

**Ristorante Pizzeria**



**Bahnhofstraße 5  
82152 Planegg**

**Unsere Öffnungszeiten:**

**Montag bis Freitag**

11:30 - 14:00 Uhr

17:30 - 21:00 Uhr

**Samstag**

17:30 - 21:00 Uhr

**Sonn- und Feiertage  
geschlossen**

**Mitnahmeverpackungen 1,- €**

**Nur Barzahlung, Kartenzahlung ist nicht möglich!**

**Mittagstisch Montag bis Freitag**  
**alle Pizza und**  
**Nudelgerichte**  
**(ausgenommen Glutenfrei)**

**7,50 €**

Insieme Gastzugang



**Nur Barzahlung, Kartenzahlung ist nicht möglich!**

## Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,33l	2,70 €
Tafelwasser	0,5l	3,50 €
Zitronenlimonade	0,5l	4,00 €
Spezi <sup>1,3,13</sup>	0,33l	3,80 €
Coca Cola <sup>1,3,13</sup>	0,33l	3,80 €
Fanta <sup>3, 10,13</sup>	0,33l	3,80 €
Saft- oder Nektarschorle <sup>4</sup>	0,33l	3,50 €
Saft- oder Nektarschorle <sup>4</sup>	0,5l	3,80 €
San Pellegrino	0,5l	4,50 €
San Pellegrino	0,75l	5,50 €



## Biere

Helles <sup>A3</sup>	0,5l	4,20 €
Weissbier <sup>A1,A3</sup>	0,5l	4,50 €
Weissbier Dunkel <sup>A1,A3</sup>	0,5l	4,50 €
Weissbier Leicht <sup>A1,A3</sup>	0,5l	4,50 €
Alkoholfreies Bier <sup>A3</sup>	0,5l	4,20 €
Radler <sup>7,A3,13</sup>	0,5l	4,20 €
Russen <sup>7,A1,13</sup>	0,5l	4,50 €
Pils <sup>A3</sup>	0,33l	4,00 €

## Vini - Weine

### Offener Rotwein D.O.C

Rosso Casa <sup>N, 14</sup>	0,25l	6,50 €
Weinschorle <sup>N,14</sup>	0,25l	4,90 €
Glas Weißwein <sup>14</sup>	0,2l	4,50 €

### Offener WeissweinD.O.C

Bianco Casa <sup>N,14</sup>	0,25l	6,50 €
Weinschorle <sup>N,14</sup>	0,25l	4,90 €
Glas Rotwein <sup>14</sup>	0,2l	4,50 €

## Prosecco und Spritz

Prosecco <sup>N</sup>	0,1l	5,00 €	Veneton Spritz <sup>N,3</sup>	0,2l	7,50 €
Campari Orange <sup>3</sup>	0,2l	7,50 €	Campari Soda <sup>3</sup>	0,2l	7,00 €

## Warme Getränke

Espresso <sup>1</sup>	2,50 €
Espresso Macchiato <sup>1,G</sup>	2,70 €
Tasse Kaffee <sup>1</sup>	3,50 €
Cappuccino <sup>1,G</sup>	4,00 €
Latte Macchiato <sup>1,G</sup>	4,00 €
Glass Tee	3,00 €
Doppio Espresso <sup>1</sup>	4,90 €

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt.

## ***Spirituosen***

Averna <sup>4,9</sup>	0,2cl	3,90 €
Ramazotti <sup>4,9</sup>	0,2cl	3,90 €
Sambuca <sup>7</sup>	0,2cl	3,90 €
Grappa Stravecchia	0,2cl	3,90 €
Veccia Romana	0,2cl	6,00 €

Alle preise inkl. MwSt



## **Vorspeisen**

Bruschetta all`italiana - mit Tomaten, Knoblauch und Basilikum <sup>A1</sup> (4 Scheiben)	7,50 €
Caprese-Mozzarella mit Tomaten <sup>G</sup>	8,50 €
Rinder carpaccio - mit Rucola und Grana <sup>G</sup>	12,50 €

## **Frische Salate**

Insalata Mista - gemischter Salat	5,50 €
Pomodoro - Tomatensalat mit Zwiebeln	6,00 €
Nizza - mit Thunfisch, Ei, Oliven, Zwiebeln <sup>5,C,D</sup>	11,00 €
Capricciosa - mit Artischocken, Schafskäse, Oliven, Mais <sup>5,G</sup>	11,00 €
Rucola e Grana <sup>5</sup> - mit frischen Tomaten	7,50 €



## **Suppen**

Zuppa di fagioli - Bohnensuppe mit Speck <sup>6,10</sup>	7,50 €
Zuppa di pomodoro - Tomatensuppe	6,50 €



## **Dessert**

Tiramisu <sup>G</sup>	6,90 €
Panna Cotta <sup>G</sup>	6,90 €
Cassata <sup>G</sup>	6,90 €
Tartufo <sup>G, H</sup>	6,90 €

## NUDELGERICHTE

### Spaghetti

Napoli - mit Tomatensauce <sup>A1</sup>	11,00 €
Bolognese - mit Fleischsauce <sup>A1</sup>	11,50 €
Carbonara - mit Speck und Ei in Sahnesauce oder ohne Sahne <sup>6,A1,C,G</sup>	12,00 €
Amatriciana - mit Speck, Zwiebeln in Tomatensauce <sup>6,A1</sup>	11,50 €
Aglio & Olio - mit Knoblauch & Olivenöl (scharf) <sup>A1</sup>	10,00 €
Frutti di mare - mit Meeresfrüchten und Tomatensauce <sup>A1,B,D</sup>	13,00 €
Garnelen - mit frischen Tomaten und Garnelen <sup>A1,B</sup>	14,00 €

### Rigatoni

4 formaggi - mit 4 Käsesorten <sup>A1,G</sup>	11,50 €
Bolognese - mit Fleischsauce <sup>A1</sup>	11,50 €
Napoli - mit Tomatensauce <sup>A1</sup>	11,00 €
Al forno - mit Schinken, Pilzen und Erbsen überbacken <sup>4,10,A1</sup>	12,00 €
Arrabiata - mit Knoblauch (scharf) <sup>A1</sup>	11,00 €

### Tagliatelle

Bolognese - mit Fleischsauce <sup>A1</sup>	12,00 €
Mare & Monti - mit Garnelen und Pilzen in Sahnesauce <sup>4,10,A1,B,C</sup>	14,00 €
Gorgonzola - in Gorgonzolasauce <sup>A1,G</sup>	12,00 €
Emiliana - mit Schinken, Pilzen und Erbsen in Sahnesauce <sup>4,10,A1,G</sup>	12,00 €
Al Curry - mit Pute in Currysauce <sup>A1</sup>	12,00 €

### Riso

Meeresfrüchte - mit Meeresfrüchten in Tomatensauce <sup>B,D</sup>	12,50 €
Primavera - mit Schinken, Pilzen Erbsen in Tomatensahne <sup>4,10,G</sup>	12,00 €
Garnelen - mit Garnelen in Tomatensauce <sup>B</sup>	13,00 €

### Gnocchi

Napoli - mit Tomatensauce <sup>A1</sup>	11,00 €
Bolognese - mit Fleischsauce <sup>A1</sup>	11,50 €
Gorgonzola - in Gorgonzolasauce <sup>A1,G</sup>	11,50 €

### Cannelloni al forno

Spinaci - mit Spinat-Ricottafüllung <sup>A1,G</sup>	12,00 €
Carne - mit Fleischfüllung <sup>A1</sup>	12,00 €

2. Teller zu Nudelgerichten - € 2,00



## **NUDELGERICHTE glutenfrei**

### **Penne**

Lachs - mit Lachs und Tomatensauce <sup>B,D</sup>	15,50 €
Garnelen - mit frischen Tomaten und Garnelen <sup>B</sup>	16,50 €
Al forno - mit Schinken, Pilzen und Erbsen überbacken <sup>4,10</sup>	13,50 €
Arrabiata - mit Knoblauch (scharf)	13,00 €

### **Gnocchi**

Napoli - mit Tomatensauce	13,50 €
Bolognese - mit Fleischsauce	13,50 €
Quattro Formaggi - mit vier Käsesorten <sup>G</sup>	13,50 €

### **Aus dem Backofen**

Lasagne al Forno - mit Hackfleisch	14,00 €
------------------------------------	---------

## **PIZZA glutenfrei ø ca. 28 cm**

01. Margherita - mit Käse und Tomatensauce <sup>G</sup>	9,50 €
02. Napoli - mit Sardellen <sup>D,G</sup>	12,50 €
03. Garnelen - mit Knoblauch <sup>G</sup>	14,50 €
04. Funghi - mit Champignons <sup>G</sup>	12,50 €
05. Prosciutto - mit Schinken <sup>4,10,G</sup>	12,50 €
06. Diavola - mit Salami pikante, Peperoni <sup>4,G</sup>	12,50 €
07. Salami - mit Salami <sup>4,G</sup>	12,50 €
08. Sicilia - mit Oliven, Sardellen und Knoblauch <sup>5,D,G</sup>	13,50 €
09. Regina - mit Schinken und Champignons <sup>4,10,G</sup>	12,50 €
10. Primavera - mit Ei, Salami und Zwiebeln <sup>4,C,G</sup>	13,50 €
11. Tonno - mit Thunfisch und Zwiebeln <sup>D,G</sup>	14,50 €
12. Quattro Stagioni - mit Schinken, Champignons, Oliven und Paprika <sup>4,10,5,G</sup>	13,50 €
13. Capricciosa - Schinken, Champignons, Oliven, Paprika und Zwiebeln <sup>4,10,5,G</sup>	13,50 €
14. Peppone - mit Schinken, Champignons, Paprika, Salami und Pfefferschoten <sup>4,10,G</sup>	13,50 €
15. Fantasia - mit Salami, Pfefferschoten, Paprika und Oliven <sup>4,5,G</sup>	13,50 €
16. Verde - mit Artischocken, Pfefferschoten, Erbsen und Spinat <sup>G</sup>	13,50 €
17. Romana - mit Champignons, Pfefferschoten, Oliven und Artischocken <sup>5,G</sup>	13,50 €
18. Calzone - gefüllt mit Ei und Schinken <sup>4,10,G</sup>	13,50 €
19. Italia - mit italienischem Rohschinken, Rucola und Grana <sup>G</sup>	14,00 €
20. Marinara - mit verschiedenen Meeresfrüchten <sup>B,D,G</sup>	14,50 €
21. Con Tutto - mit Allem <sup>4,10,5,G</sup>	14,00 €
22. Hawaii - mit Schinken und Ananas <sup>4,10,G</sup>	12,50 €
23. Quattro Formaggi - mit vier Käsesorten <sup>G</sup>	13,50 €
24. Ruccola - mit Ruccola und Grana <sup>G</sup>	13,50 €
25. Pane - Pizzabrot	8,00 €

**Änderungen werden mit € 2,00 Zuschlag berechnet.**

Wir verwenden zum Kochen Vorderschinken<sup>4,10</sup> und Kochsalami.

**2. Teller zur Pizza und zu Nudelgerichten - € 2,00**

**Glutenfreie Speisen werden stets frisch zubereitet, deshalb kann es zu etwas längeren Wartezeiten bei der Zubereitung kommen.**

## **PIZZA ø ca. 28 cm**

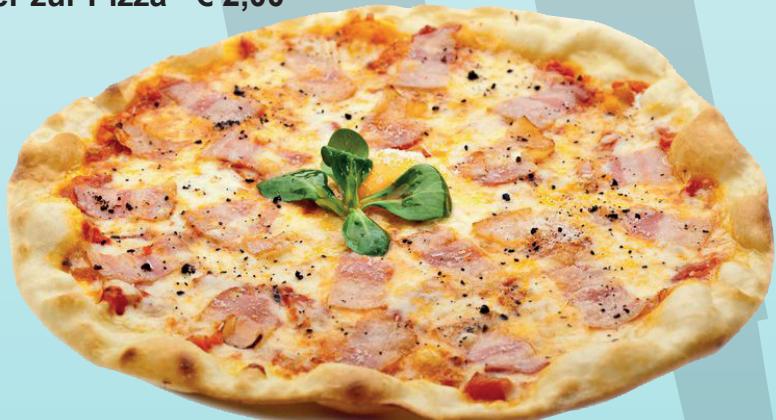
01. Margherita - mit Käse und Tomatensauce <sup>A1,G</sup>	8,50 €
02. Napoli - mit Sardellen <sup>A1,D,G</sup>	9,00 €
03. Garnelen - mit Knoblauch <sup>A1,G</sup>	13,00 €
04. Funghi - mit Champignons <sup>A1,G</sup>	9,00 €
05. Prosciutto - mit Schinken <sup>4,10,A1,G</sup>	9,00 €
06. Diavola - mit Salami pikante, Peperoni <sup>4,A1,G</sup>	10,50 €
07. Salami - mit Salami <sup>4,A1,G</sup>	9,00 €
08. Sicilia - mit Oliven, Sardellen und Knoblauch <sup>5,A1,D,G</sup>	10,50 €
09. Regina - mit Schinken und Champignons <sup>4,10,A1,G</sup>	10,50 €
10. Primavera - mit Ei, Salami und Zwiebeln <sup>4,A1,C,G</sup>	11,00 €
11. Tonno - mit Thunfisch und Zwiebeln <sup>A1,D,G</sup>	11,50 €
12. Quattro Stagioni - mit Schinken, Champignons, Oliven und Paprika <sup>4,10,5,A1,G</sup>	12,00 €
13. Capricciosa - Schinken, Champignons, Oliven, Paprika und Zwiebeln <sup>4,10,5,A1,G</sup>	12,00 €
14. Peppone - mit Schinken, Champignons, Paprika, Salami und Pfefferschoten <sup>4,10,A1,G</sup>	12,00 €
15. Fantasia - mit Salami, Pfefferschoten, Paprika und Oliven <sup>4,5,A1,G</sup>	11,50 €
16. Verde - mit Artischocken, Pfefferschoten, Erbsen und Spinat <sup>A1,G</sup>	12,00 €
17. Romana - mit Champignons, Pfefferschoten, Oliven und Artischocken <sup>5,A1,G</sup>	12,00 €
18. Calzone - gefüllt mit Ei und Schinken <sup>4,10,A1,G</sup>	11,50 €
19. Italia - mit italienischem Rohschinken, Rucola und Grana <sup>A1,G</sup>	13,00 €
20. Marinara - mit verschiedenen Meeresfrüchten <sup>A1,B,D,G</sup>	13,00 €
21. Con Tutto - mit Allem <sup>4,10,5,A1,G</sup>	13,00 €
22. Hawaii - mit Schinken und Ananas <sup>4,10,A1,G</sup>	12,00 €
23. Quattro Formaggi - mit vier Käsesorten <sup>A1,G</sup>	13,00 €
24. Ruccola - mit Ruccola und Grana <sup>A1,G</sup>	12,50 €
25. Pane - Pizzabrot <sup>A1</sup>	6,50 €

**Änderungen werden mit € 2,00 Zuschlag berechnet.**

Alle Pizzen werden mit Käse und Tomaten zubereitet.

Wir verwenden zum Kochen Vorderschinken<sup>4,10</sup> und Kochsalami.

**2. Teller zur Pizza - € 2,00**



## **Fleischgerichte**

### **Scaloppina**

Piccata Lombarda - in Zitronensoße	19,00 €
Saltimbocca - mit Schinken und Salbei in Weißweinsauce <sup>4,10</sup>	19,00 €



### **Costate**

Griglia - Rumpsteak gegrillt	22,00 €
Pepe - Rumpsteak in Pfeffersoße <sup>G</sup>	23,50 €

## **Fischgerichte**

Calamari alla griglia - Tintenfisch gegrillt mit Salat <sup>D</sup>	19,00 €
Riesengarnelen - gegrillt mit Salat <sup>B</sup>	21,00 €
Lachsfilet - zart gebraten mit Salat <sup>D</sup>	19,50 €

Alle Fleisch und Fischgerichte werden mit Tagesbeilagen serviert.

**2. Teller zu Fleisch- und Fischgerichten - € 2,00**





## INHALTSSTOFFE

- |   |                           |    |                         |
|---|---------------------------|----|-------------------------|
| 1 | koffeinhaltig             | 8  | mit Phenylalaninquelle  |
| 2 | mit Geschmacksverstärker  | 9  | chininhaltig            |
| 3 | mit Farbstoff             | 10 | mit Antioxidationsstoff |
| 4 | mit Konservierungsstoffen | 11 | E 102                   |
| 5 | geschwärzt                | 12 | mit Taurin              |
| 6 | mit Phosphat              | 13 | mit Säuerungsmittel     |
| 7 | mit Süßungsmitteln        | 14 | mit Sulfite             |

## FÜR ALLERGIKER

- |    |                     |    |                     |
|----|---------------------|----|---------------------|
| A  | glutenhaltig        | H  | mit Schalenfrüchten |
| A1 | Weizen              | H1 | Mandeln             |
| A2 | Roggen              | H2 | Haselnüsse          |
| A3 | Gerste              | H3 | Walnüsse            |
| A4 | Hafer               | H4 | Cashewnüsse         |
| A5 | Dinkel              | H5 | Pecannüsse          |
| A6 | Kamut               | H6 | Pistazien           |
| B  | mit Krebstieren     | H7 | Macadamianüsse      |
| C  | mit Eiern           | H8 | Queenslandnüsse     |
| D  | mit Fisch           | I  | mit Sellerie        |
| E  | mit Erdnüssen       | K  | mit Senf            |
| F  | mit Soja            | L  | mit Sesamsamen      |
| G  | mit Milch (Laktose) | M  | mit Weichtieren     |
|    |                     | N  | geschwefelt         |