



Trattoria · Pizzeria

6611

Pizza gigante and more

APÉRITIF

Prosecco	0,1 l	4,50
Aperol Spritz	0,2 l	6,00
Hugo	0,2 l	6,70
Hugo alkoholfrei	0,2 l	6,70

ALKOHOLFREIE APÉRITIF

Bitterino	0,1 l	3,20
Bitter-Apéritif mit Kohlensäure		
Crodino	0,1 l	3,20
Süssbitter mit Orangengeschmack und Kohlensäure		

VORSPEISEN

Bruschetta – Geröstetes Weißbrot mit Tomaten, Knoblauch, Olivenöl	6,90
Crostini ^{2,3,4,5} – Geröstetes Weißbrot mit vier verschiedenen Belägen	8,50
Caprese – Tomaten mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl	6,90
„Vitello Tonnato“ ^{3,4} – Schweinerücken in Thunfischsoße mit Kapern, Zitrone	11,90
Affettato Misto ^{2,3,4,5} – Vesperplatte mit diversen Schinken, Salami und Käse	14,90
Verdura alla Piastra – Gebratenes Gemüse vom Grill	7,90
Carpaccio di Manzo – Carpaccio vom Rind mit Rucola und Parmesanscheiben	12,90

NUDELGERICHTE

Spaghetti oder Penne oder Farfalle

aglio-olio-peperoncino – in Knoblauchöl und Chili	8,90
pomodoro – in Tomatensoße	8,90
bolognese – in Hackfleischsoße	9,80
pasticciati ¹ – in Hackfleischsoße und Sahne	10,00
all' arrabbiata – in scharfer Tomatensoße	9,10
ai funghi porcini ^{1,7} – mit Steinpilzen und Sahnesoße	11,90
alla boscaiola ^{1,7} – mit Steinpilzen, Hackfleischsahnesoße	11,40
ai gamberetti ⁷ – mit Garnelen, frischen Tomaten, Knoblauch	13,10
carbonara originale – mit Speck, Ei und Parmesan	11,60
carbonara deutsch – mit gekochtem Schinken und Sahne	10,60

FRISCHE EIERNUDELN – Aufschlag pro Portion	1,60
---	------

SALATE

Insalata di Tonno – Thunfisch, Bohnen, Zwiebeln, Rucola mit Senfdressing	8,90
Insalata Capricciosa – Gemischter Salat mit Thunfisch, Mozzarella ⁶ , Salami ^{3,4,10} , Champignons, Oliven, gekochtem Schinken, Rucola mit Senfdressing	11,90
Insalata Vegetariana – Gemischter Salat mit Thunfisch, Mozzarella ⁶ , Champignons, Oliven, Rucola mit Senfdressing	10,90
Insalata Rucola – Rucola, Parmesan, Tomaten mit Senfdressing	7,90
Scortichino di Pollo ^{3,4,5} – gebratene Hähnchenbruststreifen auf Salatbett mit pikanter süß sauer Soße	12,90

HAUPTGERICHTE

Scaloppine ai Funghi Porcini – Schweineschnitzel mit Steinpilzen	11,00
Scaloppine al Vino Bianco – Schweineschnitzel in Weißweinsauce	9,00
Scaloppine al Limone – Schweineschnitzel in Zitronensauce	9,00
Scaloppine al Marsala – Schweineschnitzel in Marsalaweiensauce	9,00
Cotoletta Milanese – Paniertes Schweineschnitzel	10,00

BEILAGEN

Patate al Forno - Gebackene Kartoffelecken mit Rosmarin	4,00
Insalata Mista – gemischter Beilagensalat mit Senfdressing	4,90
Verdura alla Piastra – Gebratenes Gemüse vom Grill (als Beilage)	6,50
Patatine Fritte – Pommes Frites	4,00

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	

PIZZA Die Spezialität des Hauses.

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

PIZZA VEGETARISCH

	PIZZA klein	PIZZA normal ca. 44 cm
MARGHERITA 100 Tomatensoße und Mozzarella ⁶	8,80	10,30
FORNARINA 101 Pizzateig mit Olivenöl, Salz und Rosmarin	7,00	8,50
FUNGHI FRESCHI 104 Tomatensoße, Mozzarella ⁶ und frische Champignons	10,00	11,50
VEGETARIANA 108 Tomatensoße, Mozzarella ⁶ , Auberginen, Zucchini, Spargel, Karotten, Mais	11,30	12,80
RUCOLA 109 Tomatensoße, Mozzarella ⁶ und Rucola	9,30	10,80
MARINARA 111 Tomatensoße, Knoblauch und Petersilie	7,80	9,30
MELANZANE 115 Tomatensoße, Mozzarella ⁶ und Auberginen	9,50	11,00
HESSISCHE 129 Mozzarella ⁶ , Sahne, Handkäse und Zwiebeln	11,50	13,00
PORCINI 121 Tomatensoße, Mozzarella ⁶ und Steinpilze	12,00	13,50
PRIMAVERA 122 Tom., Mozz. ⁶ , Salat, Tomatenscheiben, Karotten, Mais und Parmesan	11,80	13,30
QUATTRO FORMAGGI 124 Tomatensoße, Mozzarella ⁶ , Gorgonzola, Schafskäse und Edamer	11,80	13,30

PIZZA MIT FISCH

NAPOLETANA 103 Tomatensoße, Mozzarella ⁶ , Sardellen und Kapern	10,00	11,50
TONNO 106 Tomatensoße, Mozzarella ⁶ , Thunfisch, Zwiebeln, schwarze Oliven ^{5,6}	10,80	12,30
GAMBERETTI 126 Tomatensoße, Mozzarella ⁶ , Garnelen ⁷ , Petersilie, Knoblauch	14,40	15,90
FRUTTI DI MARE 127 Tomatensoße, Mozzarella ⁶ , Meeresfrüchte ⁷ , Petersilie, Knoblauch	14,00	15,50

Pizza Gigante ca. 60cm: 80% Aufpreis.

Pizza "halb und halb" 3,00 Euro Aufpreis.

Extras nach Wahl jeweils zwischen 0,80 Euro bis 4,50 Euro Aufpreis.

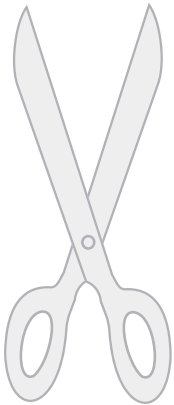
PIZZA MIT FLEISCH

	PIZZA klein	PIZZA normal ca. 44 cm
SALSICCIA 102 Tomatensoße, Mozzarella ⁶ , italienischer Bratwurst ^{4,5}	11,80	13,30
CAPRICCIOSA 105 Tom., Mozz ⁶ , frische Champignons, gekochter Hinterschinken ^{3,4,10} und Artischocken	10,80	12,30
QUATTRO STAGIONI 107 Tom., Mozz. ⁶ , frische Champignons, gekochter Hinterschinken ^{3,4,10} , Artischocken und Salami ^{3,4,10}	11,30	12,80
SALAME PICCANTE 110 Tomatensoße, Mozzarella ⁶ und scharfe italienische Salami ^{3,4,10}	10,00	11,50
BOSCAIOLA 112 Tomatensoße, Mozzarella ⁶ , frische Champignons, Salami ^{3,4,10} , Zwiebeln	11,30	12,80
BOSCAIOLA PICCANTE 128 Tom., Mozz. ⁶ , frische Champignons, scharfer Salami ^{3,4,10} , Zwiebeln	11,30	12,80
HAWAII 113 Tomatensoße, Mozzarella ⁶ , gekochter Hinterschinken ^{3,4,10} und Ananas	11,00	12,50
TIROLESE 114 Tomatensoße, Mozzarella ⁶ , Tiroler Speck ^{3,4,10} und Rucola	11,30	12,80
PROSCIUTTO CRUDO 116 Tomatensoße, Mozzarella ⁶ und roher Hinterschinken ^{3,4,10}	11,00	12,50
PROSCIUTTO COTTO 117 Tomatensoße, Mozzarella ⁶ und gekochter Hinterschinken ^{3,4,10}	10,00	11,50
WÜRSTEL 118 Tomatensoße, Mozzarella ⁶ und Würstchen ^{3,4,10}	9,80	11,30
SALAME 119 Tomatensoße, Mozzarella ⁶ und Salami ^{3,4,10}	10,00	11,50
CALZONE 120 Gefüllte Pizzatasche: Tomatensoße, Mozzarella ⁶ , gekochter Hinterschinken ^{3,4,10} und frische Champignons	11,00	12,50
DELLA CASA 123 Tom. Mozz. ⁶ – 14 verschiedene Beläge nach Art des Hauses	14,00	15,50
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	12,00	13,50



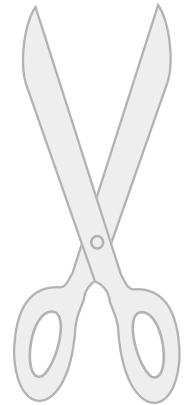
**Im Restaurant oder separatem Saal,
für Gruppen bis 40 Personen.**

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



Ihre 66 | I-Schere für zu Hause!

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



Apéritif

Prosecco	0,1l	4,50
Hugo - auch alkoholfrei	0,2l	6,70
Aperol Spritz	0,2l	6,00

Säfte/Schorle

Rapp's Orangensaft	0,2l	2,30
	0,4l	3,60
Rapp's Apfelsaft	0,2l	2,40
	0,4l	3,80
Rapp's Maracuja	0,2l	2,40
	0,4l	3,80
Apfelschorle	0,2l	2,40
	0,4l	3,80
Maracujaschorle	0,2l	2,40
	0,4l	3,80
Kirschsafft	0,2l	3,00
Bananensaft	0,2l	3,00

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola/light ^{4,5,9,13}	0,2l	2,40
	0,4l	3,80
Fanta/Sprite/Spezi ^{4,5}	0,2l	2,40
	0,4l	3,80
Schweppes		
Ginger Ale ^{5,14}	0,2l	3,20
Bitter Lemon ^{5,14}	0,2l	3,20
Tonic Water ^{5,14}	0,2l	3,20
RhönSprudel classic	0,25l	2,40
	0,75l	5,50
RhönSprudel still	0,25l	2,40
	0,75l	5,50
RhönSprudel medium	0,75l	5,50

Bier

WEIHENSTEPHAN

Pils vom Fass	0,3l	2,90
	0,5l	4,10

BUDWEISER Original Czech

Lager vom Fass	0,3l	2,90
	0,5l	4,10

KRUSOVICE Cerne Czech

Dunkel vom Fass	0,3l	2,90
	0,5l	4,10

WEIHENSTEPHAN

Weizen Hell vom Fass und Weizen alkoholfrei vom Fass	0,3l	2,90
	0,5l	4,10
Weizen dunkel	0,5l	4,10
Weizen kristall	0,5l	4,10

PAULANER

Zitronenweizen alkoholfrei	0,5l	4,10
----------------------------	------	------

ALKOHOLFREIES BIER

Pils	0,33l	3,20
------	-------	------

BRAUMEISTER Kraftmalz

Malzbier	0,33l	3,20
----------	-------	------

SCHÖFFERHOFER

Hefeweizen Grapefruit	0,33l	3,20
-----------------------	-------	------

Apfelwein

Kelterei WALTHER	0,25l	2,10
vom Fass	0,5l	4,00
auch süß- und sauer gespritzt		

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

STENGER ^S Apfelwein	0,25l	2,50
alkoholfrei	0,5l	4,50

Flasche
0,75lGlas
0,1l

Sekt

Millesimato, Jahrgangssekt, Maserada sul Piave, Venetien
Heustrohgelbe Farbe, cremige Perlage, fruchtige Aromen

22,50

5,00

Weißweine

Cirò, Greco Bianco, DOC, Luzzolini, Kalabrien
Noten von Pflaumen, Honig und Gewürzen, Samtig, 12,5%

21,00

3,50

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

23,50

4,20

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

24,50

4,20

Verbo, Malvasia, IGP, Di Venosa, Basilikata
strohgelbe Farbe, fruchtiges Bouquet, weich und zart, 13%

24,50

4,20

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

28,50

4,60

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

26,50

4,20

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

30,50

5,00

Verdicchio die Caselli di Jesi, DOC, Ottavio Piersanti, Marken
Intensives Aroma von exotischen Früchten, neigt zur Mandel
mit dem Alter, 13%

32,50

5,00

Roséwein

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

21,00

3,50

Salento Rosato, Five Roses, IGT, Leone De Castris, Apulien
Fruchtige Noten von Erdbeeren und Kirschen, saftig, frisch,
mit angenehmer Mineralität, 12%

29,00

4,60

Hausweine Weiß

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

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

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

0,1l Glas € 2,50 · 0,25l Karaffe € 4,50 · 0,5l Karaffe € 8,20

Flasche
0,75l

Glas
0,1l

Prosecco alla Spina - Vino Frizzante vom Fass

Villa Cornaro, DOC, Masarda sul Piave, 11%

0,1l Glas € 4,50 · 0,25l Karaffe € 8,00 · 0,5l Karaffe € 15,00

Rotweine

Syrah Sicilia Rosso, IGT, Vigneti Zabú, Sizilien

Angenehm weicher Wein mit vollem Körper und fruchtigen Noten, 13,5%

21,00

3,50

Marzemino Garda, DOC, Franzosi, Lombardei

Angenehm, weich, sehr fruchtig, mit Waldbeer-Aromen, 13%

23,50

4,20

Ripasso Verona, IGT, „Torre Rosso“, Torre d'Orti, Veneto

Vollmundig, kräftig, aromatisch, 14%

22,50

3,90

Primitivo Merlot Tarantino, IGT, Luccarelli, Apulien

Weicher Rotwein mit vollem Körper, fruchtige Art und weiche Tannine, 13,5%

24,50

4,20

Rebo, IGT, Franzosi, Lombardei

Rubinrote Farbe, intensives Aroma nach reifen roten Früchten, 14%

25,00

4,20

Don Camillo Sangiovese, IGT, Terre di Chieti, Farnese, Abruzzen

Sehr kräftig, dabei schmackhaft und weich, anhaltendes Aroma, 13%

26,50

4,50

Rosso Conero, DOC, Ottavio Piersanti, Marken

harmonisch, trocken, vollmundig und tanninhaltig, 13,5%

32,50

5,00

Chianti Colli Senesi Riserva, DOCG, Agricola Palagetto, Toskana

Kräftig, vollmundig mit leichten Tanninen, Aromen von reifen Pflaumen und Tabak, 14,5%

34,50

5,30

Barbera d'Alba Superiore, DOC, Livia Fontana, Piemont

Kräftige Tannine, gute Säurestruktur, harmonische Balance zwischen fruchtigen und würzigen Komponenten, 15,5%

34,50

5,30

Nero di Troia, IGT, Canace, Cantina Diomede, Apulien

Weiche Tannine, Beerenaromen und balsamische Noten nach Kakao, Lakritze und Leder, 13,5%

43,50

6,80

Hausweine Rot

Montepulciano d'Abruzzo, DOC, Lazise, trockener Rotwein, 13%

Nero d'Avola, IGP, Terre Siciliane, Calco, trockener Rotwein, mild, 13,5%

Lambrusco Dell'Emilia, Eremete, fruchtig süß, leicht prickelnd, 8%

0,1l Glas € 2,50 · 0,25l Karaffe € 4,50 · 0,5l Karaffe € 8,20

Grappa

Grappa Riserva Magnum 2 cl 5,00

Weitere Grappasorten auf
unserer Spezialkarte.

Kräuterliköre

Montenegro 2 cl 3,50

Ramazzotti 2 cl 3,50

Fernet Branca 2 cl 3,50

Averna 2 cl 3,50

Unicum 2 cl 4,00

Jägermeister 2 cl 3,50

Becherovka 2 cl 3,50

Vecchio Amaro Capo 2 cl 4,00

Cynar 2 cl 3,50

Obstbrände

Kainer Marillen 2 cl 5,00

Specht Himbeere 2 cl 3,50

Specht Zwetschge 2 cl 4,00

Specht Kirsch 2 cl 4,00

Specht Obstler 2 cl 3,50

Specht Williams Birne 2 cl 4,00

Papidoux Calvados 2 cl 3,50

Mispelchen 5 cl 4,20

Brandy/Rum

Vecchia Romagna 2 cl 3,50

Asbach Uralt 2 cl 3,30

Metaxa 5 Sterne 2 cl 3,50

Cardenal Mendoza 2 cl 6,00

Havana Club 7 anos 2 cl 5,50

Bacardi Reserva 8 anos 2 cl 6,00

Bacardi Rum 2 cl 3,50

Verschiedenes

Jack Daniels 2 cl 5,50

Limoncello 2 cl 3,20

Sambuca Molinari 2 cl 3,50

Zimtler Zapata 2 cl 3,50

Baileys 4 cl 5,00

Amaretto di Saronno 2 cl 3,50

Ouzo 12 2 cl 2,90

Berentzen Apfelkorn 2 cl 2,60

Malteser 2 cl 3,50

Vodka 2 cl 3,50

Martini Bianco 5 cl 4,20

Campari Orange ⁵ 4 cl 6,50

Gin Tonic ^{5,14} 4 cl 6,50

Whisky Cola 4 cl 6,50

Kaffee & Tee

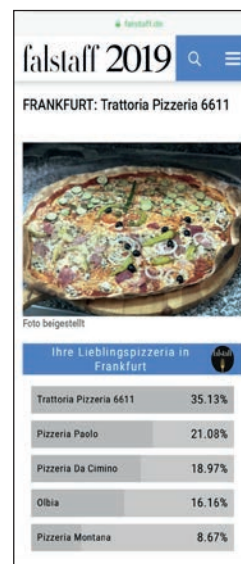
Espresso ¹³	2,30
Espresso decaffinato ¹³ - mit entkoffeinerter Espresso	2,60
Espresso Macchiato ¹³	2,60
Kaffee ¹³	2,80
Großer Milch-Kaffee ¹³	3,10
Cappuccino ¹³	3,10
Cappuccino decaffinato ¹³ - mit entkoffeinerter Espresso	3,40
Latte Macchiato ¹³	3,30
Latte Macchiato decaffinato ¹³ - mit entkoffeinerter Espresso	3,60
Espresso Corretto ¹³ - "mit Schuß" Grappa, Sambuca, Brandy etc.	3,50
Glas Tee - verschiedene Sorten	2,30
Kakao - mit Milch	3,00

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 = coffeinhaltig
7 = mit Säureregulator	14 = chininhaltig

Falls Sie auf Produkte allergisch reagieren, bitten wir Sie nach der **Allergenliste** 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

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