Ristorante

Fontana di Trevi

Benvenuti

Liebe Gäste,

in stilvollem Ambiente und mit aufmerksamen Service lädt das Ristorante „Fontana di Trevi" zu einer kulinarischen Reise durch die italienische Küche ein.
Wählen und genießen Sie in aller Ruhe und Gemütlichkeit.
Genießen Sie die frischen und leichten Spezialitäten der italienischen Kochkunst, die unser Küchenchef jeden Tag auf variantenreiche Art und Weise für Sie zubereitet.
Knackige Salate, marktfrische Kräuter und Weine aus ausgewählten Regionen Italiens sind Zutaten, die Ihren Gaumen verzaubern.
Wir wünschen uns, dass Sie sich Wohlfühlen und freuen uns auf Ihren nächsten Besuch.

Michele und sein Team

Öffnungszeiten:
Dienstag bis Samstag
von 12.00 Uhr bis 15.00 Uhr und von 18.00 Uhr bis 23.30 Uhr Warme Küche
Sonntag durchgehend geöffnet!
Montag Ruhetag!

Telefon: 069 - 55 13 18
Telefax: 069 - 90 559 668
Mittelweg 60 - 60318 Frankfurt am Main
www.fontana-ditrevi.de

Allergenkennzeichnung

Sehr geehrte Gäste,

Nachstehend haben wir der Allergenkennzeichnungspflicht in Kurzbezeichnung von Buchstaben und Zahlen für Sie aufgeführt.
Sie finden die Zahlen sowie die Buchstaben als Informationen der Zutaten für die Zusatzstoffe und Allergene in Klammern zu den jeweiligen Speisen.

Zusatzstoffe

1 – mit Farbstoff
2 – mit Konservierungsstoff
3 – mit Antioxidationsmittel
4 – mit Geschmacksverstärker
5 – geschwefelt
6 – geschwärzt
7 – mit Phosphat
8 – mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
9 – koffeinhaltig
10 – Chininhaltig
11 – mit Süßungsmittel
13 – gewachst

Allergene

a – Glutenhaltiges Getreide
b – Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
c – Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
d – Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
e – Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
f – Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
g – Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
h – Schalenfrüchte
i – Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
j – Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
k – Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
l – Schwefeldioxid und Sulphite
m – Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
n – Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

„Lieber Gast, wir verarbeiten in unserer Küche viele verschiedene Lebensmittel. Es kann trotz größter Sorgfalt und Hygiene grundsätzlich nicht ausgeschlossen werden, dass Spuren davon in andere Lebensmittel gelangen.“

Aperitivi - Aperitif

Prosecco(I)	**5,50 €**
Martini Rosso(I)	**5,50 €**
Martini Bianco(I)	**5,50 €**
Cynar	**5,50 €**
Sherry(I)	**5,50 €**
Bitterino Soda(10)	**5,50 €**
Campari Soda(1,10)	**5,50 €**
Campari Orange(1,10)	**6,00 €**
Gin Tonic(10)	**6,00 €**
Aperitivo della Casa	**6,00 €**
Bitterino Orange(10)	**6,00 €**
Aperol Spritz(1,10)	**6,90 €**
Metodo Classico Rotari(I)	**8,00 €**

Minestrone - Suppen

Minestrone(i) **6,00 €**
Gemüsesuppe

Zuppa di Pomodoro(g) **6,00 €**
Tomatensuppe

Antipasti - Vorspeisen

Prosciutto e Melone **11,50 €**
Parmaschinken mit Melone

Carpaccio di Manzo(g,i) **13,50 €**
Rinderfilet mit Rucolasalat und Parmesankäse

Vitello Tonnato(c,d,g,j) **13,50 €**
Kalbsfleisch in Thunfischsoße

Avocadosalat mit Flusskrebs(b) **14,90 €**

Burrata auf Rote Bete Carpaccio(g) **15,90 €**
Mit frischen schwarzen Trüffel aus Piemonte

Rucolasalat mit gegrillten Babycalamari(n) **15,90 €**

Insalata di Mare(b,d,i,n) **16,90 €**
Meeresfrüchtesalat

Lachstatar mit Avocado Mousse(d) **16,90 €**

Dreierlei Fisch Vorspeise(b,d,i,n) **17,90 €**
Baby Calamari, Meeresfrüchten Salat und Lachstatar

Insalate - Salate

Insalata Mista(i) **6,00 €**
gemischter Salat

Insalata Pomodoro **6,00 €**
Tomatensalat

Rucola Salat Parmigiano(g) **7,90 €**
Rucola Salat mit Parmesan

Mozzarella Caprese(g) **9,50 €**
Mozzarella, Tomaten und Basilikum

Insalata Casa(2,3,6,7,c,g,i) **9,50 €**
mit Käse, Schinken, Zwiebel, Thunfisch, Ei und Oliven

Pizza

1. **Pizza Margherita**(a,g,) **7,00 €**
(mit Tomaten und Mozzarella)

2. **Pizza Salami**(2,3,7,a,g) **8,50 €**
(mit Tomaten, Mozzarella, Salami)

3. **Pizza Schinken**(2,3,4,7,a,g) **8,50 €**
(mit Tomaten, Mozzarella, Schinken)

4. **Pizza Salami, Schinken, Champignons**(2,3,7,a,g) **9,50 €**
(mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons)

5. **Pizza Peperoniwurst**(2,3,4,a,g) **9,00 €**
(mit Tomaten, Mozzarella, Peperoniwurst, Zwiebeln

6. **Pizza Thunfisch**(a,d,g) **11,50 €**
(mit Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Oliven)

7. **Pizza Verdura**(a,g) **11,50 €**
(mit Tomaten, Mozzarella, frisches Gemüse)

8. **Pizza Hawaii**(2,3,4,7,a,g) **9,50 €**
(mit Tomaten, Mozzarella, Ananas und Schinken)

9. **Pizza Gorgonzola**(a,g) **9,50 €**
(mit Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola)

10. **Pizza Quattro Stagioni**(2,3,6,7,a,g) **11,50 €**
(mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Oliven)

11. **Pizza Parma e Rucola**(a,g) **13,50 €**
(mit Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola)

Pasta della casa - Nudeln nach Art des Hauses

Spaghetti Aglio e Olio(a) mit Knoblauch und Öl	**8,50 €**
Spaghetti Bolognese(a,g,i) mit Fleischsoße	**10,50 €**
Spaghetti al Pesto(a,h) mit Basilikumsoße	**10,50 €**
Spaghetti Arrabbiata(a) scharf	**10,90 €**
Spaghetti Carbonara(2,3,7,a,g) mit Schinken und Sahne	**10,90 €**
Spaghetti Vongole(a,n) mit Muscheln	**15,90 €**
Spaghetti ai Frutti di Mare(a,b,d,n) mit Meeresfrüchten	**15,90 €**
Tortellini Panna(2,3,7,a,c,g) mit Sahne und Schinken	**10,50 €**
Pennette ai Quattro Formaggi(a,g,) mit verschiedenen Käsesorten	**10,50 €**
Hausgemachte Gnocchoni alla Sorrentina (a,g) Gefüllte Gnocchoni mit Käse in Tomatensauce und Mozzarella	**14,50 €**
Tortelloni mit Spinat(a,c,g) in Gorgonzolasoße	**13,90 €**
Tagliatelle ai Funghi(a,c,g) mit Champignon	**13,50 €**
Tagliatelle al Salmone(a,c,d,g) mit Lachs	**15,50 €**
Lasagne al Forno(a,g,i) im Ofen überbacken	**10,90 €**
Pasta Mista ab 2 Personen hausgemachte gemischte Nudeln	**29,00 €**

Carne di Manzo - vom Rind

Bistecca alla Griglia **23,50 €**
Rumpsteak vom Grill

Bistecca al Pepe verde(g) **25,50 €**
Rumpsteak mit grünem Pfeffer

Bistecca con Cipolle **26,50 €**
Rumpsteak mit Zwiebel

Bistecca al Gorgonzola(g) **27,50 €**
Rumpsteak in Gorgonzolasoße

Filetto alla Griglia **32,50 €**
Rinderfilet vom Grill

Filetto al Pepe verde(g) **36,50 €**
Rinderfilet mit grünem Pfeffer

Filetto al Gorgonzola(g) **37,50 €**
Rinderfilet in Gorgonzolasoße

Filetto ai Funghi(g) **37,50 €**
Rinderfilet mit Pilzen

Chauteaubriand **75,50 €**
für 2 Personen

Carne di Vitello - vom Kalb

Scaloppina al Limone(a,g) **18,50 €**
Kalbsmedaillons in Zitrone Soße

Scaloppina al Vino Bianco(a,g) **19,50 €**
Kalbsmedaillons in Weißweinsoße

Scaloppina ai Funghi(g) **19,50 €**
Kalbsmedaillons mit Pilzen

Scaloppina Pizzaiola(6) **20,50 €**
Kalbsmedaillons mit Tomatensoße, Kapern und Oliven

Scaloppina Gorgonzola(g) **21,50 €**
Kalbsmedaillons in Gorgonzolasoße

Saltimbocca alla Romana(a,g) **21,50 €**
mit Schinken und Salbei

Fegato al Burro e Salvia(a,g) **23,50 €**
Kalbsleber mit Butter und Salbei

Fegato alla Veneziana(a,g) **23,50 €**
Kalbsleber mit Zwiebel

- Alle Fleischgerichte werden mit Beilagen serviert -

Pesce - Fisch

Salmone alla Griglia(d) Lachssteak vom Grill	**19,50 €**
Salmone al Pepe verde(a,d,g) Lachssteak mit grünem Pfeffer	**20,50 €**
Salmone al Zafferano e asparagi verdi(a,d,g) Lachssteak in Safransauce und grüne Spargel	**22,50 €**
Scampi alla Griglia(b) vom Grill	**23,90 €**
Pesce Misto(b,d,n) gemischte Fischplatte	**23,50 €**
Coda di Rospo al Pepe verde(a,d,g) Seeteufel mit grünem Pfeffer	**24,90 €**
Sogliola alla Griglia(d) Seezunge vom Grill	**nach Anfrage**
Sogliola al Vino bianco(d,g) Seezunge in Weißweinsoße	**nach Anfrage**
Sogliola al Pepe verde(d,g) Seezunge mit grünem Pfeffer	**nach Anfrage**

- Alle Fischgerichte werden mit Beilagen serviert -

Dolce - Dessert

Tiramisú(a,c,g,h)	**6,00 €**
Cassata Eis(a,c,g,h)	**6,00 €**
Tartufo(a,c,g,h)	**6,00 €**
Creme Caramel(a,c,g,h)	**6,50 €**
Panna Cotta(a,c,g,h)	**6,50 €**
Profiteroles(a,c,g,h)	**6,50 €**
Soufflé au Chocolat(1,2,3,a,c,g,h) mit Vanille Eis	**7,50 €**

Warme Getränke

Espresso(9)	**2,40 €**
Kaffee(9)	**2,40 €**
Cappuccino(9)	**3,00 €**

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola(9)	**0,2 l**	**2,90 €**
Coca Cola Light(9)	**0,2 l**	**2,90 €**
Fanta	**0,2 l**	**2,90 €**
Sprite	**0,2 l**	**2,90 €**
Bitter Lemon(10)	**0,2 l**	**2,90 €**
Tonic Wasser(10)	**0,2 l**	**2,90 €**
Apfelsaft	**0,2 l**	**2,90 €**
Apfelsaftschorle	**0,2 l**	**2,90 €**
Orangensaft	**0,2 l**	**2,90 €**
Traubensaft	**0,2 l**	**3,40 €**
Mineralwasser klein San Pellegrino	**0,2 l**	**2,80 €**
Mineralwasser groß San Pellegrino	**0,7 l**	**6,50 €**
Stilles Wasser klein Acqua Panna	**0,2 l**	**2,80 €**
Stilles Wasser groß Acqua Panna	**0,7 l**	**6,50 €**

Birra - Biere

Bitburger Pilsner vom Fass(a)	**0,3 l**	**3,90 €**
Bitburger Benediktiner Alkoholfrei(a)	**0,3 l**	**3,90 €**
Bitburger Benediktiner Hell(a)	**0,5 l**	**5,00 €**

Whisky & Weinbrand

Johnny Walker	**2 cl**	**7,50 €**
Chivas Regal	**2 cl**	**7,50 €**
Vecchia Romagna	**2 cl**	**5,50 €**

Spirituosen

Fernet Branca	**2 cl**	**5,00 €**
Amaretto	**2 cl**	**5,00 €**
Ramazzotti	**2 cl**	**5,00 €**
Averna	**2 cl**	**5,00 €**
Amaro del Capo	**2 cl**	**5,00 €**
Wodka	**2 cl**	**5,00 €**
Sambuca	**2 cl**	**5,50 €**
Grappa Barolo	**2 cl**	**6,90 €**

Offene Weine

	0,25 l	0,5 l	1,0 l
Pinot Grigio(5) Weißwein	**6,00 €**	**11,50 €**	**22,00 €**
Chardonnay(5) Weißwein	**6,00 €**	**11,50 €**	**22,00 €**
Montepulciano D´Abruzzo(5) Rotwein	**6,00 €**	**11,50 €**	**22,00 €**
Chianti(5) Rotwein	**6,00 €**	**11,50 €**	**22,00 €**
Rose´(5)	**6,00 €**	**11,50 €**	**22,00 €**
Lambrusco(5)	**6,00 €**	**11,50 €**	**22,00 €**

Hauswein

Lugana(5) Weißwein	**0,2 l**	**7,00 €**
Primitivo(5) Rotwein	**0,2 l**	**7,00 €**

Prosecco & Champagne

Prosecco(5)	**0,7 l**	**32,50 €**
Rotari Rosé(5)	**0,7 l**	**54,50 €**
Moët Chandon Imperial(5)	**0,7 l**	**99,50 €**
Moët Chandon Rosé Imperial(5)	**0,7 l**	**120,00 €**
Dom Perignon(5)	**0,7 l**	**340,00 €**

Die Geschenkidee !

Gutschein

in Wert von € _____

_____ _____

Datum *Stempel/Unterschrift*

Verschenken Sie einen angenehmen Aufenthalt,
inklusive einem schmackhaftem Essen.

Wir danken für Ihren Besuch

Arrivederci e Grazie