



LE TERRAZZE

TRATTORIA

SPEISEKARTE

## APERITIVI | APERITIF

		€
Prosecco <sup>G</sup>	0,1 l	5,00
Aperolspritz <sup>1</sup>	0,2 l	6,00
Camparispritz <sup>1</sup>	0,2 l	6,00
Ramazotti Rosé Spritz <sup>1</sup>	0,2 l	6,00
Hugo	0,2 l	6,00
Martini Bianco	0,5 cl	4,50
Negroni – Campari, Gin & Martini Rosso <sup>G</sup>	0,5 cl	5,50
Campari - Soda oder Orange <sup>13, G</sup>	0,5 cl	5,50
Crodinospritz – Alkoholfrei	0,2 l	4,00
San Bitterspritz – Alkoholfrei	0,2 l	4,00
Hollunderspritz – Alkoholfrei	0,2 l	4,00

## I NOSTRI ANTIPASTI

	€
CARPACCIO DI MANZO vom Rinderfilet mit Rucola & gehobeltem Parmesankäse <sup>D</sup>	11,90
CARPACCIO DI SALMONE vom Lachs mit Rosa Pfeffer, Rucola & Kirschtomaten <sup>B</sup>	11,90
MOZZARELLA DI BUFALA Büffelmozzarella mit Kirschtomaten & Basilikum <sup>D</sup>	10,50
SPINACI CON PARMIGIANO	8,50
Frischen Blattspinat mit Olivenöl & gehobeltem Parmesankäse <sup>D</sup>	
VITELLO TONNATO Kalbsfleisch mit Thunfisch & Kapernsauce <sup>A, B, G</sup>	11,50
ANTIPASTO LE TERRAZZA Gemischte Vorspeise <sup>A, B, C, D, G, L</sup>	12,50

## LE NOSTRE ZUPPE

	€
MINISTRONE <sup>D</sup>	5,50
Gemüsesuppe	
CREMA DI POMODORO <sup>D, E</sup>	5,00
Tomatecremesuppe	

## LE NOSTRE INSALATE

	€
INSALATA PRIMAVERA Bunter Blattsalat <sup>L</sup>	4,50
INSALATA DI POMODORO Tomaten mit Zwiebeln & Basilikum	4,50
INSALATA MISTA Gemischter Salat <sup>L</sup>	5,50
INSALATA RUCOLA CON PARMIGIANO	9,50
Rucolasalat mit gehobeltem Parmesankäse & Kirschtomaten <sup>D, L</sup>	
INSALATA NIZZA mit Thunfisch, Ei, Artischocken, Oliven, Zwiebeln & Peperoni <sup>L, 2</sup>	9,50

Die Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnungs-Erklärung befindet sich auf der letzten Seite.

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung.

# LE NOSTRE PASTE | NUDELGERICHTE

	€
<b>SPAGHETTI NAPOLI</b> mit Tomatensauce & Basilikum <sup>E, I</sup>	7,50
<b>SPAGHETTI BOLOGNESE</b> mit Fleischsauce <sup>E, I</sup>	8,50
<b>SPAGHETTI POVERELLO</b> mit Knoblauch, Olivenöl & Peperoncini <sup>I</sup>	7,90
<b>SPAGHETTI CARBONARA</b> mit Speck, Ei, Parmesankäse & Schwarzen Pfeffer <sup>E, I</sup>	8,90
<b>SPAGHETTI AMATRICIANA</b> mit Speck, Zwiebeln, Tomatensauce & Basilikum <sup>I</sup>	8,50
<b>PENNETTE ARRABBIATA</b> mit Knoblauch, Peperoncini, Tomatensauce & Basilikum <sup>E, I</sup>	8,00
<b>PENNETTE SICILIANA</b> mit Aubergine, Zwiebeln, Tomatensauce & Basilikum <sup>D, G, I</sup>	8,50
<b>PENNETTE 4 FORMAGGI</b> mit vier verschiedenen Käsesorte <sup>A, D, I</sup>	8,50
<b>LASAGNE AL FORNO</b> mit Rinderhackfleisch & Käse überbacken <sup>A, E, I</sup>	9,50

Als Vorspeisen servieren wir auch kleine Portionen.  
Auf Nachfrage bieten wir auch Nudeln ohne Glutin an.

# LE NOSTRE STEINOFENPIZZA

	€
<b>MARGHERITA</b>	6,50
mit Tomaten, Mozzarella <sup>D, I<sup>1</sup></sup>	
<b>FUNGHI</b>	7,50
mit Tomaten, Mozzarella & Champignons <sup>D, I<sup>1</sup></sup>	
<b>SALAMI</b>	7,50
mit Tomaten, Mozzarella & Salami <sup>D, I<sup>1</sup>, 8, 17</sup>	
<b>PROSCIUTTO</b>	7,50
mit Tomaten, Mozzarella & Schinken <sup>D, I<sup>1</sup>, 8, 17</sup>	
<b>REGINA</b>	8,50
mit Tomaten, Mozzarella, Champignons & Schinken <sup>A, D, I<sup>1</sup>, 8, 17</sup>	
<b>ETNA</b>	8,50
mit Tomaten, Mozzarella, Peperoni & pikanter Salami <sup>A, D, I<sup>1</sup>, 8, 17</sup>	
<b>CAPRICCIOSA</b>	8,90
mit Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Champignons, Oliven, Salami & Peperoni <sup>A, D, E G, I<sup>1</sup>, 6, 8, 17</sup>	
<b>TONNO</b>	8,50
mit Tomaten, Mozzarella, Thunfisch & Zwiebeln <sup>B, D, I<sup>1</sup></sup>	
<b>NAPOLI</b>	7,50
mit Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern & schwarzen Oliven <sup>B, D, I<sup>1</sup>, 6</sup>	
<b>VERDURE</b>	8,50
mit Tomaten, Mozzarella & frischen Gemüsen <sup>A, D, I<sup>1</sup></sup>	
<b>SICILIANA</b>	7,50
mit Tomaten, Mozzarella, Aubergine, Basilikum & Parmesankäse <sup>D, I<sup>1</sup></sup>	
<b>CALABRESE</b>	8,50
Mit Tomaten, Gorgonzola & Nduja (pikante Pastete aus Kalabrien) – scharf <sup>I<sup>1</sup></sup>	
<b>MARINARA</b>	10,50
mit Tomaten, Mozzarella & Meeresfrüchten <sup>B, C, D, I<sup>1</sup>, N</sup>	
<b>BUFALA</b>	8,90
mit Kirschtomaten, Büffelmozzarella & Basilikum <sup>D, I<sup>1</sup></sup>	
<b>BIANCANEVE</b>	11,50
mit Büffelmozzarella & Parmaschinken <sup>D, I<sup>1</sup>, 8, 17</sup>	
<b>TARTUFATA</b>	12,50
mit Mozzarella, Kartoffel & Schwarzen Trüffel <sup>D</sup>	
<b>SAN. DANIELE</b>	11,50
mit Tomaten, Mozzarella, San. Daniele Schinken, Rucola & gehobeltem Parmesankäse <sup>D, I<sup>1</sup>, 8, 17</sup>	
<b>CALZONE</b>	8,50
Gefüllt mit Tomaten, Mozzarella, Champignons & Vorderschinken <sup>A, D, I<sup>1</sup>, 8, 17</sup>	
<b>Pizza Pane Bianca</b> – mit Rosmarin & Olivenöl <sup>I<sup>1</sup></sup>	4,50
<b>Pizza Pane Pomodoro</b> – mit Tomatensauce <sup>D, I<sup>1</sup></sup>	4,50
1 Kochsalami 2 Hinterschinken	Extrawünsche 1,00

Die Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnungs-Erklärung befindet sich auf der letzten Seite.

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung.

## I NOSTRI PESCI | FISCH €

<b>CALAMARETTI ALLA GRIGLIA</b>	18,50
Baby Calamari vom Grill <sup>B, N</sup>	
<b>SCAMPI ALLA GRIGLIA</b>	24,50
Ausgelösten Riesengarnelen vom Grill <sup>B, C</sup>	
<b>PESCE MISTO</b>	20,50
Gemischter Fischsteller vom Grill <sup>B, C, N</sup>	

## LE NOSTRE CARNI | FLEISCH €

<b>SCALOPPINA ALLA GRIGLIA</b>	17,90
Kalbsmedaillons vom Grill	
<b>SCALOPPINA AL LIMONE</b>	18,50
Kalbsmedaillons mit Zitrone in Butter gebraten <sup>E</sup>	
<b>SALTIMBOCCA ALLA ROMANA</b>	19,00
Kalbsmedaillons mit Parmaschinken in Salbeisauce gebraten <sup>E, 8, 17</sup>	
<b>COSTATA DI MANZO ALLA GRIGLIA</b>	19,90
Rinderlende vom Grill	
<b>COSTATA DI MANZO ALLA GORGONZOLA</b>	21,50
Rinderlende vom Grill mit Gorgonzola überbacken	

## I NOSTRI FORMAGGI | KÄSE €

<b>PARMIGIANO <sup>D</sup></b>	5,50
<b>GORGONZOLA <sup>D</sup></b>	5,50
<b>PECORINO <sup>D</sup></b>	5,50
<b>FORMAGGIO MISTO</b>	8,50
Käse Variation <sup>D</sup>	

## I NOSTRI DOLCI | DESSERT €

<b>TIRAMISU <sup>A, D</sup></b>	5,90
<b>PANNACOTTA <sup>D</sup></b>	5,90
mit frischen Früchten	
<b>GELATO MISTO</b>	4,90
Gemischtes Eis <sup>D</sup>	

Die Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnungs-Erklärung befindet sich auf der letzten Seite.

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung.

## BEVANDE ANALCOLICHE | ALKOHOLFREI GETRÄNKE

		€
Surgiva - Frizzante	0,75 l	5,50
Suegiva - Frizzante	0,25 l	2,50
Surgiva - Still	0,75 l	5,50
Surgiva - Still	0,25 l	2,50
Überkinger Feinperig	0,75 l	5,00
Überkinger Naturell	0,75 l	5,00
Tafelwasser	0,5 l	3,00
Orancina <sup>1,3</sup>	0,25 l	3,20
Libella <sup>2</sup>	0,33 l	2,90
Afri Cola <sup>1,3,12,18</sup> / Spezi <sup>1,8,12</sup>	0,33 l	2,90
Apfelsaftschorle / Orange <sup>3</sup> / Zitrone <sup>3</sup>	0,33 l	2,90
Schweppes Tonic <sup>13,18</sup>	0,2 l	3,00
Schweppes Bitter Lemon <sup>3,13,18</sup>	0,2 l	3,00

## SUCCHI DI FRUTTA | SÄFTE VON WOLFRA

		€
Apfelsaft klar	0,2 l	2,90
Orangensaft	0,2 l	2,90
Johannisbeere Nektar	0,2 l	2,90
Maracuja Nektar	0,2 l	2,90
Rhabarbernektar Frucht	0,2 l	2,90
Saftschorle nach Wahl	0,5 l	3,90
Kleine Schorle	0,3 l	2,90
Libella Spezi <sup>1,8,18</sup> / Orange <sup>1,18</sup> / Zitrone <sup>18</sup>	0,2 l	2,90
Apfelschorle <sup>2</sup> / Libella <sup>2</sup>	0,5 l	3,90

## BEVANDE CALDE | HEISSE GETRÄNKE

	€		€
Espresso	2,20	Caffé Americano <sup>D</sup>	2,20
Espresso Macchiato <sup>D</sup>	2,20	Cappuccino <sup>D</sup>	2,70
Espresso Decaffeinato	2,20	Latte Macchiato <sup>D</sup>	3,30
Espresso Doppio	3,90	Tee - Schwarz, Kamille, Grüner oder Pfefferminz	2,80
Espresso Corretto	3,20		

Die Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnungs-Erklärung befindet sich auf der letzten Seite.

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung.

## BIRRA ALLA SPINA |

VOM  
FASS

		€
Löwenbräu Hell <sup>i<sup>2</sup></sup>	0,5 l	3,80
Löwenbräu Klein <sup>i<sup>2</sup></sup>	0,3 l	2,80
Radler (Hell Limo) <sup>i<sup>2</sup>, 1</sup>	0,5 l	3,80
Franziskaner Hefeweißbier <sup>i<sup>1,2</sup></sup>	0,5 l	3,90
Franziskaner Hefeweißbier Klein <sup>i<sup>1,2</sup></sup>	0,3 l	2,70
Russ'n (Weißbier Limo) <sup>i<sup>1,2</sup>, 1</sup>	0,5 l	3,90

## BIRRA IN BOTTIGLIA |

AUS DER  
FLASCHE

		€
Becks Pils <sup>i<sup>2</sup></sup>	0,3 l	3,50
Franziskaner Hefeweißbier Dunkel <sup>i<sup>1,2</sup></sup>	0,5 l	3,90
Franziskaner Hefeweißbier alkoholfrei <sup>i<sup>1,2</sup></sup>	0,5 l	3,90
Franziskaner Leichtes Weißbier <sup>i<sup>1,2</sup></sup>	0,5 l	3,90
Becks alkoholfrei <sup>i<sup>2</sup></sup>	0,3 l	3,50
Franziskaner Keller Bier <sup>i<sup>2</sup></sup>	0,5 l	4,20
Löwenbräu Dunkel <sup>i<sup>2</sup></sup>	0,5 l	3,80

## DIGESTIVI | KRÄUTERLIKÖR

	€		€		
Grappa <sup>G</sup>	0,4 cl	4,90	Ramazotti	0,4 cl	4,90
Grappe Riserva <sup>G</sup>	0,4 cl	5,50	Amaro Montenegro	0,4 cl	4,90
Grappa Prime Uve <sup>G</sup>	0,2 cl	6,00	Limoncello	0,4 cl	4,90
Grappa Moscato <sup>G</sup>	0,2 cl	5,00	Fernet Branca oder Menta	0,4 cl	4,90
Grappa 903 Barrique <sup>G</sup>	0,2 cl	4,50	Amaretto di Saronno	0,4 cl	4,90
Averna	0,4 cl	4,90	Sambuca Molinari	0,4 cl	4,90

## LONG DRINKS

	€		€		
Vecchia Romagna	0,4 cl	4,50	Dauphin Calvados	0,4 cl	6,50
Rémy Martin 40 %	0,4 cl	5,00	Cognac Hennessy	0,4 cl	8,00
Jack Daniels Tennessee	0,4 cl	6,50	Cognac HINE Rare	0,4 cl	8,00
Johnny Walker black label	0,4 cl	6,00	Jack Daniels mit Afri Cola <sup>1, 3, 12, 18</sup>	0,4 cl	7,90
Glenfiddich 12 years	0,4 cl	5,50	Chivas Regal Scotch Whisky	0,4 cl	7,50
Black Gin by Gansloser	0,4 cl	6,50	Wodka Moskovskaya	0,4 cl	7,00
Hendrick's Gin	0,4 cl	7,50	Wodka Moskovskaya	0,4 cl	7,90
Bombay sapphire Gin	0,4 cl	7,90	Bitter Lemon <sup>3, 13, 18</sup>		
mit Tonic Water <sup>13, 18</sup>			Wodka Moskovskaya	0,4 cl	8,50
Bacardi mit Afri Cola <sup>1, 3, 12, 18</sup>	0,4 cl	7,90	red bull <sup>1, 3, 12, 14, 18</sup>		
Rum Matusalem 23	0,4 cl	8,50			

Die Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnungs-Erklärung befindet sich auf der letzten Seite.

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung.



<b>UNTERNEHMEN</b> Gründung <b>1982</b>	<b>UNTERNEHMEN</b> Familienmitglieder <b>5</b>	<b>UNTERNEHMEN</b> Anzahl Mitarbeiter <b>18</b>	<b>UNTERNEHMEN</b> Standorte <b>3</b>
<b>VERMARKTUNG</b> Weiterempfehlungsquote unserer Kunden <b>92%</b>	<b>VERMARKTUNG</b> Transaktionen pro Jahr <b>150</b>	<b>VERMARKTUNG</b> Verkaufsquote <b>95%</b>	<b>VERMARKTUNG</b> Präzise Wertermittlung mit Preisabweichung von Ø nur <b>2,6%</b>

ESSEN SIE GUT - UND WOHNEN SIE SCHÖN!



## Auflistung der

### Allergenkennzeichnung

### Lebensmittel-Zusatzstoffe

<p>A = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse</p> <p>B = Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse</p> <p>C = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse</p> <p>D = Milch und Milcherzeugnisse</p> <p>E = Sellerie und Sellerieerzeugnisse</p> <p>F = Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse</p> <p>G = Schwefeldioxid und Sulfite</p> <p>H = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse</p> <p>I = Glutenhaltiges Getreide Weizen I<sup>1</sup>, Gerste I<sup>2</sup>, Roggen I<sup>3</sup>, Hafer I<sup>4</sup>, Dinkel I<sup>5</sup>, Kamut I<sup>6</sup></p> <p>J = Lupinen und Lupinenerzeugnisse</p> <p>K = Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse Mandeln K<sup>1</sup>, Haselnüsse K<sup>2</sup>, Walnüsse K<sup>3</sup>, Kaschunüsse K<sup>4</sup>, Paranüsse K<sup>5</sup>, Pistazien K<sup>6</sup>, Macadamia K<sup>7</sup>, Pecannüsse K<sup>8</sup></p> <p>L = Senf und Senferzeugnisse</p> <p>M = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse</p> <p>N = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse</p>	<p>1 „mit Farbstoff“</p> <p>2 „mit Konservierungsstoffen“</p> <p>3 „mit Antioxidationsmittel“</p> <p>4 „mit Geschmacksverstärkern“</p> <p>5 „geschwefelt“</p> <p>6 „geschwärzt“</p> <p>7 „gewachst“</p> <p>8 „mit Phosphat“</p> <p>9 „mit Süßungsmitteln“ (kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken)</p> <p>10 „enthält eine Phenylalaninquelle“</p> <p>11 „Milcheiweiß“</p> <p>12 „koffeinhaltig“</p> <p>13 „chininhaltig“</p> <p>14 „taurinhaltig“</p> <p>15 „gentechnisch verändert“</p> <p>16 „mit Tartrazin“ (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)</p> <p>17 „Nitritpökelsalz, Nitrat“</p> <p>18 „Säuerungsmittel“</p>
--	---

Vorsichtshalber weisen wir unsere von Allergien und Unverträglichkeiten betroffenen Gäste darauf hin, daß unsere Speisen und Getränke Spuren von Schalenfrüchten, Sellerie, Lupine, glutenhaltiges Getreide und Sulfite enthalten können.



LE TERRAZZE

TRATTORIA

PASCHSTRASSE 46 · 80637 MÜNCHEN