Casa Pettinari

ITALIENISCHE TRATTORIA

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 Veranstaltungen, Familien- oder Firmenfeiern an.
Fragen Sie da einfach mal bei uns nach.

Alle Speisen auch zum Mitnehmen!

CASA PETTINARI • ITALIENISCHE TRATTORIA •

Casa Pettinari
ITALIENISCHE TRATTORIA

Le Insalate / Aus dem Garten

Salat Variation der Saison 7,00 €
Frischer gemischter Salat mit Cherrytomaten, Gurken, Balsamico-Honig-Vinaigrette

Salat Variation Casa Pettinari 12,00 €
Frischer Salatmix mit Cherrytomaten, Gurken, Balsamico-Honig-Vinaigrette
Walnüsse, Parmigiano

Salat Variation Tonno 12,00 €
Frischer Salatmix mit Cherrytomaten, Gurken, Balsamico-Honig-Vinaigrette
Thunfisch, Parmigiano

Le Zuppe / Suppentopf

Cherrytomaten Cremesuppe 6,00 €
Tomatencremesuppe aus fruchtigen Cherrytomaten aromatisiert mit Kräutern

Gazpacho mal anders 8,00 €
Tomaten, Gurken, Wassermelone, Paprika, Sellerie, Joghurt

Fischsuppe „Casa Pettinari“ 10,00 €
Edle Fischsuppe mit Miesmuscheln, Venusmuscheln und
verschiedenem Fisch in feinem Fisch-Fond

Le Paste Classiche / Nudel-Klassiker

Lasagna alla Bolognese 11,00 €
Hausgemachte Lasagne mit Ragout aus Rindfleisch, Parmigiano

Pennette alla Crudaiola 13,00 €
mit Rucola, Mozzarella, Parmigiano, Cherrytomaten, Pesto (Lauwarm)

Tortelloni alla Parmigiana 12,00 €
mit Ricotta-Spinat Füllung, Salbei-Butter, Tomatensoße, Parmigiano

Raviolotti all‘ Arrabbiata 14,00 €
mit Waldpilze in scharfer Tomatensoße

Tagliatelle alla Angie 16,00 €
Grüne Tagliatelle, Garnelen, Zucchini, Tomatisierte Weißweinsoße

Paccheri alla Trapanese 14,00 €
Blumenkohl, Pinienkerne, Parmigiano, Safransoße

Spaghettoni allo Scoglio 15,00 €
Spaghetti mit Meeresfrüchten und Fisch in pikantem Fischsud

Casa Pettinari
ITALIENISCHE TRATTORIA

Aperitivi / Aperitfs

Prosecco di Valdobbiadene 0,1 l ..... 4,00 €

Aperol Spritz 0,3 l 2,10 ..... 6,50 €

Hugo 0,3 l 2 ..... 6,50 €

Gin Spritz 0,3 l 2 ..... 6,50 €

Gli Antipasti / Vorneweg

Safran-Aioli mit Oliven, Steinofenbaguette ..... 6,00 €
Knoblauch-Creme nach Hausrezept

Rinder-Tartar Piemontese ..... 15,00 €
Tartar aus Rinderfilet, Kapern, Trüffel-Creme, Zitrone, Eigelb

Bruschetta Romana ..... 10,00€
Überbackene Brotscheiben, Mozzarella, Oliven-Pesto

Burrata e Rape Rosse ..... 15,00 €
Burrata aus Büffelmilch, Basilikumpesto, Rotebete Carpaccio

Geräucherte Scamorza mit Trüffel ..... 14,00 €
Überbackene Brotscheiben mit gebratenen Pilzen Scamorzakäse und Trüffel

Gebratene Gambas Anconetana ..... 14,00 €
Gambas, Kräuter, Oliven, Kapern, leicht pikant

Vitello Tonnato ..... 15,00 €
Dünne Scheiben von Kalbfleisch, Thunfinsch-Kapern Creme

Carpaccio Classico ..... 15,00 €
Zitronen-Olivenöl-Senf Marinade, Rucola und Parmigiano

Halbmeter Vorspeisen Variation p.P. (ab 2 Person) ..... 15,00 €

Casa Pettinari
ITALIENISCHE TRATTORIA

Le Pizze (Pinsa Romana) / Pinsa Romana Pizza
(die Lockere leicht Pizza-Alternative)

Unser Pinsa Romana Teig wird nach dem traditionellen Herstellungsverfahren, ganz wie zu seinen römischen Ursprungszeiten produziert. Die schonend-lange und natürliche Sauersteiggärung, liebevolle Handarbeit und die ausschließlich natürlichen, Magenschonenden Zutaten verleihen unserem Pinsa Teig seinen unverwechselbaren Geschmack, und seine besonders magenfreundlichen, leichten Eigenschaften.
Die fein abgestimmte Mischung aus original italienischem "0"-Weizen-, Soja- und Reismehl, verschiedenen Kräutern, Salz und Wasser, zusammen mit dem aufwendigen, fast 72-stündigen Gärprozess und der ausschließlich händischen Bearbeitung der Teigkugeln und Fladen, lassen einen Teig entstehen, oder nach dem Backen seine typisch locker-fluffige und aussen knusprig-krosse Konsistenz erhält, und zudem leicht verdaulich, fettarm und proteinreich ist.
Testen Sie den unverwechselbaren Geschmack Italiens.

Pinse Rosse / Mit Tomatensoße

Regina Margherita ..... 9,00 €
Tomatensoße, Mozzarella, Basilikum, Parmigiano

La 4 Stagioni ..... 10,00 €
Tomatensoße, frischen Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Kochschinken, schwarzen Oliven, Champignons

La Vegetariana ..... 10,00 €
Tomatensoße, frischem Tomaten, Mozzarella, Grill Gemüse, Rucola

La Piccante ..... 10,00 €
Tomatensoße, Mozzarella, Basilikum, Parmigiano, Auberginen, Peperonisalami, Chili

La 4 Formaggi ..... 10,00 €
Sahnesoße, Mozzarella, Gorgonzola, Parmigiano

La Casa Pettinari ..... 11,00 €
Sahnesoße, Mozzarella, Kartoffel, Salsiccia, Champignons

La Bufala e Prosciutto ..... 12,00 €
Tomatensoße, frischen Tomaten, Büffelmozzarella, Parmaschinken

Pinse Bianche / Mit Sahnesoße

La Rustica ..... 12,00 €
Tomatensoße, Mozzarella, Champignons, Oliven, Salami, Parmigiano

La Frutti di Mare ..... 12,00 €
Tomatensoße, Mozzarella, Meeresfrüchten

La Tonno ..... 12,00 €
Tomatensoße, Thunfisch, Zwiebeln, Mozzarella

Il Pinsone ..... 13,00 €
Pinsa Calzone gefüllt mit, Tomatensoße, Champignon, Salami, Kochschicken

La Tirolese ..... 14,00 €
Sahnesoße, Mozzarella, Scamorza, Trüffel, Südtiroler Speck

La Pinsa Pane ..... 5,00 €
Pinsa Brot

Pinsa Nutella ..... 8,00 €

Casa Pettinari
ITALIENISCHE TRATTORIA

I Secondi di Carne / Fleisch Hauptgänge

Filetto di Maiale al Pepe Verde 19,00 €
Medaillon von Schweinfilet in Speck-Mantel, Grüner-Pfeffer Soße, Kartoffel-Gratin

Piccata alla Milanese 20,00 €
Mit Parmigiano panierte Kalbschnitzel, Spaghetti, Tomatensoße

I Secondi di Pesce / Fisch Hauptgänge

Filetti di Orata alla Marchigiana 16,00 €
Auf der Haut gebratenes Doradenfilet, Oliven, Kapern, Gemüse

Polpo alla Griglia 20,00 €
Gegrillter Oktopus, Gemüse, Knoblauch Baguette

Gli Hamburger della Casa / Unsere Burger (100% Black Angus Fleisch)

Italo Burger 14,00 €
200 g Black Angus-Burger, Tomaten, Mozzarella, Salat,
Röstzwiebeln und hausgemachte Burger Soße, Kartoffeln

BBQ Burger 14,00 €
200 g Black Angus-Burger, Tomaten, Käse, Salat,
Bacon, hausgemachte BBQ Soße, Röstkartoffel

Surf n'Turf Burger 17,00 €
200 g Black Angus-Burger, Tomaten, Käse, Gambas, Salat,
Bacon, hausgemachte BBQ Soße, Röstkartoffel

Dalla Griglia a 800 ° / (Infrarot Grill)

US Nebraska Roastbeef 300g 28,00 €
eine Beilage und eine Soße zur Auswahl

Black Angus Flanksteak 300g 28,00 €
eine Beilage und eine Soße zur Auswahl

Ribeye Ojo de Agua 300g 28,00 €
eine Beilage und eine Soße zur Auswahl

Rinderfilet Oje de Agua 200g 30,00 €
eine Beilage und eine Soße zur Auswahl

Casa Pettinari
ITALIENISCHE TRATTORIA

Le Salse della Casa / Unsere Hausgemachte Soße

Salsa al Pepe Verde ..... 3,00 €
Grüner-Pfeffer, Jus, Senf

BBQ ..... 3,00 €
Paprika, Zwiebeln, Chili, Jus, Kräuter

Scalogno al Balsamico ..... 3,00 €
Karamelisierte Echalotten, Jus-Balsamico Reduktion

I contorni / Beilagen

Rosmarinkartoffeln ..... 4,00 €

Saisongemüse ..... 4,00 €

Pasta ..... 3,00 €

Beilagensalat ..... 3,00 €

Per i Bambini / Für unsere Kleine Gäste

Chicken Nuggets mit Röstkartoffel ..... 7,00 €

Tortellini alla Panna ..... 8,00 €

Pinsa Margherita ..... 6,00 €

I Dolci / Desserts

Tiramisù nach Art von Casa Pettinari ..... 7,00 €
Hausgemachtes

Crème Brûlee ..... 7,00 €
Altes Familienrezept

Panna Cotta Speciale ..... 7,00 €
Panna Cotta, Waldfrüchte Gelee

Variazione di Dessert della Casa – Dessert Variation Casa pro Person ..... 10,00 €

Casa Pettinari
ITALIENISCHE TRATTORIA

Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner Medium oder Naturell 0,25 l Fl.	2,70 €
Gerolsteiner Medium oder Naturell 0,75 l Fl.	5,90 €
Afri Cola normal oder ohne Zucker 0,33 l Fl. 2,11,16	3,90 €
Bluna Zitrone 0,33 l Fl	3,90 €
Bluna Orange 0,33 l Fl. 2,3,14,16	3,90 €
Apfel, Trauben, Orangen, Maracuja-Saft 0,2 l	2,40 €

Bier

König Pilsener 0,33 l	3,20 €
Alkoholfreies Pils 0,33 l	3,20 €
Benediktiner Hefeweizen mit und ohne Alkohol 0,5 l	4,50 €

Casa Pettinari
ITALIENISCHE TRATTORIA

Dalla Macchina del Caffé / Kaffeespezialitäten

Espresso Mio Café 11	2,50 €
Doppelter Espresso Mio Café 11	4,00 €
Tasse Kaffee 11	2,60 €
Cappuccino 11	3,20 €
Latte Macchiato 11	3,20 €
Milchkafee 11	3,20 €
Rüdesheimer Kaffee (am Tisch flambiert)	7,00 €

Digestif und Spirituose

Ramazzotti 2 cl	3,00 €
Averna 2 cl	3,00 €
Sambuca 2 cl	3,00 €
Fernet Branca 2 cl	3,00 €
Limoncello 4 cl	3,50 €
Grappa Casa 2 cl	4,00 €
Asbach Uralt 2 cl	2,80 €

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 • ITALIENISCHE TRATTORIA •

Hotel Rüdesheimer Hof 1700

Hotel Rüdesheimer Hof

Beste Aussichten für den Rheingau

Casa Pettinari CP Gastro und Party Service
Bei Hotel Rüdesheimer Hof, Geisenheimerstraße 1
65385 Rüdesheim am Rhein
Sitz
Löhrstraße 1 - 65385 Rüdesheim am Rhein
Inhaberin Laura Pettinari
www.casapettinari.de
info@casapettinari.de
Tel. 06722 9379531