

# 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 wohl fühlen und freuen uns auf Ihren nächsten Besuch,

**Michele, Familie und Team**

*Öffnungszeiten:*

Dienstag bis Freitag  
von 12:00 - 14:30 und 18:00 bis 23:00 Uhr  
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  
D-60318 Frankfurt am Main  
**info@fontana-ditrevis.de**

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

# *Aperitivi -*

## Aperitif

Martini Bianco <sup>5</sup>		8.0
Martini Rosso <sup>5</sup>		8.0
Bitterino Orange <sup>10</sup>		7.5
Aperol Spritz <sup>1,10</sup>		9.5
Limoncello Spritz <sup>1,10</sup>		9.5
Lillet Wild Berry <sup>5</sup>		9.5
Campari Soda <sup>1,10</sup>		7.5
Campari Orange <sup>1,10</sup>		9.5
Negroni <sup>1,5,10</sup>		9.5
Hugo <sup>5</sup>		9.5
Gin Tonic <sup>5</sup>		9.5
Hendricks Gin Tonic <sup>5</sup>		13.5
Sherry <sup>5</sup>		7.5

# *Frizzante -*

## Prickelndes

Rotari Metodo Classico <sup>5</sup>	0.1L	9.5
Prosecco <sup>5</sup>	0.1L	7.5

# Analcolico -

## Alkoholfreie Getränke

Pepsi Cola <sup>9</sup>	0.2L	3.5
Pepsi Zero <sup>9</sup>	0.2L	3.5
Mirinda	0.2L	3.5
Seven Up	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

# Birre -

## Biere

Bitburger Pilsner vom Fass <sup>α</sup>	0.3L	4.5
Bitburger Alkoholfrei <sup>α</sup>	0.33L	4.5
Benediktiner Alkoholfrei <sup>α</sup>	0.5L	6.0
Bitburger Hefeweizen Benediktiner Hell <sup>α</sup>	0.5L	6.0

# *Vini bianchi -*

## Weiwein und Roséwein

	0.2L	0.5L
Pinot Grigio <sup>5</sup>	6.5	13.5
Chardonnay <sup>5</sup>	6.5	13.5
Lugana <sup>5</sup>	7.5	15.5
Rosé <sup>5</sup>	6.5	13.5

# *Vini rossi -*

## Rotwein

	0.2L	0.5L
Chianti <sup>5</sup>	6.5	13.5
Montepulciano D´Abruzzo <sup>5</sup>	6.5	13.5
Lambrusco <sup>5</sup>	6.5	13.5
Primitivo <sup>5</sup>	7.5	15.5

# *Prosecco & Champagne*

Prosecco <sup>5</sup>	0.7L	39.0
Rotari Rosé <sup>5</sup>	0.7L	59.5
Moët Chandon Imperial <sup>5</sup>	0.7L	130.0
Moët Chandon Rosé <sup>5</sup>	0.7L	160.0
Dom Perignon <sup>5</sup>	0.7L	380.0

# Minestrone -

## Suppen

Minestrone <sup>a</sup>	7.0
Gemüsesuppe	
Zuppa di Pomodoro <sup>a</sup>	7.0
Tomatensuppe	

# Antipasti -

## Vorspeisen

Prosciutto e Melone	14.5
Parmaschinken mit Melone	
Carpaccio di Manzo <sup>a</sup>	16.5
Rinderfilet mit Rucolasalat und Parmesankäse	
Carpaccio di Manzo mit Trüffel <sup>g,i</sup>	19.5
Rinderfilet mit Rucolasalat, Parmesankäse und frischem schwarzem Trüffel	
Vitello Tonnato <sup>c,d,g,i</sup>	16.5
Kalbsfleisch in Thunfischsoße	
Avocadosalat mit Flusskrebse <sup>n</sup>	16.5
Marinierte Avocado mit ausgelösten Flußkrebse	
Burrata auf Tomaten Carpaccio mit Trüffel <sup>g</sup>	17.5
mit frischem schwarzem Trüffel aus Piemonte	
Rucolasalat mit gegrillten Babycalamari <sup>n</sup>	17.5
Insalata di Mare <sup>b,d,i,n</sup>	19.5
Meeresfrüchtesalat	
Lachstatar mit Avocado Mousse <sup>d</sup>	19.5
Lachs in Sashimiqualität	
Dreierlei Fisch Vorspeise <sup>a</sup>	19.5
Baby Calamari, Meeresfrüchten Salat und Lachstatar	
Antipasto Fontana	p.P.
ab 2 Personen	18.0

# *Insalate -*

## Salate

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

## *La 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 ein gerichtet – 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 Dekorationservice. Wir sind auch außer Haus für Sie da, mit unserem Catering bringen wir Leckerer 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

Spaghetti Aglio e Olio <sup>a</sup> mit Knoblauch und Öl	10.5
Spaghetti Arrabbiata <sup>a</sup> scharf	13.5
Tagliatelle al Ragú di Bologna <sup>a,g,i</sup> mit Fleischsoße nach Rezept aus Bologna	14.5
Tagliatelle al Pesto <sup>a,h</sup> mit Basilikumsoße	15.5
Tagliatelle ai Funghi <sup>a,c,g</sup> mit Champignon	16.5
Tagliatelle al Salmone <sup>a,c,d,g</sup> mit Lachs	18.5
Rigatoni Carbonara <sup>2,3,7,a,g</sup> mit Ei, Speck und Sahne	14.5
Linguine Vongole <sup>a,n</sup> mit Muscheln	19.5
Linguine Frutti di Mare <sup>a,b,d,n</sup> mit Meeresfrüchten	19.5
Hausgemachte Tortelloni mit Ricotta und Spinat gefüllt <sup>a,c,g</sup> in Gorgonzolasauce	17.5
Hausgemachte Gnocchoni alla Sorrentina <sup>a,g</sup> gefüllte Gnocchoni mit Käse in Tomatensauce und Mozzarella	17.5
Hausgemachte Ravioli mit Parmaschinken und Feigen gefüllt <sup>a,c,g</sup> in Zitronensauce	18.5
Lasagne al Forno <sup>a,g,i</sup> im Ofen überbacken	14.5
Pasta Mista ab 2 Personen hausgemachte gemischte Nudeln	p.P. 19.5

# Carne di Manzo -

Alle Fleischgerichte werden mit  
verschiedenem Gemüse serviert

## Fleisch vom Rind

Bistecca alla Griglia	27.5
Rumpsteak vom Grill	
Bistecca al Pepe verde <sup>g</sup>	29.5
Rumpsteak mit grünem Pfeffer	
Bistecca con Cipolle	29.5
Rumpsteak mit Zwiebel	
Bistecca al Gorgonzola <sup>g</sup>	30.5
Rumpsteak in Gorgonzolasoße	
Filetto alla Griglia	38.5
Rinderfilet vom Grill	
Filetto al Pepe verde <sup>g</sup>	41.5
Rinderfilet mit grünem Pfeffer	
Filetto al Gorgonzola <sup>g</sup>	41.5
Rinderfilet in Gorgonzolasoße	
Filetto ai Funghi <sup>g</sup>	41.5
Rinderfilet mit Pilzen	
Chateaubriand	90.0
Rinderfilet für 2 Personen im Ganzen gebraten	

# Carne di Vitello -

## Fleisch vom Kalb

Scaloppina al Limone <sup>a,g</sup>	27.5
Kalbsmedaillons in Zitrone Soße	
Scaloppina al Vino Bianco <sup>a,g</sup>	27.5
Kalbsmedaillons in Weißweinssoße	
Scaloppina ai Funghi <sup>g</sup>	27.5
Kalbsmedaillons mit Pilzen	
Scaloppina Pizzaiola <sup>6</sup>	27.5
Kalbsmedaillons mit Tomatenssoße, Kapern und Oliven	
Scaloppina Gorgonzola <sup>g</sup>	28.5
Kalbsmedaillons in Gorgonzolasoße	
Saltimbocca alla Romana <sup>a,g</sup>	28.5
Kalbsmedaillons mit Schinken und Salbei	
Fegato al Burro e Salvia <sup>a,g</sup>	28.5
Kalbsleber mit Butter und Salbei	



# Pesce -

Alle Fischgerichte werden mit  
verschiedenem Gemüse serviert

## Fisch

Salmone alla Griglia <sup>d</sup> Lachssteak vom Grill	27.5
Salmone al Champagne <sup>a,d,g</sup> Lachssteak in Champagnersauce	29.5
Scampi alla Griglia <sup>b</sup> Garnelen vom Grill	32.5
Sogliola alla Griglia <sup>d</sup> Seezunge vom Grill	38.5
Sogliola ai Limone di Sorrento <sup>a,d,g</sup> Seezunge in Zitronensauce	39.5
Orata alla Griglia <sup>d</sup> Dorade vom Grill	29.5
Coda di Rospo al Pepe verde <sup>a,d,g</sup> Seeteufel mit grünem Pfeffer	35.5
Branzino al Sale <sup>d</sup> Wolfsbarsch in Salzkruste für 2 Personen	p.P. 37.5



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.

[www.fontanacity.de](http://www.fontanacity.de)

# Dolce -

## Dessert

Tiramisú <sup>a,c,g,h</sup>	8.5
Biscuitte, Espresso, Mascarponecrème, Kakao	
Cassata alla Siciliana <sup>a,c,g,h</sup>	8.5
Sizilianische Eisspezialität	
Tartufo <sup>a,c,g,h</sup>	8.5
Schokoladeneisspezialität aus Kalabrien	
Profiteroles <sup>a,c,g,h</sup>	9.0
Gefüllte Windbeutel in Schokoladensoße	
Crème Caramel <sup>a,c,g,h</sup>	9.5
KaramellCrème	
Panna Cotta <sup>a,c,g,h</sup>	9.5
Sahnepudding mit Früchteepüree	
Soufflé au Chocolat <sup>1,2,3,a,c,g,h</sup>	11.5
Schokoladensoufflé mit Vanilleeis	

# Caffè

## Kaffee

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

# Digestivo

## Digestiv

Fernet Branca	0,2L	7.0
Amaretto	0,2L	7.0
Ramazzotti	0,2L	7.0
Averna	0,2L	7.0
Wodka	0,2L	7.0
Sambuca	0,2L	7.0
Grappa Barolo	0,2L	7.5
Chivas Regal	0,2L	10.5
Vecchia Romagna	0,2L	8.0
Johnny Walker	0,2L	10.5

*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

- 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

## Zusatzstoffe

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

„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.“