

# Cucina italiana

*Passione e amore*



## *Speisen & Getränke*

Durchgehend warme Küche Montag bis Freitag von 11:00 Uhr bis 22:00 Uhr  
und Samstag 17:00 Uhr bis 22:00 Uhr

# Benvenuti !

Liebe Gäste,

herzlich Willkommen in unserem „Ristorantino“.

Wir möchten Sie, während Ihres Aufenthalts bei uns, mitnehmen auf eine Reise nach Italien. Das italienische Flair kommt mittels italienischer Speisen und Getränken, klassisch italienischer Musik und unserem netten Personal auf. Sie sollen sich auf Ihrem „Kurzurlaub“ rundum wohlfühlen.

Alle Speisen werden von unseren Küchenchefs ganz frisch für Sie zubereitet, weshalb wir jeden Änderungswunsch gerne entgegennehmen. Auch für Vegetarier oder Veganer werden wir eine leckere Lösung finden. Für unsere kleinen Gäste bieten wir entsprechende Kinderpizzen oder Kindernudeln an.

Planen Sie eine Feier wie zum Beispiel einen Geburtstag oder eine Weihnachtsfeier?

Gerne stellen wir Ihnen unser Lokal (max. 40 Personen) zur Verfügung. Bei der Planung von Dekoration und Menü beraten wir Sie gerne. Für verschiedene Anlässe bereiten wir Ihnen ein individuelles Angebot mit Menü- oder Buffetvorschlägen vor.

Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Italo-Team

# Zuppe e Antipasti

<b>Tomatencremesuppe</b> (7)	€ 5,50
<b>Minestrone</b> (auf Tomatensuppe basierend) Gemüsesuppe (ca. 15 Min Zubereitungszeit)	€ 6,90
<b>Bruschetta</b> (3 Stück nach Wahl) auf Rucola mit Parmesanhobel <b>Bruschetta Classica</b> (1,7) / <b>Tonno</b> (1,4,7) / <b>Zucchini</b> (1,7,8)	€ 7,90
<b>Salumi e formaggi</b> (7,b,c) Kalte gemischte Vorspeise aus italienischen Köstlichkeiten	€ 13,50
<b>Carpaccio</b> (7) rohes Rindfleisch mit Rucola und Parmesanhobel	€ 14,50
<b>Insalata di Carciofo</b> Salat aus Artischockenherzen	€ 8,90
<b>Insalata Frutti di Mare</b> (2) Meeresfrüchtesalat in Knoblauch und Olivenöl	€ 14,50

## Insalata

<b>Insalata mista</b> Gemischter Salat	kl.: € 6,00 / gr.: € 8,90
<b>Insalata Caprese</b> (7) Tomaten und Büffelmozzarella mit frischem Basilikum	€ 11,90
<b>Insalata Pomodoro e Cipolle</b> Tomatensalat mit Zwiebeln	€ 7,50
<b>Insalata con Tonno e Cipolle</b> (4) Großer gemischter Salat mit Thunfisch und Zwiebeln	€ 13,50
<b>Insalata Capricciosa</b> Großer gemischter Salat mit Artischocken, Oliven und Peperoni	€ 12,90
<b>Insalata del Sole</b> Großer gemischter Salat mit Putenstreifen und Champignons	€ 14,50

Zu allen Suppen, Vorspeisen und Salaten servieren wir Ihnen  
unser hausgemachtes Weißbrot (1)

# Primi piatti <sup>(1,3)</sup>

<b>Spaghetti Aglio e Olio piccante</b> mit Knoblauch und Olivenöl, scharf	€ 9,90
<b>Spaghetti Napoli</b> mit Tomatensauce und frischem Basilikum	€ 9,90
<b>Spaghetti Bolognese</b> mit Hackfleischsauce (gemischtes Hackfleisch)	€ 11,90
<b>Spaghetti Carbonara</b> <sup>(3,7)</sup> mit Speck und Ei in Sahnesauce	€ 11,90
<b>Spaghetti Scampi</b> <sup>(4)</sup> mit Scampi und Knoblauch in Tomatensauce	€ 14,90
<b>Penne all'arrabbiata</b> mit Knoblauch in scharfer Tomatensauce	€ 10,50
<b>Penne al Forno</b> <sup>(7,b,c)</sup> mit Schinken, Champignons, Erbsen in Aurorasauce (Tomaten-Sahne-Sauce) und Käse überbacken	€ 12,90
<b>Penne Quattro Formaggi</b> <sup>(7)</sup> mit vier verschiedenen Käsesorten	€ 12,50
<b>Gnocchi Gorgonzola</b> <sup>(7)</sup> mit Gorgonzola in Sahnesauce	€ 12,90
<b>Gnocchi al Sorrentina</b> <sup>(7)</sup> mit Blattspinat in Tomatensauce und Mozzarella überbacken	€ 13,90
<b>Tagliatelle Emiliana</b> <sup>(7,b,c)</sup> mit Schinken, Champignons und Erbsen in Sahnesauce	€ 13,90
<b>Tagliatelle al Salmone</b> <sup>(4,7)</sup> mit Lachs und Rucola in Sahnesauce	€ 14,50
<b>Tagliatelle Frutti di Mare</b> <sup>(2)</sup> mit Meeresfrüchten und Knoblauch in Tomatensauce	€ 15,90
<b>Tortellini alla Panna</b> <sup>(7)</sup> mit Schinken in Sahnesauce	€ 11,90
<b>Tortellini Aurora</b> <sup>(7)</sup> in Tomaten-Sahnesauce	€ 11,50
<b>Risotto ai Funghi</b> <sup>(7)</sup> mit frischen Champignons	€ 14,50
<b>Risotto Scoglio</b> <sup>(7)</sup> mit Meeresfrüchten und Knoblauch in Tomatensauce	€ 15,90

# Secondi piatti – Pesce <sup>(4)</sup>

Zu allen Fischgerichten servieren wir Ihnen eine Gemüsebeilage

<b>Calamari a la Griglia</b>	
Tintenfischtuben vom Grill	€ 22,90
<b>Scampi a la Griglia <sup>(2)</sup></b>	
Riesengambas vom Grill	€ 26,50
<b>Grigliata mista di Pesce <sup>(1,2)</sup></b>	
Gemischter Fischteller alla Chef	€ 28,90
<b>Calamari fritti <sup>(1,3,7)</sup></b>	
Frittierte Tintenfische und gemischter Salat <i>(ohne Gemüsebeilage)</i>	€ 18,50

# Secondi piatti – Carne

Zu allen Fleischgerichten servieren wir Ihnen eine Gemüsebeilage

<b>Cotoletta Milanese <sup>(1,3)</sup></b>	
Schnitzel paniert (Putenfleisch / Schweinefleisch)	€ 14,90 / € 16,90
<b>Cotoletta Bolognese <sup>(1,3,7,b,c)</sup></b>	
Schnitzel paniert in Aurorasauce mit Schinken und Käse überbacken (Putenfleisch / Schweinefleisch)	€ 15,90 / € 17,90
<b>Costolette di agnello</b>	
Lammkoteletts vom Grill	€ 24,90
<b>Saltimbocca a la Romana</b>	
Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce	€ 22,90

# Pizze <sup>(1,7)</sup>

Jede Pizza wird mit Tomatensauce und Mozzarella zubereitet

	26 cm	32 cm
<b>Pizza Pane rosso</b> mit Tomatensauce und Knoblauch (ohne Käse)	€ 5,10	€ 7,90
<b>Focaccia</b> mit Olivenöl und Knoblauch (ohne Käse)	€ 4,90	€ 7,50
<b>Pizza Margherita</b> mit Tomatensauce und Mozzarella	€ 8,00	€ 10,50
<b>Pizza Salame</b> <sup>(10,b,c)</sup> mit Salami	€ 8,50	€ 12,50
<b>Pizza Siciliana</b> <sup>(b,c)</sup> mit scharfer Salami	€ 8,90	€ 12,90
<b>Pizza Funghi</b> mit frischen Champignons	€ 8,90	€ 12,90
<b>Pizza Prosciutto</b> <sup>(b,c)</sup> mit Vorderschinken	€ 8,50	€ 12,50
<b>Pizza Regina</b> <sup>(b,c)</sup> mit Vorderschinken und frischen Champignons	€ 8,90	€ 12,90
<b>Pizza Pancetta</b> mit Ziegenkäse, Rucola und pancetta	€ 10,10	€ 14,90
<b>Pizza Quattro Stagione</b> <sup>(b,c)</sup> mit Vorderschinken, Peperoni, frischen Champignons und Artischocken	€ 9,90	€ 14,50
<b>Pizza Capricciosa</b> <sup>(10,b,c)</sup> mit Vorderschinken, frischen Champignons, Salami, Oliven und Paprika	€ 9,90	€ 14,50
<b>Pizza Tonno</b> <sup>(4)</sup> mit Thunfisch und Zwiebeln	€ 9,90	€ 14,50
<b>Pizza Napolitana</b> <sup>(4,e)</sup> mit Sardellen, Kapern und Oliven	€ 9,90	€ 14,50

<b>Pizza Frutti di Mare</b> (2,4) mit Meeresfrüchten und Knoblauch	€ 10,10	€ 15,10
<b>Pizza Quattro Formaggi</b> mit Gorgonzola, Mozzarella, Edamer und gehobeltem Parmesan	€ 9,90	€ 14,50
<b>Pizza Vegetaria</b> mit Spinat, Broccoli, Paprika und Zucchini vom Grill	€ 9,90	€ 14,10
<b>Pizza Gorgonzola</b> mit Gorgonzola und Spinat	€ 9,50	€ 14,50
<b>Pizza Rucola</b> mit Rucola und gehobeltem Parmesan	€ 9,10	€ 13,90
<i>Für Extrabeilagen berechnen wir pro Beilage</i>		<i>€ 1,00</i>

## *Dolce*

<b>Tiramisu</b> (1,7,k) hausgemacht (ohne Ei und ohne Alkohol)		€ 7,90
<b>Panna Cotta</b> (7)		€ 7,50
<b>Eiskaffee oder Eisschokolade</b> (7,k) mit Vanilleeis oder Schokoladeneis und frischer Sahne		€ 5,90

Bitte beachten Sie auch unser **Kuchenangebot** in der Vitrine!

# Bevande fredde

San Pellegrino Acqua frizzante (Mineralwasser)	0,25 l	€ 3,10
	0,75 l	€ 6,90
San Pellegrino Acqua panna (Mineralwasser still)	0,25 l	€ 3,10
	0,75 l	€ 6,90
Tafelwasser	0,3 l	€ 2,60
	0,4 l	€ 3,20
Spezi	0,3 l	€ 4,10
	0,4 l	€ 4,50
Fanta, Sprite, Coca Cola, Cola light, Cola zero	0,33 l	€ 4,10

# Succhi

**gemischt mit Tafelwasser und „Wolfra“ 100% Fruchtsaft**

Apfel (naturtrüb), Johannisbeere, Orange, Rhabarber, Maracuja	0,3 l	€ 4,10
	0,4 l	€ 4,50

**„Wolfra“ 100% Fruchtsaft**

Apfel (naturtrüb), Johannisbeere, Orange, Rhabarber, Maracuja	0,3 l	€ 4,50
--	-------	--------



# Vino

	0,2 l	0,5 l
<b><u>Vino bianco</u></b>		
<b>Vino della Casa - Hauswein</b>	€ 5,90	€ 12,50
<b>Zabù Grillo Sicilia</b> (Fl.: € 22,50) strohgelb, hell, frisches und mineralisches Bouquet, würzig und vollmundig, leicht bitter im Abgang	€ 7,90	€ 15,10
<b>Pinot Grigio delle Venezie</b> (Fl.: € 20,50) strohgelb mit grünlichen Reflexen, intensiv und frisch, weicher Geschmack mit Apfel- und Zitrusaromen	€ 6,90	€ 14,50
<b>Aragosta di Sardegna</b> (Fl.: € 22,50) strohgelb mit leichten grünen Reflexen, trocken, frisch, spritzig, guter Abgang mit leichtem Mandelanklang	€ 7,90	€ 15,10
<b>Rosato del Salento</b> (Fl.: € 19,90) zartes rosa, trocken, fruchtig	€ 6,50	€ 14,00
<b><u>Vino rosso</u></b>		
<b>Vino della Casa - Hauswein</b>	€ 6,10	€ 12,50
<b>Montepulciano d'Abruzzo</b> (Fl.: € 20,50) rubinrot bis violett, trocken, fruchtig und leicht würzig, Anklang an Brombeeren und Waldfrüchten	€ 6,90	€ 14,50
<b>Nero D'Avola di Sicilia</b> (Fl.: € 20,50) intensives rubinrot, harmonisch, vollmundig, trocken, Anklang an rote Früchte und verschiedenen Gewürzen	€ 6,90	€ 14,50
<b>Chianti</b> (Fl.: € 21,90) rubinrot bis leicht violett, elegant, frisch und samtig, trocken, erinnert an Veilchen und Iris	€ 7,50	€ 14,90
<b>Primitivo del Salento</b> (Fl.: € 21,90) rubinrot mit granatroten Reflexen, kräftig, trocken, harmonisch mit langem Abgang	€ 7,50	€ 14,90
<b>Lambrusco Emilia</b> (Fl.: € 19,90) rubinrot, prickelnd, lieblich und harmonisch im Geschmack, erinnert an Früchte und Beeren	€ 6,50	€ 14,00

# Aperitivo

<b>Aperol-Spritz</b> Prosecco, Soda, Aperol	0,3 l	€ 7,90
<b>Limoncello-Spritz</b> Prosecco, Soda, Limoncello	0,3 l	€ 7,90
<b>Hugo</b> Prosecco, Soda, frische Minze, Limetten und Holundersirup	0,3 l	€ 7,90
<b>Tocco Rosso</b> Prosecco, frische Minze, Campari und Holundersirup	0,3 l	€ 7,90
<b>Lillet rosé</b> Lillet rosé, Tonic Water und Waldbeeren	0,3 l	€ 7,90
<b>Prosecco</b>	0,1 l	€ 4,50
	0,75 l	€ 23,50
<b>Weißwein- / Rosé- oder Rotweinschorle</b>	0,33 l	€ 5,10

# Aperitivo analcolico

San Pellegrino Aranciata	0,275 l	€ 3,50
Crodino Soda	0,3 l	€ 5,90
San Bitter Maracuja	0,3 l	€ 6,50
Orangina rouge	0,25 l	€ 3,20

# Birra

Helles (Paulaner) <sup>(1)</sup>	0,5 l	€ 4,40
Peroni (italienisches Bier) <sup>(1)</sup>	0,33 l	€ 3,90
Radler natur (Paulaner) <sup>(1)</sup>	0,5 l	€ 4,40
Russ (Paulaner) <sup>(1)</sup>	0,5 l	€ 4,60
Weißbier (Paulaner) <sup>(1)</sup>	0,5 l	€ 4,60
Weißbier dunkel (Paulaner) <sup>(1)</sup>	0,5 l	€ 4,60
Weißbier leicht (Paulaner) <sup>(1)</sup>	0,5 l	€ 4,60
Weißbier alkoholfrei (Paulaner) <sup>(1)</sup>	0,5 l	€ 4,60
Helles alkoholfrei (Paulaner) <sup>(1)</sup>	0,5 l	€ 4,60

## *Bevande calde*

Espresso <sup>(k)</sup>	€ 2,20
Espresso macchiato <sup>(k)</sup>	€ 2,50
Espresso doppio <sup>(k)</sup>	€ 4,10
Espresso Coretto (mit Grappa) <sup>(k)</sup>	€ 4,50
Kaffee <sup>(k)</sup>	€ 2,90
Cappuccino <sup>(k,7)</sup>	€ 3,90
Cappuccino groß <sup>(k,7)</sup>	€ 4,50
Latte Macchiato <sup>(k,7)</sup>	€ 4,50
Milchkaffee <sup>(k,7)</sup>	€ 4,50
Heiße Schokolade <sup>(7)</sup>	€ 4,50
Heiße Schokolade mit Sahne <sup>(7)</sup>	€ 4,90
Tee - Verschiedene Sorten	€ 3,90
Tee mit Rum	€ 4,90

## *Superalcolico*

Ramazotti	Averna	2 cl	€ 4,00
Grappa	Sambuca	2 cl	€ 4,00
Cynar	Vecchia Romagna	2 cl	€ 4,00
Amaretto	Baileys	2 cl	€ 4,00
Limoncello		2 cl	€ 4,00

## ALLERGENE:

- 1 – glutenhaltiges Getreide
- 2 – Krebstiere & Krebstiererzeugnisse
- 3 – Eier & Eierzeugnisse
- 4 – Fisch & Fischerzeugnisse
- 7 – Milch & Milchprodukte
- 9 – Sellerie & Sellerieerzeugnisse
- 10 – Senf & Senferzeugnisse
- 11 – Sesam & Sesamerzeugnisse

## ZUSATZSTOFFE:

- A – mit Farbstoff
- B – mit Konservierungsstoff
- C – mit Antioxidationsmittel
- D – mit Geschmacksverstärker
- E – geschwefelt
- F – geschwärzt
- G – gewachst
- H – mit Süßungsmitteln
- K – koffeinhaltig

## Durchgehend warme Küche

Mo.-Fr.: 11:00 Uhr bis 22:00 Uhr  
Sa.: 17:00 Uhr bis 22:00 Uhr

**Alle Speisen auch zum Mitnehmen!**

**Italo Ristorantino**

*Inh.: Claudio Barrella*

*Albert-Roßhauperter-Str. 3*

*81369 München*

*dal 2009*