



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 ¹⁶	0,4 cl	4,50 €
Martini Dry ¹⁶	0,4 l	5,00 €
Campari Orange ²	0,3 l	5,50 €
Campari Spritz ²	0,3 l	5,50 €
Aperol Spritz ^{2,10}	0,3 l	5,50 €
Gin Spritz ²	0,3 l	5,50 €
Aperitivo Pettinari	0,3 l	5,50 €
Sanbittèr Soda (Alkoholfrei) ²	0,3 l	4,50 €
Sanbittèr Orange (Alkoholfrei) ²	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 für 2 Person	p.P.	13,90 €
Pasta Variation ab 2 Person	p.P.	14,90 €
Hauptgänge Variation ab 2 Person	p.P.	21,90 €
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

Äpfel-Provolone Käse Carpaccio Trüffel-Limone-Kräuter Marinade	13,90 €
Büffelmozzarella alla Campana Büffelmozzarella, Oragenfilet, Waldfrüchte, Himbeer-Dressing	12,90 €
Rinderfilet-Carpaccio Klassisch Zitronen-Olivenöl-Marinade, Rucola und Parmigiano	13,90 €
Pulpo-Salat „Casa Pettinari“ Marinierter Oktopussalat	12,90 €
Baby Calamari Mediterran Kross gebratene Baby Calamari, frische Kräuter, Salatbouquet	13,90 €
Warmer Tintenfisch Salat Calamari streifen, Salat-Bouquet, Mediterran Gemüse	12,90 €
Halbmeter-Vorspeisen-Variation für 2 Personen	p. P. 13,90 €

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

Rucola-Parmigiano Salat **12,90 €**
Rucola Salat, gebratene Paprika, Rinderstreifen,
Himbeere Essig 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

Pennette alla Tirolese Pennette, Radicchio, Südtiroler Speck, Wodka-Soße	10,90 €
Orecchiette Broccoli und Salsiccia Orecchiette nudeln, Salsiccia, Broccoli, Sahne-Pikant-Soße, Parmigiano	11,90 €
Spaghettoni alla Carbonara Original Luftgetrocknet Schwein-Bäckchen, Eigelb, Pecorino	11,90 €
Spaghetti allo Scoglio Spaghetti mit Meeresfrüchten und Fisch in pikantem Fischsud	14,90 €

Le Paste Speciali – Aus unserer Spezial-Nudel-Manufaktur

Tortelloni Vegetariani Gratinierte Tortelloni mit Ricotta- und Spinat-Füllung mit Gemüse, Butter- und Salbeisauce und Rucola	11,90 €
Tagliatelle Gamberi e Zucchini Tagliatelle mit Garnelen und Zucchini in Weißwein-Soße	13,90 €
Gnocchetti alla Crema di Scampi Hausgemachte Gnocchetti-Nudeln mit einer Cognac-Scampi-Sauce	11,90 €

Weitere hausgemachte Nudelspezialitäten finden Sie auf unserer Empfehlungskarte oder fragen Sie dazu unser Service-Personal.

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

Variation von unseren Nudelgerichten

Hauptspeisen

Oktopus und Salsiccia „alla Danilo“	15,90 €
Duett von gebratenem Oktopus und italienischer Salsiccia mit Zucchini und Kräutern an einer Safran-Prosecco-Sauce	
Gebratenes Zanderfilet	16,90 €
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet, Pesto-Risotto an Safransauce	
Wolfsbarschfilet alla Ligure	18,90 €
Wolfsbarschfilet, Sesam-Kruste, Marsala Soße, Gemüse	
Italo-Burger „Casa Pettinari“	14,90 €
200 g Black Angus-Burger, Tomaten, Mozzarella, Salat, Röstzwiebeln und hausgemachte BBQ-Sauce, Pommes frites	
Burger Vegetariano	12,90 €
Grillgemüse, Tomaten, Mozzarella, Salat, Röstzwiebeln und hausgemachte BBQ-Sauce, Pommes frites	
Schweinefilet „del Contadino“ mit Waldpilzen	16,90 €
Medaillon vom Schweinefilet aus der Region im Speck-Mantel an einer feinen Waldpilzsauce, Rosmarinkartoffeln	
Rinderleber alla Calabrese	16,90 €
paniert, Zitronen-Salbei_Sud, Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino	
Argentinisches Rumpsteak „Casa Pettinari“	19,90 €
250 g Argentinisches Roastbeef mit Kräuterkruste, dazu Rosmarinkartoffeln an hausgemachtem Rotweinjus	
Halbmeter-Hauptspeisen-Variation ab 2 Personen	21,90 €
Variation von unseren Fisch- und Fleischgerichten	p. P.

Für unsere Kleinen Gäste.

Chicken Nuggets mit Pommes	6,50 €
Nudel mit Sahne-Schinken Soße	5,50 €
Nudeln mit Tomatensoße	4,50 €
Portion Pommes	2,50 €
Gemischtes Eis	3,50 €

Beilagen

Pasta	3,00 €
Pommes frites	2,50 €
Beilagensalat	3,00 €
Marktgemüse	3,00 €
Rosmarinkartoffeln	3,00 €
Risotto	3,50 €

Desserts

Hausgemachtes Tiramisù mit hausgemachtem Boden und einer Mascarponecreme ohne Eier und Espresso	5,90 €
Panna Cotta Frutti di Bosco Hausgemachte Panna Cotta mit frischen Waldbeeren	5,90 €
Crème Brûlée Altes Familienrezept, serviert mit frischen Waldbeeren	5,90 €
Halbmeter-Dessert-Variation ab 2 Personen	p. P. 9,90 €

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	2,50 €
Gerolsteiner Medium	0,75 l	5,80 €
Gerolsteiner Naturell	0,25 l	2,50 €
Gerolsteiner Naturell	0,75 l	5,80 €
Coca Cola <small>2,11,16</small>	0,40 l	3,90 €
Cola Light <small>2,6,11,16</small>	0,40 l	3,90 €
Sprite	0,40 l	3,90 €
Fanta <small>2,3,14,16</small>	0,40 l	3,90 €
Apfelsaftschorle, Traubensaftschorle	0,20 l	2,20 €
Apfelsaftschorle, Traubensaftschorle	0,40 l	3,90 €
Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft	0,20 l	2,20 €
Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft	0,40 l	3,90 €
Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale (Schweppes)	0,20 l	3,00 €

Bier und Apfelwein

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

Dalla Macchina del Caffé – Kaffeespezialitäten

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

Digestif und Spirituosen

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

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

info@casapettinari.de

Tel. 06722 9379531