

*Trattoria*

*Luisa*

Luisenstraße 7

40215 Düsseldorf

Telefon: 0211/3858134

Handy: 01573/7113630

Öffnungszeiten

Montag bis Freitag 12:00 – 14:30 Uhr und 18:00 – 22:30 Uhr

Samstag 18:00 bis 22:30 Uhr

Sonntags Ruhetag (außer an Messesonntagen)

Trattoria

*Luisa*



# Trattoria

# Luisa

## **Benvenuti – Herzlich willkommen**

In der Düsseldorfer Friedrichstadt servieren wir als Familienbetrieb seit 1999 typisch italienische Küche. Nehmen Sie Platz und genießen Sie in der ungezwungenen Atmosphäre die leckeren Köstlichkeiten mit herzlicher, italienischer Gastlichkeit.

Wir bieten Ihnen sämtliche klassischen Gerichte der süditalienischen Küche & saisonale Spezialitäten des Küchenchefs. Verschiedene Antipasti, hausgemachte Pasta, frische Fleisch- & Fischgerichte sowie Pizza aus dem Steinofen werden Sie begeistern.

Lassen Sie sich auch von der Tageskarte und den Empfehlungen des Küchenchefs inspirieren.

Passend zu Ihrer Auswahl bieten wir eine gutsortierte Weinkarte mit hervorragenden Weinen aus Süditalien, sowie verschiedene Aperitivi und zahlreiche weitere Getränke an.

Wenn Sie möchten, können Sie unsere Trattoria auch für private oder geschäftliche Anlässe mieten, oder Sie lassen sich die köstlichen Speisen von unserem individuellen Partyservice direkt nach Hause liefern. Gerne beraten wir Sie über die Möglichkeiten, mit denen Sie Ihre Gäste mit italienischen Spezialitäten verwöhnen können.

Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Trattoria Luisa Team

Trattoria *Luisa*



## *Antipasto . Vorspeisen . Starters*

<b>Bruschetta</b> Geröstete Weißbrotscheiben mit Knoblauch Öl und Tomate <i>roasted whitebread with garlic oil and tomatoes</i>	<b>7,90 €</b>
<b>Antipasto misto (vegan)</b> Gemischte Vorspeisenplatte aus saisonalem Gemüse <i>mixed starters from seasonal vegetables</i>	<b>9,90 €</b>
<b>Antipasto misto</b> Gemischte Vorspeisenplatte <i>mixed starters</i>	<b>13,90 €</b>
<b>Prosciutto di Parma</b> Parmaschinken <i>parma ham</i>	<b>12,90 €</b>
<b>Carpaccio</b> Rinder Carpaccio mit Rucola und Parmesan <i>beef carpaccio with rocket and parmesan</i>	<b>14,90 €</b>
<b>Bresaola</b> Luftgetrockneter Rinderschinken aus Valtellina mit Rucola und Parmesan <i>air-dried beef ham from Valtellina region with rocket and parmesan</i>	<b>14,90 €</b>
<b>Scampi all' aglio</b> Scampi in Öl und Knoblauch <i>scampi in oil and garlic</i>	<b>15,90 €</b>
<b>Baby Calamari</b> Baby Calamari auf buntem Salatbett <i>baby calamari with mixed salad</i>	<b>15,90 €</b>

## *Minestra . Suppen . Soups*

<b>Crema di Pomodoro</b> Tomatencremesuppe <i>tomato cream soup</i>	<b>7,90 €</b>
---	---------------



## *Insalata . Salate . Salads*

<b>Insalata Mista</b> Gemischter Salat (Tomaten, Zwiebeln, Gurken und schwarzen Oliven) <i>mixed salad (tomatoes, onions, cucumber and black olives)</i>	<b>7,90 €</b>
<b>Insalata di Rucola e Parmigiano</b> Rucola mit Parmesan <i>rocket with parmesan</i>	<b>12,90 €</b>
<b>Insalata di Tonno</b> Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Thunfisch, Zwiebeln und schwarzen Oliven <i>salad with tomatoes, cucumber, tuna, onions and black olives</i>	<b>10,90 €</b>
<b>Insalata di Tacchino</b> Blattsalat mit Putenfleisch und Champignons <i>salad with turkey and mushrooms</i>	<b>13,90 €</b>
<b>Insalata <i>Luisa</i></b> Blattsalat mit Thunfisch, Schinken, Käse und Mais <i>salad with tuna, ham, cheese and sweet corn</i>	<b>12,90 €</b>



# *Pasta . Nudelgerichte . Pasta*

(alle Nudelgerichte sind auch glutenfrei mit Spaghetti oder Fussili erhältlich + 2,00 €)

(all pasta dishes are also available gluten-free with spaghetti or fussili + 2,00 €)

## *Spaghetti*

<b>Spaghetti Scampi</b> mit Tomatensoße und Scampi <i>with tomato sauce and scampi</i>	<b>16,90 €</b>
<b>Spaghetti alla Carbonara</b> mit Speck, Ei und Sahne <i>spaghetti with bacon, egg and cream sauce</i>	<b>12,90 €</b>
<b>Spaghetti Aglio e Olio</b> mit Öl und Knoblauch – scharf <i>with oil and garlic - spicy</i>	<b>10,90 €</b>
<b>Spaghetti Al Gamberetti</b> mit Garnelen, Öl und Knoblauch – scharf <i>with shrimps, oil and garlic – spicy</i>	<b>14,90 €</b>
<b>Spaghetti Monica</b> mit frischen Tomaten, Champignons, schwarzen Oliven, Kapern und Rucola <i>with fresh tomatoes, mushrooms, black olives, caper and rocket</i>	<b>13,90 €</b>

## *Tortellini*

<b>Tortellini Panna e Prosciutto</b> mit gekochtem Schinken in Sahnesauce <i>with ham in cream sauce</i>	<b>13,90 €</b>
--	----------------

## *Gnocchi*

<b>Gnocchi Al Gorgonzola</b> mit Gorgonzolasauce <i>with gorgonzola sauce</i>	<b>14,90 €</b>
---	----------------



# *Pasta . Nudelgerichte . Pasta*

## *Tagliatelle*

<b>Tagliatelle <i>Luisa</i></b>	<b>14,90 €</b>
mit Filetspitzen, Champignons in Sahnesauce <i>with fillet tips, mushrooms in a cream sauce</i>	
<b>Tagliatelle Trattoria</b>	<b>14,90 €</b>
mit Spinat, Krevetten in Currysauce <i>with spinach, shrimps in a curry sauce</i>	
<b>Tagliatelle Salmone</b>	<b>14,90 €</b>
mit Lachs in Tomaten-Sahne-Sauce <i>with salmon and tomato cream sauce</i>	

## *Penne*

<b>Penne Amatriciana</b>	<b>13,90 €</b>
mit Speck und Pecorino <i>with bacon and pecorino cheese</i>	
<b>Penne Arrabbiata</b>	<b>12,90 €</b>
mit feiner Chili-Note und Knoblauch <i>with spicy chili pepper and garlic</i>	
<b>Penne Alle Melanzane</b>	<b>13,90 €</b>
mit Auberginen, Mozzarella in Tomatensauce <i>with eggplant, mozzarella in tomato sauce</i>	



## *Bistecca di manzo . Rump Steak*

Alle Fleischgerichte kommen mit Gemüse oder Pasta aglio e olio als Beilage  
*All meat dishes come with vegetables or pasta aglio e olio as a side dish*

<b>Bistecca di manzo al Vino Rosso</b> ca. 250g argentinisches Premium-Rumpsteak in Rotweinsauce <i>approx. 250g argentine premium rumpsteak in red wine sauce</i>	<b>26,90 €</b>
<b>Bistecca di manzo al Gorgonzola</b> ca. 250g argentinisches Premium-Rumpsteak mit Gorgonzolasauce <i>approx. 250g argentine premium rumpsteak with gorgonzola sauce</i>	<b>27,90 €</b>
<b>Bistecca di manzo Cipolla</b> ca. 250g argentinisches Premium-Rumpsteak mit Zwiebeln <i>approx. 250g argentine premium rumpsteak with onions</i>	<b>26,90 €</b>

## *Vitello . Kalbfleisch . Veal*

Alle Kalbgerichte kommen mit Gemüse oder Pasta aglio e olio als Beilage  
*All veal dishes come with vegetables or pasta aglio e olio as a side dish*

<b>Scaloppina al Vino Bianco</b> Kalbsschnitzel mit Weinsauce und Beilage <i>veal cutlet with a whitewine sauce and side dish</i>	<b>23,90 €</b>
<b>Scaloppina al Limone</b> Kalbsschnitzel mit Zitronensaft und Beilage <i>veal cutlet with lemon juice and side dish</i>	<b>23,90 €</b>
<b>Saltimbocca alla Romana</b> Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei <i>veal cutlet with parma ham and sage</i>	<b>25,90 €</b>

***Bitte fragen Sie nach unseren tagesfrischen Gerichten***  
***Please don't hesitate to ask for our fresh dish of the day***



## *Pesce . Fisch . Fish*

Alle Fischgerichte kommen mit Gemüse oder Pasta aglio e olio als Beilage  
*All fish dishes come with vegetables or pasta aglio e olio as a side dish*

### **Dorade Bella Vista**

Dorade Bella Vista mit Beilage  
*giltthead bella vista style with side dish*

**24,90 €**

### **Gamberoni alla Griglia**

gegrillte Hummerkrabben und Salat  
*grilled king prawns and salad*

**27,90 €**

***Bitte fragen Sie nach unseren tagesfrischen Fischgerichten***  
***Please don't hesitate to ask for our fresh fish of the day***

Trattoria

*Luisa*





# Pizza . Pizza

**Alle Pizzen mit Tomatensauce, Käse und Oregano (Knoblauch und/oder scharf auf Wunsch)**

**Jeder extra Belag 2,00 €**

**All pizzas with tomato sauce, cheese and oregano (garlic and/or spicy on request)**

**Each extra topping 2,00 €**

<b>Margherita</b> Mit Tomaten und Käse · <i>with tomatoes and cheese</i>	<b>8,90 €</b>
<b>Napoli</b> Mit Kapern, Sardellen und schwarzen Oliven mit Stein · <i>with capers, sardines and black olives with stone</i>	<b>10,90 €</b>
<b>Salame</b> Mit Salami · <i>with salami</i>	<b>10,90 €</b>
<b>Spinaci</b> Mit Spinat · <i>with spinach</i>	<b>10,90 €</b>
<b>Hawaii</b> Mit Schinken und Ananas · <i>with ham and pineapple</i>	<b>12,90 €</b>
<b>Romana</b> Mit Ei, Zwiebeln und Petersille · <i>with egg, onions and parsley</i>	<b>11,90 €</b>
<b>Quattro Stagioni</b> Mit Champignons, Artischocken, Schinken und schwarzen Oliven m. Stein <i>with mushrooms, artichoke, ham and black olives with stone</i>	<b>12,90 €</b>
<b>Calzone</b> Gefüllte Pizza mit Champignons, Thunfisch und Schinken <i>filled pizza with mushrooms, tuna and ham</i>	<b>12,90 €</b>
<b>Capricciosa</b> Champignons, Schinken, schwarzen Oliven m. Stein, Salami und Zwiebeln <i>with mushrooms, ham, black olives with stone, salami and onions</i>	<b>12,90 €</b>
<b>Campagnola</b> Mit Salami, schwarzen Oliven mit Stein und Knoblauch · <i>with salami, black olives with stone and garlic</i>	<b>11,90 €</b>
<b>Primavera</b> Mit frischen Tomaten, Kapern, Sardinen, Basilikum <i>with fresh tomatoes, capers, sardines and basil</i>	<b>12,90 €</b>
<b>Tonno e Cipola</b> Mit Zwiebeln und Thunfisch · <i>with onions and tuna</i>	<b>12,90 €</b>
<b>Speciale</b> Mit Salami, Thunfisch und Champignons · <i>with salami, tuna and mushrooms</i>	<b>12,90 €</b>
<b>Scampi</b> 8 Scampi in Tomatensauce · <i>8 Scampi in a tomato sauce</i>	<b>15,90 €</b>
<b>Prosciutto</b> Mit Schinken · <i>with ham</i>	<b>11,90 €</b>
<b>Funghi</b> Mit Champignons · <i>with mushrooms</i>	<b>11,90 €</b>

Trattoria

*Luisa*



## *Dessert . Nachspeise . Dessert*

### **Tiramisu**

italienische Nachspeise mit Mascarpone und Marsala (Likörwein)  
*italian dessert with mascarpone and marsala (liqueur wine)*

**6,90 €**

### **Tartufo Eis**

Eisdessert Schoko-Vanille  
*Icecream chocolat-vanilla*

**6,90 €**

### **Zabaione**

italienische Weinschaumcreme mit Likörwein  
*Italian Creamdessert with marsala (liqueur wine)*

**8,90 €**

Sie waren mit dem Service und dem Menü zufrieden? Bitte bewerten Sie uns

bei Google Maps:



bei Tripadvisor:



Trattoria

*Luisa*



# Getränke . Beverages

## Alkoholfrei . Non-Alcoholic

Mineralwasser	0,20l	2,40 €
San Pellegrino / Aqua Panna	0,75l	6,90 €
Coca Cola <sup>1,2</sup>	0,20l	3,00 €
Fanta <sup>2</sup>	0,20l	3,00 €
Apfelschorle	0,20l	3,00 €
Orangensaft	0,20l	3,00 €
Traubensaft	0,20l	2,70 €
Bitter Lemon <sup>3</sup>	0,20l	3,90 €

## Caffe . Kaffee . Coffee

Espresso		2,70 €
Cappuccino		3,70 €
Caffelatte		3,90 €

## Birra . Bier . Beer

Alt	0,33l	3,90 €
Pils	0,33l	3,90 €
Weizenbier	0,50l	4,90 €
Bier Alkoholfrei	0,33l	3,90 €

## Aperitivo . Aperitif . Aperitiv

Glas Prosecco		6,90 €
Campari <sup>3</sup> Organge		7,90 €
Aperol Spritz		8,90 €
Ramazotti		3,90 €
Averna		3,90 €
Sambucca		3,90 €
Grappa		5,90 €

## Vino . Wein . Wine

Weißwein aus Apulien	0,20l	6,90 €
Rotwein aus Apulien	0,20l	6,90 €

---

<sup>1</sup> Koffeinhalting – with caffeine | <sup>2</sup> mit Farbstoff – with couleur | <sup>3</sup> Chininhalting – with quinine

