

RESTAURANT

SEBALD
meets



City Trattoria

27.10.2017



NÜRNBERGS RESTAURANT-LEGENDE LEBT AM 27. OKTOBER NOCH EINMAL AUF:

City Tralleria-REVIVAL IM SEBALD:

Als uns das Wirtschaftswunder in den 60er Jahren die Möglichkeit eröffnete, die italienische Adriaküste im Urlaub zu erobern und wir im Buckel-Taunus (*für später Geborene: das war ein Ford-Personenwagen*) über den Jaufenpass gegen Süden zockelten – es gab noch keine Brenner-Autobahn – da kam auch von ITALIEN etwas an uns nach Deutschland zurück: die Gastarbeiter. Und sie waren unendlich geliebt und beliebt, besonders weil sie unsere heimische Gastronomie belebten.

Ein völlig authentisches Beispiel hierzu war die *City Tralleria*. Beheimatet in der Färberstraße im Abschnitt zwischen Karolinen- und Adlerstraße. Wie man sehen kann, stehen dort heute relativ neue, stattliche Häuser. Damals war es eine kleine Flachdachruine – und um bei der Wahrheit zu bleiben, eigentlich eine Baracke mit Holzboden und renoviertem Bruchbudenambiente. Genau in diesem Notambiente traf sich die Nürnberger Geschäftswelt zum Essen, denn es war beispiellos umwerfend gut und unvergleichlich.

Cannelloni und Lasagne waren aus Pfannkuchenteig und verzauberten alle Gästegaumen und -herzen. Die Pizza war relativ klein und auf ihr schwamm nach dem Verlassen des Ofens ein minimales Mozzarella-Süppchen. Der Geschmack bleibt bis heute unerreicht, obwohl es bei uns durchaus ein paar Top-Italiener gibt, die wir gerne besuchen.

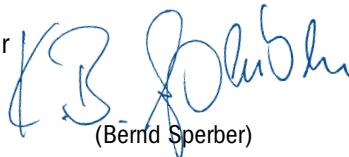
Heimisch wirkten die rot/weiß karierten Tischdecken, die dunkelhaarige Wirtin war äußerst adrett, zuvorkommend und freundlich, doch zu allem männlichen Leidwesen hatte sie nur Augen für ihren Oberkellner. Mit kurzen schwarzen Haaren, einem langen, eckigen Kopf, mit dem er auch gut als Frankensteins Neffe durchgegangen wäre. Ein weiteres Erkennungszeichen waren seine Servier-Plattfüße mit lockerer Schuhgröße 48. Ja, das war *City Tralleria*, unsere *City Tralleria*, die wir unendlich liebten.

Am Freitag, den **27. Oktober 2017** wollen wir Ihnen und unseren Freunden ein kleines Stückchen *City Tralleria* zurückbringen, damit sie weitere Jahrzehnte in unseren Köpfen und Herzen weiterleben kann.





Ich wünsche Ihnen einen schönen Abend!

Herzlichst Ihr



(Bernd Sperber)



Franco Moreno



MUSIKZUSCHLAG
FÜR LIVE-MUSIK
€ 8,00

Nostalgica sera italiana

in ricordo
City Trattoria
dem Kult-Italiener der 70er Jahre
in Nürnberg

Freitag, 27. Oktober 2017



Divertimento musicale:

FRANCO RUJU MORENO
Italo-Hits ab den 60ern



Die „*cucina italiana*“
mit ihren abwechslungsreichen, regionalen Spezialitäten
ist zum Glück so geblieben, wie sie schon immer war:
einfach, unvergleichlich und immer unendlich schmackhaft.

Menü

APERITIVO

NEGRONI

CAMPARI, ROTER VERMOUTH, GIN

MIMOSA

PROSECCO, ORANGENSAFT

DAZU GEREICHT WERDEN **CROSTINI AL FEGATO**

PANE

FOCACCIA MIT OLIVENÖL UND BALSAMICO

ANTIPASTO

PROSCIUTTO DI PARMA E FICHI

PARMASCHINKEN MIT FEIGEN

ZUPPA

MINISTRONE AUTUNNALE

HERBSTLICHE GEMÜSESUPPE, TOMATEN, PESTO-CROSTINI

PRIMO PIATTO

CANNELLONI ALLA BARBAROUX

MIT KALBFLEISCH UND BÉCHAMELSAUCE

RISOTTO MILANESE

SECONDO PIATTO

LA PIZZA ARAGOSTA ALLA SEBALD

HUMMERPIZZA MIT FONTINA-KÄSE AUS DEM AOSTATAL

TERZO CORSO PRINCIPALE

PICCATA VITELLO ALLA MILANESE

KLEINE KALBSSCHNITZEL MIT TOMATENSPEGHETTI

DOLCE

MARSALA ZABAIONE

TIRAMISU

CAFFÈ

ESPRESSO



Buon appetito!



Menü per persona:
145220,25 Lire (75,- Euro)

SEBALD

...abschatten & genießen!



 WIR KÜMMERN UNS GERNE UM IHREN WUNSCHTISCH.
BITTE RESERVIEREN SIE RECHTZEITIG:

RESTAURANT □ BISTRO □ **[WUNDER-] BAR**



WEINMARKT 14 □ 90403 NÜRNBERG



+ 49 911 -  3813 03 □ **BÜRO 34 70 770** 
(Mo-Fr: 10-18 Uhr)



INFO@RESTAURANT-SEBALD.DE



WWW.RESTAURANT-SEBALD.DE



MO-SA: 11-24 / SO: 12-23 UHR

 360° Tour