

Cortile

RISTORANTE

Liebe Gäste,

wir heißen Sie herzlich in unserem Ristorante Cortile willkommen!

Das Cortile öffnete seine Türen erstmals 1995 und konnte sich im Laufe der Zeit fest in Trudering etablieren. Seit 2017 wird das Restaurant unter der Leitung von Angelo Zarbo und Christoph Kainz geführt.

In einem gemütlichen, charmanten Ambiente wird bei uns Tradition groß geschrieben.

Die Küche repräsentiert die gesamte Vielfalt Italiens. Unser Chefkoch Andrea sorgt mit seinem Team für die Zubereitung der Gerichte, mit frischen und hochwertigen Produkten. Hausgemachte Pasta und eine wechselnden Tageskarte sind im Cortile eine Selbstverständlichkeit.

Das ganze wird von einer umfangreichen und gut sortierten Weinauswahl abgerundet. Neben großen Etiketten, kredenzen wir auch Weine kleinerer Winzer in Spitzenqualität.

Als Gastgeber lieben wir es unsere Gäste zu verwöhnen. Wir freuen uns Sie bei Ihrer Menüauswahl zu beraten und Ihnen besondere Empfehlungen auszusprechen.

Sollten Sie an einer Unverträglichkeit oder Allergie leiden oder auch einfach nur eine spezielle Ernährungsform verfolgen, sprechen Sie gerne unser Servicepersonal an. Das Team ist stets bemüht die Anliegen der Gäste zu erfüllen.

Gönnen Sie sich eine Auszeit vom Alltag und genießen Sie unsere Auswahl an traditionellen und erstklassig italienischen Speisen und Getränken.

Wir freuen uns sehr, dass Sie unser Gast sind.

Angelo Zarbo und Christoph Kainz

ANTIPASTI

MOZZARELLA CAPRESE Büffel-Mozzarella mit frischen Strauchtomaten und Basilikum	13,50 €
PROSCIUTTO DI PARMA Parmaschinken	16,50 €
CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA E PARMIGIANO Rohe Rinderfiletscheiben mit Rucola und gehobeltem Parmesan	17,50 €
CARPACCIO DI SALMONE CON PEPE ROSA Rohe Lachsfiletscheiben mit Rosa Pfeffer	17,50 €
VITELLO TONNATO Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce und Kapern	17,90 €

INSALATE

INSALATA VERDE  Grüner Blattsalat	6,90 €
INSALATA DI POMODORO E CIPOLLA DI TROPEA  Strauchtomaten mit Tropeazwiebeln	7,50 €
INSALATA MISTA  Gemischter Salat	7,90 €
INSALATA DI RUCOLA CON POMODORINI E PARMIGIANO Rucolasalat mit Cocktailtomaten und gehobeltem Parmesan	10,50 €
INSALATA CORTILE Salat nach Art des Hauses	13,50 €

ZUPPE

CREMA DI POMODORO  Tomatencremesuppe	7,50 €
MINISTRONE DI VERDURE  Gemüsesuppe	7,50 €

PASTA

SPAGHETTI AL POMODORO E BASILICO €	11,50 €
Mit Tomatensauce und frischem Basilikum	
SPAGHETTI CON AGLIO, OLIO E PEPERONCINO €	11,90 €
Mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino (leicht pikant)	
PENNE ALL'ARRABBIATA €	12,50 €
Mit pikanter Tomaten-Knoblauch-Sauce	
TORTELLINI CON PANNA E PROSCIUTTO	13,50 €
Mit Schinken-Sahnesauce	
HAUSGEMACHTE TAGLIERINI ALLA FRIULANA	15,90 €
Mit Gorgonzolasauce und Parmaschinken	
HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE BELLA DONNA	17,90 €
Mit Rinderfiletspitzen, Kapern und Oliven	

Pasta auf Wunsch auch Glutenfrei.

PESCE

SCAMPI AI FERRI	28,50 €
Riesengarnelen vom Grill	
SURF & TURF	34,00 €
Riesengarnelen und Rinderfiletmedaillons vom Grill	

Eine Auswahl an frischen Fischen finden Sie in unserer Vitrine.

CARNE

PICCATA LOMBARDA	23,50 €
Kalbsmedaillons in Zitronen-Butter-Sauce	
PAILLARD ALLA GRIGLIA	23,50 €
Kalbsschnitzel vom Grill	
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA	24,50 €
Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Salbei	
STRACCETTI DI FILETTO DI MANZO AI FERRI	32,00 €
Rinderfiletmedaillons vom Grill in leicht scharfer Knoblauch-Rosmarin-Marinade	
FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA	34,00 €
Rinderfilet vom Grill	
FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE	36,50 €
Rinderfilet mit grünem Madagascar-Pfeffer	

Als Beilage wird zu allen Fisch- und Fleischgerichten Gemüse der Saison serviert.

PIZZA ∅ 30cm

PIZZA MARGHERITA

Mit Tomatensauce und Mozzarella

8,90 €

PIZZA SALAME

Mit Tomatensauce, Mozzarella und Salami

9,00 €

PIZZA PROSCIUTTO

Mit Tomatensauce, Mozzarella und Vorderschinken

10,50 €

PIZZA CAPRICCIOSA

Mit Tomatensauce, Schinken, Salami, Pilzen, Artischocken, Oliven und Peperoni

12,90 €

PIZZA GORGONZOLA

Mit Tomatensauce und Gorgonzola

12,90 €

PIZZA PROSCIUTTO DI PARMA E RUCOLA

Mit Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken und Rucola

14,50 €

Auf Wunsch können wir Ihre Pizza auch mit glutenfreiem Teig zubereiten.

DOLCI

SEMIFREDDO 🌿

Eisparfait (halbgefrorenes Nougateis)

7,90 €

TIRAMISU 🌿

7,90 €

CREMA CATALANA 🌿

7,90 €

APERITIVI

MARTINI Weiß, Rot oder Dry	0,5 cl	6,50 €
SHERRY Medium oder Dry	0,5 cl	6,50 €
PROSECCO DI VALDOBBIADEN	0,1 l	7,50 €
BELLINI ALLA PESCA Sekt mit Pfirsichpüree	0,1 l	7,90 €
APEROL SPRIZZETTO VENEZIANO Aperol, Prosecco und Soda	0,2 l	7,90 €
HUGO SPRIZZETTO TIROLESE Holunderspritz mit Limette und Minzblättern	0,2 l	7,90 €
CAMPARI Soda oder Orange	0,5 cl	7,90 €
CYNAR SODA	0,5 cl	7,90 €

BEVANDE ANALCOLICHE

ACQUA MINERALE GASSATA - FIORDILINO	0,25 0,5 0,75 l	3,10 3,90 6,90 €
ACQUA MINERALE NATURALE - FIORDILINO	0,25 0,5 0,75 l	3,10 3,90 6,90 €
COCA COLA*, COCA COLA LIGHT*	0,2 l	2,80 €
FANTA	0,2 l	2,80 €
APFELSAFT	0,2 l	2,90 €
ORANGENSAFT	0,2 l	2,90 €
SCHWEPES** Tonic Water oder Lemon	0,2 l	2,90 €
APFELSAFTSCHORLE	0,4 l	4,50 €
JOHANNISBEERSCHORLE	0,4 l	4,50 €
COLA MIX*	0,4 l	4,50 €

* Mit Koffein; ** Mit Chinin

BIRRE

KÖNIG PILSENER	0,33 l	4,80 €
HELLES HB Vom Fass	0,4 l	4,80 €
HEFEWEISSBIER HB Normal, Light oder Alkoholfrei	0,5 l	5,50 €

BEVANDE CALDE

TEE Verschiedene Sorten		2,90 €
TASSE CAFFÈ		2,80 €
ESPRESSO		2,80 €
ESPRESSO MACCHIATO		2,90 €
ESPRESSO KOFFEINFREI		2,90 €
CAPPUCCINO		3,80 €
CAFFÈ LATTE		4,80 €
ESPRESSO AFFOGATO Mit Vanilleeis		4,80 €
ESPRESSO CORETTO Mit Grappa, Amaretto und Sambuca		5,90 €

DIGESTIVI

AMARO AVERNA	0,2 cl	5,50 €
AMARO RAMAZZOTTI	0,2 cl	5,50 €
FERNET BRANCA	0,2 cl	5,50 €
SAMBUCA MOLINARI	0,2 cl	5,50 €
AMARETTO DI SARONNO	0,2 cl	5,50 €
LIMONCELLO	0,2 cl	5,50 €
VECCHIA ROMAGNA	0,2 cl	5,90 €
GRAPPA DELLA CASA	0,2 cl	5,50 €
GRAPPA MOSCATO	0,2 cl	6,50 €
GRAPPA BRUNELLO	0,2 cl	7,50 €
GRAPPA AMARONE	0,2 cl	7,50 €
BALLANTINE'S	0,4 cl	8,50 €
CHIVAS REGAL	0,4 cl	8,50 €

LONGDRINKS & COCKTAILS

NEGRONI Gin, roter Wermut und Campari Bitter		12,00 €
GIN TONIC Tangeray London Gin und Schweppes Tonic Water		12,50 €