

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

warne 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

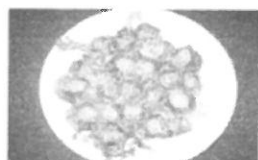
Hot meals to 22.00 p.m.

On Mondays we are closed!!



Aperitifs / Aperitifs

Martini Bianco/rosso	5 cl	3,50
Campari soda / Orange	5 cl	4,00
Cynar	5 cl	3,50
Aperol Orange	5 cl	4,00
Prosecco	10 cl	3,50
Crodino	10 cl	3,50
Sanbitter rosso	10 cl	3,50



Vorspeisen / Appetizers

€

Bruschetta	3,00
Pizzabrot mit frischen Tomatenstücken, Knoblauch und Basilikum Pizza bread, with chopped fresh tomatoes, garlic and basil	
Antipasto misto Nostrano	8,50
Kalte gemischte italienische Vorspeisen mit Salami, Käse und Gemüse Mixed italian cold appetizers with salami, cheese and vegetables	
Caprese	6,50
Tomate, Mozzarella und Basilikum Tomato, Mozzarella and Basil	
Carpaccio di Manzo e Rucola	11,50
Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesankäse Beef carpaccio with rucola and Parmesian cheese	
Prosciutto di Parma e Melone	9,50
Parmaschinken und Melone Parma ham and melon	



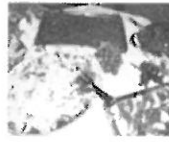
Warme Vorspeisen / Warm Appetizers

	€
Antipasto di verdure Gemüse Vorspeise Vegetable appetizer	6,00
Spinaci e Scampi Spinat und Gambas mit hausgemachter Sauce Spinach and shrimp in homemade sauce	9,50
Funghi Pleurotus alla Griglia Gegrillte Austernpilze Grilled mushrooms pleurotus	7,50
Insalata di gamberoni Salat von Garnelen, lauwarm serviert Salad of prawns, served warm	16,50



Suppen/Soups

Crema di Pomodoro Tomatensuppe Tomato soup	3,50
Tortellini in brodo Tortellini Suppe Tortellini soup	4,50
Minestra di Fagioli Bohnensuppe mit Speck Bean soup with bacon	3,50



Salate / Salads

	€
Insalata Verde con cipolla Grüner Salat mit Zwiebeln Green salad with onions	3,50
Insalata Mista Gemischter Salat mit Zwiebeln Mixed salad with onions	5,00
Insalata Frutti di Mare Frischer hausgemachter Meeresfrüchtesalat Seafood salad	7,50
Insalata di Rucola e scaglie di Grana Rucola Salat mit Grana Padano Käse Rucola salad with Grana Padano cheese	6,50
Insalata di Pomodoro Tomatensalat mit Zwiebeln, Knoblauch und Basilikum Tomato salad with onions, garlic and basil	4,00
Insalata Nizzarda Salatteller mit Thunfisch, Ei, Oliven und Zwiebeln Salad with tuna, egg, olives and onions	6,50
Insalata alla Contadina Salatteller mit Schinken, Mozzarella, Ei Salad with ham, mozzarella, onions and egg	7,00
Insalata della Casa Salatteller mit geräucherter Lachs, Mozzarella, Shrimps und Zwiebeln Salad with smoked salmon, mozzarella, shrimps and onions	8,50

Pasta-Spezialitäten / Pasta Specialties

Fusilli alla Calabrese 9,50

Frische Pasta mit Steinpilzen und kalabresischer, scharfer Salami, in würziger
Tomatensoße mit Parmesan Käse

Pasta with porcini and spicy calabrian salami, spicy tomato sauce and parmesian cheese

Spaghetti alla Bolognese 7,00

Spaghetti mit Hackfleischsoße und Parmesan Käse

Spaghetti with meat sauce and parmesan cheese

Spaghetti Aglio e Olio 7,00

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Pinienkernen

Spaghetti with garlic, olive oil and pine nuts

Linguine allo Scoglio 10,50

Linguine mit frischen Meeresfrüchten

Linguine with fresh seafood

Penne all'Arrabbiata 7,50

Röhrennudeln mit scharfer Tomatensoße, Knoblauch, Speck und Parmesan

Penne with tomato sauce, garlic, bacon, and parmesian cheese

Penne ai quattro formaggi 7,50

Röhrennudeln mit vier verschiedene Käsesorten und Parmesan Käse

Penne with fourcheese sauce and parmesian cheese

Gnocchi al Gorgonzola 8,50

Gnocchi mit Gorgonzola Sahnesoße und Parmesan Käse

Gnocchi with gorgonzola sauce and parmesan cheese

Tagliatelle al Salmone 10,50

Bandnudeln mit Lachs und Spinat in Sahnesoße

Tagliatelle with salmon and spinach in creamy sauce

Linguine Mari e Monti 9,50

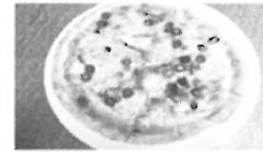
Linguine mit Steinpilzen, Scampi und Parmesan Käse

Linguine with porcini mushrooms, shrimps and parmesian cheese

Linguine al Tartufo 8,50

Linguine mit Trüffelcremesoße und Parmesan Käse

Linguine with truffle cream sauce and parmesian cheese



Pizzen / Pizzas

Margherita	6,00
Tomatensauce und Mozzarella	
Tomato sauce and mozzarella	
Salame	7,00
Tomatensauce, Mozzarella, und Salami	
Tomato sauce, mozzarella, and salami	
Prosciutto e Funghi	7,00
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Champignons	
Tomato sauce, mozzarella, ham and mushrooms	
Tonno e Cipolle	7,50
Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln	
Tomato sauce, mozzarella, tuna and onions	
Napoli	7,00
Tomatensauce, Mozzarella, Knoblauch, Kapern, Oliven, Sardellen	
Tomato sauce, mozzarella, garlic, capers, olives, anchovies	
Quattro Stagioni	7,50
Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, Artischocken, Schinken und Salami	
Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, artichokes, ham and salami	
Buongustaio	7,50
Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, Artischocken, Schinken und Zwiebel	
Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, artichokes, ham and onions	
Diavolo	7,50
Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, Artischocken, Paprika, Peperoni (scharf)	
Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, artichokes, paprika, peppers and spicy	
Calabrese	8,00
Tomatensauce, Mozzarella, Oliven, Peperoni und scharfe Wurst	
Tomato sauce, mozzarella, olives, peppers, spicy sausage	
Calzone	8,00
Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, Artischocken, Paprika, Schinken und Salami	
Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, artichokes, paprika, ham and salami	



Fleischgerichte / Meat Dishes

vom Kalb / of Veal

€

La Paillard alla Griglia

15,00

Schnitzel natur vom Grill

Grill escalope on natural

Piccata alla Milanese

18,50

Schnitzel paniert mit Spaghetti in Tomatensauce

Breaded cutlet with spaghetti in tomato sauce

Scaloppine al vino bianco

16,00

Schnitzel in Weißweinsauce

Escalope in white wine sauce

Saltimbocca alla Romana

16,50

Schnitzel mit Parmaschinken und Salbei

Escalope with parma ham and sage

Vom Rind / of Beef

Entrecôte alla Griglia

15,50

Entrecôte natur, vom Grill

Grilled entrecôte

Entrecôte alla Pizzaiola

16,50

Entrecôte in würziger Tomatensoße

Entrecôte in spicy tomato sauce

Filetto alla Griglia

19,50

Filetsteak vom Grill

Grilled filetsteak

Filetto al Pepe Verde

20,50

Filetsteak mit grünem Pfeffer

Filet with green pepper

„Alle Fleischspezialitäten werden mit Salat oder Gemüse serviert.“

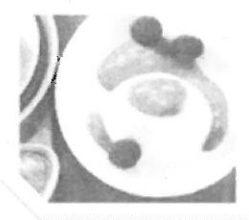
„All meat dishes are served with salad or vegetables.“



Fischgerichte / Fish Dishes

Seppioline alla Griglia Gegrillte Tintenfische Grilled baby cuttlefish	14,50
Calamari fritti Tintenfische frittiert Fried calamaris	11,50
Pesce spada alla griglia Gegrillter Schwertfisch Grilled swordfish	18,50
Filetti di Salmone alla Franco Lachsfilet in Weißwein mit Kirschtomaten, Knoblauch, und Kapern Salmon filets in white wine with cherry tomatoes, garlic, and capers	15,50
Gamberoni alla Griglia Gegrillte Garnelen, 4-5 Stück Größe 8 / 12 Grilled prawns, 4-5 pieces, Size 8 / 12	21,50
Grigliata mista Gemischte Fischsteller vom Grill (Tintenfisch, Schwertfisch, Lachs und Garnelen). Mixed grilled fish platter (calamari, swordfish, salmon, and shrimp).	20,50
Sogliola al vino bianco Seezunge in Weißweinsoße Common sole in white wine sauce	18,50

„Alle Fisch-Spezialitäten werden mit Salat serviert.“
„All the fish specialties are served with salad.“



Dessert

	€
Tiramisu	4,00
Tartufo	4,00
Panna Cotta	3,50
Profiterole	4,00
Cassata al cioccolato	3,50

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	

Italienische Weine / Italian wines 0,25 l

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

Alkoholfreie Getränke / Non-alcoholic drinks

€

Glas Mineralwasser				0,2 l	1,30
Glas Mineralwasser				0,4 l	1,80
S.Pellegrino				0,5 l	3,00
S.Pellegrino				1 l	5,00
Acqua Panna ohne Kohlensäure				0,5 l	3,00
Fanta	Coca Cola	Spezi	Sprite	0,2 l	1,80
Fanta	Coca Cola	Spezi	Sprite	0,4 l	3,00
Apfelsaft				0,2 l	1,80
Apfelsaft				0,4 l	3,00
Apfelsaftschorle				0,2 l	1,50
Apfelsaftschorle				0,4 l	2,50
Orangensaft				0,2 l	2,00
Orangensaft				0,4 l	3,00
Johannisbeersaft				0,2 l	2,00
Johannisbeersaftschorle				0,4	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

Fließend schwäbisch.

Export vom Fass			0,3 l	2,50
Export vom Fass			0,5 l	3,00
Pils vom Fass			0,3 l	2,60
Pils vom Fass			0,4 l	3,00
Radler			0,3 l	1,90
Radler			0,5 l	2,50
Pils Tannenzäpfle	Rothaus	Flasche	0,33	2,00
Baby Weizen	Paulaner	Flasche	0,33	2,50
Hefeweizen hell	Sanwald	Flasche	0,5 l	3,00
Kristallweizen	Sanwald	Flasche	0,5 l	3,00
Hefe dunkel	Sanwald	Flasche	0,5 l	3,00
Alkoholfreies Bier	Becks	Flasche	0,33 l	2,20
Hefeweizen alkoholfrei	Franziskaner	Flasche	0,5 l	3,00



Warme Getränke / hot drinks

	€
Espresso	1,80
Tasse Kaffee	2,00
Cappuccino	2,20
Latte Macchiato	2,80
Tee verschiedene Sorten / Tea varieties	1,50

Spirituosen/Spirits

Anice	2 cl	2,50
Averna	2 cl	2,50
Sambuca	2 cl	2,50
Williams	2 cl	2,50
Ramazotti	2 cl	2,50
Amaro Lucano	2 cl	2,50
Fernet Branca	2 cl	2,50

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