

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



1999-2019

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

A handwritten signature in blue ink that reads 'Angelo Pellegrini'.

& TIZIO-TEAM

ANTIPASTI ZUM MITNEHMEN
DURCHGEHEND WARMER KÜCHE

MITBEGRÜNDER:
SLOW FOOD CONVIVIVM FREIBURG

ÖFFNUNGSZEITEN:
MO-SA: 9.30 - 24.00 UHR
SONN- UND FEIERTAGS GESCHLOSSEN



GETRÄNKE

ESPRESSO/KAFFEE/CACAO/TEE

ESPRESSO	2,35
DOPPIO ESPRESSO	4,50
ESPRESSO CORRETTO (MIT GRAPPA OD. LIQUÖR)	4,60
ESPRESSO KOFFEINFREI	2,65
CAPPUCCINO KOFFEINFREI	2,80
AMERICANO (TASSE KAFFEE)	2,50
AMERICANO (TASSE KAFFEE, KOFFEINFREI)	2,70
CAPPUCCINO	2,80
CAFFELATTE (MILCHKAFFEE)	2,80
LATTE MACCHIATO (MILCH MIT WENIG KAFFEE)	2,80
CACAO	2,80
TEE (DIVERSE SORTEN)	2,60

MINERALWASSER



NATURALE (STILLES WASSER)	0,25 L FL.	2,10
NATURALE (STILLES WASSER)	0,50 L FL.	3,95
NATURALE (STILLES WASSER)	0,75 L FL.	5,90
FRIZZANTE (MIT KOHLENSÄURE)	0,25 L FL.	2,10
FRIZZANTE (MIT KOHLENSÄURE)	0,50 L FL.	3,95
FRIZZANTE (MIT KOHLENSÄURE)	0,75 L FL.	5,90

SOFTGETRÄNKE

APFELSAFT/ORANGENSAFT	0,2L	2,60
APFELSAFTSCHORLE, KLEIN	0,2L	2,40
APFELSAFTSCHORLE, GROSS	0,4L	4,50
ORANGENSAFT, FR. GEPRESST	0,2L	5,50
COCA-COLA ^{1) 4)} / FANTA ^{1) 2) 5)}	0,20L	2,60
COCA-COLA ^{1) 5)} / FANTA ^{1) 2) 5)}	0,40L	4,80
TONIC ^{1) 5)} / BITTER LEMON ⁵⁾	0,20L FL.	2,75
CRODINO ^{1) 2) 3)}	0,1L	3,85
BITTERINO ^{1) 2) 3)}	0,1L	3,85

GETRÄNKE

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE



WALDHAUS PILS VOM FASS	0,30 L	3,50
WALDHAUS PILS VOM FASS	0,50 L	5,50
WALDHAUS WEIZENBIER	0,50 L	4,50
WALDHAUS ALKOHOLFREI	0,33 L	4,10
RADLER	0,30 L	3,00
RADLER	0,50 L	5,00
SPRIZZ		6,90
PROSECCO		4,20
PROSECCO (FLASCHE)	0,75 LFL.	24,50
PROSECCO BELLINI (MIT PFIRSICH)		5,50
CAMPARI SODA ¹⁾		5,50
CAMPARI ORANGE ¹⁾		5,90
MARTINI	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
GRAPPA MOSCATO	4 CL	6,50
GRAPPA CHARDONNY	4 CL	6,50
GRAPPA NEBBIOLO	4 CL	6,50
GRAPPA RISERVA DI MOSCATO	4 CL	7,00

- 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	5,50
GEMISCHTES EIS	5,00
GEMISCHTES EIS MIT SAHNE	5,50
KUCHEN	3,00

KUCHEN/DESSERTS TÄGLICH FRISCH IN UNSERER VITRINE

FRÜHSTÜCK (BIS 11 UHR)

COLAZIONE „TIZIO“ (FRÜHSTÜCKSTELLER)	11,00
TASSE CAPPUCCINO OD. KAFFEE, 1 CROISSANT, CIABATTA, BUTTER, MARMELADE, PARMA SCHINKEN, SALAMI UND KÄSE	
CROISSANT	2,50
CROISSANT , BUTTER UND MARMELADE	3,50

PANINI

KALTE BELEGTE CIABATTA

9.30 - 12 UHR + 15 - 17.30 UHR

CIABATTA AL PROSCIUTTO (SCHINKEN)	6,00
CIABATTA AL SALAME	5,50
CIABATTA CON CAPRESE (MOZZ., TOM., BAS.)	6,00
CIABATTA „TIZIO“ (AUBERGINE, SPECK, BAS.)	6,00
CIABATTA AL FORMAGGIO (KÄSE)	6,00

SPEISEN

WARME KÜCHE VON 11.00 - 22.30 UHR

BITTE BEACHTEN SIE UNSERE TAGESKARTE!

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	3,50

PIATTI FREDDI

CARPACCIO CLASSICO (VOM RIND)	11,50
ANTIPASTO „TIZIO“ (PARMA SCHINKEN, MOZZARELLA, BASILIKUM)	11,00
VITELLO TONNATO (KALBSBRATEN MIT THUNFISCHSAUCE)	12,00
PICCOLO ANTIPASTO MISTO	7,50
ANTIPASTO MISTO (VORSPEISENTELLER)	13,00
CAPRESE (TOMATEN, MOZZARELLA, BASILIKUM)	9,50
PIATTO DI PARMA (SCHINKENTELLER)	11,00
MISTO SALUMI (GEM. AUFSCHNITT)	11,00
FORMAGGI MISTI (KÄSEVARIATIONEN)	10,00
NOSTRANO (SALUMI, OLIVEN, GETR. TOMATEN, PECORINO)	12,50
MISTO SALUMI E FORMAGGI (AUFSCHNITT U. KÄSE)	13,00

FÜR LIEBHABER

TRIPPA „ALLA ROMANA“  (KUTTELN RÖMISCHE ART)	12,50
LINGUA „ALLA PAPALINA“ (KALBSZUNGE MIT ROSMARIN-SÜSS-SAUER)	15,00
BIGOLI „AI 3 POMODORI“ (HAUSGEMACHTE SPAGHETTI)	10,90

„PASTA ARTGIANALE“

... AUS EIGENER HERSTELLUNG!

BUON APPETITO A TUTTI!

FRISCHE TRÜFFEL IM TIZIO TRÜFFELSPEZIALITÄTEN

BEI UNS BEKOMMEN SIE DAS GANZE JAHR
HAUSGEMACHTE PASTA MIT AUSSCHLISSLICH
FRISCHEN TRÜFFELN,
ABHÄNGIG VON REIFE UND ERNTE.

**BITTE BEACHTEN SIE HIERFÜR
UNSERE TAGESKARTE.**

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)



WEINKARTE

VINI BIANCHI

	1/8	1/4	FL. 0,75
VERNACCIA „SAN GIMIGNANO“ (CESANI)	3,20	6,40	18,50
ARNEIS (SAN GIULIANO)	3,50	7,00	20,00
COSTAMOLINO „VERMENTINO DI SARDEGNA“ (ARGIOLAS)	3,50	7,00	20,50
ROSÉ „CHIARETTO“ (MONTE DEL FRÁ)	3,00	6,00	17,00

VINI ROSSI

	1/8	1/4	FL. 0,75
PRIMITIVO „CANTINA SOLOPERTO“	3,40	6,80	19,50
CHIANTI „SAN GIMIGNANO“ (CESANI)	3,50	7,00	20,00
BARBERA D'ASTI (DA CAPO)	3,75	7,50	21,50
COSTERA „CANNONAU DI SARDEGNA“ (ARGIOLAS)	3,80	7,60	22,00

WEINKARTE

FLASCHEN WEINE

PIEMONTE

2013 BARBARESCO (GAJA)	174,00
2011 BARBARESCO „VIGNA BURDINI“ (FONTANABIANCA)	56,00
2013 BARBARESCO DI „NEIVE“ (FATTORIA SAN GIULIANO)	32,00
2012 BAROLO „SERRALUNGA D'ALBA“ (B. GRIMALDI)	37,90
2012 BAROLO (DACAPO)	39,00
2013 BAROLO „SERRALUNGA“ (MASSOLINO)	42,00
2013 BAROLO „SARMASSA“ (BREZZA)	59,00
2012 BAROLO „BUSSIA“ (PARUSSO)	69,00
2013 BAROLO „BUSSIA“ (PODERI ALDO CONTERNO)	79,00
2015 BRICCO DELL'UCCELLONE (BRAIDA)	68,00
2013 VALRIONDA BARBERA D'ASTI SUPERIORE „VIGNA DA CAPO“	27,00

VENETO

2016 RIPASSO SUPERIORE (VAONA)	26,00
2013 AMARONE „VIGNA PEGRANDI“ (VAONA)	49,00
2011 AMARONE RISERVA „PEGRANDI“ (VAONA)	72,00

LAZIO

2015 ROMANICO DI ANAGNI (COLETI CONTI) (CESANESE DEL PIGLIO)	29,95
---	-------

WEINKARTE

FLASCHEN WEINE

TOSCANA

2015 „SASSICAIA“ (TENUTA SAN GUIDO)	185,00
2015 „TIGNANELLO“ (ANTINORI)	98,00
2013 „BRANCAIA BLU“ (LA BRANCAIA)	75,00
2010 BRUNELLO DI MONTALCINO (IL PININO)	39,00
2013 BRUNELLO DI MONTALCINO (CAPRILI)	42,00
2010 BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA (PIAN DELLE QUERCI)	39,50
2015 CHIANTI CLASSICO (ORMANNI)	26,00
2015 CHIANTI CLASSICO RISERVA (MONTE BERNARDI)	32,00
2015 CHIANTI CLASSICO „BADIA A PASSIGNANO GRAN SELEZIONE“ (ANTINORI)	49,00
2012 BOLGHERI 1698 (TRINCALI)	 29,00

PUGLIA

2017 PRIMITIVO DI MANDURIA „RUBINUM“ (SOLOPERTO)	24,00
---	-------

SARDEGNA

2015 ISELIS (ARGIOLLAS)	28,50
2014 „TURRIGA“ (ARGIOLLAS)	68,00
2014 „TERRE BRUNE“ (CANTINA SANTADI)	55,00

CAMPANIA

2014 TAURASI „CEVOTIEMPO“ (TORRICINO)	29,50
---------------------------------------	-------

SICILIA

2012 NERO D'AVOLA „FONTANELLE“ (ELORO)	 29,90
--	---

BITTE SPRECHEN SIE UNS BEZÜGLICH ZUSATZSTOFFEN UND ALLERGENE IN SPEISEN AN!

ZUSATZSTOFFE:

1. ANTIOXIDATIONSMITTEL
2. GESCHWÄRZT
3. KONSERVIERUNGSMITTEL
4. GESCHMACKSVERSTÄRKER
5. FARBSTOFF
6. SÜSSUNGSMITTEL

ALLERGENE:

- A. ENTHÄLT WEIZEN
- B. ENTHÄLT KREBSTIERE, -ERZEUGNISSE
- C. ENTHÄLT EI
- D. ENTHÄLT FISCH
- E. ERDNUSS, -ERZEUGNISSE
- F. SOJA, -ERZEUGNISSE
- G. ENTHÄLT MILCHERZEUGNISSE (LAKTOSE)

- H. ENTHÄLT SCHALENFRÜCHTE/NÜSSE
- I. ENTHÄLT SESAM, -ERZEUGNISSE
- J. ENTHÄLT SELLERIE, -ERZEUGNISSE
- K. ENTHÄLT SENF, -ERZEUGNISSE
- L. ENTHÄLT SULFIT
- M. ENTHÄLT LUPINE, -ERZEUGNISSE
- N. ENTHÄLT WEICHTIER, -ERZEUGNISSE

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. 13.12.2019, Sa. 14.12.2019,

Fr. 3.1.2020, Sa. 4.1.2020

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