

# Da Raffaele

Trattoria · Pizzeria

[www.trattoria-koblenz.de](http://www.trattoria-koblenz.de)



Haben Sie einen  
speziellen Wunsch?  
Fragen Sie  
Raffaele und Viki.



Allergie? Bitte informieren Sie unser Team unbedingt vor Ihrer Bestellung über Lebensmittel-Allergien oder eventuelle Unverträglichkeiten.

# Aperitivi

Limocello Sprizz	Euro 7,50
Sprizz, 4cl	Euro 7,50
Aperol & Prosecco	
Campari, 4 cl	Euro 5,90
Pur, mit Soda oder Orange	
Martini, 4 cl	Euro 4,90
Weiß oder rot	
Sherry, 4 cl	Euro 4,50
Medium oder Dry	
Prosecco, 0,1 l	Euro 5,50
Prosecco, 0,7 l	Euro 28,90
Don Raffaele	Euro 7,50
mit oder ohne Alkohol	
Campari Sprizz	Euro 7,50

# Antipasti

1. Antipasto Casareccio	Euro 16,90
Gemischter Vorspeisenteller (Für 2 Personen)	Euro 33,90
2. Carpaccio alla Erbe	Euro 14,50
Rinderfilet italienischer Art (kalt)	
3. Insalata di Mare	Euro 16,90
Fischsalat mit Krabben, Babymuscheln und Calamari	
4. Bruschetta con Aglio e Pomodori	Euro 10,90
Geröstetes Brot mit Knoblauch und Tomaten	
7. Vitello Tonnato	Euro 12,90
Hauchdünne Kalbsfleischscheiben in marinierter Thunfischsauce	

# Minestre

- |                                                 |           |
|-------------------------------------------------|-----------|
| 8. Crema di Pomodoro                            | Euro 7,90 |
| Hausgemachte Tomatensuppe                       |           |
| 9. Zuppa Toscana                                | Euro 7,90 |
| Toskanische Gemüsesuppe                         |           |
| 10. Tortellini in Brodo                         | Euro 7,90 |
| Hausgemachte Tortellinisuppe mit etwas Parmesan |           |

# Insalate

- |                                                                                                      |            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| 11. Insalata „Da Raffaele“                                                                           | Euro 14,90 |
| Gemischter Salat, Tomaten, Gurken, Schinken, Thunfisch und Käse                                      |            |
| 12. Caprese                                                                                          | Euro 12,50 |
| Mozzarella, Tomaten, Öl und Essig                                                                    |            |
| 14. Insalata Dodo                                                                                    | Euro 12,90 |
| Gemischter Salat, Oliven, Mozzarella, Karotten, Paprika, Zwiebeln                                    |            |
| 15. Insalata Specialista                                                                             | Euro 16,50 |
| Gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Rucola,<br>gebratenen Putenstreifen und gebratenen Champignons |            |

Alle Salate wahlweise mit Essig und Öl oder hausgemachter Cocktailsauce.

Zusätzliche Beilagen: Thunfisch, Käse jeweils 3,00 Euro extra.



# Pizze

16. Pizza Margherita Tomaten und Käse	Euro 10,90
18. Pizza Salami Tomaten, Käse, Salami	Euro 11,90
19. Pizza alla Napolitana Tomaten, Käse, Sardellen, Oliven, Kapern, Oregano	Euro 13,50
22. Pizza Frutti di Mare Tomaten, Käse, Knoblauch, Meeresfrüchte	Euro 15,90
23. Pizza Vegetariana Tomaten, Käse, Champignons, Broccoli, Zwiebeln, grüne Pepperoni und Zucchini	Euro 13,90
25. Pizza Antonio Tomaten, Käse, Champignons, Schinken, Artischocken, Broccoli und Pepperoniwurst	Euro 13,90
26. Pizza Siciliana Tomaten, Käse, Salami, Champignons, Zwiebeln, grüne scharfe Pepperoni, Oliven, Paprika, Pepperoniwurst	Euro 13,90
28. Pizza Luciano Roher Schinken, Zucchini, Spinat und Mozzarella	Euro 13,90
30. Pizza alla Viki Thunfisch, Pepperoniwurst, Knoblauch, Mozzarella	Euro 14,90

## Zusätzlich Beilagen:

Champignons, Salami, Schinken, Paprika, Ei, Pepperoni, Oliven, Sardellen, Zwiebeln, Parmesankäse jeweils 3,00 Euro extra.

Pepperoniwurst, Broccoli, Mozzarella jeweils 3,00 Euro extra.





# Spaghetti

- |                                                                                                  |            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| 31. Spaghetti alla Bolognese<br>Mit Fleischsauce                                                 | Euro 13,90 |
| 32. Spaghetti Carbonara<br>Mit Ei, Speck, Olivenöl, Parmesan                                     | Euro 14,50 |
| 33. Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino<br>Knoblauch, Olivenöl, Peperoni, Kapern, Oliven, scharf | Euro 14,00 |
| 34. Spaghetti del Pescatore<br>Frische Tomaten, Knoblauch, mit Meeresfrüchten                    | Euro 16,90 |

# Strozzapreti

- |                                                                                                |            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| 35. Strozzapreti all' Arrabbiata<br>Tomatensauce, Kapern, Oliven, Knoblauch, Sardellen, scharf | Euro 15,90 |
| 39. Strozzapreti al Salmone<br>Frische Nudeln mit Lachs in einer Creme-Sauce                   | Euro 16,50 |

# Gnocchi

- |                                                                                       |            |
|---------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| 40. Gnocchi „Da Raffaele“<br>Mit Tomatensauce, Sahne und Mozzarella                   | Euro 14,90 |
| 41. Gnocchi alla Sofia Loren<br>Mit frisch gebratenem Gemüse, Pute und etwas Olivenöl | Euro 15,90 |

# Tortelloni

43. Tortelloni al Salmone Euro 16,90  
Große gefüllte Nudeln in einer Butter-Sauce  
mit frischem Lachs und Cherry-Tomaten
44. Tortelloni alla Panna Euro 14,90  
Sahne, Schinken

# Risotto

46. Risotto ai Frutti di Mare Euro 16,90  
Reis mit Meeresfrüchten
47. Risotto alla Verdure Euro 15,90  
mit gebratenem Gemüse, Olivenöl und Parmesan

# Linguine

48. Linguine alla Ligure Euro 17,90  
Frische Bandnudeln mit Tomaten, Butter, Scampi und Lachs
49. Linguine alla Giulio Cesare Euro 17,90  
Bandnudeln mit gebratenen Zwiebeln und Rindfleisch  
in Sherrysoße

# Pasta al forno

50. Lasagne alla Calabrese Euro 15,50  
Geschichtete Nudeln, Sahne, Tomatensauce, Schinken und  
Sauce Bolognese, Mozzarella
51. Speciale Combinazione al Forno „Halb und Halb“ Euro 15,50  
Eine Hälfte mit Tortelloni, Pilzen, Schinken, Sahne, Tomatensauce  
und eine Halite mit Strozzapreti, Broccoli, Sahne, Tomatensauce



# Filetti

52. Filetto alla Griglia  
Rinderfilet vom Grill mit Gemüse und Salat

Euro 32,90

53. Filetto ai Funghi  
Rinderfilet mit frischen Champignons in einer Cremesauce

Euro 33,90

# Vitello

57. Saltimbocca alla Romana  
Kalbsschnitzel mit rohem Schinken und  
Salbei in Weißweinsauce, Gemüse und Salat

Euro 31,90

# Pesce

61. Gamberoni alla Griglia  
Scampis vom Grill, Gemüse und Salat

Euro 32,50

62. Grigliata alla Raffaele  
Gemischte Fischarten vom Grill mit Pasta und Salat

Euro 35,90

64. Salmone alla Griglia  
Gegrillter Lachs mit Gemüse und Salat

Euro 32,90



# Formaggi

70. Pecorino della Casa

Euro 7,90

# Dolci

72. Tartufo

Euro 8,50

73. Tiramisu

Hausgemachte italienische Spezialität

Euro 8,90

74. Panna Cotta

Spezialität aus gekochter Sahne

Euro 8,50

76. Zabaglione Hausgemacht

Euro 9,90

# Liköre e Grappa

Grappa della Casa

2 cl

Euro 5,50

Grappa Nonino, 40%,

2 cl

Euro 8,50

Amaro del Capo

2 cl

Euro 4,50

Vecchia Romagna

2 cl

Euro 5,50

Amaretto

2 cl

Euro 3,50

Amaro Ramazotti

2 cl

Euro 4,30

Sambucca Molinari

2 cl

Euro 4,30



# Vini (offene Weine)

Bianco	0,2l	0,5l
Vino della Casa, trocken	Euro 7,90	Euro 15,80
Pinot Grigio, trocken	Euro 7,90	Euro 15,80
Lugana, trocken	Euro 7,90	Euro 17,00

Rosso	0,2l	0,5l
Vino della Casa, trocken	Euro 7,90	Euro 15,80
Primitivo di Manduria, trocken	Euro 7,90	Euro 15,80
Montepulciano, halbtrocken	Euro 7,90	Euro 15,80
Lambrusco, lieblich	Euro 7,90	Euro 15,80
Rosé Chiaretto Bardolino, trocken	Euro 7,90	Euro 15,80



# Biere, Soft-Drinks

## Vom Fass

Bitburger Pils 0,30 l	Euro 3,90
Colabier 0,30 l	Euro 3,90
Alster 0,30 l	Euro 3,90
Königsbacher 0,30 l	Euro 3,90
Benediktiner helles 0,30 l	Euro 3,90

## In der Flasche

Mineralwasser	0,25 l	Euro 3,70
San Pellegrino	0,70 l	Euro 7,90
Stilles Wasser	0,70 l	Euro 7,90

## In der Flasche

Hefeweizen Alkoholfrei 0,5l	Euro 5,90
-----------------------------	-----------

Weizenbier 0,50 l Hefe oder Kristall	Euro 5,90
-----------------------------------------	-----------

Bitburger 0.0 alkoholfrei 0,33l	Euro 4,80
---------------------------------	-----------

## Im Glas

Coca-Cola*	0,30 l	Euro 3,90
Cola Zero*	0,30 l	Euro 3,90
Fanta	0,30 l	Euro 3,90
Spezi*	0,30 l	Euro 3,90
Sprite	0,30 l	Euro 3,90
Apfelschorle	0,30 l	Euro 3,90
Orangensaft	0,20 l	Euro 3,90
Orangina	0,20 l	Euro 4,20

\* enthält Koffein



# e Espresso

Espresso Euro 3,50

Kaffee Euro 3,50

Cappuccino Italiano Euro 3,90

Tee Euro 3,50  
Kamille, Pfefferminze,  
Früchte, Schwarz

Besuchen Sie uns auch online:

[www.trattoria-koblenz.de](http://www.trattoria-koblenz.de)





# la Storia, Mamma e Papà

## Integration – ein gelungenes Beispiel: Zwei kleine Italiener, die träumen von Kalabria ...

(frei nach einem Schlager, 1962 gesungen von Cornelia Froboes, Musik: Bruhn/Buschor) Auszug:  
„Eine Reise in den Süden ist für andre schick und fein, doch zwei kleine Italiener möchten gern zuhause sein. ... Zwei kleine Italiener vergessen die Heimat nie, die Palmen und die Mädchen am Strand von Napoli. ... Zwei kleine Italiener – am Bahnhof, da kennt man sie, sie kommen jeden Abend zum D-Zug nach Napoli. Zwei kleine Italiener sch'n stumm hinterdrein. Eine Reise in den Süden ist für andre schick und fein.“ So ähnlich ergeht es auch zwei kleinen Italienern in der Koblenzer Vorstadt. Ihrer in wirtschaftlicher Not lebenden Großfamilie in Kalabrien wollen sie helfen. Mit noch nicht ganz 14 Jahren kommen Raffaele Rizzuti und Enzo Composto als Gastarbeiter nach Koblenz, um für sich und ihre Familie das tägliche Brot zu verdienen. Verbotene Kinderarbeit? Hier hat niemand hinterfragt. Bei freier Verpflegung und Übernachtungsmöglichkeit beträgt der Lohn 1200 DM (613,55 €). (511,29 €).  
Hin- und hergerissen zwischen alter und neuer Heimat machen Fremdsein und Heimweh den beiden sehr zu schaffen. Raffaele Rizzuti erzählt z.B. im Telegrammstil:  
„Von unserer ärmlich möblierten Mansarde aus beobachteten wir den Banküberfall auf die Sparkasse Koblenz in der Vorstadt. Ein junger Mann starb dabei. Wo sind wir hingeraten? Wir glaubten uns in einer gefährlichen Verbrecherwelt. Wir fragten uns: Kehren wir besser zurück nach Kalabrien? Aus Angst und Heimweh haben wir auch oft nachts im Bett geweint.“

Dieses Beispiel kann gegen nationale Vorurteile und Stammtisch-Feindbilder ankämpfen. Und wie die Römer schon damals auch ihre Esskultur einbrachten, so sind es heute die Pizzabäcker. Ihre Gastronomie, ihre Eisdiele sind in Koblenz heimisch geworden, gefragt und beliebt. Ihre Lebensart – wird nicht nur in der Altstadt geschätzt. Die Italiener haben uns jede Menge südländische Lebensart mitgebracht und vermittelt. Die kann man z.B. in der Gemüse- und Gemüsegasse in der Pizzeria Trattoria da Raffaele erleben und genießen. Jetzt wird ihm von der Familie geholfen. Durch Erlöse aus der Schafzucht seiner Angehörigen in Italien wird ihm die Existenzgründung ermöglicht. In seiner Heimat wird seine Arbeit und sein Erfolg im Ausland durch die Region Sila Greca und der Stadt Terravecchia durch eine große Plakette anerkannt.



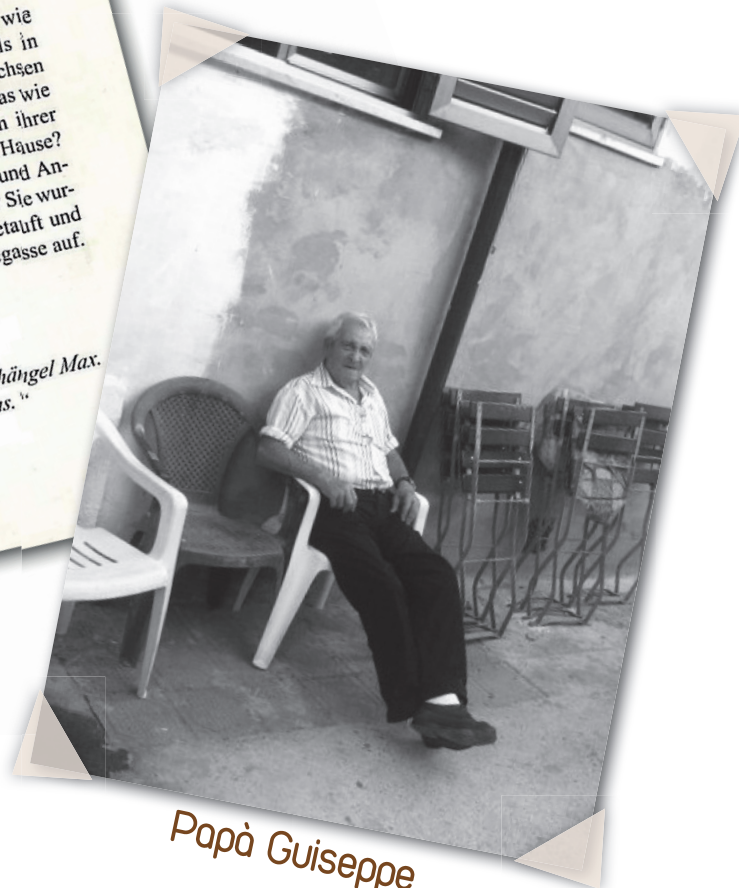
## Integration – on wat wird aus ons Kowelenzer?

„Nennt mer ons jetzt ‚Weltstadt-Schängel‘?“ fräschdt dā kleine Schängel Max.  
„Nää, mer bleiwe ‚Vollbloot-Schängel‘ international dorchwachs.“  
aus: Weltstädtisch Kowelenz, Kath. Schaaf (Rhein-Zeitung, 11.12.01)

Quelle: Schängels Zeitreise durchs 20. Jahrhundert von Hannelore Kraeber



Mamma Domenica



Papà Guisepppe