

TRATTORIA

Cardinale

EST. 1979

DA VITO & ROSETTA

* un omaggio a nostra casa

* la nostra storia

unsere heimat **cardinale** ist ein kleines bergdorf in kalabrien mit lebendigen gässchen, streunenden katzen und diskutierenden **nonni** vor den haustüren. 1967 kam vito erstmals mit seinem vater und seinem bruder, damals als 13-jähriger, nach **bella germania** und arbeitete auf dem bau um die **famiglia** zu ernähren. 1979 kam dann auch seine frau rosetta mit nach deutschland und sie eröffneten ihr erstes **ristorante** in eisenberg. nach drei jahren in eisenberg und der geburt der ersten **bambina** maria, zog es die kleine familie nach grünstadt, dort eröffneten sie für ein jahr die gaststätte „zum bahnhof“. anschließend, und um die zweite tochter giovanna reicher – im sommer 1983 – übernahmen sie die tsg gaststätte in grünstadt, in der sie 35 jahre lang ihre gäste und liebgewonnenen **amici** bekochten. währenddessen bekamen sie auch ihr letztes kind, ihren sohn salvatore.

2019 zieht es sie noch einmal weiter, näher zu ihrem sohn und dem zweiten enkelkind, in die verbandsgemeinde deidesheim. **viva famiglia!** ihre beiden töchter leben mit ihren familien am lago maggiore und am schönen bodensee. hier in niederkirchen soll nun gekocht werden wie zuhause in ihrer heimat – eben als ***omaggio a nostra casa**. auch hier fühlen sie sich schon jetzt ein stück weit zuhause. freuen sie sich auf eine **cucina tipica italiana** und ein herzliches danke gut von vito. **benvenuti!**

damit auch alles den richtigen **gusto** hat, beziehen wir unser **olio d'oliva**, die **sopressata, pancetta, 'nduja, capicollo, pecorino** und die **cipolle di tropea** aus kalabrien.

passend zu unseren speisen gibt es natürlich den **vino** aus dem hause weisbrodt, aus dem auch unsere schwiegertochter stammt.

die fleischwaren kommen von der befreundeten metzgerei noll aus hertlingshausen und der ortsansässigen metzgerei stähly.

* antipasto

BRUSCHETTA ALLA VITO & ROSETTA	5.0
con pomodori freschi, aglio e olio d'oliva <i>pizzabrot mit frischen tomatenstückchen, knoblauch und olivenöl</i>	
PIZZA PANE	4.0
con olio d'oliva, burro alle erbe ed erbe fresche <i>pizzabrot mit olivenöl, kräuterbutter und frischen kräutern</i>	
CAPRESE	7.5
pomodori freschi, mozzarella di bufala, olio d'oliva e basilico <i>frische tomaten, büffelmozzarella, olivenöl und basilikum</i>	
ANTIPASTO VEGETERIANO	12.5
verdure grigliate, parmigiano, pecorino, olive, pomodori secchi e caprese <i>gegrilltes gemüse, parmesan, pecorino, oliven, getrocknete tomaten, tomaten-büffelmozzarella</i>	
ANTIPASTO CARDINALE	15.5
sopressata, pancetta, capicollo, 'nduja + antipasto vegeteriano <i>ital. salami, speck, schinken, 'nduja + antipasto vegeteriano</i>	
CARPACCIO DI MANZO	12.5
<i>rindercarpaccio</i>	
GAMBERI GRIGLIATE	13.0
cinque gamberi con insalata <i>fünf garnelen auf Salat</i>	

* insalata

INSALATA MISTA	6.5
insalata verde con insalata di verdure, aceto e olio d'oliva	
<i>bunte blattsalate mit wechselnder rohkost, essig- und olivenöl-dressing</i>	(klein) 4.0

* pizza

MARGHERITA sugo di pomodori freschi e mozzarella gratugiato <i>frische tomatensoße und geriebenen mozzarella</i>	6.5
NOVALBA salame e funghi freschi <i>salami und frische champignons</i>	8.5
CAPRESE pomodorini, mozzarella di bufala e basilico <i>kirschtomaten, büffelmozzarella und basilikum</i>	11.5
VEGETERIANA verdure grigliate e parmigiano <i>gegrilltes gemüse und parmesan</i>	10.5
CALABRIA sopressata, olive, cipolle di tropea e peperoncini piccanti <i>italienische salami, oliven, zwiebeln aus tropea und pikanten peperoni</i>	9.5
TROPEA prosciutto cotto, paprica e cipolle di tropea <i>gekochter schinken, paprika und zwiebeln aus tropea</i>	8.5
PARMA prosciutto di parma, rucola e parmigiano <i>parmaschinken, rucola und parmesan</i>	11.5

* pasta

AGLIO E OLIO	8.5
<i>spaghetti aglio e olio d'oliva, peperoncini piccanti, pomodori freschi e parmigiano spaghetti mit knoblauch, olivenöl, pikanten peperoni, frischen tomaten und parmesan</i>	
GAMBERI	16.5
<i>spaghetti aglio e olio d'oliva, cinque gamberi, peperoncini piccanti, pomodori freschi e parmigiano spaghetti mit knoblauch, olivenöl, fünf garnelen, pikanten peperoni, frischen tomaten und parmesan</i>	
CARBONARA	11.0
<i>spaghetti con uovo biologico, pancetta e parmigiano spaghetti mit bio-ei, speck und parmesan</i>	
NAPOLI	8.0
<i>spaghetti con sugo di pomodori freschi e parmigiano spaghetti mit frischer tomatensoße und parmesan</i>	
BOLOGNESE	9.0
<i>spaghetti con bolognese classico e parmigiano spaghetti mit bolognesesoße und parmesan</i>	
SALMONE	13.0
<i>mezzemaniche con salmone fresco, pomodori freschi, olio d'oliva e parmigiano mezzemaniche mit frischem lachs, frischen tomaten, olivenöl und parmesan</i>	
LASAGNA	9.5
<i>classica con bolognese mit bolognesesoße</i>	

* carne

SCALOPPINA AL VINO 16.5

scaloppina di vitello al vino bianco, tagliatelle e una piccola insalata
dünne kalbsschnitzel natur mit weißweinsöße, tagliatelle und kleinem Salat

SALTIMBOCCA 18.5

scaloppina di vitello al vino bianco, prosciutto di parma, salvia, tagliatelle e una piccola insalata
dünne kalbsschnitzel natur mit weißweinsöße, parmaschinken, salbei, tagliatelle und kleinem salat

* pesce e dolce

fischgerichte und „was süßes für danach“ bereiten wir je nach angebot und lust und laune zu. zu finden auf unserer tageskarte.

* bevande

WASSER STILL		(0,75 l) 4.5
WASSER MIT KOHLENSÄURE		(0,75 l) 4.5
TRAUBENSAFT / APFELSAFT / -SCHORLE	(0,25 l) 2.0	(0,5 l) 4.0
SAN PELLEGRINO BIO ARANCIATA / LIMONE		(0,2 l) 3.0
COCA COLA		(0,33 l) 3.5
RIESLINGSCHORLE trocken / halbtrocken	(0,25 l) 2.0	(0,5 l) 4.0
ROSÉSCHORLE	(0,25 l) 2.0	(0,5 l) 4.0

* birra

PERONI		(0,33 l) 3.5
WELDE WEIZEN		(0,5 l) 4.0
WELDE WEIZEN ALKOHOLFREI		(0,5 l) 4.0

* spumante e aperitivo

PROSECCO	(0,1 l) 3.0	(0,7 l) 18.0
RIESLING SEKT brut	(0,1 l) 4.0	(0,75 l) 23.0
PINOT ROSÉ SEKT brut	(0,1 l) 4.0	(0,75 l) 23.0
APEROL SPRITZ		(0,25 l) 4.5
CAMPARI SODA		(0,25 l) 3.5
MARTINI BIANCO		(0,1 l) 3.5

* vino bianco

RIESLING trocken / halbtrocken	(0,25 l) 4.5	(1,0 l) 16.0
RIESLING ALTE WELT trocken	(0,25 l) 5.5	(0,75 l) 15.5
RIESLING MÄUSHÖHLE trocken	(0,25 l) 6.5	(0,75 l) 19.0
KÜFERSCHLAG feinherb <i>gewürztraminer & riesling</i>	(0,25 l) 5.5	(0,75 l) 15.5
GRAUBURGUNDER trocken	(0,25 l) 5.5	(0,75 l) 15.5
WEISSBURGUNDER trocken	(0,25 l) 5.5	(0,75 l) 15.5
SAUVIGNON BLANC trocken	(0,25 l) 6.5	(0,75 l) 19.0

* vino rosato

BLANC DE NOIR trocken	(0,25 l) 6.0	(0,75 l) 17.5
PORTUGIESER ROSÉ	(0,25 l) 4.5	(1,0 l) 16.0
CUVÉE ROSÉ ALTE WELT trocken <i>cabernet, merlot, sankt laurent & spätburgunder</i>	(0,25 l) 5.5	(0,75 l) 15.5

* vino rosso

LAMBRUSCO MEDICI	(0,25 l) 5.0	
CHIANTI VECCHIA CANTINA	(0,25 l) 5.5	(0,75 l) 15.5
PRIMITIVO DI MANDURIA	(0,25 l) 6.5	(0,75 l) 19.0
VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO	(0,25 l) 6.5	(0,75 l) 19.0
CUVÉE ROT ALTE WELT trocken <i>acolon & dornfelder</i>	(0,25 l) 5.5	(0,75 l) 15.5
SPÄTBURGUNDER trocken	(0,25 l) 6.5	(0,75 l) 19.0
DAS DUELL ROTWEIN trocken <i>merlot & cabernet</i>	(0,25 l) 7.0	(0,75 l) 20.0

* digestivo

GRAPPA ORO	(2 cl) 3.0
RAMAZOTTI	(2 cl) 3.0
AMARO DEL CAPO <i>kalabresischer kräuterlikör</i>	(2 cl) 3.0
AMARETTO DI SARONNO	(2 cl) 3.0
LIMONCELLO	(2 cl) 3.0
SAMBUCA MOLINARI	(2 cl) 3.0

* caffè

ESPRESSO <i>auch koffeinfrei</i>	2.0
ESPRESSO MACCHIATO	2.5
ESPRESSO CORETTO <i>(mit Grappa)</i>	3.0
UNA TAZZA DI CAFFÈ	2.5
CAPPUCCINO	3.0
LATTE MACCHIATO	3.5

* Zusatzstoffe

KONSERVIERUNGSMITTEL: sopressata (antipasto cardinale + pizza calabria); pancetta (antipasto cardinale + spaghetti carbonara); capicollo (antipasto cardinale); salami (pizza novalba); gekochter schinken (pizza tropea); parmaschinken (pizza parma), parmesan (antipasto vegeteriano / antipasto cardinale / alle nudelgerichte / beilagen bei scaloppina al vino + saltimbocca) FARBSTOFF: aperol (aperol spritz); campari (campari soda); coca-cola ANTIOXIDATIONSMITTEL: sopressata (antipasto cardinale + pizza calabria); pancetta (antipasto cardinale + spaghetti carbonara); capicollo (antipasto cardinale); salami (pizza novalba); parmaschinken (pizza parma); PHOSPHAT: gekochter schinken (pizza tropea) GESCHWÄRZT: oliven (antipasto vegeteriano / antipasto cardinale + pizza calabria) KOFFEIN: alle kaffeehaltigen getränke (siehe caffè außer koffeinfrei); coca-cola

* allergene

GLUTENHALTIGES GETREIDE: pizzateig (alle pizzen / bruschetta / pizza pane); nudelteig (alle nudelgerichte / beilagen bei scaloppina al vino + saltimbocca); KREBSTIERE: garnelen (gamberi grigliate + spaghetti gamberi) EIER: (spaghetti carbonara + salat) FISCH: lachs (mezzemaniche salmone) MILCH (EINSCHL. LAKTOSE): büffelmozzarella (caprese / antipasto vegeteriano / antipasto cardinale + pizza caprese); parmesan (antipasto vegeteriano / antipasto cardinale / alle nudelgerichte / beilagen bei scaloppina al vino + saltimbocca); soße (lasagne); pecorino (antipasto vegeteriano / antipasto cardinale); milch (cappuccino / latte macchiato + espresso macchiato) SELLERIE: bolognesesoße (spagehetti bolognese + lasagne) SULFITE: alle weine, sekte und secco