

CUCINA DA NINA



ZUPPE

ZUPPA DI POMODORO ^A	8,00 €
Tomatensuppe, Knoblauch-Croûtons, frische Kräuter <i>tomato soup, garlic-croûtons, fresh herbs</i>	
TORTELLINI IN BRODO ^{A,C,I}	10,50 €
Hausgemachte Tortellini mit Kalbsfleisch in kräftiger Rinderbrühe <i>Home-made veal tortellini in beef bouillon</i>	

INSALATA

INSALATA MISTA ^{A1 E I J}	13,00 €
Junge Blattsalate, Rucola, Kirschtomaten, Gurke, Karotte und gezupfte Kräuter <i>young leaf lettuce, arugula, cherry tomatoes, cucumber, carrot and plucked herbs</i>	
Dressing zur Wahl — dressing of choice:	
Klassisch mit Balsamico und Olivenöl <i>balsamic vinegar and olive oil</i>	
Caesar Dressing ^{A1 C D E F G I J}	
Italienisches Dressing mit mediterranen Kräutern ^{A1 C D E F G,I} <i>italian dressing</i>	
INSALATA CAESAR ^{A1 C D E F G I J}	14,00 €
Romanasalat, Knoblauch-Croûtons, Grana Padano und Caesar-Dressing <i>romaine lettuce, garlic-croûtons, grana padano and caesar-dressing</i>	
UPGRADES	5,00 €
Gebratene Hähnchenbrust · <i>Roasted chicken breast</i>	

ANTIPASTI

VITELLO TONNATO ^{D,I}	17,50€
Scheiben vom Kalbsrücken, Thunfisch-Kapern-Creme, Brunnenkresse <i>Slices of veal with tuna-capers-crème, watercress</i>	
CARPACCIO DI MANZO ⁸	13,50€
Rindercarpaccio, Rucola, Grana Padano, Olivenöl <i>beef carpaccio, arugula, grana padano, olive oil</i>	
MOZZARELLA CAPRESE ⁸	11,50€
Tomate mit Büffelmozzarella, Balsamicoessig, Basilikum <i>tomato with buffalo mozzarella, balsamic vinegar, basil</i>	
ANTIPASTO MISTO	14,50€
Gemischte Vorspeisen aus der Theke auf Ihren Wunsch angerichtet: <i>mixed starters served from the counter, made to order:</i>	
Zucchini grigliate ^{2 6 I}	
Peperoni grigliati ^{2 6 I}	
Pomodori secchi ^{2 6 I}	
Funghi pleurotus grigliati ^{2 6 I}	
Cipolle grigliati ^{2 6 I}	
Melanzane grigliate ^{2 6 I}	

Bitte beachten Sie, dass die Zahlung nicht mit
Bargeld möglich ist
Please be informed – cashless payment only

PASTA

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE ^{A,C,I,8} Klassisches Rindfleischragout, Grana Padano <i>Classic beef ragout, grana padano</i>	15,00 €
PENNE ALL' ARRABBIATA ^{A,C,8} Tomatesauce mit Chili, Basilikum <i>tomato sauce with chili, basil</i>	14,50 €
SPAGHETTI ALLA PUTANESCA ^{A,C,D,8} Tomatensauce, Sardellen, Kapern, Oliven <i>tomato sauce, anchovies, capers, olives</i>	15,00€
TAGLIATELLE VEGETARIA ^{A,C,8} Veganes Gemüseragout, Grana Padano <i>vegan veggie ragout, grana Padano</i>	14,00 €
PENNE FINOCCHIO E SALSICCIA ^{A,C,8} Italienische Salsiccia, Fenchel, Weißwein <i>Italian salsiccia, fennel, white wine</i>	15,50€
LASAGNE ALLA BOLOGNESE ^{A,C,G,I,8} Klassisches Rinderragout, Béchamelsauce, Mozzarella, Grana Padano <i>Classic beef ragout, béchamel sauce, mozzarella, grana padano</i>	16,00€
LASAGNE VEGETARIA ^{A,C,G,I,8} Veganes Gemüseragout, Béchaumelsauce, Mozzarella, Grana Padano <i>Classic vegan ragout, béchamel sauce, mozzarella, grana padano</i>	14,50€

PIZZA

MARGHERITA ^{A1,G,8,} Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum <i>tomato sauce, mozzarella, basil</i>	14,00€
VERDURE ^{A1,G,8,} Tomatensauce, Mozzarella, gemischtes Gemüse <i>tomato sauce, mozzarella, mixed vegetables</i>	15,00€
QUATTRO FORMAGGI ^{A1,G,8,} Tomatensauce, viererlei Käse <i>tomato sauce, choice of four cheeses</i>	15,50€
SALAMI ^{A1,G,8,} Tomatensauce, Mozzarella, Spianata Romana, Paprika <i>tomato sauce, mozzarella, spianata romana, bell pepper</i>	15,50€
PROSCIUTTO ^{A1,G,8,} Tomatensauce, Mozzarella, Prosciutto crudo <i>tomato sauce, mozzarella, prosciutto crudo</i>	15,50€
SALSICCIA PICCANTE ^{A1,G,8,} Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salsiccia <i>tomato sauce, mozzarella, spicy Italian sausage</i>	16,00€
VITELLO ^{A1,D,I,G,8,} Tomatensauce, Mozzarella, Kalbfleisch, Thunfischsauce, Kapern <i>tomato sauce, mozzarella, veal, tuna sauce, capers</i>	17,00€

CARNE E PESCE

BISTECA ⁸ 29,00 €

ca. 250g Rib Eye vom Chiemgauer Wiesenrind mit
Rosmarinkartoffeln und mediterranem Grillgemüse
*approx. 250g rib eye from Chiemgauer Wiesenrind with rosemary
potatoes and mediterranean grilled vegetables*

PICCATA MILANESE ^{A,C,8} 18,00€

Schweineschnitzel Semmelbrösel-Grana Padano-Panade, Spaghetti in
Tomatensauce
Breaded pork schnitzel with spaghetti in tomato sauce

POLPO ALLA GRIGLIA ^{A,C,N} 22,00 €

Gegrillter Oktopus auf Cannellini Bohnen Purée und mediterranes
Grillgemüse
*Grilled octopus on cannellini bean puree and mediterranean grilled
vegetables*

BURGER ITALIANO ^{A,G,8} 19,50 €

180 g Rind, Mozzarella, Tomatenchutney, karamellisierte
Zwiebeln, Tomate, Rucola, Basilikum-Mayonnaise im
Natursauerteig Brötchen mit Pommes Frites
*180 g beef, mozzarella, tomato chutney, caramelised onions, tomato,
arugula, basil-mayonnaise in a sourdough bun with french fries*

DOLCI

CRÈME TIRAMISU ^{G,C,9} 7,50 €

Mascarponecreme, Biskuit, Espresso, Amarettosirup
Mascarpone creme, ladyfinger biscuit, espresso, amaretto sirup

PANNA COTTA ^{A1,G,8,} 6,50€

Hausgemacht mit roter Beerensauce
Home-made with a red berry sauce

SEMIFREDO ^{C,G,} 6,00€

mit wechselnder Geschmacksvariationen – fragen Sie unser
Servicepersonal nach der aktuellen Variation
rotating flavours - please ask our service staff for the current flavour

Getränke / Drinks

ALKOHOLFREIES

WASSER

Staatlich Fachingen medium	0,25 l	3,70 €
Staatlich Fachingen medium	0,75 l	8,70 €
Staatlich Fachingen naturell	0,25 l	3,70 €
Staatlich Fachingen naturell	0,75 l	8,70 €

SAFT

Apfel, Orange, Traube	0,2 l	3,90 €
<i>Apple, Orange, Grape</i>		

NEKTAR

Cranberry, Johannisbeere, Kirsche, Rhabarber	0,2 l	3,90 €
<i>Cranberry, Currant, Cherry, Rhubarb</i>		
Saft- oder Nektarschorlen	0,4 l	4,60 €
<i>Juice or Nectar Spritzers</i>		
Coca-Cola ^{1 2 9}	0,2 l	3,60 €
Fanta ^{1 2 3}		
Sprite ²		
Thomas Henry Tonic Water ^{3 10}	0,2 l	4,60 €
		4,60 €
Thomas Henry Ginger Ale ¹	0,2 l	4,60 €
		4,60 €
Thomas Henry Bitter Lemon ^{2 10}	0,2 l	4,60 €
		4,60 €
Thomas Henry Soda Water	0,2 l	

BIER / WEIN

König Pilsener vom Fass ^{A5}	0,3 l	3,90 €
	0,5 l	5,70 €
König Pilsener vom Fass ^{A5}	0,3 l	3,90 €
Tegernseer hell ^{A5}	0,5 l	5,80 €
Tegernseer hell ^{A5}	0,5 l	5,80 €
Benediktiner Weissbier hell, naturtrüb ^{A1 A5}	0,5 l	5,80 €
Benediktiner Weissbier 0,0 % alkoholfrei ⁸		
König Pilsener 0,0% Alkoholfrei ^{A5}	0,33 l	3,80 €

WEIN WEISS

Il Bianchetto Sauvignon Trevenezie IGT ^L	0,2 l	8,20 €
Sacchetto/Venezien	0,75 l	27,50 €
“Nachts sind alle Burgunder grau“ Grauburgunder, trocken ^L	0,2 l	8,20 €
Markus Pfaffmann, Pfalz	0,75 l	27,50 €

WEIN ROT

Antara Piemonte DOP Barbera ^L	0,2 l	7,80 €
Bersano/Piemont	0,75 l	27,00 €
Neprica Primitivo Puglia IGT ^L	0,2 l	8,50 €
Tormaresca/Apulien	0,75 l	28,00 €

WEIN ROSÉ

Rosato Terre Siciliane ^L	0,2 l	7,50 €
Feudi Branciforti, Sizilien	0,75 l	26,00 €

PROSECCO

,3' Prosecco Asolo Vino Frizzante ^L	0,1 l	7,00 €
Biologico spago	0,75 l	34,00 €

Alle Weine und weinhaltigen Getränke enthalten Sulfite.
All wines and drinks containing wine contain sulfites.

LONGDRINK / APERITIVO

Gin Tonic ^{3 10}	10,50 €
Malfy Gin, Thomas Henry Tonic, Orange, Minze <i>Malfy Gin, Thomas Henry Tonic, orange, mint</i>	
Moscow Mule ¹	10,50 €
Absolut Wodka, Ginger Beer, Limette <i>Absolut Vodka, ginger beer, lime, cucumber</i>	
Lillet wild Berry ^{1 l}	9,80 €
Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Himbeere, Erdbeere <i>Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, raspberry, strawberry</i>	
Caipirinha	11,50 €
Cachaça, Limette, Rohrzucker <i>Cachaça, lime, cane sugar</i>	
Campari Spritz ^{1 3 l}	9,00 €
Campari, Prosecco, Soda, Orange	
Aperol Spritz ^{1 3 l}	9,00 €
Aperol, Prosecco, Soda, Orange	
Crodino Spritz ¹	8,50 €
Crodino, Limette, Soda, Rosmarin <i>Crodino, lime, soda, rosemary</i>	
Ipanema Alkoholfrei ¹	8,50 €
Ginger Ale, Limette, Rohrzucker <i>Ginger ale, lime, cane sugar</i>	
Sanbittèr Spritz Alkoholfrei ¹	8,50 €
Soda, Orange	

DIGESTIFS

Nonino Grappa Chardonnay	0,2 l	8,00 €
Nonino Grappa Moscato	0,2 l	8,00 €
Bottega Limoncino	0,4 l	6,50 €
Ramazzotti	0,4 l	6,50 €

KAFFEE / TEE

Espresso ⁹	3,20 €
Espresso Doppio ⁹	4,00 €
Espresso Macchiato ⁹ G	3,90 €
Café Crème ⁹	3,70 €
Americano ⁹	3,70 €
Cappuccino ⁹ G	4,50 €
Latte Macchiato ⁹ G	4,50 €
Milchkaffee ⁹ G	4,50 €
Pflanzenbasierte Varianten (Hafer- oder Sojadrink) <i>Plant based milk variants (oat or soy)</i>	+1,00€
 Aus dem Hause Ronnefeldt · <i>From Ronnefeldt</i>	 4,00 €
Tee im Glas, verschiedene Sorten <i>Tea in glass, different varieties</i>	

Bitte beachten Sie, dass die Zahlung nicht mit
Bargeld möglich ist

Please be informed – cashless payment only

ALLERGENE

ZUSATZSTOFFE

A	Glutenhaltiges Getreide	1	mit Farbstoffen
A1	Weizen	2	mit Konservierungsstoffen
A2	Dinkel	3	mit Antioxidationsmittel
A3	Khorasan-Weizen	4	mit Geschmacksverstärkern
A4	Roggen	5	mit Schwefeldioxid
A5	Gerste	6	mit Schwärzungsmitteln
A6	Hafer	7	mit Phosphat
B	Krebstiere	8	mit Milcheiweis
C	Eier	9	koffeinhaltig
D	Fisch	10	chininhaltig
E	Erdnuss	11	gewachst(behandelte Oberfläche von
F	Soja		Firschofst)
G	Milch	12	mit Taurin,
H	Schalenfrüchte	13	enthält eine Phenylalaninquelle
H1	Mandeln		(Bsp. Süßungsmittel Aspartam)
H2	Haselnüsse	14	mit Süßungsmitteln
H3	Walnüsse		
H4	Kaschunnüsse		
H5	Pecanüsse		
H6	Paranüsse		
H7	Pistazien		
H8	Macadamia- oder Queenslandnüsse		
I	Sellerie		
J	Senf		
K	Sesam		
L	Schwefeldioxid & Sulfite		
M	Lupinen		
N	Weichtiere		