

Wir bereiten alle Speisen frisch aus Bio-Lebensmitteln zu, die wir von Partner-Betrieben aus dem VollCorner Bio-Netzwerk erhalten.

Salsiccia & Co. von der Macelleria Savigni, Toskana

Gemüse von den regionalen TAGWERK-Gärtnereien Obergrashof, Biohof Fuchs u.a.

Pasta von der IRIS Kooperative

Passata von Giancarlo Ceci

Büffelmozzarella aus der Azienda Agricola Ponte Reale

Unsere **Weine** stammen von ökologischen Weingütern, mit denen VollCorner langjährige Partnerschaften verbindet. Sie können Ihre Lieblingstropfen übrigens nicht nur in unserer Trattoria trinken und kaufen, sondern auch in unserem **Bio-Weinhandel Vino**, Weißenburger Straße 7, 81667 München.



Ciao!

Herzlich willkommen im La Trattoria – das Restaurant von VollCorner Bio. Bei uns finden Sie echte italienische Küche, zubereitet mit 100 % Bio-Lebensmitteln.

Mehr als Pizza und Pasta? Aber sicher! In unserem Bio-Restaurant wählen Sie zusätzlich zwischen verschiedenen Antipasti, vielfältigen Hauptgängen und verführerischen Dolci.

Mit uns feiern! Große Veranstaltungen wie Hochzeiten, Firmenjubiläen oder Weihnachtsfeiern richten wir ebenso gerne aus, wie kleine Familienfeiern oder Geburtstage im Freundeskreis. Wir haben für jeden Anspruch das passende Konzept. Sprechen Sie uns an!

Wir freuen uns auf Sie! Ihr La Trattoria Team

La Trattoria
Ristorante . Pizza . Bar
Resi-Huber-Platz 1
81371 München
U3 Brudermühlstraße

Öffnungszeiten:
Di bis Sa 12:00 – 23:00 Uhr
So & Mo 16:30 – 23:00 Uhr

Reservierungen:
089 45201670
ciao@la-trattoria.bio
la-trattoria.bio

Bestellzeiten:
Di bis Sa 12:00 – 21:45 Uhr
So & Mo 16:30 – 21:45 Uhr
089 45201677

Aufgrund der aktuellen Situation können unsere Öffnungszeiten und Bestellzeiten abweichen. Bitte informieren Sie sich auf unserer Homepage.



Bio

Pizza, Pasta & Salate

Direkt bestellen
089 45201677



Ristorante . Pizza . Bar

Pizze

Marga ^{ash} 	8,90
Tomatensugo, Mozzarella	
Contadina ^{ash} 	11,90
Tomatensugo, Mozzarella, Ofengemüse, Pilze	
Regina ^{ash} 	11,90
Tomatensugo, Mozzarella, Schinken, Pilze	
Siciliana ^{ash} 	13,50
Tomatensugo, Mozzarella, Aubergine, Vanilletomaten, Ricotta	
Bufalina ^{ash} 	14,50
Tomatensugo, Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Basilikum	
Rustica ^{ash}	13,90
Tomatensugo, Mozzarella, Pancetta Scamorzetti, Radicchio, Haselnuss	
Diavolina ^{ash}	13,90
Tomatensugo, Mozzarella, Fenchelsalami, Chili, Ziegenkäsecreme	
Capricciosa ^{ash}	14,90
Tomatensugo, Mozzarella, Schinken, Fenchelsalami, Artischocken, Pilze, Oliven	
Falagrana ^{as}	14,90
Tomatensugo, Büffelmozzarella, Salsiccia, Ruccola	
Crudaiola ^{ash}	16,90
Tomatensugo, Mozzarella, Crudo, Kirschtomaten, Rucola, Parmesan	
Perugina ^{ash}	19,50
Tomatensugo, Mozzarella, Salsiccia Pilze, Trüffelöl	
Tartufata ^{ash} 	22,50
Tomatensugo, Mozzarella, Trüffelöl, frischer wilder Trüffel	

Direkt bestellen: 089 45201677

Pizze GOURMET

Ortolana ^{ash} 	11,50
Zucchinicreme, Aubergine, Vanilletomaten, Rucola	
Bietola ^{ash} 	13,90
Rote Beete-Sugo, Ziegenkäsecreme, Rucola	
Napoli Royal ^{adsh}	14,90
Tomatensugo, Sardellen, Oliven Kapern, Knoblauch, Burrata	
Cotto e Granelia ^{ash}	14,90
Mozzarella, Gorgonzolacreme, Schinken, Kirschtomaten, Nusscrumble	
Cacio e Pere ^{ash}	15,90
Mozzarella, Gorgonzolacreme, Pecorino, Birne, Kürbiskerne	
Tirolese ^{ash}	18,90
Tomatensugo, Mozzarella, südtiroler Speck, Scamorzetti, Spiegelei, Schnittlauch	

Veganes Pizzagluck

Gerne bieten wir Ihnen unsere Pizzen mit unserer hausgemachten veganen Bio-Käsealternative* an!

*Frisch zubereitet aus Mehl, Zwiebeln, Hafermilch, Worchestershire Sauce und Gewürzen.

+2€

 **Vegan**  **Vegan möglich**

Allergene:

a: Gluten	g: Senf
b: Krebs-/ Weichtiere	h: Milch
c: Ei	i: Schalen-/ Hülsenfrüchte
d: Fisch	k: Soja
e: Nuss	s: Sulfid

Änderungen vorbehalten.
Bio-zertifiziert durch die
Kontrollstelle DE-ÖKO-006
Alle Preise in € inkl. 7 % MwSt.



Antipasti

Italian Hummus & Oliven ^s 	7,50
Insalata Mista ^{gis} 	7,50
Gemischter Salat	
Cesar Salad ^{cdghs}	14,90
Romana, Caesar Dressing, Crispy Kapern, Specksirup	
Beetroot Burratina ^{ehs}	9,50
Marinierte rote Beete, Burratina aus Apulien, Haselnüsse	
Parmigiano Reggiano & Rucola ^h	11,90
Parmesan DOC 24 Monate gereift, Vanilletomaten, Rucola	
Prosciutto Toscano	14,90
Toskanischer luftgetrockneter Schinken	
Vitello Tonnato ^{cdg}	15,50
Kalbfleisch, Thunfischsauce, Kapern, Senf	

Pasta

Penne Arrabbiata Sorrentina ^{ahs}	14,90
Tomatensugo, Chili, Büffelmozzarella	
Conchiglioni alla Pecorella ^{ahs}	15,50
Pomodorini, Salsiccia fresca, Basilikum, Ricotta	
Aglia Olio ai Gamberi ^a	17,50
Knoblauch, Olivenöl, Chili, Garnelen	
Paccheri al Ragú ^{ahs}	19,50
Tagelang geschmortes Rinderragout	

Dolce

Tiramisú ^{ach}	7,50
--------------------------------	------