

Speisen & Getränke



La Trattoria

VollCorner Bio

Aperitif

Veneziano Spritz Veneziano, Prosecco, Soda, Orange	7,40	Torino Rosso Mondino, Vermut Torino, Soda Zitrone, Orange	8,50
Mondino Spritz Mondino, Prosecco, Soda Zitrone, Orange	7,40	Negroni Bavarese Mondino, Vermut rot, Gin	9,50
Hugo Holunderblüten, Lime, Prosecco, Soda	7,60	Tom Collins Gin, Soda, Zitronensaft, Limette Orangensaft, Triple Sec	9,50
Ingwer Spritz Ingwer, Prosecco, Soda, Zitrone	8,50	Alkoholfreier Drink Nach Ihren Wünschen gemixt: sauer, fruchtig, ausbalanciert, oder süß	7,50
Tages Spritz	8,20		

Longdrinks

Munich Mule Gin, Ginger Beer, Limette, Gurke	9,50	Mojito A.M.I. Rum, Apfelsaft, Mangosaft Ingwer Soda, Rohrohrzuckersirup Minze, Limette	10,50
Moscow Mule Vodka, Ginger Beer, Soda Limette, Gurke	9,50	Amaretto Sour Amaretto, Zitrone, Limette, Orangensaft	10,50
Gin Tonic Aroma Gin, Tonic Water, Basilikum Salbei, Limette	10,50		

Bollicine

Vincent Couche Elégance Champagne Blanche extra brut Chardonnay Pinot Noir – AOC Champagne 0,1 l 11,50 0,75 l 70,00	Domini del Leone Prosecco Spumante extra dry Glera DOC Venezia 0,1 l 5,0 0,75 l 35,00
Vincent Couche Désir Champagne Rosé extra brut Chardonnay Pinot Noir – AOC Champagne 0,75 l 70,00	Cascina Clarabella Franciacorta Saten Brut DOCG Chardonnay – Franciacorta DOCG 0,1 l 8,00 0,75 l 45,00

Alle Preise in € inkl. 19 % MwSt.
Die schriftliche Allergendokumentation
erhalten Sie von unserem Servicepersonal.



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




Ab 17:30 Uhr

Olive miste 	5,50	Carpaccio di Salmone al Limone	16,50
Gemischte Oliven		Lachscarpaccio, Zitronenvinaigrette, Rucola	
Pane & Salume	14,50	Salsiccia Ubriaca	13,50
Luftgetrockneter Schinken und Fenchelsalami, Pan Focaccia		Flammierte Salsiccia, Tomatensugo, Grappa	
Bietola & Bufala	9,50	Tartara di Manzo Rustica	15,50
Marinierte Beete, Büffelmozzarella aus Apulien, Haselnüsse		Rindertartar, getrocknete Tomaten Röstzwiebeln, Basilikum	
Insalata Mista 	7,00	Vitello Tonnato	15,50
Gemischter Salat		Kalbfleisch, Kapern, Senf, Kräuter	
Panzanella Pera	9,50	Carciofini freschi 	11,50
Birnen-Brot-Salat, Oliven, Rucola, Scamorzetti		Knusprige frische Artischocken & Dips	

Alle Preise in € inkl. 19 % MwSt.
Die schriftliche Allergendokumentation
erhalten Sie von unserem Servicepersonal.



Pizze

Pan Focaccia 	4,90	Ciofina	13,90
Rosmarin, Olivenöl, Meersalz		Artischockencreme, Taleggio, schwarzer Pfeffer	
Pizza Pane 	5,50	Rustica	13,90
Tomatensugo, Oregano		Tomatensugo, Mozzarella, Pancetta Scamorzetti, Radicchio, Haselnuss	
Marga	8,90	Diavolina	13,90
Tomatensugo, Mozzarella		Tomatensugo, Mozzarella, Fenchelsalami, Chili, Ziegenkäsecreme	
Ortolana 	9,90	Capricciosa	13,90
Zucchini-creme, Aubergine, Vanilletomaten, Rucola		Tomatensugo, Mozzarella, Schinken, Fenchelsalami, Artischocken, Pilze, Oliven	
Contadina	10,90	Zsuzsa	13,90
Tomatensugo, Mozzarella, Ofengemüse, Pilze		Pizza Idee von VollCorner Kollegin Zsuzsa Ricotta, Mortadella, Ruccola	
Regina	11,90	Falagrana	14,90
Tomatensugo, Mozzarella, Schinken, Pilze		Tomatensugo, Büffelmozzarella, Salsiccia, Ruccola	
Siciliana	12,90	Crudaiola	16,90
Tomatensugo, Mozzarella, Aubergine, Vanilletomaten, Ricotta		Tomatensugo, Mozzarella, Crudo, Kirschtomaten, Ruccola, Parmesan	
Bufalina	13,50	Tartufata	22,50
Tomatensugo, Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Basilikum		Tomatensugo, Mozzarella, Trüffelöl, frischer Trüffel	
Cacio e Pere	13,90		
Mozzarella, Gorgonzola, Ricotta Birne			
Il Calzone Napulé	13,90		
Tomatensugo, Ricotta, Parmesan, Basilikum			

Unser Pizzateig enthält Sojamehl

Alle Preise in € inkl. 19 % MwSt.
Die schriftliche Allergendokumentation
erhalten Sie von unserem Servicepersonal.





Vegan

Natürlich bieten wir Ihnen auch
unsere anderen Pizzen vegan an.
Sprechen Sie uns einfach an!

Pasta

Ab 17:30 Uhr

Aglio e Olio 	8,50	Conchiglioni alla Pecorella	14,00
Knoblauch, Olivenöl, Chili		Pomodorini, Salsiccia fresca, Basilikum, Ricotta	
Penne alla Calabrese 	9,80	Tagliolini ai Gamberoni & Rucola	19,50
Pomodorini, Oliven, Kapern, Peperoncino		Garnelen, Weißweinsugo, frische Kräuter, Knoblauch	
Gnocchi alla Crema di Taleggio	11,50		
Taleggio, Birne, Walnüsse, Petersilie			


Piatti principali

Ab 17:30 Uhr

Parmigiana Melanzane 	13,50	Salmone alla Griglia	25,50
Südtalienischer Auberginenauflauf		Lachsfilet, Ofengemüse, Bohnencreme, Zitronen-Thymian Sauce	
Insalata »la Trattoria«	15,50	Tagliata di Manzo	26,50
Caesar Dressing, gebratener Ziegenkäse, Croûtons		Tranchierte Chiemgauer Rinderlende, Rocola, konfierte Tomaten Parmesan	
Mit Pancettasirup	+ 2,00		
Saltimbocca vom Chiemgauer Landschwein	19,50		
Gebackene Polenta, Ofengemüse			

Dolci

Ab 17:30 Uhr

Sgroppino al Limone vegan 	5,90	Fondente al Cioccolato	8,90
Zitronensorbet & Prosecco		halbflüssiger Schokokuchen Vanilleeis, Beeren	
Tiramisú	6,20	Variazione di Gelati	6,90
Alkoholfrei		3 Sorten hausgemachtes Eis	
Affogato	5,90		
Doppelter Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis			
+ Grappa	2,50		

Alle Preise in € inkl. 19 % MwSt.
Die schriftliche Allergendokumentation
erhalten Sie von unserem Servicepersonal.



 Vegan möglich

 Vegan

Offene Weine

Für weitere Weine fragen Sie uns bitte nach unserer Weinkarte

0,1 l 0,2 l 0,75 l

Weiß

Az. Ag. Fidora, Pinot Grigio 2019 Pinot Grigio – DOC Venezia	4,00	7,50	26,50
Cantina Polvanera, La Marchesana Bianco 2018 Fiano, Malvasia, Falanghina – IGT Puglia	4,50	8,50	29,00
Dr. Bürklin Wolf, Riesling Gutswein 2018 Riesling – Qualitätswein Pfalz	5,00	9,50	34,00
Az. Ag. San Giovanni Pasini, Il Lugana 2018 Turbiana – DOC Lugana	5,50	10,00	36,00

Rosé

Domaine Monplezy, Emocion rosé 2018 Carignan, Grenache, Syrah – AOC Languedoc	5,00	9,50	34,00
---	------	------	-------

Rot

Az. Ag. Fidora, Veneto Rosso Corvina, Merlot, Cabernet und Raboso – IGT Venetien	4,00	7,50	26,50
Tenute Loacker, Falko Rosso 2016 Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon – IGT Toscana Maremma	4,50	8,50	29,00
Cantina Polvanera, La Marchesana Primitivo 2018 Primitivo – DOC Apulien	5,00	9,50	34,00
Feudo Montoni, Lagnusa 2017 Nero D'Avola – DOC Sicilia	5,50	10,00	36,00

Süßwein

Domaine Cazes, Muscat de Rivesaltes Muscat d'Alexandrie, Gelber Muskateller	8,00		
---	------	--	--



