

TRATTORIA & VINOTECA TARTUFO

Menu Speisekarte | Bevande Getränke



Öffnungszeiten:

Mo - So von 11:00 - 23:30 Uhr

Telefon: 0361 - 653 98 043

www.tartufo-erfurt.de

E-Mail: info@tartufo-erfurt.de



Bevande Analcoliche | Alkoholfreie Getränke

160. WASSER SAN PELLEGRINO (MEDIUM) 0,25L	€3,20
161. SAN PELLEGRINO (MEDIUM) 0,75L	€6,40
162. ACQUA PANNA (STILL) 0,25L	€3,20
163. ACQUA PANNA (STILL) 0,75L	€6,40
164. MILCH 0,2L *G	€1,00
165. COCA COLA 0,20L *1,11	€3,20
166. COCA COLA 0,40L *1,11	€6,00
167. FANTA 0,20L *1,3	€3,20
168. FANTA 0,40L *1,3	€6,00
169. SPRITE 0,20L	€3,20
170. SPRITE 0,40L	€6,00
171. SCHWEPPE BITTER LEMON 0,2L *12	€3,20
172. SCHWEPPE BITTER LEMON 0,4L *12	€6,00
173. SCHWEPPE GINGER ALE 0,2L *1,12	€3,20
174. SCHWEPPE GINGER ALE 0,4L *1,12	€6,00
175. SCHWEPPE TONIC 0,2L *12	€3,20
176. SCHWEPPE TONIC 0,4L *12	€6,00
177. APFELSCHORLE 0,2L	€3,20
178. APFELSCHORLE 0,4L	€6,00
179. SPEZI 0,2L *1,3,11	€3,20
180. SPEZI 0,4L *1,3,11	€6,00



Granini Säfte

180. APFELSAFT 0,20L 0,40L	€3,20 €6,00
181. ORANGENSAFT 0,20L 0,40L	€3,20 €6,00
182. BANANENSAFT 0,20L 0,40L	€3,20 €6,00
183. KIRSCHSAFT 0,20L 0,40L	€3,20 €6,00
184. ERDBEERSAFT 0,20L 0,40L	€3,20 €6,00

La Nostra Birreria | Bier

200. WARSTEINER PILS 0,30L *A	€3,50
201. WARSTEINER PILS 0,50L *A	€5,80
202. KÖNIG LUDWIG SCHWARZBIER 0,30L *A	€3,60
203. KÖNIG LUDWIG SCHWARZBIER 0,50L *A	€5,80
204. KÖNIG LUDWIG HELL (HEFE) 0,50L *A	€5,80
205. KÖNIG LUDWIG DUNKEL (HEFE) 0,50L *A	€5,80
206. KÖNIG LUDWIG KRISTALLWEIZEN 0,5L *A	€5,80
207. KÖNIG LUDWIG ALKOHOLFREI (HEFE) 0,50L *A	€5,80
208. RADLER 0,30L *A	€3,50
209. RADLER 0,50L *A	€5,90
210. DIESEL 0,30L *1,11,A	€3,50
211. DIESEL 0,50L *1,11,A	€5,90
212. WARSTEINER ALKOHOLFREI 0,3L *A	€3,60



Bevande calde | Heiße Getränke

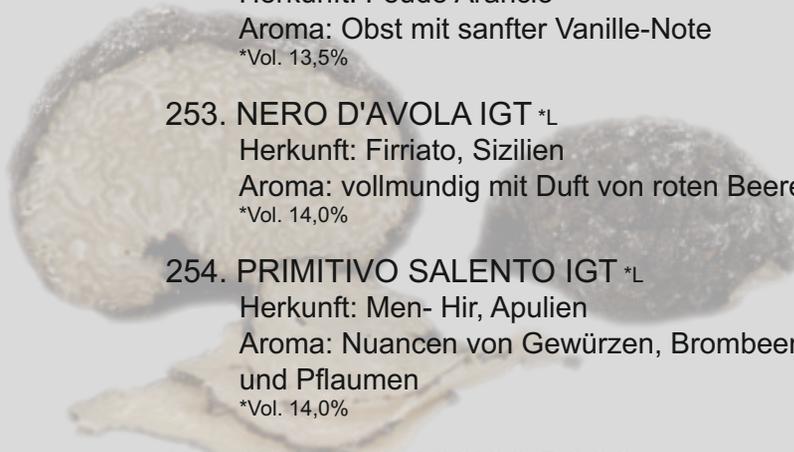
230. TASSE CAFE	€3,00
231. ESPRESSO (AUCH MACCIATO) *G	€2,90
232. CAPPUCCINO *G	€3,20
233. LATTE MACCIATO *G	€3,80
235. HEISSE SCHOKOLADE *G	€3,60
236. TEE (VERSCHIEDENE SORTEN)	€3,50
232. ESPRESSO CORETO CON GRAPPA	€3,90
233. DOPPELTER ESPRESSO	€5,00

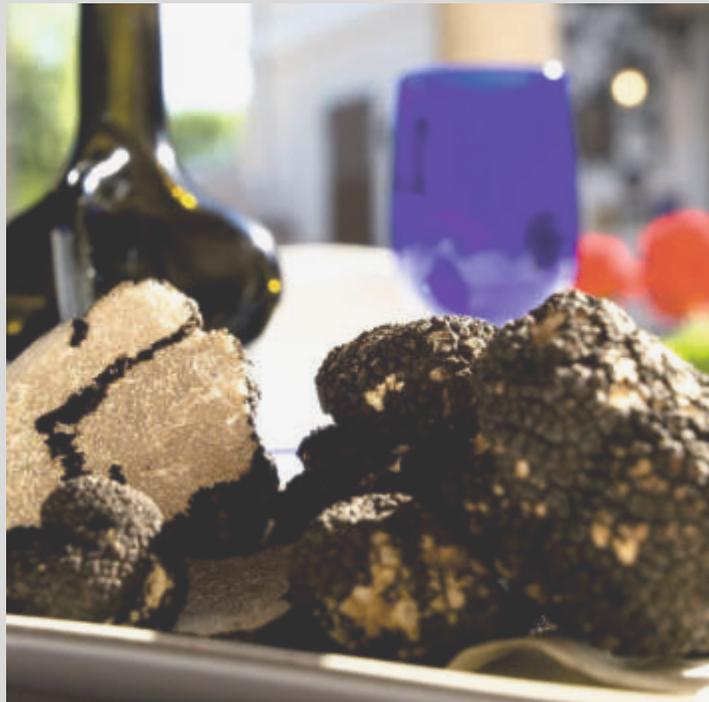
Vino | Offene Weine

Unsere Flaschenweine empfehlen wir Ihnen gern.

Vino Rosso | Offene Rotweine 0,2L

250. VINO ROSSO DELLA CASA *L Je nach Tagesangebot verschiedene Regionen *Vol. je nach Wein, bitte erfragen	€6,80
251. LAMBRUSCO DOLCE DOC *L Regionale Herkunft: Fratelli Caprari, Emilia Romagna Aroma: lieblich, harmonisch *Vol. 7,0%	€6,50
252. MERLOT SICILIA IGT *L Herkunft: Feudo Arancio Aroma: Obst mit sanfter Vanille-Note *Vol. 13,5%	€7,50
253. NERO D'AVOLA IGT *L Herkunft: Firriato, Sizilien Aroma: vollmundig mit Duft von roten Beeren *Vol. 14,0%	€7,80
254. PRIMITIVO SALENTO IGT *L Herkunft: Men- Hir, Apulien Aroma: Nuancen von Gewürzen, Brombeeren und Pflaumen *Vol. 14,0%	€8,20
255. CHIANTI CLASSICO DOCG *L Herkunft: Collio Muzic, Venetien Aroma: fein-fruchtig, Nuancen von Äpfeln und Birnen *Vol. 13,0%	€7,90





Vino Bianco | Offene Weißweine 0,2l

- | | |
|--|-------|
| 256. WEIßWEIN- / ROTWEINSCHORLE | €6,50 |
| 257. PINOT GRIGIO DOC *L | €7,00 |
| Herkunft: Collio Muzic, Venetien | |
| Aroma: fein-fruchtig, Nuancen von Äpfeln und Birnen | |
| *Val. 13,0% | |
| 258. CHARDONNAY DOC *L | €7,00 |
| Herkunft: Collio Muzic, Venetien | |
| Aroma: fruchtiges, rassiges Bouquet | |
| *Val. 13,0% | |
| 259. FRIZZANTINO *L | €6,50 |
| Herkunft: Balbi Soprani, Piemont | |
| Aroma: süß mit Aprikosen und Honignuancen, | |
| Dessertwein | |
| *Val. 5,5% | |
| 260. GAVI DI GAVI DOCG *L | €8,90 |
| Herkunft: Intern, Piemont | |
| Aroma: fein-fruchtig, Nuancen von Äpfeln und Vanille | |
| *Val. 13,0% | |
| 261. LUGANA DOC *L | €8,90 |
| Herkunft: Fabiano, Venetien | |
| Aroma: intensiv im Geschmack mit einem Hauch | |
| von Äpfeln | |
| *Val. 12,5% | |
| 262. HAUSWEIN - ROSSÉ *L | €7,00 |
| Je nach Tagesangebot aus verschiedenen Regionen | |
| *Val. in % auf Nachfrage | |
| 263. VINO BIANCO DELLA CASA *L | €6,80 |
| Hauswein weiß | |

La Nostra Grappa 2cl

- | | |
|---|-------|
| 270. GRAPPA DELLA CASA | €6,00 |
| Wechselnde Angebote
*Val. 30,0 - 50,0% | |
| 271. GRAPPA AQUA VITAE | €6,00 |
| Brennerei: z.B. Gualco
Aroma: langanhaltend, intensiv. voll
*Val. 50,0% | |
| 272. GRAPPA MELONE | €7,00 |
| Brennerei: z.B. Vieux Mouli di E. Borra
Aroma: angenehme Nuancen von Melone,
Trauben, Apfel
*Val. 5,5% | |
| 273. VECCHIA GRAPPA DI PROSECCO | €7,00 |
| Brennerei: z.B. Andrea da Ponte
Aroma: Prosecco-Destillat, frisch, fruchtig
*Val. 42,0% | |
| 274. GRAPPA CHARDONNAY | €7,00 |
| Brennerei: z.B. Nonino
Aroma: feiner Duft und Geschmack nach Gold-
Delectious-Äpfeln und frischer Brotkruste
*Val. 41,0% | |



Aperitivo

290. MARTINI 0,5cl Bianco; Rosso; Gold; Dry	€5,50
291. SHERRY 0,5cl	€5,50
292. PROSECCO 0,1l	€6,00
293. LIMOCELLO SPRITZ	€8,00
294. APEROL SPRITZ 0,2l	€8,00
295. MARTINI TONIC	€8,00
296. LILLET BERRY	€8,00
297. RAMAZZOTTI ROSATO	€8,00
298. NEGRONI	€8,00
299. SARTI SPRITZ	€8,00

Cognac & Whiskey

300. REMY MARTIN 2CL	€7,50
302. VECHIA ROMANA 2CL	€5,20
303. JACK DANIELS 2CL	€7,50
304. CHIVAS REGAL 12 YEARS 2CL	€8,90

Digestiv 4cl

306. RAMAZOTTI	€5,50
307. AVERNA	€5,50
308. FERNET BRANCA	€5,50
309. AMARETTO	€5,50
310. MOLINARI SAMBUCA	€5,50
312. BAILEYS *L	€5,50
313. UNDERBERG	€5,50
314. OBSTBRAND WILLIAMSBRINE	€5,50
315. LIMONCELLO DI TOSCANA	€5,50



Longdrinks

320. HAVANNA COLA *1,11	€8,50
321. BACARDI COLA *1,11	€8,50
322. GIN TONIC	€8,50
323. VODKA LEMON *12	€8,50
324. CAMPARI ORANGE	€8,50
325. CAMPARI SODA	€8,50
326. RAMAZOTTI ORANGE	€8,50
327. HUGO	€8,50



ANTIPASTI | VORSPEISEN

Zuppa | Suppen

Unsere frischen Suppen mit ausgewählten Zutaten werden Ihren Geschmack anregen.

- | | | |
|----|--|--------|
| 1. | ZUPPA DI POMODORO *G
Tomatensuppe | €7,00 |
| 2. | MINISTRONE *2
Gemüsesuppe | €7,00 |
| 3. | ZUPPA DI PESCE *B,D,N
Fischsuppe | €15,90 |
| 4. | STACIATELLA *3,C
Kraftbrühe mit pochiertem Ei | €7,00 |

Antipasti | Kalte Vorspeisen

Hausgemachte Vorspeisen bereiten Ihre Geschmacksknospen auf weitere Köstlichkeiten vor oder begleiten als 'Snack' ein Getränk.

- | | | |
|-----|--|--------|
| 10. | ANTIPASTO TARTUFO ART *1,2,B,N,I,G,D
Vorspeise für eine oder mehrere Personen | €15,90 |
| 11. | PRUSCIUTTO DI PARMA E MELONE *2
Parmaschinken mit Honigmelone | €14,50 |
| 12. | CARPACCIO DI MANZO TARTUFO ART *2,G
Hauchdünne Scheiben von der Rindfleisch auf Rucola und Parmesan | €15,90 |
| 13. | VITELLO TONATO *D,C
Zarte Scheiben vom Kalb mit Thunfischsauce, Kapern, Sardellen | €15,90 |
| 14. | MOZZARELLA ALLA GRILLIG *2,G
Gegrillter Mozzarella umhüllt von Parmaschinken auf Rucola | €14,00 |
| 16. | BRUSCHETTA CLASSICO *A
Geröstetes Weißbrot mit geschnittenen Tomaten und roten Zwiebeln | €8,00 |
| 17. | CARPACCIO DI SALMONE *D
Feine Scheiben vom Lachs, rote Zwiebeln, rosa Pfeffer auf Rucola | €15,90 |
| 18. | BURRATA CON POMODORINI *D
Italienischer Frischkäse mit Kirschtomaten auf Rucola | €16,50 |



Insalate | Salate

- | | | |
|-----|---|--------|
| 20. | INSALATE CAPRESE *G
Tomaten, Mozzarella und Basilikum | €10,90 |
| 21. | INSALATE PETTO DI POLLO *2,6
Salat der Saison mit roten Zwiebeln und
Hähnchenbruststreifen | €13,90 |
| 22. | INSALATA TARTUFO ART *1,2,3,6,C,D,G
Salat der Saison mit Schinken, Käse,
Ei und Thunfisch | €12,50 |
| 23. | INSALATA DI POMODORO *3
Tomatensalat mit roten Zwiebeln | €7,90 |
| 24. | INSALATA PRIMAVERA *A,G
Rucolasalat mit Kirschtomaten
und Parmesan | €10,50 |
| 25. | INSALATA MEDITERRONA *A,G
Salatvariation mit Schafskäse, Thunfisch,
Oliven und roten Zwiebeln | €11,50 |

SECONDI PIATTI | HAUPTSPESIEN

Spaghetti

- | | | |
|-----|--|--------|
| 30. | NAPOLI *2,A
Mit Tomatensoße | €11,00 |
| 31. | BOLOGNESE *2,A
Mit Fleischsoße | €11,50 |
| 32. | CARBONARA *2,A,C,G
Mit Ei und Speck | €11,90 |
| 33. | AGLIO E OLIO *2,A
Mit Olivenöl, Knoblauch und scharfe Peperoni | €11,00 |
| 34. | FRUTTI DI MARE *2,B,D,N
Mit Meeresfrüchten | €16,50 |
| 35. | GAMBERO *2,B,D,L
Mit zwei Riesengarnelen | €16,90 |
| 36. | DON ENCO *A,C,G
Mit Filetspitzen, Spinat, Pilzen
in Tomaten-Sahne-Soße | €15,90 |

Tagliatelle

- | | | |
|-----|---|--------|
| 40. | SALMONE *A,D,G
Mit Lachs und rosa Pfeffer | €15,90 |
| 41. | TARTUFO *A
Mit Trüffel und Steinpilzen | €14,90 |
| 42. | PETTO DI POLLO *A,G
Mit Hähnchenbrust, Zucchini, frischen
Champignons in Balsamicocreme und Tomatensoße | €14,90 |
| 43. | SCAMPI *A,B,D,L
Mit Scampi und Steinpilzen | €16,90 |
| 44. | TAGLIATELLE ALFREDO *A,B,D,G
Mit Krabben, Champignons, Rucola,
und Cherrytomaten | €14,90 |



Penne

- 50. CANTADINO *A,G €13,50
Mit Speck, Steinpilzen und Kirschtomaten auf Rucola
- 51. MANZO *2,A,G €14,50
Mit Rinderfiletspitzen und Champignons in Gorgonzolasoße
- 52. ARABIATA *2,A €12,50
Mit Tomatensoße und scharfe Peperoni
- 53. QUATROFORMAGI *2,A,G €12,90
Mit vier verschiedenen Käsesorten
- 54. PENNE CON POLLO *2,A,G €14,50
Mit Hähnchenbrust und Pesto-Soße
- 55. PENNE ALLA CORTE D'ASSISE *2,A,G €19,90
Mit Rinderfiletstreifen und frischen Tomaten (scharf)

Tortelloni

- 60. TARTUFO *2,A,G €17,90
Gefüllt mit Trüffel, Parmesan in Butter- & Salbeisauce
- 61. AI PORCINI *2,A €18,50
Gefüllt mit Steinpilzen, serviert mit Trüffelsauce

Gnocchi | Nocken

- 64. GNOCCHI DELLA NONNA *2,A €14,50
Mit Steinpilzen, Artischocken und Mozzarella
- 65. TARTUFO ART *2,A €14,00
Mit Gorgonzola, getrockneten Tomaten und Rucola
- 66. GAMBERETI *2,D €14,50
Mit Krabben, Zucchini und Kirschtomaten
- 67. CAPRESE *2,G €13,50
Mit Mozzarella und Tomatensoße
- 68. GNOCCHI E MOZZARELLA *2,G €13,50
Mit Pesto, Rucola und Mozzarella

Pasta al Forno

Nudeln mit Käse überbacken

- 70. LASAGNE *A,G €12,50
- 71. PENNE GRATINATI *A,B,G €12,50
Mit Champignons, Schinken, Hackfleisch, Käse in Sahnesoße
- 72. GNOCCHI GRATINATI *A,G €12,50
Mit Schinken, Spinat, Käse in Sahnesoße
- 73. GRATIN TARTUFO *A,C,G €14,50
Mit Hähnchenbruststreifen und Gemüse



Carne | Fleischgerichte

Petto di Pollo | Hähnchenbrust

- | | | |
|-----|--|--------|
| 80. | GRIGLIA | €17,90 |
| | Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Rosmarin und Knoblauch | |
| 81. | ROMANA *G | €18,50 |
| | Mit Steinpilzen und Paprika in Sahnesauce *6 | |
| 82. | PETTO DI POLLO AL PEPE VERDE *G | €18,50 |
| | Hähnchenbrustfilet mit Pfeffer-Rahm-Soße | |

Carne di Maiale | Schweinelachs

- | | | |
|-----|--|--------|
| 90. | AL PORCINI *G | €19,90 |
| | Mit Steinpilzen und Tagliatelle | |
| 91. | SALTINBOCCA ROMANA *G | €19,90 |
| | Mit Salbei und Parmaschinken in Weißweinsauce | |
| 92. | PIZZAIOLA *1,2,5 | €19,90 |
| | Kapern, schwarzen Oliven, scharfe Tomatensauce | |
| 93. | SCALOPINA GORGONZOLA *A,G | €19,90 |
| | in Gorgonzola-Soße * | |
| 94. | SCALOPINA ALA TARTUFO*A,G | €20,90 |
| | Mit Trüffel und Tagliatelle * | |



Bistecca | Rumpsteak (aus Argentinien)

- | | |
|---|--------|
| 100. GRIGLIA | €29,00 |
| Gegrillt mit Rosmarin und Knoblauch | |
| 101. CIPOLLA *G | €29,90 |
| Mit Zwiebeln | |
| 102. GORGONZOLA *A,G | €30,00 |
| Mit Gorgonzola | |
| 103. TAGLIOTO DI MANZO ALLA RUCOLA *A,G | €30,50 |
| Vom Lavasteingrill auf Rucola | |

Filetto di Manzo | Rinderfilet

- | | |
|-------------------------------------|--------|
| 110. PEPPE VERDE *G | €36,50 |
| Mit grünem Pfeffer in Sahnesauce | |
| 111. CHIANTI *A,G,L | €36,50 |
| Mit Chianti-Rotweinsauce | |
| 112. GRIGLIA | €34,50 |
| Gegrillt mit Rosmarin und Knoblauch | |

Carré di Agnello | Lammcarré

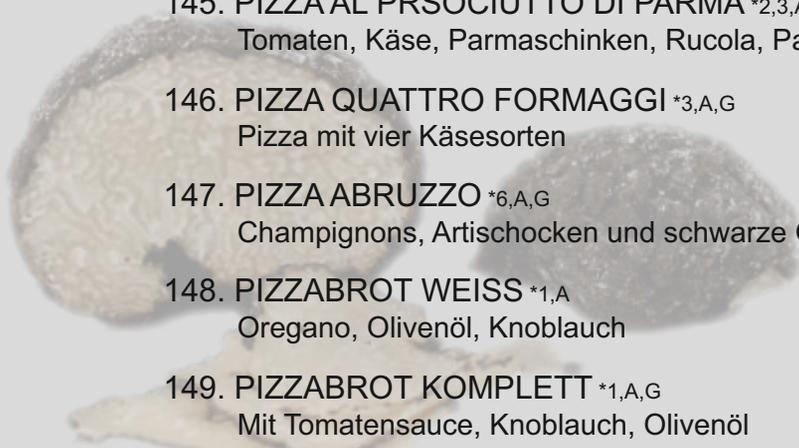
- | | |
|--|--------|
| 115. AL PORCCINI *G | €34,90 |
| Mit Steinpilzen | |
| 116. GORGONZOLA *G | €34,90 |
| Mit Walnüssen in bester Gorgonzolasauce | |
| 117. GRIGLIA (KOTELETT ODER CARRÉ) *A,G | €33,00 |
| Mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln oder Pasta | |

Pesce | Fisch

- | | |
|---|-------------|
| 120. SALMONE VINO BIANCO *D,G,L | €27,00 |
| Lachs mit Salbei und Weißweinsauce | |
| 121. GAMBERONI GRIGLIA *B,D,L | €29,90 |
| Riesengarnelen mit Thymian und Knoblauch | |
| 122. TRIS DI PESCE *B,D,G,L | €29,90 |
| Drei verschiedene Fischarten in Kräutersoße | |
| 123. FISCH DES TAGES *D,G,L | Tagespreise |
| mit Beilage - auf Nachfrage - | |

Pizza aus dem Steinofen

130. PIZZA MARGHERITA *A,G	€9,90
Tomaten und Käse	
131. PIZZA NAPOLI *A,D,G	€11,50
Tomaten, Käse, Sardellen, Karpfen	
132. PIZZA AI FUNGHI *A,G	€11,50
Tomaten, Käse, Champignons	
133. PIZZA CON SALAME *2,3,A,G	€11,50
Tomaten, Käse, Salami	
134. PIZZA CON PROSCIUTTO *2,3,A,G	€11,90
Tomaten, Käse, Schinken	
135. PIZZA HAWAII *2,3,A,G	€11,50
Tomaten, Käse, Schinken, Ananas	
136. PIZZA AL TONNO *2,A,D,G	€12,50
Tomaten, Käse, Thunfisch, Zwiebeln	
137. PIZZA FIRENZE *2,3,A,G	€12,50
Tomaten, Käse, Schinken, Salami, Champignons	
138. PIZZA CALZONE *2,3,A,G	€12,50
Taschenpizza mit Tomaten, Käse, Schinken, Pilzen, Salami	
139. PIZZA ALLE VERDURE *A,G	€13,50
Tomaten, Käse und Gemüse	
140. DIAVOLA *2,3,A,G	€14,00
Tomaten, Käse, und pikante Salami	
141. PIZZA CAPRICCIOSA *2,3,A,G	€13,50
Tomaten, Käse, Salami, Schinken, Champignons, Zwiebel	
142. PIZZA DELLA CASA TARTUFO *2,3,A,C,G	€13,90
Spezialpizza mit "Allem" und Ei	
143. PIZZA AL FRUTTI DI MARE *A,B,G,D,N	€13,80
Tomaten, Käse, Meeresfrüchte	
144. PIZZA QUATTRO STAGIONI *2,A,G	€13,80
Pizza "Vier Jahreszeiten"	
145. PIZZA AL PRSOCIUTTO DI PARMA *2,3,A,G	€14,50
Tomaten, Käse, Parmaschinken, Rucola, Parmesan	
146. PIZZA QUATTRO FORMAGGI *3,A,G	€11,90
Pizza mit vier Käsesorten	
147. PIZZA ABRUZZO *6,A,G	€11,50
Champignons, Artischocken und schwarze Oliven	
148. PIZZABROT WEISS *1,A	€7,20
Oregano, Olivenöl, Knoblauch	
149. PIZZABROT KOMPLETT *1,A,G	€7,80
Mit Tomatensauce, Knoblauch, Olivenöl	
150. PIZZA CAPRESE *1,A,G	€13,00
Tomaten, Mozzarella, Basilikum	



Dolce | Dessert

- | | |
|--|-------|
| 150. TIRAMISU *1,C,G | €7,50 |
| Löffelbiskuit, Mascarpone, Espresso und Amaretto | |
| 151. PANNA COTTA *1,2,12,C,G | €7,50 |
| Puddingartiges Dessert aus Schlagsahne, Zucker und Gelatine | |
| 152. TARTOFU EIS *1,C,G | €7,50 |
| Spezialität Schokoladensoße, Vanilleeis, Schokoladeneis, Kakao | |
| 153. CASATA SICILIANA | €8,00 |
| Schichttorte aus Eis | |
| 154. CREMBRULÉ *C,G | €7,50 |
| Creme brulee | |
| 155. SOUFFLE' AL CIOCCOLATO *C,G | €8,00 |
| Schockoladensouffle' | |

Formaggi | Käse

- | | |
|--------------------------------|--------|
| 160. FORMAGGIO MISTA *G | €14,50 |
| Gemischte Käseplatte mit Honig | |





Partner & Freunde



ENGEL & VÖLKERS



WARSTEINER



Media events erfurt

www.media-events-erfurt.de



KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGE INHALTSSTOFFE

Zusatzstoffe:

- | | |
|-----------------------------|--------------------------------|
| 1) mit Farbstoff | 7) gewachst |
| 2) mit Konservierungsstoff | 8) mit Süßungsmittel |
| 3) mit Antioxidationsmittel | 9) Aspartam-Phenylalaninquelle |
| 4) mit Geschmacksverstärker | 10) mit Phosphat |
| 5) geschwefelt | 11) coffeinhaltig |
| 6) geschwärzt | 12) chininhaltig |

Allergene:

- | | |
|-----------------------|-----------------------------------|
| A) glutenhaltig | H) enthält Schalenfrüchte |
| B) enthält Krebstiere | I) enthält Sellerie |
| C) enthält Eier | J) enthält Senf |
| D) enthält Fisch | K) enthält Sesamsamen |
| E) enthält Erdnüsse | L) enthält Schwefeldioxid/Sulfite |
| F) enthält Soja | M) enthält Lupinen |
| G) enthält Milch | N) enthält Weichtiere |

