

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 €
CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA E PARMIGIANO Rohe Rinderfiletscheiben mit Rucola und gehobeltem Parmesan	15,50 €
CARPACCIO DI SALMONE CON PEPE ROSA Rohe Lachsfiletscheiben mit Rosa Pfeffer	15,90 €
PROSCIUTTO DI PARMA Parmaschinken	15,90 €
VITELLO TONNATO Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce und Kapern	16,50 €

INSALATE

INSALATA VERDE  Grüner Blattsalat	6,20 €
INSALATA MISTA  Gemischter Salat	6,80 €
INSALATA DI POMODORO E CIPOLLA DI TROPEA  Strauchtomaten mit Tropez Zwiebeln	6,50 €
INSALATA DI RUCOLA CON POMODORINI E PARMIGIANO Rucolasalat mit Cocktailtomaten und gehobeltem Parmesan	9,00 €
INSALATA CORTILE Salat nach Art des Hauses	12,50 €

ZUPPE

CREMA DI POMODORO  Tomatencremesuppe	6,00 €
MINISTRONE DI VERDURE  Gemüsesuppe	6,50 €

PASTA

SPAGHETTI AL POMODORO E BASILICO €	9,50 €
Mit Tomatensauce und frischem Basilikum	
SPAGHETTI CON AGLIO, OLIO E PEPERONCINO €	9,50 €
Mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino (leicht pikant)	
PENNE ALL'ARRABBIATA €	11,50 €
Mit pikanter Tomaten-Knoblauch-Sauce	
TORTELLINI CON PANNA E PROSCIUTTO	13,50 €
Mit Schinken-Sahnesauce	
TAGLIERINI ALLA FRIULANA	14,90 €
Mit Gorgonzolasauce und Parmaschinken	
TAGLIATELLE BELLA DONNA	16,50 €
Mit Rinderfiletspitzen, Kapern und Oliven	

Pasta auf Wunsch auch Glutenfrei.

PESCE

SCAMPI AI FERRI	27,80 €
Riesengarnelen vom Grill	
SURF & TURF	33,00 €
Riesengarnelen und Rinderfiletmedaillons vom Grill	

Eine Auswahl an frischen Fischen finden Sie in unserer Vitrine.

CARNE

PICCATA LOMBARDA	22,50 €
Kalbsmedaillons in Zitronen-Butter-Sauce	
PAILLARD ALLA GRIGLIA	23,00 €
Kalbsschnitzel vom Grill	
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA	23,50 €
Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Salbei	
STRACCETTI DI FILETTO DI MANZO AI FERRI	28,50 €
Rinderfiletmedaillons vom Grill in leicht scharfer Knoblauch-Rosmarin-Marinade	
FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA	33,00 €
Rinderfilet vom Grill	
FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE	36,50 €
Rinderfilet mit grünem Madagascarpfeffer	

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

PIZZA ∅ 30cm

PIZZA MARGHERITA

Mit Tomatensauce und Mozzarella

8,50 €

PIZZA SALAME

Mit Tomatensauce, Mozzarella und Salami

9,00 €

PIZZA PROSCIUTTO

Mit Tomatensauce, Mozzarella und Vorderschinken

9,50 €

PIZZA CAPRICCIOSA

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

11,50 €

PIZZA GORGONZOLA

Mit Tomatensauce und Gorgonzola

11,50 €

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)

7,50 €

TIRAMISU 🌿

7,50 €

CREMA CATALANA 🌿

7,50 €

APERITIVI

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

BEVANDE ANALCOLICHE

ACQUA MINERALE GASSATA - FIORDILINO	0,25 0,5 0,75 l	3,10 3,90 6,50 €
ACQUA MINERALE NATURALE - FIORDILINO	0,25 0,5 0,75 l	3,10 3,90 6,50 €
APFELSAFT	0,2l	2,60 €
ORANGENSAFT	0,2l	2,80 €
COCA COLA*, COCA COLA LIGHT*	0,2l	2,80 €
FANTA	0,2l	2,80 €
SCHWEPES** Tonic Water oder Lemon	0,2l	2,90 €
APFELSAFTSCHORLE	0,4l	4,50 €
JOHANNISBEERSCHORLE	0,4l	4,50 €
COLA MIX*	0,4l	4,50 €

* Mit Koffein; ** Mit Chinin

BIRRE

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

BEVANDE CALDE

TEE		2,50 €
Verschiedene Sorten		
TASSE CAFFÈ		2,60 €
ESPRESSO		2,60 €
ESPRESSO MACCHIATO		2,70 €
ESPRESSO KOFFEINFREI		2,80 €
CAPPUCCINO		3,50 €
CAFFÈ LATTE		3,90 €

DIGESTIVI

AMARO AVERNA	0,2 cl	4,50 €
AMARO RAMAZZOTTI	0,2 cl	4,50 €
FERNET BRANCA	0,2 cl	4,50 €
SAMBUCA MOLINARI	0,2 cl	4,50 €
AMARETTO DI SARONNO	0,2 cl	4,50 €
LIMONCELLO	0,2 cl	4,50 €
VECCHIA ROMAGNA	0,2 cl	4,50 €
REMY MARTINI	0,2 cl	7,80 €
BALLANTINE'S	0,4 cl	8,50 €
CHIVAS REGAL	0,4 cl	8,50 €

GRAPPA

GRAPPA DELLA CASA	0,2 cl	4,50 €
GRAPPA BRUNELLO	0,2 cl	6,50 €
MOSCATO JACOPO POLI	0,2 cl	8,00 €
NONINO CHARDONNAY	0,2 cl	8,00 €
NONINO FRAGOLINO	0,2 cl	8,00 €
NONINO STRAVECCHIA RISERVA (BARRIQUE)	0,2 cl	8,00 €

Vegetarisch 🌱, Vegan 🌿

Bei Allergien, Unverträglichkeiten, Wünschen oder sonstigen Anliegen, wenden Sie sich gerne an das Personal.
Der erste Brotkorb am Tisch versteht sich als Serviceleistung. Jeder weitere bestellte Brotkorb wird mit 2€ berechnet.
Alle Preise inklusive MwSt.