

Antipasti – Vorspeisen

Klein Tris 1 Jakobsmuscheln / VitelloTonnato / Garnelen Diavola ^(2,3,11)	€ 14,50
Groß Tris 2 Jakobsmuscheln / VitelloTonnato / Garnelen Diavola ^(2,3,11)	€ 19,50
Duetto Bresaola Carpaccio / Vitello Tonnato ^(3,4)	€ 15,50
Parma-Schinken-Büffelmozzarella gegrillt auf Rucola ⁽⁶⁾	€ 14,50
Rindercarpaccio Rucola & Parmesan ⁽⁶⁾	€ 11,50
Vitello Tonnato ⁽³⁾	€ 11,50
Caprese Tomaten, Mozzarella, Basilikum ⁽⁶⁾	€ 10,00
Insalata di Mare Meeresfrüchtesalat ^(2,4)	€ 12,50
Krabben Cocktail ^(2,3)	€ 10,50
Schnecken Provinciale ^(b,6,11)	€ 9,50

ab 2 Personen Tapas – Vorspeisen

5 Tapas	p. P.	€ 15,50
Rindcarpaccio / Caprese / Vitello / Verdure / Garnelen Diavola ^(3,2,6)		
7 Tapas Exklusiv	p. P.	€ 22,50
Rindcarpaccio / Caprese / Vitello / Verdure / Garnelen Diavola Jakobsmuscheln / Butterflygarnelen ^(2,3,11)		

Suppen - Zuppe

Tomatencremesuppe ⁽⁶⁾	€ 4,00
Minestrone Gemüsesuppe ^(e,f)	€ 4,50
Flusskrebssuppe ^(6,11)	€ 5,50

Salat – Insalate

Beilagensalat	€ 3,50
Gemischter Salat	€ 5,00
Italienischer Salat mit Schinken & Käse ^(6,c,b)	€ 8,00
Nizza Salat mit Thunfisch, Ei & Sardellen ^(4,3)	€ 9,50
Rucola mit Parmesan ⁽⁶⁾	€ 8,50
Chef Salat mit Schinken, Thunfisch, Ei, Krabben & Artischocken ^(6,2,c,b)	€ 12,00
Trattoria Modena Salat mit Parmesan & Riesengarnelen ^(2,6)	€ 13,50
Ratskellersalat mit Putenstreifen	€ 12,50

Pizza

Pizzabrot ⁽¹⁾	€ 3,50
Margherita Tomaten, Käse ^(1,6)	€ 7,00
Rustica Schinken, Champignons ^(1,6,b,c)	€ 8,50
Normale Salami, Champignons ^(1,6,b,c)	€ 8,50
Hawaii Schinken, Ananas ^(1,6,b)	€ 8,50
Modena Schinken, Salami, Champignons ^(1,6,b)	€ 9,50
Calzone Schinken, Champignons ^(1,6,b)	€ 9,00
4 Stagioni Schinken, Champignons, Paprika, Artischocken ^(1,6,b)	€ 9,00
Caprese frische Tomaten, Mozzarella, Basilikum ^(1,6)	€ 9,00
Vegetaria frisches Gemüse ^(1,6)	€ 9,00
Diavola Zwiebeln, Peperoni, scharfe Salami ^(1,6,b,c)	€ 9,00
4 Formaggi 4 Sorten Käse ^(1,6)	€ 9,50
Marinara frische Meeresfrüchte ^(1,2,4,6)	€ 11,50
Parma Parmaschinken, Mozzarella, Rucola, Parmesankäse ^(1,6,b)	€ 12,50
Tonno Thunfisch, Zwiebeln ^(1,6,4)	€ 10,00
Spinat Gorgonzola ^(1,6)	€ 9,50
Vito Bufala e Pancetta ^(1,6,b)	€ 11,50

Nudelgerichte – Pasta

Spaghetti mit Tomatensoße ⁽¹⁾	€ 7,00
Spaghetti Bolognese ⁽¹⁾	€ 8,50
Spaghetti al Pesto ⁽¹⁾	€ 8,50
Spaghetti Marinara ⁽⁴⁾	€ 10,50
Penne Gorgonzola ⁽⁶⁾	€ 9,00
Penne Arrabbiata	€ 9,00
Tagliatelle Mare e Monti mit Meeresfrüchten & Pilzen ^(1,4,6)	€ 11,50
Tagliatelle Pavarotti mit Filetspitzen & Pilzen ⁽⁶⁾	€ 11,50

Hausgemachte Nudeln - Pasta Fresca - Ricotta – Spinat-Füllung


Tortelloni ai Funghi mit frischer Champignonsauce ^(1,6)	€ 13,50
Tortelloni al Salmone mit Lachsstücken ^(1,4,6)	€ 14,50
Tortelloni Firenze mit grünem Spargel & Krabben ^(1,2,6)	€ 14,50

Fleisch Spezialitäten – Carni

Schnitzel Wiener Art ^(1,3)	€ 14,50
Scaloppina Weißweinsauce ^(1,2,6)	€ 14,50
Piccata Milanese ^(1,3,6)	€ 15,50
Saltimbocca alla Romana ⁽⁶⁾	€ 17,50
Rumpsteak gegrillt	€ 21,50
Rumpsteak mit Champignons oder Zwiebeln ⁽⁶⁾	€ 22,50
Rinderfilet mit grünem Pfeffer ^(6,b)	€ 25,50
Rinderfilet Chef Art mit Balsamicosauce	€ 26,50

Zu Fleisch und Fisch werden Salat (Dressing: Joghurt oder Essig/Öl) und wahlweise Nudeln, Pommes oder Gemüse serviert.

Fisch-Spezialitäten

Calamari frittiert ^(1,4)			€ 17,50
Calamari gegrillt ⁽⁴⁾			€ 17,50
Lachs gegrillt ⁽⁴⁾			€ 19,50
Lachs in Zitronensauce ^(4,6)			€ 20,50
Seeteufel gegrillt ⁽⁴⁾			€ 24,50
Seeteufel in Zitronensauce ^(4,6)			€ 25,50
Seeteufel mit Meeresfrüchten ⁽⁴⁾			€ 26,50

Zu Fleisch und Fisch werden Salat (Dressing: Joghurt oder Essig/Öl) und wahlweise Nudeln, Pommes oder Gemüse serviert.

<p>Zeichenerklärung Zusatzstoffe</p> <ul style="list-style-type: none"> a. mit Farbstoff b. mit Konservierungsstoff c. mit Antioxidationsmittel d. geschwefelt e. mit Geschmacksverstärker f. geschwärzt g. mit Phosphat h. mit Süßungsmittel Aspartam – enthält eine Phenylalaninquelle i. koffeinhaltig j. chininhaltig 	<p>Zeichenerklärung Allergene</p> <p>enthält:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Weizen und Gerste 2. Krebstiere 3. Eier 4. Fisch 5. Erdnüsse 6. Milch/Laktose 7. Pistazien 8. Haselnüsse 9. Senf 10. Sesamsamen 11. Weichtiere 12. Sulfite
--	---

Aperitifs

Prosecco ^(1,2)	0,1 l - € 5,00	Martini Bianco ^(a)	4 cl - € 4,40
Prosecco Rose	0,1 l - € 6,00	Rosso o. Dry ^(a)	4 cl - € 4,40
Aperol Spritz ^(a)	0,2 l - € 6,00	Cinar Soda	4 cl - € 4,40
Hugo - auch alkoholfrei	0,2 l - € 6,00	Sherry Medium/Secco	4 cl - € 4,40
Brillo - auch alkoholfrei	0,2 l - € 6,00	Pernod	4 cl - € 4,40
P31 Spritz	0,2 l - € 6,50		
Campari Orange ^(a)	0,2 l - € 5,00		
Bitterino ^(a)	0,1 l - € 3,50		

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola normal/light, Fanta, Spezi ^(h)	0,30 l - € 2,80	0,50 l - € 4,00
Apfelsaftschorle, Orangensaft	0,30 l - € 2,80	0,50 l - € 4,00
Bitterlemon, Tonic Water ⁽ⁱ⁾	0,30 l - € 2,80	
Mineralwasser Odenwald Quelle Naturell/Normal	0,25 l - € 2,20	0,75 l - € 4,00
Mineralwasser San Pellegrino	0,25 l - € 2,20	0,75 l - € 4,50
Erdinger Weißbier alkoholfrei	0,50 l - € 3,80	
Braumeister Limonade alkoholfrei, Zitrone/Grapefruit/Holunder	0,50 l - € 3,50	
Beck`s alkoholfrei	0,33 l - € 3,00	

Alkoholische Getränke (Bier & Wein) ⁽¹⁻²⁾

Pils vom Faß	0,30 l - € 2,80	0,50 l - € 4,50
Radler vom Faß	0,30 l - € 2,50	0,50 l - € 3,80
Hefeweizen vom Faß	0,50 l - € 4,00	
Weizen Kristall Flaschenbier	0,50 l - € 4,00	
Hefe Dunkel Flaschenbier	0,50 l - € 4,00	
Weizenradler	0,50 l - € 4,00	

<i>Rotwein, offen</i>	<i>1/8 - € 2,50</i>	<i>Weisswein</i>	
Lambrusco	0,25 l - € 5,00	Frascati	0,25 l - € 5,00
Valpolicella	0,25 l - € 5,00	Pinot Grigio	0,25 l - € 5,00
Barbera	0,25 l - € 5,00	Riesling trocken	0,25 l - € 4,50
Chianti	0,25 l - € 5,00	Rosé	0,25 l - € 5,00
Montepulciano	0,25 l - € 5,00	Weinschorle	0,25 l - € 3,50
Barone Nero	0,25 l - € 5,00	Weinschorle	0,50 l - € 6,00

Spirituosen

Grappa Della Casa	0,2 cl - € 3,80
Grappe Speciali	0,2 cl - € 6,50
Amaretto	0,2 cl - € 3,80
Averna	0,2 cl - € 3,80
Ramazotti	0,2 cl - € 3,80
Fernet Branca	0,2 cl - € 3,80
Sambuca	0,2 cl - € 3,80
Kirschwasser	0,2 cl - € 3,80
Williams Christ Birne	0,2 cl - € 3,80
Baileys ⁽⁶⁾	0,4 cl - € 3,80
Vecchia Romagna	0,2 cl - € 3,80
Vodka	0,2 cl - € 3,80
Limoncello	0,2 cl - € 3,50

Kaffee & Tee

Tasse Espresso ⁽⁶⁾	€ 2,50
Tasse Kaffee ⁽⁶⁾	€ 2,50
Doppio Espresso ⁽⁶⁾	€ 4,50
Cappuccino mit Milch ⁽⁶⁾	€ 3,50
Cappuccino mit Sahne ⁽⁶⁾	€ 3,50
Heisse Schokolade	€ 3,50
Latte Macchiato ⁽⁶⁾	€ 4,00
Tasse Tee	€ 2,50
(Pfefferminz / Kamille / Schwarz / Früchte)	

La Pinsa Romana



Alle Pinsa mit Tomaten-Mozzarella

Margherita Tomaten, Mozzarella ^(1,6)	€ 9,50
Rustica Schinken, Champignons ^(1,6,b,c)	€ 11,50
Normale Salami, Champignons ^(1,6,b,c)	€ 11,50
Modena Schinken, Salami, Champignons ^(1,6,b)	€ 12,50
Caprese frische Tomaten, Mozzarella, Basilikum ^(1,6)	€ 11,50
Vegetaria frisches Gemüse, Gegrillten ^(1,6)	€ 11,50
4 Formaggi Mozzarella 4 Sorten Käse ^(1,6)	€ 12,50
Marinara frische Meeresfrüchte ^(1,2,4,6)	€ 14,50
Tonno Thunfisch, Zwiebeln ^(1,6,4)	€ 12,50
Parma Parmaschinken, Mozzarella, Rucola, Parmesankäse ^(1,6,b)	€ 15,00
4 Stagioni Schinken, Pilzen, Paprika, Artischocken ^(1,6,b)	€ 12,50
Diavola Zwiebeln, Peperoni, scharfe Salami ^(1,6,b,c)	€ 12,50
Delizia Spinat Gorgonzola ^(1,6)	€ 12,50
Pinsa Tomaten, Mozzarella, Beilage nach Wunsch	€ 15,00

Doch was ist der Unterschied? „Pinsa wird mit Sojamehl, Reismehl und Sauerteig angefertigt. Mit 80 Prozent ist der Wassergehalt viel höher als bei der Pizza. Es wird nur Mozzarella verwendet, statt Pizzakäse.“ Zudem sei die Pinsa gesünder und schon die Figur, weil sie weniger Fett und Kohlenhydrate enthalte. Beim Anfertigen des exakt 250 Gramm schweren Teigs werde außerdem etwas mehr Geduld benötigt: „Der braucht 72 Stunden Ruhezeit“

exklusiv bei Nino



Ristorante Trattoria Modena



Prosecco Rose - Aperol Spritz - Hugo - auch alkoholfrei

Brillo Spritz - auch alkoholfrei- Campari Orange **6,00€**

P31Green Spritz 6,50€



Unsere Wein-Empfehlung

Pinot Grigio	0,7l	€ 18,50	Primitivo Villa Marin	0,7l	€ 24,50
Sauvignon	0,7l	€ 24,50	Primitivo Zolla Riserva	0,7l	€ 38,50
Lugana	0,7l	€ 32,00	Ripasso	0,7l	€ 28,50
Rose	0,7l	€ 24,50	Brunello di Montalcino	0,7l	€ 38,50
			Rosso di Montalcino	0,7l	€ 28,50