



**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 <sup>1</sup>	2,90
Espresso entkoffeiniert	2,90
Espresso Macchiato <sup>1,G</sup>	3,00
Espresso Coretto <sup>1,22</sup>	4,50
Espresso Doppio <sup>1</sup>	4,40
Espresso Doppio Macchiato <sup>1,G</sup>	4,70
Cappuccino <sup>1,G</sup>	3,80
Cappuccino mit Aroma <sup>1,13,G</sup>	4,50
Mit Caramel- oder Vanille Aroma	

Milchkaffee <sup>1,G</sup>	4,40
Milchkaffee mit Aroma <sup>1,13,G</sup>	5,00
Mit Caramel- oder Vanille Aroma	

Latte Macchiato <sup>1,G</sup>	4,50
Latte mit Aroma <sup>1,13,G</sup>	5,00
Mit Caramel- oder Vanille Aroma	

- Unsere Beilagenkekse enthalten Weizen -

Tasse Kaffee Crema, klein <sup>1</sup>	3,50
Tasse entkoffeinierten Kaffee	3,50

Tasse heiße Schokolade aus Milch <sup>G</sup>	4,20
---	------

Kaffee/ Schokolade <sup>G</sup>	
mit laktosefreier Milch	+ 0,20

## Tee/ Aufgussgetränke

Glas Eilles Tee BIO	4,40
---------------------	------

Darjeeling Grün<sup>3</sup>, Schwarztee, Vervenia  
Kräuter, Früchte Natur, Pfefferminz

Bodyguard	4,50
-----------	------

Glas heißes Wasser mit frischer Minze  
und frischem Ingwer



## Alkoholfreie Getränke

Fonte Margherita	0,275l	3,40
Fonte Margherita	0,80l	7,90
Fonte Margherita Still	0,275l	3,40
Fonte Margherita Still	0,80l	7,90
Coca Cola <sup>1,4,13</sup> / Coca Cola light <sup>1,2,4</sup>	0,2l	3,50
Coca Cola Zero <sup>1,2,4,7,13</sup>	0,4l	5,60
Fanta <sup>4,7,13</sup> / Sprite / Spezi <sup>1,4,7,13</sup>	0,2l	3,50
	0,4l	5,60
Orangina <sup>4</sup>	0,25l	4,30
Regular oder Rouge <sup>4</sup>		
<b>Schweppes</b>		
Bitter Lemon <sup>12,7</sup> Tonic Water <sup>12</sup>	0,2l	3,60
Ginger Ale	0,4l	5,60

FONTE MARGHERITA IST EIN NATÜRLICHES  
 MINERALWASSER AUS DEN KLEINEN DOLOMITEN

## Fruchtsäfte

Apfelsaft	0,2l	3,70
100% Fruchtgehalt	0,4l	5,50
Orangensaft	0,2l	3,70
100% Fruchtgehalt	0,4l	5,50
Traubensaft	0,2l	3,70
100% Fruchtgehalt	0,4l	5,50
Frisch gepresster Orangensaft	0,2l	4,40
	0,4l	6,20

## Alkoholfreie Aperitifs

Bitterino <sup>4,13</sup>	0,1l	4,30
Crodino <sup>4,12,13</sup>	0,1l	4,30
Mojito Zero	0,275l	5,30
Chinotto	0,275l	5,10
Limoncello Zero Spritz	0,275l	5,30

## Alkoholfreie Getränke

Apfelschorle	0,2l	3,50
	0,4l	5,60
Traubensaftschorle	0,2l	3,50
	0,4l	5,60
Rhabarbersaftschorle	0,35l	5,60
Golfer <sup>7,12</sup>	0,4l	5,60
Grapefruitsaft, Soda, Bitter Lemon		
Lütts Landlust		
Holunderblüte	0,33l	4,00
Johannesbeere	0,33l	4,00

## Alkoholische Aperitifs

Martini Bianco	15 %	5cl	5,50
Glas Prosecco rosé	11 %	0,1l	5,50
Glas Prosecco	11 %	0,1l	5,30
Espresso Martini	16 %		9,00
Campari Orange <sup>4</sup>	15 %	4cl	8,30
Campari Amalfi <sup>4,7,12</sup>	15 %	4cl	8,30
<i>Campari, Grapefruit, Bitter Lemon</i>			

## Alkoholische Aperitifs/Spritz

Bitterino Spritz <sup>4,13</sup>	11 %	8,20
Crodino Spritz <sup>4,12,13</sup>	11 %	8,20
Limoncello Spritz	11 %	8,40
Sarti Spritz	11 %	8,40
Aperol spritz <sup>4,12</sup>	11 %	8,30
Hugo	11 %	8,10

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	4,60 8,00
Primitivo, Puglia	13%	0,1l 0,2l	4,60 8,00
Sangiovese, rot	12%	0,1l 0,2l	4,60 8,00
Barbera d'Asti, rot	14%	0,1l 0,2l	5,00 9,00
Vermentino, Lazio	12,5%	0,1l 0,2l	4,70 8,30
Pinot Grigio, weiß	12,5%	0,1l 0,2l	4,60 8,10
Chardonnay, weiß	13%	0,1l 0,2l	4,70 8,30
Verdicchio, weiß	12,5%	0,1l 0,2l	4,70 8,00
Lugana, weiß	12,5%	0,1l 0,2l	4,80 8,70
Chiaretto, rose	12%	0,1l 0,2l	4,70 8,40
Weinschorle	9%	0,2l	6,20

- 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 rose ´	12%	0,75l	36,00
Bellavista Alma Cuvee Brut	12%	0,375l	30,00
Piccolo Rose Prosecco	12%	0,2l	11,30

### Flaschenbiere

Krombacher Pils	4,5 %	0,33l	4,10
Krombacher Radler	2,5 %	0,33l	4,10
Krombacher alkoholfrei		0,33l	4,10
Birra Moretti (ital.)	5 %	0,33l	4,50
Birra Peroni (ital.)	5 %	0,33l	4,50
Weizenbier	5,5 %	0,5l	5,40
Hefetrüb, Dunkel, Alkoholfrei			





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

## Alkoholische Getränke

### Long Drinks

Gin Tonic Bombay <sup>12</sup>	37,5%	4cl	10,00
Wodka Lemon <sup>7,12</sup>	40%	4cl	9,50
Cuba Libre <sup>1,4</sup>	40%	4cl	9,50

### Grappa

Grappa Hausmarke	38%	2cl	3,50
Grappa Prosecco	42%	2cl	4,50
Grappa Chardonnay	42%	2cl	4,20
Grappa di Primitivo 60 anni	42%	2cl	4,70

### Liköre/Spirituosen

Limoncello	32%	2cl	3,50
Sambuca	40%	2cl	3,50
Averna	32%	2cl	3,50
Amaretto <sup>4</sup>	21%	2cl	3,50
Ramazzotti	30%	2cl	3,50
Bailey s <sup>4,13</sup>	17%	2cl 4cl	3,50 5,60
Vodka Absolut	40%	2cl	3,50
Cynar <sup>4,12</sup>	16%	2cl	3,50
Remy Martin VSOP	40%	2cl	4,70

### Whiskey

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



MELANZANI  
1/2 kg 1,60

CHILEMIX  
PFEFFERON  
1/2 kg 2,50

THAILAND  
CHILES  
PFEFFERON  
1/2 kg 4,50

AUSTURN  
PILZE  
1/4 kg 2,50

ZUCCHINE  
1/2 kg 1,40

KRÄUTER  
SETTLING  
PILZE  
1/2 kg 2,20

ROTE  
KNOBLAUCH  
1/2 kg 1,29

ZUCKER  
ERBSEN  
SCHÖTTEN  
1/2 kg 1,20

RISPE  
TOMATEN  
1/2 kg 1,30

## VORSPEISEN

### Tagessuppe

Unsere aktuelle Tagessuppe finden Sie auf unserer Tageskarte

Carpaccio di Manzo<sup>G</sup> 13,90  
Hauchdünne, rohe Rindfleischscheiben mit Rucola, Champignons und Grana Padano

Kalter gemischter Vorspeisenteller 13,30  
Variationen von kalten italienischen Vorspeisen<sup>7,18,C,D,G,I</sup>

Mozzarella Caprese<sup>G</sup> 10,90  
Mozzarella-Tomatenkombination mit Basilikum

Vitello Tonnato<sup>7,18,C,D,G,I</sup> 13,90  
Dünne Kalbsfleischscheiben mit Thunfischmayonaise

---

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

## SALATE

Kleiner gemischter Salat 5,70  
Blattsalate der Saison, Tomaten, Karotten, Paprika, Zwiebeln, Gurken

Großer gemischter Salat 8,20  
Blattsalate der Saison, Tomaten, Karotten, Paprika, Zwiebeln, Gurken

Salat „Cellini“<sup>5,7,10/C,G</sup> 14,40  
Großer gemischter Salat mit Ei, Kochhinterschinken, Weichkäse und Thunfisch

Salat „Pollo“<sup>G</sup> 15,00  
Großer gemischter Salat mit Mozzarella und Hähnchenbruststreifen

Tomatensalat<sup>G</sup> 9,00  
Tomaten mit Weichkäse und Zwiebeln

---

Alle Salate wahlweise mit Joghurtdressing<sup>13/G</sup> oder Essig-Öl-Hausdressing<sup>K</sup>

UNSERE GERICHTE WERDEN TÄGLICH AUS DEN BESTEN ZUTATEN FRISCH ZUBEREITET.

TAGESEMPFEHLUNGEN ERFRAGEN SIE BITTE BEI UNSEREM SERVICEPERSONAL.

## PASTA

Spaghetti Bolognese <sup>22/A,G,I</sup>	14,00
Spaghetti mit italienischer Rinderragout-Sauce	
Spaghetti/Penne Pomodoro e Basilico <sup>A,G</sup>	12,00
Spaghetti oder Penne in Tomatensauce und Basilikum	
Spaghetti all'Amatriciana <sup>5,7,22/A,G</sup>	13,80
Spaghetti in Tomatensauce mit Speck und Zwiebeln	
Spaghetti Carbonara <sup>5,7/A,C,G</sup>	13,80
Spaghetti mit Speck, Eigelb und Sahne	
Spaghetti Aglio e Olio <sup>A</sup>	11,70
Spaghetti in Öl und Knoblauch pikant	
Maccheroni „Sole Mio“ <sup>5,7,22/A,G</sup>	13,90
Zwiebeln, Speck, getr. Tomaten und Rucola in Tomaten-Sahnesauce	
Maccheroni al Forno <sup>5,7/A,G</sup>	13,20
Tomaten-Sahnesauce, Erbsen, Champignons und Kochhinterschinken	

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

Maccheroni 4 formaggi <sup>A,G</sup>	13,30
in Käserahmsauce	
Penne „Fantozzi“ <sup>22/A,G</sup>	13,80
Zucchini, Hähnchenbruststreifen in Tomaten-Sahnesauce	
Penne al salmone affumicato <sup>15,22/A,G,D</sup>	14,50
in Tomaten-Sahnesauce mit Räucherlachs	
Penne al Gorgonzola <sup>A,G</sup>	13,30
in Gorgonzola-Rahmsauce	
Tortelloni Panna Prosciutto <sup>7/A,G</sup>	13,30
in Sahnesauce mit Kochhinterschinken	
Lasagne al Forno <sup>22/A,G,I</sup>	13,90
Lasagne im Ofen gebacken	
Cannelloni al Forno <sup>A,G</sup>	12,50
Cannelloni überbacken in Tomaten-Béchamelsauce	
Ravioli Burro e Salvia <sup>A,G</sup>	13,00
in Butter-Salbeisauce	
Ravioli Pomodoro e Basilico <sup>A,G</sup>	13,00
in Tomatensauce und Basilikum	



## PIZZA

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

Pizza Margherita <sup>A,G</sup>	11,00
Pizza mit Tomatensauce und Mozzarella	8,30
Pizza Salami <sup>5,7/A,G</sup>	13,00
Pizza mit Salami	9,60
Pizza Napoli <sup>4,9/A,G</sup>	13,10
Pizza mit Sardellen und Oliven	9,60
Pizza Prosciutto e Funghi <sup>7/A,G</sup>	13,90
Pizza mit Kochhinterschinken und Champignons	9,90
Pizza Tonno e Cipolle <sup>A,G</sup>	13,90
Pizza mit Thunfisch und Zwiebeln	9,90
Pizza Gorgonzola e Rucola <sup>A,G</sup>	13,80
Pizza mit Gorgonzola und Rucola	9,90
Pizza Parma <sup>A,G</sup>	15,00
Pizza mit Prosciutto Crudo, Rucola und Grana Padano	11,60

Pizza Tarantella <sup>A,G</sup>	13,70
Pizza mit Schafskäse, Mozzarella, getr. Tomate und Artischocken	10,00
Pizza Pane <sup>A</sup>	5,80
mit/ohne Knoblauch	5,20
Pizza Pane e Pomodoro <sup>A</sup>	6,90
mit Tomatensauce	5,80
Pizza 4 Jahreszeiten <sup>5,7/A,G</sup>	13,80
Salami, Paprika, Champignons, Kochhinterschinken	10,00
Pizza Campagnolo <sup>A,G,H2</sup>	13,90
Grillgemüse, Champignons, Grana Padano, Pesto	10,00

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

## DESSERT

Tiramisu <sup>13,22A,C,G</sup>	7,40
Tartufo Nero <sup>4,13,22/C,G,H</sup> Trüffeleis mit Vanillekern und Amarettolikör	6,50
Tartufo Limoncello <sup>A,G</sup> Trüffeleis mit Limoncellolikör	6,50
Cassata Siciliana <sup>4,13,22/C,F,G,H6</sup> Eis mit kandierten Früchten und Amarettolikör	7,50
Semifreddo Torroncino <sup>4,22/C,G,H6</sup> Halbgefrorenes aus Nugateiscreme mit Haselnusshaube	5,50
mit Bailey's <sup>4,13,22</sup>	6,70
Semifreddo Menta e Cioccolato <sup>A,G,F</sup> Halbgefrorenes- Minz-Schoko Parfait	5,50
Coppa Mousse Chantilly e Caffè <sup>A,G,H6</sup> Kaffee-Creme-Dessert im Glas	6,50

---

UNSERE TÄGLICHE KUCHENAUSWAHL  
FINDEN SIE IN UNSERER SERVICEVITRINE

## 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) Geschwärzt, 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) Glutenthaltiges 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