

BENVENUTI NELLA TRATTORIA TIZIO,
HERZLICH WILLKOMMEN
IN DER TRATTORIA TIZIO!



WIR BEDANKEN UNS GANZ HERZLICH
BEI ALLEN UNSEREN GÄSTEN, DIE UNS BISHER
IHR VERTRAUEN GESCHENKT HABEN.

MILLE GRAZIE - TAUSEND DANK
MERCI VIELMOLS - MERCI BIEN
MIL GRACIAS - THANK YOU SO MUCH

IHR

Angelo Pellegrini

& TIZIO-TEAM

ANTIPASTI ZUM MITNEHMEN
DURCHGEHEND WARMER KÜCHE

MITBEGRÜNDER:

SLOW FOOD CONVIVIVUM FREIBURG



Slow Food Deutschland

ÖFFNUNGSZEITEN:

MO-SA: 9.30 - 24.00 UHR

SONN- UND FEIERTAGS GESCHLOSSEN



GETRÄNKE

ESPRESSO/KAFFEE/CACAO/TEE

ESPRESSO	2,35
DOPPIO ESPRESSO	4,40
ESPRESSO CORRETTO (MIT GRAPPA OD. LIQUÖR)	4,60
ESPRESSO KOFFEINFREI	2,65
CAPPUCCINO KOFFEINFREI	2,75
AMERICANO (TASSE KAFFEE)	2,50
AMERICANO (TASSE KAFFEE, KOFFEINFREI)	2,70
CAPPUCCINO	2,75
CAFFELATTE (MILCHKAFFEE)	2,75
LATTE MACCHIATO (MILCH MIT WENIG KAFFEE)	2,75
CACAO	2,75
TEE (DIVERSE SORTEN)	2,60

SOFTGETRÄNKE

PANNA (STILLES WASSER)	0,25 L FL.	2,10
PANNA (STILLES WASSER)	0,50 L FL.	3,95
PANNA (STILLES WASSER)	1,00 L FL.	6,35
SAN PELLEGRINO	0,25 L FL.	2,10
SAN PELLEGRINO	0,50 L FL.	3,95
SAN PELLEGRINO	1,00 L FL.	6,35
ACQUA MINERALE	0,2 L	1,90
ACQUA MINERALE	0,4 L	3,00
APFELSAFT/ORANGENSAFT	0,2 L	2,60
APFELSAFTSCHORLE, KLEIN	0,2 L	2,40
APFELSAFTSCHORLE, GROSS	0,4 L	4,30
ORANGENSAFT, FR. GEPRESST	0,2 L	5,10
RIVELLA	0,33 L	3,70
BIONADE „HOLUNDER“	0,33 L	3,70
COCA-COLA ^{1) 4)} / FANTA ^{1) 2) 5)}	0,20 L	2,60
COCA-COLA ^{1) 5)} / FANTA ^{1) 2) 5)}	0,40 L	4,80
TONIC ^{1) 5)} / BITTER LEMON ⁵⁾	0,20 L FL.	2,75
CRODINO ^{1) 2) 3)}	0,1 L	3,85
BITTERINO ^{1) 2) 3)}	0,1 L	3,85

GETRÄNKE

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE



WALDHAUS PILS VOM FASS	0,30 L	3,25
WALDHAUS PILS VOM FASS	0,50 L	5,40
WALDHAUS WEIZENBIER	0,50 L	4,35
WALDHAUS ALKOHOLFREI	0,33 L	4,10
RADLER	0,30 L	2,95
RADLER	0,50 L	4,70
SPRIZZ		6,80
PROSECCO		4,00
PROSECCO (FLASCHE)	0,75 LFL.	24,00
PROSECCO BELLINI (MIT PFIRSICH)		5,40
CAMPARI SODA ¹⁾		5,50
CAMPARI ORANGE ¹⁾		5,90
MARTINI	4 CL	4,90
APEROL ¹⁾	4 CL	4,90
CYNAR	4 CL	4,90
RAMAZZOTTI	4 CL	4,95
AVERNA	4 CL	4,95
FERNET	4 CL	4,90
AMARETTO, SAMBUCA	4 CL	4,70
WHISKEY	4 CL	6,00
VECCHIA ROMAGNA (ITAL. BRANDY)	4 CL	5,90
COGNAC	4 CL	6,20
GRAPPA MOSCATO	4 CL	6,30
GRAPPA CHARDONNY	4 CL	6,30
GRAPPA NEBBIOLO	4 CL	6,30
GRAPPA RISERVA DI MOSCATO	4 CL	6,90

- 1) MIT FARBSTOFFEN - AUCH NATÜRLICHEN FARBSTOFFEN
WIE Z.B. BETA-CAROTIN, RIBOFLAVIN
2) MIT KONSERVIERUNGSMITTELN
3) MIT ANTI-OXIDATIONSMITTELN
4) KOFFEINHALTIG
5) CHININHALTIG

SPEISEN

EIS, KUCHEN & DESSERT

EISKAFFE	5,20
GEMISCHTES EIS	4,90
GEMISCHTES EIS MIT SAHNE	5,40

KUCHEN/DESSERTS TÄGLICH FRISCH IN UNSERER VITRINE

FRÜHSTÜCK

COLAZIONE „TIZIO“ (FRÜHSTÜCKSTELLER)	10,95
TASSE CAPPUCCINO OD. KAFFEE, 1 CROISSANT, CIABATTA, BUTTER, MARMELADE, PARMA SCHINKEN, SALAMI UND KÄSE	
CROISSONT	2,40
CROISSONT , BUTTER UND MARMELADE	3,40

PANINI

(KALTE BELEGTE CIABATTA) BIS 17.30 UHR

CIABATTA AL PROSCIUTTO (SCHINKEN)	5,90
CIABATTA AL SALAME	5,50
CIABATTA CON CAPRESE (MOZZ., TOM., BAS.)	6,20
CIABATTA „TIZIO“ (AUBERGINE, SPECK, BAS.)	6,30
CIABATTA AL FORMAGGIO (KÄSE)	6,30

SPEISEN

PIATTI FREDDI

CARPACCIO CLASSICO (VOM RIND)	10,95
ANTIPASTO „TIZIO“ (PARMA SCHINKEN, MOZZARELLA, BASILIKUM)	10,50
VITELLO TONNATO (KALBSBRATEN MIT THUNFISCHSAUCE)	11,20
PICCOLO ANTIPASTO MISTO	6,95
ANTIPASTO MISTO (VORSPEISENTELLER)	12,95
CAPRESE (TOMATEN, MOZZARELLA, BASILIKUM)	8,95
PIATTO DI PARMA (SCHINKENTELLER)	9,95
MISTO SALUMI (GEM. AUFSCHNITT)	10,30
FORMAGGI MISTI (KÄSEVARIATIONEN)	9,20
NOSTRANO (SALUMI, OLIVEN, GETR. TOMATEN, PECORINO)	11,80
MISTO SALUMI E FORMAGGI (AUFSCHNITT U. KÄSE)	11,90

INSALATE

INSALATA „TIZIO“ (MIT GEMÜSE)	8,90
INSALATA CON FORMAGGIO (MIT KÄSE)	8,95
INSALATA CON TONNO (MIT THUNFISCH)	8,90
INSALATA MISTA	5,90
BEILAGENSALAT	3,20

BUON APPETITO A TUTTI!

SPEISEN

WARME KÜCHE

VON 11.00 - 23.00 UHR

BITTE BEACHTEN SIE UNSERE TAGESKARTE!

„PASTA ARTGIANALE“

... AUS EIGENER HERSTELLUNG!

PIATTI TARTUFATI - TRÜFFELSPEZIALITÄTEN

BEI UNS BEKOMMEN SIE DAS GANZE JAHR
TELLERGERICHTE MIT FRISCHEN TRÜFFEL, ABHÄNGIG VON
REIFE UND ERNTE. **BITTE BEACHTEN SIE UNSERE
TAGESANGEBOTE UND -PREISE.**

WIR VERWENDEN FOLGENDE TRÜFFELSORTEN:

DEZ. - MÄRZ

EDLE SCHWARZE WINTERTRÜFFEL
BZW. SCHW. PERIGORD TRÜFFEL
(TUBER MELANOSPORUM)



MAI - SEPT.

SOMMERTRÜFFEL (TUBER AESTIVUM)



OKT. - DEZ.

SCHWARZE HERBSTTRÜFFEL
BZW. BURGUNDERTRÜFFEL
(TUBER UNCINATUM)



OKT. - DEZ.

EDLE WEISSE TRÜFFEL BZW.
WEISSE PIEMONTRÜFFEL (TUBER MAGNATUM)



FÜR LIEBHABER

TRIPPA „ALLA ROMANA“ (KUTTELN RÖMISCHE ART)	TIPP 11,90
LINGUA „ALLA PAPALINA“ (KALBSZUNGE MIT ROSMARIN-SÜSS-SAUER)	14,90
BIGOLI „AI 3 POMODORI“ (HAUSGEMACHTE SPAGHETTI)	9,50

WEINKARTE

VINI BIANCHI

	1/8	1/4	FL. 0,75
ARNEIS (SAN GIULIANO)	3,40	6,80	19,90
CUSTOZA „DELLE VENEZIE“ (MONTE DEL FRÁ)	2,70	5,35	16,00
VERNACCIA „SAN GIMIGNANO“ (CESANI)	3,10	6,20	18,40
COSTAMOLINO „VERMENTINO DI SARDEGNA“ (ARGIOLAS)	3,45	6,90	20,50
ROSÉ „CHIARETTO“ (MONTE DEL FRÁ)	2,70	5,35	16,00

VINI ROSSI

	1/8	1/4	FL. 0,75
CHIANTI „SAN GIMIGNANO“ (CESANI)	3,35	6,70	19,50
PRIMITIVO „VECCHIA TORRE“	3,10	6,10	18,00
NERO D'AVOLA „DI SICILIA“ (CURTO)	3,45	6,90	19,90
BARBERA D'ASTI (DA CAPO)	3,75	7,30	21,50
COSTERA „CANNONAU DI SARDEGNA“ (ARGIOLAS)	3,75	7,30	21,50

WEINKARTE

FLASCHEN WEINE

PIEMONTE

2013 BARBARESCO (GAJA)	174,00
2010 BARBARESCO „VIGNA BURDINI“ (FONTANABIANCA)	56,00
2013 BARBARESCO DI „NEIVE“ (FATTORIA SAN GIULIANO)	31,50
2012 BAROLO „SERRALUNGA D'ALBA“ (B. GRIMALDI)	39,50
2013 BAROLO „BRUNATE“ (GIUSEPPE RINALDI)	68,00
2014 CASCINA FRANCA BARBERA D'ALBA (G. CONTERNO)	52,00
2014 BRICCO DELL'UCCELLONE (BRAIDA)	68,00
2013 VALRIONDA BARBERA D'ASTI SUPERIORE „VIGNA DA CAPO“	28,00

VENETO

2014 RIPASSO SUPERIORE „LENA DIE MEZZO“ (MONTE DEL FRA)	25,00
2012 AMARONE „VIGNA PEGRANDI“ (VAONA)	46,00

LAZIO

2011 ROMANICO DI ANAGNI (COLETI CONTI) (CESANESE DEL PIGLIO)	29,95
---	-------

WEINKARTE

FLASCHEN WEINE

TOSCANA

2012 „SASSICAIA“ (TENUTA SAN GUIDO)	185,00
2014 „TIGNANELLO“ (ANTINORI)	98,00
2011 „BRANCAIA BLU“ (LA BRANCAIA)	75,00
2007 RISERVA BRUNELLO DI MONTALCINO (IL PININO)	49,50
2011 BRUNELLO DI MONTALCINO (PIAN D. QUERCI)	32,00
2010 BRUNELLO DI MONTALCINO (IL PININO)	42,50
2011 LUENZO DI SAN GIMIGNANO (CESANI)	29,50
2011 CHIANTI CLASSICO RISERVA „CASTELLINA IN CHIANTI“ (SETRIOLO)	35,50
2009 SAGRANTINO DI MONTEFALCO (PLANI ARCHE)	39,00
2014 ROSSO DI MONTEFALCO	21,50

SICILIA

2010 „FONTANELLE“ NERO D'AVOLA RISERVA (CURTO)	29,90
---	-------

SARDEGNA

2012 „TURRIGA“ (ARGIOLLAS)	66,00
2012 „TERRE BRUNE“ (CANTINA SANTADI)	52,00

TRÜFFELPROBE & SEMINAR

SEMINAR INHALTE

- Einführung in die Trüffelwelt
- Trüffelprobe (min. 6 verschiedene Sorten)
- 7 Gänge Menü mit den verschiedenen Trüffelsorten inkl. passender Weine
- Welche Trüffel in welcher Saison?
- Wie, wo und wann wächst ein Trüffel?
- Trüffelkunde weltweit
- Trüffelanbau
- Trüffelprodukte
- Rezepte
- Einkauf-Tipps oder „Wie erkenne ich einen guten Trüffel?“
- Aufbewahrung
- Trüffelheft

Preis je Teilnehmer zwischen:

€ 159,- und € 179,- (inkl. 19% MwSt.)

[Anmeldeformulare hier erhältlich!](#)

Aus klimatischen Gründen kann es vorkommen, dass bestimmte Trüffelsorten nicht verfügbar sind. Die Teilnehmerzahl ist auf 20 Personen begrenzt. Eine rechtzeitige Anmeldung ist wegen großer Nachfrage erwünscht.

Termine: Fr. 15.12.2017, Sa. 16.12.2017,

Fr. 5.1.2018, Sa. 6.1.2018

Beginn: 18.30 Uhr

Veranstaltungsort: Rottecksaal (über TIZIO)



Angelo Pellegrini „Trattoria TIZIO“

Rathausgasse 33 . 79098 Freiburg

Tel. 0761/2925711 . Fax 0761/2023665

www.trueffel-seminar.de / www.trueffel-probe.de

eMail: info@trueffel-seminar.de