

Aperitif – Aperitivi

Mimosa ^{1,4} Ananassaft, Prosecco, Aperol	0,31	€ 5,90
Prosecco Aperol ^{1,4}	0,31	€ 5,50
Campari Soda ^{1,4}	0,31	€ 5,90
Campari Orange ^{1,4} mit frisch gepresstem Orangensaft Bitter Campari (mit Eis)	0,31	€ 6,90
Sprizz ^{1,4} Prosecco, Mineralwasser, Aperol o. Bitter Campari (mit Eis)	0,31	€ 5,90
Hugo Prosecco mit Holundersirup, Minze und Limette (mit Eis)	0,31	€ 5,90
Estate Italiana frisch pürierte Früchte mit Prosecco, eisgekühlt	0,31	€ 5,90

Vorspeisen – Antipasti

Bruschetta ^{D, I} (vegan)	€ 4,50
Geröstetes Hausgemachtes Ciabatta (Brot), frische Oliven, Pesto nach Art des Hauses	
Antipasto misto (vegetarisch)	€ 9,50
gemischter Vorspeisenteller	
Carpaccio di Bresaola ^D	€ 10,90
mit Rucola, Tomaten und fein gehobeltem Parmesan, Pinienkerne	
Salat Caprese ^D (vegetarisch)	€ 9,50
Tomaten-Büffelmozzarella-Salat mit Basilikum	

Suppe – Zuppa

Crema di pomodoro ^{D, E, I} (vegetarisch)	€ 4,90
Tomatencremesuppe mit Sahne, dazu hausgemachtes Ciabatta (Brot)	
Minestrone ^{E, I} (vegan)	€ 5,90
Gemüsesuppe nach Art des Hauses dazu hausgemachtes Ciabatta (Brot)	
Tagessuppe	
Fragen Sie nach unsere tägliche Suppe	

Salate – Insalata

Alle Salate werden mit hausgemachtem Ciabatta (Brot)¹, Olivenöl und Balsamico serviert. Fragen sie nach unseren weiteren Dressings.

Insalata verde (vegan) grüne Salat	€ 4,50
Beilagensalat (vegan) kleine gemischter Salat	€ 4,90
Insalata Mista (vegan) bunt gemischter Salat	€ 6,90
Salat Mixto ^B großer gemischter Salat mit Olivenöl Thunfisch, Zwiebeln	€ 13,90
Salat Boscaiola (vegan) großer gemischter Salat mit gebratenen Waldpilzen und Kürbiskernen geröstet	€ 13,90
Salat Salmone großer gemischter Salat mit frischem Lachsfilet vom Grill	€ 14,90
Salat Mare ^C große gemischte Salatvariation mit gegrillten Scampi	€ 15,50

Eine allergene Speisekarte ist erhältlich

Nudeln- Pasta

Fragen Sie nach unseren Tagesgerichten. Alle Nudelgerichte werden mit hausgemachtem Ciabatta (Brot) ^l und Parmesankäse ^D serviert.

Spaghetti Aglio e Olio Deluxe ^{D, l} (vegan) Olivenöl, Knoblauch, Tomatenwürfel	€	8,50
Penne Arrabbiata ^l (vegan) mit scharfen Peperoncini, Tomatensauce und Basilikum	€	8,50
Hackfleisch Auflauf ``Lasagne Art`` ^{D, E, l} Mit Büffelmozzarella, im Ofen überbacken	€	9,50
Spaghetti all´amatriciana mit flambierte Vorderschinken, tomaten, Weißweinsöße	€	9,50
Tagliatelle Popeye ^{D, l} (vegetarisch) mit flambierte Zucchini, in Gorgonzola-Sahnesöße	€	9,90
Penne ``Caprese`` mit Büffelmozzarella ^l (vegetarisch) Tomatensahnesöße und Basilikum	€	9,90
Spaghetti ``Bologna Art`` ^{E, l} mit hausgemachter Hackfleisch-Tomatensoße	€	9,90
Spaghetti Primavera ^l (vegan) mit frischem Marktgemüse	€	9,90
Spaghetti Scampi ^{C, l} mit Tomatenwürfel, Scampi in Weißweinsöße flambiert	€	15,50
Tagliatelle Salmone mit flambierte Lachsstreifen in Cognac-Sahnesöße	€	14,90
* * *		
Risotto Verdure (vegan) mit Marktgemüse	€	12,90
Risotto Salmone ^B mit Lachsfilet, Zucchini und Rosmarin-Sahnesauce	€	14,90

Pinsa Romana

Fragen Sie nach Pinsa, einem modernen Produkt, das auf unsere Zeit, unsere Bedürfnisse, unsere Gewohnheiten und eine gesunde Ernährung abgestimmt ist.

Ist eine fast vergessene Urform der Pizza
Aus dem antiken Rom

Wir Kneten diesen besonderen Teig aus Reismehl und Sojamehl,

bevor wir

Ihn bis zu 72 Stunden behutsam reifen lassen. Deshalb ist die Pinsa Romana nicht nur wunderbar aromatisch und saftig, sondern auch leicht und sehr gut verdaulich

**-Tomaten, Mozzarella Fior di latte, Rucola,
Parmesanstreifen, fr. Tomaten** € 13,90

**-Tomaten, Mozzarella Fior di latte, Bresaola,
Parmesan, Tomatenwürfel** € 14,50

Pinsa vegana

-Tomaten, Veganem Käse, Gemüse Antipasti € 14,90

Specialità della casa-

Steinofenpizza

Pizza ca. 33 cm

Alle Pizzen sind belegt mit Mozzarella Fior di latte
oder auf Wunsch mit veganem Käse (2,- € Aufpreis)

Jede Pizza auch erhältlich als XXL Pizza Famiglia € 19,00 (ca. 50 cm)

Pizza Pane ^I (vegan)	€ 4,90
Oregano, Tomatensauce, Knoblauch	
Pizza Margherita ^{D,I} (vegetarisch)	€ 7,90
Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte, und Basilikum	
Pizza Prosciutto ^{D,I}	€ 8,90
Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte und Vorderschinken	
Pizza Salami ^{D,I}	€ 8,90
Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte und Salami	
Pizza Funghi ^{D,I} (vegetarisch)	€ 8,90
Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte und frische Pilze	
Capricciosa ^{D,I}	€ 9,90
Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte , Vorderschinken*, frische Pilze, Salami	
Pizza Pinocchio/Tonno ^{B,D,I}	€ 9,90
Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte, Thunfisch, Peperoni und Zwiebeln	
Pizza Vegetariana ^{D,I}	€ 9,90
Tomatensauce und Marktgemüse	
Pizza Diavola ^{D,I}	€ 9,90
Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte, Peperoni und Salsiccia	
Pizza Quattro stagioni	€ 9,90
Tomaten, Mozzarella Fior di latte, Vorderschinken, Peperoni, frische Pilze, Olive	

*** Pizza Speciale ***

Pizza Quattro Formaggi (vegetarisch) Tomatensauce , Mozzarella Fior di latte, 3 weitere Käsesorten	€ 10,90
Pizza Rosy Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte, Thunfisch, Peperoni, Olive	€ 10,90
Pizza Bunga Bunga ^{D,I} Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte, Salsiccia picante, Gorgonzola, Peperoni	€ 11,90
Pizza Rucola (vegetarisch) Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte, Rucola, Parmesan, Pinienkerne, Tomatenwürfel	€ 11,90
Pizza Sebastiano ^{D,I} Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte, Rucola, Parmaschinken, Tomatenwürfel, Parmesan	€ 13,50
Pizza Valtellina Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte, Tomatenwürfel, Parmesan,Rucola und Bresaola	€ 13,90
Pizza Caprese ^{D,I} (vegetarisch) Tomatensauce und frischer Büffelmozzarella-Basilikum, Tomatenwürfel	€ 13,50
Pizza Vegana ^I Tomatensauce mit veganem Pizzakäse und Gemüse Antipasti	€ 13,90

Jedes Extra € 1,50

Fisch-Mare

Zu den Fischgerichten servieren wir Tagesgemüse.

Baby Calamari alla griglia ^C vom Grill	€	17,90
Salmone alla griglia ^B Medaillon vom Lachsfilet vom Grill	€	17,90
Scampi alla griglia ^C Scampi vom Grill	€	25,90
Branzino alla griglia ^B Ganzer Wolfsbarsch vom Grill mit Kräuter	€	19,90
Orata alla griglia ^B Ganze Dorade vom Grill mit Kräuter	€	19,90

Fleisch-Monte

Zu den Fleischgerichten servieren wir Tagesgemüse.

Scaloppine al Gorgonzola Kalbsmedaillons mit Gorgonzola-Sahnesoße	€	17,90
Piccata Lombarda Kalbsmedaillons in Zitronensoße	€	18,90
Scaloppina Caprese ^D Kalbsmedaillons mit Tomatensoße und Büffelmozzarella	€	18,90

Eine allergene Speisekarte ist erhältlich

Desserts- Dolci

Fragen Sie nach unseren aktuellen Desserts.
Alle Desserts werden mit Obst garniert.

Schokosouffle mit Vanilleeis ^{A,D,I}	€	6,90
Tartufo ^{A,D,I}	€	5,50
Tiramisu ^{A,D,G,I}	€	5,90
Geheimrezept von Großmutter — einzigartig in München!		
Panna cotta ^{A,D}	€	5,90
Gemischtes Eis mit Früchten (im Sommer)	€	6,90

Tea Time

Unser offener Tee wird in einer
Jumbotasse serviert € 3,90

Earl Grey mit Bergamotte
Pfefferminztee
Rooiboostee

Black tea
Früchtetee
Kamillentee

Grüner Tee Jasmin
Grüner Tee
Jasmin&Holunder

Kaffee – Variationen

Bevande calde (classic)

Alle Kaffeeprodukte erhalten Sie auch ohne Koffein.

Espresso ^{3,11}	€	2,00
Espresso macchiato ^{D^{3,11}}	€	2,50
Espresso doppio ^{3,11}	€	3,80
Cappuccino ^{D^{3,11}}	€	3,30
Caffé Lungo (Tasse Kaffee) ^{3,11}	€	3,30
Latte macchiato (groß) ^{D,^{3,11}}	€	3,50
Heiße Schokolade ^{D,²}	€	3,80
(mit Milchschaum)		
Caffé Latte ^{D,^{3,11}}	€	3,50
(Milchkaffee)		

Getränke - Bevande

Alkoholfreie Getränke- Analcolici

Acqua Oligo Minerale Fiordilino spritzig oder still	0,50 l	€ 3,90
Acqua Oligo Minerale Fiordilino spritzig oder still	0,75 l	€ 5,90
Coca Cola ^{1,3}	0,33 l	€ 3,50
Coca Cola light ^{1,2,3}	0,33 l	€ 3,50
Orangina ¹ Gelb	0,20 l	€ 3,50
Säfte Apfel, Mango, Maracuja, Ananas, Johannisbeere, Rhabarber	0,20 l	€ 3,30
Saftschorle	0,40 l	€ 3,80
Spezi ^{1,3}	0,40 l	€ 3,80
Tonic Water ⁴	0,20 l	€ 3,90

Erfrischendes

XXL MIXTO's hausgemachte Limonade frisch pürierte Früchte mit Mineralwasser, frischer Orangensaft, eisgekühlt (nach Rezept des Hauses)	0,40 l	€ 5,50
XXL hausgemachter Eistee Eistee, frisch gepresster Orangensaft, eisgekühlt	0,40 l	€ 5,50
XXL frisch geprester Orangensaft	0,33 l	€ 5,50

Bier – Birra

Warsteiner Premium Pilsener ¹	0,33 l	€ 4,10
Alkoholfreies Bier ¹	0,50 l	€ 4,10
Augustiner Helles Edelstoff ¹	0,50 l	€ 4,30
Gutmann ``Hefeweizen`` Hell ¹ Original Flaschengärung	0,50 l	€ 4,30
Gutmann ``Hefeweizen`` Dunkel ¹ Original Flaschengärung	0,50 l	€ 4,30
Gutmann ``Hefeweizen`` Leichte ¹ Original Flaschengärung	0,50 l	€ 4,30
Gutmann ``Hefeweizen`` alkoholfrei ¹ Original Flaschengärung	0,50 l	€ 4,30
Radler ^{1,2}	0,50 l	€ 4,10

Weißwein / Rotwein (Vino Bianco/Rosso)*

* Eigener Weinimport (siehe Vitrine). Weinflaschen zum Mitnehmen oder zum Verzehr im Lokal möglich. Bei Bedarf wenden Sie sich bitte an das Personal. Wir beraten Sie gerne!

Della casa Merlot oder Chardonnay - Pasqua, IGT	0,20 l	€ 5,90
Weinschorle XXL	0,30 l	€ 5,90

Prosecco

Prosecco	0,10 l	€ 4,90
Flasche Prosecco	0,75 l	€ 16,90

Longdrinks

Whiskey Cola ^{1,3}	4cl	€ 7,90
Wodka Redbull ^{3,5}	4cl	€ 7,90
Wodka Tonic	4cl	€ 7,90
Wodka Orange	4cl	€ 7,90
Gin tonic ⁴	4cl	€ 7,90
Cuba Libre ^{1,3}	4cl	€ 7,90

Kräuterlikör- Amari

Ramazotti	2cl	€ 4,90
Averna	2cl	€ 4,90
Fernet	2cl	€ 4,90

Likör- Liquori

Amaretto ^K	2cl	€ 3,90
Sambuca Molinaro	2cl	€ 3,90
Martini rosso oder bianco	4cl	€ 3,90
Limoncello	2cl	€ 3,90

Branntwein- Altri

Grappa di Chardonnay	2cl	€ 4,50
Cognac Hennessy V.S.O.P	2cl	€ 5,50
Wodka Absolute	4cl	€ 5,50
Vodka Smirnoff Triple Distilled	2cl	€ 5,50
Vodka Moskovskaya	2cl	€ 5,50
Tequila	2cl	€ 5,50

Cocktail mit Alkohol

Pina Colada ^D	€ 7,90
Havana Club 3 anos, Kokossirup, Ananassaft, Sahne	
Mojito	€ 7,90
Havana Club 3 anos, Rohrzucker, Limettensaft, Soda, Minze	
Tequila Sunrise	€ 7,90
Tequila, Orangensaft, Grenadine, Zitronensaft	
Mixto Love	€ 7,90
Gin, Martini rosé, Orangensaft, Grenadine, Mineralwasser	

Fruchtcocktail Alkoholfrei

Coconut Kiss ^D	€ 7,90
O-Saft, Ananassaft, Kokossirup, Sahne	
Afterglow ¹	€ 7,90
frischer Orangensaft, Ananas, Grenadine	
Bodyguard	€ 7,90
Orangensaft, Maracujasaft, Ananassaft, Mangosirup	
Joggingflip ¹	€ 7,90
Zitronensaft, Orangensaft, Ananassaft Grenadine, Zucker	

