



Trattoria · Pizzeria

**6611**

*Pizza gigante and more*

## APÉRITIF

<b>Prosecco</b>	0,1 l	4,00
<b>Crémant de Loire</b>	0,1 l	4,50
<b>Brut Dargent Rosé</b>	0,1 l	4,50
<b>Aperol Spritz</b>	0,2 l	5,50
<b>Hugo</b>	0,2 l	5,80
<b>Hugo alkoholfrei</b>	0,2 l	5,80

## ALKOHOLFREIE APÉRITIF

<b>Bitterino</b>	0,1 l	2,80
Zitrusbittergeschmack mit Kohlensäure		
<b>Crodino</b>	0,1 l	3,00
Süssbitter mit Orangengeschmack und Kohlensäure		

## KLEINE GERICHTE

<b>Bruschetta</b> – Geröstetes Weißbrot mit Tomaten, Knoblauch, Olivenöl	6,20
<b>Crostini</b> <sup>2,3,4,5</sup> – Geröstetes Weißbrot mit vier verschiedenen Belägen	7,20
<b>Caprese</b> – Tomaten mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl	6,70
<b>„Vitello Tonnato“</b> <sup>3,4</sup> – Schweinerücken in Thunfischsoße mit Kapern, Paprika	10,20
<b>Affettato Misto</b> <sup>2,3,4,5</sup> – Vesperplatte mit diversen Schinken, Salami und Käse	12,20
<b>Verdura alla Piastra</b> – Gebratenes Gemüse vom Grill	7,20
<b>Carpaccio di Manzo</b> – Carpaccio vom Rind mit Rucola und Parmesanscheiben	11,70

## NUDELGERICHTE

<b>Spaghetti oder Penne oder Farfalle</b>	
<b>aglio-olio-peperoncino</b> – in Knoblauchöl mit scharfer Paprika	8,00
<b>bolognese</b> – in Hackfleischsoße	8,90
<b>pasticciati</b> <sup>1</sup> – in Hackfleischsoße und Sahne	9,10
<b>all' arrabbiata</b> – in scharfer Tomatensoße	8,20
<b>ai funghi porcini</b> <sup>1,7</sup> – mit Steinpilzen und Sahnesoße	10,00
<b>alla boscaiola</b> <sup>1,7</sup> – mit Steinpilzen, Hackfleischsahnesoße	10,50
<b>ai gamberetti</b> <sup>7</sup> – mit Garnelen, frischen Tomaten, Knoblauch	12,20

## HAUSGEMACHTE PASTA – laut Wochenkarte

## SALATE

<b>Insalata di Tonno</b>	– Thunfisch, Bohnen, Zwiebeln, Rucola mit Senfdressing	7,70
<b>Insalata Capricciosa</b>	– Gemischter Salat mit Thunfisch, Käse, Salami <sup>3,4,10</sup> , Oliven, gekochtem Schinken, Rucola mit Senfdressing	11,10
<b>Vegetarisch</b>	– Gemischter Salat mit Thunfisch, Oliven, Rucola mit Senfdressing	10,10
<b>Insalata Rucola</b>	– Rucola, Parmesan, Tomaten mit Senfdressing	7,20
<b>Scortichino di Pollo</b> <sup>3,4,5</sup>	– gebratene Hähnchenbruststreifen auf Salatbett mit pikanter süß sauer Soße	10,70

## HAUPTGERICHTE

<b>Scaloppine ai Funghi Porcini</b>	– Schweineschnitzel mit Steinpilzen	10,20
<b>Scaloppine al Vino Bianco</b>	– Schweineschnitzel in Weißweinsauce	8,20
<b>Scaloppine al Limone</b>	– Schweineschnitzel in Zitronensauce	8,20
<b>Scaloppine al Marsala</b>	– Schweineschnitzel in Marsalaweinsauce	8,20
<b>Cotoletta Milanese</b>	– Paniertes Schweineschnitzel	8,20

## BEILAGEN

<b>Patate al Forno</b>	- Gebackene Kartoffelecken mit Rosmarin	4,40
<b>Insalata Mista</b>	– gemischter Beilagensalat mit Senfdressing	4,40
<b>Verdura alla Piastra</b>	– Gebratenes Gemüse vom Grill (als Beilage)	6,00
<b>Patatine Fritte</b>	– Pommes Frites	3,90

## DESSERT

<b>Profiterol Nero</b>	– Brandteigkugeln mit Cremefüllung und Schokosauce	5,50
<b>Tartufo Bianco</b>	– Kaffee-Eis mit Zabaione-Creme und Baiser	5,50
<b>Tartufo Nero</b>	– Zabaione-Eis mit Kakaocreme und Haselnuss	5,50
<b>Vanille-Eis</b>	mit Schoko- oder Erdbeersauce	3,50
<b>Hausgemachtes Dessert</b>	– laut Wochenkarte	5,50

PIZZA  
klein

PIZZA  
normal  
ca. 44 cm

## PIZZA Die Spezialität des Hauses.

Hauchdünner Teig, frische Zutaten, auf dem Holzbrett und mit Schere serviert.

### PIZZA VEGETARISCH

<b>MARGHERITA</b> 100 Tomatensoße und Mozzarella <sup>6</sup>	7,60	8,60
<b>FORNARINA</b> 101 Pizzateig mit Olivenöl, Salz und Rosmarin	5,80	6,80
<b>FUNGHI FRESCHI</b> 104 Tomatensoße, Mozzarella <sup>6</sup> und frische Champignons	8,80	9,80
<b>VEGETARIANA</b> 108 Tomatensoße, Mozzarella <sup>6</sup> , Auberginen, Zucchini, Spargel, Karotten, Mais	11,10	11,10
<b>RUCOLA</b> 109 Tomatensoße, Mozzarella <sup>6</sup> und Rucola	8,10	9,10
<b>MARINARA</b> 111 Tomatensoße, Knoblauch und Petersilie	6,60	7,60
<b>MELANZANE</b> 115 Tomatensoße, Mozzarella <sup>6</sup> und Auberginen	8,30	9,30
<b>PORCINI</b> 121 Tomatensoße, Mozzarella <sup>6</sup> und Steinpilze	10,80	11,80
<b>PRIMAVERA</b> 122 Tom., Mozz. <sup>6</sup> , Salat, Tomatenscheiben, Karotten, Mais und Parmesan	10,60	11,60
<b>QUATTRO FORMAGGI</b> 124 Tomatensoße, Mozzarella <sup>6</sup> , Gorgonzola, Schafskäse und Edamer	10,60	11,60

### PIZZA MIT FISCH

<b>NAPOLETANA</b> 103 Tomatensoße, Mozzarella <sup>6</sup> , Sardellen und Kapern	8,80	9,80
<b>TONNO</b> 106 Tomatensoße, Mozzarella <sup>6</sup> , Thunfisch, Zwiebeln, schwarze Oliven <sup>5,6</sup>	9,60	10,60
<b>GAMBERETTI</b> 126 Tomatensoße, Mozzarella <sup>6</sup> , Garnelen <sup>7</sup> , Petersilie, Knoblauch	13,20	14,20
<b>FRUTTI DI MARE</b> 127 Tomatensoße, Mozzarella <sup>6</sup> , Meeresfrüchte <sup>7</sup> , Petersilie, Knoblauch	12,80	13,80

**Pizza Gigante** ca. 60cm: 80% Aufpreis.

**Pizza "halb und halb"** 2,40 Euro Aufpreis.

**Extras nach Wahl** jeweils zwischen 1,00 Euro bis 3,50 Euro Aufpreis.

## PIZZA MIT FLEISCH

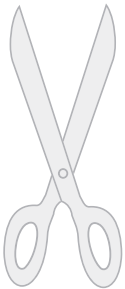
	PIZZA klein	PIZZA normal ca. 44 cm
<b>SALSICCIA 102</b> Tomatensoße, Mozzarella <sup>6</sup> , italienischer Bratwurst	10,60	11,60
<b>CAPRICCIOSA 105</b> Tom., Mozz <sup>6</sup> , frische Champignons, gekochter Hinterschinken <sup>3,4,10</sup> und Artischocken	9,60	10,60
<b>QUATTRO STAGIONI 107</b> Tom., Mozz. <sup>6</sup> , frische Champignons, gekochter Hinterschinken <sup>3,4,10</sup> , Artischocken und Salami <sup>3,4,10</sup>	10,10	11,10
<b>SALAME PICCANTE 110</b> Tomatensoße, Mozzarella <sup>6</sup> und scharfe italienische Salami <sup>3,4,10</sup>	8,80	9,80
<b>BOSCAIOLA 112</b> Tomatensoße, Mozzarella <sup>6</sup> , frische Champignons, Salami <sup>3,4,10</sup> , Zwiebeln	9,60	10,60
<b>BOSCAIOLA PICCANTE 128</b> Tom., Mozz. <sup>6</sup> , frische Champignons, scharfer Salami <sup>3,4,10</sup> , Zwiebeln	10,10	11,10
<b>HAWAII 113</b> Tomatensoße, Mozzarella <sup>6</sup> , gekochter Hinterschinken <sup>3,4,10</sup> und Ananas	9,80	10,80
<b>TIROLESE 114</b> Tomatensoße, Mozzarella <sup>6</sup> , Tiroler Speck <sup>3,4,10</sup> und Rucola	10,10	11,10
<b>PROSCIUTTO CRUDO 116</b> Tomatensoße, Mozzarella <sup>6</sup> und roher Hinterschinken <sup>3,4,10</sup>	9,80	10,80
<b>PROSCIUTTO COTTO 117</b> Tomatensoße, Mozzarella <sup>6</sup> und gekochter Hinterschinken <sup>3,4,10</sup>	8,80	9,80
<b>WÜRSTEL 118</b> Tomatensoße, Mozzarella <sup>6</sup> und Würstchen <sup>3,4,10</sup>	8,60	9,60
<b>SALAME 119</b> Tomatensoße, Mozzarella <sup>6</sup> und Salami <sup>3,4,10</sup>	8,80	9,80
<b>CALZONE 120</b> Gefüllte Pizzascheibe: Tom., Mozz. <sup>6</sup> , gekochter Hinterschinken <sup>3,4,10</sup> , frische Champignons	9,80	10,80
<b>DELLA CASA 123</b> Tom. Mozz. <sup>6</sup> – 14 verschiedene Beläge nach Art des Hauses	12,80	13,80
<b>PIZZAIOLO – “allo cheffe” 125</b> Tomatensoße, Mozzarella <sup>6</sup> , Schinken <sup>3,4,10</sup> , Speck <sup>3,4,10</sup> , Salami <sup>3,4,10</sup> , Zwiebeln, scharfer Salami <sup>3,4,10</sup> , Oliven <sup>5,6</sup> , grüne Peperoni <sup>6</sup> , frische Champignons	10,80	11,80



## **Feiern in der 66 I I**

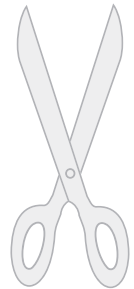
**In der Gaststätte oder im separaten Saal,  
für Gruppen bis 40 Personen.**

**Ob Geburtstag, Weihnachten oder Jubiläum,  
gerne stellen wir Ihnen individuelle  
Menüs und Buffets für Ihren Anlass zusammen.  
Sprechen Sie uns an.**



## **Ihre 66 I I-Schere für zu Hause!**

**Unsere hochwertigen Edelstahlscheren  
können Sie käuflich erwerben, das Stück für  
Euro 35,-**



## Apéritif

Prosecco	0,1l	4,00
Hugo - auch alkoholfrei	0,2l	5,80
Aperol Spritz	0,2l	5,50

## Säfte/Schorle

Rapp´s Orangensaft	0,2l	2,10
	0,4l	3,40
Rapp´s Apfelsaft	0,2l	2,20
	0,4l	3,50
Rapp´s Maracuja	0,2l	2,20
	0,4l	3,50
Apfelschorle	0,2l	2,20
	0,4l	3,50
Maracujaschorle	0,2l	2,20
	0,4l	3,50
Kirschsaf	0,2l	2,70
Tomatensaft	0,2l	2,70
Bananensaft	0,2l	2,70

## Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola/light <sup>4,5,9,13</sup>	0,2l	2,20
	0,4l	3,50
Fanta/Sprite/Spezi <sup>4,5</sup>	0,2l	2,20
	0,4l	3,50
Schweppes		
Ginger Ale <sup>5,14</sup>	0,2l	2,70
Bitter Lemon <sup>5,14</sup>	0,2l	2,70
Tonic Water <sup>5,14</sup>	0,2l	2,70
RhönSprudel classic	0,25l	2,20
	0,75l	5,20
RhönSprudel still	0,25l	2,20
	0,75l	5,20
RhönSprudel medium	0,75l	5,20

## Bier

### KROMBACHER

Pils vom Fass	0,3l	2,60
	0,5l	3,80

### BUDWEISER Original Czech

Lager vom Fass	0,3l	2,70
	0,5l	3,90

### KRUSOVICE Cerne Czech

Dunkel vom Fass (3,8%)	0,3l	2,70
	0,5l	3,90

### PAULANER Weizen

Hefe Hell vom Fass	0,3l	2,70
	0,5l	3,90
Hefe dunkel / kristall	0,5l	3,80
Hefe alkoholfrei	0,5l	3,80

### BRAUMEISTER Kraftmalz

Malzbier	0,33l	2,90
----------	-------	------

### Krombacher Pils

alkoholfrei	0,33l	2,90
-------------	-------	------

### SCHÖFFERHOFER

Hefeweizen Grapefruit	0,33l	3,00
-----------------------	-------	------

## Apfelwein

### Kelterei WALTHER

vom Fass	0,25l	1,90
	0,5l	3,80

auch süß- und sauer gespritzt

Apfelwein Rosé	0,25l	2,80
----------------	-------	------

STENGER <sup>S</sup> Apfelwein	0,25l	2,00
--------------------------------	-------	------

alkoholfrei	0,5l	4,00
-------------	------	------

## Sekt / Prosecco

	Flasche 0,75l	Glas 0,1l
<b>BEPIN DE ETO Prosecco</b> , Superiore, Brut, DOCG, Valdobbiadene, Italia Feine Perlage, Aromen von Zitrusfrüchten, Apfel und Pfirsich, 11%	21,50	4,50
<b>Brut d'Argent Rosé</b> , Pinot, Flaschengärung, Crancot, France Trocken, leuchtendes Rosa, komplex, schöne Perlage, 11,5%	20,00	4,50
<b>Cremant de la Loire</b> , Brut, Flaschengärung, Laurent, Loire, France Trocken, intensiv, rund und cremig mit einem Hauch Honig, 12%	20,50	4,50

## Prosecco alla Spina - Vino Frizzante vom Fass

**Villa Cornaro**, DOC, Masarda sul Piave, 11%  
0,1l Glas € 4,00 · 0,25l Karaffe € 7,50 · 0,5l Karaffe € 14,00

## Weißweine

<b>Pecorino „Casale Vecchio“</b> , Farnese, Abruzzen Frisch, knackige Säure, Riesling-Typ, 13%	22,50	4,00
<b>Vernaccia di San Gimignano „Santa Chiara“</b> , DOCG, Palagetto, Toscana, viel Körper, kräftig und mineralisch, 13,5%	24,50	4,00
<b>Lugana Bianco</b> , DOC, Franzosi, Lombardei Fruchtbetont, angenehm frisch und mineralisch, 12,5%	27,00	4,30
<b>Roero Arneis</b> , DOCG, Angelo Negro, Piemont Kraftvoll, vollmundig, harmonisch, würzige und fruchtige Aromen, 13%	26,50	4,00
<b>Gavi di Gavi</b> , DOCG, Broglia, Piemont Feuerwerk an Aromen: Honig, Früchte, Haselnuss, Gewürz- sowie Kräuternoten, finessenreicher und mineralischer Ausklang, 12,5%	29,50	4,50
<b>Verdicchio die Caselli di Jesi</b> , Classico Superiore, DOC, Ottavio Piersanti, Marken Intensives Aroma von reifen exotischen Früchten, neigt zur Mandel mit dem Alter	31,50	4,80

## Roséwein

<b>Basilicata Rosato „Pipoli“</b> , del Vulture, IGT, Basilikata Kirschrosa, sehr fruchtbetont und angenehm, Kirsch- und Beerenaroma, würzige Kräuternote, 12%	18,00	3,00
--	-------	------

## Hausweine Weiß

<b>Pinot Grigio „Le due Giare“</b> , IGP, Verona, trockener Weißwein, 12%		
<b>Trebbiano D`Abruzzo „Collezione“</b> , DOC, trockener Weißwein, 12%		
<b>Frascati „Fontana Candida“</b> , DOC, Lazio, trockener Weißwein, mild, 12%		

0,1l Glas € 2,30 · 0,25l Karaffe € 4,20 · 0,5l Karaffe € 7,70



## Rotweine

	Flasche 0,75l	Glas 0,1l
<b>Syrah Sicilia Rosso</b> , IGT, Vigneti Zabú, Sizilien Angenehm weicher Wein mit vollem Körper und fruchtigen Noten, 13,5%	18,00	3,00
<b>Aglianico</b> , „Pipoli“ del Vulture, DOC, Basilikata Schöne Frucht, angenehm und verspielt, 13%	19,50	3,00
<b>Marzemino Garda</b> , DOC, Franzosi, Lombardei Angenehm, weich, sehr fruchtig, mit Waldbeer-Aromen, 13%	21,50	3,50
<b>Ripasso Verona</b> , IGT, „Torre Rosso“, Torre d'Orti, Veneto Vollmundig, kräftig, aromatisch, 14%	21,50	3,50
<b>Primitivo Merlot Tarantino</b> , IGT, Luccarelli, Apulien Weicher Rotwein mit vollem Körper, fruchtige Art und weiche Tannine, 13,5%	23,00	4,00
<b>Rebo</b> , IGT, Franzosi, Lombardei Rubinrote Farbe, intensives Aroma nach reifen roten Früchten 14%	23,00	4,00
<b>Don Camillo Sangiovese</b> , Terre di Chieti, IGT, Farnese, Abruzzen Sehr kräftig, dabei schmackhaft und weich, anhaltendes Aroma, 13%	25,00	4,00
<b>Chianti Colli Senesi</b> , DOCG, Fattorie Palagetto, Toskana Gaumenschmeichlerisch mit kräftigen und reifen Tanninen, Röstaromen, 14%	25,00	4,00
<b>Chianti Colli Senesi Riserva</b> , DOCG, Agricola Palagetto, Toskana Kräftig, vollmundig mit leichten Tanninen, Aromen von reifen Pflaumen und Tabak, 14,5%	33,00	5,00
<b>Barbera d'Alba Superiore</b> , DOC, Livia Fontana, Piemont Kräftige Tannine, gute Säurestruktur, harmonische Balance zwischen fruchtigen und würzigen Komponenten, 15,5%	31,00	4,80
<b>Bruno Franzosi</b> , DOP, Selezione, Franzosi, Lombardei 4 versch. Rebsorten nach Art der Cantina, intensive rote Farbe, volles Aroma nach Vanille, reifen Früchten, Tabak und Kräutern, 6 Monate gereift, 14%	32,00	5,00
<b>Hausweine Rot</b>		
<b>Montepulciano d'Abruzzo</b> , DOP, Lazise, trockener Rotwein, 13%		
<b>Nero d'Avola</b> , IGP, Terre Siciliane, Calco, trockener Rotwein, mild, 13,5%		
<b>Lambrusco Dell'Emilia</b> , Eremete, fruchtig süß, leicht prickelnd, 8%		

0,1l Glas € 2,30 · 0,25l Karaffe € 4,20 · 0,5l Karaffe € 7,70

## Grappa

Prosecco da Ponte	2 cl	5,50
Barricata Franciacorta	2 cl	4,50
Moscato Marzadro	2 cl	4,00
Chardonnay Marzadro	2 cl	4,00
Trentina Marzadro	2 cl	4,00
Barricata Rocca Berica	2 cl	3,50
Bianca Rocca Berica	2 cl	3,50

## Kräuterliköre

Ramazotti	2 cl	2,60
Fernet Branca	2 cl	2,90
Averna	2 cl	2,60
Unicum	2 cl	3,10
Jägermeister	2 cl	2,90
Underberg	2 cl	3,10
Becherovka	2 cl	2,60

## Obstbrände

Hochmoorgeist	2 cl	4,00
Kainer Marillen	2 cl	3,00
Specht Himbeere	2 cl	2,80
Specht Zwetschge	2 cl	2,80
Specht Kirsch	2 cl	2,80
Specht Obstler	2 cl	2,80
Specht Williams Birne	2 cl	3,00
Papidoux Calvados	2 cl	2,60

## Brandy/Rum

Vecchia Romagna	2 cl	3,00
Asbach Uralt	2 cl	2,80
Metaxa 5 Sterne	2 cl	2,80
Cardenal Mendoza	2 cl	5,50
Havana Club 7 anos	2 cl	4,00
Bacardi Reserva 8 anos	2 cl	4,00
Bacardi Rum	2 cl	2,30

## Verschiedenes

Mispelchen	2 cl	3,30
Jack Daniels	2 cl	3,90
Limoncello	2 cl	2,50
Sambuca Molinari	2 cl	2,90
Zimtler Zapata	2 cl	2,30
Baileys	4 cl	4,20
Amaretto di Saronno	2 cl	2,50
Ouzo 12	2 cl	2,50
Berentzen Apfelkorn	2 cl	2,30
Malteser	2 cl	3,10
Vodka	2 cl	2,50
Martini Bianco	5 cl	3,80
Martini d'Oro	5 cl	3,80
Campari Orange <sup>5</sup>	4 cl	5,50
Gin Tonic <sup>5,14</sup>	4 cl	5,50

## Kaffee & Tee

Tasse Espresso <sup>13</sup>	2,00
Tasse Espresso decaffinato <sup>13</sup> - mit entkoffeinierter Espresso	2,30
Espresso Macchiato <sup>13</sup>	2,30
Tasse Kaffee <sup>13</sup>	2,50
Großer Milch-Kaffee <sup>13</sup>	2,80
Cappuccino <sup>13</sup>	2,80
Cappuccino decaffinato <sup>13</sup> - mit entkoffeinierter Espresso	3,10
Latte Macchiato <sup>13</sup>	3,00
Latte Macchiato decaffinato <sup>13</sup> - mit entkoffeinierter Espresso	3,30
Espresso Corretto <sup>13</sup> - "mit Schuß" Grappa, Sambuca, Brandy etc.	3,20
Glas Tee - verschiedene Sorten	2,00
Kakao - mit Milch	2,70

Lieber Gast,

es ist unser Anliegen, Sie bei uns zufrieden zu stellen. Daher verwenden wir nur Lebensmittel von hoher Qualität und möglichst regionaler Herkunft. Leider gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind, aber dennoch von vielen Gästen gewünscht werden. Diese Zutaten haben wir mit Ziffern gekennzeichnet, deren Bedeutung Sie hier aufgeführt sehen:

- |                               |                           |
|-------------------------------|---------------------------|
| 1 = mit Milcheiweiß           | 8 = mit Stabilisator      |
| 2 = mit Geschmacksverstärker  | 9 = mit Süßstoff Aspartam |
| 3 = mit Konservierungsstoffen | 10 = mit Emulgator        |
| 4 = mit Antioxydationsmittel  | 11 = mit Süßungsmittel    |
| 5 = mit Farbstoff             | 12 = mit Nitritpökelsalz  |
| 6 = mit Säuerungsmittel       | 13 = koffeinhaltig        |
| 7 = mit Säureregulator        | 14 = chininhaltig         |

Falls Sie auf Produkte allergisch reagieren, bitten wir Sie nach der **Allergienliste** zu fragen.



Trattoria Pizzeria 6611 · Inhaber: Marcel Smutny  
Am Mühlgarten 2 · 60431 Frankfurt am Main  
pizza6611@t-online.de · www.pizza6611.com

Montag bis Samstag ab 17 Uhr  
Sonntag Ruhetag

Wir bieten Ihnen alle Gerichte auch zum Mitnehmen an, außer Pizza Gigante.