

A close-up photograph of a ceramic sculpture of a woman's face. The face is white with a cracked, mosaic-like texture. It has dark, arched eyebrows, large blue eyes with black eyelashes, and bright orange lips. The sculpture is surrounded by a blue, textured border with small, colorful, round ornaments. The text 'La buona Cucina' is written in a white, cursive font across the top of the face.

La buona Cucina

specialità · italiane · moderne

QuattroPassi



Trinacria – Name und Symbol Siziliens. Um einen Mädchenkopf, umrahmt von Schlangen und kleinen Flügeln, laufen drei abgewinkelte Beine: Das uralte Symbol des Sonnenrades erhielt auf Sizilien Gesicht und Namen. Trinacria heißt die Insel seit Homer,

wörtlich mit "die drei Vorgebirge" zu übersetzen. Die Flagge Siziliens existiert seit der Sizilianischen Vesper im Jahr 1282, als sich Sizilien gegen die Herrschaft Karls I. von Anjou auflehnte.

Filosofia

Carissimi Clienti,

Benvenuti nel nostro Ristorante „QuattroPassi“ & „Caffé dell'Arte“

Der Name unseres Restaurants findet sich in der ital. Umgangssprache und bedeutet übersetzt: „Ein kurzweiliger Spaziergang“

Dieser Spaziergang führt Sie kulinarisch in 5 verschiedene Regionen Italiens: Sizilien, Kampanien, Apulien, Südtirol und Latien.

Es werden klassische, italienische Spezialitäten kredenzt, sowie trendige Cucina Moderna Italiana. Für besondere Feinschmecker bieten wir saisonale, meist regionale Produkte, z. B. Spargel, Steinpilze, Muscheln, Pfifferlinge, Wild-, Fleisch- und Fischprodukte sowie Trüffel, Kartoffeln, Backwaren und mehr an...

Wir unterstützen ortsansässige Unternehmen unserer Region, indem wir ihre Produkte in unserer Küche verarbeiten: Landwirte, Jäger, Bäcker, Kaffeeröster, Weinhändler etc.. Es werden immer mehr. Nicht alle erfüllen unsere Qualitätsansprüche und dürfen teilnehmen.

Es ist unsere Pflicht Ihnen mitzuteilen, dass wir ausdrücklich auf chemische Produkte, künstliche Aromen, Mononatrium-Glutamat, genmanipulierte Produkte verzichten – das kommt niemals in unsere „Pötte“. Dafür steht Gastronom Nunzio Orefice (Inhaber) mit seinem Namen. Die Qualität und Frische der Zutaten werden akribisch von uns ausgewählt.

Wir kochen frisch auf die Minute. D.h.: Bevor Sie es auf den Teller bekommen, war das Produkt vorher noch „roh“! Dadurch kann es schon mal länger dauern. Wir empfehlen: lehnen Sie sich etwas zurück, genießen Sie die Anwesenheit Ihrer Lieben, gönnen Sie sich einen Aperitiv und lassen sich von unserem kompetenten Fach-Personal genüsslich bedienen.

Gerne nehmen wir Ihre Anfragen für Ihre Anlässe an: Veranstaltungen, Seminare, Vorträge, Workshops, Caterings, Menüs, Buffets oder á la Carte. In unserem Repertoire sind: DJs, Live-Musiker, Bands, Zauberer, Ritterspiele, Jongleure, Dekorateur, Grafik-Designer etc. und ein wunderschönes Burg-Ambiente. Wir verfügen über unterschiedliche Räumlichkeiten – sprechen Sie uns einfach an.

Wir beraten Sie maßgeschneidert für ihr Anliegen,

Carissimi Amici del Sapore

Wir freuen uns jederzeit wenn Sie „QuattroPassi“

zu uns machen würden,

Nunzio Orefice & Team



Team

Unsere Köche:

Mimmo Azzaiez, Nunzio Orefice, Mariana Bandi, Giovanna Greco

Service-Team:

Haykel Ezzeddini, Shirin Tank, Fitim Kastrati (Roberto),
Divan Cihangir, Mido, Verena Erler, Philipp Lottis, Lisa Herrmann,
Siham El Tahiri, Yasemin Sucuoglu

Marketing/Design/Verwaltung:

Stephanie Lottis, Nunzio Orefice



Aperitivi

◦ MaRie prickelnder Weincocktail Riesling-Maracuja-Marille	0,20 l	5,90 €
◦ Edel-Lambrusco (ohne Zuckerzusatz) DOC Cavicchioli	0,20 l	5,90 €
◦ Wild-Berry-Lillet Waldbeeren Eis	0,31 l	5,80 €
◦ Aperol Orange Eis Orangen	0,15 l	4,50 €
◦ Aperol Sprizz Orangen	0,31 l	5,80 €
◦ Hugo Minze Limette	0,31 l	5,80 €
◦ Aperitivo Rosato Mio Basilikum Prosecco	0,31 l	5,90 €
◦ Martini Rosso / Bianco / Secco	0,50 cl	4,50 €
◦ Sherry Secco / Medium	0,40 cl	4,50 €
◦ Portwein Vintage Tawny	0,40 cl	4,50 €
◦ Grappa di Prosecco Barrique	0,20 cl	3,90 €
◦ Grappa di Amarone Riserva limitata Giare Marzadro	0,20 cl	6,90 €
◦ Prosecco Millesimato Conegliano / Valdobbiadene	0,10 l	3,90 €

Cocktails

◦ Gin Tonic Gurke Eiswürfel	0,31 l	6,90 €
◦ Cuba Libre Rum Havana Club Cola Limette	0,25 l	5,90 €
◦ Mojito Havana Club Minze Eis Limette Rohrzucker	0,25 l	5,90 €
ALKOHOLFREI:		
◦ Crodino Rhabarber-Kräuter-Aperitiv	0,10 l	4,50 €
◦ Drivers Mojito Maracuja Ginger Ale Eis Rohrzucker	0,25 l	4,90 €
◦ Frutta Sunrice Maracuja- und Kirschsft Wildberry	0,25 l	4,50 €

Das QuattroPassi feiert „2018“ sein 11-jähriges Jubiläum in Troisdorf! Unser Bonbon für Sie: Wir haben die Aperitivo-Stunde für Sie eingeführt. Genau wie in Italien gibt es das ganze Jahr von 18:00 bis 19:00 Uhr: Ganz gleich was Sie zu dieser Stunde als Aperitiv bestellen, wir reichen dazu Knabbereien.



Crostini

Bestellmenge ab 3 Crostini

61	mit Olivenpesto ⁽³⁾	1,30 €
62	mit getrockneten Tomaten	1,30 €
63	mit mildem Gorgonzola und Pistazien	1,50 €
64	mit rotem Pesto ^(3, 4, 5)	1,50 €
65	mit Rucola Tomaten Mozzarella	1,60 €
66	mit Chili-Salami und Pecorino-Käse ⁽⁵⁾	1,80 €
67	2 Crostini „Parmiggiana“ Tomatenwürfel Mozzarella Pamaschinken ⁽⁵⁾	4,50 €

Antipasti

70	Assaggini für 1 Person Warmer & kalter mediterraner Vorspeiseteller ^(3, 4, 5)	11,90 €
71	Assaggini für 2 Personen Warmer & kalter mediterraner Vorspeiseteller ^(3, 4, 5)	20,80 €
72	Kalbsleber-Pfännchen Zwiebel Apfel Gratiniert mit Pecorino-Käse	8,90 €
73	Sizil. Landoliven ⁽³⁾ warm serviert	4,50 €
74	Piatto di Parma Parmaschinken ⁽³⁾ frisches sizilianisches Landbrot	8,90 €
75	Gamberi all'aglio e olio Garnelen in köstlichem Olivenöl & Knoblauch-Sud	8,90 €
76	Funghi trifolati & Rucola Champignons in Trüffel-Proseccobutter	6,90 €
77	Datteln im Speckmantel ⁽³⁾ an kl. Feldsalat	6,90 €
78	Fischsuppe „QuattroPassi“	9,80 €
79	Carpaccio vom Rinderfilet „Classico“ Parmesanhobeln	10,90 €
80	Oktopus Aglio & Olio & Chili Pfännchen Hummer-Jus	8,90 €

Insalate

90	Insalatina Mista Gemischter Edelblatt-Salat als Beilage oder einfach so	4,50 €
91	Wildkräuter-Salat ai Funghi e Noci „vegan“ ^(3, 4) Mit gebratenen Champignons & Nüssen getrocknete Tomaten & Oliven	11,80 €
92	Costa di Amalfi Mozzarella aromatische Strauchtomaten Basilikum	8,50 €
93	Insalata contadina Ziegenkäse „vegetarisch“ Leicht gebackener Ziegenkäse an Salatbouquet Honig & gerösteten Karamellnüssen	11,90 €
94	Insalata mista con pollo Salatbouquet mit würzig gebratener Poulardenbrust & frischen Champignons	12,90 €
95	Insalata „QuattroPassi“ Blattsalate der Saison Obst getr. Tomaten Oliven ⁽³⁾ Parmaschinken ⁽⁵⁾ Parmesanhobel	9,80 €



Bambini

30	Spaghetti col Sugo di Pomodoro Mit herzhaftem, fruchtigen Tomatenragout	7,90 €
31	Scaloppina Milanese Wiener Art Mit krossgebackenen Kartoffeln & Pfannengemüse	11,80 €
32	Penne Rigate alla Panna Pasta in Parmesan-Sahne-Sauce	7,50 €
33	Filetto di Pesce al Burro Fischfilet an krossgebackenen Kartoffeln & Pfannengemüse	11,80 €
34	Bambini bis 5 Jahre: Portion Nudeln nach Wunsch	4,50 €



Für unsere 4-beinige Freunde....ungewürzte Hacksteaks aus unserer Produktion

35	Drei Hackbällchen = 300 gr.	5,90 €
----	-----------------------------	--------

Pasta & Co.

150	Penne Rigate „Bossaiola“ Frischteigpasta an Tomatencreme-Weißwein-Sößchen mit Spinat Gamberetti Gorgonzola Knoblauch & Chili	10,90 €
151	Tagliolini „Fattoria“ Frischteig-Bandnudeln mit Poulardenbruststreifen Pilzen & Cherrytomaten	11,90 €
152	Fettucini „Frutti di Mare“ Hartweizen-Bandnudeln mit erlesenen Meeresfrüchten	14,90 €
153	Bunte Tagliolini „Vegetariane“ Frischteig-Bandnudeln mit saisonalem, frischem Marktgemüse	11,90 €
154	Spaghetti „Sugo di Napoli“ Parmesanhobeln Spaghetti mit hausgemachtem Tomatenragout Olivenöl Basilikum	10,90 €
155	Südtiroler Kartoffelpfanne Schweinefiletstreifen Gemüse Chili regionale Kartoffeln	12,90 €
156	Linguini „Mare & Monti“ Schmale Bandnudeln an Fischfiletstreifen (tagesfrisch) & Pilze in Aurorasauce	12,90 €
157	Tagliatelle „Montalcino“ Bandnudeln an Schweinefiletstreifen Pilze Trüffel-Cremesauce	13,80 €
158	Maccherroni del Siciliano all' Arrabbiata Sizil. fr. Salsiccia regionale Kartoffeln in Salsa-Piccante	12,50 €
159	Mit Steinpilze gefüllte Panzerotti „Montanara“ Rinderfiletstreifen Pilze & Basilikum	14,90 €
160	Schwarze Sepia-Spaghetti del' Pescatore Seeteufelfiletstreifen Garnelen in Hummersauce	15,90 €
161	Jumbo-Gnocchi Poularde Ananas Kokos-Curry-Sauce Ausnahmsweise nach Bombay-Art (der Frauen-Renner)	14,50 €

Pesce & Carne

170	Fischfilet „Al Limone“ Fischfilet (Tagesangebot) in Limettenbutter	18,90 €
171	Gamberoni Imperiale alla Griglia Riesengarnelen (King-Prawns) vom Grill	22,90 €
172	Involtini di Pollo al Sugo d' Aurora Poulardenbrust-Röllchen gefüllt mit marinierte Rucola-Tomaten-Mozzarella	17,90 €
173	Filetto di Maiale al Cognac-Pepe-Verde Schweinefiletmedaillon in grüner Pfeffersauce	18,90 €
174	Fegato di Vitello „alla Veneziana“ Zarte Kalbsleber wie die Venezianer es lieben	20,00 €
175	Salsiccia Siciliana an Salsa-Piccante Gegrillte sizil. Naturwurst in Chili-Tomaten an Jumbo-Gnocchi	18,90 €
°	Zu Fischgerichten servieren wir Rosmarinkartoffeln & Edel-Beilagensalat.	
°	Zu Fleischgerichten servieren wir Rosmarinkartoffeln & saisonales Gemüse.	
°	Artikel-Nr. 175 enthält eigene Beilagen.	

Dessert

°	Variatione Misto	8,90 €	°	Crema-Brulée	5,60 €
°	Tiramisu	5,90 €	°	Sizil. Cassata-Eis	6,50 €
°	Panna-Cotta	4,80 €	°	Tartufo-Eis	6,50 €
°	Fr. Obstsalat mit Fruchteis	8,90 €	°	Variation vom Edel-Käse	8,50 €



Aperitivi

◦ MaRie prickelnder Weincocktail Riesling-Maracuja-Marille	0,20 l	5,90 €
◦ Edel-Lambrusco (ohne Zuckerzusatz) DOC Cavicchioli	0,20 l	5,90 €
◦ Wild-Berry-Lillet Waldbeeren Eis	0,31 l	5,80 €
◦ Aperol Orange Eis Orangen	0,15 l	4,50 €
◦ Aperol Sprizz Orangen	0,31 l	5,80 €
◦ Hugo Minze Limette	0,31 l	5,80 €
◦ Aperitivo Rosato Mio Basilikum Prosecco	0,31 l	5,90 €
◦ Martini Rosso / Bianco / Secco	0,50 cl	4,50 €
◦ Sherry Secco / Medium	0,40 cl	4,50 €
◦ Portwein Vintage Tawny	0,40 cl	4,50 €
◦ Grappa di Prosecco Barrique	0,20 cl	3,90 €
◦ Grappa di Amarone Riserva limitata Giare Marzadro	0,20 cl	6,90 €
◦ Prosecco Millesimato Conegliano / Valdobbiadene	0,10 l	3,90 €

Cocktails

◦ Gin Tonic Gurke Eiswürfel	0,31 l	6,90 €
◦ Cuba Libre Rum Havana Club Cola Limette	0,25 l	5,90 €
◦ Mojito Havana Club Minze Eis Limette Rohrzucker	0,25 l	5,90 €
ALKOHOLFREI:		
◦ Crodino Rhabarber-Kräuter-Aperitiv	0,10 l	4,50 €
◦ Drivers Mojito Maracuja Ginger Ale Eis Rohrzucker	0,25 l	4,90 €
◦ Frutta Sunrice Maracuja- u. Kirschsft Wildberry	0,25 l	4,50 €

Das QuattroPassi feiert „2018“ sein 11-jähriges Jubiläum in Troisdorf!
Unser Bonbon für Sie: Wir haben die Aperitivo-Stunde für Sie eingeführt.

Genau wie in Italien gibt es das ganze Jahr von 18:00 bis 19:00 Uhr:
Ganz gleich was Sie zu dieser Stunde als Aperitiv bestellen, wir reichen dazu Knabbereien.



Vini Aperti

Bianco:

◦ Pinot Grigio I Friaul I Anselmi I Grauburgunder I trocken	0,20 l	5,80 €
◦ Riesling Rheinhessen I trocken I typische Rebe	0,20 l	5,80 €
◦ Lugana I Gardasee I trocken mit Pfirsich-Quitten-Note	0,20 l	6,90 €
◦ Lenotti I Venezien I säurearm I Nektarinen-Nuancen	0,20 l	6,50 €
◦ Weißweinschorle mit Pinot Grigio	0,30 l	4,50 €
◦ MaRie I prickelnder Weincocktail I Riesling-Maracuja-Marille	0,20 l	5,90 €

Rosso:

◦ Nero d'Avola I Sizilien I leichte Tannine I Granatapfel-Nuancen	0,20 l	5,50 €
◦ Primitivo di Manduria DOC I Primus Apulien I trocken	0,20 l	6,90 €
◦ Edel-Lambrusco I ohne Zuckerzusatz I DOC Cavicchioli	0,20 l	5,90 €
◦ Chianti Superiore DOCG I Toscana I Due Arbie I trocken	0,20 l	7,50 €

Rosé-Rosato-Roset:

◦ Rosé di Montepulciano I Citra I Abbruzzo I Stachelbeer-Note	0,20 l	5,50 €
---	--------	--------

Birre

◦ Kölsch Gaffel	0,25 l	2,30 €
◦ Kölsch Gaffel	0,40 l	3,80 €
◦ Pils Bitburger	0,25 l	2,30 €
◦ Pils Bitburger	0,40 l	3,80 €
◦ Pils Bitburger I alkoholfrei	0,33 l	2,80 €
◦ Radler	0,25 l	2,30 €
◦ Kölsch-Cola ^(9, 1)	0,25 l	2,30 €
◦ Schuss ⁽¹⁾	0,25 l	2,30 €
◦ Alster ^(1, 3)	0,25 l	2,30 €
◦ Bier Mix-Getränke	0,40 l	3,80 €
◦ Hefeweizen I Benediktiner	0,50 l	3,70 €
◦ Hefeweizen I Benediktiner alkoholfrei	0,50 l	3,90 €
◦ Bananenweizen I Benediktiner	0,55 l	4,50 €

Bevande senza alcol

◦ Malzbier ⁽¹⁾ Sünner	0,33 l (Fl.)	2,80 €
◦ Fassbrause Bitburger	0,33 l (Fl.)	3,50 €
◦ Apfelschorle	0,30 l	2,80 €
◦ Rhabarber-Schorle	0,30 l	2,80 €
◦ Maracuja-Schorle	0,30 l	2,80 €
◦ Coca-Cola ^(9, 1)	0,20 l (Fl.)	2,30 €
◦ Coca-Cola Zero ^(9, 1, 11, 12)	0,20 l (Fl.)	2,30 €
◦ Fanta ^(1, 3)	0,20 l (Fl.)	2,30 €
◦ Sprite	0,20 l (Fl.)	2,30 €
◦ Cola I Fanta I Sprite etc.	0,30 l	2,80 €
◦ Bitter Lemon ^(10, 1) Thomas Henry	0,20 l (Fl.)	2,90 €
◦ Tonic Water ^(10, 1) Thomas Henry	0,20 l (Fl.)	2,90 €
◦ Ginger Ale ^(10, 1) Thomas Henry	0,20 l (Fl.)	2,90 €
◦ Wild Berry Schweppes	0,20 l (Fl.)	2,90 €
◦ Tönissteiner Mineralwasser	0,25 l (Fl.)	2,50 €
◦ Tönissteiner Mineralwasser	0,75 l (Fl.)	5,80 €
◦ Apfelsaft Granini	0,20 l	2,80 €
◦ Orangen Granini Nektar	0,20 l	2,80 €
◦ Rhabarber Granini Nektar	0,20 l	2,80 €
◦ Kirsch Granini Nektar	0,20 l	2,80 €
◦ KiBa Granini Nektar	0,20 l	2,80 €
◦ Maracuja Granini Nektar	0,20 l	2,80 €



Keramikvasen in der Form von zwei Mauren, Mann und Frau, als Hinweis auf die Herrschaft der Sarazenen über Sizilien um das Jahr 1000 n. Chr.

Eine Legende erzählt von einer schönen jungen Frau, die in einem Sarazenen-Dorf während ihrer Herrschaft auf Sizilien lebte. Sie verliebte sich unsterblich in einen Mauren und so begann ihre Liebesgeschichte. Nach einer Weile teilte der Mohr dem

Mädchen seine sofortige Ausreise in sein Land mit, wo seine Frau und Kinder ihn erwarteten. Das Mädchen, um Rache zu nehmen und ihren Liebhaber für die Ewigkeit zu haben, enthauptete ihn im Schlaf und verwendete seinen Kopf, um Basilikum anzupflanzen. Als das Basilikum blühte, begannen die Dorfbewohner Vasen in Form von Mauren zu verwenden, in der Hoffnung, diese verheißungsvolle Praxis würde helfen, dass ihre Pflanzen gedeihen.

Bevande calde

◦ Espresso ⁽⁹⁾	1,95 €
◦ Espresso Macchiato ⁽⁹⁾	2,20 €
◦ Espresso Doppio ⁽⁹⁾	3,70 €
◦ Caffé Crema ⁽⁹⁾	2,40 €
◦ Cappuccino ⁽⁹⁾ mit aufgeschäumter Milch	2,60 €
◦ Latte Macchiato ⁽⁹⁾	2,90 €
◦ Espresso Corretto con Grappa ⁽⁹⁾	3,90 €
◦ Heiße Zitrone	2,50 €
◦ Milch mit Honig	2,50 €
◦ Heiße, echte italienische Schokolade	3,50 €
◦ Té Classico (Kamille Schwarz Pfefferminz mit frischer Minze) ⁽²⁾	2,50 €
◦ Grog mit Havana Club Rum (7 J.) ⁽²⁾	4,90 €

Digestivi

◦ Cynar, der Klassiker in Italien auf Artischocken-Basis	4 cl	3,80 €
◦ Brandy Veterano 103	2 cl	2,90 €
◦ Sambuca	2 cl	2,90 €
◦ Averna	4 cl	3,80 €
◦ Fernet branca	2 cl	3,00 €
◦ Ramazotti	4 cl	3,80 €
◦ Grappa del Prosecco	2 cl	3,90 €
◦ Grappa di Amarone Riserva limitata Giare Mar.	2 cl	6,90 €
◦ Williamsbirne	2 cl	3,50 €
◦ Amaretto di Saronno Milano	2 cl	3,90 €
◦ Aperol	2 cl	3,90 €
◦ Limoncello	2 cl	3,50 €
◦ Prinz Edelbrände alte Marille / alte Kirsche	2 cl	5,50 €
◦ Whiskey Johnnie Walker Black Label / Glenfiddich Single Malt	4 cl	5,80 €
◦ Gin on the Rock Gurke	4 cl	4,80 €
◦ Havanna Club 7 Jahre Annejo	4 cl	4,80 €
◦ Sherry secco / Medium	4 cl	4,50 €
◦ Portwein Vintage Tawny	4 cl	4,50 €
◦ Vodka Absolut	2 cl	3,90 €

Vini in Bottiglia 0,75 l

Bianco:

◦ Pinot Grigio IGT Anselmi Friaul	0,75 l	19,90 €
Angenehmer trockener Grauburgunder nördlich Venetien		
◦ Lenotti Colle dei Tigli del Veneto IGT	0,75 l	21,80 €
Interessanter trockener Weißwein Nektarinen-Nuancen Lugana-ähnlich		
◦ Regaleali Insolia-Sauvignon Blanc Sizilien	0,75 l	27,90 €
Trocken Stachelbeere Heu Minz-Aromen säurearm fruchtig		
◦ Lugana Gardasee Terre Maria Pia DOC	0,75 l	24,90 €
Trocken frisch Pfirsich-Quitten-Noten		
◦ Chardonnay Scaia Garganega Venezien IGT	0,75 l	23,80 €
Trocken typisch Chardonnay leichte Marillen-Note		
◦ Riesling Mosel	0,75 l	22,90 €
Feiner halbtrockener Weißwein gut gelungen		

Rosso:

◦ Nero d'Avola Rotwein Sizilien	0,75 l	21,80 €
Tafelwein leichte Tannine Granatapfel-Note		
◦ Primitivo di Manduria DOC Primus Apulien	0,75 l	24,90 €
Erinnert an Waldfrüchten trocken interessante Restsüße		
◦ Chianti Superiore DOCG Toscana Due Arbie	0,75 l	25,90 €
In Eichenfässern gereift trocken voll würzig Himbeerlikör-Note		
◦ Lambrusco Grasparossa Amabile DOC	0,75 l	22,90 €
Rubinroter milder, perliger Schaumwein Kirsch-Note ohne Zuckerzusatz		

Rosé-Rosato-Roset:

◦ Roseri Chiaretto Lugana Ca Maiol DOP Lugana Lombardia	0,75 l	39,80 €
Zartrosa Rosenblüten-Pfirsich-Noten zarte Tannine Edel-Rosé trocken		
◦ Rosé Citra di Montepulciano Abbruzzen Cerasuolo	0,75 l	22,90 €
Ein Rosé vinifiziert aus der Montepulciano Rebe trocken		

Informationen zu den Jahrgängen: bitte fragen Sie unsere diensthabenden Mitarbeiter



QuattroPassi 
Ristorante • Località • Eventi
Zur Burg Wissen