

Fontana di Trevi

RISTORANTE ITALIANO

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 bei uns wohl fühlen und freuen uns auf Ihren nächsten Besuch,

Michele, Familie und unser Team.

Öffnungszeiten:

Dienstag bis Freitag

12:00 - 14:30 und 18:00 bis 23:00

Samstag 18:00 - 23:00

Sonntag 12:00 - 23:00

Montag Ruhetag!

Kontakt:

Telefon: 069 - 55 13 18

Telefax: 069 - 90 559 668

Mittelweg 60 -

60318 Frankfurt am Main

www.fontana-ditrevis.de

Aperitivi-

Aperitif

Martini Rosso ⁵	6.0
Martini Bianco ⁵	6.0
Aperol Spritz ^{1,10}	8.5
Limoncello Spritz ^{1,10}	8.5
Lillet Wild Berry ⁵	8.5
Campari Soda ^{1,10}	6.5
Campari Orange ^{1,10}	7.5
Negroni ^{1,5,10}	9.5
Hugo ⁵	8.5
Gin Tonic ⁵	9.0
Hendricks Gin Tonic ⁵	12.5
Sherry ⁵	6.0

Analcolico-

Alkoholfrei

Coca Cola ⁹	0.2L	3.5
Coca Cola Zero ⁹	0.2L	3.5
Fanta	0.2L	3.5
Sprite	0.2L	3.5
Bitter Lemon ¹⁰	0.2L	3.5
Tonic Wasser ¹⁰	0.2L	3.5
Apfelsaft	0.2L	3.5
Apfelsaftschorle	0.2L	3.5
Orangensaft	0.2L	3.5
Traubensaft	0.2L	4.0
San Pellegrino (spritzig)	0.2L	3.5
	0.7L	7.5
Acqua Panna (still)	0.2L	3.5
	0.7L	7.5

Frizzante-

Prickelndes

Rotari Metodo Classico ⁵	0.1L	9.0
Prosecco ⁵	0.1L	6.5
Prosecco ⁵	0.7L	34.5
Rotari Metodo Classico ⁵	0.7L	59.5
Rotari Rosé ⁵	0.7L	59.5
Moet Chandon Imperial ⁵	0.7L	120.0
Moet Chandon Rosé ⁵	0.7L	130.0
Dom Perignon ⁵	0.7L	370.0

Vini bianchi-

Weißwein und Roséwein

	0.2L	0.5L
Pinto Grigio ⁵	6.0	12.5
Chardonnay ⁵	6.0	12.5
Lugana ⁵	7.5	15.5
Rosé ⁵	6.0	12.5

Vini rossi-

Rotwein

	0.2L	0.5L
Chianti ⁵	6.0	12.5
Montepulciano D'Abruzzo ⁵	6.0	12.5
Lambrusco ⁵	6.0	12.5
Primitivo ⁵	7.5	15.5

Birre-

Biere

Bitburger Pilsner vom Fass ^a	0.3L	4.5
Benediktiner Alkoholfrei ^a	0.3L	4.5
Benediktiner Hefeweizen hell ^a	0.5L	5.5

*Fragen sie auch
nach unserer Weinkarte*

Küchenempfehlung

Pasta & Co. -

Nudeln & Co.

Hausgemachte Tagliolini mit schwarzem Trüffel	20.5
Fusili Salvatore mit Rinderfiletspitzen und frischem Trüffel	21.5
Hausgemachte Paccheri Cacio e Pepe (Schafskäse, Pfeffer, Salz)	17.0
Tagliatelle mit frischen Pfifferlingen	18.5
Hausgemachte Gnocconi mit Rinderfiletspitzen und Burrata	19.5
Homemade Ravioli mit frischer Ricotta in Pistaziencreme	17.5

Carne -

Fleisch

Argentinisches Rinderfilet Black & White	39.0
Lammkarree in Barolosauce mit Parmesankruste	35.0
Kalbsfilet in Trüffelcremesauce mit Kräuterseitlingen	36.0
Kalbskotelett in Butter und Salbei	34.0
Kalbsleber Tropea Art	26.0

Pesce -

Fisch

Steinbuttfilet in Trüffelcreme mit Kräuterseitlingen	34.0
Lachsfilet mit Sesamkruste in Hummercremesauce	29.0
Seezunge in Safransauce mit grünem Spargel auf Rote Bete	39.0

Minestrone- Suppen

Minestroneⁱ Gemüsesuppe	6.5
Zuppa di Pomodoro^g Tomatensuppe	6.5

Antipasti- Vorspeisen

Prosciutto e Melone mit frischem Gemüse	13.5
Carpaccio di Manzo^{g,i} Rinderfilet mit Rucolasalat und Parmesankäse	14.5
Vitello Tonnato^{c,d,g,i} Kalbfleisch in Thunfischsoße	14.5
Avocadosalat mit Flußkrebse^b Marinierte Avocado mit ausgelösten Flußkrebse	16.5
Burrata auf Tomaten Carpaccio^g mit frischem schwarzem Trüffel aus dem Piemont	17.5
Rucolasalat mit gegrillten Babycalamariⁿ Rucola mit Olivenöl und Balsamico	16.0
Insalata di Mare^{b,d,i,n} Meeresfrüchtesalat	18.0
Lachstartar mit Avocadomousse^d Lachs in Sashimiqualität	18.0
Dreierlei Fischvorspeisen^{b,d,i,n} Baby Calamari, Meeresfrüchtesalat und Lachstartar	18.0
Antipasti Fontana ab 2 Personen	p.P. 16.5

Insalate- Salate

Insalata Mistaⁱ Gemischter Salat	6.5
Insalata Pomodoro Tomatensalat	6.0
Rucola e Parmigiano^g Rucolasalat mit Parmesan	8.5
Mozzarella Caprese^g Mozzarella, Tomaten und Basilikum	11.5
Insalata Casa^{2,3,6,7,c,g,i} Salat des Hauses mit Käse, Schinken, Zwiebel Thunfisch, Ei und Oliven	11.5

Pinsa

Römische Spezialität nach Art des Hauses. Ähnlich wie Pizza wird die Pinsa aus Teig gebacken. Wir belegen unsere Pinsa mit frischem Mozzarella Fior di Latte und ausgewählten Zutaten.

Pinsa Mozzarella^{a,g} mit Tomaten und frischem Mozzarella	9.5
Pinsa Salame Milano^{2,3,7,a,g} mit Mailänder Salami	11.5
Pinsa Calabrese^{2,3,4,a,g} mit Peperoniwurst, Zwiebeln, Champignons	12.5
Pinsa Salame, Prosciutto, Funghi^{2,3,7,a,g} mit Salami, Schinken und Champignons	12.5
Pinsa Quattro Stagioni^{2,3,6,7,a,g} mit Schinken, Champignon, Artischocken und Oliven	13.5
Pinsa Ortolana^{a,g} mit frischem Gemüse	13.5
Pinsa Silana^{2,3,6,7,a} mit Friarielli und Salsiccia (ohne Tomatensauce)	13.5
Pinsa Tonno, Cipolla, Olive^{a,d,g} mit Thunfisch, Zwiebeln und Oliven	13.5
Pinsa Parma e Rucola^{2,3,4,7,a,g} mit Parmaschinken und Rucola	15.5
Pinsa Bufalata^{a,g} mit Parmaschinken und Burrata	16.5

Pasta della casa-
Nudeln nach Art des Hauses.

Spaghetti Aglio e Olio^a mit Knoblauch und Öl	9.5
Spaghetti Bolognese^{a,g,i} mit Fleischsoße	12.5
Spaghetti Carbonara^{2,3,7,a,g} mit Speck und Ei	13.5
Spaghetti al Pesto^{a,h} mit Basilikumsoße	12.5
Spaghetti Arrabbiata^a scharf	12.5
Spaghetti Vongole^{a,n} mit Muscheln	17.5
Linguine Frutti di Mare^{a,b,d,n} mit Meeresfrüchten	18.0
Rigatoni ai Quattro Formaggi^{a,g} mit vier verschiedenen Käsesorten	13.5
Tortellini Panna^{2,3,7,a,c,g} mit Sahne und Schinken	12.5
Hausgemachte Gnocchoni alla Sorrentina^{a,g} gefüllte Gnocchoni mit Käse in Tomatensoße und Mozzarella	16.5
Ravioli mit Parmaschinken und Feige gefüllt^{a,c,g} in Zitronensoße	17.5
Tagliatelle ai Funghi^{a,c,g} mit Champignons	15.5
Tagliatelle al Salmone^{a,c,d,g} mit Lachs	17.5
Lasagne al Forno^{a,g,i} im Ofen überbacken	12.5
Pasta Mista ab 2 Personen hausgemachte gemischte Nudeln	p.P. 17.5

Alle Fleisch- und Fischgerichte werden mit Beilagen serviert.
Verdure miste, verschiedene Gemüse und Kartoffeln.

Carne di Manzo - Fleisch vom Rind

Bistecca alla Griglia Rumpsteak vom Grill	23.5
Bistecca al Pepe verde^g Rumpsteak mit grünem Pfeffer	25.5
Bistecca con Cipolle Rumpsteak mit Zwiebel	26.5
Bistecca al Gorgonzola^g Rumpsteak in Gorgonzolasoße	27.5
Filetto alla Griglia Rinderfilet vom Grill	32.5
Filetto al Pepe verde^g Rinderfilet mit grünem Pfeffer	36.5
Filetto al Gorgonzola^g Rinderfilet in Gorgonzolasoße	37.5
Filetto ai Funghi^g Rinderfilet mit Pilzen	37.5
Chateaubriand Rinderfilet für 2 Personen im ganzen gebraten	79.5

Carne di Vitello - Fleisch vom Kalb

Scaloppina al Limone^{a,g} Kalbsmedaillons in Zitronensoße	22.0
Scaloppina al Vino Bianco^{a,g} Kalbsmedaillons in Weißweinssoße	22.0
Scaloppina ai Funghi^g Kalbsmedaillons mit Pilzen	22.0
Scaloppina Pizzaiola⁶ Kalbsmedaillons mit Tomatensoße, Kapern und Oliven	22.0
Scaloppina Gorgonzola^g Kalbsmedaillons in Gorgonzolasoße	24.0
Saltimbocca alla Romana Kalbsmedaillons mit Schinken und Salbei	24.0
Fegato al Burro e Salvia^{a,g} Kalbsleber mit Butter und Salbei	24.5

Alle Fleisch- und Fischgerichte werden mit Beilagen serviert.
Verdure miste, verschiedene Gemüse und Kartoffeln.

Pesce - Fisch

Salmone alla Griglia^d Lachssteak vom Grill	24.5
Salmone al Pepe verde^{a,d,g} Lachssteak mit grünem Pfeffer	25.5
Salmone al Zafferano e asparagi verdi^{a,d,g} Lachssteak in Safransoße und grüner Spargel	25.5
Scampi alla Griglia^b Garnelen vom Grill	28.5
Pesce Misto^{b,d,n} gemischte Fischplatte	29.5
Coda di Rospo al Pepe verde^{a,d,g} Seeteufel mit grünem Pfeffer	28.5
Sogliola alla Griglia^d Seezunge vom Grill	38.0
Sogliola al Vino bianco^{d,g} Seezunge in Weißweinssoße	39.0
Sogliola al Pepe verde^{d,g} Seezunge mit grünem Pfeffer	39.0



Fontana City

FRANKFURT



Besuchen Sie uns auch im Fontana City in der Alten Gasse 30. Knusprige Pizza aus dem Steinofen, leckere italienische Spezialitäten, dazu eiskalte Drinks. Vor Ort, zum Mitnehmen oder geliefert.

Dolce - Dessert

Tiramiú ^{a,c,g,h} Biscuitte, Espresso, Mascarponecrème, Kakao	7.5
Cassata alla Siciliana ^{a,c,g,h} Sizilianische Eisspezialität	7.5
Tartufo ^{a,c,g,h} Schokoladeneisspezialität aus Kalabrien	7.5
Crème Caramel ^{a,c,g,h} Karamellcrème	7.5
Panna Cotta ^{a,c,g,h} Sahnepudding mit Fruchtpuree	7.5
Profiteroles ^{a,c,g,h} Gefüllte Windbeutel in Schokoladensoße	7.5
Soufflé au Chocolat ^{1,2,3,a,c,g,h} Schokoladensoufflé mit Vanilleeis	9.5

Digestivo - Digestiv

Fernet Branca	0.2L	6.0
Amaretto	0.2L	6.0
Ramazotti	0.2L	6.0
Averna	0.2L	6.0
Amaro del Capo	0.2L	6.0
Wodka	0.2L	6.0
Sambuca	0.2L	6.0
Grappa di Barolo	0.2L	7.0
Johnny Walker	0.2L	8.5
Chivas Regal	0.2L	8.5
Vecchia Romagna	0.2L	7.0

Café - Kaffee

Espresso ⁹	2.5
Kaffee ⁹	3.0
Cappuccino ⁹	3.5

Arrivederci e Grazie

Wir bedanken uns für Ihren Besuch.

Besuchen Sie uns bald wieder.

Gutscheine verschenken

**Verschenken Sie einen angenehmen Aufenthalt,
inklusive einem leckeren Essen und italienischen Weinen.**

Allergene

Glutenhaltiges Getreide	a
Krebstiere	b
Eier	c
Fische	d
Erdnüsse	e
Soja(bohnen)	f
Milch	g
Schalenfrüchte	h
Sellerie	i
Senf	j
Sesamsamen	k
Schwefel	l
Lupinen	m
Weichtiere	n

Zusatzstoffe

Farbstoff	1
Konservierungsstoff	2
Antioxidationsmittel	3
Geschmacksverstärker	4
geschwefelt	5
geschwärzt	6
Phosphat	7
Milcheiweiß	8
koffeinhaltig	9
chininhaltig	10
Süßungsmittel	11
gewachst	12

„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.“