



Liebe Gäste,

wir heißen Sie bei unserer Trattoria Willkommen.

Da wir alle unsere Speisen frisch für Sie zubereiten,
kann es bei Hochbetrieb etwas länger dauern.

Dafür bitten wir Sie um Ihr Verständnis.

Wir hoffen, dass wir Sie mit unserem Service zufrieden
stellen und dass Sie uns recht bald wieder besuchen.

Ihr Team von Da Francesco

Telefon 09092/1550
86650 Wemding Oettinger Str.4

Mittagsmenü

Dienstag - Freitag

von 11 Uhr - 14 Uhr

Durchgehend warme Küche 01.April - 30.September

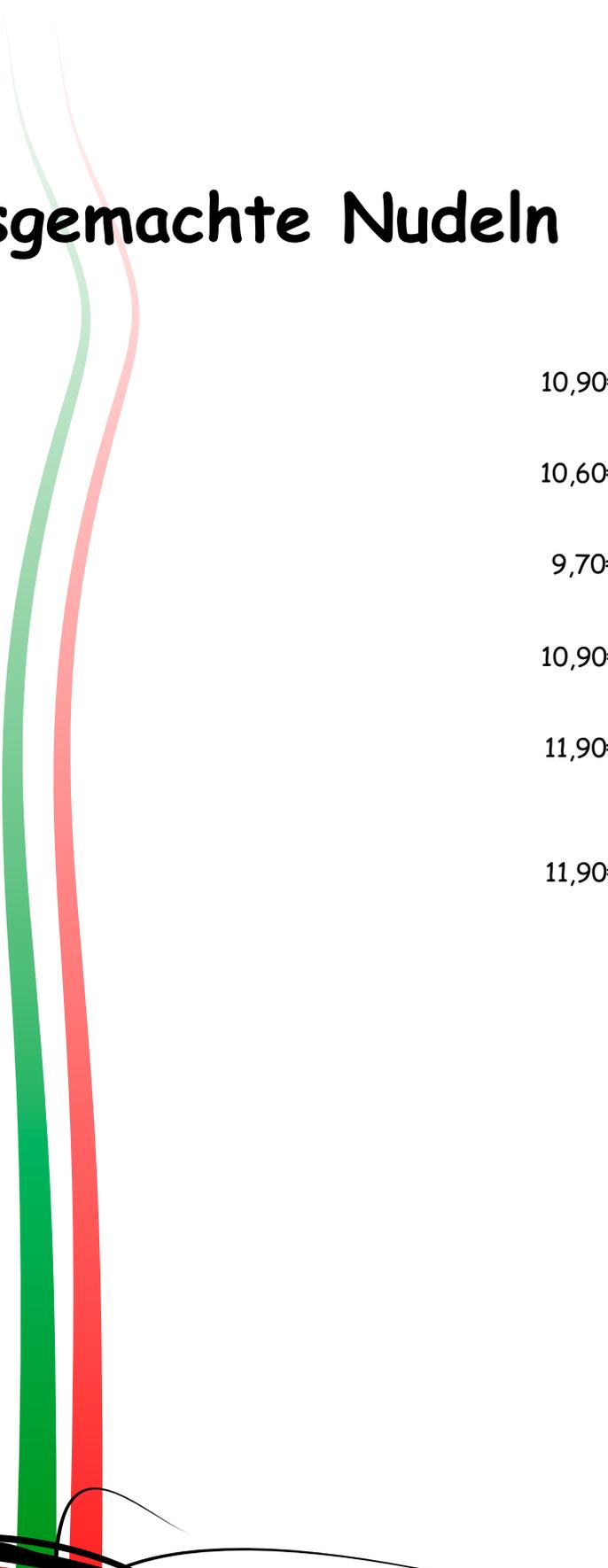
Alle Pizzen und Nudeln von der normalen Karte
(außer Fisch, Pizza Speciale, Hausgemachte Nudeln und Paste)
mit Beilagensalat

6,90 €

Neue Preise 2021

Da
Francesco
Eiscafe Trattoria

Gefüllte hausgemachte Nudeln

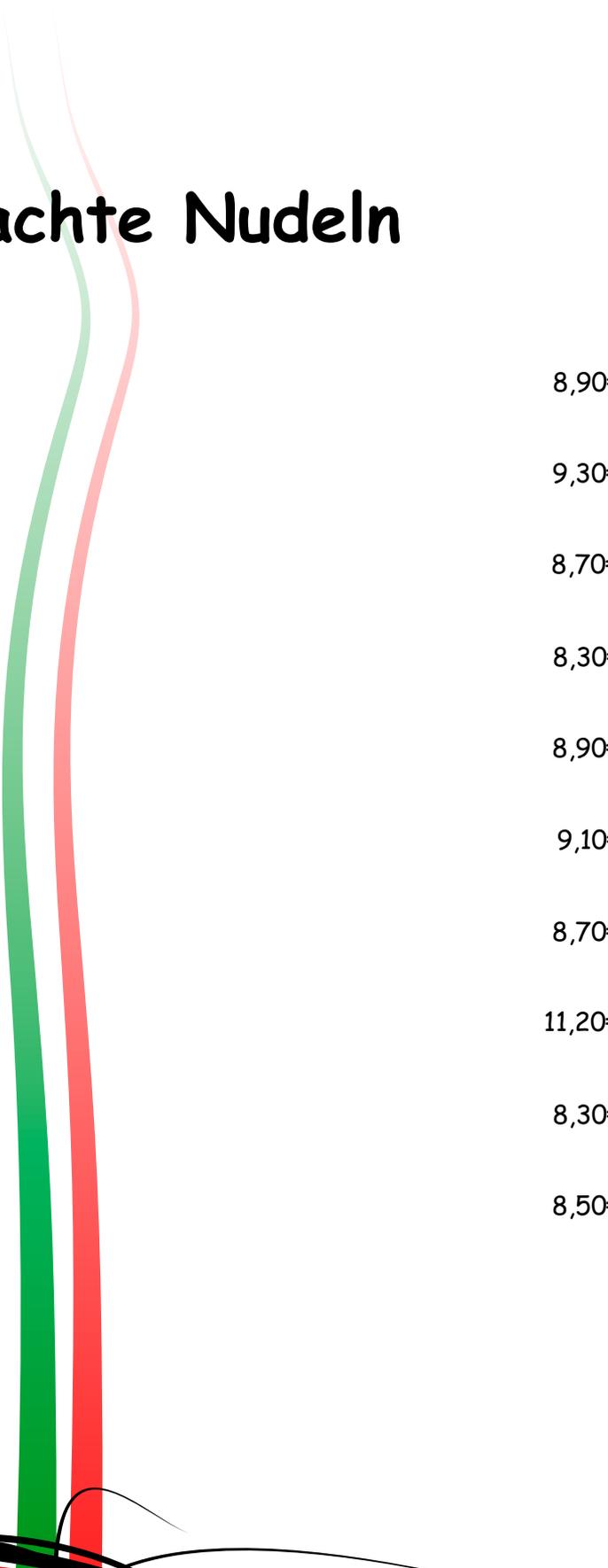


| | |
|--|--------|
| Triangoli al Salmone Dreiecke mit Lachsfüllung auf Rucolabett | 10,90€ |
| Le Margherite Di Andrea mit Spargel - Ricottafüllung und Walnüssen | 10,60€ |
| Herzen mit Büffelmozzarella frische Tomaten in Weißweinsoße auf Rucolabett | 9,70€ |
| Riesen Torelloni gefüllt mit Spargel und Ricotta | 10,90€ |
| Panzerotti Valentino gefüllt mit Steinpilzen in scharfer Salami - Knoblauch - Soße auf Rucolabett | 11,90€ |
| Ravioli Rita gefüllt mit Büffelricotta und Spinat in Butter - Salbei - Soße | 11,90€ |

*Alle Gerichte sind auch in „klein“
zu bekommen 1,- € weniger

Da
Francesco
Eiscafe Trattoria

Hausgemachte Nudeln



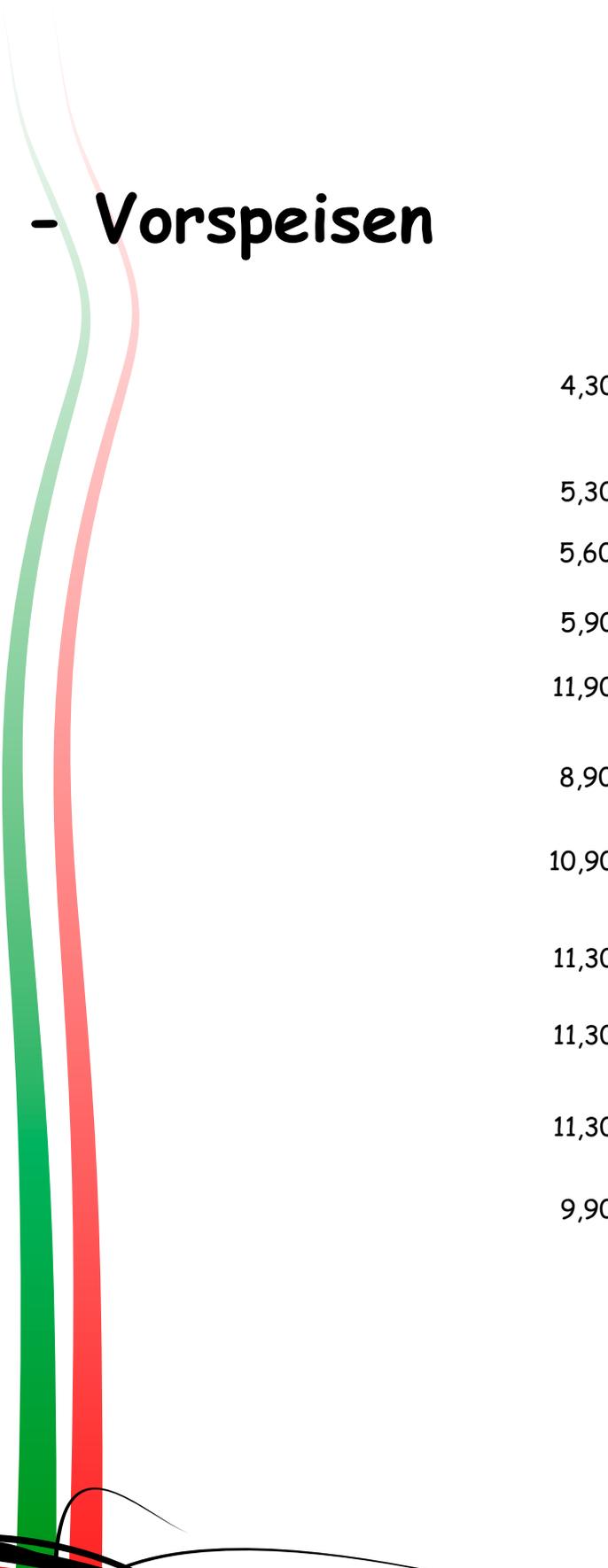
| | |
|---|--------|
| Cortecce Diavola mit Salami, Steinpilzen, Knoblauch in Kirchtomaten - Soße - scharf | 8,90€ |
| Orecchiette Francesco mit Schwertfisch, Zucchini, Knoblauch in Kirschtomaten - Soße - Alufolie | 9,30€ |
| Fusilli Pescatore mit Miesmuscheln, Meeresfrüchten in Kirschtomaten - Soße - Alufolie | 8,70€ |
| Orecchiette Toscana mit Speck, Zwiebeln, Knoblauch, Rucola, Weißwein in Kirschtomatensoße - scharf | 8,30€ |
| Trofie Aurora mit Pfifferlingen, Lachs, Rucola, Parmesanscheiben Weißwein in Kirschtomatensoße | 8,90€ |
| Trofie Mare e Monti mit Schrimps und Pfifferlingen Weißwein in Kirschtomatensoße | 9,10€ |
| Cortecce alle Cozze mit Miesmuscheln Weißwein in Kirchtomatensoße | 8,70€ |
| Fusilli Chef mit Rinderfleischstreifen in Steinpilz - Rucola - Parmesanscheiben - Kirschtomaten - Soße | 11,20€ |
| Orecchiette Gorgonzola in Gorgonzola - Soße und Rucola | 8,30€ |
| Gnocchi Gorgonzola Noce gefüllte Gnocchi Walnuss - Gorgonzola - Soße | 8,50€ |

*Alle Gerichte sind auch in „klein“
zu bekommen 1,- € weniger



Da
Francesco
Eiscafe Trattoria

Antipasti - Vorspeisen



| | |
|---|--------|
| Bruschetta <i>Geröstetes Weißbrot mit Tomaten, Knoblauch und frischem Basilikum</i> | 4,30€ |
| Bruschetta Mozzarella | 5,30€ |
| Bruschetta Parma | 5,60€ |
| Bruschetta Mista | 5,90€ |
| Antipasto Misto <i>Gemischte Vorspeise Parma, Schinken, Salami und Käse eingelegt in Gemüse</i> | 11,90€ |
| Caprese <i>Tomate, Mozzarella und frische Basilikum</i> | 8,90€ |
| Carpaccio di Manzo <i>Carpaccio von Rinderfilet mit Pamesankäse und Rucola</i> | 10,90€ |
| Carpaccio Schwertfisch | 11,30€ |
| Carpaccio Thunfisch | 11,30€ |
| Carpaccio Oktopus | 11,30€ |
| Insalata di Mare <i>Salat mit Meeresfrüchte</i> | 9,90€ |



Da
Francesco
Eiscafe Trattoria

Zuppe - Suppen

| | |
|---|-------|
| Pomodoro Tomatensuppe | 4,40€ |
| Stracciatella Romana Boullion mit Ei und Käse | 4,90€ |
| Minestrone Italienische Gemüsesuppe | 4,90€ |
| Tortellini in Brodo Boullion mit Tortellini * | 4,90€ |

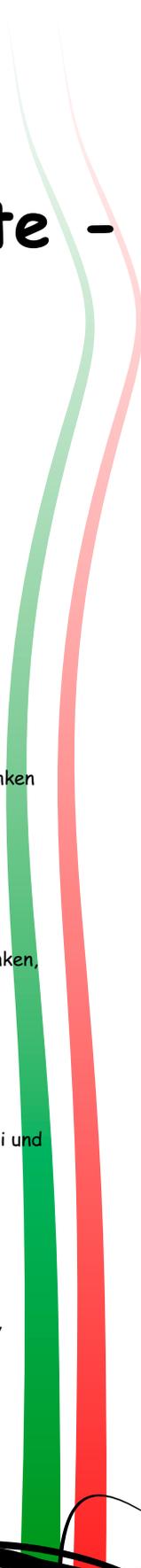
Kindergerichte bis 12 Jahre

| | |
|--|-------|
| Kleine Portion Nudeln mit Tomatensoße oder Bolognesesoße, oder Vorderschinken* -Sahnesoße oder Buttersoße | 3,50€ |
| Pizza Herz Tomatensoße und Käse | 3,50€ |
| Pizza Nutella mit Nutella | 3,50€ |
| Pizza mit Marmellata mit Marmelade nach Saison | 3,50€ |
| Pizza mit Salami oder Schinken | 3,50€ |
| Portion Pommes | 3,00€ |
| Kinderschnitzel mit Pommes | 5,00€ |



Da
Francesco
Eiscafe Trattoria

Insalate - Salate



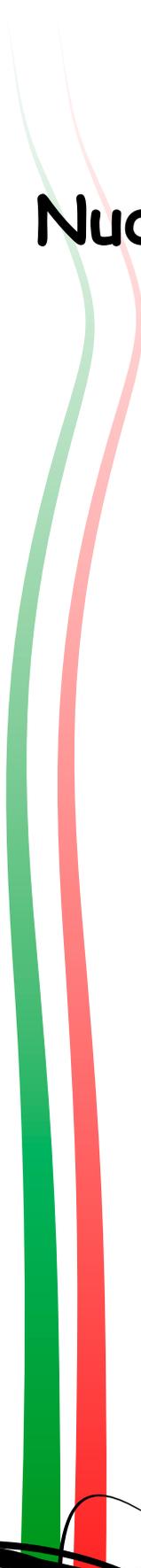
| | |
|---|-------|
| Insalata di Pomodoro Tomatensalat | 4,30€ |
| Cetrioli e Pomodoro Tomaten-Gurkensalat | 4,50€ |
| Insalata mista piccola kleiner gemischter Salat (Tomaten,Gurken,Karotten) | 4,60€ |
| Insalata mista grande großer gemischter Salat | 5,10€ |
| Italia piccola mit Gurken, Tomaten, Oliven, Thunfisch, Zwiebeln, Schinken und Ei | 6,50€ |
| Italia grande wie oben, für zwei Personen | 7,90€ |
| Chef piccola mit Gurken, Tomaten, Oliven, Thunfisch, Zwiebeln, Schinken, Ei, Mozzarella und Dressing | 6,90€ |
| Chef grande wie oben, für zwei Personen | 8,90€ |
| Insalata Rosa gemischter Salat mit Schinken, Käse, Oliven, Ei, Peperoni und Mais | 7,90€ |
| Beilagen Salat mit Tomaten, Karotten und Gurken | 3,50€ |
| Insalata Da Francesco gemischter Salat in Pizzabrotkorb mit Tomaten, Gurken, Karotten und Putenbrust, Rucola Pamesan scheiben | 9,40€ |

***Alle Gerichte sind auch in „klein“ zu bekommen 1,- € weniger**



Da
Francesco
Eiscafe Trattoria

Le Paste - Nudelgerichte



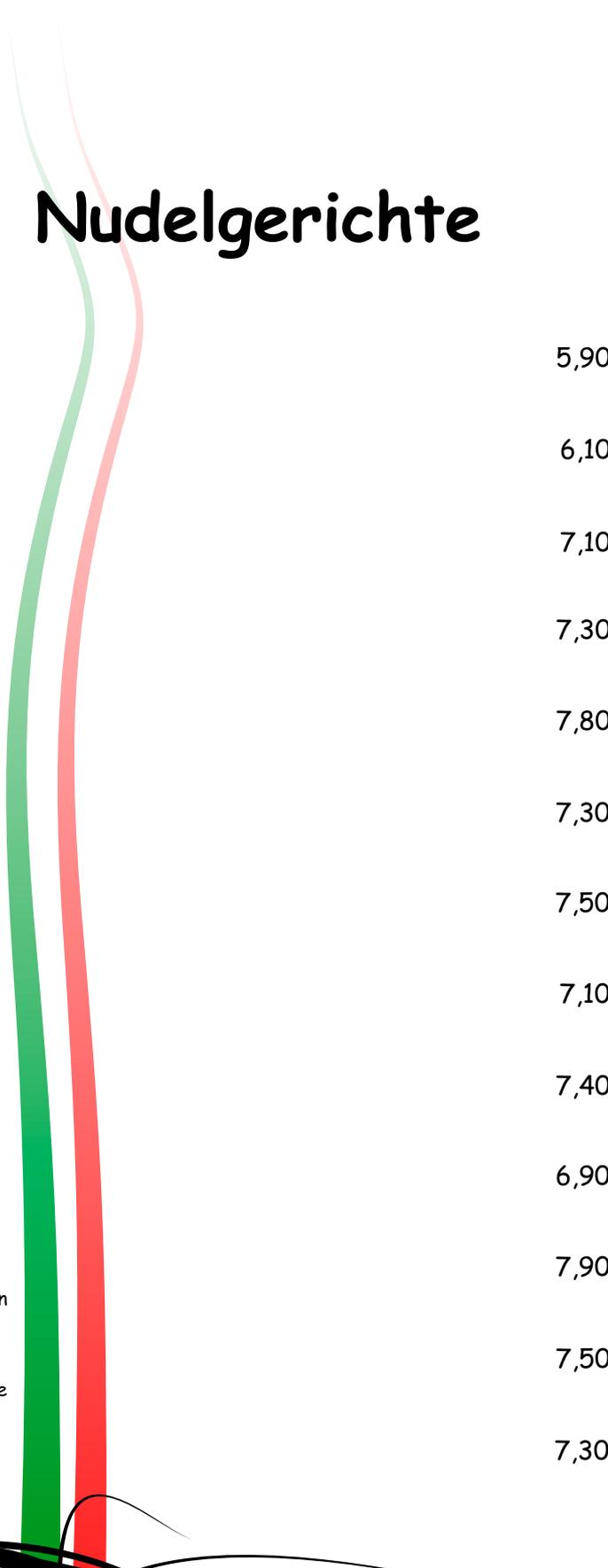
| | |
|--|-------|
| Spaghetti Napoli mit Tomatensauce | 5,90€ |
| Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsauce | 6,10€ |
| Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino mit Öl und Knoblauch - scharf | 6,40€ |
| Spaghetti Ciociara mit Schinken, Champignon und ErbsenSahnesauce | 7,10€ |
| Spaghetti Carbonara mit Ei, Speck und Sahne | 6,90€ |
| Spaghetti Mare mit Meeresfrüchten, Tomatensauce und Knoblauch | 7,90€ |
| Spaghetti ai Gamberoni mit Riesengarnele in Tomatensauce | 9,90€ |
| Spaghetti Roma mit Schinken, Champignons und Hackfleischsahnesauce | 7,30€ |
| Spaghetti Tonno mit Thunfisch und Knoblauch | 7,30€ |
| Spaghetti Amatriciana mit Speck und Zwiebeln in Tomatensauce | 7,10€ |
| Spaghetti al Salmone mit Lachs und Sahnesauce | 7,90€ |

***Alle Gerichte sind auch in „klein“
zu bekommen 1,- € weniger**



Da
Francesco
Eiscafe Trattoria

Le Paste - Nudelgerichte

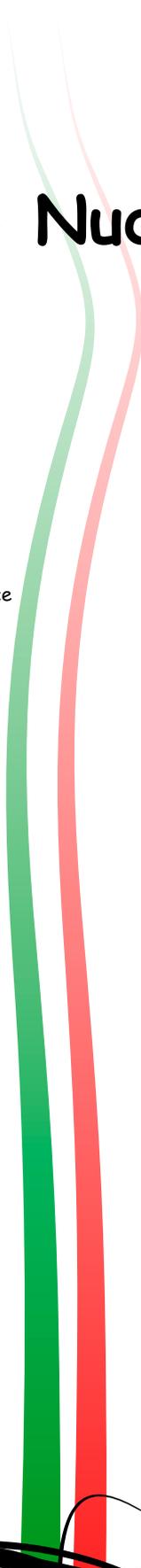


| | |
|---|-------|
| Rigatoni Napoli mit Tomatensauce | 5,90€ |
| Rigatoni Bolognese mit Hackfleischsauce | 6,10€ |
| Rigatoni Quattro Formaggio mit vier verschiedenen Käsesorten | 7,10€ |
| Rigatoni Amatriciana mit Speck, Zwiebeln und Tomatensauce | 7,30€ |
| Rigatoni al Forno mit Hackfleischsahnesauce und Käse überbacken | 7,80€ |
| Rigatoni Tonno mit Thunfisch, Oliven, Kapern und Tomatensauce | 7,30€ |
| Rigatoni Terra e Mare mit Krabben, Zucchini und Sahnesauce | 7,50€ |
| Rigatoni Vegetale mit Broccoli, Spinat, Zucchini und Sahnesauce | 7,10€ |
| Rigatoni la Mamma mit Auberginen, Mozzarella und Tomatensauce | 7,40€ |
| Rigatoni Braccio di Ferro mit Spinat und Sahnesauce | 6,90€ |
| Rigatoni della Casa mit Schinken, Erbsen, Champignons und Käse überbacken | 7,90€ |
| Rigatoni Rosa mit Champignons, Zwiebeln, frischen Tomaten und Sahne | 7,50€ |
| Rigatoni Roma mit Schinken, Champignons in Hackfleischsahnesauce | 7,30€ |

*Alle Gerichte sind auch in „klein“
zu bekommen 1,- € weniger

Da
Francesco
Eiscafe Trattoria

Le Paste - Nudelgerichte



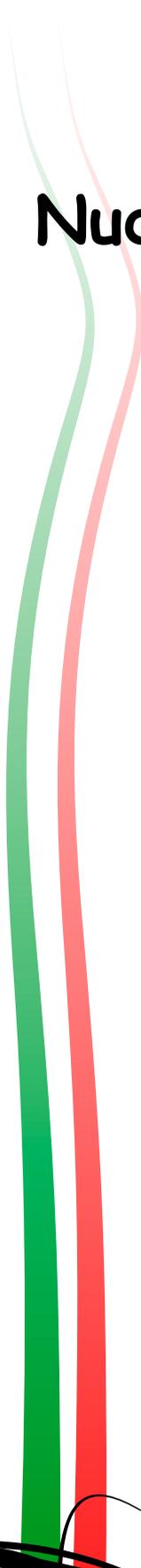
| | |
|--|-------|
| Penne alla Arrabiata mit Tomatensauce, Knoblauch - scharf | 6,80€ |
| Penne al Salmone mit Lachs und Sahnesauce | 7,90€ |
| Penne alla Boscaiola mit Schinken, Champignons, Erbsen, Sahne-Tomatensauce | 7,10€ |
| Penne Ciociara mit Schinken, Champignons und Sahnesauce | 6,90€ |
| Tagliatelle al Salmone mit Lachs | 7,90€ |
| Tagliatelle Paglia e Fieno mit Schinken, Champignons, Tomatensauce | 7,10€ |
| Tagliatelle Champagnola mit Broccoli, Champignons, Oliven, Tomatensauce | 6,90€ |
| Tagliatelle Gallinacci mit Pfifferlingen und Sahnesauce | 7,90€ |
| Tagliatelle Roma mit Schinken, Champignons in Hackfleischsahnesauce | 7,20€ |
| Tagliatelle CIAO CIAO mit Putenbrust, Erbsen, frische Tomaten, Rucola und Parmesan | 7,90€ |

***Alle Gerichte sind auch in „klein“
zu bekommen 1,- € weniger**



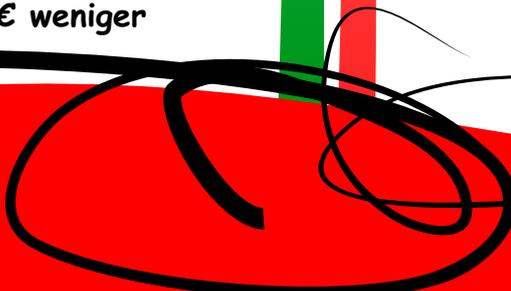
**Da
Francesco**
Eiscafe Trattoria

Le Paste - Nudelgerichte



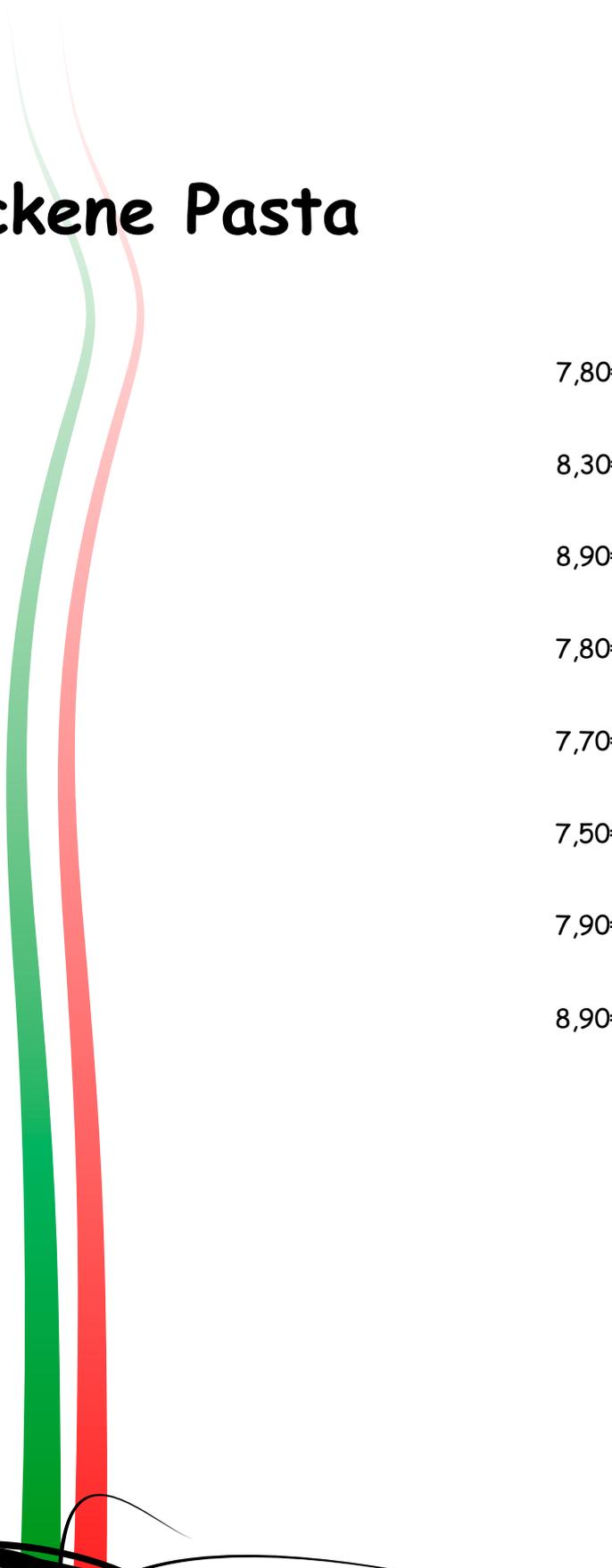
| | |
|--|-------|
| Tortellini Bologna mit Hackfleischsauce | 6,50€ |
| Tortellini alla Panna mit Schinken und Sahnesauce | 7,70€ |
| Tortellini Gorgonzola mit Edelpilzkäse und Sahnesauce | 7,70€ |
| Tortellini Quattro Formaggio mit vier verschiedenen Käsesorten | 7,90€ |
| Tortellini Terre e Mare mit Krabben, Broccoli und Sahnesauce | 8,30€ |
| Tortellini della Mamma mit Schinken, Champignons, Hackfleischsauce und Käse überbacken | 7,90€ |
| Tortellini Roma mit Schinken, Champignons und Fleischsahnesauce | 7,50€ |
| Tortellini Forno mit Hackfleischsahne - Käse überbacken | 7,80€ |

*Alle Gerichte sind auch in „klein“
zu bekommen 1,- € weniger



Da
Francesco
Eiscafe Trattoria

Überbackene Pasta

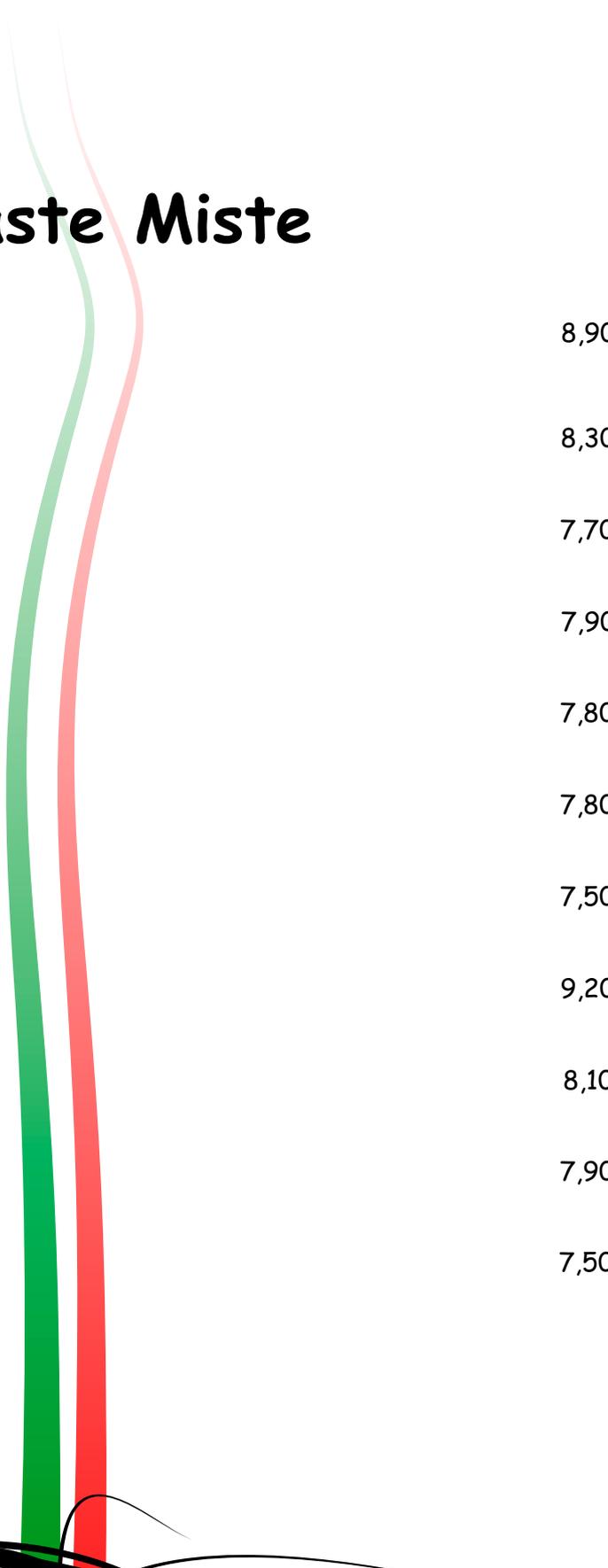


| | |
|--|-------|
| Lasagne Al Forno mit Hackfleischsahnesauce und Käse überbacken | 7,80€ |
| Lasagne - Casa mit Erbsen und Schinken Hackfleisch - Sahne - Soße | 8,30€ |
| Lasagne - Lachs in Lachs - Sahne - Soße überbacken | 8,90€ |
| Cannelloni al Forno gefüllte Nudeln mit Hackfleischsahnesauce und Käse überbacken | 7,80€ |
| Gnocchi al Forno mit Hackfleischsauce und Käse überbacken | 7,70€ |
| Risotto al Forno mit Schinken, Erbsen, Tomaten und Käse überbacken | 7,50€ |
| Melanzane Al Forno Auberginenauflauf | 7,90€ |
| Pasta Mista Al Forno | 8,90€ |

*Alle Gerichte sind auch in „klein“
zu bekommen 1,- € weniger

Da
Francesco
Eiscafe Trattoria

Le Paste Miste



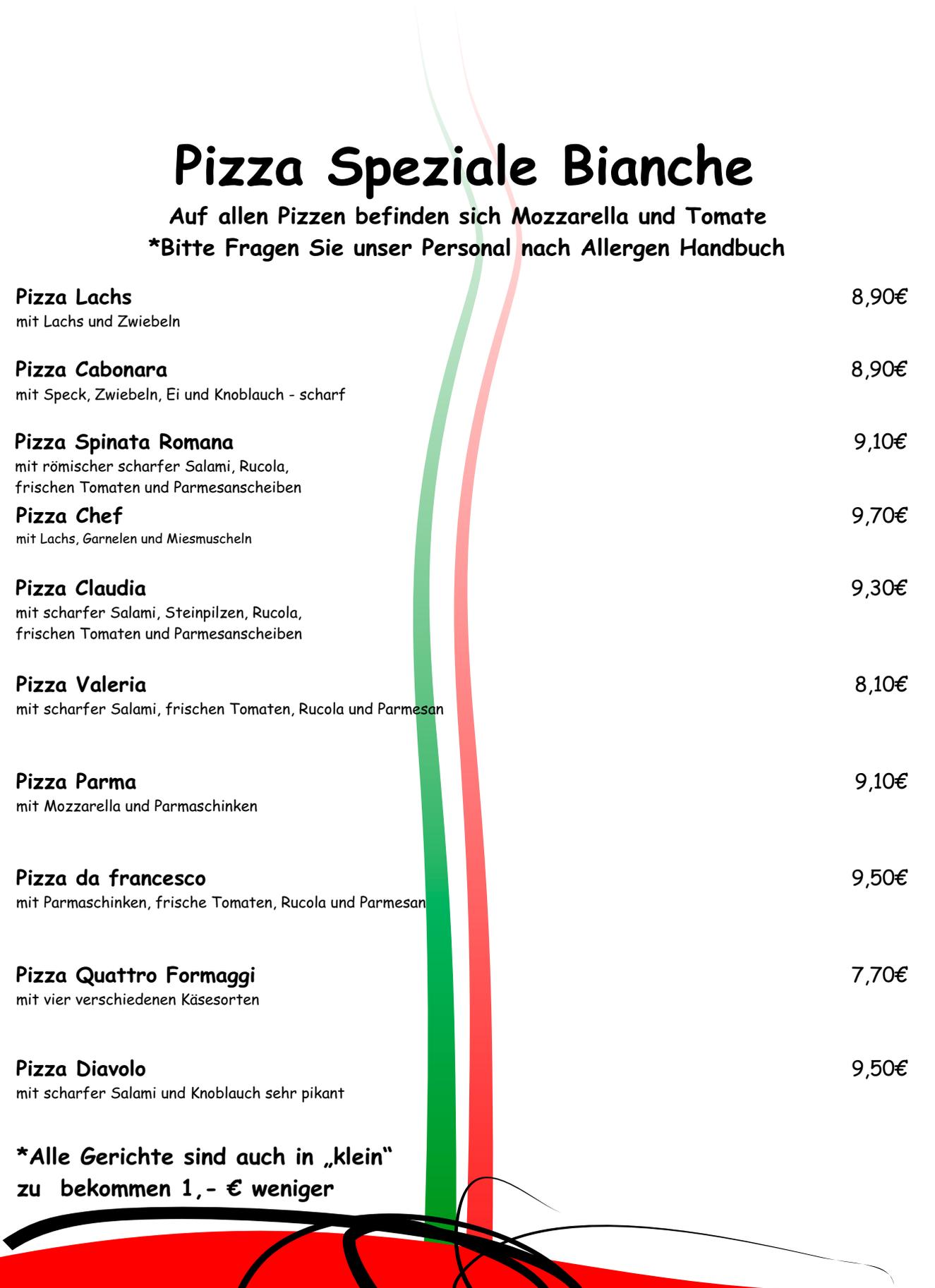
| | |
|---|-------|
| Pasta Miste drei verschiedene Nudelgerichte | 8,90€ |
| Gnocchi Quattro Formaggio mit vier verschiedenen Käsesorten | 8,30€ |
| Gnocchi al Forno mit Hackfleischsauce und Käse überbacken | 7,70€ |
| Gnocchi Gorgonzola mit Edelpilzkäse und Sahnesauce | 7,90€ |
| Lasagne al Forno mit Hackfleischsahnesauce und Käse überbacken | 7,80€ |
| Cannelloni al Forno gefüllte Nudeln mit Hackfleischsahnesauce und Käse überbacken | 7,80€ |
| Risotto ai Funghi mit Steinpilzen und Tomatensauce | 7,50€ |
| Risotto Mare mit Meeresfrüchten und Knoblauch | 9,20€ |
| Risotto Milanese nach Mailänder Art | 8,10€ |
| Risotto Parmigiana mit Parmesankäse | 7,90€ |
| Risotto al Forno mit Schinken, Erbsen, Tomaten und Käse überbacken | 7,50€ |

***Alle Gerichte sind auch in „klein“ zu bekommen 1,- € weniger**

**Da
Francesco**
Eiscafe Trattoria

Pizza Speciale Bianche

Auf allen Pizzen befinden sich Mozzarella und Tomate
*Bitte Fragen Sie unser Personal nach Allergen Handbuch



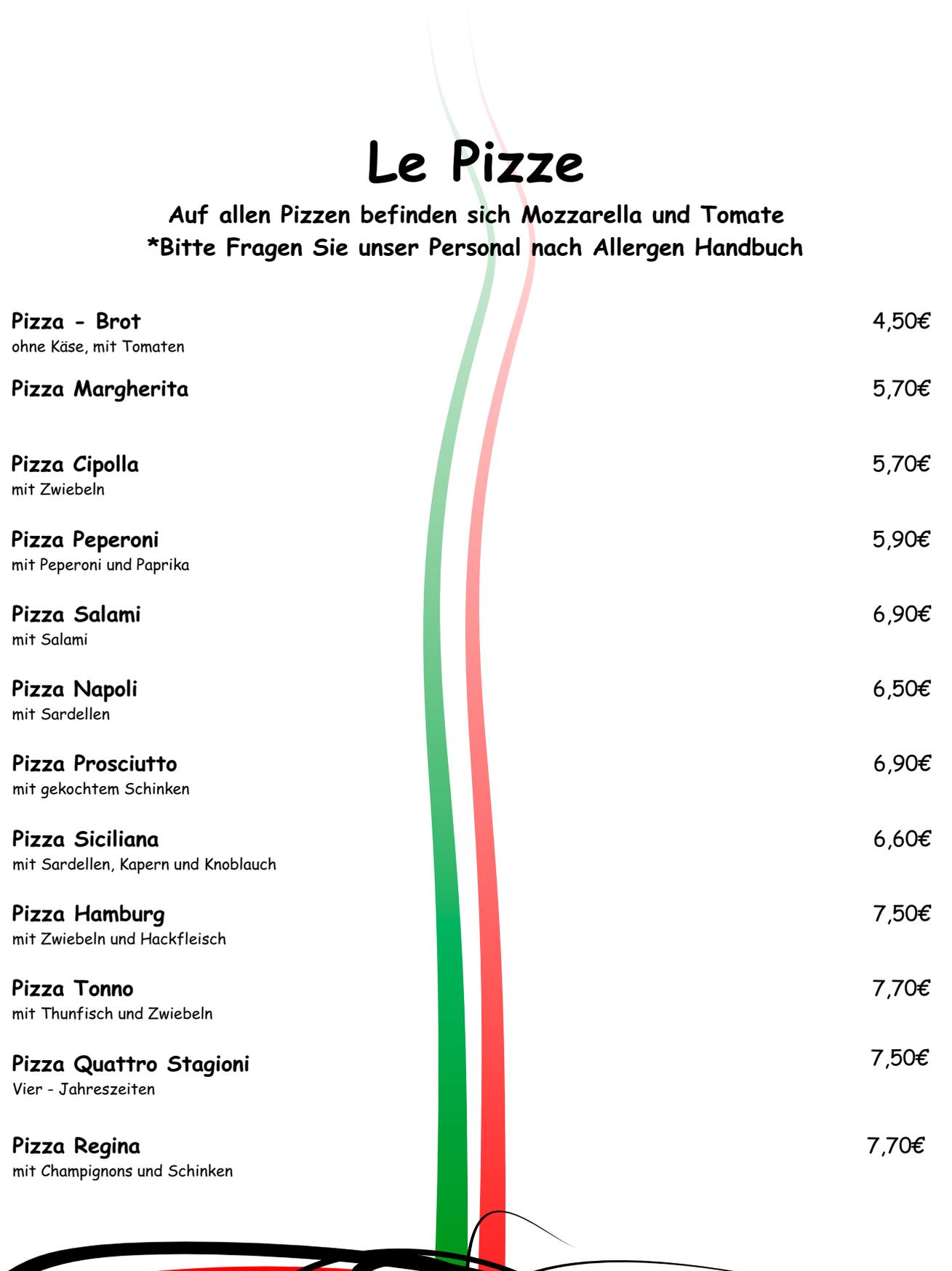
| | |
|--|-------|
| Pizza Lachs mit Lachs und Zwiebeln | 8,90€ |
| Pizza Cabonara mit Speck, Zwiebeln, Ei und Knoblauch - scharf | 8,90€ |
| Pizza Spinata Romana mit römischer scharfer Salami, Rucola, frischen Tomaten und Parmesanscheiben | 9,10€ |
| Pizza Chef mit Lachs, Garnelen und Miesmuscheln | 9,70€ |
| Pizza Claudia mit scharfer Salami, Steinpilzen, Rucola, frischen Tomaten und Parmesanscheiben | 9,30€ |
| Pizza Valeria mit scharfer Salami, frischen Tomaten, Rucola und Parmesan | 8,10€ |
| Pizza Parma mit Mozzarella und Parmaschinken | 9,10€ |
| Pizza da francesco mit Parmaschinken, frische Tomaten, Rucola und Parmesan | 9,50€ |
| Pizza Quattro Formaggi mit vier verschiedenen Käsesorten | 7,70€ |
| Pizza Diavolo mit scharfer Salami und Knoblauch sehr pikant | 9,50€ |

*Alle Gerichte sind auch in „klein“
zu bekommen 1,- € weniger

Da
Francesco
Eiscafe Trattoria

Le Pizze

Auf allen Pizzen befinden sich Mozzarella und Tomate
*Bitte Fragen Sie unser Personal nach Allergen Handbuch



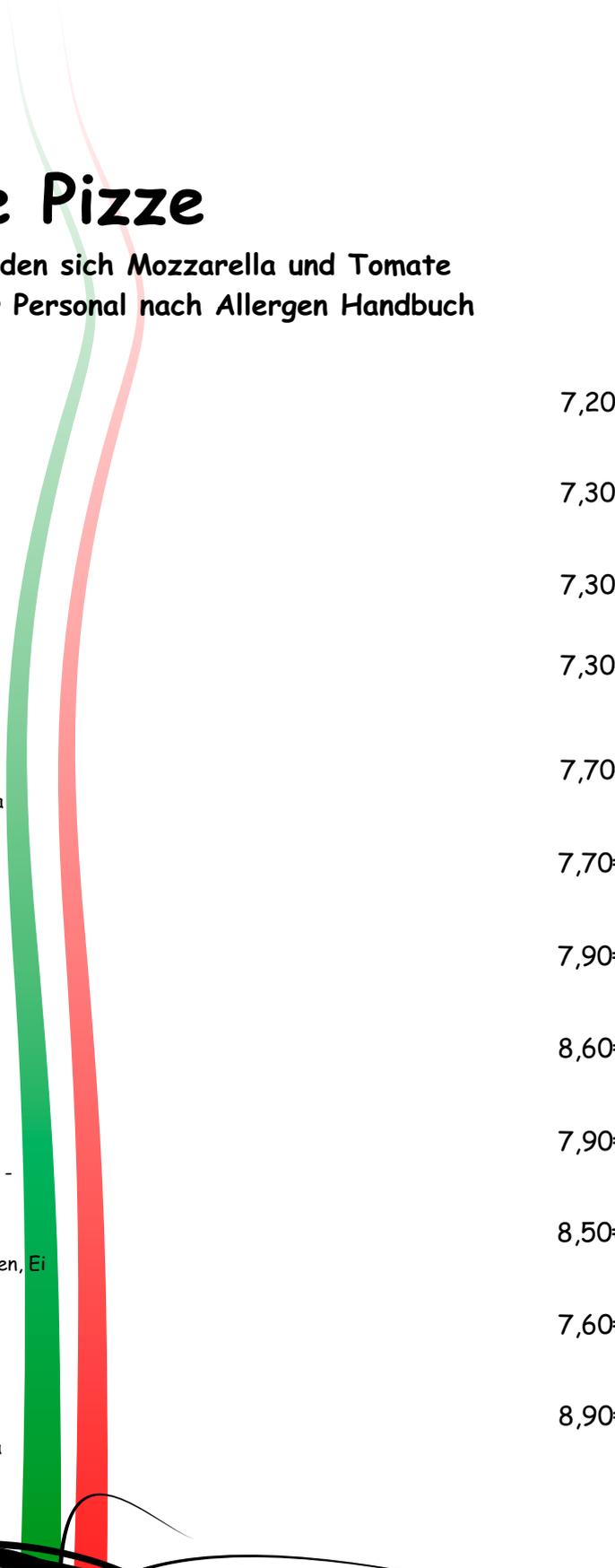
| | |
|---|-------|
| Pizza - Brot ohne Käse, mit Tomaten | 4,50€ |
| Pizza Margherita | 5,70€ |
| Pizza Cipolla mit Zwiebeln | 5,70€ |
| Pizza Peperoni mit Peperoni und Paprika | 5,90€ |
| Pizza Salami mit Salami | 6,90€ |
| Pizza Napoli mit Sardellen | 6,50€ |
| Pizza Prosciutto mit gekochtem Schinken | 6,90€ |
| Pizza Siciliana mit Sardellen, Kapern und Knoblauch | 6,60€ |
| Pizza Hamburg mit Zwiebeln und Hackfleisch | 7,50€ |
| Pizza Tonno mit Thunfisch und Zwiebeln | 7,70€ |
| Pizza Quattro Stagioni Vier - Jahreszeiten | 7,50€ |
| Pizza Regina mit Champignons und Schinken | 7,70€ |

*Alle Gerichte sind auch in „klein“
zu bekommen 1,- € weniger

Da
Francesco
Eiscafe Trattoria

Le Pizze

Auf allen Pizzen befinden sich Mozzarella und Tomate
*Bitte Fragen Sie unser Personal nach Allergen Handbuch



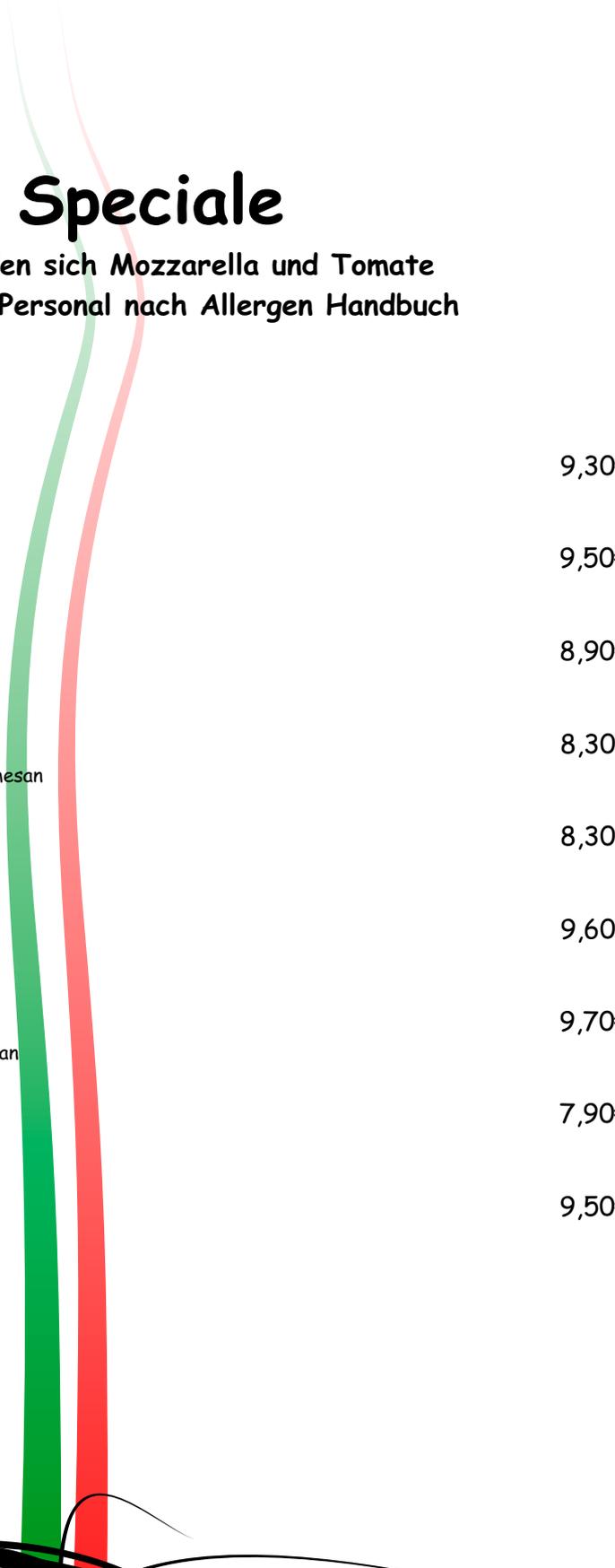
| | |
|---|-------|
| Pizza Hawaii mit Schinken und Ananas | 7,20€ |
| Pizza Contadina mit Schinken und zwei Spiegeleiern | 7,30€ |
| Pizza Capricciosa mit Salami und Champignons | 7,30€ |
| Pizza Cacciatora mit Salami und Schinken | 7,30€ |
| Pizza Mista mit Schinken, Salami, Champignons, Peperoni und Paprika | 7,70€ |
| Pizza Zingara mit frischen Tomaten, Schinken, Spiegelei und Zwiebeln | 7,70€ |
| Pizza Italia mit Schinken und Krabben | 7,90€ |
| Pizza Mare mit Meeresfrüchten und Knoblauch | 8,60€ |
| Pizza Salerno mit Salami, Peperoni, Champignons, Knoblauch, Sardellen - scharf | 7,90€ |
| Pizza della Casa mit Schinken, Salami, Peperoni, Champignons, Artschocken, Ei und Paprika | 8,50€ |
| Pizza Vegetale mit frischem Gemüse | 7,60€ |
| Pizza Calzone gefüllt mit Schinken, Salami, Champignons, Peperoni und Paprika | 8,90€ |

*Alle Gerichte sind auch in „klein“
zu bekommen 1,- € weniger

Da
Francesco
Eiscafe Trattoria

Pizza Speciale

Auf allen Pizzen befinden sich Mozzarella und Tomate
*Bitte Fragen Sie unser Personal nach Allergen Handbuch



| | |
|--|-------|
| Pizza Vesuvio geschlossen flambiert | 9,30€ |
| Pizza Vulcano geschlossen mit Spaghetti | 9,50€ |
| Pizza Pasta mit Rigatoni in Fleischsahnesauce | 8,90€ |
| Pizza Valeria mit scharfer Salami, frischen Tomaten, Rucola und Parmesan | 8,30€ |
| Pizza Bella mit Wienerle und Pommes | 8,30€ |
| Pizza Parma mit Mozzarella und Parmaschinken | 9,60€ |
| Pizza da francesco mit Parmaschinken, frische Tomaten, Rucola und Parmesan | 9,70€ |
| Pizza Quattro Formaggi mit vier verschiedenen Käsesorten | 7,90€ |
| Pizza Diavolo mit scharfer Salami und Knoblauch sehr pikant | 9,50€ |

*Alle Gerichte sind auch in „klein“
zu bekommen 1,- € weniger

Da
Francesco
Eiscafe Trattoria

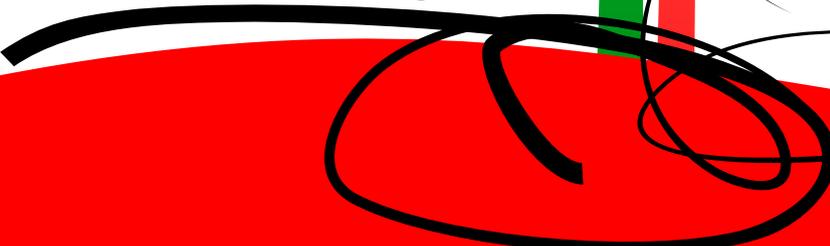
Pizza Speciale

Auf allen Pizzen befinden sich Mozzarella und Tomate
*Bitte Fragen Sie unser Personal nach Allergen Handbuch



| | |
|---|-------|
| Pizza Lachs mit Lachs und Zwiebeln | 8,90€ |
| Pizza Carbonara mit Speck, Zwiebeln, Ei und Knochblausch - scharft | 8,90€ |
| Pizza Spinata Romana mit Römischer scharfer Salami, Rucola, frischen Tomaten und Parmesanscheiben | 9,10€ |
| Pizza Chef mit Lachs, Garnelen und Miesmuscheln | 9,70€ |
| Pizza Claudia mit scharfer Salami, Steinpilzen, Rucola, frischen Tomaten und Parmesanscheiben | 9,30€ |

*Alle Gerichte sind auch in „klein“
zu bekommen 1,- € weniger



Da
Francesco
Eiscafe Trattoria

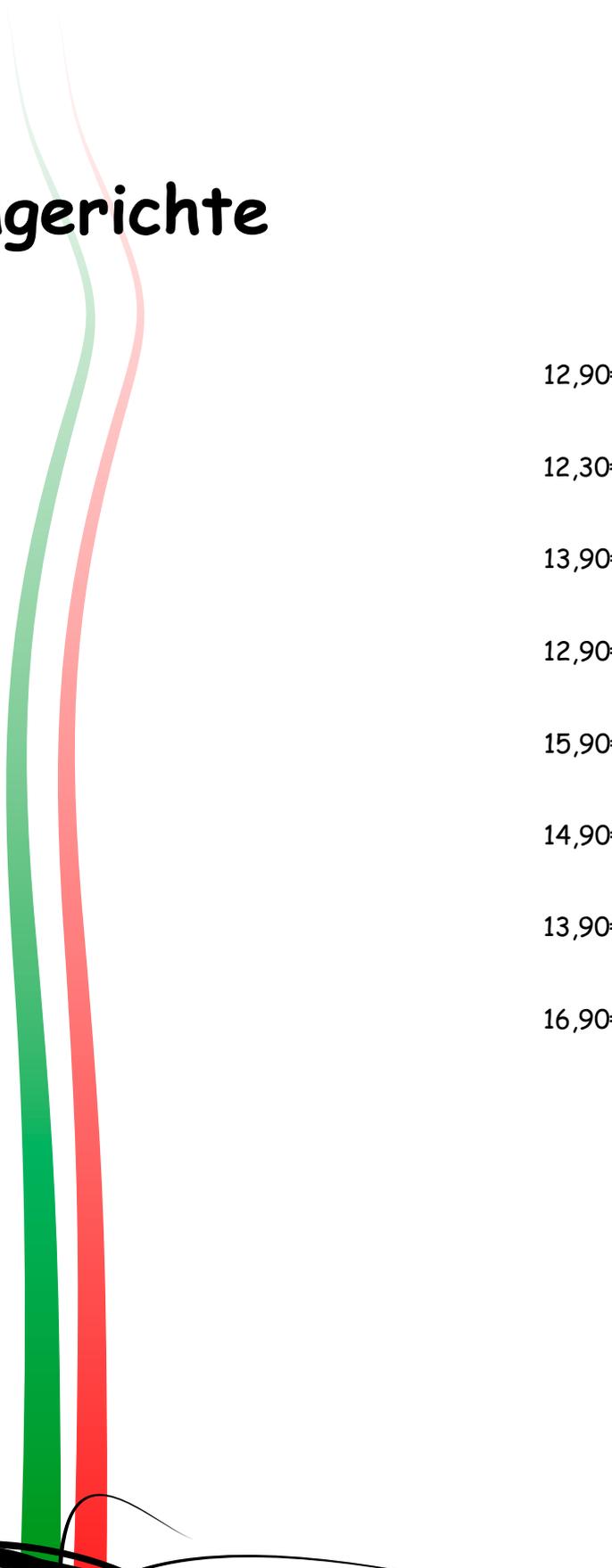
Fleischgerichte

| | |
|---|--------|
| Bistecca Milanaise Uno Paniertes Schnitzel, Pommes frites und Salat | 9,60€ |
| Bistecca Milanaise Due Paniertes Schnitzel mit Rigatoni Roma und Salat | 11,60€ |
| Bistecca Bolognese Paniertes Schnitzel, mit Käse, Tomatensauce, Salat, Erbsen und Pommes frites | 12,30€ |
| Cordon Bleu Gefülltes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salat | 13,30€ |
| Costata ai Funghi Steak mit Champignons, Tomaten, Rahmsauce, Pommes frites oder Kroketten, Salat | 17,10€ |
| Costata Fiorentina Steak (natur) mit Kräuterbutter, Pommes frites oder Kroketten, Salat | 17,10€ |
| Costata ai Ferri Gegrilltes Steak in Knoblauch - Petersilie, Pommes frites oder Kroketten, Salat | 17,40€ |
| Costata al Cacciatore Steak in Cognac, mit Zwiebeln, Peperoni, Champignons, Paprika, Artischocken, Oliven, Rahmsauce, Pommes frites oder Kroketten, Salat | 17,90€ |
| Castata al Pepe Pfeffersteak in Cognac, Rahmsauce, Pommes frites oder Kroketten, Salat | 17,90€ |
| Costata Sarda Steak mit Zwiebeln, Champignons, Oliven, Salami, Sardellen, Kapern, Pommes frites oder Kroketten, Salat | 17,90€ |
| Lammkoteletts, gegrillt mit Pommes frites oder Kroketten, Brechbohnen, Speck und Salat | 18,30€ |
| Lendchenspieß gegrillte Schweinelendchen mit Pommes frites oder Kroketten, Salat und Knoblauchsauce | 17,90€ |
| Misto alla Griglia Grillteller (Lamm, Rind, Schweinefilet), Pommes frites, Salat | 19,30€ |

Alle Fleischgerichte auch
mit Nudeln erhältlich.

Da
Francesco
Eiscafe Trattoria

Fischgerichte



| | |
|---|--------|
| Calamari Affogati mit Tomatensauce, Kapern Tintenfisch und Oliven | 12,90€ |
| Calamari Dorati Fritti Tintenfischringe | 12,30€ |
| Pesce Spada al Burro e Salvia Schwertfisch mit Butter und Salbei | 13,90€ |
| Pesce Spada alla Griglia Schwertfisch vom Grill | 12,90€ |
| Trancine di Salmone gegrilltes Lachsfilet | 15,90€ |
| Sogliola alla Mugnaia Seezunge nach Art der Müllerin | 14,90€ |
| Calamari Griglia Tintenfisch vom Grill | 13,90€ |
| Calamari Ripieni gefüllte Calamari | 16,90€ |

*Alle Gerichte sind auch in „klein“ zu bekommen 1,- € weniger.

Alle Fleischgerichte auch mit Nudeln erhältlich.

Da
Francesco
Eiscafe Trattoria

Fleischgerichte

Schweinemedallions

| | |
|--|--------|
| San Remo mit Schinken Mozzarella in Weißweinsauce überbacken | 15,20€ |
| Amalfi in Weißweinsauce | 14,90€ |
| Roma in Salbeisauce u. Parmaschinken | 16,20€ |
| Firenze in Pfeffersauce | 14,20€ |
| Milano mit Champignonsauce | 13,40€ |

Putenbrustfilet

| | |
|--|--------|
| San Remo mit Schinken Mozzarella in Weißweinsauce überbacken | 15,20€ |
| Amalfi in Weißweinsauce | 14,90€ |
| Roma in Salbeisauce u. Parmaschinken | 16,20€ |
| Firenze in Pfeffersauce | 14,20€ |
| Milano mit Champignonsauce | 13,40€ |
| Marco Pute gegrillt auf Rucola Bett | 14,60€ |



Da
Francesco
Eiscafe Trattoria

Getränke Alkoholfrei

| | | | |
|--------------------|--------|---|------|
| Tafelwasser | 0,2 l | € | 1,90 |
| Tafelwasser | 0,4 l | € | 2,90 |
| Coca-Cola | 0,2 l | € | 2,10 |
| Coca-Cola | 0,4 l | € | 3,10 |
| Fanta | 0,2 l | € | 2,10 |
| Fanta | 0,4 l | € | 3,10 |
| Bitter Lemon | 0,2 l | € | 2,10 |
| Bitter Lemon | 0,4 l | € | 3,10 |
| Spezi | 0,2 l | € | 2,10 |
| Spezi | 0,4 l | € | 3,10 |
| Orangensaft | 0,2 l | € | 2,10 |
| Apfelsaft | 0,2 l | € | 2,10 |
| Traubensaft | 0,4 l | € | 3,10 |
| Apfelsaftschorle | 0,4 l | € | 3,10 |
| Traubensaftschorle | 0,4 l | € | 3,10 |
| Kirschsafft | 0,2 l | € | 3,10 |
| Kirschsafft | 0,4 l | € | 3,10 |
| Johannisbeersaft | 0,2 l | € | 2,50 |
| Johannisbeersaft | 0,4 l | € | 3,50 |
| Ice-Tea | 0,2 l | € | 2,10 |
| Ice-Tea | 0,4 l | € | 3,10 |
| San Pellegrino | 0,25 l | € | 2,90 |
| San Pellegrino | 0,75 l | € | 4,90 |

Biere

| | | | |
|----------------------|--------|---|------|
| Weizen vom Fass | | € | 2,90 |
| Helles Bier vom Fass | | € | 2,90 |
| Alkoholfreies Weizen | | € | 2,90 |
| Dunkels Bier | | € | 2,90 |
| RUSS | 0,50 l | € | 2,90 |
| Cola- Weizen | 0,50 l | € | 2,90 |
| Radler | 0,50 l | € | 2,90 |
| Weizen dunkel | 0,50 l | € | 2,90 |
| Weizen leicht | 0,50 l | € | 2,90 |

Flaschenbiere

| | | | |
|--------------------------|--------|---|------|
| Pils | 0,33 l | € | 2,90 |
| Bittburger (Alkoholfrei) | 0,50 l | € | 3,00 |

Da
Francesco
Eiscafe Trattoria

Getränke

Warme Getränke

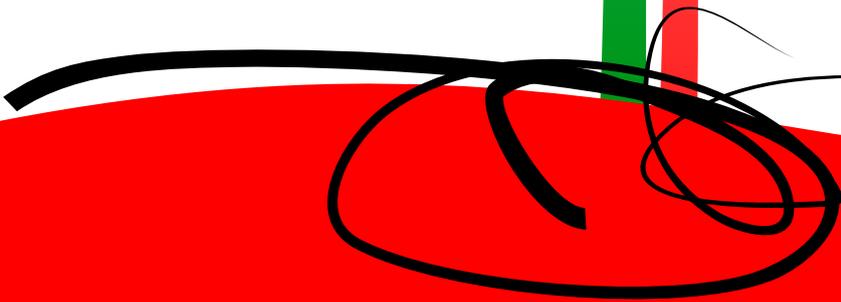
| | | | |
|----------------------------------|--|---|------|
| Tasse Kaffee | | € | 2,20 |
| Cappuccino, mit Sahne oder Milch | | € | 2,40 |
| Espresso | | € | 1,90 |
| Latte Macchiato | | € | 2,60 |
| Tasse Schokolade | | € | 2,40 |
| Glas Tee | | € | 1,90 |
| Glas Tee mit Rum | | € | 3,00 |
| Glas Glühwein | | € | 3,00 |
| Glas Grog mit 4 cl Rum | | € | 3,00 |

Aperitif

| | | | | |
|---------------------|------|------|---|------|
| Campari Soda | 30 % | 2 cl | € | 3,50 |
| Cynar | 30 % | 2 cl | € | 3,50 |
| Ramazotti | 32 % | 2 cl | € | 3,50 |
| Martini Weiß o. Rot | | 2 cl | € | 3,80 |
| Fernet Branca | 20 % | 2 cl | € | 3,50 |
| Amaretto | 20 % | 2 cl | € | 3,50 |
| Sambuca | | 2 cl | € | 3,50 |

Schnäpse

| | | | | |
|-----------------|------|------|---|------|
| Grappa | 41 % | 2 cl | € | 3,50 |
| Grappa | 40 % | 2 cl | € | 3,50 |
| Himbeergeist | 40 % | 2 cl | € | 3,50 |
| Willi | 40 % | 2 cl | € | 3,50 |
| Vecchia Romagna | 40 % | 2 cl | € | 3,50 |



Da
Francesco
Eiscafe Trattoria

Rosso

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC Gala "Chiarli" Emilia Romagna

Geschmack: angenehme, fruchtige Süße mit floralen Nuancen, vollmundig und spritzig, fruchtig, lieblich.

0,25L 3,90 € 0,75L 11,30 €

Rosso Casa

Geschmack: intensiver Pflaumengeschmack, sanft, elegant und balanciert dank der niedrigen Säure und der angemessenen Struktur

0,25L 4,10 € 0,75L 12,00 €

Primitivo del Salento IGT Alceo "Produttori di Manduria" Apulien

Geschmack: Kraftvoll, konzentriert, weich und sehr strukturiert mit einem langen Finale, das an Konfitüre, dunkle Beeren und Lakritz erinnert.

0,25L 5,90 € 0,75L 16,90 €

Nero D'Avola IGP Molino a Vento "Orestyadi" Sizilien

Geschmack: weich und rund, die Tannine knapp über der Nachweisgrenze und das Finale nimmt alle Fruchtaromen noch einmal auf - ein Fest für alle Sinne!

0,25L 4,50 € 0,75L 13,20 €

Chianti Neocampana DOCG

"Melini" Toscana

Geschmack: Vollmundig, weich und harmonisch mit angenehmem Abgang nach Waldbeerenkonfitüre und Mandel

0,25L 4,90 € 0,75L 14,50 €

Bardolino DOC "Cantina Negrar" Venetien

Geschmack: Trocken, voll, harmonisch und geschmeidig

0,25L 4,10 € 0,75L 12,00 €

Bianco

Lambrusco Bianco (Frizzantino) DOC "Chiarli" Emilia Romagna

Geschmack: sehr aromatisch, mit einer gekonnten Frische und einer abgerundeten Süße.

0,25L 3,90 € 0,75L 11,30 €

Pecorino Terre di Chieti IGP "Cantina Tollo" Abruzzen

Geschmack: Trocken, zart und feinwürzig im Geschmack

0,25L 5,70 € 0,75L 15,90 €

Bianco casa

Geschmack: rund und weich mit vitaler Frische. Saftig im fruchtbetontem Abgang.

0,25L 4,10 € 0,75L 12,00 €

Lugana DOC Soraighe "Bennati" Venetien

Geschmack: er weist eine klare Note von Tropenobst auf (Banane, Honigmelone, Papaya), dann Salbei. Es ist ein Wein guter Struktur und Mineralität.

0,25L 5,90 € 0,75L 16,90 €

Pinot Grigio delle Venezie DOC I Gadi "Bennati" Venetien

Geschmack: typisch, frisch, intensiv und langhaltig

0,25L 4,50 € 0,75L 13,20 €

Rosato

Rosato di Basilicata IGT Re Manfredi "Terre degli Svevi" Basilikata

Geschmack: geschmeidig eleganter Körper mit zarter Rasse, animierende Anklänge von Erdbeeren

0,25L 5,90 € 0,75L 16,90 €

Aus 0,75 Liter Flaschen

Da
Francesco
Eiscafe Trattoria

Vini Rossi

Rosso di Montalcino DOC La Caduta "Caparzo" Toscana



Farbe: strahlendem Granatrot.
Bouquet: In der Nase fein und komplex mit Noten von kleinen dunklen Waldfrüchten und Pflaumen sowie leichten Vanille- und Röstnuancen.
Geschmack: Am Gaumen wirkt der La Caduta warm, trocken und anhaltend mit angenehmer Harmonie und Finesse.
Klassifizierung: Rotwein aus Toscana, Trocken, Rebsorte: Sangiovese, 18 Monate Barrique, Alkoholgehalt: 14%
Auszeichnungen: Gambero Rosso: 2,5 Gläser, 89 Punkte Luca Maroni, 4 Trauben Duemilavini

0,75L 37,90 €

Schioppettino di Prepotto Colli Orientali DOC "La Buse dal Lof" Friaul



Farbe: Rubinrot mit violetten Reflexen
Bouquet: Kräftig, angenehm würzig durch den Ausbau im Holzfass, erinnert an Brombeere, Himbeere und Heidelbeere
Geschmack: Trocken, harmonisch, frisch mit einer schönen Persistenz und einem langen fruchtigen Finale mit Anklängen an Moschus und Unterholz
Klassifizierung: Rotwein aus Friaul, Trocken, Rebsorte: Schioppettino di Prepotto, Alkoholgehalt: 13,5%, 12 Monate Barrique, Serviertemperatur: 18-20° C
Auszeichnungen: 92 Punkte im Luca Maroni

0,75L 35,90 €

Cannonau di Sardegna Riserva DOC Senes "Argiuolas" Sardinien



Farbe: tief Violettrot
Bouquet: Aromen von schwarzer Johannisbeere und Pflaumen, mediterranen Kräutern und süße Gewürze wie Zimt und Muskatnuss, aber auch Süßholz und Tabak.
Geschmack: gleichzeitig von beeindruckender Struktur, mit reifen Tanninen und sehr gut eingebundener, fester Säure, und von samtiger, weicher Textur, beides sorgt für ein wahrhaft nachhaltiges Geschmackserlebnis. Sehr langer und anhaltender aromatischer Nachhall für diesen Spitzenrotwein aus Sardinien.
Klassifizierung: Rotwein aus Sardinien, 12 Monate Barrique, Trocken, Rebsorte: Cannonau, Carignano, Bovale, Alkoholgehalt: 14,5%
Auszeichnungen: 3 Gläser im Gambero Rosso, 93 Punkte im Doctor Wine

0,75L 49,90 €

Barolo DOCG Bussia "Marco Bonfante" Piemont



Farbe: intensives und strahlendes Granatrot mit Rubinreflexen.
Bouquet: sehr intensiv, mit angenehmen Anklängen an Sauerkirschen und süßen Tabak und blumigen und mineralischen Noten.
Geschmack: kräftig, warm, vollmundig und ausgewogen. Wahrnehmung von Angenehmen balsamischen Noten; das Tannin ist außergewöhnlich kräftig, doch gleichzeitig saftig und zart.
Klassifizierung: Rotwein, Trocken, Rebsorte: 100% Nebbiolo, Alkoholgehalt: 14,5%, 24 Monate Barrique, Serviertemperatur: 18°-20° C
Auszeichnungen: Gambero Rosso: 3 Gläser, 90 Punkte Wine Spectator

0,75L 69,70 €

Da
Francesco
Eiscafe Trattoria

Vini Bianchi

Sauvignon del Collio DOC "La Buse dal Lof" Friaul



Farbe: Strohgelb mit grünlichen Reflexen

Bouquet: wunderbare Mischung von Düften, die vom Holunder bis zum weißen Pfirsich mit einem Hauch von Grapefruit und Passionsfrucht reicht.

Geschmack: zeigen sich die Aromen voll und elegant.

Klassifizierung: Weißwein aus Friaul, Trocken, Rebsorte: Sauvignon, Alkoholgehalt: 13%, Serviertemperatur: 11° C

Auszeichnungen: Silber-Medaille im Concours Mondial du Sauvignon, 89 Punkte im Luca Maroni

0,75L 19,90 €

Chardonnay Alto Adige vom Doss DOC "Castelfeder" Südtirol



Farbe: Strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen

Bouquet: warme lang anhaltende Apfel und Bananenaromen, komplexe exotische Fruchtsüße, saftig, anhaltende Beständigkeit.

Geschmack: Angenehme Fülle, gut eingebaute Säurestruktur, harmonisch-frische Eleganz.

Klassifizierung: Weißwein aus Südtirol, Trocken, Rebsorte: Chardonnay, Alkoholgehalt: 13%

0,75L 27,90 €

Vermentino DOC Meri "Argiolas" Sardinien



Farbe: Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen.

Bouquet: Sehr fruchtbetonte Nase mit Duft nach exotischen Früchten und Steinobst. Dezent blumige Noten und eine subtile Würze schließen sich an.

Geschmack: Am Gaumen setzen sich die Eindrücke fort: viel feinfruchtige Nuancen, delikate Frische und eine spürbar unaufgeregte Mineralik. Gut gebaut mit schlankem, aber nicht flachem Körper und gutem Trinkfluss.

Klassifizierung: Weißwein aus Sardinien, Trocken, Rebsorte: Vermentino, Alkoholgehalt: 13%

Auszeichnungen: 2,5 Gläser Gambero Rosso

0,75L 24,90 €

Da
Francesco
Eiscafe Trattoria

*Bitte Fragen Sie unser Personal nach Allergen Handbuch

Bei der Herstellung vieler Lebensmittel ist die Verwendung bestimmter sog. Zusatzstoffe erlaubt. *

Nur einige der zugelassenen Zusatzstoffe müssen nach den lebensmittelrechtlichen Vorschriften,

bei der Abgabe der Lebensmittel an den Verbraucher, deutlich sichtbar und in leicht lesbarer

Schrift kenntlich gemacht werden.

Auf Speise- und Getränkekarten dürfen die vorgeschriebenen Angaben in der „Fußnote“

angebracht werden. Die verwendeten Zusatzstoffe sind bei Fertigpackungen aus dem Zutatenverzeichnis

ersichtlich sein. Die Kennzeichnung muss in Verbindung mit der Produktbezeichnung der Lebensmittel

angebracht werden.

Erklärung der Fußnoten:

Fuß-Note:

Bezeichnung des Zusatzstoffes:

1 =

mit Konservierungsstoff

2 =

mit Geschmacksverstärker

3 =

mit Phosphat

4 =

mit Antioxidationsmittel

5 =

mit Farbstoff



Da
Francesco
Eiscafe Trattoria