

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

<b>BRUSCHETTA ALLA VITO &amp; ROSETTA</b>	5.0
con pomodori freschi, aglio e olio d'oliva <i>pizzabrot mit frischen tomatenstückchen, knoblauch und olivenöl</i>	
<b>PIZZA PANE</b>	4.0
con olio d'oliva ed erbe fresche <i>pizzabrot mit olivenöl und frischen kräutern</i>	
<b>CAPRESE</b>	7.5
pomodori freschi, mozzarella di bufala, olio d'oliva e basilico <i>frische tomaten, büffelmozzarella, olivenöl und basilikum</i>	
<b>ANTIPASTO VEGETERIANO</b>	8.5
verdure grigliate, parmigiano, pecorino, olive, pomodori secchi e caprese <i>gegrilltes gemüse, parmesan, pecorino, oliven, getrocknete tomaten, tomate-büffelmozzarella</i>	
<b>ANTIPASTO CARDINALE</b>	13.5
sopressata, pancetta, capicollo, 'nduja + antipasto vegeteriano <i>ital. salami, speck, schinken, 'nduja + antipasto vegeteriano</i>	
<b>CARPACCIO DI MANZO</b>	11.5
<i>rindercarpaccio</i>	
<b>GAMBERI GRIGLIATE</b>	12.5
cinque gamberi con rucola <i>fünf garnelen mit rucola</i>	

## \* insalata

<b>INSALATA MISTA</b>	7.5
insalata verde con insalata di verdure, aceto e olio d'oliva	
<i>bunte blattsalate mit wechselnder rohkost, essig- und olivenöl-dressing</i>	(klein) 4.5

# \* pizza

<b>MARGHERITA</b> sugo di pomodori freschi e mozzarella gratugiato <i>frische tomatensoße und geriebenen mozzarella</i>	6.5
<b>NOVALBA</b> <i>salami und frische champignons</i>	7.5
<b>CAPRESE</b> pomodorini, mozzarella di bufala e basilico <i>kirschtomaten, büffelmozzarella und basilikum</i>	10.5
<b>VEGETERIANA</b> verdure grigliate e parmigiano <i>gegrilltes gemüse und parmesan</i>	9.5
<b>CALABRIA</b> sopressata, olive, cipolle di tropea e peperoncini piccanti <i>italienische salami, oliven, zwiebeln aus tropea und pikanten peperoni</i>	8.5
<b>TROPEA</b> prosciutto cotto, paprica e cipolle di tropea <i>gekochter schinken, paprika und zwiebeln aus tropea</i>	7.5
<b>PARMA</b> prosciutto di parma, rucola e parmigiano <i>parmaschinken, rucola und parmesan</i>	10.5

# \* pasta

<b>AGLIO E OLIO</b>	7.5
spaghetti aglio e olio d'oliva, peperoncini piccanti e parmigiano <i>spaghetti mit knoblauch, olivenöl, pikanten peperoni und parmesan</i>	
<b>GAMBERI</b>	14.5
spaghetti aglio e olio d'oliva, quattro gamberi, peperoncini piccanti e parmigiano <i>spaghetti mit knoblauch, olivenöl, vier garnelen, pikanten peperoni und parmesan</i>	
<b>CARBONARA</b>	9.5
spaghetti con uovo biologico, pancetta e parmigiano <i>spaghetti mit bio-ei, speck und parmesan</i>	
<b>NAPOLI</b>	7.5
spaghetti con sugo di pomodori freschi e parmigiano <i>spaghetti mit frischer tomatensoße und parmesan</i>	
<b>BOLOGNESE</b>	9.0
paccheri con bolognese classico e parmigiano <i>paccheri mit bolognesesoße und parmesan</i>	
<b>SALMONE</b>	11.5
mezzemaniche con salmone fresco, pomodori freschi, olio d'oliva e parmigiano <i>mezzemaniche mit frischem lachs, frischen tomaten, olivenöl und parmesan</i>	
<b>LASAGNA</b>	9.0
classica con bolognese <i>mit bolognesesoße</i>	
<b>CANNELLONI AL FORNO</b>	9.5
con spinaci e ricotta <i>cannelloni überbacken gefüllt mit spinat und ricotta</i>	

## \* carne

<b>SCALOPPINA AL VINO</b>	16.5
scaloppina di vitello al vino bianco, tagliatelle e una piccola insalata <i>dünne kalbsschnitzel natur mit weißweinsöße, tagliatelle und kleinem Salat</i>	
<b>SCALOPPINA CAPRESE</b>	18.5
scaloppina di vitello al vino bianco, pomodori freschi, mozzarella, tagliatelle e una piccola insalata <i>dünne kalbsschnitzel natur mit weißweinsöße, frischen tomaten, mozzarella, tagliatelle und kleinem Salat</i>	
<b>SALTIMBOCCA</b>	18.5
scaloppina di vitello al vino bianco, prosciutto di parma, salvia, tagliatelle e una piccola insalata <i>dünne kalbsschnitzel natur mit weißweinsöße, parmaschinken, salbei, tagliatelle und kleinem salat</i>	

## \* 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)	4.0
WASSER MIT KOHLENSÄURE	(0,75 l)	4.0
TRAUBENSAFT / APFELSAFT / -SCHORLE	(0,25 l) 2.0	(0,5 l) 4.0
SAN PELLEGRINO ARANCIATA / LIMONE	(0,2 l)	2.5
COCA COLA	(0,33 l)	3.0
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 NO.1	(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) 3.5	(0,75 l) 21.0
PINOT ROSÉ SEKT brut	(0,1 l) 3.5	(0,75 l) 21.0
APEROL SPRITZ	(0,25 l)	4.5
CAMPARI SODA / O	(0,25 l)	3.5
MARTINI BIANCO	(0,1 l)	3.0

## \* vino bianco

RIESLING trocken / halbtrocken	(0,125 l) 2.0	(0,25 l) 4.0	(1,0 l) 15.0
RIESLING ALTE WELT trocken	(0,125 l) 2.8	(0,25 l) 5.5	(0,75 l) 15.5
RIESLING MÄUSHÖHLE trocken	(0,125 l) 3.3	(0,25 l) 6.5	(0,75 l) 18.5
KÜFERSCHLAG feinherb <i>gewürztraminer &amp; riesling</i>	(0,125 l) 2.8	(0,25 l) 5.5	(0,75 l) 15.5
GRAUBURGUNDER trocken	(0,125 l) 2.8	(0,25 l) 5.5	(0,75 l) 15.5
WEISSBURGUNDER trocken	(0,125 l) 2.8	(0,25 l) 5.5	(0,75 l) 15.5
SAUVIGNON BLANC trocken	(0,125 l) 3.3	(0,25 l) 6.5	(0,75 l) 18.5

## \* vino rosato

BLANC DE NOIR trocken	(0,125 l) 2.8	(0,25 l) 5.5	(0,75 l) 15.5
PORTUGIESER ROSÉ	(0,125 l) 2.0	(0,25 l) 4.0	(1,0 l) 15.0
CUVÉE ROSÉ ALTE WELT trocken <i>cabernet, merlot, sankt laurent &amp; spätburgunder</i>	(0,125 l) 2.8	(0,25 l) 5.5	(0,75 l) 15.5

## \* vino rosso

LAMBRUSCO MEDICI	(0,125 l) 2.0	(0,25 l) 4.0	
CHIANTI VECCHIA CANTINA	(0,125 l) 2.3	(0,25 l) 4.5	(0,75 l) 12.5
NERO D'AVOLA	(0,125 l) 2.5	(0,25 l) 5.0	(0,75 l) 14.0
PRIMITIVO DI MANDURIA	(0,125 l) 3.3	(0,25 l) 6.5	(0,75 l) 18.5
CUVÉE ROT ALTE WELT trocken <i>acolon &amp; dornfelder</i>	(0,125 l) 2.8	(0,25 l) 5.5	(0,75 l) 15.5
SPÄTBURGUNDER trocken	(0,125 l) 3.0	(0,25 l) 6.0	(0,75 l) 17.0
DAS DUELL ROTWEIN trocken <i>merlot &amp; cabernet</i>	(0,125 l) 3.5	(0,25 l) 7.0	(0,75 l) 20.0

\* unsere preise verstehen sich in euro inkl der gesetzlichen MwSt. • die zusatzstoffe und allergene finden sie auf der letzten seite

## \* bottiglie di vino

RIESLING PETERSHÖHLE trocken	(0,75 l) 26.5
METAMORPHOSE trocken <i>chardonnay &amp; muskateller</i>	(0,75 l) 25.5
DER REBELL trocken <i>sankt laurent</i>	(0,75 l) 28.5
VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO	(0,75 l) 19.5

## \* digestivo

GRAPPA ORO	(2 cl) 3.0
RAMAZOTTI	(2 cl) 3.0
AVERNA	(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
VECCHIA ROMAGNA <i>italienischer weinbrand</i>	(2 cl) 3.5

## \* caffè

ESPRESSO auch koffeinfrei	2.0
ESPRESSO MACCHIATO	3.0
ESPRESSO CORETTO	3.0
UNA TAZZA DI CAFFÈ	2.5
CAPPUCCINO	3.0
LATTE MACCHIATO	3.5

## \* Zusatzstoffe

KONSERVIERUNGSSTOFF: 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, scaloppina caprese + saltimbocca) FARBSTOFF: aperol (aperol spritz); campari (campari soda/-o); coca-cola ANTIOXIDATIONSMITTEL: sopressata (antipasto cardinale + pizza calabria); pancetta (antipasto cardinale + spaghetti carbonara); capicollo (antipasto cardinale); salami (pizza novalba); parmaschinken (pizza parma); ricotta (cannelloni) 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, scaloppina caprese + 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, scaloppina caprese + saltimbocca); soße (lasagne); pecorino (antipasto vegeteriano / antipasto cardinale); milch (cappuccino / latte macchiato + espresso macchiato) SELLERIE: bolognesesoße (paccheri bolognese + lasagne) SULFITE: alle weine, sekte und secco