

Speisekarte



WILMA
Trattoria
Pizza Napoletana





Liebe Freunde der guten italienischen Küche ...

Herzlich willkommen und ein „Benvenuto a tutti“ in der Trattoria Wilma in Frankfurt am Main.

Für uns Italiener sind die Tafelfreuden sehr wichtig. Am Tisch trifft man sich, tauscht Neuigkeiten aus und erholt sich von den Strapazen des Alltags. Essen dient nicht nur der Sättigung, es ist für uns eine Herzensangelegenheit! Lassen Sie sich in unserer Trattoria mit den besten Rezepten aus allen italienischen Regionen verwöhnen. Kulinarische Spuren aus unserer Heimat – den Abruzzen – werden Sie natürlich an vielen Stellen entdecken.

Die echte italienische Küche

Frisch und echt – so erleben Sie unsere Küche. Die Hälfte unseres Küchegeheimnisses liegt in der Auswahl der Zutaten: Einfach das Beste! Die übrigen 50% liegen in der liebevollen Zubereitung. **Come a casa – wie zu Hause.**

Alle unsere Gerichte werden mit viel Engagement und Sorgfalt für die echte und gute italienische Küche zubereitet – ob Pizza, Pasta mit hausgemachten Saucen, gegrillter Fisch, liebevoll zusammengestellte Vorspeisenteller oder Filet in Rotweinsauce – um nur ein paar Publikumsliebliche zu nennen. Entdecken Sie doch Ihren persönlichen Favoriten.

Die Tomaten aus Apulien, der Parmigiano Reggiano aus der Emilia Romagna, der Gorgonzola aus der Lombardei, der Mozzarella di Bufala aus der Campania – und natürlich verwenden wir Extra Vergine Olivenöl in all unseren Rezepten.

Und am Ende wird hoffentlich ein jeder sagen können:

„Es war ein göttliches Erlebnis.“

PIZZA NAPOLETANA – PIZZA CONTEMPORANEA

Neapolitan-Pizza, „Pizza d'Autore“ oder „Pizza contemporanea“ (zeitgenössische Pizza) ist nur ein modernes Konzept, das man in unserer Trattoria genießen kann.

UNSER PIZZATEIG:

Wir arbeiten mit verschiedenen Mehlsorten aus der altherwürdigen Familienmühle von Antimo Caputo aus Neapel. Unser Teig hat eine Ruhezeit von 24 bis 72 Stunden. Wir verwenden möglichst wenig Salz, wodurch wir eine außergewöhnliche Bekömmlichkeit erreichen. Hinzu kommen auch sorgsam ausgewählte Zutaten, wie etwa hochwertiges Olivenöl. Für den Belag verwenden wir ausschließlich saftige Tomatensauce der Sorte San Marzano, Bio Fior di latte Mozzarella, Kirschtomaten, Provolakäse und weitere Premium-Zutaten. Unsere original italienische Pizza wird von Hand gemacht und direkt auf dem heißen Stein gebacken.

ANTIPASTI – VORSPESIEN

Mozzarella caprese di bufala ✓
Büffel-Mozzarella^G mit Tomatenscheiben und frischem Basilikum

Prosciutto di Parma con melone
Parmaschinken^{3,4} mit Melone (3 Scheiben)

Antipasto Wilma caldo e freddo
gemischte Vorspeise nach Art des Hauses, warm und kalt mit Vitello Tonnato^{3,D,G,L}, Prosciutto^{3,4} e Melone, Büffel-Mozzarella^G caprese, gebratene Champignons, gegrillte Aubergine, Zucchini, Oliven⁶ und italienischer Aufschnitt

Antipasto vegetariano ✓
gemischte vegetarische Vorspeise nach Art des Hauses, warm und kalt mit Büffel-Mozzarella^G caprese, gebratene Champignons, gegrillte Aubergine und Zucchini



INSALATE – SALATE

Insalata di contorno – Beilagensalat ✓✓

Insalata Mista – gemischter Salat ✓✓

Insalata Italia
gemischter Salat mit Vorderschinken^{3,4}, Oliven⁶, Thunfisch^D und Mozzarella^G

Insalata contadina
gemischter Salat mit gebratenen Putenbruststreifen

Unsere Salate servieren wir mit Balsamico-Dressing

✓ = vegetarisch ✓✓ = vegan

DOLCE – DESSERT

Affogato al Caffé
Kugel Vanilleeis mit doppelten Espresso

hausgemachtes Tiramisu ^{8,A,C,G}

hausgemachte panna cotta ^G
mit Erdbeersauce

hausgemachtes Schokosoufflé ^{A,C,G}
(warm) mit Vanilleeis

Tartufo ^G Nero

Cassata ^G

Zabaione ^C con gelato
Weinschaum mit Marsalalikör und Vanilleeis

Zitronensorbet
mit frischer Minze, Limette und Prosecco

Kugel Vanilleeis ^G mit Schokosauce

PIZZA CLASSICA DI QUALITÀ A,G**MARGHERITA** A,G

San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte Mozzarella^G, frisches Basilikum und Olivenöl

MARGHERITA BUFALA A,G

San Marzano Tomatensauce, Bio Büffel Mozzarella^G aus Kampanien, frisches Basilikum und Olivenöl

SORRENTO

San Marzano Tomatensauce, Sardellen^D, Oliven, Knoblauch, Kapern und frisches Basilikum

SALAME oder SCHINKEN

San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte Mozzarella^G und italienische Salami^{3,4} oder Schinken

DIAVOLA

San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte Mozzarella^G, italienische scharfe Salami^{3,4} und scharfe Peperoncino

REGINA

San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte Mozzarella^G, italienischer gekochter Schinken^{3,4} und frische Champignons

CAPRICCIOSA

San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte Mozzarella^G, Artischocken, italienischer gekochter Schinken^{3,4}, frische Champignons und schwarze Oliven⁶

QUATTRO STAGIONI

San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte Mozzarella^G, Artischocken, italienische Salami^{3,4}, frische Champignons und schwarze Oliven⁶

PARMIGIANA

San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte Mozzarella^G, italienischer gekochter Schinken^{3,4}, gegrillte Auberginen, frisches Basilikum und Parmesanflocken vom Grana Padano^G

NORMA

San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte Mozzarella^G, gegrillte Auberginen, frisches Basilikum und salziger Ricottakäse^G

SALSICCIA

San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte Mozzarella^G, frische italienische Salsiccia, rote Zwiebeln und schwarze Oliven⁶

NOSTROMO

San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte Mozzarella^G, Thunfisch^D, rote Zwiebeln und schwarze Oliven⁶

BOLOGNA

San Marzano Bolognesesauce, Bio Fior di latte Mozzarella^G, frisches Basilikum und Parmesanflocken^G vom Grana Padano

PIZZA PREMIUM A,G**NAPOLI DOP**

San Marzano Tomatensauce, Bio Büffel Mozzarella^G aus Kampanien, Parmaschinken^{3,4}, Parmesanflocken^G vom Grana Padano, Rucola und Kirschtomaten

BRESAOLA

San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte Mozzarella^G, Bresaola^{3,4} della Valtellina IGP (gesalzenes, luftgetrocknetes Rindfleisch aus Veltlin), Rucola, Kirschtomaten und Olivenöl

GORGONZOLA

San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte Mozzarella^G, Gorgonzola^G, Rucola und Kirschtomaten

CAMPANA

San Marzano Tomatensauce, Bio Büffel Mozzarella^G aus Kampanien (nicht gebacken), Parmaschinken^{3,4}, Kirschtomaten und frisches Basilikum

PIZZA DELUXE A,G **Bianche - ohne Tomatensauce****PUGLIA**

Bio Fior di latte Mozzarella^G, Burrata^G aus Apulien, Kirschtomaten, Rucola und Parmesanflocken^G vom Grana Padano

QUATTRO FORMAGGI

Bio Fior di latte Mozzarella^G, Gorgonzola^G, Provolakäse^G und Parmesanflocken^G vom Grana Padano

MORTADELLA

Bio Fior di latte Mozzarella^G, Mortadella^{3,4}, frischem Ricottakäse^G und geriebene Pistazien^H

PIZZA VEGETARIANE A,G**VEGETARIANA**

San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte Mozzarella^G, gegrilltem Gemüse (Auberginen, Zucchini), frische Champignons und frisches Basilikum

PIZZA VEGANE ^{A,G}

MARGHERITA VEGANA

San Marzano Tomatensauce, frisches Basilikum und veganer Käse

SUPER VEGANA

San Marzano Tomatensauce, veganer Käse, gegrilltes Gemüse (Auberginen, Zucchini), frische Champignons und schwarze Oliven⁶



SPEZIALITÄT NACH ART DES HAUSES

der Rand gefüllt mit frischem Ricottakäse^G und mit folgenden gebackenen Zutaten: Bio Fior di latte Mozzarella^G, italienischer gekochter Schinken^{3,4}, Artischocken und Kirschtomaten

DESSERT PIZZABROT ^{A,G}

mit Nutella^H und geriebenen Pistazien

EXTRAS FÜR PIZZA UND SPEISEN

Ei^C, scharfe Sauce, Oregano

Kapern, rote Zwiebeln, frischer Knoblauch

Oliven⁶

Basilikum

Rucola, Sardellen^D, frische Champignons, Kirschtomaten, Tomatenscheiben

Salami^{3,4}, scharfe Salami^{3,4}, gekochter Schinken^{3,4}, Zucchini, Auberginen, Artischocken

geriebener Parmesan^G, geriebene Pistazien^H, Bio

Mozzarella^G, Salsiccia^{3,4}, Thunfisch^D

Gorgonzola^G, Rinder-Hackfleischsauce, Mortadella,

Ricottakäse^G, Provolakäse^G, Parmaschinken^{3,4}

Büffel Mozzarella^G, Pommes

Veganer Mozzarella, Bresaola^{3,4}, Burrata^G

Trüffelcremesauce^G



Wir bitten um Verständnis, dass wir einen Service-Aufpreis von 7,50 € erheben müssen, falls Sie Ihr Hauptgericht zu zweit teilen möchten!

MALFY ROSA TONIC

MALFY GIN ROSA
TONIC WATER
GRAPEFRUITSCHLEIBE
ROSMARINZWEIG



MALFY LIMONE TONIC

MALFY GIN CON LIMONÉ
TONIC WATER
ZITRONENSCHLEIBE



MALFY ARANCIA TONIC

MALFY GIN CON ARANCIA
TONIC WATER
ORANGENSCHLEIBE



CAMPARI SPRITZ

Erfrischend. Herb. Spritzig.

CAMPARI ^{5,L}
PROSECCO ¹
SODAWASSER
ORANGENSCHNITZ



APEROL® SPRITZ

Der fruchtig-herbe Klassiker mit dem gewissen Etwas.

APEROL ⁵
PROSECCO ¹
SODAWASSER
ORANGENSCHNITZ



SARTI SPRITZ

Der fruchtig-liebliche Spritz mit dem Geschmack von sizilianischer Blutorange.

SARTI ROSA ⁵
PROSECCO ¹
SODAWASSER
LIMETTENSCHLEIBE



SARTI LEMON SPRITZ

Der mediterrane-liebliche Spritz mit erfrischendem Bitter Lemon.

SARTI ROSA ⁵
BITTER LEMON ^{4,9}
SODAWASSER
GRAPEFRUITSCHNITZ



APERITIVI – APERITIFS**Prosecco^L****Prosecco^L Royal**
mit Crème de cassis**Prosecco^L Bellini**
mit Pfirsichsirup**Prosecco^L Aperol^{5,12}****Aperol^{5,12}****Aperol^{5,12} Spritz**
Aperol, Prosecco, Soda, Orangenscheibe,
Eiswürfel**Hugo**
Holundersirup, Prosecco, Soda,
frische Minze, Limettenscheiben, Eiswürfel**Sherry^L medium/fino****Portwein****Campari⁵ Orange****Campari⁵****Campari⁵ Soda****Martini^L bianco, rosso o dry****Punt e Mes^L**
italienischer Weinaperitif-Vermouth**Cynar^{5,12}**
ital. Kräuterlikör-Aperitif –
Basis Artischocken-Herzen/Blätter**Cynar^{5,12} mit Soda****Sanbitter⁵ rosso** alkoholfrei
Erfrischungsgetränk mit
Zitrus-Kräutergeschmack**Sanbitter⁵ rosso**
mit **Orangensaft** alkoholfrei**Crodino^{4,5}** alkoholfrei
enthält Kräuter- und Fruchtextrakte,
mit einer Orangenscheibe serviert**Gin/Wodka^A/Lemon-Tonic**Flasche Prosecco^L**BIRRA – BIERE^A****Pilsener vom Fass / Radler⁷****Pilsener vom Fass / Radler⁷****Bier alkoholfrei****Kristallweizen / helles oder
dunkles Hefeweizen****Hefeweizen alkoholfrei****Italienisches Bier****ALKOHOLFREIE GETRÄNKE**

Selters still oder spritzig

Pepsi Cola^{4,5,8,11}Pepsi Zero^{4,5,7,8,11}SchwipSchwap Orange^{3,5}7 Up⁴**Ginger Ale^{4,5}****Tonic water⁹****Bitterlemon^{4,9}****Bionade^A** in Flasche**SUCCHI – SÄFTE****Apfelsaft****Apfelsaftschorle****Orangensaft^{*}****Traubensaft^{*}****Johannisbeersaft^{4*}**

*Auf Wunsch auch Schorle

TÈ – TEE**Schwarzer Tee****Pfefferminztee****Kamillentee****Grüner Tee****Früchte Tee****CAFFÈ – KAFFEE****Espresso⁸****Espresso macchiato^{8,G}****Doppelter Espresso⁸****Doppelter Espresso
macchiato^{8,G}****Cappuccino^{8,G}**
mit Milchschaum**Cafè⁸****Milchkaffee****Latte Macchiato^{8,G}****Glas Milch**Unser mit dem Kaffee gereichtes Gebäck
enthält Laktose und Gluten!**OFFENE WEINE^L****WEISSWEIN****Chardonnay Veneto**
halbtrocken**Pinot Grigio – Friuli**
trocken**Lugana – Gardasee**
trocken, fruchtig, wenig Säure und leicht**ROSÉWEIN****Cerasuolo**
halbtrocken**ROTWEIN****Montepulciano – Abruzzen**
halbtrocken**Primitivo – Puglia**
trocken**Lambrusco**
lieblich, wird kalt serviert**Apfelwein**
pur, sauer oder süß gespritzt

*Für weitere Wei-
ne fragen Sie nach
unserer Weinkarte.*

SPIRITUOSEN – LIKÖRE**Amaro del capo****Grappa della casa bianca****Grappa della casa scura****Fernet Branca / Menta****Amaro Ramazzotti⁵****Amaro Averna⁵****Amaro Montenegro****Amaretto^{H,L}****Sambuca****Limoncello****Vecchia Romagna⁵****Remy Martin**

*Für weitere Grappas fragen Sie
unser Personal.*

COCKTAIL



Alkoholfrei

Beach Cooler

Kokossirup ^{5,7}, Blue Curacao ⁵,
Zitronensaft ⁴, Orangensaft, Ananassaft ⁴

Coconut Kiss

Kokossirup ^{5,7}, Sahne ^G, Grenadine ^{5,7},
Ananassaft ⁴

Florida

Kokossirup ^{5,7}, Grenadine ^{5,7}, Zitronensaft ⁴,
Orangensaft, Maracujasaft ⁴

Fruit Punch

Zitronensaft ⁴, Lime Juice ⁴, Orangensaft,
Maracujasaft ⁴

Gecko

Lime Juice ⁴, Blue Curacao ⁵, Maracujasaft ⁴,
Orangensaft

Paradise Dream

Grenadine ^{5,7}, Lime Juice ⁴, Sahne ^G,
Ananassaft ⁴, Maracujasaft ⁴

Sunrise

Mandelsirup, Grenadine, Zitronensaft ⁴,
Ananassaft ⁴, Maracujasaft ⁴

Wake Up

Mandelsirup ^{5,L}, Zitronensaft ⁴,
Orangensaft, Maracujasaft ⁴

COCKTAIL

Alkohohlaltig

Caipirinha

Limette, Rohrzucker, Cachaca ⁵, Lime Juice ⁴

Caipiroska

Limette, Rohrzucker, Wodka, Lime Juice ⁴

Caipiroska Erdbeere

Limette, Rohrzucker, Wodka,
Lime Juice ⁴, Erdbeersirup ^{5,7}

Mojito

Limette, Rohrzucker, frische Minze,
Rum ⁵, Lime Juice ⁴, Soda

Americano

Campari ⁵, Martini ^L rosso und Soda

Chi Chi

Wodka, Peach ⁷, Kokossirup ^{5,7},
Lime Juice ⁴, Ananassaft ⁴

Cuba Libre

Rum ⁵, Lime Juice ⁴, Coca Cola ^{4,5,8,11}

Hurricane

Rum ⁵, Lime Juice ⁴, Grenadine ^{5,7},
Zitronensaft ⁴, Maracujasaft ⁴, Orangensaft

Latin Lover

Rum ⁵, Wodka, Cachaca ⁵, Grenadine ^{5,7},
Lime Juice ⁴, Maracujasaft ⁴, Ananassaft ⁴,
Zitronensaft

Long Island Ice Tea

Wodka, Gin, Rum ⁵, Triple Sec, Lime Juice ⁴,
Zitronensaft ⁴, Coca Cola ^{4,5,8,11}

Mai Tai

Rum ⁵, Apricot ⁴, Mandelsirup ^{5,L},
Lime Juice ⁴, Orangensaft, Ananassaft ⁴

Paradise

Wodka, Peach ⁴, Grenadine ^{5,7},
Lime Juice ⁴, Maracujasaft ⁴

Pina Colada

Rum ⁵, Kokossirup ^{5,7}, Sahne ^G, Ananassaft ⁴

Planters Punch

Rum ⁵, Grenadine ^{5,7}, Zitronensaft ⁴, Orangensaft

Saxonia

Wodka, Apricot ⁴, Zitronensaft ⁴, Orangensaft

Sex on the Beach

Wodka, Peach ⁴, Granberry ⁷, Lime Juice ⁴,
Zitronensaft ⁴, Orangensaft, Ananassaft ⁴

Sex with a Bitch

Wodka, Lime Juice ⁴, Blue Curacao ⁵,
Orangensaft

Swimming Pool

Wodka, Rum ⁵, Kokossirup ^{5,7}, Sahne ^G,
Blue Curacao ⁵, Orangensaft, Ananassaft ⁴

Tequila Sunrise

Tequila ^L, Grenadine ^{5,7}, Zitronensaft ⁴,
Orangensaft

Touch Down

Wodka, Apricot ⁴, Grenadine ^{5,7}, Lime,
Maracujasaft ⁴

Willenlos

Rum ⁵, Wodka, Apricot ⁴, Mandelsirup ^{5,L},
Grenadine ^{5,7}, Orangensaft, Ananassaft ⁴,
Maracujasaft ⁴

LONGDRINKS

Hugo

Holundersirup ^{5,13}, Prosecco ^L, Soda, frische
Minze, Limettenscheiben, Eiswürfel

Aperol Spritz

Aperol ^{5,12}, Prosecco ^L, Soda,
Orangenscheibe, Eiswürfel

Limoncello Spritz

Limoncello, Prosecco ^L, Soda, frische Minze,
Limettenscheibe, Eiswürfel

Wodka^A & Red Bull

Jack^A & Cola

Havana Club & Cola

3 Anos 40%

Negroni

Campari ⁵, Martini rosso ^L, Gin

COFFEE & SPIRITS

Irish Coffee

GIN SELECTION

4 cl oder Tonic/Lemon

Bombay^L Sapphire

Gin Tanqueray^L

Gin Malfy

(Italy)

Gin

Grapefruit (Italy)

Gin Tanqueray.

Blackcurrant Royal (Schwarze Johannisbeeren)

Tanqueray „Zero“

Alkoholfrei

Hendrick's Gin

Gin Mare

distiled from olives, thyme, rosemary and basil

TAUNUS „DRY GIN“

4 cl oder Tonic/Lemon

Spring break

Heritage

Dark Forest

Golden OAK



COCKTAIL

COCKTAIL TRENDS

Wilma

Holunder^{5,7}, Bitter Lemon^{4,9}, Minzeblätter, Soda

Wilma „Plus“

Holunder^{5,7}, Limoncello^{5,6,L}, Prosecco^L,
Minzeblätter, Soda

Lillet „Blanc“

Lillet Blanc^{4,L}, Tonic Water^{7,9}, Waldbeeren,
Minzeblätter, Gurkenscheiben

Lillet „Wild Berry“

Lillet Rosé^{4,L}, Tonic Water^{7,9}, Waldbeeren,
Minzeblätter, Limettenscheiben

Lillet „Ginger Fizz“

Lillet Rosé^{4,L}, Ginger Ale^{5,3,7},
Zitronenscheiben, Soda

Ramazzotti Rosé

Ramazzotti rosé⁵, Tonic Water^{7,9},
Limettenscheiben, Soda

Allergene: A: glutenhaltiges Getreide • B: Krebstiere • C: Ei / Eibestandteile • D: Fisch / Fischerzeugnisse
• E: Erdnüsse • F: Soja • G: Milch/Milchbestandteile • H: Schalenfrüchte • I: Sellerie • J: Senf • K: Sesam
• L: Schwefeldioxid/Sulphite • M: Lupinen • N: Weichtiere

Zusatzstoffe und andere Inhaltsstoffe: 2: Geschmacksverstärker • 3: Konservierungsstoffe • 4: Antioxidationsmittel
• 5: Farbstoffe • 6: geschwärzt • 7: Süßungsmittel • 8: koffeinhaltig • 9: chininhaltig • 10: enthält eine
Phenylalaninquelle • 11: Phosphat • 12: Nitritpökelsalz • 13: geschwefelt • 14: gentechnisch verändert