



**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>	2,50
Espresso entkoffeiniert	2,50
Espresso Macchiato <sup>1,G</sup>	2,60
Espresso Coretto <sup>1,22</sup>	3,60
Espresso Doppio <sup>1</sup>	3,80
Espresso Doppio Macchiato <sup>1,G</sup>	3,90
Cappuccino <sup>1,G</sup>	2,90
Cappuccino mit Aroma <sup>1,13,G</sup> Mit Caramel- oder Vanille Aroma	3,50
Milchkaffee <sup>1,G</sup>	3,20
Milchkaffee mit Aroma <sup>1,13,G</sup> Mit Caramel- oder Vanille Aroma	3,80
Latte Macchiato <sup>1,G</sup>	3,20
Latte mit Aroma <sup>1,13,G</sup> Mit Caramel- oder Vanille Aroma	3,60

Kaffee Crema, klein <sup>1</sup>	2,70
Kaffee Crema, groß <sup>1</sup>	2,90
Tasse entkoffeinierter Kaffee	2,70
Heiße Schokolade aus Milch <sup>G</sup>	3,20
Heiße Schokolade aus Milch & Sahne <sup>G</sup>	3,40
Kaffee/ Schokolade <sup>G</sup> mit laktosefreier Milch	+0,10

## Tee/ Aufgussgetränke

Eilles Tee BIO	3,00
Darjeeling Grün <sup>3</sup> , Schwarztee, Vervenia Kräuter, Früchte Natur, Pfefferminz	
Bodyguard	3,10
Heißes Wasser mit frischer Minze und frischem Ingwer	



## Alkoholfreie Getränke

San Pellegrino Wasser	0,25l	2,60
San Pellegrino Wasser	0,75l	5,90
Aqua Panna Still	0,25l	2,60
Aqua Panna Still	0,75l	5,90
Coca Cola <sup>1,4,13</sup> / Coca Cola light <sup>1,2,4</sup>	0,2l	2,80
	0,4l	4,50
Fanta <sup>4,7</sup> / Sprite / Spezi <sup>1,4,7</sup>	0,2l	2,80
	0,4l	4,50
Vio Limo	0,3l	3,50
Limette-Gurke		
Orangina <sup>4,13</sup>	0,25l	3,50
Regular oder Rouge		
Schweppes	0,2l	2,90
Bitter Lemon, <sup>3,7</sup> Tonic Water, <sup>1,3</sup>	0,4l	4,70
Ginger Ale <sup>4,13</sup>		

## Fruchtsäfte

Apfelsaft	0,2l	2,80
100% Fruchtgehalt	0,4l	4,50
Orangensaft	0,2l	2,80
100% Fruchtgehalt	0,4l	4,50
Tomatensaft	0,2l	2,90
100% Fruchtgehalt	0,4l	4,70
Traubensaft	0,2l	2,90
100% Fruchtgehalt	0,4l	4,60
Frisch gepresster Orangensaft	0,2l	3,60
	0,4l	5,60
Succo di Frutta	0,125l	2,70
Pfirsich oder Birne	0,25l	3,60

## Alkoholfreie Getränke

Apfelschorle	0,25l	2,80
	0,4l	4,50
Traubensaftschorle	0,25l	2,80
	0,4l	4,50
Rhabarbersaftschorle	0,35l	4,50
Golfer Grapefruitsaft, Soda, Bitter Lemon <sup>3,7</sup>	0,4l	4,50
Voelkel Bio Zisch Schorlen Himbeer-Cassis, Holunderblüte	0,33l	3,70
Vio-Schorle Johannisbeere	0,3l	3,70
Limoment Apfel-Minze	0,3l	3,80

## Aperitifs

Bitterino <sup>4,13</sup> alkoholfrei mit Weißwein oder Prosecco				
			0,1l	3,50
	11%	0,2l		6,80
Crodino <sup>4,12,13</sup> alkoholfrei mit Weißwein oder Prosecco			0,1l	3,50
	11 %	0,2l		6,80
Martini Bianco	15 %	5cl		4,40
Martini Rosso <sup>4</sup>	15 %	5cl		4,40
Sherry medium <sup>4</sup>	15 %	5cl		4,20
Cynar auf Eis mit Zitrone <sup>4,12</sup>	16 %	4cl		5,90
Campari Soda <sup>4</sup>	25 %	4cl		5,90
Campari Orange <sup>4</sup>	25 %	4cl		6,50
Glas Prosecco	11 %	0,1l		4,50
Aperol Spritz <sup>4,12</sup>	11 %	0,2l		7,20
Hugo <sup>13</sup>	11 %	0,2l		7,20

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	3,80 6,50
Cabernet Sauvignon, rot	13,5%	0,1l 0,2l	4,00 6,90
Sangiovese, rot	12%	0,1l 0,2l	3,80 6,50
Barbera d'Asti, rot	14%	0,1l 0,2l	4,20 7,90
Pinot Grigio, weiß	12,5%	0,1l 0,2l	3,70 6,50
Chardonnay, weiß	13%	0,1l 0,2l	3,90 6,80
Verdicchio, weiß	12,5%	0,1l 0,2l	3,70 6,50
Lugana, weiß	12,5%	0,1l 0,2l	4,00 7,40
Chiaretto, rose	12%	0,1l 0,2l	3,80 6,50
Weinschorle	9%	0,2l	5,00

### Sekt/ Champagner

Veuve Clicquot	12%	0,75l 0,375l	85,00 50,00
Prosecco, Hausmarke	11%	0,75l	28,00
Prosecco, Brut rose	12,5 %	0,75l	31,00
Bellavista Alma Cuvee Brut	12%	0,75l	49,00
Bellavista Alma Cuvee Brut	12%	0,375l	31,00

### Flaschenbiere

Krombacher Pils	4,5 %	0,33l	3,10
Krombacher Radler	2,5 %	0,33l	3,10
Krombacher alkoholfrei		0,33l	3,10
Birra Moretti (ital.)	5 %	0,33l	3,50
Birra Peroni (ital.)	5 %	0,33l	3,60
Weizenbier Hefetrüb, Dunkel, Alkoholfrei	5,5 %	0,5l	4,50





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

## Alkoholische Getränke

### Long Drinks

Gin Tonic <sup>12,13</sup>	37,5%	4cl	7,80
Wodka Lemon <sup>7,13</sup>	40%	4cl	7,80
Cuba Libre <sup>1,4</sup>	40%	4cl	7,80

### Grappa

Grappa Hausmarke	38%	2cl	3,00
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	2,80
Sambuca	40%	2cl	2,80
Averna	32%	2cl	2,80
Amaretto <sup>4</sup>	21%	2cl	2,80
Ramazotti	30%	2cl	2,80
Bailey's <sup>4,13</sup>	17%	2cl	2,80
Vodka Absolut	40%	2cl	2,80
Malteser	40%	2cl	2,80
Remy Martin VSOP	40%	2cl	4,00
Tequila braun/weiß	40%	2cl	2,80

### 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

CHILE MIX  
PFEFFERON  
1/2 kg 2,50

CHILES  
PFEFFERON  
1/2 kg 4,50

ZUCCHINE  
1/2 kg 1,20

AUSTURN  
PILZE  
1/4 kg 2,50

BISOPEN  
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<sup>G</sup> 10,00  
Hauchdünne, rohe Rindfleischscheiben mit Rucola, Champignons und Grana Padano

Kalter gemischter Vorspeisenteller 9,80  
Variationen von kalten italienischen Vorspeisen<sup>7,13,18,C,D,G,I</sup>

Mozzarella Caprese<sup>G</sup> 7,90  
Mozzarella-Tomatenkombination mit Basilikum

Vitello Tonnato<sup>7,13,18,C,D,G,I</sup> 9,90  
Dünne Kalbsfleischscheiben mit Thunfischmayonaise

---

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

# Salate

Kleiner gemischter Salat 4,50  
Blattsalate der Saison, Tomaten, Karotten, Paprika, Zwiebeln, Gurken

Großer gemischter Salat 6,00  
Blattsalate der Saison, Tomaten, Karotten, Paprika, Zwiebeln, Gurken

Salat „Cellini“<sup>5,7,10/C,D,G</sup> 9,80  
Großer gemischter Salat mit Ei, Kochhinterschinken, Weichkäse und Thunfisch

Salat „Pollo“<sup>G</sup> 10,50  
Großer gemischter Salat mit Mozzarella und Hähnchenbruststreifen

Tomatensalat<sup>G</sup> 7,00  
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> 9,70  
Spaghetti mit italienischer Ragusauce

Spaghetti/Penne Pomodoro e Basilico <sup>A</sup> 8,60  
Spaghetti oder Penne in Tomatensauce  
und Basilikum

Spaghetti all'Amatriciana <sup>5,7,22/A,G,K</sup> 9,60  
Spaghetti in Tomatensauce  
mit Speck und Zwiebeln

Spaghetti Carbonara <sup>5,7/A,C,G,K</sup> 9,00  
Spaghetti mit Speck, Eigelb und Sahne

Spaghetti Aglio e Olio <sup>A</sup> 8,40  
Spaghetti in Öl und Knoblauch **pikant**

Maccheroni „Sole Mio“ <sup>4,5,7,22/A,G,K</sup> 9,80  
Zwiebeln, Speck, getr. Tomaten und  
Rucola in Tomaten-Sahnesauce

Maccheroni al Forno <sup>5,7,10/A,G</sup> 8,90  
Tomaten-Sahnesauce, Erbsen,  
Champignons und Kochhinterschinken

Maccheroni 4 formaggi <sup>A,G</sup> 9,00  
in Käserahmsauce

Penne „Fantozzi“ <sup>22/A,G</sup> 9,60  
Zucchini, Hähnchenbruststreifen  
in Tomaten-Sahnesauce

Penne al salmone affumicato <sup>15,22/A,G,D</sup> 9,90  
in Tomaten-Sahnesauce mit Räucherlachs

Penne al Gorgonzola <sup>A,G</sup> 9,00  
in Gorgonzola-Rahmsauce

Tortelloni Panna Prosciutto <sup>5,7,10/A,G</sup> 9,30  
in Sahnesauce mit Kochhinterschinken

Lasagne al Forno <sup>22/A,G,I</sup> 9,30  
Lasagne im Ofen gebacken

Cannelloni al Forno <sup>A,G</sup> 8,90  
Cannelloni überbacken in Tomaten-  
Béchamelsauce

Ravioli Burro e Salvia <sup>A,G</sup> 9,30  
in Butter-Salbeisauce

Ravioli Pomodoro e Basilico <sup>A,G</sup> 9,30  
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 <sup>A,G</sup>	8,30
Pizza mit Tomatensauce und Mozzarella	6,40
Pizza Salami <sup>4,5,7/A,G,D</sup>	8,90
Pizza mit Salami	7,00
Pizza Napoli <sup>9/A,D,G</sup>	9,30
Pizza mit Sardellen und Oliven	7,30
Pizza Prosciutto e Funghi <sup>5,7,10/A,G</sup>	9,80
Pizza mit Kochhinterschinken und Champignons	7,80
Pizza Tonno e Cipolle <sup>A,D,G</sup>	9,80
Pizza mit Thunfisch und Zwiebeln	7,80
Pizza Gorgonzola e Rucola <sup>A,G</sup>	9,70
Pizza mit Gorgonzola und Rucola	7,70
Pizza Parma <sup>A,G</sup>	10,50
Pizza mit Prosciutto Crudo, Rucola und Grana Padano	8,50

Pizza Tarantella <sup>A,G</sup>	9,70
Pizza mit Schafskäse, Mozzarella, getr. Tomate und Artischocken	7,70
Pizza Pane <sup>A</sup>	4,50
mit/ohne Knoblauch	4,00
Pizza Pane e Pomodoro <sup>A</sup>	5,00
mit Tomatensauce	4,50
Pizza 4 Jahreszeiten <sup>4,5,7,10/A,G</sup>	9,70
Salami, Paprika, Champignons, Kochhinterschinken	7,70
Pizza Vegetaria <sup>A,G</sup>	9,20
Pizza mit frischem Gemüse	7,20

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

# DESSERT

Tiramisu <sup>4,22A,C,G</sup>	4,60
Tartufo Nero <sup>4,13,22/C,G,H</sup> Trüffeleis mit Vanillekern und Amarettolikör	4,90
Cassata Siciliana <sup>4,13,22/C,G,H</sup> Eis mit kandierten Früchten und Amarettolikör	4,90
Mango-Sorbet mit Kokos-Eis <sup>C,G,H</sup> Mango-Sorbet	5,90
Semifreddo Torroncino <sup>F,C,G,H</sup> Halbgefrorenes aus Nugateiscreme mit Haselnusshaube	4,00
mit Bailey's <sup>4,13</sup>	5,30

---

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) Glutenhaltiges Getreide, namentlich z.B. Weizen, Roggen, Hafer, Gerste 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) h) Schalenfrüchte, namentlich z.B. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse 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