

# Benvenuti amici

---

Herzlich Willkommen im Restaurant Trattoria Italiana U.G  
Ebersberg

Seit 2015 können Sie unser italienisches Ambiente  
und unsere köstliche *Cucina Italiana* genießen.

Wir bieten Ihnen eine vielseitige Küche mit frischen Speisen an  
Antipasti, hausgemachte Pasta, Fisch- und Fleischgerichte  
sowie unsere ausgezeichnete echte Holzofenpizza oder Pinsa.

Saisonal werden auch Trüffel, Steinpilze  
und Muscheln angeboten.

Übrigens – alle Speisen zum mitnehmen mit 20% Rabatt (selbstabholen).

Sollten Sie in Ihren eigenen Räumen eine Party planen,  
liefern wir Ihnen gerne Antipasti und andere Leckereien sowie Weine direkt nach Hause.

Fragen Sie uns gerne nach der Lieferkarte.

Einen schönen Aufenthalt bei uns und *buon appetito!*

Wünscht Ihnen

Ihr Trattoria Italiana-Team

  
*Trattoria Italiana*  
— CUCINA ITALIANA —



---

## APERITIVI (mit Alkohol)

Campari Soda <sup>1</sup>	5 cl	7,90 €
Campari Orange <sup>1</sup>	5 cl	7,90 €
Martini bianco, rosso, dry <sup>8,17</sup>	5 cl	7,00 €
Glas Prosecco <sup>8</sup>	0,1 l	4,90 €
Aperol Spritz <sup>1,2,8,22</sup>		7,90 €
Campari Spritz <sup>1,2,8,22</sup>		7,90 €
Lillet Spritz <sup>1,2,8,22</sup>		7,90 €
Hugo <sup>1,11,33</sup>		7,90 €
Sanbitter <sup>1,3,17</sup> oder Crodino <sup>1,3,17</sup> (alkoholfrei)		4,90 €
Sanbitter <sup>1,3,17</sup> oder Crodino <sup>1,3,17</sup> Spritz (alkoholfrei)		6,90 €
Lelle Spritz		7,90 €
Limoncello Spritz		7,90 €
Ramazzotti Rose' Spritz		7,90 €



# SPEISEKARTE



## ANTIPASTI - VORSPEISEN

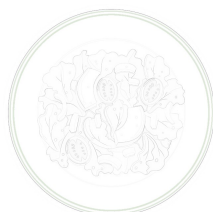
BRUSCHETTE - (3 Stück) mit frischen Tomaten, Basilikum und Knoblauch	7,90 €
CAPRESE - Bufala Mozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum <sup>2,26</sup>	15,90 €
INSALATA DI MARE - Meeresfrüchtesalat <sup>1,8,13,19,21,26,33</sup>	17,90 €
VITELLO TONNATO - Kalbfleisch in Thunfischsauce <sup>1,2,18,20,21,26,29</sup>	16,90 €
ANTIPASTI DI VERDURA (GRANDE) - Großer Vorspeisenteller mit Gemüse <sup>19-21,26,27,29,33</sup>	15,50 €
POLIPO ALLA GRIGLIA SU LETTO DI POMODORO - Gegrillter Oktopus auf einem Tomatenbett <sup>33</sup>	19,50 €
ANTIPASTO MISTO - Kalte Vorspeisenplatte mit Baby Mozzarella, Tomaten, Basilikum, Gemüse, Kalbfleisch in Thunfischsauce und Carpaccio vom Rind mit Rucola und Parmesan <sup>1,2,18,20,21,26,28</sup>	19,90 €

## CARPACCIO

CARPACCIO CON RUCOLA E PARMIGIANO - Carpaccio vom Rinderfilet mit/ohne Rucola und Parmesan <sup>2,26</sup>	17,90 €
CARPACCIO DI SALMONE CON PEPE ROSA - Carpaccio vom Lachs mit rosa Pfeffer <sup>12,21</sup>	17,90 €
CARPACCIO DI TONNO - Thunfisch-Carpaccio mit Rucola und Kapern <sup>23</sup>	18,90 €

## ZUPPE - SUPPEN

MINISTRONE - Gemüsesuppe <sup>20,26,27,28</sup>	8,90 €
ZUPPA DI POMODORO - Tomatensuppe	8,90 €



---

## INSALATE – SALATE (Angaben ohne Dressing)

INSALATA MISTA - Kleiner gemischter Salatteller	7,90 €
INSALATA DI POMODORI, CIPOLLA E BASILICO - Tomatensalat mit Zwiebeln und Basilikum	8,90 €
INSALATA VERDE - Grüner Salat	6,90 €
INSALATA DI CETRIOLI - Gurkensalat	6,90 €
INSALATA DI FAGIOLI - Weißer Riesenbohnsalat mit Zwiebel und Basilikum <sup>2,3,5,13</sup>	9,90 €
INSALATA TRATTORIA - Salatteller mit Mais, Weißer Riesenbohnen, Ei, Babymozzarella und Oliven <sup>2,5,8,9,13</sup>	16,90 €
INSALATA ITALIANA - Salatteller mit Thunfisch, Ei, Sardellen, Babymozzarella <sup>2,4,5,8,9</sup>	16,90 €
INSALATA MEDITERRANEA - Salatteller mit Artischocken, Oliven, Babymozzarella und Oliven <sup>2,5,9</sup>	16,90 €

Unsere Salatteller werden mit Olivenöl und Balsamico<sup>1,5,29,31</sup> serviert

---

## PASTE - NUDELGERICHTE<sup>1, 18</sup>

SPAGHETTI NAPOLI - mit Tomatensauce und Zwiebeln	10,90 €
SPAGHETTI BOLOGNESE - mit Fleischsauce (Rind + Schwein) <sup>18,19</sup>	12,90 €
SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO - mit Knoblauch, Öl und Peperoncino <sup>26</sup>	10,90 €
SPAGHETTI PESCATORE - mit verschiedenen Meeresfrüchten <sup>15</sup>	18,90 €
SPAGHETTI CARBONARA - mit Speck und Ei (nach italienischer Art) <sup>2,3,5,7,13,19</sup>	13,90 €
RIGATONI SORRENTINA - mit Fleischsauce, Vorderschinken, Erbseen, Ei, und Mozzarella überbacken <sup>2,5,7,13,18,19</sup>	15,90 €
RIGATONI AI 4 FORMAGGI - mit 4 verschiedenen Käsesorten <sup>1,4,8</sup>	15,90 €
PENNE ARRABBIATA - mit pikant Tomatensauce und Knoblauch <sup>2,26</sup>	12,90 €
LASAGNE - hausgemachte Teigschichten mit Fleischfüllung (Rind + Schwein), Tomatensauce, Bechamelsauce und Mozzarella überbacken <sup>2,4,18,19</sup>	15,90 €
TAGLIATELLE TRATTORIA - mit Roher Schinken, und grünen Pfeffer in Sahnerahmsauce <sup>2,3,5,7,13,19</sup>	16,90 €
TAGLIATELLE AI FUNGHI - mit frischen Pilzen in Sahnerahmsauce <sup>15</sup>	16,90 €

---

---

## HOLZOFENPIZZA <sup>1, 18</sup>

Unsere Pizzen werden mit Mozzarella<sup>2,26</sup> und Tomatensauce zubereitet

Ø 33cm

PIZZA PANE - mit Tomatensauce, ohne Käse	5,90 €
PIZZA PANE BIANCA - mit Oregano, <u>ohne</u> Tomatensauce, ohne Käse	4,90 €
PIZZA BRUSCHETTA - mit gewürfelten, Tomaten, Rucola und Parmasansplitt ohne Käse	11,90 €
PIZZA MARGHERITA	10,90 €
PIZZA FUNGHI - mit Champignons	11,90 €
PIZZA SALAMI - mit Salami <sup>5,6</sup>	11,90 €
PIZZA PROSCIUTTO - mit Vorderschinken <sup>5,6</sup>	11,90 €
PIZZA REGINA - mit Vorderschinken und Champignons <sup>5,6</sup>	13,90 €
PIZZA PAPPAGALLO - mit Thunfisch und Zwiebeln <sup>21</sup>	15,90 €
PIZZA AI 4 FORMAGGI - mit 4 verschiedenen Käsesorten	14,90 €
PIZZA 4 STAGIONI - mit Peperoni, Artischocken, Vorderschinken und Champignons <sup>5,6,26</sup>	14,90 €
PIZZA MARE - mit Meeresfrüchten <sup>8,19,21,33</sup>	16,90 €
PIZZA PARMA CON RUCOLA E PARMIGIANO - mit Parmaschinken, Rucola, und Parmesan <sup>5,6</sup>	16,90 €
PIZZA NAPOLETANA - mit Sardellen <sup>5,6,21</sup>	16,90 €
PIZZA CALZONE - gefüllt mit Vorderschinken und Champignons <sup>5,6</sup>	15,90 €
PIZZA CAPRICCIOSA - mit allem, ohne Fisch <sup>5,6,9,19,20,21,33</sup>	14,90 €
PIZZA TRATTORIA - mit Vorderschinken, Oliven, Pilzen, Peperoni, Paprika, Kapern, Meeresfrüchten und Salami <sup>2,4,6-9,13,19</sup>	15,90 €
PIZZA HAWAII - mit Vorderschinken und Ananas <sup>5,6</sup>	14,90 €
PIZZA VEGETARIANA - vegetarisch, mit Gemüse <sup>28</sup>	14,90 €
PIZZA TIROLESE - mit Tiroler Speck <sup>5,6</sup>	15,90 €
PIZZA DIAVOLA - mit scharfer Salami <sup>5,6</sup>	15,90 €



---

## PESCI - FISCHGERICHTE

CALAMARI ALLA GRIGLIA - Tintenfische vom Grill <sup>33</sup>	24,90 €
CALAMARI FRITTI - gebacken Tintenfische <sup>33</sup>	24,90 €
GAMBERONI ALLA GRIGLIA - Reisengarnelen vom Grill <sup>19</sup>	33,90 €
PESCE MISTO ALLA GRIGLIA - Gemischte Fischteller vom Grill <sup>19,21,33</sup>	31,90 €

Unsere Fischgerichte werden mit Kartoffeln und Gemüse serviert<sup>28</sup>

---


## CARNI - FLEISCHGERICHTE

COTOLETTA MILANESE - Kalbsschnitzel paniert <sup>18,20,23,26</sup>	24,90 €
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA - Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Salbei <sup>2,5,6</sup>	26,90 €
PICCATA LOMBARDA - Kalbsschnitzel mit Zitronensauce <sup>15,18,23</sup>	25,90 €
BISTECCA ALLA GRIGLIA - Rinderlende vom Grill (300 g)	28,90 €
FILETTO ALLA GRIGLIA - Rinderfilet vom Grill (300 g)	34,90 €
FILETTO AL PEPE - Rinderfilet mit grüner Pfeffersauce (300 g)	36,90 €

Unsere Fleischgerichte werden mit Kartoffeln und Gemüse<sup>28</sup> serviert

---

## DOLCI - DESSERTS<sup>1, 18</sup>

TIRAMISÙ <sup>14,15,20,26</sup>		7,90 €
PANNA COTTA - Sahnedessert mit Erdbeersoße <sup>2,5,6,20,26</sup>		7,90 €
GELATO MISTO CON PANNA - gemischtes Eis mit Sahne <sup>20,26</sup>		7,90 €
TARTUFO AFFOGATO AL CAFFE E AMARETTO - Espresso und Amaretto <sup>20,23,26</sup>		8,90 €
HAUSGEMACHT TORTE (auf Anfrage)		7,90 €

---

# GETRÄNKEKARTE

---

## ANALCOLICI - ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,25 l	0,5 l	1,0 l
Fanta <sup>1,5</sup>	2,90 €	4,90 €	
Cola <sup>1,2,14</sup>	2,90 €	4,90 €	
Cola Light (0,33 l) <sup>1,5,14,17</sup>	4,90 €		
Spezi <sup>1,2,5,14</sup>	2,90 €	4,90 €	
Zitronenlimonade <sup>1</sup>	2,90 €	4,90 €	
<u>Säfte:</u>			
Apfelsaft, Orangensaft, Rhabarbersaft, Johannisbeer- und Maracujanektar <sup>5</sup> ,	2,90 €		
<u>Saftschorlen:</u> Apfel- <sup>5</sup> , Orangen-, Rhabarber-, Johannisbeer-, Maracuja- <sup>5</sup> , und Holunderschorle <sup>5</sup> ,		4,90 €	
Bitter Lemon <sup>5,22</sup>	2,90 €		
Tonic Water / Schweppes <sup>3,22</sup>	2,90 €		
Tafelwasser	2,90 €	4,90 €	
San Pellegrino oder Panna (ohne Kohlensäure)	2,90 €	4,90 €	7,90 €

---

## BIRRE - BIERE<sup>15,22</sup>

Hacker Pschorr Edelhell vom Faß	0,25 l	2,90 €	
Hacker Pschorr Edelhell vom Faß	0,5 l	4,90 €	
Hacker Weisse Naturtrüb vom Faß <sup>5</sup>	0,33 l	3,90 €	
Hacker Weisse Naturtrüb vom Faß <sup>5</sup>	0,5 l	4,90 €	
Hacker Pschorr Braumeister Pils	0,33 l	4,90 €	
Hacker Dunkel Weisse	0,5 l	4,90 €	
Hacker Leichte Weisse	0,5 l	4,90 €	
Paulaner Alkoholfreie Weisse	0,5 l	4,90 €	
Paulaner Alkoholfreie	0,5 l	4,90 €	
Radler <sup>3,17</sup>	0,25 l	2,90 €	
Radler <sup>3,17</sup>	0,5 l	4,90 €	
Limo Weizen (Russ) <sup>3,17</sup>	0,5 l	4,90 €	
Cola Weizen (Russ) <sup>1,5,14</sup>	0,5 l	4,90 €	

## VINI ITALIANI - ITALIENISCHE WEINE

---



### VINO ROSSO IN CARAFFA<sup>15,31</sup>

Vino Rosso della Casa	0,25 l	7,90 €
Lambrusco	0,25 l	7,90 €
Rosé	0,25 l	7,90 €
Glas Tafelwein	0,2 l	5,90 €
Rotweinschorle	0,5 l	6,90 €
Rotweinschorle klein	0,25 l	4,90 €

### VINO BIANCO IN CARAFFA<sup>15,31</sup>

Vino Bianco della Casa	0,25 l	7,90 €
Glas Weißwein	0,2 l	5,90 €
Weißweinschorle	0,5 l	6,90 €
Weißweinschorle klein	0,25 l	4,90 €

### PROSECCO<sup>15,31</sup>

<b>Valdo</b>	Vino Spumante Extra Dry	0,75 l	37,00 €
<b>Prosecco</b>	Millesimato Extra Dry Az. Agricola Barazza	0,75 l	34,00 €
<b>Prosecco</b>	Rosato Grand Cuvée Az. Agricola Barazza	0,75 l	34,00 €



---

Weitere Spitzenweine  
aus allen Regionen Italiens  
entnehmen Sie bitte  
unserer separaten Weinkarte

---



# UNSERE WEINEMPFEHLUNG

---

## VINI BIANCHI - WEISSWEINE<sup>15,31</sup>

		0,2 l	0,25 l	0,75 Fl.
Lugana Pasetti	Cascina Albarone / Veneto	8,90 €	10,90 €	32,50 €
Sauvignon	Cantina Barazza / Veneto	8,90 €	10,90 €	32,50 €
Chardonnay	Cantina Barazza / Veneto	7,90 €	9,90 €	28,50 €
Grillo	Cantina Zabu / Sizilien	8,90 €	10,90 €	32,50 €
Pinot Grigio	Cantina Barazza / Veneto	7,90 €	9,90 €	28,50 €
Bacca del merlo	Cantina Ca dei sette / Veneto	7,90 €	9,90 €	28,50 €

---

## ROSÉ - ROSEWEIN<sup>15,31</sup>

		0,2 l	0,25 l	0,75 Fl.
Rosato Pasetti	Cascina Alberone / Veneto	7,90 €	9,90 €	28,50 €

---

## VINI ROSSI - ROTWEINE<sup>15,31</sup>

		0,2 l	0,25 l	0,75 Fl.
Il Fiore Nero di Troja	Cantina D'Asti / Apulien	8,90 €	10,90 €	32,50 €
Marzemino Pasetti	Cascina Albarone / Veneto	8,90 €	10,90 €	32,50 €
Nero d'Avola	Cantina Zabu/Sizilien	8,90 €	10,90 €	32,50 €
Primitivo Salento	Duca del Salento / Apulien	8,90 €	10,90 €	32,50 €



---

## ALCOLICI - SPIRITUOSEN<sup>15,31</sup>

Grappa <sup>8</sup>	2 cl	3,90 €
Amaro del Capo <sup>17</sup>	2 cl	4,90 €
Averna <sup>8</sup>	2 cl	4,90 €
Fernet Branca	2 cl	4,90 €
Ramazotti	2 cl	4,90 €
Jägermeister	2 cl	4,90 €
Williamsbirne <sup>22</sup>	2 cl	4,90 €
Sambuca	2 cl	4,90 €
Amaretto <sup>A8</sup>	2 cl	4,90 €
Baileys <sup>1,3,14,16,17,A7</sup>	2 cl	4,90 €
Limoncello <sup>10,23</sup>	2 cl	4,90 €
Vecchia Romagna	2 cl	5,90 €
Remy Martin <sup>1</sup>	2 cl	8,50 €
Wodka <sup>A1</sup>	4 cl	8,50 €
Gin <sup>3,22</sup>	4 cl	8,50 €
Johnnie Walker <sup>1</sup>	4 cl	8,50 €
Ballantines <sup>1</sup>	4 cl	8,50 €
Jack Daniels	4 cl	10,50 €

## BEVANDE CALDE - WARME GETRÄNKE

Espresso <sup>14</sup>	2,50 €
Tasse Kaffee <sup>14</sup>	2,50 €
Tasse Cappuccino <sup>14,26</sup>	3,90 €
Glas Tee (Schwarz oder Verschiedene Sorten) <sup>14</sup>	2,50 €
Latte Macchiato <sup>26</sup>	4,20 €
Heiße Schokolade <sup>16,22,A6</sup>	4,90 €

*Folgende Zusatzstoffe und Allergene und/oder Spuren von Zusatzstoffen und Allergenen können in den Speisen enthalten sein:*

---

### *SPEISEKARTENBEZEICHNUNG*

#### *Deklarationspflichtige Zusatzstoffe*

*1: Mit Farbstoff; 2: Mit Konservierungsstoff; 5: Mit Antioxidationsmittel; 6: Mit Nitrit Pökelsalz; 7: Mit Geschmacksverstärker; 8: geschwefelt; 9: geschwärzt; 10: gewachst; 11: Mit Süßungsmittel; 12: Enthält eine Phenylalaninquelle; 13: Mit Phosphat; 14: Koffeinhaltig; 15: Alkoholhaltig*

#### *Allergene*

*18: Glutenhaltige Getreide und Getreideerzeugnisse (Weizen<sup>1</sup>, Roggen<sup>2</sup>, Gerste<sup>3</sup>, Hafer<sup>4</sup>, Dinkel<sup>5</sup>); 19: Krebstiere und Krebstiererzeugnisse; 20: Eier und Eierzeugnisse; 21: Fisch und Fischerzeugnisse; 22: Erdnuss und Erdnusserzeugnisse; 23: Soja und Sojaerzeugnisse; 26: Milch und Milcherzeugnisse; 27: Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse (unter anderem Mandeln, Hasel-, Wal-, Cashew-, Pecan-, Para-, Macadamia-, Pistazie, Pinienkerne); 28: Sellerie und Sellerieerzeugnisse; 29: Senf und Senferzeugnisse; 30: Sesam und Sesamerzeugnisse; 31: Schwefeldioxid und Sulfide (in einer Konzentration >10 mg/kg oder >10mg/l als SO<sub>2</sub>); 33: Weichtiere; 34: Lupine; 35: chininhaltig;*

#### *Weitere Kennzeichnungen*

*\* Perlwein \*\* je 100 ml größer 1,0 kJ (0,25 kcal) \*\*\* DOC \*\*\*\* DOC G*

*Obwohl wir uns stets um Richtigkeit unserer Angaben bemühen, behalten wir uns Änderungen vor, da Kreuzkontaminationen der einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen oder Änderungen auf Seiten des Herstellers nicht ausgeschlossen werden können. Diese Auflistung wird zudem aufgrund von möglichen Rezept-änderungen regelmäßig ergänzt. Wir übernehmen keine 100%-ige Garantie für die Vollständigkeit der Angaben.*