

TRATTORIA
DA PASQUALE



Mörfelder Landstraße 82 • 60598 Frankfurt am Main
Telefon: 069/612 613

Besuchen Sie auch unsere Webseite
www.trattoria-da-pasquale.de

TRATTORIA
DA PASQUALE



„Ein gutes Essen verschafft innere und äußere Zufriedenheit“

Bei der Zubereitung unserer Speisen legen wir großen Wert auf Frische und gleichbleibende Qualität.

Wir servieren unseren Gästen mediterrane Küche unter Verwendung traditioneller, italienischer Kochkunst mit modernen Einflüssen.

Genießen Sie unsere Pasta- und Dessertspezialitäten oder eine Pizza mit frischen Zutaten, die Sie auch selbst zusammenstellen können.

Unsere wechselnden Tagesgerichte erweitern die Speisekarte durch neue Geschmackserlebnisse die wir Ihnen ganz besonders aus Herz legen möchten.

Trattoria da Pasquale legt großen Wert auf die Zufriedenheit seiner Gäste und bietet Ihnen ein kleines Stück Italien mitten in Sachsenhausen.

Wir freuen uns Sie bei uns begrüßen zu dürfen.


Antipasti
 VORSPEISEN

20	Tomatensuppe oder Stracciatella (Eiersuppe).....	5,50 €
	<i>Tomato soup or Egg soup</i>	
01	Tomatensalat mit Zwiebeln.....	5,50 €
	<i>Tomato salad with onions</i>	
03	Kleiner gemischter Salat.....	5,50 €
	<i>small mixed salad</i>	
02	Gemischter Salat.....	7,00 €
	<i>mixed salad</i>	
06	Rucolasalat (mit Tomaten und Käse).....	9,50 €
	<i>Arugula salad with tomatoes and cheese</i>	
04	Italienischer Salat (Gemischter Salat mit Schinken, Käse, Thunfisch,Oliven und Ei)	11,50 €
	<i>Mixed salad with ham, tuna, cheese, olives and egg</i>	
05	Insalata della Trattoria (Gemischter Salat mit verschiedenen Gemüse)	12,50 €
	<i>Mixed salad with various vegetables</i>	
07	Meeresfrüchtesalat.....	13,80 €
	<i>Seafood salad</i>	
10	Caprese (Tomaten, Mozzarella und Basilikum).....	9,00 €
	<i>Tomatoes, mozzarella and basil</i>	
13	Grüne Bohnen (Bohnen mit Zwiebeln, Thunfisch, Tomaten und Oliven)	9,50 €
	<i>Green beans with onions, tuna, tomatoes and olives</i>	
11	Gemüseplatte	12,00 €
	<i>Various vegetables</i>	
14	Vitello tonnato (Kalbsfleischscheiben mit Thunfischsoße und Kapern).....	13,00 €
	<i>cold sliced veal with tuna sauce and capers</i>	
12	Prosciutto di Parma e melone (Parmaschinken mit Melone).....	13,00 €
	<i>Prosciutto crudo with melon</i>	
08	Carpaccio di Manzo (Rinderfiletscheiben mit Rucola und Käse)	13,00 €
	<i>cold sliced beef with arugula and cheese</i>	
09	Antipasto misto.....	14,00 €
	<i>Mixed antipasti</i>	

Salatsoße = Balsamico Essig, Öl, Senf, Eigelb
salad dressing: balsamic vinegar, oil, mustard, egg yolk



Zusatzstoffe:

- ① Farbstoff
- ② Konservierungsstoff
- ③ Antioxidationsmittel
- ④ Geschmacksverstärker
- ⑤ Geschwefelt
- ⑥ Geschwärzt
- ⑦ Gewachst
- ⑧ Mit Phosphat
- ⑨ Mit Milcheiweiß
- ⑩ Mit Süßungsmittel



Pizza

PIZZA

- 300 Pizzabrot (mit oder ohne Knoblauch)..... 5,00 €
Pizza bread with or without garlic
- 301 Pizza Margherita (Tomatensoße, Käse) 7,00 €
Tomato sauce, cheese
- 302 Pizza Prosciutto o Salame (Tomatensoße, Käse, Schinken oder Salami) ❶ ❷ ❸ ❹..... 8,00 €
Tomato sauce, cheese, ham or salami
- 307 Pizza Diavolo (Tomatensoße, Käse, Peperoniwurst) ❶ ❷ ❸ ❹..... 8,00 €
Tomato sauce, cheese, pepperoni
- 306 Pizza Tonno e Cipolla (Tomatensoße, Käse, Thunfisch, Zwiebeln).....10,50 €
Tomato sauce, cheese, tuna, onions
- 303 Pizza Capricciosa (Tomatensoße, Käse, Schinken, Champignons, Artischocken, Oliven) ❶ ❷ ❸ ❹.....11,00 €
Tomato sauce, cheese, ham, mushrooms, artichokes, olives
- 304 Pizza Frutti di Mare (Tomatensoße, Käse, Meeresfrüchte).....11,00 €
Tomato sauce, cheese, seafood
- 305 Pizza Vegetale (Tomatensoße, Käse, verschiedene Gemüse).....11,00 €
Tomato sauce, cheese, various vegetables
- 309 Pizza Rucola (Tomatensoße, Käse, Rucola, Tomaten)11,50 €
Tomato sauce, cheese, arugula salad, tomatoes
- 308 Pizza Gustosa (nach Saison, after season) (z. B. Pfifferling, Steinpilze, Spargel etc.)11,50 €
e.g. mushrooms or asparagus etc.



Zusatzstoffe:

- ❶ Farbstoff
- ❷ Konservierungsstoff
- ❸ Antioxidationsmittel
- ❹ Geschmacksverstärker
- ❺ Geschwefelt
- ❻ Geschwärzt
- ❼ Gewachst
- ❽ Mit Phosphat
- ❾ Mit Milcheiweiß
- ❿ Mit Süßungsmittel



Pasta NUDELN

39	Spaghetti Pomodoro (Tomatensoße).....	9,00 €
	<i>Tomato sauce</i>	
37	Spaghetti Arrabiata (Tomatensoße, scharf).....	9,50 €
	<i>Tomato sauce, spicy</i>	
40	Spaghetti Calabrese (Tomatensoße, Knoblauch, Oliven, Kapern) scharf.....	10,50 €
	<i>Tomato sauce, garlic, olives, capers, spicy</i>	
43	Spaghetti aglio e olio (Öl, Knoblauch, scharf)	10,00 €
	<i>Oil, garlic, spicy</i>	
42	Spaghetti Pesto (Basilikumsoße).....	11,00 €
	<i>Basil sauce</i>	
41	Spaghetti Pescatore (Tomatensoße, Meeresfrüchte).....	13,50 €
	<i>Tomato sauce, seafood</i>	
47	Rigatoni al Forno (Tomatensoße, Sahne, Schinken, Champignons, Erbsen, überbacken).....	11,50 €
	<i>Tomato sauce, cream, ham, mushrooms, peas, gratinated</i>	
46	Rigatoni Quattro Formaggi (mit 4 Käsesorten).....	12,00 €
	<i>4 different types of cheeses</i>	
53	Tagliatelle Funghi (Sahnesoße, Champignons)	11,50 €
	<i>Cream sauce, mushrooms</i>	
54	Tagliatelle Gorgonzola	11,50 €
44	Tagliatelle alla Panna e Prosciutto (Sahnesoße, Schinken).....	11,00 €
	<i>Cream sauce, ham</i>	
55	Tagliatelle Salmone (Tomatensahnesoße, Lachs).....	13,50 €
	<i>Tomato cream sauce, salmon</i>	
52	Tagliatelle Curry (Curry, Shrimps, Bohnen).....	13,50 €
	<i>Curry, shrimps, green beans</i>	
68	Pappardelle alla Piovra (Tomatensoße, Zucchini, Schinken, getrocknete Tomaten).....	13,00 €
	<i>Tomato sauce, zucchini, ham, sun-dried tomatoes</i>	

Crespelle gefüllt mit Spinat und Ricotta
Crespelle filled with spint and ricotta

Spaghetti glutenfrei + 3,00 €
Spagehtti gluten-free + 3,00 €





Pasta NUDELN

67	Pappardelle Golose (Tomatensahnesoße, Lachs, Shrimps, rosa Pfeffer, Hummerbutter).....	16,50 €
	<i>Tomato cream sauce, salmon, shrimps, pink pepper, lobster butter</i>	
59	Gnocchi Sorrentina (Tomatensoße, Mozzarella).....	10,50 €
	<i>Tomato sauce, mozzarella</i>	
36	Gnocchi Zucchini (Tomatensoße, Zucchini).....	11,50 €
	<i>Tomato sauce, zucchini</i>	
61	Gnocchi Gorgonzola.....	12,00 €
38	Ravioli Pomodoro (Tomatensoße).....	11,00 €
	<i>Tomato sauce</i>	
65	Ravioli con Burro e Salvia (Butter, Salbei).....	11,00 €
	<i>Butter, sage</i>	
70	Lasagne (Tomatensoße, Sahne, Hackfleisch, Käse, überbacken).....	10,00 €
	<i>Tomato sauce, cream, minced meat, cheese, gratinated</i>	
48	Crespelle al Forno (Tomatensoße, Käse, überbacken).....	12,00 €
	<i>Tomato sauce, cheese, gratinated</i>	
49	Crespelle Zafferano (Safransoße).....	12,50 €
	<i>Saffron sauce</i>	
63	Pasta Mista für 2 Personen (3 verschiedene Pastasorten).....	27,00 €
	<i>for 2 persons = 3 different types of pastas</i>	

Crespelle gefüllt mit Spinat und Ricotta
Crespelle filled with spint and ricotta

Spaghetti glutenfrei + 2,50 €
Spagehetti gluten-free + 2,50 €

<i>Sie sollten wissen welche Zutaten wir verwenden!</i>	Gluten	Krebstiere	Ei	Fisch	Erdnüsse	Soja	Milch	Schalenfrüchte	Sellerie	Senf	Sesam	Sulfite	Lupinien	Weichtiere
Spaghetti	+		+											
Rigatoni	+		+											
Crespelle			+				+							
Tagliatelle	+		+											
Lasagne	+		+				+							
Fusilli	+													
Pappardelle	+		+	+										+
Meeresfrüchte		+		+										+
Scampi		+		+										+
Wolfsbarsch				+										
Dorade				+										
Seezunge				+										
Lachs				+										
Boullion							+		+					
Tartufo							+							
Cassata							+							
Panna Cota							+							
Zabaione			+										+	
Tiramisu							+							



Carne

FLEISCH

89	Petto di Pollo con Insalata (Hähnchenbrustfilet auf Salat)15,50 € <i>Chicken with salad</i>
90	Petto di Pollo ai Funghi (Hähnchenbrustfilet, Sahnesoße, Champignons)17,50 € <i>Chicken, cream sauce, champignons</i>
91	Petto di Pollo alla Pizzaiola (Hähnchenbrustfilet, Tomatensoße, Oliven ⑥, Kapern).....17,50 € <i>Chicken, tomato sauce, olives ⑥, capers</i>
92	Scaloppina ai Funghi oder Limone (Kalbsmedaillons, Sahnesoße, Champignons oder Zitronensauce)21,00 € <i>Veal, cream sauce, champignons or lemon sauce</i>
98	Fegato con burro e salvia o balsamico (Kalbsleber, Butter, Salbei oder Balsamico)22,50 € <i>calf's liver, butter, sage or balsamic vinegar</i>
101	Bistecca Cipolla o Gorgonzola (Steak mit Zwiebeln oder Gorgonzola).....26,50 € <i>Steak with onions or gorgonzola</i>
107	Filetto al Gorgonzola o pepe verde (Rinderfilet mit Gorgonzola oder grünem Pfeffer)28,50 € <i>Beef with Gorgonzola or green pepper</i>
111	Lammkotelett alla Livornese (mit Kräutern, Tomaten, Knoblauch)25,50 € <i>Lamb chop with herbs, tomatoes, garlic</i>

Alle Fleischgerichte (90 bis 111) werden mit Beilagen serviert (z.B. verschiedene Gemüse).
Meat (90 - 111) is served with side dishes (e.g. vegetables)



Zusatzstoffe:

- ① Farbstoff
- ② Konservierungsstoff
- ③ Antioxidationsmittel
- ④ Geschmacksverstärker
- ⑤ Geschwefelt
- ⑥ Geschwärzt
- ⑦ Gewachst
- ⑧ Mit Phosphat
- ⑨ Mit Milcheiweiß
- ⑩ Mit Süßungsmittel



Pesce

FISCH

74	Lachs (Zitronensoße)..... <i>Salmon with lemon sauce</i>	22,50 €
76	Dorade..... <i>Gilt-head bream</i>	24,00 €
77	Wolfsbarsch <i>Sea bass</i>	24,00 €
79	Scampi agli aromi (Scampi, Knoblauch, Kräuter) <i>Scampi with garlic and herbs</i>	26,00 €
75	Seezunge <i>Common sole</i>	28,50 €

*Wir servieren Fisch gegrillt oder mit Kräutern.
We served fish grilled or with herbs*

*Alle Fischgerichte werden mit Beilagen serviert (z.B. verschiedenen Gemüse).
Fish is served with side dishes (e.g. various vegetables)*



Dolce

DESSERT

150	Tartufo schwarz oder weiß (Eiskugel aus Schokolade oder Vanille)..... <i>Ice cream chocolate or vanilla</i>	7,00 €
151	Cassata (Eis mit kandierten Früchten)..... <i>Ice Cream with candied fruits</i>	7,00 €
152	Panna Cotta (Puddingähnliches Sahne-Dessert) <i>Pudding-like cream dessert</i>	7,00 €
158	Crème Caramel oder Crème Brûlée (Karamellpudding oder Ei-Sahne-Pudding mit Karamellkruste) <i>caramel custard or egg cream custard with hardened caramelized sugar</i>	7,00 €
156	Tiramisu (Schichtdessert mit Kaffeegeschmack und Mascarpone) <i>Layered dessert with coffee flavour and cream cheese</i>	7,00 €
153	Zitronensorbet (mit Prosecco)..... <i>Lemon sorbet with prosecco</i>	7,00 €
155	Zabaione ab 2 Personen (Eischaumcreme) <i>Egg foam cream for 2 persons</i>	13,50 €
157	Dolce mista ab 2 Personen (3 verschiedene Desserts)..... <i>Dolce mista for 2 persons (3 different desserts)</i>	16,50 €

Bevande

GETRÄNKE / DRINKS



APERITIVI / APERITIF

290	Aperol Spritz 0,25l	7,50 €
291	Martini bianco 4cl	7,50 €
293	Campari Soda oder Orange 0,2l ●	7,50 €
296	Prosecco 0,1l	7,50 €
297	Sherry 4cl	7,50 €
298	Bitterino 0,1l ● (alkoholfrei - non-alcoholic)	7,50 €



HEISSE GETRÄNKE / HOT DRINKS

161	Kaffee / Espresso / Tee (Schwarz-, Pfefferminz-, Kamillentee) ● (black, peppermint or chamomille tea)	3,00 €
162	Cappuccino ●	4,00 €
164	Doppio Espresso ●	4,00 €



DIGESTIVI / DIGESTIFS

270	Grappa Riserva 4cl	7,00 €
268	Grappa weiß 4cl	7,00 €
272	Vecchia Romagna 4cl	7,00 €
273	Fernet Branca 4cl	7,00 €
275	Sambuca 4cl	7,00 €
276	Amaro Averna 4cl	7,00 €
277	Ramazotti 4cl	7,00 €
282	Limoncello 4cl	7,00 €

Zusatzstoffe:

- Coffeinhaltig
- Mit Farbstoffen
- Chininhaltig
- mit Antioxidationsmittel
- mit Konservierungsstoffen
- mit Phenylalaninquelle
- mit Süßungsmittel
- mit Taurin
- Landwein
- Tafelwein

Bevande

GETRÄNKE / DRINKS



BIER / BEER

250	Römer Pils 0,33l.....	4,50 €
251	Clausthaler alkoholfrei / non-alcoholic 0,33l.....	4,50 €
255	Radler 0,33l.....	4,50 €
252	Schöfferhofer Hefeweizen 0,5l.....	5,50 €
253	Schöfferhofer Kristallweizen 0,5l.....	5,50 €
254	Schöfferhofer alkoholfrei / non-alcoholic 0,5l.....	5,50 €

Flaschenbier/ bottled beer



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE / NON-ALCOHOLIC DRINKS

262	San Pellegrino(Sprudel oder still / mineral water or still water) 0,25l	3,00 €
266	Selters (Sprudel oder still / mineral water or still water) 0,75l	6,00 €
267	San Pellegrino (Sprudel oder still / mineral water or still water) 0,75l.....	6,50 €
260	Coca Cola / Zero 0,3l ①②③.....	4,00 €
2600	Coca Cola / Zero 0,4l ①②③.....	4,50 €
261	Fanta 0,3l ④⑤.....	4,00 €
2610	Fanta 0,4l ④⑤.....	4,50 €
263	Apfelsaftschorle 0,3l.....	4,00 €
2630	Apfelsaftschorle 0,4l.....	4,50 €
264	Orangensaft 0,3l.....	4,00 €
2640	Orangensaft 0,4l.....	4,50 €
265	Bitter Lemon 0,3l ⑥⑦.....	4,00 €
2650	Bitter Lemon 0,4l ⑥⑦.....	4,50 €

Zusatzstoffe:

- ① Coffeinhaltig
- ② Mit Farbstoffen
- ③ Chininhaltig
- ④ mit Antioxidationsmittel
- ⑤ mit Konservierungsstoffen
- ⑥ mit Phenylalaninquelle
- ⑦ mit Süßungsmittel
- ⑧ mit Taurin
- ⑨ Landwein
- ⑩ Tafelwein

Bevande

GETRÄNKE / DRINKS



WEIN / WINE

199	Pinot Grigio (weiß, trocken / white, dry) 0,25l	6,00 €
197	Chardonnay (weiß, trocken / white, dry) 0,25l	6,00 €
201	Lugana (weiß, trocken / white, dry) 0,25l	7,50 €
200	Monte pulciano (rot, trocken / red, dry) 0,25l	6,00 €
198	Chianti (rot, trocken / red, dry) 0,25l	6,00 €
206	Primitivo (rot, trocken / red dry) 0,25l	7,50 €
202	Cerasuolo (rosé, trocken / rosé dry) 0,25l	6,00 €
203	Pinot Grigio (weiß, trocken / white, dry) / Monte pulciano (rot, trocken / red, dry) 0,5l	11,00 €
204	Pinot Grigio (weiß, trocken / white, dry) / Monte pulciano (rot, trocken / red, dry) 1,0l	19,00 €





Vini Bianchi / Weißwein (0,75l)

Lugana Felgvan DOC Trocken, duftet nach weißen Blüten, exotischen Früchten und roten Johannisbeeren, langanhaltend am Gaumen nach Aprikosen und Honig. Rebsorte: 100 % Trebbiano di Lugana, Kellerei/Region: Feliciano (Lombardei), Alkoholgehalt: 13% Vol	29,50 €
Roero Arneis Serra Lupini DOCG Trocken, eig sich in der Nase fruchtig und floral, mit eindeutigen Aromen von Apfel und Zitrus, Noten von exotischen Früchten sowie, für die Rebsorte typische, würzige Komponenten von Anis und Fenchel. Kräftig harmonisch Rebsorte: 100 % Roero Arneis, Kellerei/Region: Negro (Piemont), Alkoholgehalt: 12,5% Vol	31,50 €
Suvignon Blanc IGT Trocken, grasig-krautriger Duft und das Aroma von Kiwi, Beerenobst, Pfirsich, Stachelbeere und Paprika. Erfrischend und belebend. Rebsorte: 100 % Sauvignon Blanc, Kellerei/Region: Matteo Braidot (Fiaul), Alkoholgehalt: 12% Vol	27,50 €
Garanega Veronese SenzaFine IGT Trocken, inladende Nase nach Holunderblüten und tropischen Früchten. Am Gaumen mineralisch mit ausgewogener Säure, elegant, frisch mit trockenem Abgang. Rebsorte: 100 % Garaganega, Kellerei/Region: Corte Adami (Venetien), Alkoholgehalt: 12,5% Vol	27,50 €
Vernaccia di San Gimignano DOCG Trocken, tarks und andauerndes mineralisches Aroma, fruchtiger Bouquet, gut strukturiert, kräftiger Geschmack, frische Säure Rebsorte: 100 % Vernaccia, Kellerei/Region: Tenute Nocolai (Toskana), Alkoholgehalt: 12,5% Vol	27,50 €



Vini Rossi / Rotwein (0,75l)

Chianti Riserva DOCG Ein einladender Duft nach frischen reifen Kirschen, aromatischer Vanille mit leichten Zimtnoten und Gewürznuancen. Ein sehr würzig-frischer, harmonischer „Chianti“ mit einem angenehmen Abgang. Rebsorte: 100 % Sangiovese, Kellerei/Region: Cantina di Montalcino (Toscana), Alkoholgehalt: 13,5% Vol	34,50 €
Primitivo di Manduria Macchia DOP Reife Beeren, Pflaumenmus, würzige Schokotöne und Vanille, Zimt, schwarzen Pfeffer, trocken. Rebsorte: 100 % Primitivo, Kellerei/Region: Cantine Lizzano (Apulien), Alkoholgehalt: 14,5% Vol	27,50 €
Barbera d'Asti Superiore Moliss DOCG Trocken, sehr ausgeprägt mit Düften von roten Früchten, Vanille und Noten von Teer und Gewürzen. Rebsorte: 100 % Barbera, Kellerei/Region: Agostino Pavia (Piemont), Alkoholgehalt: 15% Vol	41,00 €
Amarone della Valpolicella DOCG Classico Kraftvoll und aristokratisch in der Nase mit Düften von reifen Früchten, Pflaumen-Marmelade, Empfindungen von Kakao, Walnuss Schale, Tabak und Leder, halbtrocken. Rebsorte: 65% Corvina, 20% Rondinella, 10% Croatina, 5% Molinara Kellerei/Region: Terre Gaie (Venetien), Alkoholgehalt: 16% Vol	71,00 €
Brunello di Montalcino DOCG Trocken, sehr ausewogen mit viel Körper und Struktur mit Aromen nach Sauerkirsche, Veilchen, Brombeeren, Muskat, Gewürze, Beeren. Rebsorte: 100 % Brunello, Kellerei/Region: Val di Suga (Toscana), Alkoholgehalt: 14% Vol	72,00 €
Barolo Trecomuni DOCG Der Barolo ist sehr körperreich, aromatisch, reichlich an Tannine und hat charakterischen barriues Nachgeschmack. Aromanoten nach roten Blüten, am Gaumen bedeutsame Säure und ein starker Abgang. Rebsorte: 100 % Nebbiolo, Kellerei/Region: Giggi Rosso (Piemont), Alkoholgehalt: 14% Vol	72,00 €
Barbaresco Basarin Riserva DOCG Trocken, duftet nach Rosen, Veilchen, Waldbeeren und einem Hauch Gewürzen wie Pfeffer und Vanille. Angenehme Tannine und ein seidiger, langer Nachgeschmack, der an Marmelade und Himbeeren erinnert. Rebsorte: 100 % Nebbiolo, Kellerei/Region: Negro (Piemont), Alkoholgehalt: 14% Vol	68,00 €