

Trattoria Augusto



Antipasti - Vorspeisen

Bresaola della Valtellina con Olio d'Oliva luftgetrocknetes Rindfleisch Graubündner Art		€ 16.50
Vitello tonnato alla Piemontese gegartes Kalbfleisch in Thunfisch-Kapern-Sauce	klein groß	€ 9.50 € 13.90
Carpaccio con Parmigiano Hauchdünnes rohes Rindfleisch mit gereiftem Parmesan	klein groß	€ 8.90 € 13.50
Bruschetta al Pomodoro Tomatenspalten, Zwiebel und Oliven ⁶ auf geröstetem Weißbrot	(vegan) 2 Stück 5 Stück	€ 3.80 € 8.50
Prosciutto con Melone al Pepe nero luftgetrockneter Parmaschinken mit Melone	klein groß	€ 8.50 € 12.50
Assortimento d'Antipasti misti Auswahl von der Vitrine: Täglich frisch zubereitet	klein groß	€ 9.90 € 15.90
Gerne reichen wir zu den Vorspeisen unser leckeres Pizzabrot		€ 4.50

Zuppe - Suppen

Zuppa di Pomodoro³ e Basilico	(vegetarisch)	€ 5.50
Minestra³ di Verdura	(vegetarisch)	€ 5.50

Insalate diverse - verschiedene Salate

Insalata Capricciosa frischer Marktsalat mit Thunfisch, Kapern, Oliven ⁶ , Edamer ⁴ , Sardelle und Zwiebeln		€ 12.50
Insalata „Augusto“ frischer Marktsalat mit Vorderschinken ^{1,3} , Edamer ⁴ , Eiern und frischen Champignons		€ 12.50
Insalata Mimosa frischer Marktsalat mit Putenbruststreifen und frischer Ananas		€ 12.90
Insalata Frutti di Mare frischer Marktsalat mit Meeresfrüchten in Limettenvinaigrette	klein groß	€ 9.50 € 13.90
Insalata Boscaiola Frischer Marktsalat nach Waldarbeiter- Art mit dicken Bohnen, Zwiebeln und frischen Champignons	(vegan) klein groß	€ 8.50 € 12.50
Insalata Caprese Tomatensalat mit Mozzarella und frischen Basilikum	(vegetarisch) klein groß	€ 6.90 € 11.50
Rucola con Parmigiano frischer Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan	(vegetarisch) klein groß	€ 6.90 € 10.50
Insalata Mista estiva gemischter Beilagensalat	(vegan) klein groß	€ 5.50 € 9.50

1 konserviert 3 Geschmacksverstärker 4 mit Farbstoff 6 Geschwärzt 2 Antioxidationsmittel

Pizze

- Sie können die Pizzen auch größer bestellen € 2.00 extra

- 1. Margherita** (vegetarisch) € 6.90
mit Tomaten, Edamer⁴ und Oregano
- 2. Napoletana** € 7.50
mit Tomaten, Edamer⁴, Sardellen und Oregano
- 3. Romana** (vegetarisch) € 7.50
mit Tomaten, Edamer⁴, scharfen Pfefferschoten und Oregano
- 4. Marinara** € 9.90
mit Tomaten, Edamer⁴, Zwiebeln, Thunfisch und Oregano
- 5. Peperoni** (vegetarisch) € 7.50
mit Tomaten, Edamer⁴, milden grünen Peperoni und Oregano
- 6. Funghi** (vegetarisch) € 8.50
mit Tomaten, Edamer⁴, frischen Champignons und Oregano
- 7. Prosciutto** € 8.00
mit Tomaten, Edamer⁴, Vorderschinken^{1,3} und Oregano
- 8. Salame** € 8.00
mit Tomaten, Edamer⁴, Salami^{1,3} und Oregano
- 9. „O Sole Mio“** € 8.50
mit Tomaten, Edamer⁴, Ei, Vorderschinken^{1,3} und Oregano
- 10. Regina** € 9.50
mit Tomaten, Edamer⁴, frischen Champignons, Vorderschinken^{1,3} und Oregano
- 11. Pugliese** € 9.50
mit Tomaten, Edamer⁴, frischen Champignons, Salami^{1,3} und Oregano
- 12. Quattro Stagioni** € 10.00
mit Tomaten, Edamer⁴, Vorderschinken^{1,3}, Paprika, frischen Champignons, Oliven⁶ und Oregano
- 13. Speciale** € 10.30
mit Tomaten, Edamer⁴, frischen Champignons, Salami^{1,3}, Paprika und Oregano

- 14. Capricciosa** € 10.80
mit Tomaten, Edamer⁴, Paprika, Artischocken, Vorderschinken^{1,3}, frischen Champignons und Oregano
- 15. Ferrara** € 10.80
mit Tomaten, Edamer⁴, Paprika, Salami^{1,3}, Sardelle, Peperoni, frischen Champignons und Oregano
- 16. „Augusto“** € 11.50
mit Tomaten, Edamer⁴, Paprika, Artischocken, Salami^{1,3}, Vorderschinken^{1,3}, frischen Champignons, milden grünen Peperoni und Oregano
- 17. Hawaii** € 10.90
mit Tomaten, Edamer⁴, frischer Ananas, Vorderschinken^{1,3} und Oregano
- 18. Mezzo-Mezzo** € 10.00
mit Tomaten, Edamer⁴, Salami^{1,3}, Peperoniwurst^{1,2,3} und Oregano
- 19. Mozzarella** (vegetarisch) € 9.50
mit Tomaten, Edamer⁴, Mozzarella und Oregano
- 20. Frutti di Mare** € 11.50
mit Tomaten, Edamer⁴, Meeresfrüchte aus der Vitrine und Oregano
- 21. Prosciutto di Parma** €€ 12.50
mit Tomaten, Edamer⁴, Mozzarella, Parmaschinken und Oregano
- 22. Rucola con Parmigiano** (vegetarisch) €€ 12.50
mit Tomaten, Edamer⁴, Mozzarella, Rucola, Parmesankäse und Oregano
- 23. Salame piccante** € 10.80
mit Tomaten, Edamer⁴, original scharfer italienischer Salami und Oregano
- 24. Spinaci e Gorgonzola** (vegetarisch) €€ 11.50
mit Tomaten, Edamer⁴, Spinat, Gorgonzola und Oregano
- 25. Ratatouille** (vegetarisch) € 11.90
mit Tomaten, Edamer⁴, Mozzarella, frischen Ratatouillegemüse und Oregano

Primi Piatti - Nudelgerichte

Spaghetti Aglio-Olio e Peperoncino (vegan)	€ 8.90
frischer Knoblauch, Olivenöl und scharfe Peperoncini	
Spaghetti al Ragù	€ 11.50
Hackfleisch-Tomatensauce, verfeinert mit Zwiebel-Karotten-Sellerie	
Spaghetti Carbonara (e una Coca-Cola⁴ 0.1 l +1,00 €)	€ € 11.50
das Original	
Spaghetti „Augusto“	€ 11.50
frische Champignons, Vorderschinken ^{1,3} -Sahne-Ei-Sauce	
Spaghetti Frutti di Mare	€ 12.90
Meeresfrüchte aus der Vitrine, frischer Knoblauch und Peperoncini	
Rigatoni alla Napoletana (vegan)	€ 9.90
mit Tomaten, frischen Kräutern, Basilikum	
Rigatoni Amatriciana	€ 11.50
frische Frühlingzwiebeln, Speck, Schwarzen Oliven ⁶ , milden Peperoni in einer Tomatensauce mit frischem Basilikum	
Rigatoni con Gorgonzola (vegetarisch)	€ 11.50
kräftiger Blauschimmelkäse mit Sahne verfeinert	
Tagliatelle Panna e Funghi (vegetarisch)	€ 11.50
mit frischen Champignons und Sahnesauce	
Tagliatelle al Pesto tradizionale (vegetarisch)	€ 11.50
hausgemachte Basilikumsauce mit Parmesan, Knoblauch und Pinienkernen	
Tagliatelle al Salmone fresco e affumicato	€ 11.50
frischer und geräucherter Lachs, an einer Sahnesauce	
Tagliatelle Mare e Monte	€ 12.90
mit Tomatensauce, Shrimps, frischen Kräutern und Champignons	

Penne Diavola (vegan)	€ 9.90
Die "diabolische" Tomatensauce	
Penne alla Mamma Rosa (vegetarisch)	€ 11.50
Tomatenspalten, Mozzarella an einer leichten Sahnesauce	
Penne Tonno e Mozzarella	€ 13.50
Thunfisch, Oliven ⁶ -Tomaten-Sardelle-Kapern und Mozzarella	
Gnocchi con Gorgonzola e Rucola (vegetarisch)	€ 11.50
frisch geschnittene Raukenblätter mit Blauschimmelkäse	
Gnocchi alla Russia	€ 11.50
mit geräucherten und frischen Lachs, verfeinert mit Wodka	
Tortelloni alla Molisana	€ 10.50
mit frischer Kräuter-Vorderschinken ^{1,3} -Sahnesauce	
Tortelloni con Burro e Salvia	€ 10.50
frischer Salbei in leicht gesalzener Butter geschwenkt	
Lasagne all'Emiliana	€ 11.90
mit Bechamelsauce und hausgemachter Bolognese	
Unsere Weinempfehlung:	
Nero d'avola	0.2l € 5.50

Primi Piatti - für unsere kleinen Gäste

½ Spaghetti Bolognese - Hackfleischsauce	€ 5.90
½ Rigatoni Napoletana - Tomatensauce (vegetarisch)	€ 5.50
½ Penne Burro - Butter (vegetarisch)	€ 4.00

3 Geschmacksverstärker 4 mit Farbstoff 6 Geschwärzt 2 Antioxidationsmittel

Secondi Piatti Carne - Hauptgang Fleischgerichte

Involtini Ferrara € 19.50
kleine Rouladen gefüllt mit Vorderschinken^{1,3} und Käse⁴
in einer Weißwein-Senfsauce

Scaloppine al Gorgonzola € 19.50
kleine Medaillons mit Blauschimmelkäse

Scaloppine ai Funghi € 19.50
kleine Medaillons mit frischen Champignons in
Weißweinsauce

Saltimbocca „Alla Romana“ € 19.50
kleine Medaillons mit Vorderschinken^{1,3} und Käse⁴
in einer Salbei-Weißweinsauce

Rumpsteak € 24.90

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 arrostiti - 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 € 19.50
gebackener Tintenfisch mit Sauce

Sardine alla „Riccardo“ € 19.50
gebackene Sardinen mit Sauce

Salmone al Chardonnay € 20.90
Lachs mit frischem Salbei in einer Chardonnay-Sauce

Scampi alla Griglia € 24.50
Black Tiger Prawns 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	€ 2.50
	0.5 l	€ 4.20
	1.0 l	€ 6.90
Vio (still)	0.25 l	€ 2.50
	0.75 l	€ 5.00
Tafelwasser (spritzig)	0.3 l	€ 1.80
	0.5 l	€ 2.80
	1.0 l	€ 4.50
Coca Cola⁴	0.3 l	€ 3.20
	0.5 l	€ 4.50
Fanta¹²⁴, Sprite¹, Coca Cola zero⁴	0.33 l	€ 3.50
Apfelsaft	0.3 l	€ 2.60
Orangensaft	0.3 l	€ 2.60
Apfelsaftschorle	0.3 l	€ 2.50
	0.5 l	€ 3.80
Johannisbeerschorle	0.3 l	€ 2.80
	0.5 l	€ 4.00
Red Bull	0.25 l	€ 3.50
Carpe Diem	0.25 l	€ 3.50

Warme Getränke

Kaffee	€ 2.50
Espresso	€ 2.30
Capuccino	€ 2.90
Espresso Decaffeinato	€ 2.30
Espresso Corretto	€ 3.80
Espresso Doppio	€ 3.80
Latte Macchiato	€ 4.50

Aperitivo

Sherry	4 cl	€ 3.50
Cynar	4 cl	€ 3.50
Aperol	4 cl	€ 3.50
Martini (rot, weiß, dry)	4 cl	€ 3.80
Sanbitter⁴	0.1 l	€ 3.80
Crodino⁴	0.1 l	€ 3.80
Campari² 4 cl Soda	0.1 l	€ 5.50
Camparisoda⁴ - das Original aus Italien	0.1 l	€ 5.50
Campari² 4 cl Orange	0.1 l	€ 5.80
Prosecco Bianco	0.1 l	€ 3.90
Aperol Spritz	0.1 l	€ 5.50

Biere

Würzburger Hofbräu Pils vom Fass	0.3 l	€ 3.20
Mönchshof Bayerisch Hell vom Fass	0.3 l	€ 3.80
Mönchshof Bayerisch Hell vom Fass	0.5 l	€ 4.50
Kapuziner Weißbier vom Fass	0.3 l	€ 3.20
Kapuziner Weißbier vom Fass	0.5 l	€ 4.50
dunkles Kapuziner Weißbier (Flasche)	0.5 l	€ 4.50
alkoholfreies Würzburger Hofbräu (Flasche)	0.33 l	€ 3.20
alkoholfreies Kapuziner Weißbier (Flasche)	0.5 l	€ 4.50
Radler	0.3 l	€ 3.20
Radler	0.5 l	€ 4.50

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	0.75 l	€ 19.50
Sperandio Veneto		
Champagne Brut	0.75 l	€ 85.00
Veuve Cliquot Champagne Francia		

Italienische Qualitätsweine

Offene Weißweine:

Soave	0.2 l	€ 4.20
Frascati	0.2 l	€ 4.00
Pinot Grigio	0.2 l	€ 4.40
Verdicchio	0.2 l	€ 5.00
Lugana	0.2 l	€ 5.20

Offene Rotweine:

Lambrusco (Perlwein)	0.2 l	€ 3.80
Rosé	0.2 l	€ 4.00
Valpolicella	0.2 l	€ 4.50
Chianti	0.2 l	€ 4.50
Monte Pulciano	0.2 l	€ 4.50
Negro Amaro-Primitivo	0.2 l	€ 5.50
Rosso Conero	0.2 l	€ 5.50

Fragen Sie nach unserer Flaschenweinkarte!

Diverse Spirituosen

Fernet Branca	39%	2 cl	€ 3.00
Ramazotti	30%	2 cl	€ 3.00
Vecchia Romagna	38%	2 cl	€ 3.00
Vecchia Romagna Riserva	40%	2 cl	€ 5.50
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	€ 4.90
Grappa Moscato	43%	2 cl	€ 4.90
Grappa Prosecco	42%	2 cl	€ 4.90
Grappa Barricata	40%	2 cl	€ 4.90
Grappa Chardonnay	38%	2 cl	€ 4.90
Grappa Tignanello	42%	2 cl	€ 9.00
Grappa Elisi da Berta	43%	2 cl	€ 9.00

Dolce - Tartufi - Gelati - Semifreddo

Tartufo classico	€ 5.50
Tartufo bianco	€ 5.50
Gelato Misto - Gemischtes Eis	pro Kugel € 1.20
Gelato Misto con Panna - Gemischtes Eis mit Sahne	€ 4.20
Gelato „Augusto“	€ 5.90
Vanilleeis mit Sahne und in Amaretto eingelegten Beeren	

Coppa Tropicana	€ 5.90
Gemischtes Eis mit Sahne, frischer Ananas und Rum	

Coppa Gabana	€ 5.90
Schokoladeneis mit Sahne und Schokosoße	

Panna Cotta	€ 5.50
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