

Ristorante Pizzeria

# il Brunello

da Gianni



*Speise- und Getrankkarte*

Ristorante Pizzeria  
**il Brunello**  
da Gianni



*Sehr geehrter Gast!*

*Wir begrüßen Sie sehr herzlich in unserem Ristorante.  
Die gepflegte Gastlichkeit unseres Hauses soll dazu beitragen  
Ihnen Stunden der Entspannung und des Genießens zu bereiten.  
Die Speisen werden frisch zubereitet.  
Bei Verzögerungen bitten wir daher um Ihr Verständnis.*

*Wir freuen uns auf Ihren Besuch!  
Inhaber: Leone Giovanni  
Tel. 0 81 22/86 83 299, Fax 86 83 298  
85435 Erding, Münchener Straße 6*

*Öffnungszeiten:  
Montag - Sonntag  
von 11.30 - 14.00 Uhr und von 17.00 - 23.00 Uhr*

*Unser Motto:  
"Kommen Sie als Gast -  
gehen Sie als Freund."*

*Alle Preise inkl. MwSt.*



## *Aperitivi - Digestivi*

	<b>Prosecco</b>	<b>11%</b>	<b>0,2 l</b>
	<b>Prosecco Aperol<sup>0,3</sup></b>	<b>11%</b>	<b>0,2 l</b>
	<b>Sprizza Classico<sup>0,3</sup></b>	<b>10%</b>	<b>0,2 l</b>
	<b>Aperitivo della Casa</b>	<b>10%</b>	<b>0,2 l</b>
	<b>Hugo Prosecco, Tafelwasser, Holunderblütensirup, Limette, Minze</b>	<b>14%</b>	<b>0,2 l</b>
	<b>Campari Soda / Orange<sup>0</sup></b>	<b>25%</b>	<b>0,2 l</b>
	<b>Martini Bianco</b>	<b>15%</b>	<b>4 cl</b>
	<b>Ramazotti</b>	<b>30%</b>	<b>2 cl</b>
	<b>Averna</b>	<b>32%</b>	<b>2 cl</b>
	<b>Fernet Branca</b>	<b>42%</b>	<b>2 cl</b>
	<b>Jägermeister</b>	<b>35%</b>	<b>2 cl</b>

## *Liquori - Spirituosen*

	<b>Amaretto</b>	<b>28%</b>	<b>2 cl</b>
	<b>Sambuca</b>	<b>40%</b>	<b>2 cl</b>
	<b>Williamsbirne</b>	<b>42%</b>	<b>2 cl</b>
	<b>Vecchia Romagna</b>	<b>40%</b>	<b>2 cl</b>
	<b>Heißer Amaretto mit Sahne</b>	<b>26%</b>	<b>2 cl</b>
	<b>Limoncello</b>	<b>28%</b>	<b>2 cl</b>
	<b>Grappa della Casa</b>	<b>40%</b>	<b>2 cl</b>
	<b>Grappa Stravecchia</b>	<b>40%</b>	<b>2 cl</b>





## *Alkoholfreie Getränke*

	<b>Fanta<sup>1</sup></b>	<b>0,4l</b>
	<b>Coca Cola<sup>1,2</sup></b>	<b>0,4l</b>
	<b>Zitronenlimonade</b>	<b>0,4l</b>
	<b>Spezi<sup>2</sup></b>	<b>0,4l</b>
	<b>Saft</b> Apfel, Orange, Traube, Johannisbeere, Kirsch, Maracuja oder Rhabarber	<b>0,3l</b>
	<b>Saftschorle</b> Apfel, Orange, Traube, Johannisbeere, Kirsch, Maracuja oder Rhabarber	<b>0,4l</b>
	<b>Bitter Lemon<sup>3</sup></b>	<b>0,3l</b>
	<b>San Pellegrino</b>	<b>0,5l</b>
	<b>San Pellegrino</b>	<b>1l</b>
	<b>Natural Panna</b>	<b>0,5l</b>
	<b>Natural Panna</b>	<b>1l</b>

## *Biere*

	<b>Erdinger Weißbier</b>	<b>0,5l</b>
	<b>Erdinger Leicht</b>	<b>0,5l</b>
	<b>Erdinger Alkoholfrei</b>	<b>0,5l</b>
	<b>Erdinger Dunkel</b>	<b>0,5l</b>
	<b>Erdinger Urweiße</b>	<b>0,5l</b>
	<b>Russ</b>	<b>0,5l</b>
	<b>Cola<sup>1,2</sup>-Weißbier</b>	<b>0,5l</b>
	<b>Fischer's Hell</b>	<b>0,5l</b>
	<b>Alkoholfreies Bier</b>	<b>0,5l</b>
	<b>Dunkles Bier</b>	<b>0,5l</b>
	<b>Radler</b>	<b>0,5l</b>
	<b>Warsteiner</b>	<b>0,3l</b>



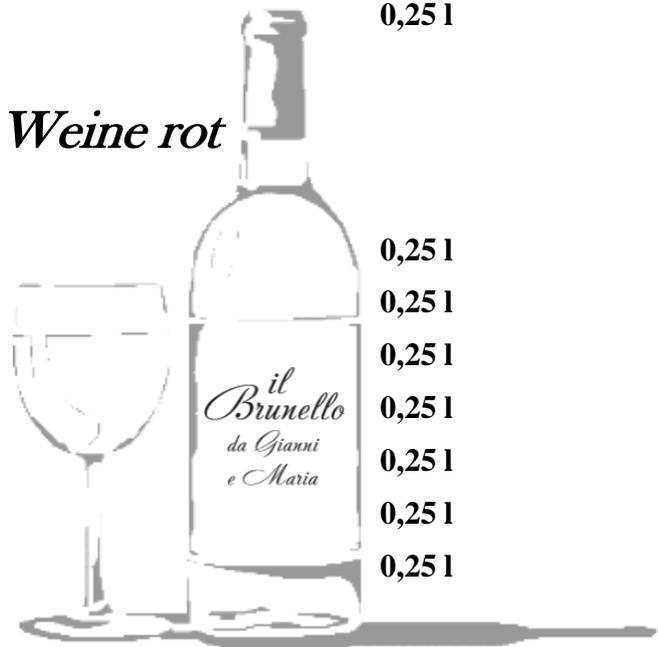


## *Offene Weine weiß*

	<b>Hauswein</b>	0,25 l
	<b>Pinot Grigio D.O.C.G.</b>	0,25 l
	<b>Chardonnay D.O.C.G.</b>	0,25 l
	<b>Frizzantino (Perlwein)</b>	0,25 l
	<b>Rosé D.O.C.G.</b>	0,25 l
	<b>Weißweinschorle</b>	0,25 l

## *Offene Weine rot*

	<b>Hauswein</b>	0,25 l
	<b>Merlot D.O.C.G.</b>	0,25 l
	<b>Chianti Di Montalcino D.O.C.G.</b>	0,25 l
	<b>Lambrusco</b>	0,25 l
	<b>Bardolino D.O.C.G.</b>	0,25 l
	<b>Valpolicella D.O.C.G.</b>	0,25 l
	<b>Rotweinschorle</b>	0,25 l



## *Warme Getränke*

	<b>Espresso</b>	
	<b>Espresso Doppio</b>	
	<b>Tasse Kaffee</b>	
	<b>Cappuccino</b>	
	<b>Latte Macchiato</b>	
	<b>Heiße Schokolade</b>	
	<b>Tee Früchte-, Pfefferminz-, Kamillentee sowie schwarzer oder grüner Tee</b>	



## *Minestre - Suppen*

- !☺ **Minestrone** – Gemüsesuppe
- !☺ **Zuppa di Cipolla** – Französische Zwiebelsuppe
- !☺ **Zuppa di Pomodoro** – Tomatencremesuppe
- !☺ **Tortellini in Brodo** – Tortellinisuppe
- !☺ **Pastina in Brodo** – Nudelsuppe

## *Antipasti - Vorspeisen*

- !☺ **Caprese** – Tomaten mit Mozzarella
- !☺ **Antipasti della Casa** – Vorspeise aus der Vitrine
- !☺ **Insalate di Mare** – Meeresfrüchtesalat
- !☺ **Cocktail di Gamberi** – Krabbencocktail
- !☺ **Carpaccio Cipriani** – Rohes Rinderfilet mariniert
- !☺ **Crudo** – Parmaschinken





## *Pizze*

-  **Margherita** – Tomaten, Käse, Oregano
-  **Napoli** – Tomaten, Käse, Sardellen
-  **Funghi** – Tomaten, Käse, Champignons
-  **Salami** – Tomaten, Käse, Salami
-  **Prosciutto** – Tomaten, Käse, Schinken\*
-  **Regina** – Tomaten, Käse, Schinken\*, Champignons
-  **Hawaii** – Tomaten, Käse, Schinken\*, Ananas
-  **Sofia Loren** – Tomaten, Käse, Schinken\*, Champignons, Peperoni
-  **Quattro Stagioni** – Tomaten, Käse, Schinken\*, Salami, Paprika, Artischocken
-  **Maruzzella** – Tomaten, Käse, Schinken\*, Champignons, Paprika, Kapern, Oliven\*\*\*
-  **Capricciosa** – Tomaten, Käse, Salami, Champignons, Peperoni, Sardellen
-  **Calzone** – Tomaten, Käse, Schinken\*
-  **Tonno** – Tomaten, Käse, Thunfisch, Zwiebeln
-  **Marinara** – Tomaten, Käse, Meeresfrüchte
-  **Brunello** – Tomaten, Käse, Schinken\*, Pilze, Peperoni, Paprika, Artischocken, Ei, Zwiebeln, Oliven\*\*\*, Sardellen, Kapern, Salami
-  **Primavera** – Tomaten, Käse, frische Tomaten, Zwiebeln, Basilikum
-  **Quattro Formaggi** – Tomaten, 4 Käsesorten
-  **Milano** – Tomaten, Käse, Mailänder Salami\*\*
-  **Vegetariana** – Tomaten, Käse, Gemüse der Saison
-  **Pizza Pane** – Pizzabrot mit Tomaten und Knoblauch

### Sonderwünsche je

\* Form-Vorderschinken aus Vorderschinkenteilen zusammengesetzt – konserviert – Antioxidationsmittel – Stärke  
\*\* Milcheiweiß konserviert – Antioxidationsmittel  
\*\*\* geschwärzt



## *Paste - Nudelgerichte*

### **Spaghetti**

-  **Spaghetti Pomodoro** – mit Tomatensauce
-  **Spaghetti Bolognese** – mit Hackfleischsauce
-  **Spaghetti Aglio e Olio** – mit Knoblauch und Öl (scharf)
-  **Spaghetti Amatriciana** – mit Speck, Zwiebeln, Tomatensauce
-  **Spaghetti Marinara** – mit Meeresfrüchten
-  **Spaghetti Brunello** – mit Parmaschinken, Steinpilzen, grüner Pfeffersauce
-  **Spaghetti Carbonara** – mit Speck, Ei, Sahnesauce

### **Rigatoni**

-  **Rigatoni al Pomodoro** – mit Tomatensauce
-  **Rigatoni Bolognese** – mit Hackfleischsauce
-  **Rigatoni 4 Formaggi** – mit 4 Käsesorten
-  **Rigatoni al Forno** – mit Schinken\*, Pilzen, Erbsen, Hackfleischsauce, Sahne, überbacken

### **Penne**

-  **Penne Siciliana** – mit frischem Gemüse, überbacken
-  **Penne Arrabiata** – mit Knoblauch, Tomatensauce (scharf)

\* Form-Vorderschinken aus Vorderschinkenteilen zusammengefügt – konserviert – Antioxidationsmittel – Stärke geschwärzt  
\*\*\*



## *Paste - Nudelgerichte*

### **Tagliatelle**

-  **Tagliatelle Emiliana** – mit Schinken\*, Erbsen, Champignons, Sahne
-  **Tagliatelle Salmone** – mit Lachs, Knoblauch, Zwiebeln, Sahnesauce

### **Tortellini**

-  **Tortellini Panna** – mit Schinken\*, Sahne
-  **Tortellini al Forno** – mit Schinken\*, Erbsen, Champignons, Sahnesauce überbacken

### **Gnocchi**

-  **Gnocchi alla Sorrentina** – mit Mozzarella, Tomaten, Sahnesauce, Basilikum
-  **Gnocchi al Forno** – mit Speck, Hackfleischsauce, überbacken

### **Lasagne**

-  **Lasagna al Forno** – mit Béchamel, Hackfleischsauce, überbacken

### **Cannelloni**

-  **Cannelloni al Forno** – mit Hackfleischsauce, Tomaten, Bechamel, überbacken

### **Risotto**

-  **Risotto al Funghi** – Reis mit Steinpilzen
-  **Risotto Brunello** – Reis mit Safransauce, Zucchini, Krabben
-  **Risotto alla Pescatora** – Reis mit Meeresfrüchten

\* Form-Vorderschinken aus Vorderschinkenteilen zusammengefügt – konserviert – Antioxidationsmittel – Stärke geschwärzt  
\*\*\*



## *Carne - Fleischgerichte*

### **Vom Kalb und Schwein**

-  **Cotoletta Milanese** – Paniertes Schnitzel
-  **Cotoletta Bolognese** – Paniertes Schnitzel mit Schinken\*, Tomatensauce, Käse, überbacken
-  **Saltimbocca alla Romana** – Medaillon mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce
-  **Fegato alla griglia** – Kalbsleber gegrillt
-  **Fegato alla Veneziana** – Kalbsleber mit Zwiebeln in Weißweinsauce

### **Vom Rind**

-  **Costata alla griglia** – Rumpsteak vom Grill
-  **Filetto alla griglio** – Rinderfilet gegrillt

### **Vom Lamm**

-  **Costolette alla griglia** – Lammkotelett gegrillt
-  **Costolette alla provinciale** – Lammkotelett mi Kapern, Oliven\*\*\*, Sardellen, Knoblauch

### **Vom Kalb, Rind und Schwein**

-  **Sinfonia di carne** – Gemischter Grillteller



**Alle Fleischgerichte werden mit frischen Tagesbeilagen serviert.**

\* Form-Vorderschinken aus Vorderschinkenteilen zusammengefügt – konserviert – Antioxidationsmittel – Stärke  
\*\*\* geschwärzt



## ***Pesce - Fischgerichte***

-  **Calamari alla griglia** – Tintenfisch gegrillt
-  **Calamari fritti** – Tintenfischringe gebacken
-  **Salmone alla griglia** – Seelachs gegrillt
-  **Scampi alla griglia** – Scampi gegrillt
-  **Pesce spada alla griglia** – Schwertfisch vom Grill
-  **Sinfonia di pesce** – Gemischte Fischplatte vom Grill

Alle Fischgerichte werden mit frischen Tagesbeilagen serviert.

## ***Muscheln***

-  **Muscheln in Tomatensauce** (nach Saison)
-  **Muscheln in Weißweinsauce** (nach Saison)
-  **Muscheln in Pfeffersauce** (nach Saison)
-  **Muscheln nach Brunello Art**, scharf (nach Saison)





## *Insalate - Salate*



**Insalata di Pomodoro** – Tomatensalat mit Zwiebeln



**Insalata di Pomodoro, Tonno e Cipolla** – Tomatensalat mit Thunfisch und Zwiebeln



**Insalata di Cetrioli** – Gurkensalat



**Insalata Verde** – Grüner Salat



**Insalata Mista** – Gemischter Salat



**Insalata Brunello** – Gemischter Salat mit Thunfisch, Ei, Mozzarella, Schinken\*, Artischocken, Peperoni



**Insalata di Rucola** – Rucolasalat mit Tomaten, Parmesan

**Unsere Salate werden mit hausgemachtem Dressing serviert.**

## *Dolce - Dessert*



**Tiramisu**



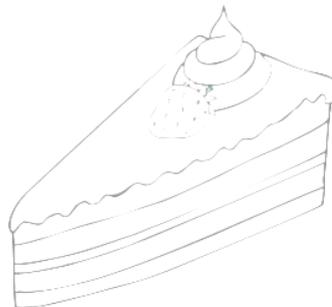
**Profiterol**



**Cassata**



**Tartufo**



\* Form-Vorderschinken aus Vorderschinkenteilen zusammengefügt – konserviert – Antioxidationsmittel – Stärke