

Buon Appetito!

Wer gerne gut isst und trinkt, ist bei VollCorner richtig.
Unser Restaurant La Trattoria ist **100 % biozertifiziert**.
Wir servieren ausschließlich Speisen und Getränke, die wir von
Partner-Betrieben aus dem VollCorner Bio-Netzwerk erhalten:

Speisekarte von Mittwoch bis Sonntag

Antipasti ^{Bio}

Italian Hummus & Oliven 	7	Caprese di Bufala Campana	10,5
Insalata Mista	7	Büffelmozzarella, Frische Tomaten, Basilikum, Oliven Öl	
Bruschetta & Bufala 	8	Carpaccio di Manzo	13
Klassische Bruschetta & Büffelmozzarella		Rindercarpaccio, Rucola, Parmesan, Olivenöl	
Beetroot Burratina	9,5	Vitello Tonnato	15,5
Marinierte rote Beete, Burratina aus Apulien, Haselnüsse		Kalbfleisch, Thunfischsauce ^w , Kapern	

Pasta ^{Bio}

Pasta all'Arrabbiata 	12	Aglio&Olio ai Gamberi	15
<i>Homemade Strozzapreti, Tomatensugo, Chili, Knoblauch</i>		<i>Homemade Spaghetti</i> , Olivenöl, Knoblauch, Chili, Garnelen	
Arrabbiata Sorrentina	13	Pasta Fresca al Ragú	16
<i>Homemade Strozzapreti, Tomatensugo, Chili, Büffelmozzarella</i>		<i>Homemade Pasta</i> , Tagelang geschmortes Ra- gout vom Chiemgauer Weiderind	

^w Thunfisch aus zertifiziertem Wildfang

^w Thunfisch aus zertifiziertem Wildfang

Alle Preise in € inkl. gesetzlicher MwSt.
Die schriftliche Allergendokumentation
erhalten Sie von unserem Servicepersonal.



 **Vegan möglich**  **Vegan**

unsere Pasta enthält eier
Bio-zertifiziert durch die Kontrollstelle DE-ÖKO-006

Pizze **Bio**

Marga 	8,9	Marga Royal	13,50
Tomatensugo, Mozzarella, Basilikum		Tomatensugo, Burratina, Kirschtomaten, Baslikum	
Ortolana  	11,5	Bufalina	13,50
Zucchinicreme, Aubergine, Kirschtomatentomaten, Rucola		Tomatensugo, Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Basilikum	
Contadina 	12	Diavolina	13,50
Tomatensugo, Mozzarella, Ofengemüse, Pilze		Tomatensugo, Mozzarella, scharfe Salami »Ventricina«, Ziegenkäsecreme	
Senese	11,5	Capricciosa	14,50
Tomatensugo, Mozzarella, Fenchelsalami, Pilze		Tomatensugo, Mozzarella, Schinken, Fenchelsalami, Artischocken, Pilze, Oliven	
Regina	11,5	Falagrana	15
Tomatensugo, Mozzarella, Schinken, Pilze		Tomatensugo, Büffelmozzarella, Salsiccia, Rucola	
Siciliana	13,5	Pizza Tonno ^w	14
Tomatensugo, Mozzarella, Aubergine, Kirschtomaten, Ricotta		Tomatensugo, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Oliven, Kapern	
Rustica	13,5	Crudaiola	16,5
Tomatensugo, Mozzarella, Pancetta Scamorzetti, Radicchio, Haselnuss		Tomatensugo, Mozzarella, Crudo, Kirschtomaten, Rucola, Parmesan	
Pastorella	14		
Zucchinicreme, Mozzarella, Salsiccia, Kirschtomaten, Pecorino			

Pizze **Bio** GOURMET

Napoli Royal	15	Cacio e Pere	15
Tomatensugo, Sardellen, Oliven Kapern, Knoblauch, Burrata		Mozzarella, Gorgonzolacreme, Pecorino, Birne, Kürbiskerne	
Cotto e Granella	14	Bevimisú	15
Mozzarella, Gorgonzolacreme, Schinken, Kirschtomaten, Nusscrumble		Tomatensugo, Mozzarella, Büffelmozzarella, scharfe Salami, Chili, Chili Peperoni	
Zola	14	Steamboat Willie	16
Mozzarella, Gorgonzolacreme, Salsiccia, Radicchio		Mozzarella, Büffelmozzarella, Pecorino, Parmesan, Gorgonzolacreme	

Dolci **Bio**

Tiramisú	7,50	Affogato	5,90
Klassisch gerösteten Haselnüssen	kl 4,80	Espresso Doppio mit Vanilleeis	

^w Thunfisch aus zertifiziertem Wildfang

Alle Preise in € inkl. gesetzlicher MwSt.
Die schriftliche Allergendokumentation erhalten Sie von unserem Servicepersonal.



Vegan



Vegane Option
mit unserer hausgemachten
Käsealternative.

Bio-zertifiziert durch die Kontrollstelle DE-ÖKO-006

Aperitif **Bio**

Veneziano Spritz Veneziano, Prosecco, Soda	0,4 7,5	Rhabarber Spritz Limette, Rhabarber, Prosecco, Minze, Soda	0,4 7,5
Bitter Spritz Bitter25, Prosecco, Soda	0,4 7,5	Spritz Rosé Lavendel, Limette, Prosecco, Soda	0,4 7,5
Granatino Spritz Granatapfel, Minze, Prosecco, Soda	0,4 7,5	Macchia Spritz Basilico, Rosmarin, Prosecco, Soda	0,4 8,5
Spritz Cordiale Limette, Prosecco, Minze, Soda	0,4 7,5	Ingwer Spritz Ingwer, Limette, Minze, Prosecco, Soda	0,4 7,5
Hugo Holunderblüten, Lime, Prosecco, Soda	0,4 7,5	Torino Rosso Mondino, Vermut Torino, Soda	9,5
Himbeer Spritz Limette, Himbeer, Prosecco, Minze, Soda	0,4 7,5	Negroni Bavarese Mondino, Vermut Torino, Brick Gin	10,5

Longdrinks **Bio**

Munich Mule Gin, Gingerbeer, Limette, Gurke	10	Mojito Cordiale Rum, Limette, Minze, Mangosaft, Soda	11
Moscow Mule Vodka, Gingerbeer, Limette, Gurke	10	Alkoholfreier Drink Nach Ihren Wünschen gemixt: sauer, fruchtig, ausbalanciert, oder süß	7,5
Gin Tonic	9		

Digestivi **Bio**

Grappa Barrique 5 cl	8,5	Hausgemachter Vermouth 5 cl	6,00
Limoncello 5 cl	5,5	Amaro delle Alpi 5 cl	5,50
Orangello 5 cl	5,5		

Alle Preise in € inkl. gesetzlicher MwSt.
Die schriftliche Allergendokumentation
erhalten Sie von unserem Servicepersonal.



Bio-zertifiziert durch die Kontrollstelle DE-ÖKO-006

Kalte Getränke ^{Bio}

Tafelwasser gefiltert Still Sprudel	1 4,80	Riedenburger Helles vom Fass	0,3 3,00	0,5 4,1
Bio Saftschorlen Apfel, Apfel-Mango Johannisbeer, Rhabarber	0,4 4	Riedenburger Radler vom Fass	0,3 3,00	0,5 4,1
Hausgemachte Limo / Eistee Saisonal wechselnde Sorten	0,4 4,8	Riedenburger Weisse		0,5 4,5
Lammsbräu Now Limo Orange, Cola, Orange & Cola	0,33 4	Riedenburger Weisse alkoholfrei		0,5 4,5
		Riedenburger alkoholfrei		0,5 4

Warme Getränke ^{Bio}

Espresso	1,9	Frischer Ingwertee	0, 4,1
Espresso macchiato	2,3	im Glas	
Doppelter Espresso	3,6	»Lebensbaum« Tee	je 5,00
Doppelter Espresso macchiato	3,8	im Kännchen	
Cappuccino	3,6	Darjeeling, Earl Grey, Grüner Tee*, Früchtetee*, Kräutertee Hausmischung	
Latte Macchiato	4		
Café Crème	3		
Auf Wunsch bereiten wir unsere Kaffeespezialitäten auch gerne mit Hafermilch.	+ 0,50		

Alle Preise in € inkl. gesetzlicher MwSt.
Die schriftliche Allergendokumentation
erhalten Sie von unserem Servicepersonal.



Bio-zertifiziert durch die Kontrollstelle DE-ÖKO-006