



## **BENVENUTI!**

**Liebe Gäste,**

herzlich willkommen bei uns in der Trattoria Casa Pettinari!  
Ihre Zufriedenheit hat für uns höchste Priorität. Darum möchten wir Sie auf eine Reise in das Herz Italiens entführen. Vergessen Sie für einen kleinen Moment Ihren Alltag und genießen Sie zum Ausklang des Tages liebevoll, frisch für Sie zubereitete, authentische, beste feine italienisch-mediterrane Küche und dazu ausgesuchte Weine. Wir möchten Ihnen gerne traditionelle aber auch moderne Gerichte aus unserer Heimat nahebringen.

Ganz nach dem Motto:  
„So is(s)t Italien.“

Wir wünschen Ihnen viele schöne und genussvolle Momente hier bei uns!

Ihre Familie Pettinari

Zudem bieten wir Ihnen ebenfalls einen Party Service / Catering für kleinere Veranstaltungen, Familien- oder Firmenfeiern an.  
Fragen Sie da einfach mal bei uns nach.

Alle Speisen auch zum Mitnehmen!

**Aperitivi**

Prosecco aus Valdobbiadene	0,1 cl	4,00 €
Prosecco Rosé	0,1 cl	4,00 €
Martini Bianco <sup>16</sup>	0,4 cl	4,50 €
Martini Dry <sup>16</sup>	0,4 l	5,00 €
Campari Orange <sup>2</sup>	0,3 l	5,50 €
Campari Spritz <sup>2</sup>	0,3 l	5,50 €
Aperol Spritz <sup>2,10</sup>	0,3 l	5,50 €
Gin Spritz <sup>2</sup>	0,3 l	5,50 €
Aperitivo Pettinari	0,3 l	5,50 €
Sanbittèr Soda (Alkoholfrei) <sup>2</sup>	0,3 l	4,50 €
Sanbittèr Orange (Alkoholfrei) <sup>2</sup>	0,3 l	4,50 €
„ Drink und Drive “ (Alkoholfrei)	0,3 l	4,50 €

### Unsere „Halbmeter-Menüs“

Mit den Halbmeter-Menüs haben Sie die Möglichkeit zur Verkostung mehrerer verschiedener Speisen, die auf einem Halbmeter-Teller serviert werden. Sie können wählen, ob Sie eine komplette Menüfolge oder jeweils einzelne Speisegruppen (Vorspeisen, Pasta, Hauptspeisen oder Desserts) degustieren möchten.

#### Halbmeter Kleine Menü

Vorspeisen Variation ab 2 Person	p.P.	13,90 €
Pasta Variation ab 2 Person	p.P.	14,90 €
Hauptgänge Variation ab 2 Person	p.P.	22,90 €
Dessert Variation ab 2 Person	p.P.	9,90 €
Vorspeisen und Pasta Variation	p.P.	24,90 €
Vorspeisen und Hauptgänge	p.P.	31,90 €
Pasta und Hauptgänge	p.P.	32,90 €
Vorspeisen, Pasta und Hauptgänge	p.P.	41,90 €

**Vorspeisen**

<b>Bruschetta Romana</b> Überbackene Brotscheiben, Mozzarella, Oliven-Pesto	<b>8,90 €</b>
<b>Vitello Tonnato alla Angy</b> Kalbsscheiben, Thunfisch-Creme, Kapern	<b>13,90 €</b>
<b>Büffelmozzarella Caprese Original</b> Büffelmozzarella, Cocktailtomaten, Basilikumpesto	<b>12,90 €</b>
<b>Rinderfilet-Carpaccio Klassisch</b> Zitronen-Olivenöl-Senf Marinade, Rucola und Parmigiano	<b>13,90 €</b>
<b>Pulpo-Salat „Casa Pettinari“</b> Marinierter Oktopussalat	<b>13,90 €</b>
<b>Baby Calamari Mediterran</b> Kross gebratene Baby Calamari, frische Kräuter, Salatbouquet	<b>13,90 €</b>
<b>Loup de Mer Tartar</b> mit Artischischoken Mousse und Grillgemüse	<b>14,90 €</b>
<b>Halbmeter-Vorspeisen-Variation für 2 Personen</b>	<b>p. P. 13,90 €</b>

**Aus dem Garten**

**Salat-Variation der Saison** **6,90 €**  
Frischer gemischter Salat mit Cherrytomaten, Gurken, Balsamico-Honig-Vinaigrette

**Salat-Variation "Casa Pettinari"** **10,90 €**  
Frischer Salatmix mit Cherrytomaten, Gurken, Balsamico-Honig-Vinaigrette,  
Walnüsse, Parmigiano

**Salat Variation „Gustosa“** **12,90 €**  
Frischer Salat mix, gebratene Paprika, Putenstreifen,  
Balsamico-Honig Dressing

**Dalla Pentola della Mamma – Aus Mamas Suppentopf**

**Minestrone Umbro** **5,90 €**  
Reichhaltige Gemüsesuppe mit frischen Kräutern  
und einem Schuss Tomatensauce

**Cremesuppe von Cherry-Tomaten** **5,90 €**  
Tomatencremesuppe aus fruchtigen Cherrytomaten,  
aromatisiert mit Kräutern

**Fischsuppe „Casa Pettinari“** **9,90 €**  
Edle Fischsuppe mit Miesmuscheln, Venusmuscheln und  
verschiedenem Fisch in feinem Fisch-Fond

**Die Klassiker**

<b>Pennette alla Amatriciana</b>	<b>10,90 €</b>
Pennette, E-Schalotten, Luftgetrocknet Schwein-Bäckchen, Pecorino	
<b>Paccheri alla Crudaiola</b>	<b>12,90 €</b>
Parmigiano, Rucola, Büffelmozzarella, Basilikum-Pesto rotes Pesto, Cherrytomaten	
<b>Spaghettoni alla Puttanesca</b>	<b>11,90 €</b>
Oliven, Kapern, Knoblauch, Tomatensoße	
<b>Spaghetti allo Scoglio</b>	<b>14,90 €</b>
Spaghetti mit Meeresfrüchten und Fisch in pikantem Fischsud	

**Le Paste Speciali – Aus unserer Spezial-Nudel-Manufaktur**

<b>Tortelloni Vegetariani</b>	<b>11,90 €</b>
Gratinierte Tortelloni mit Ricotta- und Spinat-Füllung mit Gemüse, Butter- und Salbeisauce und Rucola	
<b>Tagliatelle Gamberi e Zucchine</b>	<b>13,90 €</b>
Tagliatelle mit Garnelen und Zucchini in Weißwein-Soße	
<b>Gnocchetti à la Crema di Scampi</b>	<b>12,90 €</b>
Hausgemachte Gnocchetti-Nudeln mit einer Cognac-Scampi-Sauce	

**Halbmeter-Pasta-Variation ab 2 Personen** **p.P. 14,90 €**

Variation von unseren Nudelgerichten

## Hauptspeisen

<p><b>Oktopus und Salsiccia „à la Danilo“</b>          Duett von gebratenem Oktopus und italienischer Salsiccia mit Zucchini und Kräutern mit einer Safran-Prosecco-Sauce</p>	<p><b>15,90 €</b></p>
<p><b>Gebratenes Zanderfilet</b>          Auf der Haut gebratenes Zanderfilet, Pesto-Risotto mit Safransauce</p>	<p><b>16,90 €</b></p>
<p><b>Doradenfilet à la Marchigiana</b>          Doradenfilet, Oliven, Kapern, Gemüse</p>	<p><b>17,90 €</b></p>
<p><b>Italo-Burger „Casa Pettinari“</b>          200 g Black Angus-Burger, Tomaten, Mozzarella, Salat, Röstzwiebeln und hausgemachte BBQ-Sauce, Hausgemachte Röstkartoffel</p>	<p><b>14,90 €</b></p>
<p><b>Burger Vegetariano</b>          Grillgemüse, Tomaten, Mozzarella, Salat, Röstzwiebeln und hausgemachte BBQ-Sauce, Hausgemachte Röstkartoffel</p>	<p><b>12,90 €</b></p>
<p><b>Schweinefilet „del Contadino“ mit Waldpilzen</b>          Medaillon vom Schweinefilet aus der Region im Speck-Mantel mit einer feinen Waldpilzsauce, Rosmarinkartoffeln</p>	<p><b>16,90 €</b></p>
<p><b>Rinderleber alla „Umbra“</b>          Rinderleber, geschmorte Zwiebeln, Rotweinjus, Röstkartoffel</p>	<p><b>16,90 €</b></p>
<p><b>Fritto misto di Pesce</b>          gemischtes Frittierte Fische, Gambas, Calamari, Sardellen dazu Salat</p>	<p><b>17,90 €</b></p>
<p><b>Argentinisches Rumpsteak „Casa Pettinari“</b>          250 g Argentinisches Roastbeef mit Kräuterkruste, dazu Rosmarinkartoffeln mit hausgemachtem Rotweinjus</p>	<p><b>19,90 €</b></p>
<p><b>Halbmeter-Hauptspeisen-Variation ab 2 Personen</b>          Variation von unseren Fisch- und Fleischgerichten</p>	<p><b>p. P. 22,90 €</b></p>

**Für unsere Kleinen Gäste.**

<b>Chicken Nuggets mit Röstkartoffel</b>	<b>6,50 €</b>
<b>Nudel mit Sahne-Schinken Soße</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Nudeln mit Tomatensoße</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Portion Rosmarinkartoffel</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Gemischtes Eis</b>	<b>3,50 €</b>



**Beilagen**

<b>Pasta</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Röstkartoffel</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Beilagensalat</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Marktgemüse</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Rosmarinkartoffeln</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Risotto</b>	<b>3,50 €</b>

**Desserts**

<b>Hausgemachtes Tiramisù</b> mit hausgemachtem Boden und einer Mascarponecreme ohne Eier	<b>5,90 €</b>
<b>Hausgemachte Schokoladen Suofflé</b>	<b>7,90 €</b>
<b>Crème Brûlée</b> Altes Familienrezept, serviert mit frischen Waldbeeren	<b>5,90 €</b>
<b>Halbmeter-Dessert-Variation ab 2 Personen</b>	<b>p. P. 9,90 €</b>

Variation von unseren Dessert-Kreationen

**Weitere hausgemachte Dessert-Kreationen finden Sie auf unserer Empfehlungskarte oder fragen Sie bei unserem Service-Personal nach.**

**Alkoholfreie Getränke**

Gerolsteriner Medium	0,25 l	<b>2,50 €</b>
Gerolsteiner Medium	0,75 l	<b>5,80 €</b>
Gerolsteiner Naturell	0,25 l	<b>2,50 €</b>
Gerolsteiner Naturell	0,75 l	<b>5,80 €</b>
Afri Cola <sup>2,11,16</sup>	0,33 l Fl.	<b>3,90 €</b>
Afri Cola ohne Zucker <sup>2,6,11,16</sup>	0,33 l Fl.	<b>3,90 €</b>
Bluna Zitrone	0,33 l Fl.	<b>3,90 €</b>
Bluna Orange <sup>2,3,14,16</sup>	0,33 l Fl.	<b>3,90 €</b>
Apfelsaftschorle, Traubensaftschorle	0,20 l	<b>2,20 €</b>
Apfelsaftschorle, Traubensaftschorle	0,40 l	<b>3,90 €</b>
Säfte, Apfel, Trauben, Orangen, Maracuja	0,20 l	<b>2,20 €</b>
Säfte, Apfel, Trauben, Orangen, Maracuja	0,40 l	<b>3,90 €</b>
Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	0,20 l	<b>3,00 €</b>
(Schweppes)		

**Bier und Apfelwein**

Fürstenberger Premium Pilsener vom Fass	0,30 l	<b>2,80 €</b>
Fürstenberger Premium Pilsener vom Fass	0,50 l	<b>3,90 €</b>
Paulaner Weißbier vom Fass	0,50 l	<b>3,50 €</b>
Radler Klein	0,30 l	<b>2,50 €</b>
Radler Groß	0,50 l	<b>3,60 €</b>
Paulaner Hefe-Weiß Dunkel Fl.	0,50 l	<b>3,40 €</b>
Paulaner Kristallklar Fl.	0,50 l	<b>3,40 €</b>
Münchner Helles Alkoholfrei	0,50 l	<b>3,80 €</b>
Ranseler „Regional“ Höfbrau Hell	0,33 l Fl.	<b>3,80 €</b>
Ranseler „Regional“ Höfbrau Dunkel	0,33 l Fl.	<b>3,80 €</b>
Malz Bier	0,33 l	<b>2,50 €</b>
Apfelwein pur oder Gespritzt	0,30 l	<b>2,50 €</b>
Apfelwein pur oder Gespritzt	0,50 l	<b>3,20 €</b>

**Dalla Macchina del Caffé – Kaffeespezialitäten**

Espresso 7	<b>2,00 €</b>
Espresso Macchiato 7	<b>2,20 €</b>
Espresso Corretto wahlweise mit Sambuca, Grappa oder Cognac 7	<b>4,00 €</b>
Doppelter Espresso 7	<b>3,80 €</b>
Tasse Kaffee 7	<b>2,20 €</b>
Cappuccino 7	<b>3,00 €</b>
Latte Macchiato 7	<b>3,20 €</b>
Verschiedene Teesorten	<b>2,80 €</b>
Heiße Schokoladen	<b>3,20 €</b>

**Digestif und Spirituosen**

Ramazotti	2 cl	<b>3,00 €</b>
Averna <sup>16</sup>	2 cl	<b>3,00 €</b>
Sambuca	2 cl	<b>3,00 €</b>
Montenegro	2 cl	<b>3,00 €</b>
Fernet Branca	2 cl	<b>3,00 €</b>
Limoncello	4 cl	<b>3,50 €</b>
Grappa „Casa Pettinari“	2 cl	<b>4,00 €</b>
Cardenal Mendoza	2 cl	<b>4,80 €</b>
Asbach Uralt	2 cl	<b>2,80 €</b>
Jack Daniels 43 %	4 cl	<b>4,00 €</b>
Marsala semi Secco	5 cl	<b>4,00 €</b>

Alle preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.

Nummerierung der Zusatzstoffe: Nr. 1 mit Konservierungsstoff, Nr. 2 mit Farbstoff, Nr. 3 mit Antioxidationsmittel, Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin, Nr. 5 mit Süßungsmittel Cyclamat, Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle, Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam, Nr. 8 mit Phosphat, Nr. 9 geschwefelt, Nr. 10 chininhaltig, Nr. 11 koffeinhaltig, Nr. 12 mit Geschmacksverstärker, Nr. 13 geschwärzt, Nr. 14 Stabilisatoren, Nr. 15 gentechnisch verändert, Nr. 16 mit Säuerungsmittel



Casa Pettinari CP Gastro und Party Service  
Löhrstraße 1 - 65385 Rüdesheim am Rhein

Inhaberin Laura Pettinari

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

[info@casapettinari.de](mailto:info@casapettinari.de)

Tel. 06722 9379531