IL TRULLO DA COSIMO

ITALIENISCHES SPEZIALITÄTEN-RESTAURANT

Buon appetito!

✦✦✦✦

Unsere Karte für Sie zum Mitnehmen

Our Menu for you to take Away

Liebe Gäste,
soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte beim Servicepersonal.

Radewiger Straße 41, 32052 Herford
Telefon 0 52 21 / 17 98 92
Telefax 0 52 21 / 18 22 32

Mi - So 18:00 – 22:00 Uhr
Montags+Dienstags Ruhetag

www.trullo-cosimo.de

IL TRULLO DA COSIMO

ITALIENISCHES SPEZIALITÄTEN-RESTAURANT

Lieber Gast,
wir heißen Sie in unserem Ristorante herzlich Willkommen
und hoffen, mit unseren Speisen und unserer Bedienung stets
Ihren Erwartungen gerecht zu werden.
Sollte es einmal etwas länger dauern, bitten wir Sie um Ihr Verständnis,
da alle Gerichte frisch entsprechend Ihrer
gewünschten Bestellung zubereitet werden. Soweit Sie von Allergien
betroffen sind, melden Sie sich bitte beim Servicepersonal.
Nun wünschen wir Ihnen einen guten Appetit und
einen angenehmen Aufenthalt in unserem
Ristorante - für die italienischen Momente Ihres Lebens.
Übrigens: sämtliche Speisen können Sie auch zum Mitnehmen erhalten.
Außerdem richten wir auch gern ein Catering für Ihre Feierlichkeiten zu
Hause oder im Unternehmen aus und verwöhnen Sie gern mit kalten und
warmen Buffets. Gern beraten wir Sie hierzu.
Wir freuen uns, Sie bald wieder begrüßen zu dürfen.

Dear guest,
We warmly welcome you to our Ristorante
and hope our food and our services
come up to your expectations.
If it happens, that it takes a bit longer, we request your understanding, for
as all dishes will be freshly prepared according to your order. If you are
affected by allergies, please contact the service staff.
Now, we wish you a good appetite and a nice stay at our
Ristorante - for the Italian moments in your life.
By the way, you can all dishes get prepared to take home with you.
We are glad to also set up a catering for your
Celebrations at home or in the company and we
like to pamper you with hot and cold buffets.
We would be happy to advise you for this.
And we are pleased to soon welcome you again.

Ihr / Yours
Cosimo Lodedo

IL TRULLO DA COSIMO

ITALIENISCHES SPEZIALITÄTEN-RESTAURANT

Die Geschichte der Trulli

Bis in die 30er Jahre des vorherigen Jahrhunderts hat sie kein Mensch beachtet – die kleinen Bauwerke mit den hohen runden Dächern in Apulien, die Trulli. Trulli waren die Eigenheime armer Leute auf dem Land. Jetzt sind sie ein „Monumente nazionale“ und gehören zum Weltkulturerbe der UNESCO. Aus gutem Grund, denn was auf den ersten Blick nur putzig erscheint, erweist sich als eine kluge, durchdachte Architektur von hoher Kunstfertigkeit. Ohne Mörtel wurden hohe Gewölbe aus Steinquadern geformt, die an mykenische Schatzkammern erinnern. Die hohen Kegel waren Vorratsspeicher des Schatzes der Bauern - das Getreide. Außen wurden sie zum Schutz vor Regen schuppenartig mit einem Kranz aus Bruchsteinplatten belegt. Das gibt den Trulli ihr charakteristisches Aussehen. Unter dem Speicherkegel befanden sich der Wohnraum der Menschen und auch der Stall des Viehs. Mensch und Tier unter einem Dach und wenn Nachwuchs kam, wurde direkt neben dem alten Trullo ein neuer Kegel gebaut. Je mehr Kegel, desto umfangreicher die Familie, umso wohlhabender der Bauer. Ursprünglich standen sie auf den Feldern, doch am Ende des 15. Jahrhunderts ließ der Conte Aquaviva di Conversano eine Stadt aus Trulli errichten, Alberobello. Hier siedelte er die Bauern an, die auf seinem Grundbesitz arbeiteten. So hatte er sie unter Kontrolle. Heute haben viele der alten Bewohner die kleinen, antiquierten Bauten verlassen. Dadurch werden die Stadtteile „Aia Piccola“ und „Monti“ mit ihren mehr als 1000 Dachkegeln langsam von Souvenirshops und Restaurants in Besitz genommen. Dennoch haben die Trulli von Alberobello bis heute Ihren Zauber bewahrt.

IL TRULLO DA COSIMO

ITALIENISCHES SPEZIALITÄTEN-RESTAURANT

Aperitivo / Aperitif

Aperitif

Aperol [1,10)] Spritz Aperol with water and prosecco	0,2 l	7,00 €
Prosecco Prosecco	0,1 l	6,50 €
Campari [1)] mit Eis Campari with ice	4 cl	6,50 €
Campari [1)] mit Soda oder Orange Campari with Soda or Orange	0,2 l	7,00 €
Martini bianco, rosso, dry Martini Bianco, Rosso or dry	5 cl	6,00 €

[1)] mit Farbstoff / with food colorant
[10)] Chininhaltig/ includes quinine

IL TRULLO DA COSIMO

ITALIENISCHES SPEZIALITÄTEN-RESTAURANT

Zuppe e antipasti
Suppen und Vorspeisen

soups and appetizers

40	Crema di pomodoro Tomatencremesuppe Tomato cream soup	6,90 €
42	Minestrone Suppe aus frischem Gemüse der Saison Soup – fresh vegetables of the season	7,90 €
59	Focaccia Pizzabrot mit Kräuterbutter Pizzabread with herb-flavoured butter	5,00 €
60	Bruschetta caprese Mozzarella auf Weißbrot überbacken mit frischen Tomatenscheiben Fresh tomatoes on white bread roasted with Mozzarella cheese	9,90 €
61	Bruschetta Geröstetes Weißbrot mit frischen Tomaten Roasted white bread with fresh tomatoes	8,90 €
62	Vitello tonnato Kalbfleischscheiben mit Thunfischcreme Veal slices with tunacréme	14,90 €
63	Carpaccio di manzo hauchdünn geschnittenes Rinderfilet mit geraspeltem Parmesan, Zitrone und Olivenöl Paper-thin cut fillet of beef,rasped parmesan,lemon and olive oil	14,90 €
69	Antipasto trullo Carpaccio, Vitello tonnato, Mozzarella Caprese und gegrilltes Gemüse Mixture of different Antipasti	24,90 €

IL TRULLO DA COSIMO

ITALIENISCHES SPEZIALITÄTEN-RESTAURANT

Insalata / Salate

Salads

99	**Insalata speziale** Gemischter Salat mit gebratenem Hähnchenbrustfilet und Champignons mit Balsamicocreme und Olivenöl Mixed salad with chickenfilet and balsamico-créme, olive oil	17,90 €
100	**Insalata mista** Gemischter Salat Mixed salad	10,00 €
109	**Insalata capricciosa** Salat mit Thunfisch, Artischocken, Oliven [6)], Paprika, Ei und Zwiebeln Salad with tuna, artichoke, olive, sweet red coon, egg and onion	16,90 €

Bitte wählen Sie / Please Choose

- Dressing nach Art des Hauses /
  Dressing of the house
- Aceto Balsamico und Olivenöl /
  Aceto Balsamico with olive oil

[1)] mit Farbstoff/ with food colorant
[2)] mit Konservierungsstoff/ with preservative
[4)] mit Geschmacksverstärker/ with flavor enhancer
[6)] geschwärzt/ coloured

IL TRULLO DA COSIMO

ITALIENISCHES SPEZIALITÄTEN-RESTAURANT

Pasta fatta in casa / Hausgemachte Nudeln

Home-Made Pasta

113	Tortelloni* alla panna Tortelloni* in Sahnesauce mit Schinken [2,4)] und Parmesankäse Tortelloni in cream sauce with ham and parmesan	14,90 €
114	Spaghetti carbonara Spaghetti mit Speck [2)], Ei, Sahnesauce und Parmesankäse Spaghetti with bacon, egg and parmesan (cheese)	14,90 €
115	Spaghetti ai frutti di mare Spaghetti mit Meeresfrüchten in Tomatensauce / Spaghetti with seafood and tomato sauce	18,90 €
117	Rigatoni arrabbiata Kurznudeln mit pikanter Tomatensauce und Parmesan Rigatoni with a piquant tomato sauce and parmesan	13,90 €
118	Rigatoni con Pollo Kurznudeln mit Hähnchenbrustfilet und Paprika in Tomaten-Sahnesauce mit Parmesan Rigatoni with chicken, sweet red pepper, tomato cream sauce and parmesan	17,90 €
119	Rigatoni alla siciliana Kurznudeln mit Tomatensauce, Basilikum, Schafskäse und gegrillten Auberginen Rigatoni with tomato sauce, basil, sheep´s milk cheese an grilled aubergine	16,90 €
121	Tortelloni* al forno Tortelloni in Sahnesauce mit Schinken [2,4)], überbacken mit Käse [1)] Tortelloni with ham in cream sauce and baked with a cheese topping	14,90 €
122	Lasagne classica Lasagne klassisch / Lasagne traditional	14,90 €

[1)] mit Farbstoff/ food colorant [2)] mit Konservierungsstoff/ with preservative
[4)] mit Geschmacksverstärker/ flavor enhancer
* Frische Tortellini, aber nicht Eigenherstellung / fresh but not home-made

IL TRULLO DA COSIMO

ITALIENISCHES SPEZIALITÄTEN-RESTAURANT

Pizza Ø 28 cm

pizza

147	Romana *mit gekochtem Schinken [2,4] und frische Champignons* with cooked ham and mushrooms	13,00 €
148	Mozzarella *mit Mozzarella und Basilikum* with mozzarella and basil	11,00 €
149	Hawaii *mit gekochtem Schinken [2,4] und Ananas [11]* with cooked ham and pineapple	13,00 €
150	Margherita *mit Käse [1] und Tomaten* with cheese and tomatoes	9,00 €
151	Spinaci *mit Spinat, Knoblauch und Gorgonzola* with spinach, garlic and gorgonzola (blue cheese)	13,90 €
152	Tonno e cipolla *mit Thunfisch und Zwiebeln* with tuna and onion	14,90 €
153	Quattro stagioni *mit gek. Schinken [2,4], Artischocken, Salami [1,2,4] , frische Champignons* with ham, artichoke, salami and fresh mushroom´s	15,90 €
156	Vegetaria *mit frischem Gemüse* with fresh vegatables	15,90 €
158	Frutti di mare *mit Meeresfrüchten* with seafood	17,90 €
160	Trullo *mit Rucola, frischen Tomaten und Parmesan* with rucola, fresh tomatoes and parmesan	13,90 €
161	Speziale *mit Parmaschinken, Rucola, Tomaten und Parmesan [1]* with parmahan, rucola, fresh tomatoes and parmesan	17,90 €
162	Mista *mit Thunfisch, frische Champignons, Salami [1,2,4], Paprika* with tunny, fresh mushrooms, salami	15,90 €
165	Calzone *mit Schinken [2,4], Salami [1,2,4] und frische Champignons* with ham, salami and fresh mushrooms	14,50 €
167	Primavera *Thunfisch, Artischocken, frische Champignons [3], Oliven [6], Kapern /* with tuna, artichokes, fresh mushrooms, olives, capers	15,90 €

[1] mit Farbstoff/ food colorant *[2] mit Konservierungsstoff/ with* preservative
[4] mit Geschmacksverstärker/ flavor enhancer *[6] geschwärzt/ coloured*
[11] mit Süßungsmittel/ with sweetener

Pasta speciale fatta in casa / Hausgemachte Nudeln spezial

Special home-made pasta

123	Spaghetti ai gamberoni Spaghetti mit Scampis an frischer Tomatensauce Spaghetti with prawns	16,90 €
124	Tagliatelle porcini Bandnudeln mit Steinpilzen und Trüffelöl und Parmesan Ribbon noodles with edible boletus and truffle-oil	16,90 €
127	Tagliatelle mare e monti Bandnudeln mit Scampis und Steinpilzen, Tomatensahnesauce und Parmesan. Ribbon noodles with prawns and edible boletus-mushrooms, tomato-cream-sauce and parmesan	17,90 €

IL TRULLO DA COSIMO

ITALIENISCHES SPEZIALITÄTEN-RESTAURANT

Nachspeisen / Kaffee dessert and coffee

400	Zabaione Weinschaumcreme mit Vanilleeis 1,2,11) Wine mousse with vanilla ice cream	7,50 €
401	Gelato con lamponi Vanilleeis 1,2,11) mit heißen Himbeeren und Sahne Vanilla ice cream and mixed hot berries with cream	7,50 €
402	Cassata Cassata Eis 1,2,11) mit Eierlikör Cassata Ice cream with eggnog	8,50 €
404	Tartufo Tartufoeis 1,2,11) mit Eierlikör Tartufo ice cream with eggnog	8,50 €
405	Dessert del giorno Tagesempfehlung Dessert of the day	Tagespreis an der Tafel

Tasse Kaffee	3,00 €
Tasse Kaffee, entkoffeiniert	3,00 €
Espresso / oder entkoffeiniert	3,00 €
Espresso doppio	5,00 €
Cappuccino	3,50 €
Latte macchiato	4,00 €
Tasse Tee	3,00 €

1) mit Farbstoff/ food colorant 2) mit Konservierungsstoff/ with preservative
11) mit Süßungsmittel/ with sweetener

IL TRULLO DA COSIMO

ITALIENISCHES SPEZIALITÄTEN-RESTAURANT

Bevande / Getränke

beverages

Mineralwasser		0,25 L		3,00 €
Mineralwasser, stilles		0,25 l		3,00 €
Pellegrino groß		0,75 l		7,50 €
Cola [1,3,9)]	0,3 l	3,00 €	0,4 l	4,00 €
Fanta, Sprite *1,3,)*				
Apfelsaft, Apfelschorle	0,3 l	3,00 €	0,4 l	4,00 €
Orangensaft		0,3 l		3,00 €
Bitter Lemon *10)*		0,2 l		3,00 €
Herforder Pils vom Fass		0,3 l		4,50 €
Herforder Pils vom Fass		0,4 l		5,50 €
Alsterwasser *1,3)*		0,3 l		4,50 €
Alsterwasser *1,3)*		0,4 l		5,50 €
Alkoholfreies Bier		0,33 l		4,50 €
Altbier, Alt Schuss *1,3,9)*		0,3 l		4,50 €
Malzbier		0,33 l		4,50 €
Hefeweizen		0,5 l		6,00 €
Hefeweizen, alkoholfrei		0,5 l		6,00 €

[1)] mit Farbstoff/ food colorant [3)] mit Antioxidationsmittel/ with antioxidant
[9)] Koffeinhaltig/ with caffeine [10)] Chininhaltig/ includes quinine

IL TRULLO DA COSIMO

ITALIENISCHES SPEZIALITÄTEN-RESTAURANT

Spirituosen spirituous beverages

Amaretto	2 cl	3,50 €
Averna	2 cl	4,00 €
Limoncello	2 cl	4,00 €
Marsala	2 cl	4,00 €
Cynar [1)]	2 cl	4,00 €
Ramazzotti	2 cl	4,00 €
Sambuca	2 cl	4,00 €
Vecchia Romagna	2 cl	5,50 €
Grappa	2 cl	4,50 €

[1)] mit Farbstoff/ food colorant

IL TRULLO DA COSIMO

ITALIENISCHES SPEZIALITÄTEN-RESTAURANT

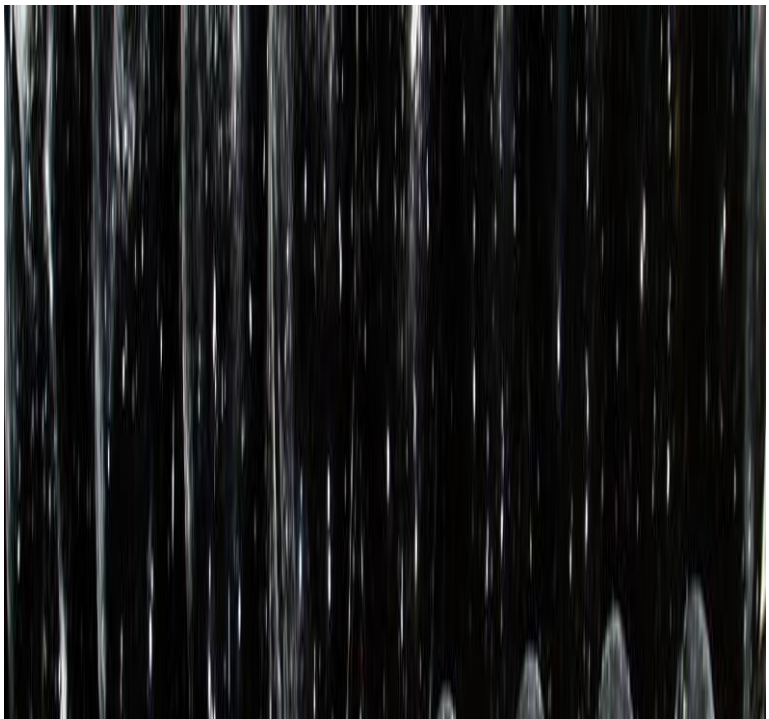
Flaschenweine bottled wine

Weißweine

EDDA	Apulien	*12,0 %*	*34,90 €*
Lugana	Venetien	*12,5 %*	*32,90 €*
Gavi di Gavi	Piemont	*12,5 %*	*33,90 €*

Rotweine

Amarone	Verona	*16,0 %*	*60,00 €*
Primitivo	Apulien	*14,0 %*	*36,00 €*
Chianti classico	Toscana	*13,0 %*	*36,00 €*
Salice salentino	Apulien	*14,0 %*	*36,00 €*



IL TRULLO DA COSIMO

ITALIENISCHES SPEZIALITÄTEN-RESTAURANT

Vini / offene Weine

wine by the glass

Pinot Grigio	weiß	trocken fruchtig 0,2 l	6,50 €
Chardonnay	weiß	mild fruchtig 0,2 l	6,50 €
Rose	rose	Trocken 0,2 l	6,50 €
Primitivo	rot	trocken kräftig 0,2 l	6,50 €
Montepulciano	rot	Trocken 0,2 l	6,50 €
Lambrusco	rot	Lieblich 0,2 l	6,50 €
Weinschorle	weiß oder rot 0,2 l		5,50 €
Weinschorle / 0,5 l			12,00€
Wein / 0,5 l	weiß, rose oder rot		13,50 €

IL TRULLO DA COSIMO

ITALIENISCHES SPEZIALITÄTEN-RESTAURANT

Aktionen

✦✦✦✦

Wir lieben die Abwechslung. Sie auch? Zusätzlich zu unserer umfangreichen Speisekarte bieten wir saisonale Spezialitäten in regelmäßig wechselnden Zusammenstellungen an.

Diese Aktionen stellen wir Ihnen stets auf unserer Homepage vor.

Doch damit nicht genug. Täglich aktuell finden Sie bei uns im Restaurant spezielle Kreationen des Hauses -an der Tafel ausgeschrieben am Eingang-, welche wir Ihnen nicht vorenthalten möchten.

Our daily offers you can find at our Restaurant. The special Offers can be found at our homepage.

Radewiger Straße 41, 32052 Herford
Telefon 0 52 21 / 17 98 92
Telefax 052 21 / 18 22 32

Mi - So 18:00 Uhr – 22:00 Uhr
Montags+Dienstags Ruhetag

www.trullo-cosimo.de