

# *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](http://www.fontana-ditrevis.de)**

## *Aperitivi-* Aperitif

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

## *Analcolico-* Alkoholfrei

Coca Cola <sup>9</sup>	0.2L	3.5
Coca Cola Zero <sup>9</sup>	0.2L	3.5
Fanta	0.2L	3.5
Sprite	0.2L	3.5
Bitter Lemon <sup>10</sup>	0.2L	3.5
Tonic Wasser <sup>10</sup>	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 <sup>5</sup>	0.1L	9.0
Prosecco <sup>5</sup>	0.1L	6.5
Prosecco <sup>5</sup>	0.7L	34.5
Rotari Metodo Classico <sup>5</sup>	0.7L	59.5
Rotari Rosé <sup>5</sup>	0.7L	59.5
Moet Chandon Imperial <sup>5</sup>	0.7L	120.0
Moet Chandon Rosé <sup>5</sup>	0.7L	130.0
Dom Perignon <sup>5</sup>	0.7L	370.0

## *Vini bianchi-* Weißwein und Roséwein

	0.2L	0.5L
Pinto Grigio <sup>5</sup>	6.0	12.5
Chardonnay <sup>5</sup>	6.0	12.5
Lugana <sup>5</sup>	7.5	15.5
Rosé <sup>5</sup>	6.0	12.5

## *Vini rossi-* Rotwein

	0.2L	0.5L
Chianti <sup>5</sup>	6.0	12.5
Montepulciano D'Abruzzo <sup>5</sup>	6.0	12.5
Lambrusco <sup>5</sup>	6.0	12.5
Primitivo <sup>5</sup>	7.5	15.5

## *Birre-* Biere

Bitburger Pilsner vom Fass <sup>a</sup>	0.3L	4.5
Benediktiner Alkoholfrei <sup>a</sup>	0.3L	4.5
Benediktiner Hefeweizen hell <sup>a</sup>	0.5L	5.5

*Fragen sie auch  
nach unserer Weinkarte*

## *Minestrone-* Suppen

<b>Minestrone<sup>i</sup></b> Gemüsesuppe	<b>7.0</b>
<b>Zuppa di Pomodoro<sup>g</sup></b> Tomatensuppe	<b>7.0</b>

## *Antipasti-* Vorspeisen

<b>Prosciutto e Melone</b> mit frischem Gemüse	<b>14.5</b>
<b>Carpaccio di Manzo<sup>g,i</sup></b> Rinderfilet mit Rucolasalat und Parmesankäse	<b>15.5</b>
<b>Carpaccio di Manzo mit Trüffel<sup>g,i</sup></b> Rinderfilet mit Rucolasalat, Parmesankäse und frischem schwarzem Trüffel	<b>19.5</b>
<b>Vitello Tonnato<sup>c,d,g,i</sup></b> Kalbfleisch in Thunfischsoße	<b>15.5</b>
<b>Avocadosalat mit Flußkrebse<sup>b</sup></b> Marinierte Avocado mit ausgelösten Flußkrebse	<b>16.5</b>
<b>Burrata auf Tomaten Carpaccio mit Trüffel<sup>g</sup></b> mit frischem schwarzem Trüffel aus dem Piemont	<b>17.5</b>
<b>Rucolasalat mit gegrillten Babycalamari<sup>n</sup></b> Rucola mit Olivenöl und Balsamico	<b>16.5</b>
<b>Insalata di Mare<sup>b,d,i,n</sup></b> Meeresfrüchtesalat	<b>18.5</b>
<b>Lachstartar mit Avocadomousse<sup>d</sup></b> Lachs in Sashimiqualität	<b>18.5</b>
<b>Dreierlei Fischvorspeisen<sup>b,d,i,n</sup></b> Baby Calamari, Meeresfrüchtesalat und Lachstartar	<b>18.5</b>
<b>Antipasti Fontana</b> ab 2 Personen	<b>p.P. 16.5</b>

## *Insalate-* **Salate**

<b>Insalata Pomodoro</b> Tomatensalat	<b>6.5</b>
<b>Insalata Mista<sup>i</sup></b> Gemischter Salat	<b>7.5</b>
<b>Rucola e Parmigiano<sup>g</sup></b> Rucolasalat mit Parmesan	<b>9.5</b>
<b>Mozzarella Caprese<sup>g</sup></b> Mozzarella, Tomaten und Basilikum	<b>13.5</b>
<b>Insalata Casa<sup>2,3,6,7,c,g,i</sup></b> Salat des Hauses mit Käse, Schinken, Zwiebel Thunfisch, Ei und Oliven	<b>12.5</b>

## *Nostra Storia-* **Unsere Geschichte**

**Wenn der berühmteste Brunnen Roms als Namenspatron für ein italienisches Restaurant in Frankfurt steht, muss es sich bei der Lokalität um etwas ganz Besonderes handeln. Unser italienisches Restaurant in Frankfurt ist stilvoll und mit viel Liebe zum Detail eingerichtet – genau das richtige Ambiente für ein entspanntes Dinner oder Mittagessen mit ganz viel italienischem Flair.**

**Neben dem aufwendig dekorierten Innenraum, können Sie bei warmen Temperaturen auch auf der Terrasse Platz nehmen und Ihre Pasta im Freien genießen. Vom Mittagstisch bis zur edlen Feier, wir verwöhnen Sie rundum. Nutzen Sie unseren Blumen- und Dekorationsservice. Wir sind auch außer Haus für Sie da, mit unserem Catering bringen wir Leckeres an Ihren Wunschort. Für Feierlichkeiten können Sie aus unseren Räumen wählen. Gerne unterbreiten wir Ihnen ein Angebot.**

*Pasta della casa-*  
**Nudeln nach Art des Hauses.**

<b>Spaghetti Aglio e Olio<sup>a</sup></b> mit Knoblauch und Öl	<b>10.5</b>
<b>Spaghetti Arrabbiata<sup>a</sup></b> scharf	<b>13.5</b>
<b>Tagliatelle al Ragù di Bologna<sup>a,g,i</sup></b> mit Fleischsauce nach Rezept aus Bologna	<b>13.5</b>
<b>Tagliatelle al Pesto<sup>a,h</sup></b> mit Basilikumsoße	<b>14.5</b>
<b>Tagliatelle ai Funghi<sup>a,c,g</sup></b> mit Champignons	<b>15.5</b>
<b>Tagliatelle al Salmone<sup>a,c,d,g</sup></b> mit Lachs	<b>17.5</b>
<b>Rigatoni Carbonara<sup>2,3,7,a,g</sup></b> mit Ei, Speck und Sahne	<b>13.5</b>
<b>Linguine Vongole<sup>a,n</sup></b> mit Muscheln	<b>18.5</b>
<b>Linguine Frutti di Mare<sup>a,b,d,n</sup></b> mit Meeresfrüchten	<b>18.5</b>
<b>Hausgemachte Gnocchoni alla Sorrentina<sup>a,g</sup></b> gefüllte Gnocchoni mit Käse in Tomatensoße und Mozzarella	<b>17.5</b>
<b>Ravioli mit Parmaschinken und Feige gefüllt<sup>a,c,g</sup></b> in Zitronensoße	<b>18.5</b>
<b>Pasta Mista ab 2 Personen</b> hausgemachte gemischte Nudeln	<b>p.P. 19.5</b>

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

## *Carne di Manzo -* Fleisch vom Rind

<b>Bistecca alla Griglia</b> Rumpsteak vom Grill	<b>25.5</b>
<b>Bistecca con Cipolle</b> Rumpsteak mit Zwiebel	<b>28.5</b>
<b>Bistecca al Pepe verde<sup>g</sup></b> Rumpsteak mit grünem Pfeffer	<b>28.5</b>
<b>Bistecca al Gorgonzola<sup>g</sup></b> Rumpsteak in Gorgonzolasoße	<b>29.5</b>
<b>Filetto alla Griglia</b> Rinderfilet vom Grill	<b>35.5</b>
<b>Filetto al Pepe verde<sup>g</sup></b> Rinderfilet mit grünem Pfeffer	<b>39.5</b>
<b>Filetto al Gorgonzola<sup>g</sup></b> Rinderfilet in Gorgonzolasoße	<b>39.5</b>
<b>Filetto ai Funghi<sup>g</sup></b> Rinderfilet mit Pilzen	<b>39.5</b>
<b>Chateaubriand</b> Rinderfilet für 2 Personen im ganzen gebraten	<b>84.5</b>

## *Carne di Vitello -* Fleisch vom Kalb

<b>Scaloppina al Limone<sup>a,g</sup></b> Kalbsmedaillons in Zitronensoße	<b>24.5</b>
<b>Scaloppina al Vino Bianco<sup>a,g</sup></b> Kalbsmedaillons in Weißweinssoße	<b>24.5</b>
<b>Scaloppina ai Funghi<sup>g</sup></b> Kalbsmedaillons mit Pilzen	<b>24.5</b>
<b>Scaloppina Pizzaiola<sup>6</sup></b> Kalbsmedaillons mit Tomatensoße, Kapern und Oliven	<b>24.5</b>
<b>Scaloppina Gorgonzola<sup>g</sup></b> Kalbsmedaillons in Gorgonzolasoße	<b>26.5</b>
<b>Saltimbocca alla Romana</b> Kalbsmedaillons mit Schinken und Salbei	<b>26.5</b>
<b>Fegato al Burro e Salvia<sup>a,g</sup></b> Kalbsleber mit Butter und Salbei	<b>25.5</b>

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

## *Pesce* - Fisch

<b>Salmone alla Griglia<sup>d</sup></b> Lachssteak vom Grill	25.5
<b>Salmone al Champagne<sup>a,d,g</sup></b> Lachssteak in Champagnersauce	28.5
<b>Scampi alla Griglia<sup>b</sup></b> Garnelen vom Grill	29.5
<b>Sogliola alla Griglia<sup>d</sup></b> Seezunge vom Grill	38.5
<b>Sogliola ai Limone di Sorrento<sup>a,d,g</sup></b> Seezunge in Zitronensauce	39.5
<b>Orata alla Griglia<sup>d</sup></b> Dorade vom Grill	29.5
<b>Branzino al Sale<sup>d</sup></b> Wolfsbarsch in Salzkruste für 2 Personen	p.P. 32.5
<b>Coda di Rospo al Pepe verde<sup>a,d,g</sup></b> Seeteufel mit grünem Pfeffer	32.5



# 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

<b>Tiramiú<sup>a,c,g,h</sup></b> Biscuitte, Espresso, Mascarponecrème, Kakao	7.5
<b>Profiteroles<sup>a,c,g,h</sup></b> Gefüllte Windbeutel in Schokoladensoße	7.5
<b>Tartufo<sup>a,c,g,h</sup></b> Schokoladeneisspezialität aus Kalabrien	7.5
<b>Cassata alla Siciliana<sup>a,c,g,h</sup></b> Sizilianische Eisspezialität	7.5
<b>Panna Cotta<sup>a,c,g,h</sup></b> Sahnepudding mit Fruchtpuree	8.5
<b>Crème Caramel<sup>a,c,g,h</sup></b> Karamellcrème	8.5
<b>Soufflé au Chocolat<sup>1,2,3,a,c,g,h</sup></b> Schokoladensoufflé mit Vanilleeis	10.5

## *Digestivo -* Digestiv

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

## *Café -* Kaffee

<b>Espresso<sup>9</sup></b>	<b>2.5</b>
<b>Kaffee<sup>9</sup></b>	<b>3.0</b>
<b>Cappuccino<sup>9</sup></b>	<b>3.5</b>



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

## **Zusatzstoffe**

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

**„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.“**