



maremonte

Trattoria & Café



*„Trattoria trifft Café...
es war Liebe auf den ersten Blick.“*

Mit unserem neuen Konzept möchten wir Ihnen Altbewährtes von morgens bis hin zum frühen Abend anbieten, ohne natürlich auf die geliebten klassischen Gerichte zu verzichten. Italienisch-mediterrane Genüsse im Herzen von Hannover.



Warme Getränke

Espresso ¹	2,90
Espresso entkoffeiniert	2,90
Espresso Macchiato ^{1,G}	3,00
Espresso Coretto ^{1,22}	4,30
Espresso Doppio ¹	4,20
Espresso Doppio Macchiato ^{1,G}	4,50
Cappuccino ^{1,G}	3,70
Cappuccino mit Aroma ^{1,13,G} Mit Caramel- oder Vanille Aroma	4,40
Milchkaffee ^{1,G}	4,20
Milchkaffee mit Aroma ^{1,13,G} Mit Caramel- oder Vanille Aroma	4,90
Latte Macchiato ^{1,G}	4,20
Latte mit Aroma ^{1,13,G} Mit Caramel- oder Vanille Aroma	4,90

- Unsere Beilagenkekse enthalten Weizen -

Tasse Kaffee Crema, klein ¹	3,40
Tasse entkoffeiniertes Kaffee	3,40
Tasse heiße Schokolade aus Milch ^G	4,20
Kaffee/ Schokolade ^G mit laktosefreier Milch	+0,20

Tee/ Aufgussgetränke

Glas Eilles Tee BIO	4,10
Darjeeling Grün ³ , Schwarztee, Vervenia Kräuter, Früchte Natur, Pfefferminz	
Bodyguard	4,20
Glas heißes Wasser mit frischer Minze und frischem Ingwer	



Alkoholfreie Getränke

Fonte Margherita	0,275l	3,30
Fonte Margherita	0,80l	7,70
Fonte Margherita Still	0,275l	3,30
Fonte Margherita Still	0,80l	7,70
Coca Cola ^{1,4,13} / Coca Cola light ^{1,2,4}	0,2l	3,40
Coca Cola Zero ^{1,2,4,7,13}	0,4l	5,40
Fanta ^{4,7,13} / Sprite/ Spezi ^{1,4,7,13}	0,2l	3,40
	0,4l	5,40
Orangina ⁴	0,25l	4,20
Regular oder Rouge ⁴		
Schweppes		
Bitter Lemon ^{12,7} Tonic Water, ¹²	0,2l	3,60
Ginger Ale	0,4l	5,60

FRONTE MARGHERITA IST EIN NATÜRLICHES
MINERALWASSER AUS DEN KLEINEN DOLOMITEN

Fruchtsäfte

Apfelsaft	0,2l	3,60
100% Fruchtgehalt	0,4l	5,50
Orangensaft	0,2l	3,60
100% Fruchtgehalt	0,4l	5,50
Traubensaft	0,2l	3,60
100% Fruchtgehalt	0,4l	5,50
Frisch gepresster Orangensaft	0,2l	4,40
	0,4l	6,20
Alkoholfreie Aperitifs		
Bitterino ^{4,13}	0,1l	4,10
Crodino ^{4,12,13}	0,1l	4,10
Mojito Zero	0,275l	5,20
Chinotto	0,275l	5,00
Limoncello Zero Spritz	0,275l	5,20

Alkoholfreie Getränke

Apfelschorle	0,2l	3,40
	0,4l	5,40
Traubensaftschorle	0,2l	3,40
	0,4l	5,40
Rhabarbersaftschorle	0,35l	5,50
Golfer ^{7,12} Grapefruitsaft, Soda, Bitter Lemon	0,4l	5,50
Lütts Landlust		
Holunderblüte	0,33l	4,00
Johannesbeere	0,33l	4,00

Alkoholische Aperitifs

Martini Bianco	15 %	5cl	5,40
Glas Prosecco rosé	11 %	0,1l	5,50
Glas Prosecco	11 %	0,1l	5,00
Espresso Martini	16 %		9,00
Campari Orange ⁴	15 %	4cl	8,00
Campari Amalfi ^{4,7,12} <i>Campari, Grapefruit, Bitter Lemon</i>	15 %	4cl	8,00

Alkoholische Aperitifs/Spritz

Bitterino Spritz ^{4,13}	11 %		8,00
Crodino Spritz ^{4,12,13}	11 %		8,00
Limoncello Spritz	11 %		8,30
Sarti Spritz	11 %		8,30
Aperol spritz ^{4,12}	11 %		8,30
Hugo	11 %		8,00

CRODINO IST EIN ALKOHOLFREIER APERITIF AUS ITALIEN.
HERGESTELLT AUS ZITRUSFRÜCHTEN UND FEINEN
ALPENKRÄUTERN SORGT DAS BITTERSÜSSE - HERBE
AROMA FÜR ERFRISCHUNG.

Alkoholische Getränke

Weine im Ausschank

Merlot, rot	13,5%	0,1l 0,2l	4,20 7,90
Primitivo, Puglia	13%	0,1l 0,2l	4,20 7,90
Sangiovese, rot	12%	0,1l 0,2l	4,20 7,90
Barbera d'Asti, rot	14%	0,1l 0,2l	4,60 8,80
Vermentino, Lazio	12,5%	0,1l 0,2l	4,40 8,20
Pinot Grigio, weiß	12,5%	0,1l 0,2l	4,20 7,90
Chardonnay, weiß	13%	0,1l 0,2l	4,40 8,20
Verdicchio, weiß	12,5%	0,1l 0,2l	4,20 7,90
Lugana, weiß	12,5%	0,1l 0,2l	4,40 8,40
Chiaretto, rose	12%	0,1l 0,2l	4,30 8,00
Weinschorle	9%	0,2l	6,00

- Alle Weine und Schaumweine enthalten Sulfite -

Sekt/ Champagner

Veuve Clicquot	12%	0,75l 0,375l	95,00 56,00
Prosecco, Hausmarke	11%	0,75l	30,00
Prosecco, Brut rosé	12%	0,75l	36,00
Bellavista Alma Cuvée Brut	12%	0,75l	52,00
Bellavista Alma Cuvée Brut	12%	0,375l	30,00
Piccolo Rosé Prosecco	12%	0,2l	11,30

Flaschenbiere

Krombacher Pils	4,5 %	0,33l	4,00
Krombacher Radler	2,5 %	0,33l	4,00
Krombacher alkoholfrei		0,33l	4,00
Birra Moretti (ital.)	5 %	0,33l	4,40
Birra Peroni (ital.)	5 %	0,33l	4,50
Weizenbier Hefetrüb, Dunkel, Alkoholfrei	5,5 %	0,5l	5,30



EINE AUSWAHL VON FLASCHENWEINEN UND
ANDEREN OFFENEN WEINEN ENTNEHMEN
SIE BITTE UNSERER WEINTAFEL

Alkoholische Getränke

Long Drinks

Gin Tonic Bombay ¹²	37,5%	4cl	10,00
Wodka Lemon ^{7,12}	40%	4cl	9,00
Cuba Libre ^{1,4}	40%	4cl	9,00

Grappa

Grappa Hausmarke	38%	2cl	3,30
Grappa Prosecco	42%	2cl	4,40
Grappa Chardonnay	42%	2cl	4,20
Grappa di Primitivo 60 anni	42%	2cl	4,50

Liköre/Spirituosen

Limoncello	32%	2cl	3,40
Sambuca	40%	2cl	3,40
Averna	32%	2cl	3,40
Amaretto ⁴	21%	2cl	3,40
Ramazotti	30%	2cl	3,40
Bailey's ^{4,13}	17%	2cl 4cl	3,40 5,60
Vodka Absolut	40%	2cl	3,40
Cynar ^{4,12}	16%	2cl	3,40
Remy Martin VSOP	40%	2cl	4,50

Whiskey

Jim Beam Bourbon Whiskey ⁴	40%	4cl	6,00
Chivas Regal Whiskey ⁴	40%	4cl	8,00
Dimple Golden Selection	40%	4cl	9,00



MELANZANI
1/2 kg 1,60

CHILE MIX
PFEFFERON
1/2 kg 2,50

THAILAND
CHILIES
PFEFFERON
1/2 kg 4,50

ZUCCHINE
1/2 kg 1,20

AUSTURN
PILZE
1/4 kg 2,50

BISOPPEN
TOMATEN
1/2 kg 1,30

ROTE
KNOBLAUCH
1/2 kg 1,29

KRAUTER
SETZLING
PILZE
1/2 kg 2,20

ZUCKER
ERESSEN
SCHOTTEN
1/2 kg 1,50

VORSPEISEN

Tagessuppe

Unsere aktuelle Tagessuppe finden Sie auf unserer Tageskarte

Carpaccio di Manzo^G 13,80
Hauchdünne, rohe Rindfleischscheiben mit Rucola, Champignons und Grana Padano

Kalter gemischter Vorspeisenteller 13,00
Variationen von kalten italienischen Vorspeisen^{7,18,C,D,G,I}

Mozzarella Caprese^G 10,50
Mozzarella-Tomatenkombination mit Basilikum

Vitello Tonnato^{7,18,C,D,G,I} 13,80
Dünne Kalbsfleischscheiben mit Thunfischmayonaise

Gerne können Sie auch Vorspeisenvariationen auf Platten angerichtet zum Mitnehmen bestellen.

SALATE

Kleiner gemischter Salat 5,50
Blattsalate der Saison, Tomaten, Karotten, Paprika, Zwiebeln, Gurken

Großer gemischter Salat 7,90
Blattsalate der Saison, Tomaten, Karotten, Paprika, Zwiebeln, Gurken

Salat „Cellini“^{5,7,10/C,G} 13,90
Großer gemischter Salat mit Ei, Kochhinterschinken, Weichkäse und Thunfisch

Salat „Pollo“^G 14,90
Großer gemischter Salat mit Mozzarella und Hähnchenbruststreifen

Tomatensalat^G 8,80
Tomaten mit Weichkäse und Zwiebeln

Alle Salate wahlweise mit Joghurtdressing^{13/G} oder Essig-Öl-Hausdressing^K

UNSERE GERICHTE WERDEN TÄGLICH AUS DEN BESTEN ZUTATEN FRISCH ZUBEREITET.

TAGESEMPFEHLUNGEN ERFRAGEN SIE BITTE BEI UNSEREM SERVICEPERSONAL.

PASTA

Spaghetti Bolognese ^{22/A,G,I} 13,50
Spaghetti mit italienischer Rinderragout-Sauce

Spaghetti/Penne Pomodoro e Basilico ^{A,G} 11,20
Spaghetti oder Penne in Tomatensauce
und Basilikum

Spaghetti all'Amatriciana ^{5,7,22/A,G} 12,90
Spaghetti in Tomatensauce
mit Speck und Zwiebeln

Spaghetti Carbonara ^{5,7/A,C,G} 12,90
Spaghetti mit Speck, Eigelb und Sahne

Spaghetti Aglio e Olio ^A 10,50
Spaghetti in Öl und Knoblauch pikant

Maccheroni „Sole Mio“ ^{5,7,22/A,G} 13,30
Zwiebeln, Speck, getr. Tomaten und
Rucola in Tomaten-Sahnesauce

Maccheroni al Forno ^{5,7/A,G} 12,00
Tomaten-Sahnesauce, Erbsen,
Champignons und Kochhinterschinken

Maccheroni 4 formaggi ^{A,G} 12,60
in Käserahmsauce

Penne „Fantozzi“ ^{22/A,G} 13,00
Zucchini, Hähnchenbruststreifen
in Tomaten-Sahnesauce

Penne al salmone affumicato ^{15,22/A,G,D} 14,00
in Tomaten-Sahnesauce mit Räucherlachs

Penne al Gorgonzola ^{A,G} 12,60
in Gorgonzola-Rahmsauce

Tortelloni Panna Prosciutto ^{7/A,G} 12,70
in Sahnesauce mit Kochhinterschinken

Lasagne al Forno ^{22/A,G,I} 13,20
Lasagne im Ofen gebacken

Cannelloni al Forno ^{A,G} 11,90
Cannelloni überbacken in Tomaten-
Béchamelsauce

Ravioli Burro e Salvia ^{A,G} 12,20
in Butter-Salbeisauce

Ravioli Pomodoro e Basilico ^{A,G} 12,20
in Tomatensauce und Basilikum

1 PORTION BROT MIT OLIVENÖL & BALSAMICOESSIG
ALS VORSPEISENERSATZ KANN VON UNS MIT 1,50 € PRO
PERSON BERECHNET WERDEN.

PIZZA

normale Pizza, ca. 26cmØ
kleine Pizza, ca. 21cm

Pizza Margherita ^{A,G}	10,80
Pizza mit Tomatensauce und Mozzarella	8,10
Pizza Salami ^{5,7/A,G}	12,30
Pizza mit Salami	9,20
Pizza Napoli ^{4,9/A,G}	12,50
Pizza mit Sardellen und Oliven	9,20
Pizza Prosciutto e Funghi ^{7/A,G}	13,30
Pizza mit Kochhinterschinken und Champignons	9,90
Pizza Tonno e Cipolle ^{A,G}	13,40
Pizza mit Thunfisch und Zwiebeln	9,90
Pizza Gorgonzola e Rucola ^{A,G}	13,40
Pizza mit Gorgonzola und Rucola	9,90
Pizza Parma ^{A,G}	14,40
Pizza mit Prosciutto Crudo, Rucola und Grana Padano	11,20

Pizza Tarantella ^{A,G}	13,30
Pizza mit Schafskäse, Mozzarella, getr. Tomate und Artischocken	9,90
Pizza Pane ^A	5,50
mit/ohne Knoblauch	5,00
Pizza Pane e Pomodoro ^A	6,80
mit Tomatensauce	5,70
Pizza 4 Jahreszeiten ^{5,7/A,G}	13,30
Salami, Paprika, Champignons, Kochhinterschinken	9,90
Pizza Campagnolo ^{A,G,H2}	13,70
Grillgemüse, Champignons, Grana Padano, Pesto	9,90

GRUNDLAGE ALLER PIZZEN SIND TOMATENSAUCE,
OREGANO UND MOZZARELLA. AUFPREISE FÜR
EXTRAZUTATEN ERFRAGEN SIE BITTE
BEI UNSEREM SERVICEPERSONAL.

EINIGE SPEISEN UND GETRÄNKE ENTHALTEN GESETZLICH ZUGELASSENE ZUSATZSTOFFE

1) koffeinhaltig, 2) mit Süßungsmitteln, 3) mit Tein, 4) mit Farbstoff, 5) mit Konservierungsstoff bzw. konserviert, 6) geschwefelt, 7) mit Antioxydationsmittel, 8) mit Geschmacksverstärker, 9) Geschwärtzt, 10) mit Phosphat
11) Tafelsüsse, 12) chininhaltig, 13) mit Aromastoffen, 15) bei Shrimps- und Lachssauce: E621, 110, 124, 200, 210, 18) bei Mayonnaise: Milcheiweiß, E410, 412, 415, 200, 210, 20) bei Artischocken: Antioxydationsmittel E350, 330, 300, 22) mit Alkohol

FOLGENDE ZUTATEN MIT ALLERGENEM POTENTIAL (NACH ANHANG IIVO (EU) 1169/2011):

a) Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen b) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
c) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse d) Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse e) Erdnüsse
und daraus gewonnene Erzeugnisse f) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse g) Milch und daraus
gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) h1) Mandeln h2) Pinienkerne h4) Sonnenblumenkerne
h5) Kürbiskerne h6) Haselnüsse i) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse k) Senf und daraus
gewonnene Erzeugnisse, l) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse m) Schwefeldioxid und
Sulfite > 10 mg/kg oder 10 mg/l n) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse o) Weichtiere und daraus
gewonnene Erzeugnisse

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN EURO UND BEINHALTEN DIE GESETZLICH VORGESCHRIEBENE MEHRWERTSTEUER.
ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN