



IL TRULLO DA COSIMO

ITALIENISCHES SPEZIALITÄTEN-RESTAURANT

Aperitivo / Aperitif

Aperitif

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

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	8,90 €
61	Bruschetta Geröstetes Weißbrot mit frischen Tomaten Roasted white bread with fresh tomatoes	7,90 €
62	Vitello tonnato Kalbfleischscheiben mit Thunfischcreme Veal slices with tunacrème	13,90 €
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	13,90 €
69	Antipasto trullo Carpaccio, Vitello tonnato, Mozzarella Caprese und gegrilltes Gemüse Mixture of different Antipasti	19,90 €



IL TRULLO DA COSIMO

ITALIENISCHES SPEZIALITÄTEN-RESTAURANT

Insalata / Salate

Salads

- | | | |
|-----|---|---------|
| 99 | Insalata speciale
Gemischter Salat mit gebratenem Hähnchenbrustfilet
und Champignons mit Balsamicocreme und Olivenöl
Mixed salad with chickenfilet and balsamico-crème, olive oil | 15,90 € |
| 100 | Insalata mista
Gemischter Salat
Mixed salad | 9,00 € |
| 109 | Insalata capricciosa
Salat mit Thunfisch, Artischocken, Oliven ⁶⁾ , Paprika, Ei und Zwiebeln
Salad with tuna, artichoke, olive, sweet red coon, egg and onion | 14,90 € |

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

Pizza Ø 28 cm

pizza

- | | | |
|-----|---|---------|
| 147 | Romana mit gekochtem Schinken ^{2,4)} und frische Champignons
with cooked ham and mushrooms | 12,00 € |
| 148 | Mozzarella mit Mozzarella und Basilikum
with mozzarella and basil | 10,00 € |
| 149 | Hawaii mit gekochtem Schinken ^{2,4)} und Ananas ¹¹⁾
with cooked ham and pineapple | 12,00 € |
| 150 | Margherita mit Käse ¹⁾ und Tomaten
with cheese and tomatoes | 8,00 € |
| 151 | Spinaci mit Spinat, Knoblauch und Gorgonzola
with spinach, garlic and gorgonzola (blue cheese) | 12,90 € |
| 152 | Tonno e cipolla mit Thunfisch und Zwiebeln
with tuna and onion | 13,90 € |
| 153 | Quattro stagioni mit gek. Schinken ^{2,4)} , Artischocken,
Salami ^{1,2,4)} , frische Champignons
with ham, artichoke, salami and fresh mushroom's | 13,90 € |
| 156 | Vegetaria mit frischem Gemüse
with fresh vegetables | 13,90 € |
| 158 | Frutti di mare mit Meeresfrüchten
with seafood | 14,90 € |
| 160 | Trullo mit Rucola, frischen Tomaten und Parmesan
with rucola, fresh tomatoes and parmesan | 12,90 € |
| 161 | Speziale mit Parmaschinken, Rucola, Tomaten und Parmesan ¹⁾
with parmahan, rucola, fresh tomatoes and parmesan | 14,90 € |
| 162 | Mista mit Thunfisch, frische Champignons, Salami ^{1,2,4)} , Paprika
with tunny, fresh mushrooms, salami | 14,90 € |
| 165 | Calzone mit Schinken ^{2,4)} , Salami ^{1,2,4)} und frische Champignons
with ham, salami and fresh mushrooms | 13,50 € |
| 167 | Primavera Thunfisch, Artischocken, frische Champignons ³⁾ , Oliven ⁶⁾ , Kapern with
tuna, artichokes, fresh mushrooms, olives, capers | 14,90 € |

¹⁾ mit Farbstoff/ food colorant ²⁾ mit Konservierungsstoff/ with preservative

⁴⁾ mit Geschmacksverstärker/ flavor enhancer ⁶⁾ geschwärzt/ coloured

¹¹⁾ mit Süßungsmittel/ with sweetener



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	12,90 €
114	Spaghetti carbonara Spaghetti mit Speck ²⁾ , Ei, Sahnesauce und Parmesankäse Spaghetti with bacon, egg and parmesan (cheese)	12,90 €
115	Spaghetti ai frutti di mare Spaghetti mit Meeresfrüchten in Tomatensauce / Spaghetti with seafood and tomato sauce	16,90 €
117	Rigatoni arrabbiata Kurznudeln mit pikanter Tomatensauce und Parmesan Rigatoni with a piquant tomato sauce and parmesan	12,90 €
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	15,90 €
119	Rigatoni alla siciliana Kurznudeln mit Tomatensauce, Basilikum, Schafskäse und gegrillten Auberginen Rigatoni with tomato sauce, basil, sheep's milk cheese an grilled aubergine	14,90 €
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	12,90 €
122	Lasagne classica Lasagne klassisch / Lasagne traditional	12,90 €

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

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 | 18,90 € |
| 124 | Tagliatelle porcini
Bandnudeln mit Steinpilzen und Trüffelöl und Parmesan
Ribbon noodles with edible boletus and truffle-oil | 18,90 € |
| 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 | 19,90 € |



IL TRULLO DA COSIMO

ITALIENISCHES SPEZIALITÄTEN-RESTAURANT

Carne / vom Schwein UND RIND

MeAt

182	Medaglioni di vitello al pepe verde Zartes Kalbsschnitzel mit grüner Pfeffersauce Veal cutlet with green pepper sauce	22,90 €
184	Saltimbocca Zartes Kalbsschnitzel mit Salbei, Parmaschinken und Weißweinsauce Veal cutlet with sage and parmaham – white-wine-sauce	22,90 €
185	Bistecca di vitello alla griglia Gegrilltes Kalbsrückensteak Veal saddle - grilled	25,90 €
186	Entrecote gegrilltes Entrecote Entrecote - grilled	27,90 €
189	Entrecote con pepe verde gegrilltes Entrecote mit grüner Pfeffersauce Entrecote grilled with green pepper sauce	28,90 €
191	Entrecote mare e monti gegrilltes Entrecote mit Scampis und Steinpilzen an Tomaten- Sahnesauce Entrecote – grilled with prawns and edible boletus-mushrooms, tomato-cream-sauce.	29,90 €

Zu unseren Fleischgerichten servieren wir Ihnen eine Beilage,
frittierte Kartoffelscheiben ¹⁵⁾, Pommes frites¹⁵⁾, Beilagensalat oder
Tagesgemüse

We serve to our meat meals side dishes, please select one:
Salad / vegetables / chips or fried potato-slices

Jede weitere Beilage 4 € / Extra added side dish 4 €

¹⁵⁾ hergestellt unter Mitverwendung von Pflanzenöl aus gentechnisch verändertem Soja/
manufactured with vegetable oil of gene-modified soy



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	6,50 €
401	Gelato con lamponi Vanilleeis 1,2,11) mit heißen Himbeeren und Sahne Vanilla ice cream and mixed hot berries with cream	6,50 €
402	Gelato misto con panna Gemischtes Eis 1,2,11) mit Sahne Mixed Ice cream with cream	6,00 €
404	Gelato con cioccolato Vanilleeis 1,2,11) mit Schokoladensauce Vanilla ice cream with chocolate sauce	6,50 €
405	Dessert del giorno Tagesempfehlung Dessert of the day	tAGESPREIS

Tasse Kaffee 2,50 €

Tasse Kaffee, entkoffeiniert 2,50 €

Espresso 2,50 €

Espresso, entkoffeiniert 2,50 €

Cappuccino 3,00 €

Latte macchiato 4,00 €

Tasse Tee 2,50 €

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	2,50 €
Mineralwasser, stilles	0,25 l	2,50 €
Pellegrino groß	0,75 l	6,50 €
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	4,00 €
Herforder Pils vom Fass	0,4 l	5,00 €
Alsterwasser ^{1,3)}	0,3 l	4,00 €
Alsterwasser ^{1,3)}	0,4 l	5,00 €
Alkoholfreies Bier	0,33 l	4,00 €
Altbier, Alt Schuss ^{1,3,9)}	0,3 l	4,00 €
Malzbier	0,33 l	4,00 €
Hefeweizen	0,5 l	5,00 €
Hefeweizen, alkoholfrei	0,5 l	5,00 €

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	3,50 €
Limoncello	2 cl	3,50 €
Marsala	2 cl	3,50 €
Cynar ¹⁾	2 cl	3,50 €
Ramazotti	2 cl	3,50 €
Sambuca	2 cl	3,50 €
Vecchia Romagna	2 cl	5,00 €
Grappa	2 cl	4,50 €

¹⁾ mit Farbstoff/ food colorant



IL TRULLO DA COSIMO

ITALIENISCHES SPEZIALITÄTEN-RESTAURANT

Flaschenweine

bottled wine

Weißweine

EDDA	<i>Apulien</i>	<i>12,0 %</i>	<i>32,90 €</i>
Lugana	<i>Venetien</i>	<i>12,5 %</i>	<i>31,90 €</i>
Gavi di Gavi	<i>Piemont</i>	<i>12,5 %</i>	<i>32,90 €</i>

Rotweine

Amarone	<i>Verona</i>	<i>16,0 %</i>	<i>52,00 €</i>
Primitivo	<i>Apulien</i>	<i>14,0 %</i>	<i>32,90 €</i>
Chianti classico	<i>Toscana</i>	<i>13,0 %</i>	<i>31,90 €</i>
Salice salentino	<i>Apulien</i>	<i>14,0 %</i>	<i>32,90 €</i>



IL TRULLO DA COSIMO

ITALIENISCHES SPEZIALITÄTEN-RESTAURANT

Vini / offene Weine

wine by the glass

Pinot Grigio	weiß	trocken fruchtig 0,2 l	5,50 €
Chardonnay	weiß	mild fruchtig 0,2 l	5,50 €
Rose	rose	Trocken 0,2 l	5,50 €
Primitivo	rot	trocken kräftig 0,2 l	5,50 €
Montepulciano	rot	Trocken 0,2 l	5,50 €
Lambrusco	rot	Lieblich 0,2 l	5,50 €
Weinschorle	weiß oder rot	0,2 l	5,00 €
Weinschorle / 0,5 l			11,00 €
Wein / 0,5 l	weiß, rose oder rot		12,00 €