

Arrivo.

TRATTORIA | KULTURBAHNHOF

Speisekarte

Öffnungszeiten:

Montag Ruhetag!

**Dienstag - Freitag
16:00 - 22:00 Uhr**

**Samstag & Sonntag
15:00 - 22:00 Uhr**

(Küche bis 21:30 Uhr / geöffnet bis 22:00 Uhr)

Bahnhofstraße 19
58553 Halver
02353/665 89 55



KULTURBAHNHOF – TRATTORIA ARRIVO

Willkommen in der Trattoria Arrivo, einem Ort, an dem italienische Genussskultur auf gelebte Geschichte trifft – mitten im Herzen von Halver, im ehrwürdigen Kulturbahnhof.

„Arrivo“ – das italienische Wort für Ankunft. Kein Zufall, sondern ein bewusstes Versprechen. Denn hier, wo einst Züge hielten und Reisende ankamen, lassen die Besucher den Alltag hinter sich und tauchen in eine warme Atmosphäre aus Gastfreundschaft, Lachen und köstlichen Düften.

Domenico Lo Presti, Sohn einer traditionsreichen sizilianischen Gastronomenfamilie, bringt mit seiner Partnerin Aurora nicht nur authentische italienische Küche nach Halver – sondern auch ein Stück Heimatgefühl. Schon als Kind lernte er, dass gutes Essen verbindet, Erinnerungen weckt und Geborgenheit schenkt. Diese Leidenschaft lebt in jedem Gericht, das in der offenen Küche entsteht – ob knusprige Holzofenpizza nach sizilianischem Originalrezept oder liebevoll gemachte Pasta.

Die Trattoria Arrivo ist mehr als ein Restaurant. Hier ist ein Treffpunkt – für Freunde, Familien, Reisende. Der Kulturbahnhof wird wieder zu dem, was er einmal war: ein Ort des Ankommens und des Startens.

Hier beginnt deine Reise zum Genuss.

ANTIPASTI – VORSPEISEN

- 15. Vitello Tonnato** dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischcreme und Kapern A, C, D, F, G, J, 1, 2, 5, 6, 7, 14, 17, 18 **14,50 €**
- 16. Carpaccio** hauchdünne Scheiben aus rohem Rindfleisch G **15,00 €**
- 17. Antipasto Italiano** verschiedene italienische Vorspeisen **14,00 € p.P.**
- 18. Bruschetta** mit gehackten Tomaten und Basilikum **9,50 €**
- 19. Caprese** mit Tomaten, Büffelmozzarella und Basilikum **12,50 €**

INSALATA – SALATE

- 25. Insalata Mista** verschiedene Blattsalate, Tomaten, Gurken, Mais, Paprika und Karotten A, G, J, 5, 7, 17, 18 **9,50 €**
- 26. Insalata Tonno** verschiedene Salate mit Thunfisch, rote Zwiebeln, gekochtes Ei, Oliven, Tomaten, Gurken, Mais, Paprika, Karotten und Artischocken A, C, D, E, F, G, J, 1, 2, 5, 6, 7, 14, 17, 18 **13,50 €**
- 27. Insalata Di Pollo** verschiedene Blattsalate, Hähnchen, feine Parmesan-Scheibchen, Tomaten, Gurken, Mais, Paprika und Karotten A, C, D, F, G, J, 1, 2, 5, 6, 7, 14, 17, 18 **15,50 €**
- 28. Insalata Arrivo** verschiedene Blattsalate, Tomaten, Gurken, Mais, Paprika, Karotten, Scampi, Lachs und Calamari A, C, D, F, G, J, 1, 2, 5, 6, 7, 14, 17, 18 **17,50 €**

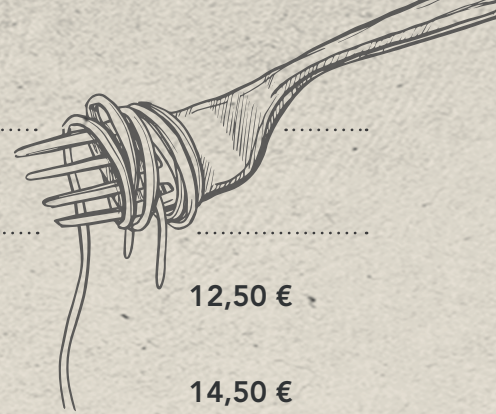
Auf Wunsch befinden sich die Salate im Brotnest

DRESSING: Joghurt, Essig-Öl, Balsamico

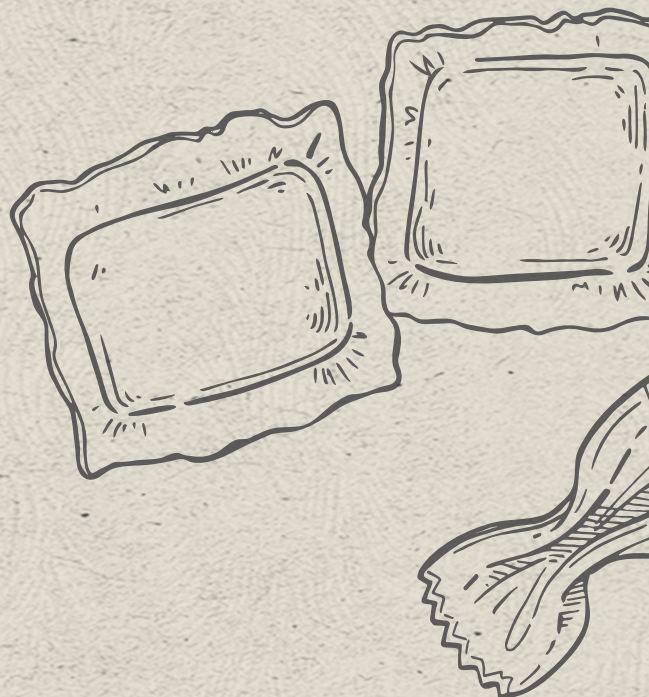
+2,00 €



PASTA – NUDELN



- | | | |
|--|---|----------------|
| 30. Penne 4 Formaggi vier verschiedene Käsesorten
überbacken | A, A1, C, G, 1, 2, 17, 18 | 12,50 € |
| 31. Penne Mamma Mia Bolognese-Sauce mit Ei,
Schinken, Erbsen – mit Käse überbacken | A, A1, C, G, 1, 2, 17, 18 | 14,50 € |
| 32. Spaghetti allo Scoglio mit frischen Meeresfrüchten | A, A1, B, C, D, F, G, I, J, N, 2, 5, 7 | 19,50 € |
| 33. Spaghetti Ortolana mit frischen Zucchini, Aubergine
und Brokkoli in Tomatensauce | A, A1, B, C, D, F, G, I, J, N, 2, 5, 7 | 14,50 € |
| 34. Spaghetti ai Pesci di Roccia mit frischem Fisch,
Kapern, in Cocktail-Tomaten-Cognac-Sauce | A, A1, B, C, D, F, G, I, J, N, 2, 5, 7 | 18,50 € |
| 35. Gnocchi mit Walnuss in Gorgonzola-Sauce | A, A1, C, F, G, I, J, 1, 2, 5, 6, 7, 14, 17, 18 | 15,50 € |
| 36. Gnocchi Caprese in Cocktail-Tomaten-Sauce
Mini-Mozzarella | A, A1, C, F, G, I, J, 1, 2, 5, 6, 7, 14, 17, 18 | 14,50 € |
| 37. Lasagne della Casa Hackfleischsauce, Tomatensauce | A, A1, C, F, G, I, J, 1, 2, 5, 6, 7, 14, 17, 18 | 14,00 € |
| 38. Tagliolini in Crema di Tartufo in Trüffelsoße
mit Steinpilzen und mit feinen Parmesan-Scheibchen | G 17,18 | 18,50 € |
| 39. Tagliatelle al Salmone Lachs in einer Cremesoße | A, A1, C, D, F, G, I, J, 2, 5, 7, 17, 18 | 17,00 € |
| 40. Tagliatelle della Casa Rinderfiletstreifen und
Steinpilzen in Cocktail-Tomaten-Sauce und mit
feinen Parmesan-Scheibchen | A, A1, C, D, F, G, I, J, 2, 5, 7, 17, 18 | 19,50 € |



CARNE – FLEISCH

- | | |
|---|----------------|
| 45. Rumpsteak nach italienischer Art | 28,50 € |
| 250g-Steak mit Vinaigrette-Sauce | |
| 46. Tagliata di Carne | 28,50 € |
| 250g-Steak mit Rucola, Kirschtomaten und feinen Parmesan-Scheibchen | |
| 47. Bistecca Madagascar | 28,50 € |
| 250g-Steak mit einer grünen Pfeffer-Sauce | |
| 48. Saltimbocca alla Romana | 26,50 € |
| Kalbfleisch, Parmaschinken, Salbei mit Weißwein-Braten-Sauce | |
| 50. Scaloppina al Gorgonzola | 26,50 € |
| Kalbfleisch in Gorgonzola-Sauce | |

Bei allen Fleischgerichten sind zwei Beilagen inklusive.

PESCE – FISCH

- | | |
|---|----------------|
| 55. Filetto di Orata | 22,00 € |
| gegrilltes Dorade-Filet in Zitronen-Sauce | |
| 56. Grigliata mista di Pesce | 31,50 € |
| gemischter Fischteller vom Grill | |
| 57. Frittura di Calamari | 19,50 € |
| Panierte Calamari | |

Bei allen Fischgerichten sind zwei Beilagen inklusive.

CONTORNO - BEILAGEN

- | | |
|----------------------------|---------------|
| Rosmarin-Kartoffeln | 4,00 € |
| Salat | 5,00 € |
| Gemüse | 6,00 € |

PIZZA – PIZZA

alle Pizzen mit Fior di Latte (italienischer Mozzarella-Käse)

Ø 30cm

1. Margherita Mozzarella und Tomate	A, A1, F, G, 1	10,00 €
2. Caprese Kirschtomaten und Mini-Mozzarella	A, A1, D, F, G, L, 10, 17	13,50 €
3. Pistacchiosa Mortadella, Pistaziencreme, gehackte Pistazien und Burrata	A, A1, F, G, 1, 2, 5, 6, 7, 1, 4, 18	17,50 €
4. Bresaola Rinderschinken, Burrata und Pesto-Tupfern	A, A1, F, G, 1, 2, 6, 7, 19	17,50 €
5. Rucola e Parma roher Schinken, Rucola, Kirschtomaten und feine Parmesan-Scheibchen	A, A1, F, G, 17	16,00 €
6. Tonno e Cipolla rossa Thunfisch und rote Zwiebeln	A, A1, D, F, G, 1, 9	14,00 €
7. Alla Norma Aubergine und Molkenkäse	A, A1, F, G	15,00 €
8. Verdure Grigliate Grillgemüse und Knoblauch	A, A1, F, G, 1, 2, 5, 6, 7, 1, 4, 18	15,50 €
9. Frutti di Mare Meeresfrüchte nach Art des Hauses	A, A1, B, D, F, G, N	16,50 €
10. Calzone gefüllt mit italienischer Salami, Schinken und Champignons	A, A1, D, F, G, 1, 2, 5, 6, 7, 14, 18, 19	14,50 €
11. Spinaci Gorgonzola Spinat, Gorgonzola, Knoblauch	A, A1, F, G, 1, 2, 5, 6, 7, 14, 17, 18	14,50 €
12. Pizza Arrivo Nach Art des Hauses	A, A1, D, F, G, 1, 2, 5, 6, 7, 14, 18	18,00 €

EXTRA BEILAGEN

Extra Mozzarella
Sonstige Extras



2,50 €
2,00 €



DESSERT – NACHTISCH

Variiert täglich – sprechen Sie uns gerne an!

BEVANDE – GETRÄNKE

90. CocaCola ^{1,2,11} Fanta, Sprite ^{1,2}	0,2l	2,50 €
	0,4l	4,50 €
91. Krombacher vom Fass ^{A,3}	0,5l	4,80 €
	0,3l	2,60 €
92. Krombacher Weizen ^{A,3}	0,5l	4,50 €
93. Krombacher Weizen Alkoholfrei ^{A,3}	0,5l	4,50 €
94. Apfelschorle	0,2l	2,50 €
	0,4l	4,50 €
95. San Pellegrino (mit Kohlensäure)	0,25l	3,00 €
96. San Pellegrino (mit Kohlensäure)	0,75l	6,00 €
97. Acqua Panna (still)	0,25l	3,00 €
	0,75l	6,00 €
98. Bitter Lemon	0,2l	2,50 €
99. Ginger Ale	0,2l	2,50 €

VINI DELLA CASA – HAUSWEINE

Weißweine	Glas	Flasche	Rotweine	Glas	Flasche
Lugana	8,00 €	28,50 €	Primitivo di Manduria Riserva	8,00 €	28,50 €
Pinot Grigio	6,00 €	22,50 €	Primitivo zensa	6,50 €	24,00 €
Brezza	6,00 €	22,50 €	Primitivo di Manduria	6,50 €	32,50 €
			Lambrusco (süß)	5,00 €	18,00 €
Roséwein	5,50€	19,00€			

APERITIVI – APERITIF

Aperol Spritz	6,00€	Lillet	6,50€
Prosecco	4,00€	Aperitif alkoholfrei	6,00€
Limoncello Spritz	6,00€		

DIGESTIVO – DIGESTIF

Ramazzotti	3,00€	Sambuca	3,00€
Grappa	4,00€	Limoncello	3,00€



Buon appetito!

Guten Appetit!

Grazie per la tua visita!

Vielen Dank für Ihren Besuch!

GESCHENKTIPP:

Unsere Gutscheine sind im Wert Ihrer Wahl erhältlich.

Allergenkennzeichnung

A - Glutenhaltiges Getreide
A1 - enthält Weizen
A2 - enthält Roggen
A3 - enthält Gerste
B - Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
C - Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
D - Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
E - Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
F - Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
G - Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
H - Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
I - Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
J - Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
K - Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
L - Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes Schwefeldioxid, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind
M - Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
N - Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Zusatzstoffe

1 - Farbstoffe
2 - Konservierungsstoffe
3 - Nitritpöckelsalz
4 - Phosphat
5 - Geschmacksverstärker
6 - Antioxidationsmittel
7 - Süßungsmittel
8 - Phenylalaninquelle
9 - Geschwefelt
10 - Geschwärzt
11 - Koffeinhaltig
12 - Chininhaltig
13 - Gentechnisch verändert
14 - Formfleisch – Vorderschinken
15 - Taurin
16 - Krebsfleischimitat
17 - Säuerungsmittel
18 - Stabilisatoren
19 - geräuchert