



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 052 21 / 18 22 32

Mi - So 18:00 – 22:00 Uhr
Montags & Dienstag Ruhetag

www.iltrullo-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 Moertel 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 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)} 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 | 16,90 € |
| 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 | 15,90 € |

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 | 14,90 € |
| 156 | Vegetaria mit frischem Gemüse
with fresh vegetables | 14,90 € |
| 158 | Frutti di mare mit Meeresfrüchten
with seafood | 16,90 € |
| 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 | 16,90 € |
| 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⁾ geschwärtzt/ 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	13,90 €
114	Spaghetti carbonara Spaghetti mit Speck ²⁾ , Ei, Sahnesauce und Parmesankäse Spaghetti with bacon, egg and parmesan (cheese)	13,90 €
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	16,90 €
119	Rigatoni alla siciliana Kurznudeln mit Tomatensauce, Basilikum, Schafskäse und gegrillten Auberginen Rigatoni with tomato sauce, basil, sheep's milk cheese an grilled aubergine	15,90 €
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	13,90 €
122	Lasagne classica Lasagne klassisch / Lasagne traditional	13,90 €

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 | 21,90 € |
| 124 | Tagliatelle porcini
Bandnudeln mit Steinpilzen und Trüffelöl und Parmesan
Ribbon noodles with edible boletus and truffle-oil | 20,90 € |
| 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 | 21,90 € |



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

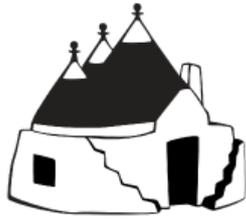
bottled wine

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 €



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 ausgeschrieben, welche wir Ihnen nicht vorenthalten möchten.

Our daily Offers you can Find at our Restaurant. The special Offers will be shown at our Internetpage.

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

Mi - So 18:00 - 22:00 Uhr
Montags & Dienstag Ruhetag

www.iltrullo-cosimo.de