

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	Caprese di Bufala Campana	12,50
Insalata Mista Gemischter Salat	7,50	Büffelmozzarella, Frische Tomaten, Basilikum, Oliven Öl	
Bruschetta & Bufala 	8,90	Carpaccio di Manzo	16,90
Klassische Bruschetta & Büffelmozzarella		Rindercarpaccio, Rucola, Parmesan, Olivenöl	
Beetroot Burratina	9,50	Vitello Tonnato	15,50
Marinierte rote Beete, Burratina aus Apulien, Haselnüsse		Kalbfleisch, Thunfischsauce ^w , Kapern	

Pasta

Pasta Fresca alla Contadina 	13,50	Aglio&Olio ai Gamberi	17,50
Homemade Strozzapreti, Olivenöl, Aubergine, Zucchini, Paprika		Homemade Spaghetti, Olivenöl, Knoblauch, Chili, Garnelen	
Arrabbiata Sorrentina 	14,90	Pasta Fresca al Ragú	19,50
Homemade Rigatoni, Tomatensugo, Chili, Büf- felmozzarella		Homemade Pappardelle, Tagelang geschmor- tes Ragout vom Chiemgauer Weiderind	
Pasta alla Pecorella	15,50		
Homemade Strozzapreti, 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**
unsere Pasta enthält eier
Bio-zertifiziert durch die Kontrollstelle DE-ÖKO-006

Pizze

Marga 	8,90	Marga Royal	14,50
Tomatensugo, Mozzarella, Basilikum		Tomatensugo, Burratina, Kirschtomaten, Baslikum	
Ortolana 	11,50	Bufalina	14,50
Zucchinicreme, Aubergine, Kirschtomatentomaten, Rucola		Tomatensugo, Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Basilikum	
Contadina 	11,90	Diavolina	14,50
Tomatensugo, Mozzarella, Ofengemüse, Pilze		Tomatensugo, Mozzarella, scharfe Salami »Ventricina«, Ziegenkäsecreme	
Senese	11,90	Capricciosa	14,90
Tomatensugo, Mozzarella, Fenchelsalami, Pilze		Tomatensugo, Mozzarella, Schinken, Fenchelsalami, Artischocken, Pilze, Oliven	
Regina	11,90	Falagrana	14,90
Tomatensugo, Mozzarella, Schinken, Pilze		Tomatensugo, Büffelmozzarella, Salsiccia, Rucola	
Siciliana	13,50	Pizza Tonno	15,90
Tomatensugo, Mozzarella, Aubergine, Kirschtomaten, Ricotta		Tomatensugo, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Oliven, Kapern	
Rustica	13,90	Crudaiola	16,90
Tomatensugo, Mozzarella, Pancetta Scamorzetti, Radicchio, Haselnuss		Tomatensugo, Mozzarella, Crudo, Kirschtomaten, Rucola, Parmesan	
Pastorella	14,50		
Zucchinicreme, Mozzarella, Salsiccia, Kirschtomaten, Pecorino			

Pizze GOURMET

Napoli Royal	14,90	Cacio e Pere	15,90
Tomatensugo, Sardellen, Oliven Kapern, Knoblauch, Burrata		Mozzarella, Gorgonzolacreme, Pecorino, Birne, Kürbiskerne	
Cotto e Granella	14,90	Bevemisú	16,50
Mozzarella, Gorgonzolacreme, Schinken, Kirschtomaten, Nusscrumble		Tomatensugo, Mozzarella, Büffelmozzarella, scharfe Salami, Chili, Chili Peperoni	
Zola	14,90	Steamboat Willie	17,50
Mozzarella, Gorgonzolacreme, Salsiccia, Radicchio		Mozzarella, Büffelmozzarella, Pecorino, Parmesan, Gorgonzolacreme	

Dolci

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

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

Veneziano Spritz Veneziano, Prosecco, Soda	7,80	Himbeer Spritz Limette, Himbeer, Prosecco, Minze, Soda	8,20
Mondino Spritz Mondino, Prosecco, Soda	7,80	Rhabarber Spritz Limette, Rhabarber, Prosecco, Minze, Soda	8,20
Mondino Orange Mondino, Orangensaft	7,80	Spritz Rosé Lavendel, Limette, Prosecco, Soda	8,50
Granatino Spritz Granatapfel, Minze, Prosecco, Soda	7,80	Macchia Spritz Basilico, Rosmarin, Prosecco, Soda	8,50
Spritz Cordiale Limette, Prosecco, Minze, Soda	7,80	Ingwer Spritz Ingwer, Limette, Minze, Prosecco, Soda	8,50
Hugo Holunderblüten, Lime, Prosecco, Soda	7,80	Torino Rosso Mondino, Vermut Torino, Soda	9,50
		Negroni Bavarese Mondino, Vermut Torino, Brick Gin	10,50

Longdrinks

Munich Mule Gin, Gingerbeer, Limette, Gurke	10,50	Mojito Cordiale Rum, Limette, Minze, Mangosaft, Soda	11,50
Moscow Mule Vodka, Gingerbeer, Limette, Gurke	10,50	Alkoholfreier Drink Nach Ihren Wünschen gemixt: sauer, fruchtig, ausbalanciert, oder süß	7,50
Gin Tonic	9,50		

Digestivi

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

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 4,10
Bio Saftschorlen Apfel, Apfel-Mango Johannisbeer, Rhabarber	0,4 4,10	Riedenburger Radler vom Fass	0,3 3,00	0,5 4,10
Hausgemachte Limo / Eistee Saisonal wechselnde Sorten	0,4 4,80	Riedenburger Weisse		0,5 4,50
Lammsbräu Now Limo Orange, Cola, Orange & Cola	0,33 4,00	Riedenburger Weisse alkoholfrei		0,5 4,50
		Riedenburger alkoholfrei		0,5 4,00

Warme Getränke

Espresso	1,90	Frischer Ingwertee im Glas	0, 4,10
Espresso macchiato	2,30	»Lebensbaum« Tee im Kännchen	je 5,00
Doppelter Espresso	3,60	Darjeeling, Earl Grey, Grüner Tee*, Früchtetee*, Kräutertee Hausmischung	
Doppelter Espresso macchiato	3,80		
Cappuccino	3,60		
Latte Macchiato	4,00		
Café Crème	3,00		
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