

TRATTORIA

da Franco



Lieber Gast,

wir heißen Sie herzlich willkommen in der "Trattoria da Franco", wo Atmosphäre und südländische Lebensart den Ton angeben. Die kreative italienische Küche ist bekannt für die Einfachheit, die Frische der Zutaten und für die Herzlichkeit der Menschen die hier leben.

Unser Team ist dazu da, Sie zu verwöhnen und Ihnen die Dolce Vita des sonnenreichen Italiens etwas näher zu bringen! Wie der Italiener zu sagen pflegt: *Vivi a tavola con gli amici i momenti piu belli della vita!* - Erlebe bei Tisch mit deinen Freunden die schönen Augenblicke des Lebens.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und **buon appetito!**

Dear Guest,

a hearty welcome to our Trattoria "Da Franco", Our team has gained experience in gastronomy for years and is able to regale you with culinary specialties from the sunny Italy. Any special wishes or needs? We will be there to fulfill them. Take time to relax and soak up the ambiente. Your palate and stomach will be thankful.

And remember the Italian saying: "*vivi a tavola con gli amici i momenti piu`belli della vita*", - Experience the good moments of life at the table with your friends.

Franco and his team wishes You a **buon appetito**

Inh. Franco Trausi
70569 Büsnau
Adolf-Engster-Weg 10
☎: 0711 / 68 17 04

Öffnungszeiten: Dienstag bis Freitag und Sonntag:

11:30 Uhr bis 14:00 Uhr

17:30 Uhr bis 24:00 Uhr

Samstag:

17:30 Uhr bis 24:00 Uhr

warme Küche bis

22:00 Uhr

Montag ist Ruhetag!!

We are open:

Tuesday to Friday and Sunday: 11.30 to 14.00

And 17.30 to 24.00

Saturday: 17.30 to 24.00

Hot meals to 22.00 p.m.

On Mondays we are closed!!



Aperitifs/Aperitifs

€

Martini Bianco/rosso	5 cl	3,50
Campari ^F Soda/Orange	5 cl	4,00
Cynar	5 cl	3,50
Aperol ^F Orange	5 cl	4,00
Prosecco	10 cl	3,50
Crodino ^F	10 cl	3,50
Sanbitter ^F rosso	10 cl	3,50
Aperol ^F Spritz	20 cl	5,00



Vorspeisen / Appetizers

€

Bruschetta	4,00
Pizzabrot mit frischen Tomatenstücken, Knoblauch und Basilikum Pizza bread, with chopped fresh tomatoes, garlic and basil	
Antipasto misto Nostrano	9,50
Kalte gemischte italienische Vorspeisen mit Salami, Käse und Gemüse Mixed italian cold appetizers with salami, cheese and vegetables	
Caprese	7,00
Tomate, Mozzarella und Basilikum tomato, mozzarella and basil	
Carpaccio di Manzo e Rucola	11,50
Rindercarpaccio mit Rucola und Grana Padano Käse Beef carpaccio with rucola and grana padano cheese	
Prosciutto di Parma e Melone	9,50
Parmaschinken und Melone parma ham and melon	

F = enthält Farbstoff

Alle Preise in dieser Speisekarte sind inkl. Bedienung und MwSt.
All prices in this menu are including Service and Tax



Warme Vorspeisen/Warm Appetizers

€

Funghi Pleus alla Griglia

7,50

Gegrillte Austernpilze

Grilled mushrooms pleurotus

Antipasto di verdure

7,50

Gemüse Vorspeise

Vegetable appetizer

Spinaci e Scampi (Delizia)

9,50

Spinat und Gambas mit hausgemachter Soße (Erfreuen)

Spinach and shrimp in homemade sauce (delight)

Insalata di gamberoni (Deliziosa)

18,50

Salat von Garnelen, lauwarm serviert (lecker)

Salad of prawns, served warm (delicious)



Suppen/Soups

Crema di Pomodoro

4,50

Tomatensuppe

Tomato soup

Minestra di Fagioli

5,00

Bohnensuppe mit Speck

Bean soup with bacon

Tortellini in brodo

5,50

Tortellini in der Brühe

Tortellini soup

Alle Preise in dieser Speisekarte sind inkl. Bedienung und MwSt.
All prices in this menu are including Service and Tax



Salate/Salads

€

Insalata Verde con cipolle

4,00

Grüner Salat mit Zwiebeln
green salad with onions

Insalata di Pomodoro

4,00

Tomatensalat mit Zwiebeln, Knoblauch und Basilikum
tomato salad with onions, garlic and basil

Insalata di Cetrioli

4,00

Gurkensalat mit Zwiebeln
cucumber salad with onions

Insalata Mista

5,00

Gemischter Salat mit Zwiebeln
mixed salad with onions

Insalata di Rucola e scaglie di Grana

7,50

Rucola Salat mit Grana Padano Käse
rucola salad with grana padano cheese

Insalata Nizzarda

7,50

Salatteller mit Thunfisch, Ei, Oliven^o und Zwiebeln
salad with tuna, egg, olives and onions

Insalata alla Contadina

8,00

Salatteller mit Vorderschinken^g, Mozzarella, Ei, Oliven^o und Zwiebeln
salad with ham, mozzarella, olives, onions and egg

Insalata Frutti di Mare

8,50

Frischer hausgemachter Meeresfrüchtesalat
seafood salad

Insalata della Casa

9,50

Salatteller mit geräuchertem Lachs, Mozzarella, Shrimps und Zwiebeln
salad with smoked salmon, mozzarella, shrimps and onions

Insalata Caprese con Rucola e Scaglie di Grana

10,50

Tomate und Mozzarella mit Rucola und Grana Padano Käse
tomato, mozzarella with rucola salad and grana padano cheese

O = Oliven geschwärzt

G = Geschmacksverstärker

Alle Preise in dieser Speisekarte sind inkl. Bedienung und MwSt.
All prices in this menu are including Service and Tax

Pasta-Spezialitäten/Pasta Specialties

€

Spaghetti al pomodoro

7,00

Tomatensoße und Parmesan Käse

Spaghetti with tomato sauce and parmesian cheese

Spaghetti alla Bolognese

8,00

Spaghetti mit Hackfleischsoße und Parmesan Käse

Spaghetti with meat sauce and parmesian cheese

Spaghetti Aglio e Olio

8,50

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Pinienkernen

Spaghetti with garlic, olive oil and pine nuts

Penne al Pesto

8,50

Röhrennudeln mit Basilikumsoße und Parmesan käse

Penne with basil sauce and parmesian cheese

Lasagna al forno

8,50

Nudelaufbau nach italienischer Tradition mit Parmesan Käse

traditional Italian pasta au gratin with parmesian cheese

Tagliatelle ai Porcini

9,50

Bandnudeln mit steinpilzen, und Parmesan Käse

Noodles with porcini mushrooms and parmesian cheese

Tagliatelle al Salmone

9,50

Bandnudeln mit Lachs in Sahnesoße

Noodles with salmon in creamy sauce

Linguine al Tartufo

9,50

Linguine mit Trüffelcremesoße und Parmesan Käse

Linguine with truffle cream sauce and parmesian cheese

Linguine Mari e Monti

10,50

Linguine mit Steinpilzen, Scampi und Parmesan Käse

Linguine with porcini mushrooms, shrimps and parmesian cheese

Linguine allo Scoglio

12,50

Linguine mit frischen Meeresfrüchten

Linguine with fresh seafood

Alle Preise in dieser Speisekarte sind inkl. Bedienung und MwSt.
All prices incl. Service and Tax

Pizzen/Pizzas

€

Margherita

6,00

Tomatensoße und Mozzarella
Tomato sauce and mozzarella

Salame

7,00

Tomatensoße, Mozzarella, und Salami^{GKA}
Tomato sauce, mozzarella, and salami

Napoli

7,00

Tomatensoße, Mozzarella, Knoblauch, Kapern, Oliven^o, Sardellen
Tomato sauce, mozzarella, garlic, capers, olives, anchovies

Prosciutto e Funghi

7,50

Tomatensoße, Mozzarella, Schinken^G und Champignons
Tomato sauce, mozzarella, ham and mushrooms

Quattro Stagioni

8,00

Tomatensoße, Mozzarella, Champignons, Artischocken^A, Schinken^G und Salami^{GKA}
Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, artichokes, ham and salami

Vegetariana

8,50

Tomatensoße, Mozzarella, und verschiedene Gemüsesorten
Tomato sauce, mozzarella, and different sorts of vegetables

Buongustaio

8,50

Tomatensoße, Mozzarella, Champignons, Artischocken^A, Schinken^G und Zwiebel
Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, artichokes, ham and onions

Diavolo

8,50

Tomatensoße, Mozzarella, Champignons, Artischocken^A, Paprika, Peperoni^A (scharf)
Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, artichokes, paprika, peppers and spicy

Calabrese

8,50

Tomatensoße, Mozzarella, Oliven^o, Peperoni^A und scharfe kalabresische Salami^{GKA}
Tomato sauce, mozzarella, olives, peppers, spicy sausage

Calzone

8,50

Tomatensoße Mozzarella, Champignons, Artischocken^A, Paprika,
Schinken^G und Salami^{GKA}
Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, artichokes, paprika, ham and salami

* =Formvorderschinken G =Geschmacksverstärker A= Antioxidationsmittel O= Oliven geschwärzt K= Konservierungsmittel

Alle Preise in dieser Speisekarte sind inkl. Bedienung und MwSt.
All prices in this menu are including Service and Tax



Fleischgerichte/Meat Dishes

€

vom Kalb/of Veal

La Paillard alla Griglia

16,50

Schnitzel natur vom Grill
Grill escalope on natural

Scaloppine al vino bianco

18,50

Schnitzel in Weißweinsauce
Escalope in white wine sauce

Saltimbocca alla Romana

19,50

Schnitzel mit Parmaschinken und Salbei
Escalope with parma ham and sage

Vom Rind/of Beef

Entrecôte alla Griglia

17,50

Entrecôte natur, vom Grill
Grilled entrecôte

Entrecôte alla Pizzaiola

19,50

Entrecôte in würziger Tomatensoße
Entrecôte in a spicy tomato sauce

Filetto alla Griglia

22,50

Filetsteak vom Grill
Grilled filetsteak

Filetto al Pepe Verde

24,50

Filetsteak mit grünem Pfeffer
Filet with green pepper

„Alle Fleischspezialitäten werden mit Salat und Gemüse serviert.“

„All meat dishes are served with salad and vegetables.“

Alle Preise in dieser Speisekarte sind inkl. Bedienung und MwSt.
All prices in this menu are including Service and Tax



Fischgerichte/Fish Dishes

€

Calamari fritti

12,50

Tintenfische frittiert
Fried calamaris

Seppioline alla Griglia

15,50

Gegrillte Tintenfische
Grilled baby cuttlefish

Pesce spada alla griglia

18,50

Gegrillter Schwertfisch
Grilled swordfish

Filetti di Salmone alla Franco

18,50

Lachsfilet in Weißwein mit Kirschtomaten, Knoblauch, und Kapern
Salmon filets in white wine with cherry tomatoes, garlic, and capers

Gamberoni alla Griglia

21,50

Gegrillte Garnelen, 4 – 5 Stück Größe 8/12
Grilled prawns, 4 – 5 pieces, Size 8 / 12

Grigliata mista

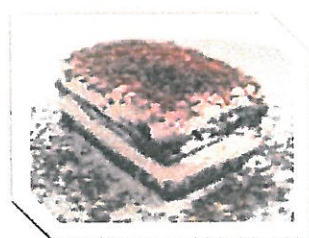
22,50

Gemischte Fischteller vom Grill (Tintenfisch, Schwertfisch, Lachs und Garnelen)
Mixed grilled fish platter (calamari, swordfish, salmon, and shrimps).

„Alle Fisch-Spezialitäten werden mit Salat serviert.“

„All the fish specialties are served with salad.“

Alle Preise in dieser Speisekarte sind inkl. Bedienung und MwSt.
All prices in this menu are including Service and Tax



Dessert

€

Panna Cotta	3,50
Cassata al cioccolato	3,50
Tiramisu' Hausgemachtes	4,50
Tartufo	4,50

Käse/Cheeses

Porzione Grana Padano	5,50
Portion von "Grana Padano"	
Portion of "Grana Padano"	
Porzione Gorgonzola	5,50
Portion Gorgonzola	
Portion Gorgonzola	
Formaggio Misto	8,50
Gemischter Käseteller	
Mixed cheese-platter	

Alle Preise in dieser Speisekarte sind inkl. Bedienung und MwSt.
All prices in this menu are including Service and Tax

Alkoholfreie Getränke/Non-alcoholic drinks €

Glas Mineralwasser	0,2 l	1,50
Glas Mineralwasser	0,4 l	2,00
S.Pellegrino	0,5 l	3,00
S.Pellegrino	1,0 l	5,00
Acqua Panna ohne Kohlensäure	0,5 l	3,00
Fanta/Coca Cola/Spezi/Sprite	0,2 l	2,00
Fanta/Coca Cola/Spezi/Sprite	0,4 l	3,00
Apfelsaft	0,2 l	2,00
Apfelsaft	0,4 l	3,00
Apfelsaftschorle	0,2 l	2,00
Apfelsaftschorle	0,4 l	3,00
Orangensaft	0,2 l	2,00
Orangensaft	0,4 l	3,00
Johannisbeersaft	0,2 l	2,00
Johannisbeersaftschorle	0,4 l	3,00
Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	2,00
Schweppes Tonic Water	0,2 l	2,00
Schweppes Ginger Ale	0,2 l	2,00

Bier/beer

Schwaben Bräu

Export vom Fass	Fließend schwäbisch.	0,3 l	2,50
Export vom Fass		0,5 l	3,50
Pils vom Fass		0,3 l	2,80
Pils vom Fass		0,4 l	3,20
Radler		0,3 l	2,00
Radler		0,5 l	3,00
Pils Tannenzäpfle	Rothaus Flasche	0,33 l	2,20
Hefeweizen hell	Sanwald Flasche	0,5 l	3,20
Kristallweizen	Sanwald Flasche	0,5 l	3,20
Baby Weizen	Paulaner Flasche	0,33 l	2,50
Hefe dunkel	Sanwald Flasche	0,5 l	3,20
Alkoholfreies Bier	Becks Flasche	0,33 l	2,50
Hefeweizen alkoholfrei	Franziskaner Flasche	0,5 l	3,20

Alle Preise in dieser Speisekarte sind inkl. Bedienung und MwSt.
All prices in this menu are including Service and Tax

Italienische Weine/Italian wines

€

Orvieto D.O.C. aus Umbrien weiß trocken, characktervoll, leicht blumig white dry, slightly floral	0,25 l	3,50
Frascati D.O.C. aus Latium weiß trocken, vollblumig, rassig white dry, full of flowery, racy	0,25 l	3,50
Pinot Grigio D.O.C. aus Venetien weiß trocken, angenehme Frucht white dry, pleasant fruit	0,25 l	3,50
Chardonnay D.O.C. aus Venetien weiß trocken, zart und elegant, fein-fruchtiger Geschmack dry, delicate and refined, delicate fruity flavor	0,25 l	3,50
Frizzantino aus der Emilia Romagna weiß spritzig, lieblich white, fizzy, sweet	0,25 l	3,50
Vino bianco Spritz Weißweinschorle white wine, spritzer	0,25 l	3,00
Rosé D.O.C. aus der Latium trocken, leicht fruchtig dry, slightly fruity	0,25 l	3,50
Montepulciano D.O.C. aus der Abruzzen rot trocken, tief dunkelrot gehaltvoll red, dry, full-bodied deep purple	0,25 l	3,50
Chianti D.O.C. aus der Toskana rot trocken, geschmeidig, elegant red, dry, supple, elegant	0,25 l	3,50
Bardolino D.O.C. aus der Gardasee rot leicht, rubinrot mit Mandelanklang red, light, ruby red with almond appeal	0,25 l	3,50
Lambrusco I.G.T. aus der Emilia Romagna rot perlender, fruchtiger red, sparkling, fruity	0,25 l	3,50
Vino Rosso Spritz Rotweinschorle Red wine, spritzer	0,25 l	3,00

Alle Preise in dieser Speisekarte sind inkl. Bedienung und MwSt.
All prices in this menu are including Service and Tax



Warme Getränke/hot drinks

€

Espresso	2,00
Tasse Kaffee	2,20
Cappuccino	2,50
Latte Macchiato	3,00
Tee verschiedene Sorten/Tea varieties	1,50

Spirituosen/Spirits

Anice	2 cl	3,00
Averna	2 cl	3,00
Sambuca	2 cl	3,00
Williams	2 cl	3,00
Ramazzotti	2 cl	3,00
Amaro Lucano	2 cl	3,00
Fernet Branca	2 cl	3,00

Grappa

Grappa Prosecco (Andrea da Ponte)	2 cl	4,50
Grappa Berta Mompra'	2 cl	6,50
Grappa Prime Uve Maschio	2 cl	6,50

Cognac und Brandy

Vecchia Romagna	2 cl	3,00
Remy Martin	2 cl	3,50
Hennessy	2 cl	3,50
Martell	2 cl	3,50

Whisky

Jack Daniel's	4 cl	4,00
Chivas Regal	4 cl	4,00

Alle Preise in dieser Speisekarte sind inkl. Bedienung und MwSt.
All prices in this menu are including Service and Tax