



Trattoria · Pizzeria

6611

Pizza gigante and more

APÉRITIF

Prosecco	0,1 l	4,20
Crémant de Loire	0,1 l	4,50
Brut Dargent Rosé	0,1 l	4,50
Aperol Spritz	0,2 l	5,70
Hugo	0,2 l	6,00
Hugo alkoholfrei	0,2 l	6,00

ALKOHOLFREIE APÉRITIF

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

KLEINE GERICHTE

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

NUDELGERICHTE

Spaghetti oder Penne oder Farfalle	
aglio-olio-peperoncino – in Knoblauchöl mit scharfer Paprika	8,50
bolognese – in Hackfleischsoße	9,40
pasticciati ¹ – in Hackfleischsoße und Sahne	9,60
all' arrabbiata – in scharfer Tomatensoße	8,70
ai funghi porcini ^{1,7} – mit Steinpilzen und Sahnesoße	10,50
alla boscaiola ^{1,7} – mit Steinpilzen, Hackfleischsahnesoße	11,00
ai gamberetti ⁷ – mit Garnelen, frischen Tomaten, Knoblauch	12,70

HAUSGEMACHTE PASTA – laut Wochenkarte

SALATE

Insalata di Tonno	– Thunfisch, Bohnen, Zwiebeln, Rucola mit Senfdressing	8,20
Insalata Capricciosa	– Gemischter Salat mit Thunfisch, Käse, Salami ^{3,4,10} , Oliven, gekochtem Schinken, Rucola mit Senfdressing	11,60
Vegetarisch	– Gemischter Salat mit Thunfisch, Oliven, Rucola mit Senfdressing	10,60
Insalata Rucola	– Rucola, Parmesan, Tomaten mit Senfdressing	7,70
Scortichino di Pollo ^{3,4,5}	– gebratene Hähnchenbruststreifen auf Salatbett mit pikanter süß sauer Soße	11,20

HAUPTGERICHTE

Scaloppine ai Funghi Porcini	– Schweineschnitzel mit Steinpilzen	10,70
Scaloppine al Vino Bianco	– Schweineschnitzel in Weißweinsauce	8,70
Scaloppine al Limone	– Schweineschnitzel in Zitronensauce	8,70
Scaloppine al Marsala	– Schweineschnitzel in Marsalaweinsauce	8,70
Cotoletta Milanese	– Paniertes Schweineschnitzel	8,70

BEILAGEN

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

DESSERT

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

MARGHERITA 100 Tomatensoße und Mozzarella ⁶	8,10	9,60
FORNARINA 101 Pizzateig mit Olivenöl, Salz und Rosmarin	6,30	7,80
FUNGI FRESCHI 104 Tomatensoße, Mozzarella ⁶ und frische Champignons	9,30	10,80
VEGETARIANA 108 Tomatensoße, Mozzarella ⁶ , Auberginen, Zucchini, Spargel, Karotten, Mais	10,60	12,10
RUCOLA 109 Tomatensoße, Mozzarella ⁶ und Rucola	8,60	10,10
MARINARA 111 Tomatensoße, Knoblauch und Petersilie	7,10	8,60
MELANZANE 115 Tomatensoße, Mozzarella ⁶ und Auberginen	8,80	10,30
PORCINI 121 Tomatensoße, Mozzarella ⁶ und Steinpilze	11,30	12,80
PRIMAVERA 122 Tom., Mozz. ⁶ , Salat, Tomatenscheiben, Karotten, Mais und Parmesan	11,10	12,60
QUATTRO FORMAGGI 124 Tomatensoße, Mozzarella ⁶ , Gorgonzola, Schafskäse und Edamer	11,10	12,60

PIZZA MIT FISCH

NAPOLETANA 103 Tomatensoße, Mozzarella ⁶ , Sardellen und Kapern	9,30	10,80
TONNO 106 Tomatensoße, Mozzarella ⁶ , Thunfisch, Zwiebeln, schwarze Oliven ^{5,6}	10,10	11,60
GAMBERETTI 126 Tomatensoße, Mozzarella ⁶ , Garnelen ⁷ , Petersilie, Knoblauch	13,70	15,20
FRUTTI DI MARE 127 Tomatensoße, Mozzarella ⁶ , Meeresfrüchte ⁷ , Petersilie, Knoblauch	13,30	14,80

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.

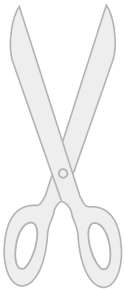
PIZZA MIT FLEISCH

	PIZZA klein	PIZZA normal ca. 44 cm
SALSICCIA 102 Tomatensoße, Mozzarella ⁶ , italienischer Bratwurst	11,10	12,60
CAPRICCIOSA 105 Tom., Mozz ⁶ , frische Champignons, gekochter Hinterschinken ^{3,4,10} und Artischocken	10,10	11,60
QUATTRO STAGIONI 107 Tom., Mozz. ⁶ , frische Champignons, gekochter Hinterschinken ^{3,4,10} , Artischocken und Salami ^{3,4,10}	10,60	12,10
SALAME PICCANTE 110 Tomatensoße, Mozzarella ⁶ und scharfe italienische Salami ^{3,4,10}	9,30	10,80
BOSCAIOLA 112 Tomatensoße, Mozzarella ⁶ , frische Champignons, Salami ^{3,4,10} , Zwiebeln	10,10	11,60
BOSCAIOLA PICCANTE 128 Tom., Mozz. ⁶ , frische Champignons, scharfer Salami ^{3,4,10} , Zwiebeln	10,60	12,10
HAWAII 113 Tomatensoße, Mozzarella ⁶ , gekochter Hinterschinken ^{3,4,10} und Ananas	10,30	11,80
TIROLESE 114 Tomatensoße, Mozzarella ⁶ , Tiroler Speck ^{3,4,10} und Rucola	10,60	12,10
PROSCIUTTO CRUDO 116 Tomatensoße, Mozzarella ⁶ und roher Hinterschinken ^{3,4,10}	10,30	11,80
PROSCIUTTO COTTO 117 Tomatensoße, Mozzarella ⁶ und gekochter Hinterschinken ^{3,4,10}	9,30	10,80
WÜRSTEL 118 Tomatensoße, Mozzarella ⁶ und Würstchen ^{3,4,10}	9,10	10,60
SALAME 119 Tomatensoße, Mozzarella ⁶ und Salami ^{3,4,10}	9,30	10,80
CALZONE 120 Gefüllte Pizzascheibe: Tom., Mozz. ⁶ , gekochter Hinterschinken ^{3,4,10} , frische Champignons	10,30	11,80
DELLA CASA 123 Tom. Mozz. ⁶ – 14 verschiedene Beläge nach Art des Hauses	13,30	14,80
PIZZAIOLO – “allo cheffe” 125 Tomatensoße, Mozzarella ⁶ , Schinken ^{3,4,10} , Speck ^{3,4,10} , Salami ^{3,4,10} , Zwiebeln, scharfer Salami ^{3,4,10} , Oliven ^{5,6} , grüne Peperoni ⁶ , frische Champignons	11,30	12,80



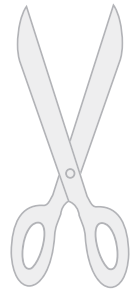
**In der Gaststätte oder im separaten Saal,
für Gruppen bis 40 Personen.**

**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	4,20
Hugo - auch alkoholfrei	0,2l	6,00
Aperol Spritz	0,2l	5,70

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
Kirschsaft	0,2l	2,70
Tomatensaft	0,2l	2,70
Bananensaft	0,2l	2,70

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola/light ^{4,5,9,13}	0,2l	2,20
	0,4l	3,50
Fanta/Sprite/Spezi ^{4,5}	0,2l	2,20
	0,4l	3,50
Schweppes		
Ginger Ale ^{5,14}	0,2l	2,70
Bitter Lemon ^{5,14}	0,2l	2,70
Tonic Water ^{5,14}	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

WEIHENSTEPHAN

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

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

WEIHENSTEPHAN Weizen

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

ALKOHOLFREIES PILS

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

BRAUMEISTER Kraftmalz

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

SCHÖFFERHOFER

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

Apfelwein

Kelterei WALTHER	0,25l	1,90
vom Fass	0,5l	3,80
auch süß- und sauer gespritzt		
Apfelwein Rosé	0,25l	2,80
STENGER ^S Apfelwein	0,25l	2,00
alkoholfei	0,5l	4,00

Flasche
0,75l

Glas
0,1l

Sekt / Prosecco

Brut d'Argent Rosé, Pinot, Flaschengärung, Crancot, France
Trocken, leuchtendes Rosa, komplex, schöne Perlage, 11,5%

20,00

4,50

Cremant de la Loire, 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 € 4,20 · 0,25l Karaffe € 7,50 · 0,5l Karaffe € 14,00

Weißweine

Pecorino „Casale Vecchio“, Farnese, Abruzzen
Frisch, knackige Säure, Riesling-Typ, 13%

22,50

4,00

Vernaccia di San Gimignano „Santa Chiara“, DOCG,
Palagetto, Toscana, viel Körper, kräftig und mineralisch, 13,5%

24,50

4,00

Lugana Bianco, DOC, Franzosi, Lombardei
Fruchtbetont, angenehm frisch und mineralisch, 12,5%

27,00

4,30

Roero Arneis, DOCG, Angelo Negro, Piemont
Kraftvoll, vollmundig, harmonisch, würzige und fruchtige Aromen, 13%

26,50

4,00

Gavi di Gavi, DOCG, Broglia, Piemont
Feuerwerk an Aromen: Honig, Früchte, Haselnuss, Gewürz- sowie
Kräuternoten, finessenreicher und mineralischer Ausklang, 12,5%

29,50

4,50

Verdicchio die Caselli di Jesi, Classico Superiore, DOC,
Ottavio Piersanti, Marken Intensives Aroma von reifen exotischen Früchten,
neigt zur Mandel mit dem Alter

31,50

4,80

Roséwein

Basilicata Rosato „Pipoli“, del Vulture, IGT, Basilikata
Kirschrosa, sehr fruchtbetont und angenehm, Kirsch- und
Beerenaroma, würzige Kräuternote, 12%

18,00

3,00

Hausweine Weiß

Pinot Grigio „Le due Giare“, IGP, Verona, trockener Weißwein, 12%

Trebbiano D`Abruzzo „Collezione“, DOC, trockener Weißwein, 12%

Frascati „Fontana Candida“, DOC, Lazio, trockener Weißwein, mild, 12%

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

Rotweine

Syrah Sicilia Rosso , IGT, Vigneti Zabú, Sizilien Angenehm weicher Wein mit vollem Körper und fruchtigen Noten, 13,5%	18,00	3,00
Marzemino Garda , DOC, Franzosi, Lombardei Angenehm, weich, sehr fruchtig, mit Waldbeer-Aromen, 13%	21,50	3,50
Ripasso Verona , IGT, „Torre Rosso“, Torre d'Orti, Veneto Vollmundig, kräftig, aromatisch, 14%	21,50	3,50
Primitivo Merlot Tarantino , IGT, Luccarelli, Apulien Weicher Rotwein mit vollem Körper, fruchtige Art und weiche Tannine, 13,5%	23,00	4,00
Rebo , IGT, Franzosi, Lombardei Rubinrote Farbe, intensives Aroma nach reifen roten Früchten 14%	23,00	4,00
Don Camillo Sangiovese , Terre di Chieti, IGT, Farnese, Abruzzen Sehr kräftig, dabei schmackhaft und weich, anhaltendes Aroma, 13%	25,00	4,00
Chianti Colli Senesi , DOCG, Fattorie Palagetto, Toskana Gaumenschmeichlerlich mit kräftigen und reifen Tanninen, Röstaromen, 14%	25,00	4,00
Chianti Colli Senesi Riserva , DOCG, Agricola Palagetto, Toskana Kräftig, vollmundig mit leichten Tanninen, Aromen von reifen Pflaumen und Tabak, 14,5%	33,00	5,00
Barbera d'Alba Superiore , DOC, Livia Fontana, Piemont Kräftige Tannine, gute Säurestruktur, harmonische Balance zwischen fruchtigen und würzigen Komponenten, 15,5%	31,00	4,80
Bruno Franzosi , 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
Nero di Troia , IGT, Canace, Cantina Diomede, Apulien weiche Tannine, Beerenaromen und balsamische Noten nach Kakau, Lakritze und Leder, 13,5%	43,50	6,50

Hausweine Rot

Montepulciano d'Abruzzo , DOP, Lazise, trockener Rotwein, 13%		
Nero di Troia , IGP, Terre Siciliane, Calco, trockener Rotwein, mild, 13,5%		
Lambrusco Dell'Emilia , 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 ⁵	4 cl	5,50
Gin Tonic ^{5,14}	4 cl	5,50

Kaffee & Tee

Tasse Espresso ¹³	2,00
Tasse Espresso decaffinato ¹³ - mit entkoffeinierter Espresso	2,30
Espresso Macchiato ¹³	2,30
Tasse Kaffee ¹³	2,50
Großer Milch-Kaffee ¹³	2,80
Cappuccino ¹³	2,80
Cappuccino decaffinato ¹³ - mit entkoffeinierter Espresso	3,10
Latte Macchiato ¹³	3,00
Latte Macchiato decaffinato ¹³ - mit entkoffeinierter Espresso	3,30
Espresso Corretto ¹³ - "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
 Telefon 069.95117662

Montag bis Samstag ab 17 Uhr
 Sonntag Ruhetag

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