

# Benvenuti im Trentino

## Ristorante & Pizzeria – Kreative italienische Küche mit Herz

Das Trentino vereint kulinarische Tradition mit modernen Akzenten – eine italienische Genusswelt für jeden Anlass. Ob klassische Pasta, edle Fischgerichte oder kreative Holzofenpizza – unser ambitioniertes Team interpretiert italienische Küche mit mediterranem Charme und avantgardistischer Raffinesse.

Genießen Sie besondere Momente – herzlich serviert von  
Familie Dietmar & Vivien Jochum mit Team

# Aperitivi

---

*Aperitif*

Martini Bianco / Rosso

5 cl €6,-

Campari Orange / Soda

4 cl €6,9

**Estivo Orange** (Ramazzotti Orange, Prosecco)

0,2 l €6,9

Estivo Limoncello (Limoncello, Prosecco)

0,2 l €6,9

**Estivo Peach** (Peachtree Pfirsich, Prosecco)

0,2 l €6,9

Prosecco Conca d'Oro / Rosé

0,1 l €6 0,2 l €10,-

**Veneziano** (Aperol, Prosecco, Orange)

0,2 l €6,9

Hugo (Holunder, Prosecco, Minze, Zitrone)

0,2 l €6,9

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über  
allergene Zutaten in unseren Gerichten.

# Tagesempfehlung

*Frisch und Handverlesen*

## 47 Zuppa di Pesce – €22

Aromatische Fischsuppe mit Vongole, Miesmuscheln und Meeresfrüchten – serviert mit ausgewählten Fischstücken in großer Schale. Intensiv, herzhaft, mediterran.

## 48 Zuppa di Astice – €14

Feiner Hummerschaum, mit Cognac veredelt, dazu hausgemachte Wildlachs-Agnolotti. Cremig. Elegant. Besonders.

## 53 Piatto da Sogno – €18

Eine Auswahl italienischer Köstlichkeiten: Vitello Tonnato, Tomate-Mozzarella, Melone & Parma, Bruschetta, Gamberoni, Bresaola, Rauchlachs & Oliven.  
Ideal zum Teilen – oder allein genießen.

## 78 Risotto con Funghi E Anatra – €27

Cremiges Risotto mit aromatischen Edelpilzen, verfeinert mit Parmesan und frischem Rucola – serviert mit zarter Tagliata vom Dry-Aged Rind. Herzhaft, elegant und harmonisch abgestimmt.

## 106 Cervo e Bosco – €28

Rosa gebratener Hirschrücken mit auserwählten Waldpilzen, Wildkräutern und gehobeltem Parmesan. Datterino-Tomaten und frische Pasta. Fein und ausgewogen.

## 115 Piatto di Pesce – €36

Edler Grillteller mit Lachs, Scampi, Calamari, Dorade & Riesengarnele – serviert auf hausgemachter Trüffelpasta. Luxus für Fischliebhaber.

## 128 Dry Adge Filetto e Tartufo – €41

Zartes Rinderfilet (deutsche Färse), veredelt mit schwarzem Périgord-Trüffel, dazu Pappardelle & Datterino-Tomaten.  
Charakterstark, aromatisch, unvergesslich.

# Ciao Bambini

## *Kinder*

---

### 200. Garfield – €8

Lasagne, feiner Bolognese, cremiger Béchamel und Mozzarella – wie bei Mama!

### 201. Paw Patrol – €13

Für kleine Helden! Knuspriges Piccata Milanese aus zarter Pute mit Tomatenspaghetti – der Einsatz ist garantiert lecker!

### 202. Peppa Wutz – €8

Klassische Spaghetti Bolognese – einfach, lecker und ideal für kleine Feinschmecker.

### 203. Bob der Baumeister – €8

Spaghetti Napoli mit fruchtiger Tomatensauce – vegetarisch, mild und kindgerecht.

### 204. Winni Pooh – €10

Tortelloni mit Schinken in einer milden Sahnesauce – weich, cremig, goldrichtig!

### 205. Arielle – €13

Lachsschnitte aus Neptuns Küche, serviert mit feinen Butternudeln – leicht & lecker wie eine Meeresbrise.



## Kinderpizzen aus dem Holzofen

### 206. Pizza Bruno – €7

Einfach & gut: Tomate und Mozzarella auf knusprigem Boden – der Klassiker!

### 207. Pizza Olivia – €8

Pizza mit Salami – für mutige Entdecker mit gutem Geschmack.

### 208. Pizza Ladybug – €8

Mild & süß: Mit Schinken und extra Käse – wie Marinette sie mag.

### 209. Pizza Cat Noir – €9

Für kleine Abenteurer – mit Thunfisch, Mais und Mozzarella.

# Insalata

---

## Salate

### 32 Insalata Mista –€6

Ein kleiner, frischer Beilagensalat mit Zwiebeln – ideal als Begleitung.

### 34. Insalata Selvatica –€10

Wildkräutersalat mit Datterino-Tomaten und cremigem Bufalino, verfeinert mit fruchtigem Himbeerdressing.

### 35. Insalata Trentino – €15

Bunte Salatvariation mit würzigem Hirtenkäse, Thunfisch, Mais, Oliven und roten Zwiebeln – ein kräftiger Genuss mit mediterraner Note.

### 36. Insalata Athletiko –€17

Frische Salatvariation mit zarter Putenbrust vom Grill, sonnenverwöhnten Oliven, eingelegten Peperoni und roten Zwiebeln – ein mediterraner Genuss für Aktive.

### 37. Insalata Chef –€24

Exklusiv & maritim: gegrillter Seeteufel, Lachs und Gamba auf gemischtem Salat.

### 38. Insalata Mediteran –€16

Frischer Blattsalat, liebevoll angerichtet mit warmem, gegrilltem Antipasti-Gemüse – ein leichter Genuss mit mediterranem Flair.

**Am Tisch servieren wir 8-jährigen Balsamico und Nocellara-Olivenöl. Auf Wunsch auch mit Haus-Dressing.**

---

# Minestre

---

## Suppen

### 45. Zuppa di Pomodoro –€7

Tomatensuppe, klassisch italienisch abgeschmeckt – wärmt Herz und Gaumen.

### 46. Zuppa di Formaggio –€7

Käsesuppe aus gereiftem Grana Padano (12 Monate), cremig und herzhaft.

# Antipasti

## *Vorspeisen*

---

### 50. Carpaccio di Manzo – €15

Zartes Rinderfilet (Tenderloin), hauchdünn geschnitten – serviert mit Rucola und feinen Parmesanspänen. Klassisch italienisch.

### 51. Mozzarella Caprese di Bufala – €13

FrISChe Tomaten, cremiger Büffelmozzarella und aromatisches Basilikum. Einfach – und doch ein Highlight.

### 52. Vitello Tonnato – €15

Dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch, verfeinert mit Thunfisch-Kapern-Sauce und milden Zwiebeln. Ein piemontesischer Klassiker – elegant, leicht.

### 55. Insalata di Polpo – €15

Lauwarmer Oktopus auf Blattsalat mit süßen Datterino-Tomaten. Eine mediterrane Spezialität.

### 56. Antipasti Misti – €19

Eine feine Reise durch Italien, zart gegrilltes Gemüse, cremiger Burrata, feinsten Parmaschinken, neapolitanischer Artischockensalat sowie ein edler Spieß mit Garnele & Jakobsmuschel – frisch, leicht und von mediterraner Eleganz.

### 57. Bruschetta vom Holzofen – €10

Knuspriges, hausgebackenes Brot, belegt mit frischen Tomaten, Knoblauch, Basilikum und bestem Nocellara-Olivenöl.

### 58. Prosciutto e Melone – €14

Fein geschnittener Parmaschinken trifft auf süße Cantaloupe-Melone – sommerlich

### 59. Carpaccio di Yellowfin Tonno – €16

Dünn geschnittener Yellowfin Thunfisch mit Wildkräutern, Limone und Cherrytomaten. Frisch und zart.

# Pasta

## Nudeln

---

### 61. Spaghetti all'amatriciana – €15

Ein römischer Klassiker: Tomatensauce mit würzigem Guanciale (Schweinebacke), Zwiebeln und bestem Olivenöl – herzhaft, aromatisch, traditionell.

### 62. Spaghetti alla Carbonara – €15

Goldgelbe Spaghetti umhüllt von einer seidigen Sauce mit Pancetta (Bauchspeck), Ei und Sahne – ein cremiger Wohlfühlmoment aus der römischen Küche.

### 63. Linguine Aglio Olio e Gamberetti – €19

Ein Hauch Süditalien: Linguine in duftendem Olivenöl mit feinem Knoblauch, Chili und frischen Shrimps & Gamba – feurig und zart zugleich.

### 64. Spaghetti al Chili – €20

Scharf & intensiv: Chili, Garnelen, Kirschtomaten und frisches Basilikum mit Knoblauch in Olivenöl – nur für Mutige!

### 65. Bucattini Pesto e Jakobi – €21

Zarte Jakobsmuschel auf Bucattini, verfeinert mit würzigem Rucola-Pesto, Datterino-Tomaten und feinem Parmesan – ein Gruß aus Italiens Gärten und Küsten.

### 66. Bucattini allo Scoglio – €21

Bucattini – die elegante Schwester der Spaghetti, mit einer Auswahl edler Meeresfrüchte: Miesmuscheln, Calamari, Scampi und Gamba in einer feinen Tomatensauce mit einem Hauch Chili. Mediterran, aromatisch – direkt wie am Hafen von Neapel.

### 68. Pappardelle al Tartufo con Vitello – €23

Frische Bandnudeln in cremiger Trüffelsauce, gekrönt mit zartem Kalbfleisch – ein Zusammenspiel aus Finesse, Tiefe und italienischer Leidenschaft.

# Pasta fresca

*Frische Pasta mit Ei*

## 69 Pappardelle Zafferano e Salmone – €20

Feine Pappardelle in samtiger Safransauce, kombiniert mit zart gebratenem Lachs – edel, ausgewogen und aromatisch.

## 70. Pappardelle Jakobi Roma – €23

Mediterrane Lebensfreude pur: Pappardelle mit Garnelen, Shrimps und Jakobsmuschel, abgerundet durch Oliven, Kapern, Rucola und feines Chili, alles vereint in hochwertigem Nocellara-Olivenöl. Frisch, feurig, unvergesslich.

## 71. Paccheri al Gorgonzola e Spinaci – €17

Große Röhrennudeln in einer cremigen Gorgonzola-Sauce mit frischem Blattspinat – cremig, nussig, herzerwärmend.

## 73. Garganelli al Salmone – €20

Feine Pasta mit Tomaten-Rahm-Sauce, Lachs, Shrimps und einem Hauch Knoblauch – ausgewogen zwischen mild und maritim.

## 74. Garganelli all'Arrabbiata – €15

Scharfe Tomatensauce mit feuriger Chili – ein klassischer Wachmacher mit Biss.

## 75. Tortelloni alla Panna – €16

Hausgemachte Tortelloni in feiner Rahmsauce, verfeinert mit Schinken und geriebenem Parmesan – ein echter Wohlfühl-Klassiker.

# Cozze fresche

*Frische Muscheln*

## 76. Vino Bianco – €19

Tagesfrische Miesmuscheln, schonend gegart in Weißwein, Knoblauch und Kräutern – purer mediterraner Genuss.

## 77. Marinara – €19

Tagesfrische Miesmuscheln in aromatischer Tomaten-Sauce mit Knoblauch, Chili, Kräutern, wie an der Küste Liguriens.



# Risotto

## *Rundkorn Reis*

### 79. Risotto alla Toscana – €18

Cremiges Safranrisotto mit gebratener Pute, frischem Gemüse und feinem Parmesan. Leichtes, würziges Gericht mit toskanischem Charakter – elegant und ausgewogen.

# Pasta Forno

## *Holzofen überbacken*

### 84. Cannelloni e Spinaci – €17

Gefüllte Teigrollchen mit Spinat und würzigem Vorarlberger Bergkäse in fruchtiger Tomatensauce – vegetarisch, herzhaft, aus dem Ofen.

### 85. Lasagne al Forno – €18

Traditionelle Lasagne mit Bolognese, feiner Béchamelsauce und überbackenem Mozzarella – ein echter Klassiker.

### 86. Lasagne e Verde – €20

Grüne Variante mit Blattspinat, Lachsfilet und Tomatensauce – cremig, harmonisch, mediterran.

### 87. Gnocchi alla Sorrentina – €17

Kartoffelgnocchi in Tomatensoße, mit frischem Basilikum & Mozzarella überbacken – weich, mild, typisch süditalienisch.

### 88. Tris al Forno – €18

Ein Ofengericht für echte Liebhaber: geschichtete Lasagne, kräftige Wild-Cannelloni und zarte Tortelloni – vielfältig, wärmend, typisch italienisch.

### 90. Paccheri al Forno – €17

Große Röhrennudeln mit Bolognese, Schinken, Erbsen und Champignons – überbacken mit Mozzarella, deftig und sättigend.

### 98. Wild-Cannelloni – €21

Gefüllte Cannelloni mit Hirsch- und Rehfleisch, verfeinert mit Edelpilzen, Rahm und Bergkäse – kräftig, edel und wärmend.



# Pesce

---

## *Frischer Fisch*

### 110. Coda di Rospo e Gamberoni – €35

Seeteufel-Medaillon, Riesengarnele und Scampi auf frischer Pasta, verfeinert mit Rucola-Pesto, Kirschtomaten, Parmesan und gerösteten Pinienkernen – edel & mediterran.

### 111. Rombo e Tartufo – €39

Steinbuttfilet auf Pappardelle mit feiner Trüffelsauce aus Perigord-Trüffeln, Datterino-Tomaten, Rucola und Parmesan – luxuriös und vollmundig.

### 112. Dorade e Funghi – €31

Doradenfilet mit frischer Pasta, Wildkräutern und aromatischen Edelpilzen, serviert mit Datterino-Tomaten und gehobeltem Parmesan – fein & erdig.

### 113. Gamberoni alla Griglia – €33

Frisch gegrillte Riesengarnelen, begleitet von knusprigen Rosmarinkartoffeln und buntem Grillgemüse. Leicht, würzig und voller Geschmack.

# Carne

---

## *Fleisch*

### 120. Piccata alla Milanese – €27

Rosa gebratene Kalbmedaillons in Käse-Ei-Panade auf klassischen Tomaten-Spaghetti – norditalienische Hausmannskost mit Raffinesse.

### 122. Scaloppina alla Pizzaiola – €27

Kalbmedaillons mit Tomaten, Oliven, Kapern, Knoblauch & Chili in feinem Nocellara-Olivenöl – rustikal, würzig, typisch neapolitanisch. Dazu: Frische Pappardelle.

### 125. Bistecca alla Griglia – €31

Argentinisches Rumpsteak, auf den Punkt gegrillt, serviert mit Rosmarinkartoffeln und mediterranem Grillgemüse – kräftig, klassisch, ehrlich.

# Pizza

## *Pizza Gourmet - La Cucina Italiana*

### Die Klassiker

**Margherita** – €11

Tomatensoße, Fior di Latte

**Salami** – €13

Tomatensoße, Fior di Latte, italienische Salami

**Prosciutto** – €13

Tomatensoße, Fior di Latte, Prosciutto Cotto

**Quattro Formaggi** – €15

Tomatensoße, Fior di Latte, Taleggio, Gorgonzola, Parmesan

**Cinque Stagioni** – €15

Tomatensoße, Fior di Latte, Salami, Schinken, Artischocke, Champignons, Sardellen

#### **Fior di Latte**

Das ist frischer Mozzarella aus Kuhmilch – besonders mild, cremig und zart schmelzend. Ideal für Pizza, weil er fein zerläuft, aber nicht wässert. Ein echter Klassiker der neapolitanischen Küche!

### Vegetarisch & Frisch

**Spinaci** – €15

Tomatensoße, Fior di Latte, Blattspinat, Hirtenkäse, Knoblauch

**Rustica** – €15

Tomatensoße, Fior di Latte, Aubergine, Zucchini, Knoblauch

**Verdure Fresche** – €15

Tomatensoße, Fior di Latte, Broccoli, Blumenkohl, Karotte, Paprika, Cherrytomaten, Kaiserschoten

**Rucola** – €13

Tomatensoße, Fior di Latte, frischer Rucola

**Carrettiera di Bufala** – €14

Tomatensoße, Fior di Latte, Bufalino, Cherrytomaten

#### **Guanciale**

Luftgetrocknete Schweinebacke – aromatisch, zart und würziger als Speck. Unverzichtbar für echte Carbonara und herzhaftes Pizzen.

# Pizza

*Pizza Gourmet - La Cucina Italiana*

## Exklusive Kompositionen

### **Reale Burrata** – €16

Fior di Latte, Burratina, Parmaschinken, Cherrytomaten, Rucola, Knoblauch, Parmesanspäne

### **Parma** – €15

Tomatensoße, Fior di Latte, Parmaschinken

### **Tartufo Vitello** – €18

Rahmsoße, Fior di Latte, Kalbsmedaillons, Trüffel, Burratina

### **Porcini Bufala** – €18

Fior di Latte, Kalbsmedaillons, Steinpilze, Bufalino, Rucola, Cherrytomaten

#### **Pancetta**

Italienischer Bauchspeck – mild geräuchert oder luftgetrocknet. Feinwürzig, buttrig, mit zarter Fettmarmorierung – perfekt für Pizza.

## Überraschend & Rustikal

### **Capricciosa** – €16

Tomatensoße, Fior di Latte, Salami, Schinken, Artischocke, Olive, Paprika, Kaper, Champignons

### **Pierino** – €15

Bolognese, Fior di Latte, Salami, Schinken, Champignons

### **Taormina** – €15

Tomatensoße, Fior di Latte, Paprika, Pancetta, Olive, Getrocknete Tomaten, Knoblauch

### **Calzone (gefüllte Pizza-Tasche)** – €15

Cherrytomate, Fior di Latte, Schinken, Salami, Rucola, Parmesan

#### **GUT ZU WISSEN**

Alle Pizzen werden frisch und mit hochwertigen Zutaten zubereitet. Sonderwünsche oder Umbestellungen sind gegen Aufpreis möglich.

# Pizza

## *Pizza Gourmet - La Cucina Italiana*

### Aus dem Meer

**Tonno** - €15

Tomatensoße, Fior di Latte, Thunfisch, Zwiebeln

**Fresco di Mare** - €17

Tomatensoße, Fior di Latte, Jakobsmuschel, Garnele, Calamari, Muscheln, Shrimps, Cherrytomaten, Knoblauch

**Trentino** - €17

Tomatensoße, Fior di Latte, Shrimps, Scampi, Knoblauch

#### **Pasta**

#### **Madre**

#### **Sauerteig**

Auf Wunsch für jede Pizza erhältlich - vollmundig, aromatisch, bekömmlich.  
Aufpreis: €2,5

### Pikant & Kräftig

**Calabria** - €15

Tomatensoße, Fior di Latte, scharfe Salami, Zwiebeln, Hirtenkäse

**Mexicana** - €15

Tomatensoße, Fior di Latte, Pancetta, Mais, Paprika, Chili

**Salsiccia e Porcini** - €17

Herzhafte Pizza mit pikanter Salsiccia, Steinpilzen, Zwiebeln, Knoblauch, cremigem Bufalino und süßen Cherrytomaten - rustikal, aromatisch, intensiv.

**Diavolo** - €16

Würzige Pizza mit pikanter Tomatensoße, Vorarlberger Bergkäse, scharfer Salami, Peperoni und schwarzen Oliven - feurig und kraftvoll im Geschmack.

#### **Unsere Pizzen**

33 cm groß, im Holzofen gebacken - mit der patentierten Sui-Giù®-Technik auf perforiertem Stein. Für einen extra knusprigen Boden und luftig-leichten Rand.

### Dazu & Vorweg

**Pizzabrot (geschnitten)** - €9

Ofenfrisch, mit Knoblauchöl & Tomatensoße - ideal zum Teilen.

**Pannini** - €7

Ofenfrisch aus Pizzateig, mit Knoblauchöl & Kräuter herrlich knusprig.