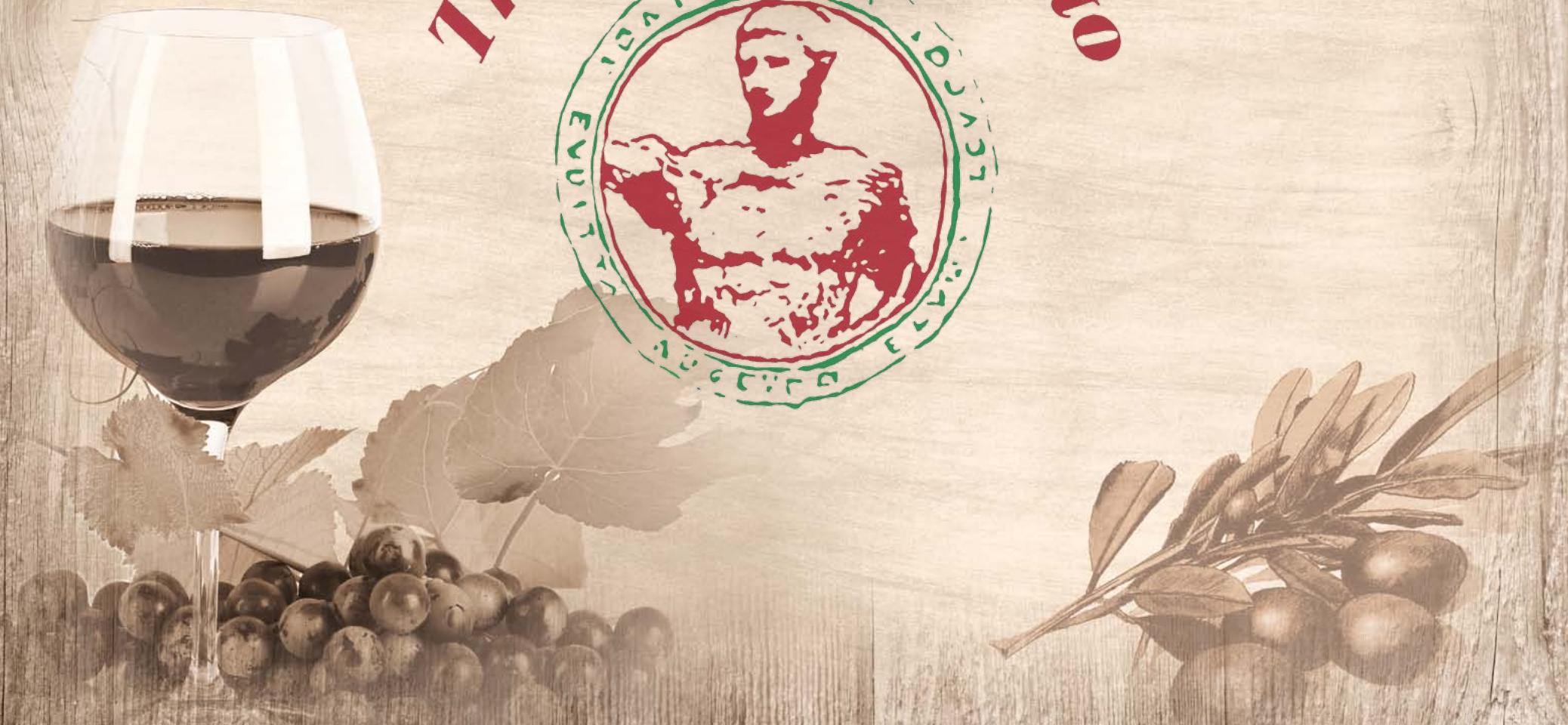


Trattoria Augusto



Antipasti - Vorspeisen

Bresaola della Valtellina con Olio d'Oliva

luftgetrocknetes Rindfleisch
Graubündner Art

Vitello tonnato alla Piemontese

gegartes Kalbfleisch in
Thunfisch-Kapern-Sauce

Carpaccio con Parmigiano

Hauchdünnes rohes Rindfleisch
mit gereiftem Parmesan

Bruschetta al Pomodoro

Tomatenspalten, Zwiebel und
Oliven⁶ auf geröstetem Weißbrot

Prosciutto con Melone al Pepe nero

luftgetrockneter Parmaschinken mit Melone

Assortimento d'Antipasti misti

Auswahl von der Vitrine:
Täglich frisch zubereitet

Gerne reichen wir zu den Vorspeisen

unser leckeres Pizzabrot

Zuppe - Suppen

Zuppa di Pomodoro³ e Basilico

€ 14.50

klein € 8.50

groß € 12.50

klein € 8.50

groß € 12.50

(vegan) 2 Stück € 3.50

5 Stück € 7.50

klein € 7.50

groß € 11.50

klein € 9.50

groß € 14.50

€ 3.80

€ 4.90

€ 4.90

Insalate diverse - verschiedene Salate

Insalata Capricciosa

frischer Marktsalat mit Thunfisch, Kapern,
Oliven⁶, Edamer⁴, Sardelle und Zwiebeln

Insalata „Augusto“

frischer Marktsalat mit Vorderschinken^{1,3},
Edamer⁴, Eiern und frischen Champignons

Insalata Mimosa

frischer Marktsalat mit Putenbruststreifen
und frischer Ananas

Insalata Frutti di Mare

frischer Marktsalat mit Meeresfrüchten
in Limettenvinaigrette

Insalata Boscaiola

(vegan)

Frischer Marktsalat nach Waldarbeiter-Art
mit dicken Bohnen, Zwiebeln und frischen
Champignons

Insalata Caprese

(vegetarisch)

Tomatensalat mit Mozzarella und frischen
Basilikum

Rucola con Parmigiano

(vegetarisch)

frischer Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan

Insalata Mista estiva

(vegan)

gemischter Beilagensalat

€ 11.50

€ 11.50

€ 11.50

klein € 8.50

groß € 12.50

klein € 7.50

groß € 11.50

klein € 6.50

groß € 10.50

klein € 6.50

groß € 9.50

klein € 4.90

groß € 8.50

Pizze - Sie können die Pizzen auch größer bestellen € 2.00 extra

1. Margherita mit Tomaten, Edamer ⁴ und Oregano	(vegetarisch)	€ 6.20	€ 9.80
2. Napoletana mit Tomaten, Edamer ⁴ , Sardellen und Oregano		€ 6.90	€ 9.80
3. Romana mit Tomaten, Edamer ⁴ , scharfen Pfefferschoten und Oregano	(vegetarisch)	€ 6.90	€ 10.50
4. Marinara mit Tomaten, Edamer ⁴ , Zwiebeln, Thunfisch und Oregano		€ 9.00	€ 9.00
5. Peperoni mit Tomaten, Edamer ⁴ , milden grünen Peperoni und Oregano	(vegetarisch)	€ 6.90	€ 9.00
6. Funghi mit Tomaten, Edamer ⁴ , frischen Champignons und Oregano	(vegetarisch)	€ 8.00	€ 9.00
7. Prosciutto mit Tomaten, Edamer ⁴ , Vorderschinken ^{1,3} und Oregano		€ 7.50	€ 8.80
8. Salame mit Tomaten, Edamer ⁴ , Salami ^{1,3} und Oregano		€ 7.50	€ 10.50
9. „O Sole Mio“ mit Tomaten, Edamer ⁴ , Ei, Vorderschinken ^{1,3} und Oregano		€ 8.00	€ 11.50
10. Regina mit Tomaten, Edamer ⁴ , frischen Champignons, Vorderschinken ^{1,3} und Oregano		€ 8.80	€ 11.50
11. Pugliese mit Tomaten, Edamer ⁴ , frischen Champignons, Salami ^{1,3} und Oregano		€ 8.80	€ 11.50
12. Quattro Stagioni mit Tomaten, Edamer ⁴ , Vorderschinken ^{1,3} , Paprika, frischen Champignons, Oliven ⁶ und Oregano		€ 9.00	€ 9.80
13. Speciale mit Tomaten, Edamer ⁴ , frischen Champignons, Salami ^{1,3} , Paprika und Oregano		€ 9.30	€ 10.50
14. Capricciosa mit Tomaten, Edamer ⁴ , Paprika, Artischocken, Vorderschinken ^{1,3} , frischen Champignons und Oregano			
15. Ferrara mit Tomaten, Edamer ⁴ , Paprika, Salami ^{1,3} , Sardelle, Peperoni, frischen Champignons und Oregano			
16. „Augusto“ mit Tomaten, Edamer ⁴ , Paprika, Artischocken, Salami ^{1,3} , Vorderschinken ^{1,3} , frischen Champignons, milden grünen Peperoni und Oregano			
17. Hawaii mit Tomaten, Edamer ⁴ , frischer Ananas, Vorderschinken ^{1,3} und Oregano			
18. Mezzo-Mezzo mit Tomaten, Edamer ⁴ , Salami ^{1,3} , Peperoniwurst ^{1,2,3} und Oregano			
19. Mozzarella mit Tomaten, Edamer ⁴ , Mozzarella und Oregano	(vegetarisch)		
20. Frutti di Mare mit Tomaten, Edamer ⁴ , Meeresfrüchte aus der Vitrine und Oregano			
21. Prosciutto di Parma mit Tomaten, Edamer ⁴ , Mozzarella, Parmaschinken und Oregano			
22. Rucola con Parmigiano mit Tomaten, Edamer ⁴ , Mozzarella, Rucola, Parmesankäse und Oregano	(vegetarisch)		
23. Salame piccante mit Tomaten, Edamer ⁴ , original scharfer italienischer Salami und Oregano			
24. Spinaci e Gorgonzola mit Tomaten, Edamer ⁴ , Spinat, Gorgonzola und Oregano	(vegetarisch)		
25. Ratatouille mit Tomaten, Edamer ⁴ , Mozzarella, frischen Ratatouillegemüse und Oregano	(vegetarisch)		

Primi Piatti - Nudelgerichte

Spaghetti Aglio-Olio e Peperoncino (vegan)
frischer Knoblauch, Olivenöl und scharfe Peperoncini

Spaghetti al Ragù
Hackfleisch-Tomatensauce, verfeinert mit Zwiebel-Karotten-Sellerie

Spaghetti Carbonara (e una Coca-Cola⁴ 0.1 l)
das Original

Spaghetti „Augusto“
frische Champignons, Vorderschinken^{1,3}-Sahne-Ei-Sauce

Spaghetti Frutti di Mare
Meeresfrüchte aus der Vitrine, frischer Knoblauch und Peperoncini

Rigatoni alla Napoletana (vegan)
mit Tomaten, frischen Kräutern, Basilikum

Rigatoni Amatriciana
frische Frühlingszwiebeln, Speck, Schwarzen Oliven⁶, milden Peperoni in einer Tomatensauce mit frischem Basilikum

Rigatoni con Gorgonzola (vegetarisch)
kräftiger Blauschimmelkäse mit Sahne verfeinert

Tagliatelle Panna e Funghi (vegetarisch)
mit frischen Champignons und Sahnesauce

Tagliatelle al Pesto tradizionale (vegetarisch)
hausgemachte Basilikumsauce mit Parmesan, Knoblauch und Pinienkernen

Tagliatelle al Salmone fresco e affumicato
frischer und geräucherter Lachs, an einer Sahnesauce

Tagliatelle Mare e Monte
mit Tomatensauce, Shrimps, frischen Kräutern und Champignons

€ 8.50

€ 10.50

€ € 10.50

€ 10.50

€ 11.90

€ 9.00

€ 10.50

€ 10.50

€ 10.50

€ 10.50

€ 10.50

€ 11.90

Penne Diavola (vegan)

Die "diabolische" Tomatensauce

Penne alla Mamma Rosa (vegetarisch)

Tomatenpalten, Mozzarella an einer leichten Sahnesauce

Penne Tonno e Mozzarella

Thunfisch, Oliven⁶-Tomaten-Sardelle-Kapern und Mozzarella

Gnocchi con Gorgonzola e Rucola (vegetarisch)

frisch geschnittene Raukenblätter mit Blauschimmelkäse

Gnocchi alla Russia

mit geräucherten und frischen Lachs, verfeinert mit Wodka

Tortelloni alla Molisana

mit frischer Kräuter-Vorderschinken^{1,3}-Sahnesauce

Tortelloni con Burro e Salvia

frischer Salbei in leicht gesalzener Butter geschwenkt

Lasagne all'Emiliana

mit Bechamsauce und hausgemachter Bolognese

Unsere Weinempfehlung:

Nero d'avola

0.2l

€ 4.90

Primi Piatti - für unsere kleinen Gäste

½ Spaghetti Bolognese - Hackfleischsauce

€ 5.50

½ Rigatoni Napoletana - Tomatensauce (vegetarisch)

€ 5.00

½ Penne Burro - Butter

(vegetarisch)

€ 4.00

Secondi Piatti Carne - Hauptgang Fleischgerichte

Involtini Ferrara

kleine Rouladen gefüllt mit Vorderschinken^{1,3} und Käse⁴
in einer Weißwein-Senfsauce

€ 17.50

Scaloppine al Gorgonzola

kleine Medaillons mit Blauschimmelkäse

€ 17.50

Scaloppine ai Funghi

kleine Medaillons mit frischen Champignons in
Weißweinsoße

€ 17.50

Saltimbocca „Alla Romana“

kleine Medaillons mit Vorderschinken^{1,3} und Käse⁴
in einer Salbei-Weißweinsauce

€ 17.50

Rumpsteak

€ 20.90

Naturale

mit hausgemachter Kräuter oder Rucolabutter

Pizzaiola

in einer frischen Kräuter-Tomatensauce mit Sardellen-Kapern
und Oliven⁶

Al Pepe verde

mit grünem und rosa Pfeffer in einer Portweinsauce

Al Gorgonzola e Rucola

mit einer Gorgonzola-Rucola-Sahne-Sauce

Contorno - Beilagen

Patate arrostito - Röstkartoffel mit frischem Rosmarin

Spinaci all'Agro - Spinat mit Olivenöl

Tagliatelle al Burro - Bandnudeln mit Butterflocken

Pomodoro gratinato - mit Parmesan gefüllte Grilltomate

Secondi Piatti Pesce - Hauptgang Fischgerichte

Calamari alla Romana

€ 17.50

gebackener Tintenfisch mit diversen Saucen

Sardine alla „Riccardo“

€ 17.50

gebackene Sardinen mit diversen Saucen

Salmon al Chardonnay

€ 18.90

Lachs mit frischem Salbei in einer Chardonnay-Sauce

Scampi alla Griglia

€ 21.50

Black Tiger Praws vom Grill mit frischem
Knoblauch und Rosmarin

Contorno - Beilagen

Gerne servieren wir Ihnen die Beilagen Ihrer Wahl:

Riso selvatico al Burro - wilder Butterreis

Spinaci al Naturale - gedünsteter Spinat

Patate bollite con Olio d'Oliva - Salzkartoffeln mit Olivenöl

Pasta al Pomodoro - Bandnudeln mit einer Kräuter-Tomatensauce

**Die Liste mit den deklarationspflichtigen Allergenen
kann an der Kasse eingesehen werden.**

Alkoholfreie Getränke

San Pellegrino (medium)	0.25 l	€ 2.30
	0.5 l	€ 3.80
	1.0 l	€ 6.00
Vio (still)	0.25 l	€ 2.30
	0.75 l	€ 4.50
Tafelwasser (spritzig)	0.3 l	€ 1.70
	0.5 l	€ 2.70
	1.0 l	€ 4.50
Coca Cola⁴	0.3 l	€ 2.90
	0.5 l	€ 4.20
Fanta¹²⁴, Sprite¹, Coca Cola zero⁴	0.33 l	€ 3.20
Apfelsaft	0.3 l	€ 2.40
Orangensaft	0.3 l	€ 2.40
Apfelsaftschorle	0.3 l	€ 2.30
	0.5 l	€ 3.50
Johannisbeerschorle	0.3 l	€ 2.60
	0.5 l	€ 3.80
Red Bull	0.25 l	€ 3.50
Red Bull Cola⁴	0.25 l	€ 3.50
Carpe Diem	0.25 l	€ 3.50

Warme Getränke

Kaffee		€ 2.30
Espresso		€ 2.00
Capuccino		€ 2.70
Espresso Decaffeinato		€ 2.00
Espresso Corretto		€ 3.50
Espresso Doppio		€ 3.50
Latte Macchiato		€ 3.60

Aperitivo

Sherry	4 cl	€ 3.50
Cynar	4 cl	€ 3.50
Aperol	4 cl	€ 3.50
Martini (rot, weiß, dry)	4 cl	€ 3.50
Sanbitter⁴	0.1 l	€ 3.50
Crodino⁴	0.1 l	€ 3.50
Campari⁴ 4 cl Soda	0.1 l	€ 4.50
Camparisoda⁴ - das Original aus Italien	0.1 l	€ 4.50
Campari⁴ 4 cl Orange	0.1 l	€ 4.80
Prosecco Bianco	0.1 l	€ 3.80
Aperol Spritz	0.1 l	€ 4.50

Biere

Würzburger Hofbräu Pils vom Fass	0.3 l	€ 2.90
Mönchshof Bayerisch Hell vom Fass	0.3 l	€ 2.90
Mönchshof Bayerisch Hell vom Fass	0.5 l	€ 4.00
Kapuziner Weißbier vom Fass	0.3 l	€ 2.90
Kapuziner Weißbier vom Fass	0.5 l	€ 4.00
dunkles Kapuziner Weißbier (Flasche)	0.5 l	€ 4.00

alkoholfreies Würzburger Hofbräu (Flasche)	0.33 l	€ 2.90
alkoholfreies Kapuziner Weißbier (Flasche)	0.5 l	€ 4.00
Radler	0.3 l	€ 2.90
Radler	0.5 l	€ 4.00

1 konserviert 2 mit Antioxidationsmittel 3 Phenylalaninquelle

4 mit Farbstoff 5 0.25kcal je 0.1l

3 Geschmacksverstärker 6 Geschwärzt

Prosecco und Champagner

Prosecco Frizzante

Speradio Veneto

Champagne Brut

Veuve Cliquot Champagne Francia

0.75 l € 19.50

0.75 l € 79.00

Italienische Qualitätsweine

Offene Weißweine:

Soave

0.2 l € 3.80

Frascati

0.2 l € 3.60

Pinot Grigio

0.2 l € 3.80

Verdicchio

0.2 l € 4.50

Lugana

0.2 l € 4.80

Offene Rotweine:

Lambrusco (Perlwein)

0.2 l € 3.40

Rosé

0.2 l € 3.60

Valpolicella

0.2 l € 3.80

Chianti

0.2 l € 3.90

Monte Pulciano

0.2 l € 3.90

Negro Amaro-Primitivo

0.2 l € 4.90

Rosso Conero

0.2 l € 4.90

Fragen Sie nach unserer Flaschenweinkarte!

Diverse Spirituosen

Fernet Branca

39% 2 cl € 3.00

Ramazzotti

30% 2 cl € 3.00

Vecchia Romagna

38% 2 cl € 3.00

Vecchia Romagna Riserva

40% 2 cl € 4.50

Averna

32% 2 cl € 3.00

Sambuca

40% 2 cl € 3.00

Amaretto

22% 2 cl € 3.00

Grappe

Grappa Bianca

38% 2 cl € 3.00

Grappa Nardini

50% 2 cl € 4.50

Grappa Moscato

43% 2 cl € 4.50

Grappa Prosecco

42% 2 cl € 4.50

Grappa Barricata

40% 2 cl € 4.50

Grappa Chardonnay

38% 2 cl € 4.50

Grappa Tignanello

42% 2 cl € 9.00

Grappa Elisi da Berta

43% 2 cl € 9.00



Dolce - Tartufi - Gelati - Semifreddo

Tartufo classico

€ 4.90

Tartufo bianco

€ 4.90

Gelato Misto - Gemischtes Eis pro Kugel

€ 1.20

Gelato Misto con Panna - Gemischtes Eis mit Sahne

€ 3.80

Gelato „Augusto“

€ 5.50

Vanilleeis mit Sahne und in Amaretto eingelegten Beeren

Coppa Tropicana

€ 5.50

Gemischtes Eis mit Sahne, frischer Ananas und Rum

Coppa Cabana

€ 5.50

Schokoladeneis mit Sahne und Schokosoße

Panna Cotta

€ 4.90

Italienisches Sahnedessert mit Caramelsauce

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach der täglichen Dessertspezialität

„Das ist meine Stadt“ - Augusto Menini

Fünf Kilometer südlich vom Po gelegen, im östlichen und fruchtbaren Teil der oberitalienischen Tiefebene, erhebt sich eine Provinzhauptstadt mit Universität: Ferrara

Bestimmend sind die gewaltige Burg und die prunkvollen Renaissance-Paläste. Erstmals in der Völkerwanderungszeit erwähnt, wurde Ferrara Ende des 13. Jahrhunderts, spätestens mit der Familie der Este, eines der ältesten Fürstenhäuser Italiens (961 - 1598). Dichter wie Ariost (1474 - 1533) oder Torquato Tasso (1544 - 1595) lebten bei Hofe. Bußprediger Girólama Savonarola wurde hier 1452 geboren. 1598 kam das Land in den Kirchenstaat und fiel als unbedeutende Provinzstadt nicht mehr ins Gewicht.

Erst in neuer Zeit blühte die Stadt wieder auf und versuchte an ihre ruhmreiche und stolze Vergangenheit anzuknüpfen. Heute ist Ferrara, unter anderem die Region Emilia Romana, der Inbegriff guter italienischer Küche.

Zahlreiche kunsthistorische Bauten, vor allem aus der Blütezeit der Familie der Este prägen die Stadt. Ferrara war während seiner mächtigen Zeit einer der fünf italienischen Dreh- und Angelpunkte, die das politische Gleichgewicht des Landes bestimmten. Die stolze Vergangenheit der Stadt schloss Römer, Venezianer und Franzosen gleichermaßen ein.

„Ich bin ein Teil meiner Stadt“ - Augusto Menini

1964 kam Augusto Menini nach Deutschland, lebte neun Jahre in Erlangen und eröffnete 1973 in Würzburg die „Trattoria Augusto“.

Mitgebracht hat er viel Geschmack, eine gute Küche und Gespür fürs Ambiente. Sehr schnell erwarb er sich ein dankbares Publikum, das ihm auch heute noch, nach seinem allzu frühen Tode im Jahre 1994, treu geblieben ist.

Wir, seine Lebensgefährtin, Beatrice, und sein Sohn Riccardo, sehen es als unsere Aufgabe, seine Idee und sein Werk in seinem Sinne weiter zu führen.

Wir wünschen unseren treuen Gästen auch weiterhin einen guten Appetit und angenehme Stunden.

Beatrice Mauderer

Riccardo Menini

Trattoria Augusto

Herzogenstr. 2
97070 Würzburg
+49 (0) 931 58666

Öffnungszeiten:

Montag-Freitag:
11.30-14.30 und 17.30-23.30 Uhr
Samstag:
11.30-15.00 und 18.00-23.00 Uhr