

Aperitif – Aperitivi

Mimosa ^{1,4} Ananassaft, Prosecco, Aperol	0,3l	€ 5,90
Prosecco Aperol ^{1,4}	0,3l	€ 6,50
Campari Soda ^{1,4}	0,3l	€ 6,90
Campari Orange ^{1,4} mit frisch gepresstem Orangensaft Bitter Campari (mit Eis)	0,3l	€ 6,90
Sprizz ^{1,4} Prosecco, Mineralwasser, Aperol o. Bitter Campari (mit Eis)	0,3l	€ 6,90
Hugo ^{2,1} Prosecco mit Holundersirup, Minze und Limette (mit Eis)	0,3l	€ 6,90
Estate Italiana frisch pürierte Früchte mit Prosecco, eisgekühlt	0,3l	€ 7,50

1 mit Farbstoff, 2 mit Süßungsmitteln, 3 koffeinhaltig, 4 chininhaltig, 5 taurinhaltig
Eine allergene Speisekarte ist erhältlich

Vorspeisen – Antipasti

Bruschetta ^I (vegan)	€ 5,90
4 Stücke Geröstetes Hausgemachtes Ciabatta (Brot) mit frische Tomaten,Basilikum	
Antipasto misto ^K (vegetarisch)	€ 12,90
Vitrine gemischter Vorspeisenteller(warm), Büffelmozzarella	
Piatto di Bresaola ^D	€ 12,50
Bresaola von Rind mit Rucola, Tomaten und fein gehobeltem Parmesan, Pinienkerne	
Rindercarpaccio	€ 12,50
mit Rucola und fein gehobeltem Parmesan	
Piastra Caprese ^D (vegetarisch)	€ 12,50
Tomaten-Büffelmozzarella-Salat mit Basilikum	
Carpaccio di manzo al tartufo	€ 13,90
Rindercarpaccio mit Trüffel-Pesto, Kirschtomaten, frische Pilze, Parmesan	

Suppe – Zuppa

Crema di pomodoro ^{D,I} (vegetarisch)	€ 6,50
Tomatencremesuppe , dazu hausgemachtes Ciabatta (Brot)	
Minestrone ^{E,I} (vegan)	€ 6,90
Gemüsesuppe nach Art des Hausesdazu hausgemachtes Ciabatta (Brot)	
Tagessuppe	
Fragen Sie nach unsere tägliche Suppe	

Salate – Insalata

Alle Salate werden mit Olivenöl und Balsamico serviert. Fragen sie nach unseren weiteren Dressings.

Insalata verde (vegan) grüne Salat	€ 4,90
Beilagensalat (vegan) kleine gemischter Salat	€ 5,50
Insalata Mista (vegan) bunt gemischter Salat	€ 6,90
Salat Mixto ^B großer gemischter Salat mit Olivenöl-Thunfisch, Zwiebeln	€ 13,90
Salat Boscaiola ^K (vegan) großer gemischter Salat mit gebratenen Waldpilzen und Kürbiskernen geröstet	€ 14,50
Salat Salmone ^{D,E} großer gemischter Salat mit frischem Lachsfilet vom Grill	€ 16,50
Salat Mare ^C große gemischte Salatvariation mit gegrillten Scampi	€ 16,90

Eine allergene Speisekarte ist erhältlich

Nudeln– Pasta

Unser Koch empfiehlt Ihnen, die Pasta mit einem Glas Weißwein von unserer
Wochenspeisekarte zu genießen.

Fragen Sie auch nach unserer **glutenfreien** Pasta(€3- Aufpreis)

Spaghetti Poverina Deluxe ^D (vegan) Olivenöl, Knoblauch, Kirschtomaten	€	10,90
Penne Diavola ^I (vegan) mit scharfen Peperoncini, Tomatensauce, Basilikum und Mediterranische Kräuter	€	11,90
Hackfleisch Auflauf ``Lasagne Art`` ^{D,E,I} Mit Mozzarella Fior di latte, im Ofen überbacken	€	13,50
Spaghetti alla Paesana ^{D,E} mit flambierte Vorderschinken, Tomaten- Weißweinsöße	€	13,50
Hausgemachte Tagliatelle Popeye ^{D,I} (vegetarisch) mit Blattspinat, in Gorgonzola-Sahnesöße	€	13,90
Penne ``Caprese`` mit Büffelmozzarella Streifen ^{I,D} (vegetarisch) Tomatensahnesöße, Kirschtomaten und Basilikum	€	14,00
Spaghetti ``Bologna Art`` ^{E,I} mit hausgemachter Hackfleisch-Ragout, Tomaten-Rotweinsöße	€	13,90
Spaghetti Primavera ^I (vegan) mit frischem Marktgemüse	€	12,90
Spaghetti Scampi ^{C,I} mit Tomatenwürfel, Scampi in Weißweinsöße flambiert	€	16,90
Hausgemachte Tagliatelle Salmone ^B mit Lachsfilet, flambierte Zucchini, Cognac-Sahnesöße, Kirschtomaten	€	16,90
Hausgemachte Tagliatelle mit Trüffel-Pesto, Sahnesöße(veget.)	€	15,90
* * *		
Risotto Verdure ^{D,I} (vegan) Mit flambierte Gemüse Antipasti	€	15,50
Risotto Salmone ^B mit Lachsfilet, Zucchini und Rosmarin-Sahnesauce	€	16,90
Jedes extra	€	1,50

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

Pinsa I-Tomaten, Mozzarella Fior di latte, Rucola, Parmesanstreifen, fr. Tomaten (vegetarisch)	€ 14,50
Pinsa II-Tomaten, Mozzarella Fior di latte, Bresaola, Parmesan, Tomatenwürfel, Rucola	€ 15,50
Pinsa III-Tomaten, Mozzarella Fior di latte, frische Pilze, Trüffel Pesto, Tomatenwürfel (vegetarisch)	€ 14,90
Pinsa vegana (vegan) -Tomaten, Veganem Käse, Gemüse Antipasti	€ 15,90

Specialità della casa-

Steinofenpizza

Pizza ca. 35 cm

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

Pizza Girasole ^{D,I} (vegetarisch)	€ 9,90
Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte, Tomatenwürfel und Basilikum	
Pizza Monti ^{D,I}	€ 11,50
Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte und hochwertige Vorderschinken	
Pizza Milanese ^{D,I}	€ 11,50
Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte und Salami Milanese	
Pizza Bosco ^{D, I} (vegetarisch)	€ 11,90
Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte und frische Pilze	
Capricciosa ^{D,I}	€ 13,00
Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte, Vorderschinken*, frische Pilze, Salami, Oliven	
Pizza Pinocchio/Tonno ^{B,D,I}	€ 13,50
Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte, Thunfisch, Peperoni und Zwiebeln	
Pizza Vegetariana ^{D,I} (vegetarisch)	€ 13,50
Tomatensauce, , Mozzarella Fior di latte und Marktgemüse	
Pizza Diavola ^{D,I}	€ 13,90
Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte, Peperoni und Salsiccia	
Pizza Quattro stagioni	€ 13,50
Tomaten, Mozzarella Fior di latte, Vorderschinken, Peperoni, frische Pilze, Olive	

* * * Pizza Speciale * * *

Pizza Quattro Formaggi ^D (vegetarisch)	€ 13,90
Tomatensauce , Mozzarella Fior di latte, 3 weitere Käsesorten	
Pizza Rosy ^{D,B}	€ 13,90
Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte, Thunfisch, Peperoni, Olive	
Pizza Bunga Bunga ^{D,I}	€ 14,00
Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte, Salsiccia picante, Gorgonzola, Peperoni	
Pizza Rucola ^{D,K} (vegetarisch)	€ 14,00
Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte, Rucola, Parmesan, Pinienkerne, Tomatenwürfel	
Pizza Sebastiano ^{D,I}	€ 14,50
Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte, Rucola, Parmaschinken, Kirschtomaten, Parmesan	
Pizza Valtellina ^{D,K}	€ 15,00 14,50
Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte, Tomatenwürfel, Parmesan, Rucola, Pinienkerne und Bresaola	
Pizza Caprese ^{D,I} (vegetarisch)	€ 15,00
Tomatensauce, , Mozzarella Fior di latte, frischer Büffelmozzarella Streifen, Basilikum, Kirschtomaten	
Pizza Vegana ^I (vegan)	€ 14,90
Tomatensauce mit veganem Pizzakäse und Gemüse Antipasti	
Pizza Salmone ^{B,D,K}	€ 14,90
Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte, gegrillte Lachsfilet, Rucola, Kirschtomaten	
Pizza Tartufata. V.	€ 14,90
Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte, frische Pilze, Trüffel Pesto, Zwiebeln.	
Jedes Extra	€ 1,50

Fisch–Mare

Zu den Fischgerichten servieren wir Tagesgemüse.

Baby Calamari alla griglia ^{C,B} vom Grill	€ 18,50
Salmone alla griglia ^B Medaillon vom Lachsfilet vom Grill	€ 19,50
Scampi alla griglia ^C Scampi vom Grill	€ 26,90
Branzino alla griglia ^B Ganzer Wolfsbarsch vom Grill mit Kräuter	€ 23,90
Orata alla griglia ^B Ganze Dorade vom Grill mit Kräuter	€ 23,90

Fleisch–Monte

Zu den Fleischgerichten servieren wir Tagesgemüse.

Scaloppine al Gorgonzola ^D Kalbsmedaillons mit Gorgonzola-Sahnesoße	€ 18,50
Piccata Lombarda ^K Kalbsmedaillons in Zitronensoße	€ 19,50
Scaloppina Caprese ^D Kalbsmedaillons mit Tomatensoße und Büffelmozzarella	€ 19,90

Eine allergene Speisekarte ist erhältlich

Desserts—Dolci

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

Schokosouffle mit Vanilleeis ^{A,D,I}	€	7,50
Tartufo ^{A,D,I}	€	6,90
Tiramisu ^{D,G,I}	€	7,90
Geheimrezept von Großmutter — einzigartig in München!		
Panna cotta ^D mit Früchten	€	7,50
Gemischtes Eis ^D mit Früchten (im Sommer)	€	7,90
Mousse au Chocolat mit Früchten	€	6,90

Tea Time

Unser offener Tee wird in einer Jumbotasse serviert € 4,50

Earl Grey mit Bergamotte
Pfefferminztee
Rooibostee

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 ^{D3,11}	€	2,50
Espresso doppio ^{3,11}	€	3,80
Cappuccino ^{D3,11}	€	3,50
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	€ 4,50
Acqua Oligo Minerale Fiordilino spritzig oder still	0,75 l	€ 5,90
Coca Cola ^{1,3}	0,33 l	€ 3,80
Coca Cola light ^{1,2,3}	0,33 l	€ 3,80
Orangina ¹ Gelb	0,20 l	€ 3,90
Säfte Apfel, Mango, Maracuja, Ananas, Johannisbeere, Rhabarber	0,20 l	€ 3,50
Saftschorle	0,40 l	€ 4,40
Spezi ^{1,3}	0,40 l	€ 4,30
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	€ 6,50
XXL hausgemachter Eistee Eistee, frisch gepresster Orangensaft, eisgekühlt	0,40 l	€ 6,50
XXL frisch gepresster Orangensaft	0,33 l	€ 5,90

Bier – Birra

Augustiner Pils ¹	0,33 l	€ 4,50
Alkoholfreies Bier ¹	0,50 l	€ 4,30
Augustiner Helles Edelstoff ¹	0,50 l	€ 4,50
Bayerische ``Hefeweizen`` Hell ¹ Original Flaschengärung	0,50 l	€ 4,50
Bayerische ``Hefeweizen`` Dunkel ¹ Original Flaschengärung	0,50 l	€ 4,50
Bayerische ``Hefeweizen`` Leichte ¹ Original Flaschengärung	0,50 l	€ 4,50
Bayerische ``Hefeweizen`` alkoholfrei Original Flaschengärung	0,50 l	€ 4,50
Radler ^{1,2}	0,50 l	€ 4,50

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!

Rosso - Bianco Merlot oder Chardonnay - Pasqua, IGT	0,20 l	€ 6,50
Weinschorle XXL	0,30 l	€ 6,50

Prosecco

Prosecco	0,10 l	€ 5,90
Flasche Prosecco	0,75 l	€ 18,00

Longdrinks

Whiskey Cola ^{1,3}	4cl	€ 8,90
Wodka Redbull ^{3,5}	4cl	€ 8,90
Wodka Tonic	4cl	€ 8,90
Wodka Orange	4cl	€ 8,90
Gin tonic ⁴	4cl	€ 8,90
Cuba Libre ^{1,3}	4cl	€ 8,90

Kräuterlikör— Amari

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

Likör— Liquori

Amaretto ^K	4cl	€ 4,80
Sambuca Molinaro	4cl	€ 4,80
Martini rosso oder bianco	4cl	€ 4,80
Limoncello	4cl	€ 4,80

Branntwein— Altri

Grappa di Chardonnay	2cl	€ 4,90
Cognac Hennessy V.S.O.P	2cl	€ 6,50
Wodka Absolute	2cl	€ 5,50
Vodka Smirnoff Triple Distilled	2cl	€ 6,50
Vodka Moskovskaya	2cl	€ 5,50
Tequila	2cl	€ 5,50

Cocktail mit Alkohol

Pina Colada ^D	€ 8,90
Havana Club 3 anos, Kokossirup, Ananassaft, Sahne	
Mojito	€ 8,90
Havana Club 3 anos, Rohrzucker, Limettensaft, Soda, Minze	
Tequila Sunrise	€ 8,90
Tequila, Orangensaft, Grenadine, Zitronensaft	
Mixto Love	€ 8,90
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	

