

Trattoria Verde

ITALIENISCHE KÜCHE AM BONNER MARKTPLATZ · SEIT 2018

Marktplatz 4 · 53111 Bonn · 0228 555 0214 · trattoria-verde-bonn.de

Antipasti Zum Ankommen

Burrata, Tomate & Basilikumöl 14 €

Cremige Burrata aus Kampanien, marinierte Tomaten, Basilikumöl und geröstetes Brot.

Vegetarisch · Empfehlung · Allergene: Milch, Gluten

Vitello Tonnato 14 €

Hauchdünn geschnittenes Kalb mit cremiger Thunfisch-Kapern-Sauce.

Allergene: Fisch, Ei, Sellerie

Minestrone della Casa 9 €

Kräftige Gemüsesuppe nach Marktlage – je nachdem, was der Tag hergibt.

Vegetarisch · Vegan · Allergene: Sellerie, Gluten

Primi · Pasta Täglich hausgemacht

Tagliatelle al Limone 18 €

Frische Tagliatelle mit Zitrone, Parmesan, Pfeffer und Kräutern.

Vegetarisch · Empfehlung · Allergene: Gluten, Milch, Ei

Pappardelle al Ragù 19 €

Vier Stunden geschmortes Rinderragù nach Nonna Rosas Rezept, mit Rotwein und Pecorino.

Allergene: Gluten, Milch, Sellerie

Gnocchi al Gorgonzola 17 €

Hausgemachte Kartoffelgnocchi in cremiger Gorgonzolasauce mit Walnuss.

Vegetarisch · Allergene: Gluten, Milch, Nüsse

Secondi Aus Ofen & Pfanne

Saltimbocca alla Romana 24 €

Kalbsschnitzel mit Salbei und Parmaschinken in Weißweinsauce.

Empfehlung · Allergene: Milch, Sellerie

Branzino al Forno 26 €

Ganzer Wolfsbarsch aus dem Ofen mit Zitrone, Kräutern und Ofengemüse.

Glutenfrei · Allergene: Fisch

Aubergine alla Parmigiana 19 €

Geschichtete Aubergine mit Tomate, Mozzarella, Basilikum und Parmesan, im Ofen gebacken.

Vegetarisch · Allergene: Milch, Gluten

Dolci *Süßer Abschluss*

Tiramisu Verde 9 €

Klassisch geschichtet, mit Espresso, Mascarpone und Pistazie.

Vegetarisch · Empfehlung · Allergene: Milch, Ei, Gluten, Nüsse

Panna Cotta ai Frutti 8 €

Cremige Panna Cotta mit Beerenspiegel und frischer Minze.

Vegetarisch · Glutenfrei · Allergene: Milch

Zitronensorbet & Minze 8 €

Leichtes Sorbet mit frischer Minze und Olivenöl-Crunch.

Vegetarisch · Vegan · Glutenfrei · Allergene: kann Spuren von Nüssen enthalten

Getränke & Weine *Regionales & Italienisches aus dem Keller*

Vermentino di Sardegna DOC 7,5 €

Frisch und mineralisch – zur Zitronenpasta. Glas 0,2 l.

Vegan · Glutenfrei · Allergene: Sulfite

Chianti Classico DOCG 8 €

Toscana, kräftig und würzig – zum Ragù. Glas 0,2 l.

Vegan · Glutenfrei · Allergene: Sulfite

Riesling vom Mittelrhein 7 €

Regionaler Weißwein aus der Nachbarschaft, feinherb. Glas 0,2 l.

Vegan · Glutenfrei · Allergene: Sulfite

Aperol Spritz 8,5 €

Der Klassiker für den Innenhof – mit Prosecco und Orangenscheibe.

Vegan · Glutenfrei · Allergene: Sulfite

Hauslimonade Zitrone-Basilikum 4,5 €

Hausgemacht, alkoholfrei und wenig süß. 0,4 l.

Vegan · Glutenfrei

Espresso / Cappuccino 2,8 €

Aus einer kleinen Rösterei in Köln, dunkel geröstet.

Vegetarisch · Glutenfrei · Allergene: Milch (Cappuccino)

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe nennen wir je Gericht; die vollständige Liste erhalten Sie jederzeit bei unserem Service. Unsere Küche arbeitet mit Gluten, Milch, Ei, Fisch, Sellerie und Schalenfrüchten – Spuren lassen sich nicht vollständig ausschließen.

Reservierung: 0228 555 0214 · Di–Sa ab 17 Uhr · So ab 12 Uhr · Mo Ruhetag