



Antipasti – Vorspeisen

31. Antipasto misto ^{A,B,D}	Gemischter Vorspeisenteller	16,50 €
32. Insalata Mare ^{B,D}	Meeresfrüchtesalat	14,50 €
33. Carpaccio di Manzo ^G	Rohe Rinderlende mit Rucola, Parmesanraspel	14,50 €
34. Mozzarella Caprese ^G	Tomaten, Mozzarella	10,00 €
35. Bruschetta Napoletana ^{A,G}	Geröstetes Brot mit Tomaten, Mozzarella	7,50 €
36. Bruschetta Tonnata ^{A,G}	Geröstetes Brot mit Thunfischsoße, Kapern	8,50 €
0. Parma e Melone	Parmaschinken mit Melone	15,00 €
0. Vitello Tonnato ^{A,G}	Kalte Kalbsnuss mit Thunfischsoße	14,50 €
0. Melanzana Parmigiana	Auberginen Auflauf, mit Mozzarella, Parmesan Tomatensoße	13,50 €

Insalata – Salate

37. Insalata Verde	Grüner Salat mit Zwiebel	6,00 €
38. Insalata di Cetrioli	Gurkensalat mit Zwiebel	6,00 €
39. Insalata di Pomodori	Tomatensalat mit Zwiebel	6,00 €
40. Insalata Mista	Gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Olive, Karotten, Zwiebeln	7,50 €
41. Insalata Deliziosa ^G	Rucola, Parmesanraspel, Tomaten, Gurken mit Balsamico Creme	12,50 €
42. Insalata Primavera ^C	Gem. Salat mit Artischocken, Schrimps, Melone, Parmaschinken	15,00 €
43. Insalata Italia ^{D,G}	Gem. Salat mit Thunfisch, Mais, Ei, Mozzarella	12,50 €
44. Insalata Monaco ^{D,G}	Gem. Salat mit Gegrillte Putenstreifen, Mozzarella, Mais, Parmesanraspel	15,00 €

Zuppa – Suppen

0. Minestrone	Gemüsesuppe (nach Saison)	6,50 €
0. Zuppa di Pomodoro	Tomatensuppe	6,00 €
0. Zuppa di Patate	Kartoffelsuppe mit Trüffelöl	8,50 €



Pizze – Pizza (Holzofen)

Alle Pizzen mit Tomaten und Mozzarella (Fior di Latte)

Ø 33

1.	Margherita ^{A,G}	mit Tomaten, Mozzarella	9,50 €
2.	Funghi ^{A,G}	mit Champignon	10,50 €
3.	Salame ^{A,G}	mit Salami	10,50 €
4.	Prosciutto ^{A,G}	mit Schinken ⁴	10,50 €
5.	Peperoni ^{A,G}	mit Peperoni	10,50 €
6.	Sardelle ^{A,G,D}	mit Sardellen	10,50 €
7.	Diavola ^{A,G}	mit scharfer Salami	11,50 €
8.	Caprese ^{A,G}	mit Frische Tomaten, Mozzarella, Basilikum	11,00 €
9.	Regina ^{A,G}	mit Schinken ⁴ , Champignons	11,50 €
10.	Americana ^{A,G}	mit Salami, Peperoni	11,50 €
11.	Contadina ^{A,G}	mit Salami, Champignons	11,50 €
12.	Carciofi ^{A,G}	mit Artischocken, Oliven	11,50 €
13.	Hawaii ^{A,G}	mit Schinken ⁴ , Ananas	12,00 €
14.	Tonno ^{A,G,D}	mit Thunfisch, Zwiebeln	13,00 €
15.	Piccante ^{A,G}	mit scharfer Salami, Peperoni	12,50 €
16.	Siracusa ^{A,G}	mit Salami, Champignons, Peperoni	12,50 €
17.	Taormina ^{A,G}	mit Schinken ⁴ , Champignons, Peperoni	12,50 €
18.	4 Stagioni ^{A,G}	mit Schinken ⁴ , Champignons, Oliven, Artischocken	13,50 €
19.	Montanara ^{A,G}	mit Schinken ⁴ , Champignons, Peperoni, Salami	13,50 €
20.	Sicilia ^{A,G,D}	mit Oliven, Sardellen, Zwiebeln, Kapern	11,50 €
21.	Sole Mio ^{A,C,G}	mit Schinken ⁴ , Champignons, Peperoni, Salami, Ei	13,50 €
22.	Santina ^{A,G}	Bianca mit Gorgonzola, Schafskäse, scharfer Salami, Rucola	14,50 €
23.	Frutti di Mare ^{A,G,B,C}	mit Meeresfrüchten, Knoblauch	14,50 €
24.	4 Formaggi ^{A,G}	mit 4 Käsesorten	13,00 €
25.	Calzone ^{A,G}	mit Schinken ⁴ , Champignons, Salami	13,00 €
26.	Pizza Pane	Pizzabrot mit Tomatensoße	7,00 €
27.	Pizza Pane Aglio	Pizzabrot mit Tomatensoße, Knoblauch	7,50 €

Pizze Speciali – Spezialpizza

301.	Greca ^{A,G}	mit scharfer Salami, Artischocken, Schafskäse	13,50 €
303.	Paesana ^{A,G}	mit scharfer Salami, Parmesanraspel, Rucola	14,50 €
304.	Squisita ^{A,D,G}	mit Spinat, Lachs, Knoblauch	14,50 €
305.	Vegetariana ^{A,G}	mit gegrilltem Gemüse, Champignons, Zwiebeln	13,50 €
306.	Parma ^{A,G}	mit Parmaschinken, Parmesanraspel, Rucola	14,50 €
307.	Mare e Monti ^{A,D,G}	mit Garnelen, Steinpilzen, Cocktailtomaten, Knoblauch	14,50 €
308.	Crudaiola ^{A,G}	mit Rucola, fr. Tomaten, Parmesanraspel, Balsamico Creme	13,50 €

Aufpreise für jede weitere Zutaten ab 1,00 - EUR



Pasta – Nudeln

Spaghetti

45.	Aglio e Olio^A	mit Knoblauch, Olivenöl, Petersilie, Peperoncino	9,50 €
46.	Napoli^A	mit Tomatensoße	10,00 €
47.	Bolognese^A	mit gemischtes Hackfleisch	11,50 €
48.	Carbonara^{A,C,G}	mit Speck, Ei (ohne Sahne)	12,50 €
58.	Frutti di Mare^{A,B,D}	mit Meeresfrüchten	16,00 €

Penne

49.	Rucola^{A,G}	mit Rucola, scharfer Salami, Mozzarella in Tomaten-Sahnesoße	13,00 €
50.	Arrabbiata^A	in Tomatensoße, mit Knoblauch, scharf, Petersilie	12,00 €
51.	Amatriciana^A	in Tomatensoße, mit Speck, Zwiebeln	12,50 €
52.	Tacchino^A	in Tomaten-Sahnesoße, mit Putenstreifen, Pilzen, Zwiebeln	14,00 €
53.	4 Formaggi^{A,G}	mit 4 Käsesorten	13,00 €
0.	Melenzane	mit Auberginen, Parmesanraspel in Tomatensoße	13,00 €

Tortellini

54.	Panna^{A,G}	mit Schinken ⁴ , Sahne	11,50 €
0.	Emiliana^{A,G}	mit Schinken ⁴ , Pilzen, Erbsen in Hackfleisch-Sahnesoße	13,00 €

Tagliatelle

55.	Salmone^{A,D}	mit Lachs, Tomaten-Sahnesoße	16,00 €
56.	Vegetale^A	mit gem. Gemüse	11,50 €
57.	Gambas^A	mit Geschälte Garnelen, Zucchini, Cocktailtomaten, Knoblauch	17,50 €
59.	ai Porcini^{A,G}	mit Steinpilzen in Rahmsauce	13,50 €

Gnocchi

0.	4 Formaggi^{A,G}	mit 4 Käsesorten	13,50 €
0.	ai Porcini^{A,G}	mit Steinpilzen in Rahmsauce	13,50 €

Pasta al Forno – Gratinierte Nudeln

60.	Lasagna^{A,G}	mit gem. Hackfleisch-Bechamel, Mozzarella überbacken	12,50 €
61.	Penne^{A,G}	mit Schinken ⁴ , Champignons, Erbsen, gem. Hackfleisch-Sahnesoße, Mozzarella überbacken	12,00 €
62.	Tortellini^{A,G}	mit Schinken ⁴ , Champignons, Erbsen, gem. Hackfleisch-Sahnesoße, Mozzarella überbacken	13,50 €



Carne – Fleischgerichte

Zu alles Fleischgerichten servieren wir Ihnen Tagesgemüse und Kartoffeln

63.	Scaloppina al Vino	Kalbsmedaillons in Weißweinsauce	23,00 €
64.	Scaloppina alla Siciliana ^A	Kalbsmedaillons mit Oliven, Kapern, Zwiebeln in Tomatensoße	24,50 €
65.	Scaloppina Porcini	Kalbsmedaillons in Steinpilz soße	25,00 €
0.	Saltimbocca alla Romana	Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Salbei	26,50 €
0.	Paillard alla Griglia	Kalbsschnitzel gegrillt	23,00 €
0.	Fegato alla Griglia	Kalbsleber vom Grill	21,50 €
0.	Fegato alla Veneziana	Kalbsleber nach „Venezianischer Art“	23,00 €
0.	Bistecca di Tacchino	Putensteak gegrillt	19,50 €
0.	Tacchino ai Funghi	Putensteak in Rahm-Soße mit Champignons	21,00 €

Pesce – Fischgerichte

Zu alles Fischgerichten servieren wir Ihnen Tagesgemüse und Beilagen Salat

66.	Calamaretti alla Griglia ^D	Calamari vom Grill	21,50 €
0.	Calamari alla Siciliana	mit Kapern und Oliven in würziger Tomatensoße	23,50 €
67.	Gamberoni alla Griglia ^{B,D}	argentinische Garnelen vom Grill	27,00 €
68.	Pesce misto alla Griglia ^{B,D}	Gem. Fischplatte vom Grill	29,50 €
69.	Salmone alla Griglia ^D	Lachs vom Grill	21,50 €
0.	Salmone al Pepe Rosa	Lachs in rosa Pfeffersauce	23,50 €
0.	Filetto di Luccio al Limone	Zanderfilet in Zitrone soße	21,50 €

Dolci – Desserts

70.	Tiramisú ^{A,G}		6,50 €
71.	Panna Cotta ^G		6,50 €
72.	Tartufo Eis ^{A,C,G,H}		7,50 €
0.	Tris Dessert ^{A,C,G,H}		12,50 €
0.	Profitteroles ^{A,C,G,H}	Windbeutel mit Sahne gefüllt in Schokomantel	7,50 €

Alle angegebenen Preise sind Mitnahmenpreise (nicht für Verzehr im Lokal) In EUR (€) inkl. Gesetzl. MwSt.



Aperitivi – Aperitifs

Martini, weiß oder rot	15%	5cl	5,00 €
Crodino (Alkoholfrei) ¹		0,1l	4,50 €
Campari Soda ¹	25%	0,3l	6,50 €
Campari Orange ^{1,3}	25%	0,3l	6,50 €
Glas Prosecco	11%	0,1l	6,00 €
Spritze ¹	11%	0,4l	7,50 €
Hugo ¹		0,4l	7,50 €
Gin Tonic ¹(Bombay Schweppes)		0,25l	8,50 €

Analcolici – Alkoholfreie Getränke

		0,2l	0,4l
Cola ^{2,1,3}		2,80 €	3,90 €
Cola-Mix ^{1,2,3}		2,80 €	3,90 €
Afri Cola Zero ^{1,2,3}	0,33l		3,20 €
Estathé Pfirsich ^{1,2,3}	0,33l		4,50 €
Estathé Zitrone ^{1,2,3}	0,33l		4,50 €
Tonic Water ¹(Schweppes)		3,20 €	
Orangenlimonade ^{1,2}		2,80 €	3,90 €
Zitronenlimonade ^{1,2}		2,80 €	3,90 €
Tafelwasser		2,00 €	3,00 €
Acqua Morelli Still	0,75l		6,50 €
Acqua Morelli Sprudel	0,75l		6,50 €

Succhi – Säfte

		0,2l	0,4l
Apfelsaft		2,90 €	4,50 €
Orangensaft		2,90 €	4,50 €
Johannisbeernektar		2,90 €	4,50 €
Maracujanektar		2,90 €	4,50 €
Alle Saftschorle		2,80 €	3,90 €

Bevande Calde – Warme Getränke

Espresso ³		2,50 €
Espresso koffeinfrei		2,50 €
Tasse Kaffee ³		3,00 €
Cappuccino ^{3,G}		3,50 €
Latte Macchiato ^{3,G}		4,50 €
Espresso Doppio ³		4,00 €
Espresso Corretto ³		3,50 €
Tee versch. Sorten		2,50 €



Birre – Bier

Pils	0,33l	4,00 €
Dunkles Bier	0,50l	4,80 €
Hell Bier vom Faß	0,50l	4,80 €
Kellerbier	0,50l	4,80 €
Hefeweizen	0,50l	4,80 €
Dunkles Weizen	0,50l	4,80 €
Leichtes Weizen	0,50l	4,80 €
Hefeweizen alkoholfrei	0,50l	4,80 €
Alkoholfreies Bier	0,50l	4,80 €
Radler - Naturtrüb	0,50l	4,80 €
Ruß	0,50l	4,80 €
Cola Weizen	0,50l	4,80 €

Vini Bianchi – Weißweine

Hauswein	0,20l	6,00 €
Weinschorle	0,40l	5,50 €
Lugana	0,20l	8,50 €

Vini Rossi – Rotweine

Hauswein	0,20l	6,00 €
Weinschorle	0,40l	5,50 €
Lambrusco	0,25l	5,00 €
Primitivo	0,20l	7,50 €

Vini Rosati – Roséweine

Hauswein	0,20l	6,00 €
----------	-------	--------

Superalcolici – Spirituosen

Vecchia Romagna	40%	2cl	4,00 €
Grappa della Casa	40%	2cl	4,00 €
Williams Birne	40%	2cl	4,00 €
Grappa Riserva Poli	40%	2cl	8,50 €

Amari – Bitteres

Ramazzotti	30%	2cl	4,00 €
Amaro Averna	32%	2cl	4,00 €
Jägermeister	35%	2cl	4,00 €
Fernet Branca	35%	2cl	4,00 €

Liquori – Liköre

Sambuca	40%	2cl	4,00 €
Amaretto di Saronno	28%	2cl	4,00 €
Limoncello	30%	2cl	4,00 €

Flaschenweine 0,7 l auf Anfrage



Diese Zutaten lösen 90% aller Lebensmittelunverträglichkeiten aus und sind deshalb kennzeichnungspflichtig:

- (A) Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon)
- (B) Krebstiere
- (C) Ei
- (D) Fisch
- (E) Erdnüsse
- (F) Soja
- (G) Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- (H) Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Pistazien, Macadamianuss und Queensland Nuss)
- (I) Sellerie
- (J) Senf
- (K) Sesamsamen
- (L) Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/l
- (M) Lupinen
- (N) Weichtiere

Zusatzstoffe:

- (1) mit Farbstoff
- (2) mit Antioxydationsmittel
- (3) Koffeinhaltig
- (4) Vorderschinken

Sehr geehrte Gäste,

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage gerne von unseren Servicemitarbeiterinnen und Mitarbeitern.

Bitte beachten Sie, dass in unserem Betrieb Gerichte mit den genannten Allergenen zubereitet werden. Eine unbeabsichtigte Kreuzkontamination kann nicht ausgeschlossen werden.

Öffnungszeiten:

Dienstag bis Freitag, 11:30 bis 14:00 Uhr **und** 17:30 bis 22:00 Uhr

Samstag, 17:30 bis 22:00 Uhr

Sonntag, 11:30 bis 14:00 Uhr **und** 17:30 bis 21:30 Uhr

Montag, Ruhetag!



Benvenuti...

Wir freuen uns, Sie in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen, wo jedes Gericht aus der Leidenschaft für die gute Küche, der Auswahl frischer Zutaten und der Liebe zum Detail entsteht.

Unsere Speisekarte ist eine Reise zwischen Tradition und Kreativität, die darauf ausgelegt ist, Ihnen ein authentisches und geschmacksreiches Erlebnis zu bieten. Lassen Sie sich von den Düften, den Farben und den Spezialitäten unserer Küche verzaubern.

Wir wünschen Ihnen ein angenehmes Erlebnis und....

... Buon Appetito!

Sehr geehrte Gäste, aufgrund unserer Parkplatzregelung haben Sie die Möglichkeit, bis zu 3 Stunden kostenlos zu parken. Sollten Sie länger als 3 Stunden bei uns verweilen, bitten wir Sie, uns kurz Bescheid zu geben. In diesem Fall können Sie auch länger parken, ohne dass für Sie Kosten entstehen.

Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Ihr Ristorante Monaco Team.

Ristorante Monaco
Rosenstraße 2b, 86343 Königsbrunn
Tel: 08231 401 6 741

 www.park-restaurant.de