

Schüsselhauser Weg 10, 86447 Aindling

Öffnungszeiten:

Dienstag - Samstag 17:00 - 23:00 Uhr

Sonntag 11:30 - 14:30 Uhr

17:00 - 23:00 Uhr

Montag - Geschlossen

Telefon: 08237 494 97 71

WhatsApp: 0179 341 39 30

La Trattoria



La Trattoria

Genuss - Qualität - Service

Inhaberin: Mirella Gugliotti

Liebe Besucher und Gäste - Herzlich willkommen!

Unser Restaurant bietet mediterrane und italienische Speisen, die wir stets frisch und mit Leidenschaft für Sie zubereiten. Wir legen großen Wert auf unsere familienfreundliche Gastfreundschaft und unsere reichhaltige Speisekarte.

Bitte, teilen Sie uns ein Lebensmittel Unverträglichkeit schon vor der Bestellung mit und darauf, möchten wir Ihnen über unsere Schriftliche Dokumentation Allergene Zutaten und Zusatzstoffe Informieren.

Haben Sie dennoch einen besonderen Wunsch, so sind wir gerne bereit, diesen - soweit es uns möglich ist - zu erfüllen. Sollte es einmal etwas länger dauern, so bitten wir um Ihr Verständnis, da wir alle Speisen frisch zubereiten.

Für Anregungen oder Kritik haben wir immer ein Offenes Ohr!

"Sind sie zufrieden? Dann sagen Sie es den anderen!

Sind sie es nicht? Dann sagen Sie es uns!" Vielen Danke!

Ihr **La Trattoria** Team

Wünscht Ihnen **Guten Appetit!**

Bambino - Kindergerichte

(Für Unsere Kleine Gäste... Pizza und Nudeln)

Pizza ^{a,g} (nach Wahl) - jeweils mit einer Zutat)

- Hinterschinken^{2,3,4} Salami⁷, frische Champignons

Pasta (nach Wahl) – jeweils mit einer Soße)

- Spaghetti, Penne, Rigatoni
- Tomatensoße, Bolognese, Sahnsoße⁹



5,90 €

5,90 €

Aperitivi - Aperitife

(Aperitif... ein Drink mit Vielen Gesichtern!)

Crodino – <i>Biondo Analcolico</i>		0,1 l	3,50 €
Aperol Spritz ^l – <i>ein italienischer Klassiker</i>		15% vol.	0,2 l 5,50 €
Martini Spritz ^l – <i>ein leckerer Cocktail ... süß, erfrischend, leicht</i>		15% vol.	0,2 l 4,90 €

Antipasti - Vorspeisen

(Vorspeisen... den Appetit anregend – serviert mit Pizzateig Brötchen)

Bruschettina (4 / 5 Stück <i>Brotcheiben</i> – mit <i>Rispen</i> tomaten, Olivenöl, Knoblauch, Oregano)	4,50 €
Involtini di Melanzane (Auberginen Rouladen mit Mozzarella und Minze, Überbacken)	9,90 €
Antipasto della Casa ⁷ (<i>Kalte Italienische Vorspeisen</i> - Rohrschinken, Finocchiona, Coppa, Pancetta, Provolone, Pecorino, verschiedenen Gemüse in Olivenöl eingelegt)	11,50 €
Vitello Tonnato ^d (dünne Kalbfleischscheiben mit den Kapernäpfeln und Thunfischsauce übergießen)	11,50 €
Cozze – nach Saison ⁿ (<i>Miesmuscheln</i> in Tomaten- oder Weißweinsauce mit Knoblauch)	11,50 €
Antipasto di Mare ^{b,n} (<i>frische Meeresfrüchtesalat</i> – mit Oktopus, Baby Tintenfische-Sepien, Shrimps)	12,50 €

Insalate - Salate

(Salate... mit Balsamico Dressing ^{5,1} – serviert mit Pizzateig Brötchen)

Piccolina (<i>Kleine Gemischter</i> – Eissalat, Kraut, Rispentomaten, Karotten, Gurken)	4,50 €
Mista (<i>Gemischter</i> – Eissalat, Kraut, Rispentomaten, Karotten, Gurken)	5,90 €
Pomodoro e Cipolla ^d (<i>Rispen</i> tomaten und Rotzwiebeln)	5,90 €
Tre Colori ^g (<i>Rucola, Baby Mozzarella, Cherry Tomaten, Olivenöl und Creme-Balsamico</i>)	6,90 €
Tonno e Pomodoro ^d (<i>Rispen</i> tomaten, Thunfisch und Rotzwiebeln)	7,90 €
Contadina ^{g,6} (<i>Gemischter Salat</i> – mit Feta, Paprika, Peperoni, Oliven Kalamata)	8,90 €
Capricciosa ^{d,c,2} (<i>Gemischter Salat</i> – mit Thunfisch, Ei und Mayonnaise)	9,90 €
Tacchino (<i>Gemischter Salat</i> – mit gebraten Putenbruststreifen und frische Champignons)	10,90 €
Veneziana ^b (<i>Gemischter Salat</i> – mit gebratene geschälten Garnelen)	11,90 €

Paste - Nudelgerichte



Spaghetti Ragù alla Bolognese ^g (mit gemischter Hackfleisch, Parmesan)	8,90 €
Spaghetti Carbonara ^{c,g,7} (mit geräucherten Bauchspeck, Ei, in Sahnesauce)	8,90 €
Spaghetti Frutti di Mare ^{b,n,l} (mit Meeresfrüchte, Knoblauch, Cherry Tomaten)	10,50 €
Spaghetti à Puttanesca ^{d,6} (mit Thunfisch, Sardellen, Kapern, Oliven, in Tomatensauce)	10,50 €
Rigatoni ai Quattro Formaggi ^g (mit Vier Käsesorten- Taleggio, Edamer, Gorgonzola, Parmesansplitt - in Sahnesauce)	10,90 €
Pennette Orientale ^{b,g} (mit Shrimps und Brokkoli, in Sahnesauce)	10,90 €
Pennette del Siciliano ^g (mit Feta, Auberginen, Minze, in Tomatensauce)	10,90 €
Pennette della Zarina ^{d,g} (mit Lachs und Steinpilzen, in Tomatensahnesauce)	11,90 €
Linguine alle Vongole ^{n,l} (Flache Spaghetti mit Venusmuscheln, Weißwein, Knoblauch, Cherry Tomaten)	11,50 €
Fettuccine del Boscaiolo ^c (Bandnudeln mit Steinpilzen, Cherry Tomaten)	11,50 €
Fettuccinie Mare e Terra ^{c,b,l,g,e} (Bandnudeln mit Shrimps, Zucchini, Sahne, in Rucola-Basilikum-Pesto)	12,90 €
Schiaffettoni Calabresi ^{7,l} (Napoletanesche Hohlnudeln mit <u>Steinpilzen</u> , Italienische <u>Salsiccia fresca</u> (gewürzte Wurst mit Fenchel Aroma) und <u>Nduja</u> (das ist eine sehr würzige, pikante, weiche, italienische Roh Wurst, Ursprünglich aus Kalabrien) in Kirsch <u>Tomatensauce</u>)	15,90 €
Paccheri allo Scoglio ^{b,n,l} Auf Anfrage (Napoletanesche Hohlnudeln mit Miesmuscheln, Venusmuscheln, Baby Tintenfisch, Argentinische Garnelen, Knoblauch, Weißwein, Cherry Tomaten)	19,90 €
Rigatoni Mafiosi ^{a,2,3,4,g} (Überbacken Scharf – mit gemischtem Hackfleisch, Hinterschinken, frische Champignons, Edamer-Käse in Scharf Tomatensahnesauce)	9,90 €
Tortelloni alla Ciociara ^{a,2,3,4,g} (Überbacken – mit gemischtem Hackfleisch, Hinterschinken, frische Champignons, Erbsen, Edamer-Käse in Tomatensauce)	9,90 €
Gnocchi alla Sorrentina ^{a,g} (Überbacken – mit Mozzarella und Parmesan, in Tomatensauce)	9,90 €
Lasagne alle Carne ^{a,g} (Überbacken – mit gemischtem Hackfleisch – Soße, Edamer-Käse)	9,90 €
Lasagne al Salmone ^{a,d,g} (Überbacken – mit Lachs, Edamer-Käse, in Tomatensahnesauce)	10,90 €
Lasagne alle Verdure ^{a,g} (Überbacken – mit Auberginen, Zucchini und Edamer-Käse, in Tomatensahnesauce)	10,90 €
Conchiglioni Ricotta e Spinaci ^{a,g} (Überbacken – Muschelförmige Nudeln gefüllt mit Ricotta, Blattspinat, in Tomatensahnesauce)	10,90 €

Pizza

Unsere Pizzen werden mit den besten Mehlen verarbeitet, wo sie eine sehr hohe Leistung sowie sehr hochwertige Ergebnisse bei allen Verarbeitungsarten garantieren. Von Pizza über Brot bis hin zu frischer Pasta!!!

Die Qualität des Glutens verleiht dem Teig Elastizität und Dehnbarkeit mit ausgezeichneter Feuchtigkeit, leicht und perfekte Gärung, ideal für die klassische neapolitanische Pizza. - Der Gärvorgang dauert ca. 24 Stunden!!!

(Pizzen... - 30 cm Durchmesser - Zubereitet mit Tomatensauce, Edamer-Käse, Oregano ^{a,9})

Focaccia (Pizzabrot ohne Tomatensauce)	4,50 €
Focaccia con Pomodoro (Pizzabrot mit Tomatensauce)	5,50 €
Margherita ⁸ (Tomatensauce, Edamer-Käse, Oregano)	7,50 €
Salami ⁷ (Salami)	8,50 €
Prosciutto ^{2,3,4} (Hinterschinken)	8,50 €
Prataiola (frische Champignons)	8,50 €
Principessa ^{2,3,4,7} (Hinterschinken, Salami)	8,90 €
Regina ^{2,3,4} (Hinterschinken, frische Champignons)	8,90 €
Trastevere ⁷ (Salami, Peperoni)	8,90 €
Hawai ^{2,3,4} (Hinterschinken, Ananas)	8,90 €
Diavolo ⁷ (Peperoni Salami, Scharf)	8,90 €
Occhio di Bue ^c (Spiegelei, Blattspinat)	8,90 €
Girasole ^c (Spiegelei, Grüne Spargel)	8,90 €
Calzone Napoletano ^{2,3,4,g} (gefüllt mit Hinterschinken, Mozzarella)	8,90 €
Rè ^{2,3,4,7} (Hinterschinken, frische Champignons, Salami)	9,50 €
Pulcinella ^{d,6} (Knoblauch, Sardellen, Kapern, Oliven)	9,50 €
Vegetale (Grüne Spargel, Brokkoli, Spinat, frische Champignons)	9,90 €
Carrettera ^d (Thunfisch, Rotzwiebeln)	9,90 €
Gorgonzola ⁸ (Gorgonzola, Spinat)	9,90 €
Formaggi ⁸ (verschiedene Käsesorten)	9,90 €
Romana ^{2,3,4,7} (Hinterschinken, Salami, frische Champignons, Peperoni)	9,90 €
Quattro Stagioni ^{2,3,4,7} (Hinterschinken, Salami, frische Champignons, Paprika)	9,90 €
Capricciosa ^{2,3,4,7} (Hinterschinken, frische Champignons, Oliven, Artischocken)	9,90 €
Calabrese ⁷ (Scharfe Salami aus Kalabrien, Rucola)	9,90 €



Pizza

(Pizzen... - 30 cm Durchmesser - Zubereitet mit Tomatensauce, Edamer-Käse, Oregano ^{a, g})

Salmone ^d (Lachs und Spinat)	10,90 €
Frutti di Mare ^{b, n} (Meeresfrüchte)	10,50 €
Sicula ^d (Sardellen, Thunfisch, Rispentomatenscheibe, Rotzwiebeln)	10,50 €
Boscaiola (Steinpilzen, Rucola)	10,50 €
Cosa Nostra ^{3, g} (Rohrschinken, Rucola, Parmesansplit)	10,50 €
Don Totò (gegrillte und marinierte mit Olivenöl und Knoblauch – Auberginen, Zucchini, Paprika)	11,50 €
Covid-19 ^{7, g} (Knoblauch, scharfe Nduja, Spianata Calabrese, Rucola, Baby Mozzarella)	11,50 €
Del Capitano ^b (Shrimps, Steinpilzen, Rucola)	11,90 €
Del Pescatore ^d <i>Auf Anfrage</i> (Baby Tintenfisch, Shrimps, und Rotgarnele mariniert mit Knoblauch Olivenöl, dazu Rucola)	18,90 €
Del Brigante ⁷ <i>Auf Anfrage</i> (Steinpilzen, Pfifferlingen und Italienische Salsiccia mariniert mit Knoblauch Olivenöl)	17,90 €



Pesce - Fischgerichte

(Fisch ist gut für die Haut, für unser Skelett, fürs Herz!!! Das Omega-3 im Fisch unterstützt den natürlichen Fettstoffwechsel der Haut, ist reich an Vitamin D und Kalzium, und senkt Blutdruck und Cholesterinspiegel)

Calamari Dorati ⁿ (<i>frittiertes</i> – Tintenfisch serviert mit Tsatsiki und Pommes)	14,90 €
Calamaretti Patagonia alla Griglia ⁿ (<i>gegrillte</i> - Baby-Kalamari (Wildfang) serviert mit Gemüse, Tsatsiki und Beilage Salat)	18,90 €
Filetti di Orata ai sapori Orientali ^{d, j} (<i>zum Pfanne</i> – Doraden Filets in Kurkuma-Senf-Sauce, serviert mit Salzkartoffeln)	17,90 €

Carne - Fleischgerichte

(Fleisch enthält viele wichtige Nährstoffe wie Eisen, Zink und Selen sowie Vitamin A und B-Vitamine)

Bistecca Viennese ^{c, a, j, i} (<i>vom Schwein</i> – Schnitzel nach „Wiener Art“ mit Pommes, Mayonnaise und Ketchup)	12,90 €
Scaloppine di Maiale ai Porcini ^{g, a, i} (<i>vom Schwein</i> – Schweinelachs in Mehl wenden und zubereitet mit Weißwein, Steinpilzen und Sahne, serviert mit Bandnudeln)	16,90 €
Filetto di Maiale Lardellato ^{7, g, l} (<i>vom Schwein</i> – Schweinefilet im Tiroler Speckmantel mit Butter, Frühlingszwiebeln und Weißwein, serviert mit Rosmarinkartoffeln)	16,90 €

Bevande Analcoliche - Alkoholfreies Getränke

San Pellegrino – Medium		0,75 l	5,50 €
Mineralwasser – Sprudel / Still		0,5 l	2,50 €
COCA-COLA – Cola ^{1,9} Fanta ^{1,11} Spezi ^{1,11} Sprite ^{1,11}		0,5 l	3,90 €
FRUCHTSCHORLE – Apfel ^{1,11,13} Johannisbeeren ^{1,11,13}		0,5 l	4,20 €
FRUCHTSCHORLE – Orange ^{1,11,13} Maracuja ^{1,11,13}		0,5 l	4,50 €

Vini - Weine

Vini alla mescita - Schoppenweine

(Der Wein ist die Poesie der Erde - Alle Weine enthalten Sulfite)



Primitivo del Salento IGP – trockener Rotwein	13% vol.	0,2 l	4,90 €
Pinot Grigio delle Venezie DOP – trockener Weißwein	12% vol.	0,2 l	4,90 €
Rosato Valdadige DOC – trockener Roséwein	11,5% vol.	0,2 l	4,90 €
Lambrusco Emilia IGT – Roten Perlwein	7,5% vol.	Flasche 0,2 l	5,90 €
Weinschorle Sauer – Rot / Weis / Rosé		0,2 l	4,20 €
Weinschorle Süß – Rot / Weis / Rosé		0,2 l	4,50 €
Primitivo di Manduria DOP – trockener Rotwein	14% vol.	0,2 l	6,90 €
Lugana Gardasee DOC – trockener Weißwein	13% vol.	0,2 l	6,90 €


(Besonders Weine auf Anfrage!)

IGT / IGP = Indicazione Geografica Tipica / Protetta, vergleichbar mit dem deutschen Bezeichnung Wein g.g.A. (geschützte geographische Angabe).

DOC / DOP = Denominazione di Origine Controllata / Protetta, vergleichbar mit dem deutschen Bezeichnung Wein Q.b.A (Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete).

Birre - Biere

(Der Bier... Auch Wasser ist ein edler Tropfen, mischt man es mit Malz und Hopfen)

Meister Pils		5,5% vol.	0,3 l	3,20 €
Helles Bier		5,0% vol.	0,5 l	3,60 €
Dunkles Bier		5,5% vol.	0,5 l	3,60 €
Hefe Weizen		5,5% vol.	0,5 l	3,60 €
Dunkles Weizen		5,5% vol.	0,5 l	3,60 €
Leichtes Weizen		3,0% vol.	0,5 l	3,60 €
Weizen Alkoholfreies		0,5% vol.	0,5 l	3,60 €
Radler ¹¹		2,6% vol.	0,5 l	3,20 €

Digestivi - Kräuterliköre

(Was Magenbitter im Mund, ist innerlich gesund!)

Amaro del Capo		35% vol.	2 cl	2,50 €
Amaro Ramazzotti		30% vol.	2 cl	1,50 €
Pircher Williams Christbirnen		40% vol.	2 cl	2,50 €
Vecchia Romagna Etichetta Nera		37% vol.	4 cl	4,50 €
Grappa della Casa		38% vol.	2 cl	1,50 €

(Besonders Grappa auf Anfrage!)

Heiße Getränke

Espresso ⁹		1,90 €
Tasse Kaffee ⁹		2,50 €
Cappuccino ^{9,g}		2,90 €

Dessert / Semifreddi (Halbgefrorenes)

(Mit Dessert bezeichnet man im deutschen Sprachraum den Nachtisch bzw. eine Nachspeise. Es steht traditionell am Ende eines Menüs als Speisenfolge.)



Tartufo Nero Schokolade- und Vanillegeschmackdessert mit Haselnüssen und Kakao bestäubt.

4,50 €



Torroncino Nugat-Eiscreme bedeckt mit einer Schicht Kleiner Karamellisierter Haselnuss-Stückchen.

5,50 €



Tartufo Limoncello Klassisches Halbgefrorenes aus Limonen creme, mit einem Kern aus Limonen Likör, bedeckt mit Limonen-Baiser Stückchen.

5,50 €



Tiramisu besteht aus abwechselnden Schichten von Löffelbiskuits und einer Creme aus Mascarpone, Sahne und Zucker.

3,90 €



Panna Cotta ist ein puddingartiges, welches aus Sahne, Zucker und Gelatine zubereitet wird.

4,50 €

Liste der deklarationspflichtigen Zusatzstoffe

- 1** mit Farbstoff
- 2** mit Konservierungsstoff
- 3** mit Antioxidationsmittel
- 4** mit Geschmacksverstärker
- 5** geschwefelt
- 6** geschwärzt
- 7** mit Phosphat
- 8** mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
- 9** koffeinhaltig
- 10** Chinin haltig
- 11** mit Süßungsmittel
- 13** gewachst

Deklarationspflichtige Allergen

- a** Gluten haltiges Getreide
- b** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c** Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d** Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f** Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g** Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h** Schalenfrüchte
- i** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l** Schwefeldioxid und Sulphite
- m** Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n** Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse