

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

Pizze Classiche

Margherita 🌿 Basilikum	10,50	Calzone 🍖 Kochschinken Champignons	12,50
Salami 🍖 Original Salame Napoli DOP	12	Tonno e Cipolla 🐟 Thunfisch rote Zwiebeln	12
Verdura alla Griglia 🌿 Grillgemüse – Aubergine Zucchini Paprika	12,50	Quattro Formaggi 🌿 Fior di Latte Gorgonzola piccante DOP Parmigiano Reggiano Büffelmozzarella	13
Prosciutto Cotto DOP e Funghi 🍖 Beste italienische Kochschinken frische Champignons	12,50	Diavolo 🌿 🍖 Paprika pikante Peperoni Wahlweise mit scharfer Salami	11 + 3
Spinaci e Uovo 🌿 Spinat Ei Knoblauch	13	Tonnato 🐟 Mit Vitello tonnato - nach dem Backen	16
Stagioni 🐟 🍖 Thunfisch Kochschinken Champignons Artischocken	14	Calabrese 🍖 Scharfe Spianata-Salami aus Calabria frische Tomaten Basilikum	15
Frutti di Mare 🐟 Meeresfrüchte etwas Knoblauch	15	Don Cavallo Carpaccio vom Rind schwarzer Trüffel	19
Napoletana - di una volta 🐟 Sardellen Oliven Kapern Knoblauch	12,50	Pollo Brasato - Chicherichi Gebratenes Hähnchen Rucola Parmesanhobel	16
Gamberetti 🐟 frische Garnelen Knoblauch	15	Prosciutto Crudo 🍖 SanDaniele-Schinken Rucola Parmesan frisch aufgeschnitten Olivenöl	15

Toppings

Burrata	5	Pesto	1
Trüffel	8	Toni (scharfes Öl)	0
Mini Büffel-Mozzarella	5	Nani (knoblauch)	0

Probieren Sie auch unsere eigene Mehrkornteig-Mischung zum Aufpreis von 1,50 €!

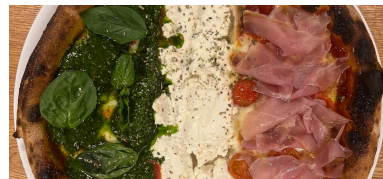
Unsere Pizza wird mit unserer eigenen Mehlmischung hergestellt und zusammen mit Gargano- Tomatensoße aus Apulien, Extra Vergine-Olivenöl und Mozzarella Fior di Latte, heiß gebacken. Der Teig bekommt 48 Stunden Ruhe!

Pizze Speciali

Fratelli d'Italia 🐷

Basilikumpesto | Ricotta | Kirschtomaten |
San Daniele Schinken

14



SUD 🍷

Ricotta | Kartoffeln | rote Zwiebeln |
Sardellen | Rosmarin | Olivenöl | ohne
Tomatensoße

14



Bud Spencer 🐷

Pancetta (italienischer Bauchspeck) |
rote Zwiebeln | weiße Bohnen

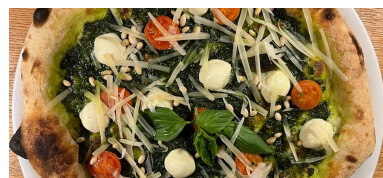
14



Pestosa 🌿

Basilikumpesto als Basis | Kirschtomaten |
Pinienkerne | geriebener Parmigiano |
Mini Mozzarella

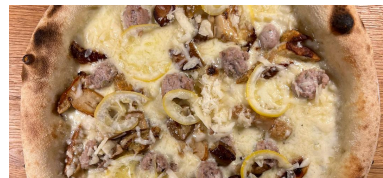
14



Pioggia e Sole 🐷

Salsiccia (italienische Bratwurst) | frische
Steinpilze | geriebener Provolone |
eingelegte Salz-Zitrone

16



Mortazza 🐷

Mortadella-Bologna D.O.P | Burrata |
Pistaziencreme

16



Sessantannove69 🌿

als Basis Tomate ohne Fior di latte |
frischer Rucola | Parmesanhobel |
Kirschtomaten | Burrata

16,69



Wir empfehlen bei unseren *Pizze Speciali*
keine weiteren Änderungen.

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 Weißweinsoße, Knoblauch, rosa Pfeffer und Petersilie	
SALMONE AI TRULLI	25,00
Lachsfilets mit Steinpilzen und Cremesoße 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-Trüffelcremesoße 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-Weißweinsoße 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 Toscana 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

