



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.

*Besonders Wünschen auf Anfrage!!!*

Ihr **La Trattoria** Team

Wünscht Ihnen *Guten Appetit!*

## *Aperitivi - Aperitife*

<b>Crodino</b> – <i>Biondo Analcolico</i>		0,1 l	3,50 €
<b>Aperol Spritz</b> <sup>l</sup> – <i>ein italienischer Klassiker</i>		15% vol. 0,2 l	6,50 €
<b>Limoncello Spritz</b> <sup>l</sup> – <i>der beliebtesten Cocktails</i>		30% vol. 0,2 l	6,50 €

## *Antipasti - Vorspeisen*

*(Vorspeisen... den Appetit anregend - serviert mit Pizzateig Brötchen)*

<b>Bruschettina</b> (4 / 5 Stück <i>Brotscheiben</i> – mit <i>Rispen</i> tomaten, Olivenöl, Knoblauch)	5,90 €
<b>Involtini di Melanzane</b> (Auberginen Rouladen mit <i>Mozzarella</i> und <i>Minze</i> , Überbacken)	12,50 €
<b>Vitello Tonnato</b> <sup>d</sup> (dünne <i>Kalbfleisch</i> scheiben mit den <i>Kapernäpfeln</i> und <i>Thunfisch</i> sauce übergießen)	14,50 €
<b>Antipasto di Mare</b> <sup>b,n</sup> ( <i>frische Meeresfrüchtesalat</i> – mit <i>Oktopus</i> , <i>Baby Tintenfische</i> -Sepien, <i>Shrimps</i> )	14,50 €
<b>Carpaccio di Manzo</b> <sup>g</sup> ( <i>marinierte rohe Rinderfilet</i> -Scheiben mit <i>frischem Champignons</i> , <i>Rucola</i> , <i>Parmesan</i> flocken, <i>Crema-Balsamico</i> )	15,50 €

# LE SPECIALITÀ DELLA CASA



La Trattoria

**Der Chef empfiehlt**  
Die Spezialitäten des Hauses

**Liebe Gäste,**

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.



[la-Trattoria-ristoro.de](http://la-Trattoria-ristoro.de)

# Insalate - Salate

(Salate... mit Balsamico Dressing <sup>5,1</sup> - serviert mit Pizzateig Brötchen)

Piccolina ( <b>Kleine Gemischter</b> – Eissalat, Kraut, Rispentomaten, Karotten, Gurken)	5,90 €
Mista ( <b>Gemischter</b> – Eissalat, Kraut, Rispentomaten, Karotten, Gurken)	6,90 €
Contadina <sup>g,6</sup> ( <b>Gemischter Salat</b> – mit Feta, Paprika, Peperoni, Oliven Kalamata)	9,90 €
Capricciosa <sup>d,c,2</sup> ( <b>Gemischter Salat</b> – mit Thunfisch, Ei und Mayonnaise)	10,90 €
Tacchino ( <b>Gemischter Salat</b> – mit gebraten Putenbruststreifen und frische Champignons)	12,90 €
Veneziana <sup>b</sup> ( <b>Gemischter Salat</b> – mit gebratene geschälten Garnelen)	13,90 €

## Paste

Nudelgerichte aus der Pfanne

Spaghetti Crudaiola (mit Knoblauch, Olivenöl, Peperoncino, Cherry Tomaten)	10,90 €
Spaghetti Carrettino <sup>g</sup> (mit Knoblauch, Parmesan, in Tomatensauce)	10,90 €
Spaghetti Amatriciana <sup>c,g,7</sup> (mit Bacon Speck, Rotzwiebeln, in Tomatensauce)	11,50 €
Spaghetti a` Carbonara <sup>c,g,7</sup> (mit Bacon Speck, Ei, Pfeffer in Sahnesauce)	12,50 €
Spaghetti ai Frutti di Mare <sup>b,n,1</sup> (mit Meeresfrüchte, Knoblauch, Cherry Tomaten)	12,90 €
Rigatoni ai Quattro Formaggi <sup>g</sup> ( <b>mit Vier Käsesorten</b> – in Sahnesauce)	12,90 €
Spaghetti à Puttanesca <sup>d,6</sup> (Thunfisch, Sardellen, Kapern, Oliven in Tomatensauce)	13,90 €
Pennette Orientale <sup>b,g</sup> (mit Shrimps und Brokkoli, in Sahnesauce)	13,90 €
Pennette della Zarina <sup>d,g</sup> (mit Lachs und Steinpilzen, in Tomatensahnesauce)	14,50 €
Fettuccine del Boscaiolo <sup>c</sup> (Bandnudeln mit Steinpilzen, Cherry Tomaten)	13,90 €
Fettuccinie Mare e Terra <sup>c,b,1,g,e</sup> (Bandnudeln mit Shrimps, Zucchini, Sahne, in Rucola-Basilikum-Pesto)	14,90 €

## Nudelgerichte überbacken mit Edamer Käse

Rigatoni Mafiosi <sup>a,2,3,4,g</sup> ( <b>Überbacken Scharf</b> – mit gemischtem Hackfleisch, Hinterschinken, frische Champignons, in Tomatensahnesauce)	12,90 €
Lasagne alle Carni <sup>a,g</sup> ( <b>Überbacken</b> – mit gemischtem Hackfleisch)	12,90 €
Lasagne al Salmone <sup>a,d,g</sup> ( <b>Überbacken</b> – mit Lachs, in Tomatensahnesauce)	13,90 €
Gnocchi alla Sorrentina <sup>a,g</sup> ( <b>Überbacken</b> – mit Mozzarella und Parmesan, in Tomatensauce)	12,90 €
Conchiglioni Ricotta e Spinaci <sup>a,g</sup> ( <b>Überbacken gefüllt</b> – Muschelförmige Nudeln mit Ricotta, Blattspinat, in Tomatensahnesauce)	13,90 €

# Pizza

(Pizzen... - 29 cm Durchmesser - Zubereitet mit Tomatensauce, Edamer-Käse, Oregano<sup>a,g</sup>)

<b>Focaccia</b> (Pizzabrot ohne Tomatensauce)	5,90 €
<b>Focaccia con Pomodoro</b> (Pizzabrot mit Tomatensauce)	6,90 €
<b>Margherita</b> <sup>g</sup> (Tomatensauce, Edamer-Käse, Oregano)	8,90 €
<b>Salami</b> <sup>7</sup> (Salami) <b>oder</b> <b>Prosciutto</b> <sup>2,3,4</sup> (Hinterschinken)	9,90 €
<b>Regina</b> <sup>2,3,4</sup> (Hinterschinken, frische Champignons)	10,90 €
<b>Hawai</b> <sup>2,3,4</sup> (Hinterschinken, Ananas)	10,90 €
<b>Diavola</b> <sup>7</sup> (Scharf Salami, Peperoni)	10,90 €
<b>Rè</b> <sup>2,3,4,7</sup> (Salami, Hinterschinken, frische Champignons)	11,50 €
<b>Romana</b> <sup>2,3,4,7</sup> (Hinterschinken, Salami, frische Champignons, Peperoni)	11,90 €
<b>Capricciosa</b> <sup>2,3,4,7</sup> (Hinterschinken, frische Champignons, Oliven, Artischocken)	11,90 €
<b>Carrettera</b> <sup>d</sup> (Thunfisch, Rotzwiebeln)	11,90 €
<b>Gorgonzola</b> <sup>g</sup> (Gorgonzola, Spinat)	11,90 €
<b>Pulcinella</b> <sup>d,6</sup> (Knoblauch, Sardellen, Kapern, Oliven)	12,90 €
<b>Formaggi</b> <sup>g</sup> (verschiedene Käsesorten)	12,90 €
<b>Vegetale</b> (Grüne Spargel, Brokkoli, Spinat, frische Champignons)	12,90 €
<b>Frutti di Mare</b> <sup>b,n</sup> (Meeresfrüchte)	12,90 €
<b>Salmone</b> <sup>d</sup> (Lachs und Spinat)	12,90 €
<b>Sicula</b> <sup>d</sup> (Sardellen, Thunfisch, Rispentomatenscheibe, Rotzwiebeln)	13,90 €
<b>Calabrese</b> <sup>7</sup> – <b>Scharf</b> (Salami Pikant aus Kalabrien, Rucola)	13,90 €
<b>Cosa Nostra</b> <sup>3,g</sup> (Rohrschinken, Rucola, Parmesansplit)	14,90 €
<b>Covid-19</b> <sup>7,g</sup> (Knoblauch, scharfe Nduja, Spianata Calabrese, Rucola, Baby Mozzarella)	14,90 €
<b>Don Totò</b>	14,90 €
(Paprika im Ofen – Auberginen und Zucchini, gegrillt und mit Olivenöl und Knoblauch mariniert)	



## Pesce - Fischgerichte / Carne - Fleischgerichte

<b>Calamari Dorati</b> <sup>n</sup>	16,90 €
( <b>frittiertes</b> – Tintenfisch serviert mit Tsatsiki und Pommes)	
<b>Calamaretti alla Griglia</b> <sup>n</sup>	21,50 €
( <b>gegrillte</b> - Baby-Kalamarien serviert mit Gemüse, Tsatsiki und Beilage Salat)	
<b>Filetto di Maiale Lardellato</b> <sup>7,g,l</sup>	21,50 €
( <b>vom Schwein</b> – Schweinefilet im Tiroler Speckmantel mit Butter, Frühlingszwiebeln, Weißwein, serviert mit Rosmarinkartoffeln und Beilage Salate)	

## Bevande Analcoliche - Alkoholfreies Getränke

San Pellegrino – <b>Medium</b>		0,75 l	6,50 €
Mineralwasser – <b>Sprudel / Still</b>		0,5 l	2,50 €
COCA-COLA – <b>Cola</b> <sup>1,9</sup> <b>Fanta</b> <sup>1,11</sup> <b>Spezi</b> <sup>1,11</sup> <b>Sprite</b> <sup>1,11</sup>		0,5 l	3,90 €
FRUCHTSCHORLE <sup>1,11,13</sup> – <b>Apfel</b> – <b>Johannisbeeren</b> – <b>Maracuja</b>		0,5 l	4,20 €
FRUCHTSCHORLE <sup>1,11,13</sup> – <b>Orange</b> – <b>Maracuja</b> – <b>Traube</b> – <b>Kirsche</b>		0,5 l	4,50 €

## Vini - Weine

*Vini alla mescita - Schoppenweine*

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



<b>Primitivo del Salento IGP</b> – trockener Rotwein	<b>13% vol.</b>	<b>0,2 l</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Pinot Grigio delle Venezie DOP</b> – trockener Weißwein	<b>12% vol.</b>	<b>0,2 l</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Lugana Gardasee DOC</b> – trockener Weißwein	<b>13% vol.</b>	<b>0,2 l</b>	<b>7,50 €</b>
<b>Rosato Valdadige DOC</b> – trockener Roséwein	<b>11,5% vol.</b>	<b>0,2 l</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Weinschorle Sauer</b> – <b>Rot / Weis / Rosé</b>		<b>0,2 l</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Weinschorle Süß</b> – <b>Rot / Weis / Rosé</b>		<b>0,2 l</b>	<b>4,90 €</b>

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)

<b>Meister Pils</b>		<b>5,5% vol.</b>	<b>0,3 l</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Helles Bier</b>		<b>5,0% vol.</b>	<b>0,5 l</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Dunkles Bier</b>		<b>5,5% vol.</b>	<b>0,5 l</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Hefe Weizen</b>		<b>5,5% vol.</b>	<b>0,5 l</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Dunkles Weizen</b>		<b>5,5% vol.</b>	<b>0,5 l</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Leichtes Weizen</b>		<b>3,0% vol.</b>	<b>0,5 l</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Weizen Alkoholfreies</b>		<b>0,5% vol.</b>	<b>0,5 l</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Radler</b> <sup>11</sup>		<b>2,6% vol.</b>	<b>0,5 l</b>	<b>3,50 €</b>

(Besonders Weine, Grappa, Kräuterlikören und Desserts auf Anfrage!)

## Digestivi - Kräuterliköre

Amaro del Capo		35% vol.	4 cl	4,50 €
Amaro Montenegro		23% vol.	4 cl	4,50 €
Amaro Averna		29% vol.	4 cl	4,50 €
Amaro Lucano		28% vol.	4 cl	4,50 €
Sambuca Molinari		40% vol.	4 cl	4,50 €
Limoncello della Costiera		30% vol.	4 cl	4,50 €
Amaretto di Saronno		28% vol.	4 cl	4,50 €
Fernet Branca		39% vol.	4 cl	4,50 €
Williams Christbirnen Pircher		40% vol.	4 cl	4,50 €
Vecchia Romagna Etichetta Nera		37% vol.	4 cl	4,50 €
<b>Grappa Riserva Caffo</b>		<b>40% vol.</b>	<b>4 cl</b>	<b>5,90 €</b>

Dieser Grappa, der die Erfahrung von Caffo feiert, wird aus der Destillation von ausgewählte Trester aus roten und weißen Trauben in Wasserbad-Dampfdestillieranlagen. Er hat eine Bernsteinfarbe, Anklänge von Honig, Holz und Vanille mit leichten Röst- und Karamellnoten, die typisch für den langen Aufenthalt in Eichenfässern sind.

(Besonders Grappa auf Anfrage!)

## Heiße Getränke

Espresso <sup>9</sup>		1,90 €
Tasse Caffè <sup>9</sup>		2,50 €
Cappuccino <sup>9,g</sup>		3,70 €

## Hausgemachte Dessert



**Tiramisu** besteht aus abwechselnden Schichten von Löffelbiskuits und einer Creme aus Mascarpone, Sahne und Zucker. 5,50 €



**Panna Cotta** ist ein puddingartiges, welches aus Sahne, Zucker und Gelatine zubereitet wird. 5,90 €



**Tartufo Nero** Schokolade- und Vanillegeschmackdessert mit Haselnüssen und Kakao bestäubt. 6,50 €

### 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