



# AL DENTE

TRATTORIA PIZZERIA

## APERITIV

APEROL SPRITZ <sup>L,2,5</sup> 0,21 6<sup>90</sup>  
Aperol, Prosecco, Orangenscheibe, Soda

LILLET WILDBERRY <sup>2,5,10</sup> 0,21 6<sup>90</sup>  
Lillet Blanc, Schweppes Wildberry, Beeren

HUGO <sup>L</sup> 0,21 6<sup>90</sup>  
Prosecco, Holunderblüzensirup, Minze, Soda

PROSECCO REGUTA EXTRA DRY <sup>L</sup> 0,11 5<sup>90</sup>



## OFFENE WEINE

### VINO BIANCO

GIUSEPPE E LUIGI PINOT GRIGIO DOP <sup>L</sup> 0,21 5<sup>60</sup>

GIUSEPPE E LUIGI CHARDONNAY <sup>0,21</sup> 5<sup>90</sup>

LUGANA <sup>L</sup> 0,21 7<sup>60</sup>

VINO BIANCO DELLA CASA <sup>L</sup> 0,21 6<sup>90</sup>

### VINO ROSATO

VINO ROSATO DELLA CASA <sup>L</sup> 0,21 5<sup>90</sup>

### VINO ROSSO

I TRATTURI PRIMITIVO <sup>L</sup> 0,21 6<sup>90</sup>

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO <sup>0,21</sup> 5<sup>90</sup>

VINO ROSSO DELLA CASA <sup>L</sup> 0,21 5<sup>60</sup>

LAMBRUSCO <sup>L</sup> 0,21 5<sup>40</sup>



# AL DENTE

TRATTORIA PIZZERIA

DIE WELT GEHÖRT DEM,  
DER SIE GENIESST!



## ANTIPASTI

ANTIPASTI MISTO für 1 Person 13<sup>90</sup> | für 2 Personen 21<sup>90</sup>  
eine Auswahl verschiedener Vorspeisen

1. VITELLO TONNATO <sup>D,G</sup> 14<sup>80</sup>  
dünnes Kalbfleisch unter köstlicher Thunfischcreme mit eingelegten Kapern
2. CARPACCIO DI MANZO <sup>G</sup> 14<sup>80</sup>  
hauchdünn geschnittenes Rinderfilet Auf Rucola mit gehobeltem italienischen Parmesan
3. CAPRESE <sup>G</sup> 9<sup>90</sup>   
Tomaten, Mozzarella und frischer Basilikum
4. FOCACCIA PICCANTE <sup>A,G</sup> 7<sup>90</sup>   
mit Parmesan, Chili, Oregano und Knoblauch
5. FOCACCIA POMODORO <sup>A</sup> 8<sup>60</sup>   
mit frischen Tomaten, roten Zwiebeln, Olivenöl & Oregano
6. FOCACCIA AGLIO OLIO <sup>A</sup> 7<sup>60</sup>   
mit Rosmarin, Knoblauch und Chili
7. GAMBAS AGLIO OLIO <sup>B</sup> 13<sup>90</sup>  
mit frischen Kräutern und Knoblauch

### DIE TYPISCHE FOCACCIA

ist ein traditionelles ligurisches Fladenbrot aus Hefeteig, das vor dem Backen nur mit Olivenöl, Salz und Kräutern belegt wird – einfach und köstlich!

 = vegetarisch



# AL DENTE

TRATTORIA PIZZERIA



## INSALATE

11. INSALATA MISTA 7<sup>50</sup> 

gemischter Salat mit Olivenöl und Balsamico

12. INSALATA TONNO <sup>D</sup> 12<sup>90</sup>

gemischter Salat mit Thunfisch, Olivenöl und Balsamico

13. PETTO DI TACCHINO CON INSALATA 14<sup>90</sup>

gemischter Salat mit gebratener Pute, frischen Kräutern, Olivenöl und Balsamico

14. INSALATA CON SEPPIA <sup>N</sup> 14<sup>90</sup>

gemischter Salat mit gebratenem Tintenfisch, Olivenöl und Balsamico

15. INSALATA CON SALMONE <sup>D</sup> 24<sup>90</sup>

gemischter Salat mit gegrilltem Lachs, Olivenöl und Balsamico

Zu den Salaten reichen wir frisches Brot <sup>A1</sup>

## ZUPPE

8. MINISTRONE <sup>I</sup> 7<sup>50</sup> 

Suppe mit frischem Marktgemüse

9. CREMA DI POMODORO <sup>G,I</sup> 6<sup>50</sup> 

feine fruchtige Tomatensuppe

10. ZUPPA DI PESCE <sup>B,D,N,I</sup> 12<sup>90</sup>

mediterrane Fischsuppe nach Nonnas Art

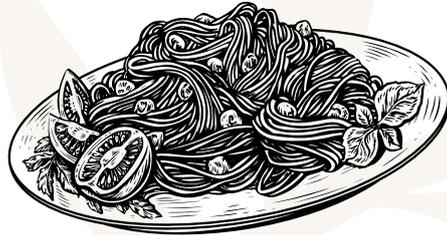
Zu den Suppen reichen wir frisches Brot <sup>A1</sup>

 = vegetarisch



# AL DENTE

TRATTORIA PIZZERIA



## PASTA

16. SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO <sup>A1</sup> 9<sup>90</sup>   
mit Knoblauch, Olivenöl und Chili – leicht pikant

17. SPAGHETTI CARBONARA <sup>A1,C,G,1,3</sup> 13<sup>90</sup>  
mit Eigelb, Speck und Parmesan auf original italienische Art, so wie sie sein müssen

18. SPAGHETTI GAMBAS <sup>A1,B</sup> 16<sup>90</sup>  
Spaghetti Aglio e Olio mit Peperoncino und Scampi – leicht scharf

19. RAVIOLI LIMONE <sup>A1,C,G</sup> 15<sup>80</sup>  
mit Feigen- und Schinkenfüllung in Zitronen-Salbeibutter mit gehobeltem Parmesan

20. LINGUINE GAMBERI <sup>A1,B</sup> 17<sup>90</sup>  
mit Gambas, Rucola und frischen Strauchtomaten

21. TORTELLINI AI PORCINI <sup>A1,C,G</sup> 14<sup>80</sup>   
in Salbeibutter mit gebratenen Steinpilzen und frischem Salbei

22. TAGLIATELLE CON SALMONE <sup>A1,D,G</sup> 16<sup>90</sup>  
Bandnudeln in Cognac flambiert mit frischem Lachs in fruchtiger Tomatensauce mit einem Schuss Sahne

23. GNOCCHI AI SALVIA <sup>A1,G</sup> 9<sup>90</sup>   
italienische Kartoffelteignocken in Salbeibutter

24. PASTA CON CARNE DI MANZO E PORCINI <sup>A1</sup> 17<sup>90</sup>  
mit feinen Rindfleischspitzen und frischen Steinpilzen

25. TORTELLONI NERI CON TARTUFO <sup>A1,C,G</sup> 16<sup>90</sup>   
schwarze Tortelloni mit aromatischer Trüffel­füllung und einer feinen Trüffelsauce

26. LINGUINE GAMBA E TARTUFO <sup>A1,B,G</sup> 19<sup>90</sup>  
mit gegrillten Gambas in feiner Trüffelsauce

27. SPAGHETTI TONNO <sup>A1,D</sup> 13<sup>90</sup>  
mit Oliven, Thunfisch, Sardellen und Tomatensauce

28. SPAGHETTI BOLOGNESE <sup>A1,G,L</sup> 13<sup>90</sup>  
der italienische Klassiker mit feinem Ragù alla Bolognese vom Rind und Parmesan

29. SPAGHETTI AMATRICIANA <sup>A1,G,1,3</sup> 14<sup>90</sup>  
gebratener Speck, Chili, fruchtige Tomatensauce und milder Mozzarella – leicht scharf

30. LASAGNE <sup>A1,C,G,L</sup> 13<sup>90</sup>  
original italienisch mit feinem Ragù alla Bolognese, frisch aus dem Backofen und mit Käse überbacken



# AL DENTE

TRATTORIA PIZZERIA



## CARNE

### 31. SCALOPPINA AL LIMONE <sup>G</sup> 23<sup>90</sup>

Kalbsfleisch in Zitronen-Weißweinsauce mit frischem Marktgemüse und Kartoffeln

### 32. SALTIMBOCCA ALLA ROMANA <sup>G</sup> 24<sup>90</sup>

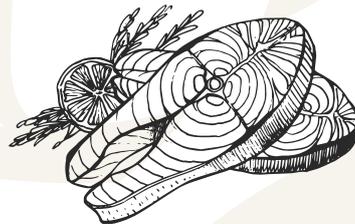
Kalbsfleisch mit Parmaschinken und frischem Salbei in Weißweinsauce, dazu frischem Marktgemüse und Kartoffeln

### 33. BISTECCA ALLA GRIGLIA 27<sup>90</sup>

Rumpsteak vom Grill mit frischem Marktgemüse und Kartoffeln

### 34. TAGLIATA DI BISTECCA 27<sup>90</sup>

Tranchiertes Rumpsteak mit Rucola, Kirschtomaten und Parmesan



## PESCE FRESCO

### 35. SALMONE ALLA GRIGLIA <sup>D</sup> 25<sup>90</sup>

Lachsfilet vom Grill mit frischem Marktgemüse und Kartoffeln

### 36. PESCE MISTO ALLA GRIGLIA <sup>D,B,N</sup> 26<sup>90</sup>

gemischter Fischsteller vom Grill mit frischem Marktgemüse und Kartoffeln

### 37. DORADE AL VINO BIANCO <sup>D,G</sup> 25<sup>90</sup>

Doradenfilet mit Weißweinsauce & Zitrone, dazu frisches Marktgemüse und Kartoffeln

### 38. GAMBERONI ALLA BUSARA <sup>A,B</sup> 28<sup>90</sup>

Gamberoni in Cognac flambiert mit Kirschtomaten und Knoblauch, serviert mit Spaghetti Aglio Olio Peperoncino



# AL DENTE

TRATTORIA PIZZERIA



## PIZZE

40. MARGHERITA <sup>A1,G</sup> 8<sup>90</sup>   
ausschließlich mit Tomatensauce und Mozzarella
41. PROSCIUTTO E FUNGHI <sup>A1,G,1,3,8</sup> 11<sup>90</sup>  
mit gekochtem Schinken und Champignons
42. FRUTTI DI MARE <sup>A1,B,D,G,N</sup> 15<sup>90</sup>  
schmeckt nach Meer mit einer Auswahl von frischen Meeresfrüchten
43. CALZONE <sup>A1,G,1,3,8</sup> 12<sup>90</sup>  
mit Salami, Schinken, Champignons & Zwiebeln
44. PARMA E RUCOLA <sup>A1,G,1,3,8</sup> 13<sup>90</sup>  
mit Parmaschinken, Rucola & Parmesan
45. CAPRESE <sup>A1,G</sup> 12<sup>90</sup>   
belegt mit Tomatenscheiben, Oregano, Mozzarella und frischem Basilikum
46. DIAVOLA <sup>A1,G,1,3,8</sup> 13<sup>90</sup>  
mit Mozzarella, Basilikum, scharfer Salami, Rucola und Parmesan
47. VEGETARIA <sup>A1,G</sup> 12<sup>90</sup>   
so lecker ist vegetarisch! Mit Paprika, Aubergine, Zucchini und Champignons
48. NAPOLETANA <sup>A1,D,G</sup> 10<sup>90</sup>  
ein Klassiker der italienischen Küche mit Sardellen, Oliven und Kapern

 = vegetarisch



# AL DENTE

TRATTORIA PIZZERIA

## DOLCE

### CASSATA SICILIANA <sup>G,H</sup> 8<sup>60</sup>

traditionelle, sizilianische Eisspezialität mit einem Herzen aus weißem Ricottaeis, umhüllt von aromatischem Pistazieneis und bespickt mit kandierten Kirsch-, Orangen- und Schokostückchen. Abgerundet mit einer dünnen Schokoladenglasur

### CIOCCO SOUFFLÉ <sup>A,C,G</sup> 8<sup>60</sup>

das klassische Dessert mit warmem, zartfließendem Kern aus Zartbitterschokolade für eine herrlich aromatische Überraschung

### PANNA COTTA <sup>G</sup> 7<sup>90</sup>

hausgemachtes, klassisches italienisches Dessert aus gekochter Sahne und Vanillearoma

### TIRAMISU <sup>A,C,G,11</sup> 7<sup>90</sup>

natürlich hausgemacht. Leckere Biskuits, getränkt in Espresso und umhüllt von feiner Mascarponecreme. Mit Amaretto und Zartbitter-Kakao

### ZABAIONE <sup>C,G,L</sup> 9<sup>60</sup>

köstliche Weinschaumcreme aus Weißwein, Eigelb, Marsala und Zucker. Serviert mit einer Kugel Eis

### CILIEGIE CALDE <sup>G</sup> 7<sup>00</sup>

heiße Kirschen mit Vanilleeis

### FICHI CALDE <sup>G</sup> 7<sup>60</sup>

heiße Feigen mit Vanilleeis

## DAZU?

### ESPRESSO <sup>11</sup> 2<sup>80</sup>

### ESPRESSO DOPPIO <sup>11</sup> 4<sup>40</sup>

### KAFFEE CREMA <sup>11</sup> 3<sup>00</sup>

### CAPPUCCINO <sup>G,11</sup> 3<sup>60</sup>

### LATTE MACCHIATO <sup>G,11</sup> 3<sup>80</sup>

### FRISCHER MINZTEE 3<sup>60</sup>

### TEE 2<sup>60</sup>

Schwarz | Kamille | Früchte | Kräuter





# AL DENTE

TRATTORIA PIZZERIA

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

### SOFTDRINKS 0,2l 2<sup>80</sup>

Coca Cola <sup>1,3,5,11</sup> | Cola Zero <sup>1,3,4,5,6</sup> | Fanta <sup>1,3</sup> | Sprite <sup>1</sup>

### SAN PELLEGRINO 0,25l 3<sup>00</sup> | 0,75l 6<sup>90</sup>

Mineralwasser mit Kohlensäure

### ACQUA PANNA 0,25l 3<sup>00</sup> | 0,75l 6<sup>90</sup>

Mineralwasser ohne Kohlensäure

### SAFT 0,2l 3<sup>40</sup>

Apfel | Orange

### LÜTT'S LANDLUST SCHORLE 0,33l 4<sup>20</sup>

Rhabarber | "Johanna" (schwarze Johannisbeere) | Streuobst-Apfel

### SCHWEPPE'S 0,2l 3<sup>20</sup>

Tonic Water <sup>2,10</sup> | Bitter Lemon <sup>1,2,6,10</sup>



## BIERE

### BITBURGER PILS <sup>A1</sup> 0,3l 3<sup>40</sup> | 0,4l 4<sup>40</sup>

vom Fass

### BOLTEN ALT <sup>A1</sup> Fl. 0,33l 3<sup>80</sup>

### BITBURGER 0,0 <sup>A1</sup> Fl. 0,33l 3<sup>40</sup>

alkoholfreies Pils

### BENEDIKTINER WEISSBIER <sup>A4</sup> 0,5l 5<sup>20</sup>

naturtrüb | alkoholfrei



# AL DENTE

TRATTORIA PIZZERIA

## APERITIV

CAMPARI SODA <sup>2,5</sup> 0,2l 6<sup>40</sup>

Campari, Soda, Eis

CAMPARI ORANGE <sup>2,5</sup> 0,2l 6<sup>80</sup>

Campari, Orangensaft, Orangenscheibe, Eis

APEROL SPRITZ <sup>L,2,5</sup> 0,2l 6<sup>90</sup>

Aperol, Prosecco, Orangenscheibe, Soda

LILLET WILDBERRY <sup>2,5,10</sup> 0,2l 6<sup>90</sup>

Lillet Blanc, Schweppes Wildberry, Beeren

HUGO <sup>L</sup> 0,2l 6<sup>90</sup>

Prosecco, Holunderblüzensirup, Minze, Soda

GIN TONIC <sup>10</sup> 0,2l 7<sup>90</sup>

mit 4cl Gin, Tonic Water, Eis

VIRGIN SUNRISE 0,2l 7<sup>90</sup>

Orangen-, Ananas- und Zitronensaft, Grenadinesirup

PROSECCO REGUTA EXTRA DRY <sup>L</sup> 0,1l 5<sup>90</sup>



## SPIRITUOSEN

GRAPPA 2cl 4<sup>60</sup>

LIMONCELLO <sup>2</sup> 4cl 5<sup>20</sup>

AVERNA <sup>2,5</sup> 4cl 4<sup>60</sup>

RAMAZZOTTI <sup>2,5</sup> 4cl 4<sup>60</sup>

FERNET BRANCA <sup>2,5</sup> 4cl 4<sup>60</sup>

MARTINI BIANCO <sup>2,5,10</sup> 5cl 4<sup>80</sup>

SAMBUCA <sup>2,5</sup> 2cl 4<sup>60</sup>



# AL DENTE

TRATTORIA PIZZERIA

## Allergene & Zusatzstoffe:

A: Glutenhaltiges Getreide/Erzeugnisse u.a. A1 Weizen, A4 Gerste, B: Krebstiere/-Erzeugnisse,  
C: Eier/-Erzeugnisse, D: Fisch/-Erzeugnisse, E: Erdnüsse/-Erzeugnisse, F: Soja/-Erzeugnisse, G: Milch/-Erzeugnisse,  
H: Schalenfrüchte/-Erzeugnisse, I: Sellerie/-Erzeugnisse, J: Senf/-Erzeugnisse, K: Sesam/-Erzeugnisse,  
L: Schwefeldioxid und Sulphite, M: Lupinen/-Erzeugnisse, N: Weichtiere/-Erzeugnisse

1: mit Konservierungsstoffen, 2: mit Farbstoffen, 3: mit Antioxidationsmittel, 4: mit Süßungsmittel Saccharin,  
5: mit Süßungsmittel, 6: mit Süßungsmittel Aspartam, 7: mit Süßungsmittel Acesulfam, 8: mit Phosphat,  
9: geschwefelt, 10: chininhaltig, 11: koffeinhaltig, 12: mit Geschmacksverstärker, 13: geschwärzt,  
14: gewachst, 15: gentechnisch verändert  
Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

 = vegetarisch



# AL DENTE

TRATTORIA PIZZERIA

## Trattoria al Dente

Marktplatz 32 | 47829 Krefeld  
E-Mail: [info@aldente-krefeld.de](mailto:info@aldente-krefeld.de)  
Tel: +49 (0) 2151 9348844  
Web: [www.aldentekrefeld.de](http://www.aldentekrefeld.de)