



Trattoria · Pizzeria

6611

Pizza gigante and more

APÉRITIF

Prosecco	0,1 l	5,00
Aperol Spritz	0,3 l	7,50
Limoncello Spritz	0,3 l	7,50
Hugo	0,3 l	8,30

ALKOHOLFREIE APÉRITIF

Prosecco 0,0%	0,1 l	5,50
Aperol Spritz 0,0%	0,3 l	8,00
Limoncello Spritz 0,0%	0,3 l	8,00
Hugo 0,0%	0,3 l	8,80

VORSPEISEN

Bruschetta – Geröstetes Weißbrot mit Tomaten, Knoblauch, Olivenöl	9,80
Crostini ^{2,3,4,5} – Geröstetes Weißbrot mit vier verschiedenen Belägen	11,60
Caprese – Tomaten mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl	9,80
„Vitello Tonnato“ ^{3,4} – Schweinerücken in Thunfischsoße mit Kapern, Zitrone	14,90
Affettato Misto ^{2,3,4,5} – Vesperplatte mit diversen Schinken, Salami und Käse	19,80
Verdura alla Piastra – Gebratenes Gemüse vom Grill	10,90
Carpaccio di Manzo – Carpaccio vom Rind mit Rucola und Parmesanscheiben	16,50

NUDELGERICHTE

Spaghetti – Penne – Farfalle – Tagliatelle oder Tagliolini	
frische Eiernudeln – Aufschlag pro Portion	3,50
aglio-olio-peperoncino – in Knoblauchöl mit scharfer Paprika	11,50
pomodoro – in Tomatensoße	11,50
bolognese – in Hackfleischsoße	12,90
pasticciati ¹ – in Hackfleischsoße und Sahne	13,70
all' arrabbiata – in scharfer Tomatensoße	11,90
ai funghi porcini ^{1,7} – mit Steinpilzen und Sahnesoße	15,30
alla boscaiola ^{1,7} – mit Steinpilzen, Hackfleischsahnesoße	14,70
ai gamberetti ⁷ – mit Garnelen, Tomatensoße, Knoblauch	17,70
carbonara originale – mit Guanciale, Ei und Parmesan	14,90
carbonara deutsch – mit gekochtem Schinken und Sahnesoße	13,80

SALATE

Insalata di Tonno	– Thunfisch, Bohnen, Zwiebeln, Rucola mit Senfdressing	12,00
Insalata Capricciosa	– Gemischter Salat mit Thunfisch, Mozzarella ⁶ , Salami ^{3,4,10} , Champignons, Oliven, gekochtem Schinken, Peperoni Rucola mit Senfdressing	15,40
Vegetarisch	– Gemischter Salat mit Thunfisch, Mozzarella ⁶ , Champignons, Oliven, Rucola mit Senfdressing	14,30
Insalata Rucola	– Rucola, Parmesan, Tomaten mit Senfdressing	10,30
Scortichino di Pollo ^{3,4,5}	– gebratene Hähnchenbruststreifen auf Salatbett mit pikanter süß sauer Soße	16,50

TELLERGERICHTE SIEHE EXTRA-KARTE

HAUPTGERICHTE

Scaloppine ai Funghi Porcini	– Schweineschnitzel mit Steinpilzen	14,40
Scaloppine al Vino Bianco	– Schweineschnitzel in Weißweinsoße	12,10
Scaloppine al Limone	– Schweineschnitzel in Zitronensoße	12,10
Scaloppine al Marsala	– Schweineschnitzel in Marsalaweinsoße	12,10
Cotoletta Milanese	– Paniertes Schweineschnitzel	13,30

BEILAGEN

Patate al Forno	- Gebackene Kartoffelecken mit Rosmarin	6,70
Insalata Mista	– gemischter Beilagensalat mit Senfdressing	6,50
Patatine Fritte	– Pommes Frites	6,50

NACHTISCH AUF UNSERER DESSERT-KARTE

PIZZA Die Spezialität des Hauses.

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

PIZZA VEGETARISCH

MARGHERITA 100

Tomatensoße und Mozzarella ⁶

FORNARINA 101

Pizzateig mit Olivenöl, Salz und Rosmarin

FUNGHI FRESCHI 104

Tomatensoße, Mozzarella ⁶ und frische Champignons

VEGETARIANA 108

Tomatensoße, Mozzarella ⁶, Auberginen, Zucchini, Spargel, Karotten, Mais

RUCOLA 109

Tomatensoße, Mozzarella ⁶ und Rucola

MARINARA 111

Tomatensoße, Knoblauch und Petersilie

MELANZANE 115

Tomatensoße, Mozzarella ⁶ und Auberginen

HESSISCHE 129

Mozzarella ⁶, Sahne, Handkäse und Zwiebeln

PORCINI 121

Tomatensoße, Mozzarella ⁶, Steinpilze und Petersilie

PRIMAVERA 122

Tom., Mozz. ⁶, Salat, Tomatenscheiben, Karotten, Mais und Parmesan

QUATTRO FORMAGGI 124

Tomatensoße, Mozzarella ⁶, Gorgonzola, Schafskäse und Edamer

PIZZA MIT FISCH

NAPOLETANA 103

Tomatensoße, Mozzarella ⁶, Sardellen und Kapern

TONNO 106

Tomatensoße, Mozzarella ⁶, Thunfisch, Zwiebeln, schwarze Oliven ^{5,6}

GAMBERETTI 126

Tomatensoße, Mozzarella ⁶, Garnelen ⁷, Petersilie, Knoblauch

FRUTTI DI MARE 127

Tomatensoße, Mozzarella ⁶, Meeresfrüchte ⁷, Petersilie, Knoblauch

SMARTE
Pizza
ca. 22 cm

KLEINE
Pizza
ca. 33 cm

NORMALE
Pizza
ca. 44 cm

7,05 12,60 14,10

6,00 10,50 12,00

7,70 13,90 15,40

– 15,40 16,90

7,30 13,10 14,60

6,45 11,40 12,90

7,40 13,30 14,80

8,55 15,60 17,10

8,80 16,10 17,60

8,70 15,90 17,40

8,70 15,90 17,40

7,70 13,90 15,40

8,15 14,80 16,30

10,15 18,80 20,30

9,95 18,40 19,90

Pizza Gigante ca. 60cm: 80% Aufpreis. **Pizza "halb und halb"** 3,70 Euro Aufpreis.

Extras nach Wahl jeweils zwischen 1,00 Euro bis 6,00 Euro Aufpreis.

PIZZA MIT FLEISCH

SALSICCIA 102

Tomatensoße, Mozzarella ⁶, italienischer Bratwurst und Knoblauch

CAPRICCIOSA 105

Tom., Mozz. ⁶, frische Champignons, gekochter Hinterschinken ^{3,4,10} und Artischocken

QUATTRO STAGIONI 107

Tom., Mozz. ⁶, frische Champignons, gekochter Hinterschinken ^{3,4,10}, Artischocken und Salami

SALAME PICCANTE 110

Tomatensoße, Mozzarella ⁶ und scharfe italienische Salami ^{3,4,10}

BOSCAIOLA 112

Tomatensoße, Mozzarella ⁶, frische Champignons, Salami ^{3,4,10}, Zwiebeln

BOSCAIOLA PICCANTE 128

Tom., Mozz. ⁶, frische Champignons, scharfer Salami ^{3,4,10}, Zwiebeln

HAWAII 113

Tomatensoße, Mozzarella ⁶, gekochter Hinterschinken ^{3,4,10} und Ananas

TIROLESE 114

Tomatensoße, Mozzarella ⁶, Tiroler Speck ^{3,4,10} und Rucola

PROSCIUTTO CRUDO 116

Tomatensoße, Mozzarella ⁶ und roher Hinterschinken ^{3,4,10}

PROSCIUTTO COTTO 117

Tomatensoße, Mozzarella ⁶ und gekochter Hinterschinken ^{3,4,10}

WÜRSTEL 118

Tomatensoße, Mozzarella ⁶ und Würstchen ^{3,4,10}

SALAME 119

Tomatensoße, Mozzarella ⁶ und Salami ^{3,4,10}

CALZONE 120

Gefüllte Pizzatasche: Tomatensoße, Mozzarella ⁶, gekochter Hinterschinken ^{3,4,10} und frische Champignons

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

SMARTE
Pizza
ca. 22 cm

KLEINE
Pizza
ca. 33 cm

NORMALE
Pizza
ca. 44 cm

8,70

15,90

17,40

8,15

14,80

16,30

8,45

15,40

16,90

7,70

13,90

15,40

8,45

15,40

16,90

8,45

15,40

16,90

8,20

14,90

16,40

8,45

15,40

16,90

8,25

15,00

16,50

7,70

13,90

15,40

7,60

13,70

15,20

7,70

13,90

15,40

8,25

15,00

16,50

8,80

16,10

17,60

Pizza Gigante ca. 60cm: 80% Aufpreis. **Pizza "halb und halb"** 3,70 Euro Aufpreis.

Extras nach Wahl jeweils zwischen 1,00 Euro bis 6,00 Euro Aufpreis.



Feiern in der 66 I I

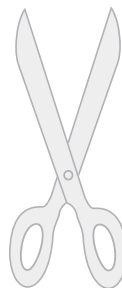
**In der Gaststätte oder im separaten Saal,
für Gruppen bis 40 Personen.**

**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 45,-**



Säfte/Schorle

Rapp's Orangensaft	0,2l	3,10
	0,4l	4,50
Rapp's		
Apfelsaft / Maracujasaft	0,2l	3,20
Johannisbeersaft	0,4l	4,70
Apfel- / Maracujaschorle	0,2l	3,20
Johannisbeerschorle	0,4l	4,70
Kirschsaft	0,2l	3,70
Bananensaft	0,2l	3,70
FuzeTea	Fl. 0,3l	4,50
Pfirsich / Zitrone		

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola/light ^{4,5,9,13}	0,2l	3,10
	0,4l	4,50
Fanta/Sprite/Spezi ^{4,5}	0,2l	3,10
	0,4l	4,50
Coca-Cola Zero	Fl. 0,33l	4,20
Schweppes		
Ginger Ale ^{5,14}	0,2l	4,00
Bitter Lemon ^{5,14}	0,2l	4,00
Tonic Water ^{5,14}	0,2l	4,00
RhönSprudel classic	0,25l	3,10
	0,75l	6,70
RhönSprudel still	0,25l	3,10
	0,75l	6,70
RhönSprudel medium	0,75l	6,70

Bier

WEIHENSTEPHAN

Pils vom Fass	0,3l	3,80
	0,5l	5,00

BUDWEISER Original Czech

Lager vom Fass	0,3l	4,00
	0,5l	5,30

STAROPRAMEN Cerne Czech

Dunkel vom Fass	0,3l	4,00
	0,5l	5,30

WEIHENSTEPHAN

Weizen Hell vom Fass und		
Weizen alkoholfrei vom Fass	0,3l	3,80
	0,5l	5,00
Weizen dunkel	0,5l	5,00
Weizen kristall	0,5l	5,00

PAULANER

Zitronenweizen alkoholfrei	0,5l	5,00
----------------------------	------	------

ALKOHOLFREIE BIERE SIEHE EXTRA-KARTE

Apfelwein

Kelterei WALTHER	0,25l	3,00
vom Fass	0,5l	5,00
auch süß- und sauer gespritzt		
Apfelwein Rosé	0,33l	3,70
STENGER'S Apfelwein	0,25l	3,50
alkoholfrei	0,5l	5,50

Hausweine Weiß

Pinot Grigio „Agristele“, DOP, Friuli, trockener Weißwein, 12,5%
Frascati „Fontana Candida“, DOC, Lazio, trockener Weißwein, mild, 12%
0,1l Glas € 3,00 · 0,25l Karaffe € 5,00 · 0,5l Karaffe € 9,00

Weißweine

Puglia Bianco, IGT, Lucarelli, Apulien

Sehr fruchtig mit Aromen von Pfirsich und Passionsfrucht, 12,5%

Pecorino „Casale Vecchio“, IGT, Farnese, Abruzzen

Frisch, knackige Säure, Riesling-Typ, 13%

Vernaccia di San Gimignano, DOCG, Palagetto, Toscana,

Viel Körper, kräftig und mineralisch, 13,5%

Verbo, Malvasia, IGP, Di Venosa, Basilikata

Strohgelbe Farbe, fruchtiges Bouquet, weich und zart, 13%

Lugana Bianco, DOC, Franzosi, Lombardei

Fruchtbetont, angenehm frisch und mineralisch, 12,5%

Roero Arneis, DOCG, Angelo Negro, Piemont

Kraftvoll, vollmundig, harmonisch, würzige und fruchtige Aromen, 13%

Gavi di Gavi, DOCG, Broglia, Piemont

Feuerwerk an Aromen: Honig, Früchte, Haselnuss, Gewürz- sowie Kräuternoten, finessenreicher und mineralischer Ausklang, 12,5%

Verdicchio die Caselli di Jesi, DOC, Ottavio Piersanti, Marken

Intensives Aroma von exotischen Früchten, neigt zur Mandel mit dem Alter, 13%

Roséwein

Puglia Rosato, IGT, Lucarelli, Apulien

Mit Aromen von Erdbeeren und weißen Blüten, 12,5%

Cerasuolo d'Abruzzo, DOC, Lampato, Abruzzen

Fruchtige Noten von Erdbeeren und Kirschen, saftig, frisch, mit angenehmer Mineralität, 13%

Merlot „Calalenta“, Fantini, Abruzzen

Der Duft betört mit Aromen von Himbeeren, Erdbeeren sowie pink Greapefruit, 13,5%

Flasche
0,75l

Glas
0,1l

25,00

4,50

27,00

5,00

27,00

5,00

27,00

5,00

35,00

6,00

28,00

5,00

35,50

6,00

36,50

6,00

25,00

4,50

32,50

5,00

29,50

5,00

Hausweine Rot

Merlot, Kimmel, Italien, milder Rotwein, 11,5%

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

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

0,1l Glas € 3,00 · 0,25l Karaffe € 5,00 · 0,5l Karaffe € 9,00

Prosecco alla Spina - Vino Frizzante vom Fass

Villa Cornaro, DOC, Masarda sul Piave, 11%

0,1l Glas € 5,00 · 0,25l Karaffe € 9,00 · 0,5l Karaffe € 16,50

Rotweine

Syrah Sicilia Rosso, IGT, Vigneti Zabú, Sizilien

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

Marzemino Garda, DOC, Franzosi, Lombardei

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

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

Vollmundig, kräftig, aromatisch, 14%

Primitivo Merlot Tarantino, IGT, Luccarelli, Apulien

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

Rebo, IGT, Franzosi, Lombardei

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

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

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

Rosso Conero, DOC, Ottavio Piersanti, Marken

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

Chianti Colli Senesi Riserva, DOCG, Agricola Palagetto, Toskana

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

Barbera d'Alba, DOC, Guidobono, Piemont

Rubinrot mit fruchtigem Bouquet nach Kirsche mit würzigen Nuancen, kräftig und weich im Geschmack, 14,5%

Flasche
0,75l

Glas
0,1l

24,00

4,00

27,00

5,00

25,00

4,50

27,00

5,00

27,00

5,50

29,00

5,50

36,50

6,00

38,00

6,00

37,00

6,00

Grappa

Grappa Riserva Magnum	2 cl	5,50
-----------------------	------	------

Weitere Grappasorten auf
unserer Spezialkarte.

Kräuterliköre

Montenegro	2 cl	3,90
Ramazotti	2 cl	3,90
Fernet Branca	2 cl	3,90
Averna	2 cl	3,90
Unicum	2 cl	4,40
Jägermeister	2 cl	3,90
Becherovka	2 cl	3,90
Vecchio Amaro Capo	2 cl	4,40
Cynar	2 cl	3,90

Obstbrände

Specht Himbeere	2 cl	3,90
Specht Zwetschge	2 cl	4,40
Specht Kirsch	2 cl	4,40
Specht Obstler	2 cl	3,90
Specht Williams Birne	2 cl	4,40
Papidoux Calvados	2 cl	3,90
Mispelchen	5 cl	4,60

Brandy/Rum

Vecchia Romagna	2 cl	3,90
Asbach Uralt	2 cl	3,70
Metaxa 5 Sterne	2 cl	3,90
Cardenal Mendoza	2 cl	6,40
Havana Club 7 anos	2 cl	5,90
Bacardi Reserva 8 anos	2 cl	6,40
Bacardi Rum	2 cl	3,90

Verschiedenes

Jack Daniels	2 cl	5,90
Limoncello	2 cl	3,60
Sambuca Molinari	2 cl	3,90
Baileys	4 cl	5,40
Amaretto di Saronno	2 cl	3,90
Ouzo 12	2 cl	3,30
Berentzen Apfelnkorn	2 cl	3,00
Malteser	2 cl	3,90
Vodka	2 cl	3,90
Martini Bianco	5 cl	4,60
Campari Orange ⁵	4 cl	7,50
Gin Tonic ^{5,14}	4 cl	7,50
Whisky Cola	4 cl	7,50
Ardbeg	2 cl	8,50

Kaffee & Tee

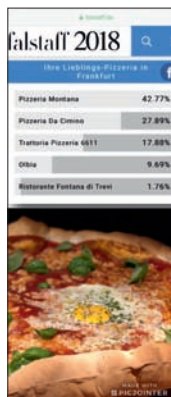
Espresso ¹³	2,90
Espresso decaffinato ¹³ - mit entkoffeinierter Espresso	3,30
Espresso Macchiato ¹³	3,30
Kaffee ¹³	3,50
Großer Milch-Kaffee ¹³	3,80
Cappuccino ¹³	3,80
Cappuccino decaffinato ¹³ - mit entkoffeinierter Espresso	4,20
Latte Macchiato ¹³	4,10
Latte Macchiato decaffinato ¹³ - mit entkoffeinierter Espresso	4,40
Espresso Corretto ¹³ - "mit Schuß" Grappa, Sambuca, Brandy etc.	4,30
Glas Tee - verschiedene Sorten	2,80
Minz-Tee - mit frischer Minze	4,70
Kakao - mit Milch	3,50

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 **Allergenliste** zu fragen.



Trattoria Pizzeria 6611 GmbH · Geschäftsführer: 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.