

## Per Bambini

**Piccola Milanese** <sup>F, A</sup>  
Kleines paniertes Schnitzel

**Piccolo Spaghetti al Pomodoro** <sup>F</sup>  
Kinder Spaghetti in Tomatensauce

**Piccola Pizza Margharita** <sup>F, D</sup>  
Kinderpizza\*

\* mit Salami, Vorderschinken oder Champignons  
extra, je

## Desserts

**Tiramisú** <sup>D, F, 1</sup>  
Aromatische Mascarponecreme,  
bedeckt mit Espressogetränktem Löffelbiskuit

**Panna Cotta** <sup>D</sup>  
Feine feste Creme

**Cassata Siciliana**  
Sizilianische Eisspezialität  
mit kandierten Früchten

**Semifreddo**  
Hausgemachtes Halbgefrorenes

**Tartufo nero con Noccioline** <sup>1</sup>  
Trüffel mit Erdnüssen

**Gelato Misto** (3 Kugeln)  
Gemischtes Eis

## Bevande Calde

**Espresso** <sup>2</sup>

**Doppio Espresso** <sup>2</sup>

**Tasse Kaffee** <sup>2</sup>

**Cappuccino** <sup>2, D</sup>

**Latte Macchiato** <sup>2, D</sup>

**Glas Tee** (versch. Sorten)

**Kakao**

1 = mit Farbstoff 2 = Cofeinhaltig 3 = Chininhaltig  
4 = mit Konservierungsstoffen 5 = mit Antioxidationsmitteln  
6 = mit Aspartam & Cylamat 7 = mit Ingwerzusatz  
8 = geschwärzt mit Eisenglimmer

Liebe Gäste,

wir weisen darauf hin, dass unsere Speisen und Getränke  
u.a. folgende Allergene enthalten können:

A = Eier B = Sesamerzeugnisse C = Soja D = Milchprodukte

E = Sellerieerzeugnisse F = Glutenhaltige Getreide G = Senf

H = Fisch I = Erdnüsse J = Krebstiere O = Nüsse WT = Weichtiere

Q = Schwefeldioxid und Sulphit R = Lupinen

Bitte wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter für nähere Informationen oder Fragen.



## Trattoria Piazza Siciliana

CUCINA ITALIANA

Lindenthaler Allee 46

14163 Berlin-Zehlendorf

Tel.: 030 - 23 94 40 46

Fax: 030 - 23 94 40 47

Email: [www.tratt.p-siciliana@hotmail.com](mailto:www.tratt.p-siciliana@hotmail.com)



Online bestellen unter:  
[www.trattoria-piazza-siciliana.de](http://www.trattoria-piazza-siciliana.de)

mit Unterstützung von:  
**DIGIPIZZA**

# Trattoria Piazza Siciliana

CUCINA ITALIANA



## Benvenuti e buon appetito!

Öffnungszeiten:  
Montag - Samstag 17.00 - 00.00 Uhr  
Sonn- und Feiertage von 12.00 - 24.00 Uhr  
Dienstag Ruhetag



## Aperitivi

<b>Prosecco Valdo</b>	0,1l
<b>Martini</b>	5 cl
Bianco, Rot, Dry	
<b>Sherry</b>	5 cl
Medium, Dry	
<b>Campari - Soda</b> <sup>†</sup>	2 cl
mit Mineralwasser	
<b>Campari Orange</b> <sup>†</sup>	2 cl
mit Orangensaft	
<b>Hugo</b>	5 cl
Prosecco, Limette, frische Minze, Holundersirup und Mineralwasser	
<b>Aperol Spritz</b> <sup>†</sup>	5 cl
Aperol, Prosecco, Orange und Mineralwasser	
<b>Crodino</b> <sup>6</sup>	5 cl
Italienischer Aperitiv, alkoholfrei	

## Antipasti

<b>Bruschetta Classica</b> <sup>F</sup>	2 Stück
Geröstete Brotscheiben mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Gewürzen	
<b>Antipasto di Verdure</b>	
gemischtes Gemüse, gegrillt	
<b>Insalata di Mare</b> <sup>WT, H, J</sup>	
Meeresfrüchtesalat	
<b>Sardelle fritte</b> <sup>H</sup>	
frittierte Sardinen	
<b>Vitello Tonnato</b> <sup>H</sup>	
dünn geschnittene Kalbfleischscheiben mit Thunfischcreme	
<b>Carpaccio di Manzo</b> <sup>D, F</sup>	
dünn geschnittene Rinderfiletscheiben, Parmesan, Olivenöl und Zitrone	
<b>Mozzarella di Bufala</b> <sup>D</sup>	
Echter Büffelmozzarella, Tomatenscheiben und Basilikum	
<b>Prosciutto e Melone</b>	
Parmaschinken mit Melone	
<b>Antipasto all'Italiana</b> <sup>D, F</sup>	
Gemischte Vorspeise für 2 Personen	

## Zuppe

<b>Crema di Pomodoro</b>	
Tomatencremesuppe	
<b>Zuppa Siciliana con Salsiccia</b>	
Borlottibohnensuppe mit Zwiebeln, Knoblauch und italienischer Salsicciawurst in leichter Tomatensauce	
<b>Zuppa di Pesce</b> <sup>H</sup>	
Fischsuppe	

## Insalate

<b>Insalata Mista</b>	
Gemischter Salat	
<b>Insalata di Pomodori</b>	
Tomatensalat mit Zwiebeln und Basilikum	
<b>Insalata Piazza Siciliana</b> <sup>D, H, A</sup>	
Gemischter Salat mit Thunfisch Schafskäse und Ei	
<b>Insalata con Pesce</b> <sup>H</sup>	
Gemischter Salat mit gegrillten Fischfilets	
<b>Insalata con Pollo</b> <sup>D</sup>	
Rucolasalat mit Champignons, Hähnchenbrust in Balsamicosauce und Parmesanhobel	

## Paste

<b>Spaghetti al Pomodoro</b> <sup>F</sup>	
Spaghetti in Tomatensauce	
<b>Spaghetti al Ragú</b> <sup>F</sup>	
Spaghetti mit Fleischsauce	
<b>Spaghetti Aglio e Olio</b> <sup>F</sup>	
Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Chilipeperoni (Scharf)	
<b>Spaghetti Frutti di Mare</b> <sup>F, H, J, WT</sup>	
Spaghetti mit Meeresfrüchten, Knoblauch und Tomaten	
<b>Tagliatelle al Salmone</b> <sup>F, H</sup>	
Bandnudeln mit Lachs, Knoblauch und Kapern in Hummersauce	
<b>Tagliatelle con Pollo</b> <sup>F</sup>	
Bandnudeln mit Hähnchenbrust und Gemüse in Tomatensauce	
<b>Tagliatelle Zucchini e Gamberetti</b> <sup>F, J</sup>	
Bandnudeln mit Zucchini, Krabben und Knoblauch in leichter Tomatensauce	
<b>Gnocchi al Pomodoro</b> <sup>F</sup>	
Hausgemachte Kartoffelnudeln in Tomatensauce	
<b>Penne alla Siciliana</b> <sup>F, G, H</sup>	
Kurze Nudeln mit Auberginen, Sardellen, Oliven, Trockentomaten und Knoblauch In leichter pikanter Tomatensauce	
<b>Penne Buon Gusto</b> <sup>F, D</sup>	
Kurze Nudeln Champignons und Rinderfiletspitzen in Sahnesauce	
<b>Lasagne al Forno</b> <sup>F, D</sup>	
Blätternudeln mit Fleischragout, Bechamelsauce und Mozzarella, im Ofen gebacken	
<b>Ravioli al Pomodoro</b> <sup>F, D, G</sup>	
Hausgemachte Ravioli mit Ricotta und Spinat gefüllt in Tomatensauce und Parmesan	
<b>Mezzelune alla Gorgonzola</b> <sup>F, D, G</sup>	
Halbmondnudeln mit Spinat und Ricotta gefüllt in Gorgonzolasauce	

## Pizze e Focaccine

<b>Focaccia al Rosmarino</b> <sup>F</sup>	
Pizzabrot mit Olivenöl und Kräutern	
<b>Focaccia Bianca</b> <sup>F, D</sup>	
Pizzabrot mit Mozzarella, Olivenöl und Kräutern	
<b>Pizza Margherita</b> <sup>D, F</sup>	
mit Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum	
<b>Pizza Salami</b> <sup>F, D</sup>	
mit Tomatensauce, Mozzarella und Salami	
<b>Pizza Prosciutto e Funghi</b> <sup>F, D, *</sup>	
mit Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken und Champignons	
<b>Pizza Capricciosa</b> <sup>D, F</sup>	
mit Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Champignons und Peperoni	
<b>Pizza Siciliana</b> <sup>D, F</sup>	
mit Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, pikanter Salami und Parmesan	
<b>Pizza Parma</b> <sup>F, D, G</sup>	
mit Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken und Parmesan	
<b>Pizza Tonno e Cipolla</b> <sup>F, D, H</sup>	
mit Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln	
<b>Pizza Salmone</b> <sup>H, D, F</sup>	
mit Tomatensauce, Mozzarella, Lachs und Kapern	
<b>Pizza Frutti di Mare</b> <sup>F, H, J, WT, D</sup>	
mit Tomatensauce, Mozzarella und Meeresfrüchten	
<b>Pizza Scampi</b> <sup>F, D, J</sup>	
mit Tomatensauce, Mozzarella, Garnelen und Knoblauch	

**Pizza Vegetaria**<sup>F, D</sup>  
mit Tomatensauce, Mozzarella und Gemüse

**Pizza Rusticale**<sup>F, D, H</sup>  
mit Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Oliven,  
Kapern und Knoblauch

**Pizza Fantasia**<sup>F, D, H, \*</sup>  
mit Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken,  
Salami, Champignons, Peperoni, Kapern, Artischocken,  
Sardellen, Oliven und Basilikum (pikant)

**Pizza Gorgonzola e Spinaci**<sup>D, F</sup>  
mit Tomate, Mozzarella, Gorgonzola und Spinat

## Carne

*\*Beilagen – Tagesgemüse & Kartoffeln, im Ofen gebacken mit Rosmarin*

- \***Filetto di Manzo alla Griglia**  
Argentinisches Rinderfilet vom Grill
- \***Filetto di Manzo al Pepe Verde**  
Argentinisches Rinderfilet in Pfeffersauce
- \***Costolette d'Agnello alla Griglia**  
Lammkoteletts vom Grill
- \***Bistecca di Manzo alla Griglia**  
Argentinisches Rumpsteak vom Grill
- \***Bistecca di Manzo al Gorgonzola**<sup>D</sup>  
Argentinisches Rumpsteak mit Gorgonzola
- \***Bistecca di Manzo al Pepe Verde**  
Argentinisches Rumpsteak  
in grüner Pfeffer-Sahnesauce
- \***Milanese**<sup>F, D, A</sup>  
Paniertes Schweineschnitzel
- \***Milanese Paesana**<sup>F, D, A</sup>  
Paniertes Schweineschnitzel mit Schinken und  
Mozzarella überbacken in leichter Tomaten-Weißweinsauce
- \***Pollo alla Griglia**  
Hähnchenbrustfilet vom Grill
- \***Scaloppa alla Gorgonzola**<sup>D</sup>  
Kalbsfleisch in Gorgonzolasauce
- \***Saltimbocca**  
Kalbsfleisch mit Salbei, Parmaschinken  
und Weißwein

## Pesce

*als Beilage servieren wir einen kleinen Salat*

**Calamaretti alla Griglia**<sup>WT</sup>  
Babycalamari vom Grill mit Knoblauch

**Salmone Cardinale**<sup>H, D</sup>  
Lachsfilet in Hummersauce

**Scampi alla Griglia**<sup>J</sup>  
5 gegrillte Großgarnelen vom Grill  
mit Knoblauch

**Scampi al Forno**<sup>J</sup>  
5 Großgarnelen mit Knoblauch, Kräutern,  
Weißwein und Hummerpastete gebacken

**Pesce misto alla Griglia**<sup>J, H</sup>  
Gemischte Fischfilets und 1 Großgarnele vom Grill