

Luna) Rossa

*Herzlich Willkommen
in unserem Restaurant!*

Wie schön, dass Ihr Weg Sie zu uns geführt hat.

*Wir möchten Sie mit einheimischen und italienischen Spezialitäten à la carte
aus unserer bekannt guten und vielseitigen Küche verwöhnen.*

*Lassen Sie sich in unserem gemütlichen Restaurant von unserem
variantenreichen Angebot begeistern und genießen Sie
den zuvorkommenden Service
in der besonderen Atmosphäre unseres Hauses !!!*

*Wir arbeiten stets mit frischen Produkten, aber oft lässt es sich nicht vermeiden,
dass gewisse Produkte Zusatzstoffe und Allergene enthalten.*

Zum Beispiel:

Käse(Farbstoff), glutenhaltiges Getreide (Allergene) und Milchprodukte (Allergene).

*Wenn Sie Fragen zu verwendeten Inhalts-und Zusatzstoffen haben, gibt Ihnen unser Team
gerne eine Liste, die alle verwendeten deklarationspflichtigen Stoffe enthält.*

*Einen schönen Aufenthalt bei uns und einen gesunden Appetit
wünscht Ihnen Familie **Commisso** und das Team vom*

„Ristorante Pizzeria Luna Rossa“.

Insalate

	€
Insalata verde <i>Grüner Salat</i>	4,50
Insalata mista <i>Gemischter Salat</i>	5,90
Insalata di Pomodori <i>Tomatensalat mit Zwiebeln</i>	6,50
Insalata di Rucola ² <i>Rucolasalat mit Parmesan und Cocktailtomaten</i>	8,50
Insalata Capricciosa ^{2, 3, 13, 14} <i>Gemischter Salat mit Ei, Schinken, Oliven, Thunfisch</i>	10,50
Insalata della Casa ³ <i>Gemischter Salat mit Mais, Rucola, Hähnchenbrust, Artischocken</i>	11,50
Insalata Caprese ¹³ <i>Frische Tomaten, Mozzarella, Basilikum</i>	8,50

Antipasti

Antipasto Della Casa <i>Gemischte Vorspeise</i>	13,50
Antipasto Di Verdure <i>Vegetarisch gemischte Vorspeise</i>	12,90
Carpaccio di Carne ^{2, 8} <i>Rinder-Carpaccio mit Rucola, Parmesan und Cocktailtomaten</i>	12,90
Carpaccio di Salmone <i>Lachs-Carpaccio mit rosa Pfeffer</i>	12,90
Tris di Carpaccio <i>Lachs-, Rinder- und Schwertfisch-Carpaccio</i>	15,50
Insalata di Mare <i>Meeresfrüchtesalat</i>	13,90
Bruschetta <i>Geröstetes Brot mit frischen Tomaten u. Knoblauch</i>	5,50

Zuppe

€

Zuppa di Pomodoro ¹³

5,50

Tomatensuppe

Zuppa Pavese

4,90

mit Ei, Parmesan und Petersilie

Minestrone

6,00

mit Gemüse

Risotti

€

Risotto ai Frutti di Mare

13,50

Risotto mit Meeresfrüchten

Risotto ai Funghi

11,50

Risotto mit gemischten Pilzen

Risotto con Limone e Gamberetti

12,50

Risotto in Zitronensoße mit Shrimps

<i>Pasta</i>	€
Spaghetti alla Napoletana ^{13, 15} <i>mit Tomatensoße</i>	8,00
Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino ¹⁵ <i>mit Oliven, Öl, Knoblauch und scharf</i>	7,50
Spaghetti alla Carbonara ^{7, 15} <i>mit Ei und Speck in Sahnesoße</i>	8,90
Spaghetti Bolognese ^{13, 15} <i>mit Hackfleischsoße</i>	8,90
Spaghetti Puttanesca ^{2, 13, 15} <i>mit Kapern, Oliven und Sardellen in Tomatensoße</i>	8,90
Penne all'Arrabiata ^{13, 15} <i>mit scharfer Tomatensoße und Basilikum</i>	8,50
Penne al Cartoccio ^{13, 7, 15} <i>mit verschiedenen Käsesorten in Fleischsoße</i>	9,90
Penne al Forno ^{2, 3, 7, 13, 15} <i>mit Champignons, Vorderschinken und Erbsen in Fleischsoße überbacken</i>	10,90
Penne 4 formaggi ^{7, 15} <i>mit 4 Käse in Sahnesoße</i>	9,50
Lasagne ^{7, 13, 15} <i>mit Fleischsoße überbacken</i>	10,50
Tortellini Panna e Prosciutto ^{2, 3, 7, 13, 15} <i>Frische Nudeln gefüllt mit Fleisch und Vorderschinken in Sahnesoße</i>	9,90
Tortellini dello Chef ^{7, 15} <i>Frische Nudeln gefüllt mit Fleisch, Spinat und Gorgonzola in Sahnesoße</i>	10,50
Tagliatelle al Salmone ^{1, 7, 15} <i>Bandnudeln mit Lachs in Tomatensahnesoße</i>	10,90
Tagliatelle Emiliane ^{2, 3, 7, 13, 15} <i>mit Erbsen, Pilzen und Vorderschinken in Sahnesoße</i>	9,90
Ravioli al Pesto ^{2, 7, 15} <i>Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat in Pesto-Soße</i>	12,90
Ravioli ai Porcini ^{2, 15} <i>Ravioli gefüllt mit Steinpilzen in Steinpilz-Soße</i>	13,50
Gnocchi alla Sorrentina ^{2, 3, 13, 14, 15} <i>Gnocchi gebacken mit frischen Tomaten, Mozzarella und Basilikum gebacken</i>	10,50

<i>Carne – Fleischgerichte</i>	€
Cotoletta Milanese <i>Wiener Schnitzel mit Pommes Frites</i>	14,90
Scaloppina ai Funghi ¹⁵ <i>Kalbsmedaillons in gemischter Pilzsoße</i>	16,50
Scaloppina al Limone ¹⁵ <i>Kalbsmedaillons in Zitronensoße</i>	15,90
Scaloppina al Gorgonzola <i>Kalbsmedaillons in Gorgonzola-Sahnesoße</i>	16,50
Saltinbocca alla Romana ¹⁵ <i>Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Salbei</i>	17,90
Costata di Manzo alla griglia <i>Entrècotè vom Grill, ca. 250 gr.</i>	19,50
Costata di Manzo all'italiana ^{2, 15} <i>Entrècotè vom Grill mit Rucola, Cocktailltomaten und Parmesan auf Pizzabrot</i>	21,90
Fegato Alla Veneziana <i>Kalbsleber mit Zwiebeln, Tomaten und Lorbeer</i>	16,90
Fegato Salvia e Burro <i>Kalbsleber mit Butter und Salbei</i>	15,90

Alle Gerichte werden mit Beilagen nach Art des Hauses serviert

Verwendete Zusatzstoffe:

1 Farbstoff | 2 Konservierungsstoff | 3 Antioxidationsmittel | 4 Geschmacksverstärker | 5 geschwärzt
6 Phosphat | 7 Milcheiweiß | 8 Laktose | 9 Formfleisch | 10 Süßungsmittel | 11 Sulfid | 12 Alkohol
13 Säureregulator | 14 Stabilisator | 15 Gluten

<i>Pesce – Fischgerichte</i>	€
Calamari fritti <i>Tintenfisch gebraten mit Salat</i>	17,90
Calamari alla Griglia ¹⁵ <i>Tintenfisch vom Grill</i>	17,50
Seppia alla Griglia ¹⁵ <i>Sepia vom Grill</i>	15,90
Scampi alla Griglia <i>Riesengarnelen vom Grill</i>	24,90
Pesce Misto alla Griglia ¹⁵ <i>Gemischter Fischteller vom Grill</i>	26,90
Orata alla Griglia <i>Dorade vom Grill</i>	21,50
Salmone alla Griglia <i>Lachsfilet vom Grill</i>	18,90
Sogliola alla Griglia ¹⁵ <i>Seezunge vom Grill</i>	24,90

Alle Gerichte werden mit Beilagen nach Art des Hauses serviert

<i>Pizze</i>	33 cm	€
Margherita	^{7, 13, 15} <i>mit Tomaten, Mozzarella und Origano</i>	6,50
Prosciutto	^{2, 3, 13} <i>mit Tomaten, Mozzarella und Vorderschinken</i>	7,90
Salame	^{2, 3, 4, 13} <i>mit Tomaten, Mozzarella und Salami</i>	7,90
Funghi	¹³ <i>mit Tomaten, Mozzarella und Champignons</i>	8,00
Regina	^{2, 3, 13} <i>mit Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken und Champignons</i>	8,90
Hawaii	^{2, 3, 13} <i>mit Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken und Ananas</i>	8,50
Tonno	¹³ <i>mit Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln</i>	9,50
Caprese	² <i>Pizzaabrot mit frischen Tomaten, frischem Mozzarella und Basilikum</i>	8,90
Mario	^{2, 3, 4, 13} <i>mit Tomaten, Mozzarella, Salami, Champignons und Artischocken</i>	9,50
Parma	^{2, 13} <i>mit Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und Parmesan</i>	10,90
Amici	^{13, 14} <i>mit Tomaten, Mozzarella, Kapern, Oliven und Sardellen</i>	9,50
4 Formaggi	¹³ <i>mit Tomaten, Mozzarella und 4 Käse</i>	9,00
“Nduja”	² <i>mit Tomaten, Mozzarella, Oliven, Cocktailtomaten und “Nduja“</i>	10,90

» Fortsetzung nächste Seite

<i>Pizza</i>	33 cm	€
Claudia	^{2, 3, 4, 13, 15} <i>mit Tomaten, Mozzarella, Salami, Oliven, Champignons und Parmesan</i>	9,90
4 Stagioni	^{2, 3, 4, 13, 15} <i>mit Tomaten, Mozzarella, Oliven, Vorderschinken, Artischocken, Champignons</i>	9,90
Frutti di Mare	^{13, 15} <i>mit Tomaten, Mozzarella und Meeresfrüchten</i>	11,50
Vegetaria	^{13, 15} <i>mit Tomaten, Mozzarella und frischen Gemüse</i>	9,90
Dello Chef	^{13, 15} <i>mit Tomaten, Mozzarella, Spinat und Krabben mit Knoblauch</i>	10,90
Luna Rossa	^{13, 15} <i>mit Tomaten, Mozzarella, Steinpilzen, Büffelmozzarella, scharfer Salami und Parmesan</i>	12,90
Diavola	^{2, 3, 13, 15} <i>mit Tomaten, Mozzarella, scharfer Salami, Oliven und Peperoni</i>	9,50
Pizzabrot	^{13, 15} <i>mit Tomaten und Knoblauch</i>	5,50

Extra-Wünsche werden von 0,50 € bis 2,50 € berechnet.

Eine kleine Pizza wird mit 1,50 € weniger berechnet.

<i>Desserts</i>	€
Tiramisù ^{.7, 8, 15}	5,90
Panna Cotta ^{.7, 8}	4,90
Schoko-Soufflé ^{.7, 8, 15}	6,50
Schoko-Profiteroles ^{.7, 8, 15}	5,90

Luna) Rossa

Verwendete Zusatzstoffe:

1 Farbstoff | 2 Konservierungsstoff | 3 Antioxidationsmittel | 4 Geschmacksverstärker | 5 geschwärzt
 6 Phosphat | 7 Milcheiweiß | 8 Laktose | 9 Formfleisch | 10 Süßungsmittel | 11 Sulfit | 12 Alkohol
 13 Säureregulator | 14 Stabilisator | 15 Gluten

Alkoholfreie Getränke

	€
Acqua Sorgiva 0,5 l	4,90
Acqua Sorgiva 0,75 l	5,90
Spezi ^{1,13,14} 0,2 l	2,50
Spezi ^{1,13,14} 0,5 l	3,60
Fanta ^{1,3,13,14} 0,2 l	2,50
Fanta ^{1,3,13,14} 0,5 l	3,60
Sprite ^{1,13} 0,2 l	2,50
Sprite ^{1,13} 0,5 l	3,60
Coca-Cola ^{1,13} 0,2 l	2,50
Coca-Cola ^{1,13} 0,5 l	3,60
Coca-Cola Light ^{1,10,13} 0,33 l	3,50
Saftschorle ³ 0,2 l <i>Apfel, Orange, Johannisbeere, Trauben, Maracuja, Mango, Rhabarber</i>	2,50
Saftschorle ³ 0,4 l <i>Apfel, Orange, Johannisbeere, Trauben, Maracuja, Mango, Rhabarber</i>	3,80

Warme Getränke

	€
Espresso	2,20
Espresso Macchiato ^{7,8}	2,40
Espresso Corretto	2,50
Espresso doppio	3,30
Tasse Kaffee	2,80
Cappuccino ^{7,8}	2,90
Latte Macchiato ^{7,8}	2,90
Tasse Tee	2,90

Luna) Rossa

Verwendete Zusatzstoffe:

1 Farbstoff | 2 Konservierungsstoff | 3 Antioxidationsmittel | 4 Geschmacksverstärker | 5 geschwärzt
6 Phosphat | 7 Milcheiweiß | 8 Laktose | 9 Formfleisch | 10 Süßungsmittel | 11 Sulfit | 12 Alkohol
13 Säureregulator | 14 Stabilisator | 15 Gluten

Schnäpse - Digestifs ¹²

	€
Grappa della Casa	3,90
Williamsbirne	3,90
Sambuca	3,50
Amaro del Capo	3,90
Ramazotti	3,50
Fernet Branca	3,50
Averna	3,50
Amaretto	3,50

Biere ¹²

	€
Tegernseer Hell, Flasche 0,5 l	3,40
Tegernseer Hell, Flasche 0,3 l	2,50
Tegernseer Dunkel, Flasche 0,5 l	3,50
Helles Alkoholfrei 0,5 l	3,30
Beck's Pils 0,3 l	3,40
Radler 0,5 l	3,30
Russ'n 0,5 l	3,50
Franziskaner Weißbier, Flasche 0,5 l	3,60
Franziskaner Weißbier Leicht, Flasche 0,5 l	3,60
Franziskaner Weißbier Dunkel, Flasche 0,5 l	3,60
Franziskaner Weißbier Alkoholfrei, Flasche 0,5 l	3,60
Franziskaner Kellerbier, Flasche 0,5 l	3,80

<i>Offene Weine</i> ^{11, 12}	€
Bianco Della Casa 0,25 l	5,90
Rosso Della Casa 0,25 l	5,90
Rosé 0,25 l	5,90
Weinschorle 0,25 l	3,50
Lambrusco 0,25 l	5,90

!! Andere Weine finden Sie in unserer Weinkarte !!

<i>Aperitif - Prosecco</i> ^{1, 2, 11, 12, 13}	€
Sherry Medium 4cl	3,90
Aperol Spritz 0,4 l	6,00
Hugo 0,4 l	5,90
Martini (Bianco / Rosso) 4cl	4,50
Campari Soda / Orange 0,3 l	5,50
Sanbitter / Crodino (ohne Alkohol) 0,1 l	3,90

Luna) Rossa

Vielen Dank für Ihren Besuch!!

*Wir freuen uns Sie bald wieder bei uns
begrüßen zu dürfen!*

*Ihre Familie **Commisso** und das Team vom*

*„Ristorante Pizzeria **Luna Rossa**“.*