

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:

Frisches Gemüse von unseren TAGWERK-Gemüsegeärtnern, Fleisch von den
Herrmannsdorfer Landwerkstätten und Chiemgauer Naturfleisch, Salsiccia,
Salami und Schinken von der Metzgerei Savigni aus der Toskana,
Büffelmozzarella von der Käserei Querceta aus Apulien und vieles mehr.

Antipasti

Italian Hummus & Oliven 	7,50	Parmiggiano Reggiano & Rucola	11,90
Insalata Mista 	7,50	Parmesan DOC 24 Monate gereift, Vanilletomaten, Rucola	
Cesar Salad	14,90	Prosciutto Toscano	14,90
Romana, Caesar Dressing, Crispy Kapern, Specksirup		Toskanischer luftgetrockneter Schinken	
+ <i>gebratener Ziegenkäse</i>	5,00	Carpaccio di Manzo	16,90
+ <i>Knoblauchgarnelen</i>	8,00	Rindercarpaccio, Parmesan, Champignons Ölivenöl, Kräuter	
+ <i>Rinderfiletstreifen</i>	13,00	Vitello Tonnato	15,50
		Kalbfleisch, Thunfischsauce ^w , Kapern, Senf	
Bruschetta & Bufala 	8,90	Risottino Rosso	12,90
Klassische Bruschetta & Büffelmozzarella		Rote Bette Risotto, Ziegenkäsecreme, Reiscrunch	
Beetroot Burratina	9,50		
Marinierte rote Beete, Burratina aus Apulien, Haselnüsse			

Pasta

Spaghetti Cacio e Pepe	10,90	Aglio Olio ai Gamberi	17,50
Parmesancreme & schwarzer Pfeffer		Knoblauch, Olivenöl, Chili, Garnelen	
Rigatoni Arrabbiata Sorrentina 	14,90	Paccheri al Ragú	19,50
Tomatensugo, Chili, Büffelmozzarella		Tagelang geschmortes Ragout vom Chiemgauer Weiderind	
Pasta alla Pecorella	15,50		
Pomodorini, Salsiccia fresca, Basilikum, Ricotta			

^w Thunfisch aus zertifiziertem Wildfang

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



 **Vegan möglich**  **Vegan**

Bio-zertifiziert durch die Kontrollstelle DE-ÖKO-006

Pizze

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

Pizze GOURMET

Ortolana  	11,50	Cotto e Granella	14,90
Zucchini creme, Aubergine, Vanilletomaten, Rucola		Mozzarella, Gorgonzolacreme, Schinken, Kirschtomaten, Nusscrumble	
Bietola 	13,90	Cacio e Pere	15,90
Beete-Sugo, Ziegenkäsecreme, Rucola		Mozzarella, Gorgonzolacreme, Pecorino, Birne, Kürbiskerne	
Napoli Royal	14,90	Tirolese	18,90
Tomatensugo, Sardellen, Oliven Kapern, Knoblauch, Burrata		Tomatensugo, Mozzarella, Tiroler Speck, Scamorzetti, Spiegelei, Schnittlauch	

Dolci

Panna Cotta alle Mandorle 	6,90	Chocolata Lava Cake	9,50
Mandel Panna Cotta & Sauce Creole		Vanilleeis, Mascarpone, Amarena Kirschen	
Tiramisú	7,50	Affogato	5,50
Klassisch mit Amaretto und gerösteten Haselnüssen		Espresso & Vanilleeis	

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



 **Vegane Option**
mit unserer hausgemachten
Käsealternative. + 2,00 Euro

Bio-zertifiziert durch die Kontrollstelle DE-ÖKO-006

Aperitif

Veneziano Spritz Veneziano, Prosecco, Soda	7,80	Macchia Spritz Rosmarin, Basilikum, Prosecco, Soda	8,50
Mondino Spritz Mondino, Prosecco, Soda	7,80	Spritz Rosé Lavendel, Lime, Prosecco, Soda, Basilikum	8,50
Hugo Holunderblüte, Lime, Prosecco, Soda, Minze	7,80	Torino Rosso Mondino, Vermut Torino, Soda	9,50
Ingwer Spritz Ingwer, Zitrone, Prosecco, Soda, Minze	7,80	Italian Flow Mondino, Vermut Torino, Prosecco, Soda	10,50
Spritz Cordiale Lime, Prosecco, Soda, Rosmarin	7,80	Negroni Bavarese Mondino, Vermut Torino, Brick Gin	11,50
Granatino Spritz Granatapfel, Prosecco, Soda, Minze	7,80		

Longdrinks

Munich Mule Gin, homemade Gingerbeer, Limette, Gurke	9,50	Mojito Cordiale Rum, Limette, Minze, Mangosaft, Soda	11,50
Moscow Mule Vodka, homemade Gingerbeer, Limette, Gurke	9,50	Gin Green Gin, Basilikum, Zitronensaft, Tonic Water	11,50
Gin Tonic	9,50	Alkoholfreier Drink Nach Ihren Wünschen gemixt:	8,50

Digestivi

Grappa Invecchiata in Casa	7,00	Hausgemachter Kräuter-Amaro	6,00
Limoncello	5,50	Amaro Classico	5,00
Café corretto con Grappa	3,90		

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



Bio-zertifiziert durch die Kontrollstelle DE-ÖKO-006

Kalte Getränke

Tafelwasser gefiltert Still Sprudel	1 4,80	Riedenburger Helles vom Fass	0,3 3,00 0,5 4,00
Mineralwasser Still Medium	0,7 5,90	Riedenburger Radler vom Fass	0,3 3,00 0,5 4,00
Bio Saftschorlen Apfel, Apfel-Mango Johannisbeer, Rhabarber	0,4 4,10	Riedenburger Weisse	0,5 4,50
Hausgemachte Limo / Eistee Saisonal wechselnde Sorten	0,4 4,80	Riedenburger Weisse alkoholfrei	0,5 4,50
Lammsbräu Now Limo Orange, Cola, Orange & Cola	0,33 4,00	Riedenburger alkoholfrei	0,5 4,00

Warme Getränke

Espresso	1,90	Frischer Ingwertee	3,80
Espresso macchiato	2,30	im Glas	
Doppelter Espresso	3,60	»Lebensbaum« Tee	je 5,00
Doppelter Espresso macchiato	3,80	im Kännchen	
Cappuccino	3,60	Darjeeling, Earl Grey, Grüner Tee*, Früchtetee*, Kräutertee Hausmischung	
Latte Macchiato	4,00		
Café Crème	3,00		
Auf Wunsch bereiten wir unsere Kaffeespezialitäten auch gerne mit Hafermilch oder laktosefreier Milch für Sie zu.	+ 0,50		

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



Bio-zertifiziert durch die Kontrollstelle DE-ÖKO-006