Stracciatella</i></b>	7,00 €
<i>Gemüsebrühe mit Ei</i>	
<b><i>Italienische Tomatensuppe</i></b>	7,00 €

## ***Pasta – Nudeln***

<b><i>Pappardelle Saponi di Napoli</i></b>	16,00 €
<i>mit Salsiccia, Auberginen, Mozzarella und frischem Peperoncino in einer Kirschtomatensoße geschwenkt</i>	
<b><i>Tagliatelle Garnelen</i></b>	15,00 €
<i>mit Garnelen, getrockneten Tomaten, Knoblauch und frischem Basilikum in AurorasöÙe geschwenkt</i>	
<b><i>Linguine Frutti di Mare</i></b>	14,50 €
<i>mit Meeresfrüchten und Knoblauch in KirschtomatensoÙe geschwenkt</i>	
<b><i>Tagliatelle Salmone</i></b>	13,50 €
<i>mit Lachs in RosasöÙe geschwenkt</i>	
<b><i>Linguine Sfiziose</i></b>	13,00 €
<i>mit Spinat, Knoblauch und Speck in SahnesöÙe geschwenkt</i>	
<b><i>Tagliatelle Sorrentina</i></b>	13,00 €
<i>in KirschtomatensoÙe geschwenkt mit Rucola und Parmesan</i>	
<b><i>Penne Amatriciana</i></b>	13,00 €
<i>gebratener Speck, Zwiebeln und Chili in TomatensoÙe geschwenkt</i>	

## ***Pasta fresca – Frische Nudeln***

<b><i>Tortelloni ai Funghi</i></b> gefüllt mit Waldpilzen <sup>4</sup>	14,50 €
<b><i>Tortelloni Ricotta e Spinaci</i></b> gefüllt mit Ricotta und Spinat <sup>4</sup>	14,50 €
<b><i>Gnocchi Sorrentina</i></b> Kartoffelnudeln mit Tomatensoße, Mozzarella, frischem Basilikum und Parmesan	13,00 €

## ***Pasta al Forno - überbackene Nudeln***

<b><i>Tagliatelle al Forno</i></b> Bandnudeln mit Erbsen, Champignons und Mozzarella an Fleischsoße	13,50 €
<b><i>Lasagna</i></b> hausgemachte Lasagne	12,00 €
<b><i>Gnocchi al Forno</i></b> Kartoffelnudeln mit Tomatensoße, Mozzarella, Basilikum	12,00 €

## ***Risotto – Reisgerichte***

<b><i>Risotto Marinara</i></b> mit Meeresfrüchten	15,00 €
<b><i>Risotto ai Funghi</i></b> mit gemischten frischen Pilzen	14,00 €

# *Pizza*

*Alle unsere Pizzen belegen wir mit Fior di Latte (italienischer Käse) und haben einen Durchmesser von 30cm*

<b>Sapori di Napoli</b> <i>bianca (ohne Tomatensoße) mit Cime di Rapa und Salsiccia</i>	14,50 €
<b>Casareccia</b> <i>bianca (ohne Tomatensoße) mit geschmorter Paprika, Speck und karamelisierten Zwiebeln</i>	14,50 €
<b>Carpaccio</b> <i>mit Rindercarpaccio, Rucola und Parmesan</i>	13,00 €
<b>Parma</b> <i>mit Parmaschinken, Rucola und Parmesan</i>	13,00 €
<b>Sfiziosa</b> <i>mit Tomatenscheiben, Spinat, Thunfisch, frischem Basilikum und Pinienkerne</i>	13,00 €
<b>Ortolana</b> <i>mit Champignons, Artischocken, Brokkoli, Oliven und Zwiebeln</i>	12,50 €
<b>Sorrento</b> <i>mit frittierten Auberginen</i>	12,50 €
<b>Gustosa</b> <i>mit Spinat, Ricotta, Broccoli und Knoblauch</i>	12,50 €
<b>Caprese</b> <i>mit Tomatenscheiben und frischem Basilikum</i>	11,50 €
<b>Calzone</b> <i>gefüllt mit Ricotta und Spinat</i>	11,50 €
<b>Quattro Stagioni</b> <i>mit Schinken, Artischocken, Meeresfrüchte, Austernpilze</i>	11,50 €
<b>Quattro Formaggi</b> <i>mit vier verschiedenen Käsesorten</i>	11,50 €
<b>Tonnato</b> <i>mit Thunfisch, Oliven und Kapern</i>	11,50 €
<b>Rustica</b> <i>mit Schinken, Zwiebeln, Sardellen, Oliven und Knoblauch</i>	11,00 €

<b>Paesana</b> mit Sardellen, Oliven, Knoblauch und Champignons 7	10,50 €
<b>Capricciosa</b> mit Salami, Schinken, Champignons und Paprika 1,3	10,50 €
<b>Napoli</b> mit Mozzarella und frischem Basilikum	10,50 €
<b>Diavola</b> mit Peperoniwurst, Zwiebeln und scharfe Peperoni	10,50 €
<b>Pizzabrot</b> mit Tomatenscheiben, Rosmarin und Knoblauch	8,00 €

**Extra Belag:**

<b>Knoblauch, Oliven, Peperoni scharf oder mild, Artischocken und Zwiebeln</b>	1,00€
<b>Kapern, Salami, Schinken, Champignons, Sardellen, Peperoniwurst, Brokkoli, Spinat, Auberginen, Ananas</b>	2,00€
<b>Thunfisch, Meeresfrüchte, Fior di Latte, Parmesan</b>	2,50€
<b>Rucola, Gorgonzola, Parmaschinken</b>	3,00€

## ***Carne – Fleischgerichte vom Kalb***

<b>Saltinbocca alla Romana</b> Kalbsschnitzel mit Parmaschinken, Salbei an einer Weißweinsauce	23,00 €
<b>Scaloppina al Vino Bianco</b> Kalbsschnitzel an einer Weißweinsauce	22,50 €
<b>Scaloppina ai Funghi</b> Kalbsschnitzel an Waldpilzrahmsauce	22,50 €
<b>Scaloppina Romagnola</b> Kalbsschnitzel mit Schinken und Käse an einer Aurorasauce	22,50 €
<b>Piccata Milanese</b> Kalbsschnitzel paniert mit Parmesan und Ei	22,00 €

**Zu jedem Fleischgericht reichen wir Gemüse und eine Sättigungsbeilage**

## ***Bambini – Für unsere kleinen Gäste***

<b><i>Nudeln mit Tomaten-, Sahne- oder Buttersoße</i></b>	6,50 €
<b><i>Kinderpizza Margherita oder Salami</i></b>	6,00 €
<b><i>Kinderschnitzel</i></b>	10,50 €
<i>Hähnchenschnitzel als Beilage Pommes</i>	
<b><i>Portion Pommes</i></b>	4,00 €

## ***Dessert***

<b><i>Tiramisú</i></b> 5	7,50 €
<b><i>Pannacotta</i></b> mit hausgemachter Himbeersoße	7,50 €
<b><i>Tartufo Eis</i></b>	7,50 €
<b><i>Vanilleeis</i></b>	7,00 €
<i>mit Waldbeer- oder Schokoladensoße</i>	

## ***Kaffeespezialitäten***

<i>Espresso</i> <sup>5</sup>	2,30 €
<i>Doppelter Espresso</i> <sup>5</sup>	3,60 €
<i>Cappuccino</i> <sup>5</sup>	3,30 €
<i>Latte Macchiato</i> <sup>5</sup>	4,00 €
<i>Heiße Schokolade</i>	4,00 €
<i>Kaffee</i> <sup>5</sup>	3,00 €
<i>Koffeinfreier Kaffee</i> <sup>5</sup>	3,30 €

## ***Tee***

<i>Unsere Teesorten gibt es auf Anfrage</i>	2,80 €
---	--------

1 = Farbstoffe, 2 = Nitritpökelsalz, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Konservierungsstoffe  
5 = Koffeinhaltig, 6 = Chininhaltig, 7 = EisenII Gluconat

## **Rotwein**

	0,2 l
<i>Chianti</i>	6,00 €
<i>Primitivo</i>	6,00 €
<i>Nero d'Avola</i>	6,00 €
<i>Montepulciano</i>	6,00 €
<i>Lambrusco rosso</i>	6,00 €

## ***Weißwein***

		<i>0,2 l</i>
<i>Frascati</i>		<i>6,00 €</i>
<i>Pinot Grigio</i>		<i>6,00 €</i>
<i>Chardonnay</i>		<i>6,00 €</i>
<i>Weinschorle</i>		<i>4,50 €</i>

## ***Roséwein***

		<i>0,2 l</i>
<i>Rosato Trevenezie</i>		<i>6,00 €</i>

## ***Apfelwein***

	<i>0,25 l</i>	<i>0,5 l</i>
<i>Apfelwein pur, sauer oder süß gespritzt</i>	<i>2,80 €</i>	<i>4,00 €</i>

## ***Bier***

	<b><i>0,3l</i></b>	<b><i>0,5l</i></b>
<i>Bitburger Pils vom Fass</i>	<i>3,50 €</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Bitburger Hell vom Fass</i>	<i>3,50 €</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Benediktiner Hefeweizen vom Fass</i>	<i>3,50 €</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Benediktiner Weissbier (alkoholfrei)</i>		<i>4,50 €</i>
<i>Bitburger Pils (alkoholfrei)</i>		<i>3,50 €</i>
<i>Radler</i>	<i>3,50 €</i>	<i>4,50 €</i>

## *Erfrischungsgetränke*

		<b>0,3l</b>	<b>0,4l</b>
<i>Coca Cola Zero</i>		3,20 €	3,80 €
<i>Coca Cola</i>		3,20 €	3,80 €
<i>Sprite</i>		3,20 €	3,80 €
<i>Fanta</i>		3,20 €	3,80 €
<i>Spezi</i>		3,20 €	3,80 €
<i>Gerolsteiner Wasser -medium-</i>	<i>0,25l</i>	3,20 €	
<i>Gerolsteiner Wasser -medium-</i>	<i>0,7 l</i>	6,50 €	
<i>Gerolsteiner Wasser -naturell-</i>	<i>0,5 l</i>	5,50 €	
<i>Schweppes Bitter Lemon</i> <sup>3,6</sup>	<i>0,2 l</i>	3,60 €	
<i>Schweppes Ginger Ale</i> <sup>1</sup>	<i>0,2 l</i>	3,60 €	
<i>Eistee Pfirsich oder Zitrone saisonal</i>		4,50 €	

## *Fruchtsäfte von Rapps*

		<b>0,3l</b>	<b>0,4l</b>
<i>Johannisbeerensaftschorle, Traubensaftschorle</i>		3,20 €	3,80 €
<i>Apfelsaftschorle</i>		3,20 €	3,80 €
<i>Immino verschiedene frische Fruchtsäfte auf Eis</i>			4,50 €
<i>Orangensaft pur</i>	<i>0,2 l</i>	3,20 €	
<i>Johannisbeerensaft pur</i>	<i>0,2 l</i>	3,20 €	
<i>Traubensaft pur</i>	<i>0,2 l</i>	3,20 €	

## *Aperitif*

<i>Aperol Spritz</i> <sup>1,6</sup>		7,50 €
<i>Limoncello Spritz</i>		7,50 €
<i>Hugo</i>		7,50 €
<i>Virgin Hugo (alkoholfrei)</i>		6,50 €
<i>Campari Orange</i>		7,50 €
<i>Campari Soda</i> <sup>1</sup>		7,00 €
<i>Martini Bianco oder Rosso</i>	5cl	6,50 €
<i>Prosecco</i>	0,1 l	6,50 €
<i>San Bitter oder Crodino (alkoholfrei)</i>	0,1 l	3,80 €
<i>San Bitter Spritz oder Crodino Spritz (alkoholfrei)</i>	0,2 l	4,50 €

## *Spirituosen 2cl*

<i>Grappa della Casa</i>		5,00 €
<i>Grappa Prosecco</i>		6,50 €
<i>Averna</i>		3,50 €
<i>Ramazotti</i>		3,50 €
<i>Fernet Branca</i>		3,50 €
<i>Sambuca</i>		3,50 €
<i>Limoncello</i>		4,00 €
<i>Hausgemachter Limoncello</i>		5,00 €
<i>Jägermeister</i>		3,50 €
<i>Baileys pur oder auf Eis</i>		5,50 €



Trattoria\_sapori\_di\_napoli



Trattoria Sapori di Napoli

