

Antipasti

(Vorspeisen)

Insalata di Mare (Meeresfrüchtesalat)	9,50 €
Gamberoni al timo su finocchio marinato (Gambas mit Thymian und Fenchelmarinade)	9,50 €
Vitello Tonnato (dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsoße)	9,50 €
Carpaccio di Manzo con Rucola e Parmigiano (Rindercarpaccio mit Rucola und Pramesankäse)	9,50 €
Antipasto italiana (gemischter Vorspeisenteller)	9,50 €
Parmigiana di Melanzane (Auberginenauflauf)	8,50 €
Antipasto Regenbogen (Vitello Tonnato, Carpaccio, Insalata di Mare)	9,50 €
Verdure Miste Grigliata (gemischtes gegrilltes Gemüse)	7,00 €
Crostini Arcobaleno	6,50 €

Zuppa

(Suppe)

Zuppa di Pomodoro (Tomatensuppe)	4,00 €
Minestrone di Verdure (Gemüsesuppe)	5,50 €

Pizza

Margherita (mit Tomaten, Käse * und Oregano)	5,50 €
Salami (mit Tomaten, Käse * und Salami ^{GA})	6,50 €
Prosciutto (mit Tomaten, Käse * und Schinken ^e)	6,50 €
Champignons (mit Tomaten, Käse * und Champignons ^e)	6,50 €
Artischocken (mit Tomaten, Käse * und Artischocken ^e)	6,50 €
Tonno (mit Tomaten, Käse * und Thunfisch)	7,50 €
Sardelle (mit Tomaten, Käse *, Sardellen und Knoblauch)	7,00 €
Verde (mit Tomaten, Käse *, Rucola und Parmaschinken)	8,50 €
Broccoli (mit Tomaten, Käse * und Brokkoli)	6,50 €
Salami e Funghi (mit Tomaten, Käse *, Salami ^{GA} und Champignons ^e)	7,00 €
Prosciutto e funghi (mit Tomaten, Käse *, Schinken ^e und Champignons ^e)	7,00 €
Salame e prosciutto (mit Tomaten, Käse *, Schinken ^e und Salami ^{GA})	7,00 €

PIZZERIA TRATTORIA

Re nbogen

Calzone (Pizzateigtasche lecker gefüllt ^{***})	8,00 €
Vegetaria (mit Tomaten, Käse * und frischem Gemüse)	8,00 €
Poppey (mit Tomaten, Käse *, Spinat und Gorgonzola)	8,00 €
Marinara (mit Tomaten, Käse *, Meeresfrüchte und frischer Knoblauch)	8,00 €
Dolce Vita (mit Tomaten, Mozzarella, Kapern und Sardellen)	8,00 €
Sophia Loren (mit Tomaten, Käse *, Zucchini, Parmesan und Hackfleisch)	8,00 €
Gina Lollobrigida (mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum)	8,00 €
Capricciosa (mit Tomaten, Käse *, Schinken *, Salami ^{***} , Artischocken ^ und Oliven *)	8,00 €
Quattro formaggi (mit Tomaten und vier verschiedenen Käsesorten *)	8,00 €
Wie bei Mamma (Tomaten, Käse *, Schinken *, Salami ^{***} , Artischocken ^ und frische Champignons)	8,00 €
Hawaii (mit Tomaten, Käse *, Schinken *, Curry und Ananas)	7,50 €
Quattro Stagioni (mit Tomaten, Käse *, Schinken *, Salami ^{***} , Artischocken ^ und frischen Champignons)	8,00 €

Für Ihren Wunschbelag berechnen wir einen Preisaufschlag mindestens 1,00 €.
Eine kleine Pizza kostet so viel wie eine große Pizza.

PIZZERIA TRATTORIA

Regenbogen

Pasta classico

(Nudelgerichte)

Penne alla matriciana	6,50 €
Spaghetti Carbonara	6,50 €
Rigatoni alla Bolognese	6,50 €
Lasagne classica	8,00 €
Rigatoni Pesto e Salmone con Broccoli	9,50 €
Spaghetti ai frutti di mare	9,50 €
Linguine alle verdure	9,50 €
Pasta al Forno mit Bolognesesoße	8,00 €

Pasta fresca

(frische Pasta)

Gnocchi caprese	8,00 €
Ravioli ripieni	8,00 €
Tortellini	7,00 €
Tagliatelle Salmon e Spinacci	8,50 €
Strozzapreti con Broccoli e Salsiccia	9,00 €
Corteccia Tacchino e Piselli	9,00 €
Strozzapreti al Filetto con Rucola	9,00 €

PIZZERIA TRATTORIA

Reinbogen

Secondi di Pesce

(Fischgerichte)

Orata di Acqua Pazza alla griglia (Dorade vom Grill)	15,50 €
Calamari alla griglia (Calamari vom Grill)	13,50 €
Grigliata mista di Pesce (gemischte Fischplatte)	18,50 €
Gamberoni alla griglia (Garnele vom Grill)	18,50 €
Trancio di Salmone con salsa di Soja (Lachs in Sojasoße)	15,50 €

Secondi di Carne

(Fleischgerichte)

Filetto di Manzo con porcini (Rinderfilet vom Grill mit Steinpilzen)	20,50 €
Costoletta di Agnello scottata (Lammkotelette)	15,50 €
Scaloppina di Maiale al Vino bianco (Schnitzel vom Schwein in Weißweinsauce)	9,50 €
Bistecca alla griglia (Rinderstak vom Grill)	15,50 €
Grigliata mista di Carne (Gemischte Grillplatte)	18,50 €

Alle Fisch- und Fleischgerichte servieren wir Ihnen mit Gemüse und Kartoffeln

PIZZERIA TRATTORIA

Regenbogen

Dessert

Tiramisú	4,00 €
Panna Cotta	4,50 €
Formaggio misti (gemischte Käseplatte)	7,50 €

Heißgetränke

Tasse Kaffee °	1,80 €
Espresso °	1,50 €
Cappuccino ° - mit aufgeschäumter Milch	2,00 €
Tee, diverse Sorten	1,80 €

Inhaltsstoffe:

G=Geschmacksverstärker

A=Antioxidationsmittel

F=Farbstoff

O=Oliven geschwärzt

F=Formvorderschinken

*=enthält Chinin

K=Konservierungsstoff

C=Koffein

PIZZERIA TRATTORIA

Re nbogen

Getränke

Alkoholfrei

Tafelwasser	0,2 l	1,80 €
Tafelwasser	0,5 l	2,50 €
Mineralwasser San Pellegrino	0,2 l	2,00 €
Mineralwasser San Pellegrino	0,75 l	4,50 €
Coca Cola ^{cl}	0,2 l	1,80 €
Coca Cola ^{cl}	0,4 l	2,50 €
Fanta ^{alk}	0,2 l	1,80 €
Fanta ^{alk}	0,4 l	2,50 €
Spezi ^{alk}	0,2 l	1,80 €
Bitter Lemon	0,4 l	2,50 €
Apfelsaft	0,2 l	1,80 €
Apfelsaft	0,4 l	2,50 €
Apfelsaftschorle	0,4 l	2,50 €
Oragensaft	0,2 l	1,80 €
Oragensaft	0,4 l	2,50 €

Bier

Cluss Kellerpils	0,3 l	2,50 €
Dinkelacker CD Pils	0,3 l	2,50 €
Dinkelacker CD Pils	0,4 l	3,00 €
Dinkelacker CD Export	0,5 l	3,50 €
Sanwald Hefeweizen hell und dunkel	0,5 l	3,00 €
Sanwald Kristallweizen	0,5 l	3,00 €
Clausthaler alkoholfreies Bier	0,5 l	3,00 €

Digestiv

Fernet Branca	4 cl	3,00 €
Ramazzotti	4 cl	3,00 €
Amaro Averna	4 cl	3,00 €
Vecchia Romagna	4 cl	3,00 €
Amaretto di Saronno	4cl	3,00 €
Sambuca Molinari	4 cl	3,00 €
Grappa	4cl	4,50 €

PIZZERIA TRATTORIA

Re nbogen

Italienische Weine

Aperitiv

Prosecco trocken	0,1 l	3,50 €
Prosecco trocken	0,7 l	17,00 €
Hugo oder Aperol Spritz	0,25 l	4,50 €

Offene Weiß- und Roséweine

Frascati (Latium) trocken, vollmundig, rassig	0,25 l	4,50 €
Anghelia bianco (Sardinien) trocken, fruchtig, gehaltvoll	0,25 l	4,50 €
Orvieto (Umbrien) trocken, charaktervoll, leicht blumig	0,25 l	4,50 €
Trebbiano (Emilia Romagna) fruchtig, trocken	0,25 l	4,50 €
Pinot Grigio (Venetien) fruchtig, leicht, trocken	0,25 l	4,50 €
Gotto d' Oro (Latium) Rose, trocken, fruchtig, spritzig, frisch	0,25 l	4,50 €

Offene Rotweine

Chianti (Toskana) trocken, kräftig	0,25 l	4,50 €
Primitivo (Apulien) trocken, beerig, gehaltvoll	0,25 l	4,50 €
Montepulciano (Abruzzen) trocken, elegant	0,25 l	4,50 €
Barbera (Piemont) kräftig, angenehm, vollmundig	0,25 l	4,50 €
Bardolino (Venetien) angenehm trocken	0,25 l	4,50 €
Lambrusco (Emilia Romagna) lieblich, prickelnd	0,25 l	4,50 €
Negroamaro (Apulien) angenehm harmonisch	0,25 l	4,50 €
Weinschorle Rot/Weiß/Rose	0,25 l	4,00 €

Flaschenweine

Falanghina (Apulien) trocken, fruchtig, frisch	0,75 l	18,50 €
Gavi di Gavi D.O.C. (Piemont) trocken, mineralisch, ausgewogen	0,75 l	20,50 €
Primitivo Rosso Valpanera (Apulien) trocken, fruchtig	0,75 l	18,50 €
Rosso di Valpanera I.G.T (Veneto) kräftig, intensiv, vollmundig	0,75 l	16,50 €

Alle Weine unserer Weinkarte enthalten Sulfite

PIZZERIA TRATTORIA

Regenbogen

Weinkarte

2011er Gavi „La Meirana“ D.O.C.G. *

Broglia, Piemont

Der Gavi „La Meirana“ wird aus der weißen Rebsorte Cortese hergestellt. Sein Aroma ist einerseits sehr fruchtig mit Aromen von Weinbergpfirsichen, andererseits erinnert er an eine sommerliche Blumenwiese. Der Geschmack ist trocken, frisch, fruchtig und voll.

0,75 l 19,50 €



2011er Terre Lontane I.G.T. *

Librandi, Kalabrien

Der „Terre Lontane“ wird aus der autochthonen Gaglioppo-Traube und Cabernet Franc gekeltert. Ein kraftvoller Rosato mit einer Fülle von Fruchtaromen nach Erdbeere, Himbeere und etwas Banane. Frisch und voll im Geschmack.

0,75 l 18,00 €



2008er Primitivo 14° D.O.C. *

Polvanera, Apulien

Zarte Aromen von Zwetschgen, Kirschen und reifen Pflaumen, durch Noten von Thymian, Tabak und Lakritze begleitet. Er besitzt einen vollen und ausgewogenen Geschmack, warm aber durch samtige Tannine und saftige frische gemildert. Langes und angenehmes Finale.

0,75 l 16,00 €



2009er RipassoValpolicella superior D.O.C. *

Montezovo, Venetien

Dieser Rotwein wird aus den Rebsorten Corvina, Rondinella und Molinara gekeltert. Sein angenehmes Bouquet ist fein und charakteristisch und erinnert an Waldfrüchte und Bittermandel. Der trockene, samtige, leicht bittere und harmonische Geschmack ist körperreich und lässt die Lagerung in slowenischen Eichenfässern erkennen.

0,75 l 19,50 €



Weitere Weine wie Brunello und Barolo hält unser Weinkeller für Sie bereit – sprechen Sie uns an, wir empfehlen Ihnen gerne einen dieser Weine.

*enthält Sulfide