

Schüsselhauser Weg 10 - 86447 Aindling
- Zum Sportplatz -

08237 494 97 71

0179 341 39 30

La.trattoria-ristoro@gmx.de

[la.trattoria Aindling](#)

La Trattoria

Genuss - Qualität - Service

Inhaberin: Mirella Gugliotti

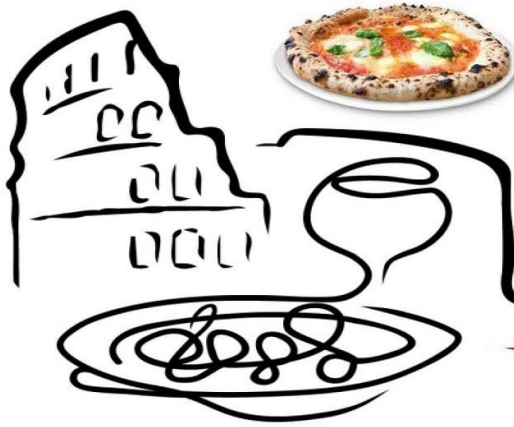


Liebe Gäste, diese folgenden Menüvorschläge bieten wir für Geburtstage, Firmenfeiern, Familienfeiern, Gruppen etc. ab 13 Personen an.

Wir können aber sehr gerne auch bei einem gemeinsamen Gespräch oder per E-Mail ein Menü ganz nach Ihren Wünschen erstellen.

Besten Grüßen

La Trattoria Team



Schüsselhauser Weg 10 - 86447 Aindling
- Zum Sportplatz -

08237 494 97 71

0179 341 39 30

La.trattoria-ristoro@gmx.de

[la.trattoria.Aindling](https://www.facebook.com/la.trattoria.Aindling)

La Trattoria

Genuss - Qualität - Service

Inhaberin: Mirella Gugliotti

Menù „La Trattoria“

Duetto ai Profumi di Mare e Terra

Gegrillte Artischocken mit Olivenöl und Minze Geschmack - Büffelmozzarella in einer Sardellenhülle

Risotto mantecato con zafferano e caciocavallo Silano

Risotto mit Safran und Creme von Caciocavallo Silano

Turbante di sogliola al brandy con gamberetti e dadolata di zucchini

Seezunge mit Brandy, Garnelen und gewürfelten Zucchini

sorbetto al limone

Zitronensorbet

Nocetta di Capriolo in crosta di miele su salsa di selvaggina

Rehnüsschen mit Honigkruste auf kräftiger Wildsauce

Mousse alla grappa con uva marinata

Grappa-Mousse mit marinierten Trauben

65,00 €



Menù „Michelangelo“

Involtini di Bresaola e Caprino

luftgetrockneten Rinderschinken gefüllt mit frische Ziegenkäse

Maccheroni al ferretto con soppressata

Fileja Nudeln - Röhrenförmig und leicht gedreht - mit Pfifferlinge und Presswurst aus Kalabrien in Cocktailtomatensoße

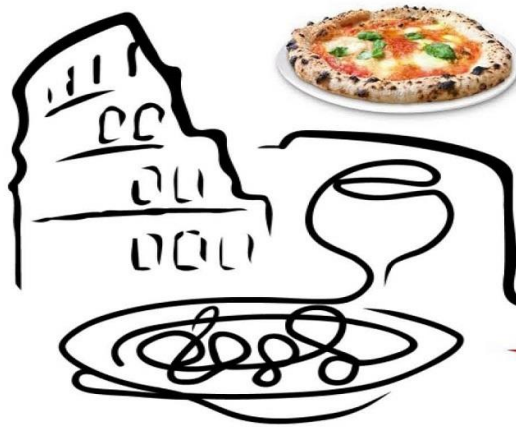
Duetto di Carne del Pastore

Gegrillt Lammfilet und Lammkotelett mit Rosmarinkartoffeln

Babà Napolitano

Kleiner Hefekuchen in pilzförmig beträufelt mit Rumgeschmack. Spezialität nach einer Rezeptur aus der Region Neapel

49,00 €



Schüsselhauser Weg 10 - 86447 Aindling
- Zum Sportplatz -

08237 494 97 71

0179 341 39 30

La.trattoria-ristoro@gmx.de

[la.trattoria Aindling](#)

La Trattoria

Genuss - Qualität - Service

Inhaberin: Mirella Gugliotti

Menù „Dante Alighieri“

Cozze Fritte

Frittiert Miesmuscheln in die weichste Krume paniert mit
Parmesan, Petersill und Olivenöl)

Calamarata alla Napulitana

Ringförmige Nudeln mit Calamaretti (Baby Calamari) und Cherry
Tomaten, in Weißweinsauce mit Peperoncino

Coda di Rospo alla Boscaiola

Seeteufel Filet mit Steinpilzen und Marinierte Salzkartoffeln

Gelato alla Vaniglia con lamponi caldi

Vanilleeis mit Heißen Himbeeren

49,00 €



Menù „Davide di Donatello“

A´Scamorzella

Geräucherte Büffel-Scamorza umhüllt mit Speck aus dem Backofen
auf Rucola-Bett

Paglia e Fieno “Anema e Mare”

Dünne frische Bandnudeln (Weiß und Grüne) mit frischen
Meeresfrüchten und Garnele in Weißweinsosse mit
Cocktailtomaten

Duetto di Pesce alla Griglia

Gegrillt Riesengarnelen und Lachsteak mit Cocktailtomaten-
Olivenöl-Knoblauch, serviert mit Gemüse

Profiterole al Cioccolato

In Kaffee getauchte Löffelbiskuits belegt mit Mascarpone-Creme

49,00 €



Menù „Garibaldi“

Polpo alla Griglia

gegrillt Oktopus

Scialatielli ai Gamberi e crema di Zucchini

frisch Nudel - Kurz und dünne Bandnudeln - mit Garnelen und Zucchini Creme

Pesce Spada alla Siciliana

Schwertfisch mit Oliven, Sardellen, Kapern und Cherry Tomaten

Cheesecake Italia

Käsekuchen mit frischem Italienische Robiola-Käse, Sahne, Himbeeren oder Erdbeeren und Kiwi

45,00 €