

TRATTORIA

LA CASA

WESEL | UNDELOH

BENVENUTI – WILLKOMMEN IN LA CASA TRATTORIA!

Seit über zwei Jahrzehnten bringen wir ein Stück Italien nach Undeloh – mit Leidenschaft, Familienrezepten und den besten Zutaten aus der Region und der Toskana.

Unsere Küche lebt von Tradition und Liebe zum Detail: Jedes Gericht erzählt eine Geschichte, jede Zutat wird sorgfältig ausgewählt. Genießen Sie die entspannte Atmosphäre – und lassen Sie sich von uns verwöhnen.

BUON APPETITO !



Kartenzahlung ab 20 Euro

ALLE PREISE IN EURO (€), INKL. MEHRWERTSTEUER.

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE: BEI FRAGEN ZU ALLERGENEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN FRAGEN SIE BITTE UNSER PERSONAL – WIR INFORMIEREN SIE GERNE DETAILLIERT ZU DEN INHALTSSTOFFEN IHRER SPEISE. UNSERE AUSFÜHRLICHE DOKUMENTATION LIEGT DER GESCHÄFTSLEITUNG VOR.

HINWEIS: UNSERE GERICHTE KÖNNEN SPUREN VON NÜSSEN, SOJA UND GLUTEN ENTHALTEN.

ANTIPASTO

1. **CARPACCIO DI MANZO**

Hauchdünne Rinderfilet-Scheiben, aromatisch mariniert mit Zitrone & Olivenöl, gehobelter Parmigiano Reggiano DOP, Champignons, frischer Rucola – ein Klassiker der italienischen

Eleganz

17,20

2. **VITELLO TONNATO**

Zartes, pochiertes Kalbsfleisch in cremiger Thunfisch-Sardellen-Sauce, garniert mit Kapernäpfeln & Zitronenscheiben – italienischer Antipasti-Klassiker nach Nonnas Rezept

16,60

3. **BRUSCHETTA CON RUCOLA**

Knusprig geröstetes Ciabatta, frische Kirsch-Tomaten, zartes Rucolablatt, Knoblauch & bestes Olivenöl – einfach, aber verführerisch aromatisch

7,60

4. **INSALATA MISTA**

Frische Salatblätter, knackiges Gemüse (Tomaten, Gurken, Paprika), Karotten & Oliven, mit Olivenöl & Rotweinessig – die italienische Frische pur

6,50

5. **TOMATENCREMSUPPE**

Sonnengereifte Tomaten aus der Region, cremig emulgiert, Hauch von Basilikum & zartem Knoblauch, dazu Bruschetta zum Tauchen

6,80

INSALATE

6. INSALATA CON MANZO

Zarte Salatmischung mit rosa gebratenem Rinderfilet, Parmigiano Reggiano-Späne, schwarzen Oliven & gegrillten Champignons – ein Fest für Liebhaber feiner Aromen
20,50

7. INSALATA CON TONNO

Frische Salatmischung mit hochwertigem, in Öl eingelegtem Thunfisch, gekrönt mit gekochtem Ei, schwarzen Oliven & Parmesan – volle Sättigung, voller Genuss
15,20

8. INSALATA GRECA

Knackige Gurken, Tomaten, rote Zwiebeln, schwarze Oliven & cremiger Schafskäse (Feta), gegrüßt mit Olivenöl – Mediterraner Genuss
14,90

9. INSALATA MISTA GRANDE

Frische Salatblätter, knackiges Gemüse (Tomaten, Gurken, Paprika), Karotten & Oliven, mit Olivenöl & Rotweinessig – die italienische Frische pur
10,50

CARNE

10. **BISTECCA ALLA GRILIA**

Zartes Rumpsteak (250g) zu perfekter Röstung gebraten, rosa im Kern, serviert mit knuspriger Folienkartoffel, würzigem Knoblauch-Baguette & frischem Beilagensalat – ein Klassiker nach Maßstab

33,50

11. **SCALOPPINA AL GORGONZOLA**

Zarte Schweinemedallions, in Butter geschwenkt, getränkt in cremiger Gorgonzola-Sahnesauce, Rosmarin-Kartoffeln & gegrilltes Gemüse – samtig, elegant, vollmundig

24,80

12. **SCALOPPINA AI FUNGHI**

Butterzarte Schweinemedallions mit Champignon-Pilzen in Champignongrahmsauce, Rosmarin-Kartoffeln, gegrilltes Gemüse

24,80

13. **FETTINA IN PANATA**

Zartes Schweineschnitzel, knusprig paniert & goldbraun gebraten, mit knusprigen Pommes frites

20,50

14. **CURRYWURST + POMMES**

Der Klassiker – Saftige Wurst nach Hamburger Tradition, gebraten & knusprig, getränkt in würziger hausgemachter Currysauce, Knusprige Pommes frites – deftig und aromatisch

11,50

CONTORNI

OFENKARTOFFEL MIT SOUR CREAM 6,50

ROSMARINKARTOFFELN 4,50

SCHMORZWIEBELN 4,50

KNOBLAUCHBAGUETTE 3,60

POMMES FRITES 3,50

KROKETTEN 3,50

BROTKORB MIT DIP 3,50

OLIVEN 3,00

PESCE

15. **SALMONE ALLA GRIGLIA**

Norwegischer Lachsfilet, zu rosa Perfektion gegrillt, mit Zitrone & Kräuteröl verfeinert, serviert mit knackigem Brokkoli & frischem Beilagensalat – elegant, gesund, vollmundig
26,50

16. **SCAMPI PFANNE**

Saftige Riesengarnelen mit Gemüse in pikanter Tomaten-Sahnesauce mit Knoblauch & Chili, dazu knuspriges Knoblauchbaguette & frischer Beilagensalat
24,40

17. **SCAMPI SPIESSE**

Marinierte Riesengarnelen, gegrillt mit Zitrone, Knoblauch & Kräuteröl, serviert mit warmem Knoblauchbrot
15,80

CONTORNI

OFENKARTOFFEL MIT SOUR CREAM 6,50

ROSMARINKARTOFFELN 4,50

SCHMORZWIEBELN 4,50

KNOBLAUCHBAGUETTE 3,60

POMMES FRITES 3,50

KROKETTEN 3,50

BROTKORB MIT DIP 3,50

OLIVEN 3,00

PASTA

Alle Pasta-Gerichte können mit der Nudelart Ihrer Wahl zubereitet werden: Spaghetti, Penne, Tagliatelle oder Gnocchi

18. TAGLIATELLE CON SCAMPI

Breite Bandnudeln mit saftigen Riesengarnelen in samtiger Tomaten-Sahnesauce, Knoblauch & frischem Basilikum – cremig, aromatisch, maritim
27,50

19. TAGLIATELLE AL GORGONZOLA E MANZO

Breite Bandnudeln mit zarten Rinderstreifen in cremiger Gorgonzola-Sauce & Rucola
24,00

20. TAGLIATELLE AL SALMONE

Breite Bandnudeln mit frischem Lachsfilet in aromatischer Tomatensauce, Knoblauch & Kräutern
24,50

21. SPAGHETTI ALLA CARBONARA

Nach römischer Tradition: Spaghetti mit knusprigem Speck, Zwiebeln & cremigem Eigelb – ohne Sahne, authentisch, vollmundig wie in Rom
16,20

22. PENNE AL FORNO

Röhrennudeln aus dem Ofen mit Schinken, Champignons, Erbsen & cremiger Béchamelsauce, goldbraun mit Mozzarella überbacken
15,20

23. LASAGNE AL FORNO

Hausgemachte Nudelschichten mit aromatischem Hackfleisch, cremiger Béchamelsauce & Mozzarella, im Ofen gratiniert
14,20

PASTA

24. SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE

Spaghetti mit aromatischem Rindfleisch nach bolognesischer Tradition
13,50

25. GNOCCHI IN GORGONZOLA SAUCE

Handgeformte Kartoffelklößchen in cremiger Gorgonzola-Sahnesauce
13,90

26. PENNE ALL'ARRABBIATA

Röhrennudeln in feuriger Tomatensauce mit Knoblauch, Chili & Petersilie – pikant,
aromatisch, für Liebhaber mit Mut
12,50

27. AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

Spaghetti mit bestem Olivenöl, Knoblauch & Peperoncino
12,60

28. SPAGHETTI POMODORO

Spaghetti mit sonnengereiften Tomaten, Knoblauch, Basilikum & bestem Olivenöl – pur,
aromatisch, italienische Essenz
11,50

PIZZA

TRADIZIONE DEL FORNO

48 Stunden Teigruhe. Farina Speciale Mehl aus Italien. San Marzano Tomaten DOP. Mozzarella di Bufala Campana. Natives Olivenöl Extra Vergine.

Das sind keine Zutaten – das ist unser Versprechen für authentische italienische Pizza, gebacken im traditionellen Steinofen bei 300°C.
Jede Pizza ein Handwerk, jeder Bissen ein italienischer Genuss.

*Große Pizza-Bleche für Ihre Feier? Auf Vorbestellung 45,00.
Sprechen Sie uns an !*

29. **SCAMPI**

Saftige Riesengarnelen, Knoblauch, Kirschtomaten, Mozzarella
21,00

30. **FIUME**

Norwegischer Lachs, frischer Spinat, Knoblauch, Mozzarella
19,50

31. **PARMA E RUCOLA**

Prosciutto di Parma DOP, Kirschtomaten, Rucola, Parmigiano Reggiano & Mozzarella
18,50

32. **MISTA**

Gekochter Schinken, scharfe italienische Salami, Champignons, Zwiebeln, Knoblauch & Mozzarella
16,20

33. **VEGETARIA**

Frisches Gemüse der Saison (Paprika, Zucchini, Aubergine, Champignons) & Mozzarella
15,50

PIZZA

34. **VEGAN**

Frisches Gemüse der Saison (Paprika, Zucchini, Aubergine, Champignons) – ohne Käse
14,20

35. **PARMIGIANA**

Gegrillte Auberginen, Parmigiano Reggiano, Basilikum & Mozzarella
15,10

36. **TRE GUSTI**

Drei Käsesorten (Mozzarella, Gorgonzola, Parmigiano), Kirschtomaten & Rucola
15,00

37. **TONNO E CIPOLLE**

Thunfisch in Olivenöl, rote Zwiebeln, Oliven & Mozzarella
15,00

38. **FUNGHI**

Frische Champignons, Mozzarella & Oregano
14,50

39. **HAWAII**

Gekochter Schinken, Ananas & Mozzarella
14,20

40. **DIABOLO**

Scharfe italienische Salami, Zwiebeln, Peperoncini & Mozzarella
15,50

41. **PROSCIUTTO E FUNGHI**

Gekochter Schinken, Champignons & Mozzarella
13,20

PIZZA

42. **SALAME E FUNGHI**

Italienische Salami, Champignons & Mozzarella
13,20

43. **PROSCIUTTO**

Gekochter Schinken & Mozzarella
12,80

44. **SALAME**

Italienische Salami & Mozzarella
12,80

45. **MARGHERITA**

Mozzarella, Basilikum & Olivenöl – der italienische Klassiker
11,50

CONTORNI

STK. SCAMPI 4,00

RUCOLA 3,00

SARDELLEN 3,00

ARTISCHOKEN 3,00

GORGONZOLA 3,00

THUNFISCH 3,00

CHAMPIGNONS 3,00

FETA 3,00

KAPERN 2,50

KNOBLAUCH 2,00

ZWIEBELN 2,00

MAIS 2,00

FRISCHE TOMATEN 2,00

OLIVEN 2,00

PEPERONI 2,00

ANANAS 2,00

BAMBINI

Für Kinder bis 12 Jahre

46. SPAGHETTI PER BAMBINI

Wahlweise mit Tomatensauce (Napoli) oder Hackfleisch-Tomatensauce (Bolognese)
6,00

47. PIZZA PICCOLA PER BAMBINI

Kleine Pizza nach Wahl: Margherita, Salami oder Schinken
6,60

48. CHICKEN NUGGETS

Panierte Hähnchenbruststücke mit knusprigen Pommes frites & Ketchup und Mayo
6,60

49. FETTINA IN PANATA

Paniertes Schweineschnitzel mit goldenen Pommes frites & Beilagensalat
8,50

DOLCI

50. **TIRAMISÙ DELLA CASA**

Hausgemachter Klassiker mit Mascarpone, starkem Espresso & zartem Löffelbiskuit, ohne Alkohol – cremig, luftig, unser Stolz seit 2016
7,00

51. **GELATO ALLA VANIGLIA CON SALSA DI LAMPONI**

Cremiges Vanilleeis mit fruchtig, warmer Himbeersauce
5,50

52. **PANNA COTTA**

Seidig-zarte Sahne-Creme, verfeinert mit Vanille, serviert mit fruchtiger Beersauce – leicht, erfrischend, italienische Dolce-Kunst
5,00

53. **GELATO ALLA VANIGLIA**

Klassisches Vanilleeis nach italienischer Art – cremig, intensiv
1,00

VINO

GLAS 0,25 L
FLASCHE 0,75 L

VINI BIANCHI

REGALIALI BIANCO

Sizilianischer Weißwein aus dem Familienweingut Tasca d'Almerita, mineralisch-frisch mit Aromen von Zitrusfrüchten & weißem Pfirsich - elegant, lebendig, perfekt zu Fisch & Pasta
Glas 7,20 | Flasche 24,50

CHARDONNAY DOC TROCKEN

Klassischer Chardonnay aus Venetien, vollmundig mit Noten von grünem Apfel & Vanille - ausgewogen, elegant, passt wunderbar zu Scaloppina
Glas 6,80 | Flasche 22,50

SOMMERWEIN

Leichter, fruchtiger Weißwein mit Aromen von Melone & Zitrone - erfrischend, unkompliziert, perfekter Begleiter zu jeglichen Speisen
Glas 6,40 | Flasche 21,90

PINOT GRIGIO

Italienischer Weißwein-Klassiker, trocken & fruchtig mit Birnen- & Apfelnoten - frisch, harmonisch, zu allen Gerichten passend
Glas 6,20 | Flasche 21,50

VINO ROSATO

BARDOLINO CHIARETTO

Eleganter Roséwein vom Gardasee, fruchtig-frisch mit Erdbeeren & Kirschen - leicht, sommerlich, perfekt zu Antipasti & Salaten
Glas 6,40 | Flasche 18,90

VINI ROSSI

REGALEALI ROSSO

Premium-Rotwein vom sizilianischen Familienweingut Tasca d'Almerita, kraftvoll mit Aromen von reifen Kirschen, mediterranen Kräutern & würzigen Tanninen - elegant, komplex, ideal zu Bistecca & kräftigen Pasta-Gerichten
Glas 7,20 | Flasche 24,50

PRIMITIVO SALENTO UNO

Kräftiger Rotwein aus Apulien, vollmundig mit Aromen von dunklen Beeren, Pflaumen & Gewürzen – samtig, intensiv, ideal zu Bistecca & Gorgonzola-Gerichten
GLAS 7,60 | FLASCHE 22,50

NERO D'AVOLA

Charakterstarker Rotwein aus Sizilien, würzig mit Noten von Kirschen & mediterranen Kräutern – kraftvoll, aromatisch, passt hervorragend zu Pasta & Fleisch
Glas 7,20 | Flasche 21,20

DORNFELDER

Deutscher Rotwein, fruchtig-mild mit Beerenaromen & samtigen Tanninen – weich, zugänglich, perfekt zu Scaloppina & Ofengerichten
Glas 6,20 | Flasche 21,90

MERLOT

Internationaler Rotwein-Klassiker, fruchtig & weich mit Pflaumen- & Schokoladennoten – rund, harmonisch, vielseitiger Begleiter
Glas 6,20 | Flasche 20,50

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Italienischer Rotwein aus den Abruzzen, fruchtig-trocken mit Kirschnoten – unkompliziert, authentisch, perfekt zu Pizza & Pasta
Glas 6,20 | Flasche 17,90

LAMBRUSCO

Italienischer Perlwein, fruchtig-süß & leicht prickelnd mit Beerenaromen – erfrischend, verspielt, ideal als Aperitif oder zu Desserts
Glas 5,90

SPRITZ AL VINO

WEISSWEINSCHORLE

Erfrischend-spritzig, leicht & durstlöschend
Glas 4,50

ROTWEINSCHORLE

Fruchtig-spritzig, leicht & erfrischend – sommerliche Alternative
Glas 4,50

BEVANDI

BIRRA

VOM FASS:

ASTRA	2,40 4,60
ALSTERWASSER	2,40 4,60
DUCKSTEIN	4,50

AUS DER FLASCHE:

HEFEWEIZEN (HELL)	5,90
HEFEWEIZEN DUNKEL	5,90
HEFEWEIZEN TRÜB	5,90
HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI	5,90
ZWICKEL	5,90
LÜBZER ALKOHOLFREI	4,30
MALZBIER	3,50

BIBITE ANALCOLICHE

LIMONADEN (0,4 L):

COCA-COLA	4,90
COCA-COLA ZERO	4,90
SPRITE	4,90
FANTA	4,90
SPEZI	4,90

WASSER & SCHORLEN (0,4 L):

APFELSCHORLE	4,60
MARACUJASCHORLE	4,60
RHABARBERSCHORLE	4,60
JOHANNISBEERESCHORLE	4,60

SÄFTE (0,4 L):

APFELSAFT	4,90
ORANGENSAFT	4,90
MARACUJASAFT	4,90

PREMIUM-MIX (0,2 L):

BITTER LEMON	3,90
TONIC WATER	3,90
GINGER ALE	3,90

VIO WASSER (STILL/MEDIUM) GLAS 2,90 | FLASCHE 5,90

LONG DRINK E COCKTAIL (0,4 L)

KORN COLA	4,50	APEROL SPRITZ	7,50
BACARDI COLA	6,20	CAMPARI ORANGE	7,50
PERNOD COLA	6,30	GIN TONIC	7,10
HAVANNA COLA	6,60	WHISKEY COLA	7,90
WODKA LEMON	6,90		

LIQUORI (2 CL)

KORN	3,50	HELBING KÜMMEL	4,60
JÄGERMEISTER	3,60	JUBILÄUMS AQUAVIT	4,80
AMARETTO	4,10	AVERNA	4,90
HEIDEGEIST	4,10	RAMAZOTTI	4,90
WODKA	4,20	BAILEYS	5,20
SAMBUCA	4,30	WEINBRAND	6,50
SAMBUCA KAFFEE	4,60		

WHISKY E GRAPPA (2 CL)

WHISKEY:

JOHNNIE WALKER RED LABEL	7,80
JIM BEAM	7,80
JACK DANIEL'S	7,90
TAMNAVULIN SHERRY CASK	8,80

GRAPPA:

STRAVECCHIA RISERVA	4,50
LA GRAPPA 903 BARRIQUE	9,50

BEVANDE CALDE

CLASSICS:

ESPRESSO	2,90 4,30
CAFFÈ CREMA	3,20 4,20
CAFFÈ LATTE	3,90 4,90
CAPPUCCINO	3,80 4,60
LATTE MACCHIATO	6,20
TEE	2,90

SWEET SPECIALS:

KAKAO	4,20 4,90
SCHOKO CAPPUCCINO	4,20 4,90
VANILLE CAPPUCCINO	4,20 4,90
VANILLE (MILCH)	4,20 4,90

SPECIALS:

AMERICANO	3,20 4,10
WHITE HILL	4,80
FLAT WHITE	4,80