

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 Edelpilzen und frisch geriebenem Parmesan, serviert mit rosa gebratener Entenbrust und saisonalem Gemüse – 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.