



# LA TRATTORIA

• Cafe - Ristorante - Bar •



## SPEISEKARTE

### ÖFFNUNGSZEITEN

Montag Ruhetag

Dienstag bis Sonntag

Von 11:30 bis 23:00 Uhr

Warme Küche bis 22:00 Uhr

Frankfurter Straße 47

61231 Bad Nauheim

Tel. 06032.9359977

[www.latrattoria-da-massimo.de](http://www.latrattoria-da-massimo.de)

[info@latrattoria-da-massimo.de](mailto:info@latrattoria-da-massimo.de)

## **- Zuppe / Suppe -**

### **1. Zuppa di Pomodoro e Bufala**

Tomatensuppe mit Büffel-Mozzarella und hausgemachtem Pesto

€ 8,50

### **2. Zuppa Toscana**

Toskanische Gemüsesuppe

€ 8,50

## **- Insalate / Salat -**

### **3. Insalata Italia**

gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Karotten, Paprika, Käse, Vorderschinken, Eier und Thunfisch, Rot Zwiebeln und Mais

€ 13,50

### **4. Insalata di Pollo**

gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Karotten, Paprika, Champignons und gebratenem Hähnchenbrustfilet, Rot Zwiebeln und Mais

€ 15,50

### **5. Insalata Royal**

gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Paprika und gebratenem Lachs, Rot Zwiebeln und Mais

€ 16,50

### **6. Insalata di Gamberi**

gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika und gebratenen Gambas, Rot Zwiebeln und Mais

€ 16,50

### **7. Insalata Caprese**

Büffel-Mozzarella mit Tomaten und hausgemachtem Basilikumpesto

€ 15,50

### **9. Insalata Estate (con Crudo e Burrata)**

Wildkräutersalat mit Parmaschinken und Burrata-Mozzarella

€ 16,50

### **10. Insalata Mista**

gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Karotten, Paprika, Rot Zwiebeln und Mais

€ 6,50

**Le Insalate vengono servite con Olio e Aceto oppure con Salsa di Joghurt  
Unsere Salate werden auf Wunsch mit Essig und Öl oder Joghurtdressing serviert**

# Tapas / Vorspeisen

## 20. Muscoli al Pomodoro

Muscheln in leichter Tomatensauce

€ 11,50

## 21. Antipasto Misto per 2 Persone

Vorspeisen spezial des Hauses für 2 Personen

€ 39,50

## 22. Melanzane alla Siciliana

Auberginenauflauf

€ 10,50

## 23. Pecorino con Insalata

Wildkräutersalat und Gebackener Schafskäse

€ 10,50

## 24. Albondigas di Gamberi

Gambasbällchen nach Art des Hauses

€ 12,50

## 25. Albondigas di Carne

Fleischbällchen in Tomatensauce

€ 10,50

## 26. Prosciutto Serrano

Spanischer Serrano Schinken

€ 11,50

## 27. Vitello Tonnato

Dünn aufgeschnittenes Kalbsfleisch in einer Kapern-Thunfischsauce

€ 14,50

## 28. Tartara di Salmone

Lachstatar mit Avocado, Dill und Limette

€ 15,50

# Tapas / Vorspeisen

## 29. Carpaccio di Manzo

Rindercarpaccio mit Champignons, Sellerin, Ruccola und Parmesankäse

€ 15,50

## 31. Involtini di Carpaccio

Gefülltes Rindercarpaccio mit einer Dijon - Creme

€ 15,50

## 32. Champignones al ajillo

Champignons mit Knoblauch

€ 8,50

## 33. Gambas al ajillo

Riesen-Garnelen mit Knoblauch und Öl

€ 15,50

## 34. Bruschetta

Geröstetes Brot mit Büffel-Mozzarella, Kirschtomaten und hausgemachtem Pesto

€ 8,50

## 35. Bruschetta Mista

Geröstetes Brot in drei verschiedenen Sorte

€ 11,50

## 37. pulpo galicia

Oktopus mit Knoblauch.

€ 15,50

# Pasta-Risotto / Nudeln-Reis

## 40. Mezzelune Boscaiola

Hausgemachte Ravioli mit Steinpilz-Füllung in verschiedenen Pilzsaucen

€ 20,50

## 41. Mezzelune Vegetariane

GLUTENFREIE

Frische, vegetarische Ravioloni, gefüllt mit Grillgemüse in einer Butter-Salbeisauce

€ 19,50

## 43. Gnocconi al Tartufo

Frische, Riesengnocconi, gefüllt mit Trüffel in einer Butter-Parmesansauce

€ 23,50

## 44. Fiocchetti con Pere e crema di Tartufo

Hausgemachte Nudeln mit Birne und Käsefüllung in einer Trüffelcremesauce

€ 23,50

## 46. Tagliolini al Nero di Seppia

Hausgemachte Tagliolini mit Tintenfischstreifen in Tintenfischfarbe

€ 16,50

## 47. Tortellone Nero

Frische, Schwarzetortelloni, gefüllt mit Lachs in einer Gambas-Hummersauce

€ 20,50

## 63. Lasagna con Vitello e Ricotta

mit Kalbsragout und Ricotta

€ 15,50

## 64. Lasagna Vegetariana

mit Tomatensauce und frischem Gemüse

€ 14,50

## 48. Paella Valenciana (ab 2 Person)

Spanisches Reisgericht mit Fleisch, Fisch und Gemüse

€ 22,50 (pro person)

## 49. Paella Marisco (ab 2 Person)

Spanisches Reisgericht mit Fisch

€ 24,50 (pro person)

## 50. Paella nera di Pesce (ab 2 Person)

mit schwarzem Tintenfisch

€ 24,50 (pro person)

# Salse per Pasta / Nudeln Sauce

diese Saucen können mit folgenden hausgemachtemnudeln bestellt werden:  
Tagliolini, Paccheri, Tagliatelle, Penne, Spaghetti,  
Gnocchi, Strozzapretti, Schwarze Tagliolini. (Penne und Spaghetti Glutenfreie)

## 51. Ragout di Cinghiale

Wildschweinragout nach Art des Hauses

€ 18,50

## 52. Ragout di Agnello

Lammragout nach Chef-Art

€ 18,50

## 53. Carbonara

mit Speck, Eier und Pecorino

€ 15,50

## 54. Aglio, Olio e Peperoncino

mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoni (scharf)

€ 13,50

## 55. Arrabbiata

mit Oliven, Peperoni und scharfer Tomatensauce

€ 14,50

## 56. Salmone e Zucchini

mit Zucchini und Lachs in einer Safransauce

€ 19,50

## 57. Salsiccia e cime di Rapa

Italienische Salsiccia und cime di Rapa in leichter Tomatensauce

€ 19,50

## 58. Cacio e Pepe

Parmesan-Schwarzpfeffer Sauce vom Parmesan-Laib

€ 20,50

## 59. Tartufo

Trüffelbutter, Trüffelöl und Schwarzertrüffelscheiben vom Parmesan-Laib

€ 25,50

## 60. Gamberi e Limone

Partygarnele mit Cocktailtomaten in leichter Zitronensauce

€ 18,50

# Salse per Pasta / Nudeln Sauce

diese Sauce können mit folgenden hausgemachtemnudeln bestellt werden:  
Tagliolini, Paccheri, Tagliatelle, Penne, Spaghetti,  
Gnocchi, Strozzapretti, Schwarze Tagliolini. (Penne und Spaghetti Glutenfreie)

## 61. Napoli e Burrata

Tomatensauce mit Burrata-Mozzarella

€ 16,50

## 62. Al Parmigiano

mit Butter-Parmesansauce vom Parmesan-Laib

€ 20,50

## 65. Frutti di Mare

Paccheri mit Meeresfrüchten in Tomatensauce

€ 20,50

## 66. Estate

mit Gambas, Curry und Kokosmilch in Sahnesauce

€ 19,50

## 67. Pollo e Funghi

mit Hühnchen und Champignons in Sahne-Rahmsauce

€ 17,50

## 68. Salsiccia e Porcini

mit italienischer Salsiccia und Steinpilzen in Saffransauce

€ 20,50

## 69. Alla Chef

mit Pfefferlingen und Rinderfiletspitzen in Tomatensauce

€ 22,50

## 45. Ragout di Vitello

Kalbsragout nach Chef-Art

€ 15,50

# Carne / Fleisch

## 78. Cotoletta alla Milanese

Kalbsschnitzel nach Wiener Art  
dazu Kartoffeln und Gemüse der Saison  
€ 22,50

## 79. Cotoletta alla Cacciatore

Kalbsschnitzel in Jägersauce, dazu Kartoffeln und Gemüse der Saison  
€ 25,50

## 70. Scaloppina ai Funghi

Gebratene Kalbs Medaillons mit Champignons in Rahmsauce  
dazu Kartoffeln und Gemüse der Saison  
€ 26,50

## 71. Saltimbocca alla Romana

Gebratene Kalbs Medaillons mit Salbei und Parmaschinken in einer  
Weißweinsauce, dazu Kartoffeln und Gemüse der Saison  
€ 26,50

## 72. Tagliata di Scottona

Argentinisches Black Angus (250g) geschnitten auf Rucola mit  
Parmesan und Kirschtomaten, dazu Kartoffeln und Gemüse der Saison  
€ 34,50

## 73. Bistecca di Manzo

Rinder Rumpsteak mit frischen mediterranen Kräutern  
und Rosmarinkartoffeln  
€ 33,50

## 74. Petto di Pollo

Hähnchenbrust vom Grill mit frischen mediterranen Kräutern  
mit Kartoffeln und Gemüse der Saison  
€ 21,50

## 75. Salsiccia Italiana

Italienische Salsiccia vom Grill mit Kartoffeln und Gemüse der Saison  
€ 21,50

## 76. Filetto alla Griglia

Rinder Filet vom Grill mit mediterranen Kräutern, dazu Kartoffeln und Gemüse der Saison  
€ 38,50

## 77. Filetto Chateaubriand (ab 2 Person)

Rinderfilet Chateaubriand mit Kartoffeln und Gemüse der Saison  
inkl. 2 Sauce auf Wunsch  
€ 41,50 (pro person)



## **Pesce / Fisch**

### **84. Filetto di Orata alla Provenzale**

Doradenfilet nach provenzalischer Art mit Salzkartoffeln und Gemüse der Saison

€ 27,50

### **80. Salmone allo Zafferano**

Lachsfilet in einer Safran-Hummersauce mit Salzkartoffeln und Gemüse der Saison

€ 27,50

### **81. Luccioperga al Vino Bianco**

Zanderfilet in leichter Kräuter-Weißweinsauce mit Salzkartoffeln und Gemüse der Saison

€ 25,50

### **82. Gamberi alla Griglia**

Gegrillte Gambas mit Salzkartoffeln und Gemüse der Saison

€ 35,50

### **83. Pesce misto del Giorno**

Gemischter Fisch des Tages nach Art des Hauses mit Salzkartoffeln und Gemüse der Saison  
(auf Anfrage)

## **Pinse**

### **100. Pinsa Margherita**

Tomaten und Mozzarella-Fiordilatte

€ 12,50

### **101. Pinsa Toscana**

Tomaten, Mozzarella, Salami, Schinken, Champignons und Zwiebeln

€ 14,50

### **102. Pinsa Speciale**

Mozzarella-Fiordilatte, Burrata, Mortadella aus Bologna, mit hausgemachtem Pesto und Pistazien

€ 16,50

### **103. Pinsa Vegetariana**

Tomaten, gemischtes gegrilltes Gemüse und Büffel-Mozzarella

€ 16,50

### **104. Pinsa al Prosciutto di Parma**

Tomaten, Mozzarella-Fiordilatte, Parmaschinken, Rucola, Kirschtomaten und Parmesanraspeln

€ 17,50

### **105. Pinsa alla Pescatore**

Tomaten, Mozzarella-Fiordilatte und Meeresfrüchte

# Dessert

## 110. Panna Cotta

puddingartiges italienisches Dessert

€ 8,00

## 111. Tiramisú

auf Chef-Art

€ 8,00

## 112. Profiterole

kleine Windbeutel mit Schlagsahne und Vanillefüllung mit dunkler Schokoladensauce überzogen serviert.

€ 9,00

## 113. Tartufo Eis

halbgefrorene Schokoladencreme mit einem Zabaione-Kern

€ 8,00

## 114. Cassata Eis

auf Chef-Art

€ 10,50

## 116. Souffle al cioccolato

Schokoladenküchlein mit flüssigem Schokoladenkern, warm serviert

€ 12,50

## Aperitivo / Aperitiv

|     |                                       |      |        |
|-----|---------------------------------------|------|--------|
| 150 | Campari Soda oder Orange oder mit Gin | 5cl  | € 6,50 |
| 151 | Martini Rosso                         | 5 cl | € 6,50 |
| 152 | Martini Bianco                        | 5 cl | € 6,50 |
| 153 | Sherry Medium (halbtrocken)           | 5cl  | € 6,50 |
| 154 | Sherry Dolce (süß)                    | 5cl  | € 6,50 |
| 155 | Sherry secco (trocken)                | 5cl  | € 6,50 |
| 156 | Aperol Soda oder Orange               | 5cl  | € 6,50 |
| 157 | Prosecco DOC                          | 0,1l | € 7,00 |
| 158 | Aperol Spritz                         | 5cl  | € 8,00 |
| 159 | Crodino                               | 5cl  | € 5,00 |
| 160 | Sanbitter                             | 5cl  | € 5,00 |
| 161 | Hugo                                  | 5cl  | € 8,00 |

## Alkoholfreie Getränke

|     |  |      |        |        |        |
|-----|--|------|--------|--------|--------|
| 130 | Coca Cola                                | 0,2l | € 3,00 | 0,4l   | € 4,50 |
| 131 | Coca light                               | 0,2l | € 3,00 | 0,4l   | € 4,50 |
| 132 | Cola zero                                | 0,2l | € 3,00 | 0,4l   | € 4,50 |
| 133 | Fanta                                    | 0,2l | € 3,00 | 0,4l   | € 4,50 |
| 134 | Mezzomix                                 | 0,2l | € 3,00 | 0,4l   | € 4,50 |
| 135 | Sprite                                   | 0,2l | € 3,00 | 0,4l   | € 4,50 |
| 136 | Mineralwasser mit Kohlensäure Pellegrino |      |        | 0,25l  | € 3,00 |
| 137 | Mineralwasser still Pellegrino           |      |        | 0,25l  | € 3,00 |
| 138 | Mineralwasser mit Kohlensäure Pellegrino |      |        | 0,7l   | € 8,00 |
| 139 | Mineralwasser still Pellegrino           |      |        | 0,7l   | € 8,00 |
| 147 | Tafelwasser Purezza                      |      |        | 0,350l | € 2,50 |
| 147 | Tafelwasser Purezza                      |      |        | 0,7l   | € 5,50 |
| 140 | Apfelsaftschorle Rapps                   |      |        | 0,2l   | € 3,00 |
| 141 | Johannesbeerschorle Rapps                |      |        | 0,2l   | € 3,00 |
| 142 | Apfelsaft Rapps                          |      |        | 0,2l   | € 3,00 |
| 143 | Orangensaft Rapps                        |      |        | 0,2l   | € 3,00 |
| 144 | Bitter Lemon Schweppes                   |      |        | 0,2l   | € 3,00 |
| 145 | Tonic Water Schweppes                    |      |        | 0,2l   | € 3,00 |
| 146 | Ginger Ale Schweppes                     |      |        | 0,2l   | € 3,00 |
| 147 | Orangina                                 |      |        | 0,25l  | € 3,00 |

## Offene Weine

|     |                               |              |
|-----|-------------------------------|--------------|
| 330 | Pinot Griggio ( Weiß )        | 0,25l € 6,50 |
| 331 | Chardonnay ( Weiß )           | 0,25l € 6,50 |
| 332 | Lugana ( Weiß )               | 0,25l € 7,50 |
| 336 | Frizzantino ( Weiß Lieblich ) | 0,25l € 6,50 |
| 338 | Weißweinschorle               | 0,25l € 5,00 |

---

|     |                            |              |
|-----|----------------------------|--------------|
| 333 | Nero D'Avola ( Rot )       | 0,25l € 6,50 |
| 334 | Primitivo ( Rot )          | 0,25l € 7,50 |
| 335 | Merlot ( Rot )             | 0,25l € 7,50 |
| 337 | Lambrusco ( Rot Lieblich ) | 0,25l € 6,50 |

## Biere

|     |   |                      |
|-----|---|----------------------|
| 200 | Pils vom Fass ( Bittburger)                 | 0,2l € 2,90          |
| 201 | Pils vom Fass ( Bittburger)                 | 0,4l € 4,80          |
| 202 | Radler                                      | 0,4l € 4,80          |
| 203 | Bier mit Cola                               | 0,4l € 4,80          |
| 204 | Hefeweizen vom Fass ( Benedektiner)         | 0,5l € 4,90          |
| 205 | Weizenbier Dunkel ( Benedektiner)           | 0,5l Flasche € 4,90  |
| 206 | Weizenbier Kristall ( Paulaner)             | 0,5l Flasche € 4,90  |
| 207 | Alkoholfreies Bier ( Bitburger)             | 0,33l Flasche € 4,00 |
| 208 | Alkoholfreies Weizenbier<br>( Benedektiner) | 0,5l Flasche € 4,90  |

## Cafe´

|     |                    |        |
|-----|--------------------|--------|
| 290 | Capuccino          | € 3,30 |
| 291 | Kaffee Americano   | € 2,80 |
| 292 | Espresso           | € 2,50 |
| 293 | Doppelter Espresso | € 3,80 |
| 294 | Espresso Macchiato | € 2,80 |
| 295 | Latte Macchiato    | € 4,30 |
| 296 | Milchkaffee        | € 4,30 |
| 297 | Tee                | € 3,00 |

# Spirituosen

|                              |      |        |
|------------------------------|------|--------|
| 400 Sierra Tequilla (gold)   | 2 cl | € 4,00 |
| 401 Sierra Tequilla (silber) | 2 cl | € 4,00 |
| 402 Sambuca                  | 2 cl | € 4,00 |
| 403 Amaretto                 | 2 cl | € 4,00 |
| 404 Vodka                    | 2 cl | € 4,50 |
| 405 Grappa della Casa        | 2 cl | € 5,50 |
| 406 Grappa Prosecco          | 2 cl | € 6,50 |
| 407 Averna                   | 2 cl | € 4,00 |
| 408 Ramazotti                | 2 cl | € 4,00 |
| 409 Jägermeister             | 2 cl | € 4,00 |
| 410 Fernet Branca            | 2 cl | € 4,00 |
| 411 Carlos Primero           | 2 cl | € 6,00 |
| 412 103                      | 2 cl | € 5,50 |
| 413 Cardinal Mendoza         | 2 cl | € 7,00 |
| 415 Cynar                    | 2 cl | € 5,00 |
| 416 108                      | 2 cl | € 4,00 |
| 417 43                       | 2 cl | € 5,00 |
| 418 Vecchia Romagna          | 2 cl | € 5,00 |

