



Trattoria Culinaria



Unser Inhaber geführtes Restaurant im Herzen des Frankfurter Stadtteils Bergen – Enkheim besteht seit 2007 und bietet Ihnen bekannte traditionelle italienische & spanische Küche an.

Unsere Wurzeln liegen bei Gema in Huelva (Andalusien) & Francesco in Agrigento (Sizilien). Wir möchten Ihnen einige Köstlichkeiten aus unserer Heimat etwas näherbringen. Genießen Sie einen Abend nach mediterraner Art.

Sollten Sie Fragen zu unseren Speisen haben werden Gema & Francesco mit Unterstützung unseres Chef Koches Massimo aus Brindisi (Puglien) Ihnen gerne beantworten.

Veranstaltungen:

Für Ihre nächste Familienfeier (Geburtstag, Hochzeit, Taufe etc.) und oder Firmenveranstaltung bieten im Innenraum bis zu 100 Personen und auf der Sommerterrasse bis zu 60 Personen Platz.

Catering:

Neben unserem Gastronomiebetrieb stehen wir Ihnen als Caterer für Veranstaltungen mit bis zu 500 Personen zur Verfügung und stellen Ihnen hierfür nicht nur kalte und warme Buffets entsprechend ihrem Geschmack an, sondern gerne auch Menus (ab 20 Personen) und bei Bedarf auch Equipment (von Teller, Besteck, Gläser bis hin zu Möbeln) & auch Servicemitarbeiter zur Verfügung.

Show Cooking:

Egal ob Sie Ihre Privat,- bzw. Firmenfeier einen besonderen Show Act bieten möchten, ist dies eine besondere Variation beim der die Speisen vor Ihnen zubereitet werden.

Planen Sie unter Freunden oder Kollegen einen Kochabend, stellen wir Ihnen einen erfahrenen Koch zur Seite.

Tapas

Gemüse gegrillt mit Trüffel-Öl	4,00/ 6,00
Schafskäse mit toskanischen Kräutern	4,00/ 6,00
Bruscette al pomodoro & Parmesan	4,00/ 6,00
Datteln in Parma Schinken	4,00/ 6,00
Carpaccio di Manzo	6,00/10,00
Vitello tonnato	6,00/10,00
Caprese di Bufala	6,00/10,00
Calamari in pikanter Tomaten Sauce	6,00/10,00
Oktopus Salat	6,00/10,00
Pimentos (Bratpeperoni mit mallorquinisches Meeres Salz)	4,00/ 6,00
Champinones al ajillo (gebratene Champignons mit Knobi)	4,00/ 6,00
Patatas bravas (frittierte Kartoffeln Würfel mit pikanter Tomaten Sauce)	4,00/ 6,00
Tortilla espanola (Eieromlett mit Zwiebeln & Kartofflen)	4,00/ 6,00
Chorizo al brandy	6,00/10,00
Pollo picante (gebratene Hähnchenteile scharf mariniert)	6,00/10,00
Albondigas picante (Hackfleischbällchen in pikanter Tomatensauce)	6,00/10,00
Chipirones fritos (frittierte Tintenfische)	6,00/10,00
Gambas al ajillo (in Knoblauch Oil)	6,00/10,00
Gambas a la plancha (gebratene & mit mallorquinischem Meeressalz)	6,00/10,00
Pulpo a la gallega (in Olivenöl mit Paprikapulver)	6,00/10,00
Calamares alla romana (mit Mehl & Zitrone frittierte Tintenfisch Ringe)	6,00/10,00
Boquerones fritos (frittierte Sardellen)	6,00/10,00
Jamon Iberico pata negra Bellota	6,00/10,00
Queso Manchego	6,00/10,00
Croquetas de Jamon (Kroketten mit Jamon Schinken)	6,00/10,00
Pan de ajo (2 x Brotscheiben mit Knobi Butter & Manchego Käse)	5,00
Pinchos (3 x Brotscheiben unterschiedlich Belegt)	6,00
Hausgemachter Aioli	2,00

Suppen

Stracciatella	5,00
Rinderbrühe mit Ei	
Zuppa di Pomodoro	5,00
Tomatensuppe mit Crème Fraîche	
Minestrone di Verdure	5,50
Italienische Gemüsesuppe	

Salat

Salat mit Tomaten, Gurken, rote Zwiebeln, Karotten, Mais

Kleiner Salat	5,00
Scampi in Knoblauchöl	12,00
Gebackener Schafskäse	10,50
Hähnchenbrust mit Parmesan	11,50
Rumpsteak Scheiben	12,50
Tonno (mit Ei, Zwiebeln, Oliven, Parmesan)	8,50
Italia (mit Mozzarella, Ei, Schinken, Oliven)	7,50

Dressing: Hausgemachter Balsamico Dressing

Pasta

Spaghetti alla Casa	7,80
mit Tomaten, Knoblauch, Rucola, Peperoncini	
Lasagne Emiliana	7,80
Spaghetti Carbonara alla Trattoria	12,50
mit Salsiccia, Ei, Parmesan	
Tagliolini con Vitello all´arrabbiata	11,50
mit Kalbshack Bällchen in einer pikanten Tomatensauce	
Linguine al Gambero e Zucchini	13,50
mit Gambas in einer Zucchini Creme	
Pennette con Manzo al Pesto di Rucola	13,00
mit Rinder Streifen auf Rucola Pesto	

Hausgemachte Pasta gefüllt

al Salmone	13,50
mit Lachs in einer Tomaten- Sahne Sauce	
Ricotta e Spinaci	11,00
mit Ricotta & Spinat in einer Butter- Salbei Sacue	

Fleisch

Saltimbocca alla Romana	16,00
Bistecca di Manzo	18,50

Paella

Paella Valenciana (mit Fleisch & Meeresfrüchte)	ab 2 Pers. je 14,00
Paella Negra (mit Meeresfrüchten & Tintenfisch Farbe)	je 14,00

Fisch

Gamberoni alla Griglia (Riesengarnelen vom Grill)	18,00
Salmonen alla Griglia (Lachs Filet vom Grill)	18,00

Fragen Sie nach unseren aktuellen Fischen & Fleisch Angebote

Getränke

San Pellegrino, Acqua Panna	0,25l / 0,75l	2,50 / 5,00
Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite	0,20l / 0,40l	1,80 / 3,50
Apfelsaft Schorle, Orangensaft		
Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale		
Apfel Wein	0,20 / 0,50l	1,80 / 3,00

Aperitifs

Prosecco / Prosecco Aperol	0,10l	4,50
Aperol Spritz, Ramazzotti Rose	0,20l	6,00
Hugo, Lillet (Vive / Berry / Buck)		
Bio Vio		
Likmette & Zitrone	0,33l	4,50
Orange	0,33l	4,50

Digestif

Ramazzotti, Averna,	0,04l	3,00
Sambuca, Fernet Branca		
Grappa	0,02l	5,00

Caffé

Espresso, Kaffee, Tee	2,00
Latte Macchiato, Cappuccino	3,00