

CUCINA DA NINA



ZUPPE

ZUPPA DI POMODORO A 9,50€
Tomatencremesuppe, Knoblauch-Croûtons, frische Kräuter
Tomato soup, garlic-croûtons, fresh herbs

TORTELLINI IN BRODO A,C,I 11,00€
Hausgemachte Tortellini mit Kalbsfleisch in kräftiger Rinderbrühe
Home-made veal tortellini in beef bouillon

INSALATA

INSALATA MISTA A1,E,I,J 14,50€
Junge Blattsalate, Rucola, Kirschtomaten, Gurke, Karotte und gezupfte Kräuter
Young leaf lettuce, arugula, cherry tomatoes, cucumber, carrot and plucked herbs

Dressing zur Wahl – dressing of choice:
Klassisch mit Balsamico und Olivenöl
balsamic vinegar and olive oil
Caesar Dressing A1,C,D,E,F,G,I,J
Italienisches Dressing mit mediterranen Kräutern
Italian dressing with mediterranean herbs

INSALATA CAESAR A1,C,D,E,F,G,I,J 14,50€
Romanasalat, Knoblauch-Croûtons, Grana Padano und Caesar-Dressing
Romaine lettuce, garlic-croûtons, grana padano and caesar dressing

Upgrades: 7,00€
Gebratene Hähnchenbrust
Roasted Chicken

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

ANTIPASTI

VITELLO TONNATO D,I 17,50€
Scheiben vom Kalbsrücken mit Thunfisch-Kapern-Creme, Brunnenkresse
Slices of veal with tuna-capers-crème and watercress

CARPACCIO DI MANZO 8 14,50€
Rindercarpaccio, Rucola, Grana Padano, Olivenöl
Beef carpaccio, arugula, grana padano, olive oil

MOZZARELLA CAPRESE 8 12,00€
Tomate mit Büffelmozzarella, Balsamicoessig, Basilikum
Tomato with buffalo mozzarella, balsamic vinegar, basil

ANTIPASTO MISTO 15,50€
Gemischte Vorspeisen aus der Theke auf Ihren Wunsch angerichtet
Mixed starters served from the counter, made to order:

Zucchini grigliati 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 grigliati 2,6,I

PIATTO DI FORMAGGI DAL PIEMONTE 8,G,H3,J 18,50€
Käseauswahl aus dem Piemont aus Hart- und Weichkäse, Feigensenf, Walnüsse, Weintrauben
Cheese selection from Piedmont with hard and soft cheese, fig mustard, walnuts, grapes

PASTA

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE A,C,I,8 Klassisches Rindfleischragout, Grana Padano Classic beef ragout, grana padano	16,00€
PENNE ALL' ARRABBIATA A,C,8 Tomatensauce mit Chili und Basilikum Tomato sauce with chili, basil	15,50€
SPAGHETTI ALLA PUTANESCA A,C,D,8 Tomatensauce, Sardellen, Kapern, Oliven Tomato sauce, anchovies, capers, olives	16,50€
TAGLIATELLE VEGETARIA A,C,8 Veganes Gemüseragout, Grana Padano Vegan veggie ragout, grana padano	15,50€
PENNE FINNOCCHIO E SALSCICCIA A,C,8 Italienische Salsiccia, Fenchel, Weißwein Italian Salsiccia, fennel, white wine	16,50€
LASAGNE ALLA BOLOGNESE A,C,G,I,8 Klassisches Rinderragout, Béchamelsauce, Mozzarella, Grana Padano Classic beef ragout, béchamel sauce, mozzarella, grana padano	17,50€
LASAGNE VEGETARIA A,C,G,I,8 Veganes Gemüseragout, Béchamelsauce, Mozzarella, Grana Padano Classic vegan ragout, béchamel sauce, mozzarella, grana padano	16,00€

PIZZA

MARGHERITA A1,G,8 Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum Tomato sauce, mozzarella, basil	14,50€
VERDURE A1,G,8 Tomatensauce, Mozzarella, gemischtes Gemüse Tomato sauce, mozzarella, mixed vegetables	16,00€
QUATTRO FORMAGGI A1,G,8 Tomatensauce, viererlei Käse Tomato sauce, choice of four cheeses	16,50€
SALAMI A1,G,8 Tomatensauce, Mozzarella, Spianata Romana, Paprika Tomato sauce, mozzarella, spianata romana, bell pepper	16,50€
PROSCIUTTO A1,G,8 Tomatensauce, Mozzarella, Prosciutto Cotto Tomato sauce, mozzarella, prosciutto cotto	16,50€
SALSICCIA PICCANTE A1,G,8 Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salsiccia Tomato sauce, mozzarella, spicy italian salsiccia	17,00€
CALABRESE NDUJA A1,D,I,G,8 Tomatensauce, Mozzarella, würzig pikante Nduja, Ricotta, rote Zwiebel Tomato sauce, mozzarella, spicy piquant Nduja, Ricotta, red onions	18,00€
PARMA E RUCOLA A1,D,I,G,8 Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Kirschtomate, Parmaschinken, Grana Padano Tomato sauce, mozzarella, arugula, cherry tomatoes, Prosciutto di Parma, Grana Padano	18,50€

CARNE E PESCE

BISTECA 8	32,00€
Ca. 250g RibEye 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	20,50€
Schweineschnitzel Semmelbrösel-Grana Padano-Panade, Spaghetti in Tomatensauce Breaded pork schnitzel in Grana Padano with spaghetti in tomato sauce	
POLPO ALLA GRIGLIA A,C,N	23,50€
Gegrillter Oktopus auf Cannellini Bohnen Purée und mediterranes Grillgemüse Grilled octopus on cannellini bean puree and mediterranean grilled vegetables	
FILETTO DI TRIGLIA	21,50€
Filet von der Rotbarbe, Rosmarinkartoffeln, mediterranes Grillgemüse Red mullet fillet, rosemary potatoes, mediterranean grilled vegetables	
BURGER ITALIANO A,G,8	21,00€
180g Rind, Mozzarella, Tomatenchutney, karamellisierte Zwiebeln, Tomate, Rucola, Basilikum-Mayonnaise im Natursauerteigbrötchen mit Pommes Frites 180g beef, mozzarella, tomato chutney, caramelised onions, tomato, arugula, Basil-mayonnaise in a sourdough bun with French fries	

DOLCI

CRÈME TIRAMISU G,C,9	8,50€
Mascarponecreme, Biskuit, Espresso, Amarettosirup Mascarpone creme, ladyfinger biscuit, espresso, amaretto syrup	
PANNA COTTA A1,G,8	7,00€
Hausgemacht mit roter Beerensauce Home-made with a red berry sauce	
SEMIFREDDO C,G	7,00€
mit wechselnden Variationen – fragen Sie unser Servicepersonal nach der aktuellen Variation rotating flavours – please ask our service for the current flavour	

Wasser

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

Saft/Nektar

Apfel-, Orangen-, Traubensaft	0,2l	3,90€
Cranberry-, Johannisbeeren-, Kirsch-, Rhabarbernektar	0,2l	3,90€
Saft- oder Nektarschorlen	0,4l	4,60€

Softdrinks

Coca-Cola – classic, light und zero ^{1,2,9}	0,2l	3,60€
Fanta ^{1,2,3}	0,2l	
Sprite ²	0,2l	
Thomas Henry ^{1,2,3,10}	0,2l	4,60€
Tonic – Ginger Ale – Bitter Lemon – Spicy Ginger		

Bier

Tegernseer Hell vom Fass ^{A5}	0,3l	3,90€
	0,5l	5,80€
König Pilsener vom Fass ^{A5}	0,3l	3,90€
	0,5l	5,70€
Benediktiner Weissbier vom Fass ^{A1,A5}	0,5l	5,70€
Benediktiner Weissbier naturtrüb ^{A1,A5}	0,5l	5,70€
Benediktiner Weissbier dunkel ^{A1,A5}	0,5l	5,70€
Benediktiner Weissbier alkoholfrei ^{A1,A5}	0,5l	5,70€
König Pilsener alkoholfrei ^{A5}	0,5l	5,70€

Apéro / Longdrink

Vodka / Gin / Rum / Whiskey ^{1,3,L} Tonic, Bitter Lemon, Spicy Ginger, RedBull,	0,33l	11,00€
Malfy Rosato Tonic ^{1,3,L} Malfy Gin Rosato, Tonic, Grapefruit, Rosmarin		11,50€
Limoncello Spritz ^{1,3,L} Ramazotti Limoncello, Prosecco, Soda, Zitrone		11,00€
Italicus Spritz ^{1,3,L} Italicus Rosolio di Bergamotto, Prosecco, grüne Oliven		11,50€
Campari Spritz ^{1,3,L} Campari, Prosecco, Soda, Orange		10,50€
Italian Mule ^{1,3,L} Amaretto, Limette, Spicy Ginger Beer		11,00€
Veneziano Rosa ^{1,3,L} Malfy Rosato, Prosecco rosato, Pfirsich, Holunderblüte,		11,50€
Espresso Arancia Sour ^{1,3,L} Espresso, Averna, Zitronensaft, Orange		10,50€
Carajillo ^{1,3,L} Espresso, Likör ⁴³ , Tequila Bianco, Orange		11,50€
Alkoholfrei:		
Arancia Rossa ^{1,3,L} Orangen- & Grapefruitsaft, Soda, Thymian		11,00€
Ipanema ^{1,3,L} Ginger Ale, Limette, Rohrzucker		9,50€
Sanbitter Spritz ^{1,3,L} Sanbitter, Soda, Orange		10,50€

Weißweine

Il Bianchetto Sauvignon Trevenezie IGT	0,2l	8,20€
Sacchetto/Venezien	0,75l	27,50€

Pfaffmann, Nachts sind alle Burgunder grau	0,2l	8,20€
Markus Pfaffmann, Pfalz	0,75l	24,50€

Chardonnay Terlan	0,1l	7,40€
	0,2l	14,40€
	0,75l	45,20€

Vermentino Antinori	0,1l	9,20€
	0,2l	18,20€
	0,75l	59,70€

Rotweine

Antara Piemonte DOP Barbera	0,1l	6,50€
	0,2l	11,20€
	0,75l	32,80€

Neprica Primitivo Puglia IGT	0,1l	6,70€
	0,2l	12,20€
	0,75l	34,20€

Mompertone Prunotto	0,1l	8,20€
	0,2l	15,20€
	0,75l	49,90€

Peppoli Antinori	0,1l	9,60€
	0,2l	17,80€
	0,75l	59,20€

Rosé Weine

Rosato Terre Siciliane	0,2l	7,50€
Feudi Branciforti, Sizilien	0,75l	24,00€

Calafuria Rosato Tormaresca	0,75l	42,90€
-----------------------------	-------	--------

Prosecco/Champagner

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

Ferrari Maximum Blanc Trentodoc	0,75l	74,20€
---------------------------------	-------	--------

Taittinger Brut Réserve	0,75l	149,90€
-------------------------	-------	---------

Kaffeespezialitäten

Espresso ⁹	3,20€
Espresso Doppio ⁹	4,00€
Espresso Macchiato ⁹ G	3,90€
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)	+ 1,00€
<i>Plant based milk variants (oat or soy)</i>	
Aus dem Hause Ronnefeldt · <i>From Ronnefeldt</i>	4,00€
Tee im Glas, verschiedene Sorten <i>Tea in glass, different varieties</i>	

ALLERGENE

ZUSATZSTOFFE

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