

# Bianchi / Weißweine

	0,25 l	0,75 l
<b>Lugana Bulgarini DOC</b> <sup>(m)</sup> – Veneto – trocken	6,50 €	18,50 €
<b>Il Bianco di Ciccio DOC</b> <sup>(m)</sup> – Abruzzo – trocken	5,50 €	16,50 €
<b>Bianco Verona „le Pogge“ IGT</b> <sup>(m)</sup> – Venbeto – trocken	6,50 €	16,80 €
<b>Sauvignon DOC</b> <sup>(m)</sup> – Friuli – fruchtig fein	5,50 €	16,00 €
<b>Roero Arneis „Cayega“ DOCG</b> <sup>(m)</sup> – Piemonte – fruchtig	6,00 €	17,00 €
<b>Pecorino IGP</b> <sup>(m)</sup> – Umbria – trocken	5,50 €	16,50 €
<b>Timpune DOC</b> <sup>(m)</sup> – Sicilia – trocken	5,50 €	16,00 €

# Rosé & Rossi / Rotweine

	0,25 l	0,75 l
<b>Chiaretto Valtènesi DOC</b> <sup>(m)</sup> - Rosé – Lombardia – frisch	6,00 €	17,00 €
<b>Primitivo del Salento „12 e Mezzo“ IGP</b> <sup>(m)</sup> – Puglia – fruchtig	5,50 €	16,00 €
<b>Terre di Giumara DOC</b> <sup>(m)</sup> – Sicilia - vollmundig	5,50 €	16,00 €
<b>Morellino „il Mentore“ DOCG</b> <sup>(m)</sup> – Toscana – fruchtig	6,00 €	17,00 €
<b>Garda Classico Superiore DOC</b> <sup>(m)</sup> – Lombardia – intensiv	5,50 €	16,00 €
<b>Negroamaro del Salento DOC</b> <sup>(m)</sup> – Apulien – fruchtig	5,00 €	15,00 €
<b>Montepulciano DOP</b> <sup>(m)</sup> – Abruzzo – vollmundig	5,00 €	15,00 €

# Aperitivi / Aperitif

<b>Crodino</b> <sup>1,10(m)</sup> <b>analcolico</b> – ist der bittersüße, alkoholfreie Aperitif	<i>0,1 l</i>	<b>2,90 €</b>
<b>Campari</b> <sup>1</sup> <b>Soda</b> / <b>Campari</b> <sup>1</sup> <b>Orange</b> – ein typisch italienischer Aperitif – aufgespritzt mit Soda oder Orangensaft	<i>0,25 l</i>	<b>3,90 €</b>
<b>Martini</b> <sup>(m)</sup> rosso, bianco oder dry	<i>5 cl</i>	<b>3,70 €</b>
<b>Prosecco</b> <sup>(m)</sup> – ein erfrischendes Glas Prosecco unserer Hausmarke	<i>0,1 l</i>	<b>3,50 €</b>
<b>Bellini</b> <sup>(m)</sup> – der Klassiker unter den Aperitifs – ein Glas Prosecco mit weißem Pfirsich-Mus	<i>0,1 l</i>	<b>4,90 €</b>
<b>Aperol Spritz</b> <sup>1,10(m)</sup> – ein Schuss feiner Aperol mit frischen Orangen und Prosecco	<i>0,25 l</i>	<b>4,90 €</b>
<b>Hugo</b> <sup>(m)</sup> – Holunderblütensirup mit frischer Minze, Limetten, aufgespritzt mit Prosecco	<i>0,25 l</i>	<b>4,90 €</b>

# Prosecco / Champagner

<b>Prosecco Valdo Marca Oro</b> <sup>(m)</sup>	<i>0,75 l</i>	<b>18,50 €</b>
<b>Berlucchi Franciacorta</b> <sup>(m)</sup> – Rosé	<i>0,75 l</i>	<b>39,00 €</b>
<b>Moët &amp; Chandon Ice Impérial</b> <sup>(m)</sup>	<i>0,75 l</i>	<b>110,00 €</b>
<b>Moët &amp; Chandon Nectar Impérial</b> <sup>(m)</sup>	<i>0,75 l</i>	<b>90,00 €</b>

# Antipasti / Vorspeisen

<b>Bruschetta</b> – hausgemachtes getoastetes Brot <sup>(a)</sup> mit gekräuterten Tomatenwürfel (pro Stück)	1,60 €
<b>Mozzarella e Pomodoro</b> – Mozzarella <sup>(g)</sup> mit frischen Tomaten und Basilikum	8,50 €
<b>Orecchioni alla griglia</b> – gegrillte Austernpilze auf Rucola mit gehobeltem Parmesan <sup>(g)</sup>	8,90 €
<b>Antipasto casa</b> <sup>(d,g)</sup> – gemischte Vorspeise nach Art des Hauses	10,50 €
<b>Vitello Tonnato</b> – hauchdünn geschnittenes Kalbfleisch mit hausgemachter Thunfischsauce <sup>1(c,d,f,k)</sup>	11,50 €
<b>Carpaccio di Manzo</b> – hauchdünn geschnittenes, rohes Rinderfilet mit Rucola und gehobeltem Parmesan <sup>(g)</sup>	11,50 €
<b>Insalata di Frutti di Mare</b> – frischer Meeresfrüchtesalat <sup>(o,i)</sup>	11,90 €
<b>Prosciutto e Melone</b> – San-Daniele-Schinken <sup>2,3</sup> mit Melone	13,50 €

# Minestre / Suppen

<b>Minestrone</b> – hausgemachte Gemüsesuppe	4,90 €
<b>Zuppa di Pomodoro</b> <sup>(a)</sup> – hausgemachte Tomatensuppe	4,90 €
<b>Tortellini in Brodo</b> – Tortellini <sup>1,3,4,5,8(a,g)</sup> in Gemüsebrühe	4,90 €

# Insalate / Salate

<b>Insalata verde</b> – grüner Salat	3,90 €
<b>Insalata mista</b> – gemischter Salat – klein / groß	3,90 € / 4,90 €
<b>Insalata di Pomodoro</b> – Tomatensalat mit roten Zwiebeln	4,70 €
<b>Insalata di Pomodoro con Tonno</b> – Tomatensalat mit roten Zwiebeln und Thunfisch	6,90 €
<b>Insalata di Rucola</b> – Rucola mit gehobeltem Parmesan <sup>(g)</sup> und Cocktailtomaten	7,90 €
<b>Insalata Nizzarda</b> – gemischter Salat mit Thunfisch, Sardellen <sup>(d)</sup> , Oliven, Ei und roten Zwiebeln	8,50 €
<b>Insalata di Fagioli e Cipolla</b> – Bohnensalat mit weißen Bohnen <sup>1,2</sup> und roten Zwiebeln	3,90 €
<b>Insalata di Fagioli con Tonno e Cipolla</b> – Bohnensalat mit weißen Bohnen <sup>1,2</sup> , roten Zwiebeln und Thunfisch	5,70 €
<b>Insalata con Caprino</b> – gemischter Salat mit Ziegenkäse <sup>(g)</sup> und Honig	8,50 €
<b>Insalata Cocorita</b> – gemischter Salat mit Putenstreifen und Mais	9,50 €
<b>Insalata con Scampi</b> – auf Rucola mit Cocktailtomaten	14,50 €

# Paste / Nudeln

<b>Spaghetti al Pomodoro</b> – Spaghetti <sup>(a)</sup> mit Tomatensauce	7,50 €
<b>Spaghetti Aglio e Olio</b> – Spaghetti <sup>(a)</sup> mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino (leicht scharf)	7,90 €
<b>Spaghetti alla Bolognese</b> – Spaghetti <sup>(a)</sup> mit Ragout <sup>(g,i)</sup>	8,50 €
<b>Spaghetti alla Carbonara</b> – Spaghetti <sup>(a)</sup> mit Speck <sup>2,3</sup> und Ei in Sahnesauce <sup>(c,g)</sup>	8,50 €
<b>Spaghetti Scampi</b> – Spaghetti <sup>(a)</sup> mit Scampi	13,90 €
<b>Penne all' Amatriciana</b> – Spaghetti <sup>(a)</sup> mit Speck <sup>2,3</sup> und Zwiebeln in Tomatensauce	8,90 €
<b>Penne 4 Formaggi</b> – Penne <sup>(a)</sup> mit 4 Käsesorten <sup>(g)</sup>	8,50 €
<b>Penne Trullala</b> – Penne <sup>(a)</sup> mit Ragout <sup>(g,i)</sup> und Mozzarella <sup>(g)</sup>	8,50 €
<b>Penne all' Arrabbiata</b> – Penne <sup>(a)</sup> mit pikanter Tomatensauce mit Knoblauch	8,50 €
<b>Penne Gratinati</b> – überbackene Penne <sup>(a)</sup> mit Erbsen, Vorderschinken <sup>1,2,3,4,7</sup> , Champignons und Ragout <sup>(g,i)</sup>	8,90 €
<b>Tagliatelle all' Emiliana</b> – Tagliatelle <sup>(a,c)</sup> mit Erbsen, Vorderschinken <sup>1,2,3,4,7</sup> und Champignons in Sahnesauce <sup>(g)</sup>	8,50 €
<b>Tagliatelle ai Funghi</b> – Tagliatelle <sup>(a,c)</sup> mit Pilzen in Bratensauce <sup>(a,i)</sup> mit Petersilie	8,50 €
<b>Lasagne</b> – geschichteter italienischer Nudelauflauf <sup>(a,c,g)</sup> mit hausgemachter Ragout- und Bechamél-Sauce <sup>(g,i)</sup>	8,50 €
<b>Tortellini Panna</b> – Tortellini <sup>(a,c,g)</sup> mit Vorderschinken <sup>1,2,3,4,7</sup> in Sahnesauce <sup>(g)</sup>	8,50 €

# Pesce / Fischgerichte

Alle Fischgerichte werden mit Tagesgemüse und Kartoffeln  
oder auf Wunsch mit gemischtem Salat serviert

Salmone alla griglia – Lachsfilet <sup>(d)</sup> vom Grill	17,50 €
Calamari alla griglia – Calamari <sup>(o)</sup> vom Grill	16,50 €
Misto di pesce alla griglia – gemischter Fisch <sup>(d,o)</sup> vom Grill	21,50 €
Scampi alla griglia – Scampi vom Grill	22,50 €
Filetti di Sogliola – Seezungenfilet <sup>(d)</sup> in Weißweinsauce <sup>(g)</sup>	19,50 €

**Pesce dalla Vetrina**  
**Ganze Fische und Fische für 1 oder 2 Personen**

**– täglich frisch –**

**fragen Sie unser Serviceteam**  
**(z.Bsp. Seewolf, Seezunge, Dorade, etc.)**

# Carne / Fleischgerichte

Alle Fleischgerichte werden mit Tagesgemüse und Kartoffeln  
oder auf Wunsch mit gemischtem Salat serviert  
(außer Cotoletta alla Milanese)

<b>Entrecôte vom Charolais-Rind</b> – ca. 300gr.	<b>24,90 €</b>
<b>Misto di Carne alla griglia</b> – gemischter Grillteller	<b>19,50 €</b>
<b>Saltimbocca alla Romana</b> – Kalbsmedaillons mit Parmaschinken <sup>2,3</sup> und Salbei	<b>18,50 €</b>
<b>Piccata Lombarda</b> – Kalbsmedaillons mit Zitronensauce	<b>16,50 €</b>
<b>Cotoletta alla Milanese</b> – paniertes Schweineschnitzel <sup>(a,c)</sup> nach Mailänder Art mit Pommes Frites	<b>13,80 €</b>
<b>Cotoletta alla Bolognese</b> – Schweineschnitzel gratiniert mit Vorderschinken <sup>1,2,3,4,7</sup> und Käse <sup>(g)</sup> in Tomaten-Sahne-Sauce <sup>(g)</sup>	<b>14,50 €</b>
<b>Scaloppina al Gorgonzola</b> – Schweinemedallions mit Gorgonzola <sup>(g)</sup>	<b>16,50 €</b>
<b>Tacchino alla griglia</b> – Putenschnitzel gegrillt	<b>12,50 €</b>
<b>Tacchino alla Milanese</b> – Putenschnitzel paniert <sup>(a,c)</sup>	<b>13,50 €</b>

# Pizze / Pizzen Ø ca. 30 cm

Alle Pizzen werden mit **Edamer** <sup>(g)</sup> und Tomatensauce zubereitet  
(außer Pizza Pane Bianca und Marinara)

I	<b>Pizza Pane Bianca</b> <sup>(a)</sup> – Pizzabrot mit Rosmarin und Olivenöl	<b>4,00 €</b>
2	<b>Marinara</b> <sup>(a)</sup> – mit Tomatensauce und Knoblauch	<b>5,00 €</b>
3	<b>Margherita</b> <sup>(a)</sup> – mit Tomatensauce und Käse <sup>(g)</sup>	<b>7,50 €</b>
4	<b>Napoli</b> <sup>(a)</sup> – mit Sardellen <sup>(d)</sup>	<b>8,80 €</b>
5	<b>Milano</b> <sup>(a)</sup> – mit Salami <sup>2,3,4</sup>	<b>8,80 €</b>
6	<b>Mafiosa</b> <sup>(a)</sup> – mit scharfer italienischer Salami <sup>2,3,4</sup>	<b>9,50 €</b>
7	<b>Prosciutto</b> <sup>(a)</sup> – mit Vorderschinken <sup>1,2,3,4,7</sup>	<b>8,80 €</b>
8	<b>Funghi</b> <sup>(a)</sup> – mit Champignons	<b>8,80 €</b>
9	<b>Regina</b> <sup>(a)</sup> – mit Vorderschinken <sup>1,2,3,4,7</sup> und Champignons	<b>9,00 €</b>
10	<b>Hawai</b> <sup>(a)</sup> – mit Vorderschinken <sup>1,2,3,4,7</sup> und Ananas	<b>8,80 €</b>
11	<b>Vegetariana</b> <sup>(a)</sup> – mit frischem Gemüse	<b>9,50 €</b>
12	<b>Vulcano</b> <sup>(a)</sup> – mit Sardellen <sup>(d)</sup> , Kapern und Peperoncino	<b>9,50 €</b>
13	<b>Quattro Formaggi</b> <sup>(a)</sup> – mit vier verschiedenen Käsesorten <sup>(g)</sup>	<b>10,50 €</b>
14	<b>Calzone</b> <sup>(a)</sup> – gefüllt mit Vorderschinken <sup>1,2,3,4,7</sup> und Champignons	<b>10,50 €</b>
15	<b>Tonno e Cipolla</b> <sup>(a)</sup> – mit Thunfisch <sup>(d)</sup> und Zwiebeln	<b>10,50 €</b>
16	<b>Pescatore</b> <sup>(a)</sup> – mit frischen Meeresfrüchten <sup>(o)</sup>	<b>13,50 €</b>
17	<b>Quattro Stagioni</b> <sup>(a)</sup> – mit Vorderschinken <sup>1,2,3,4,7</sup> , Peperoni, Artischocken und Champignons	<b>11,00 €</b>
18	<b>Capri</b> <sup>(a)</sup> – mit Salami <sup>2,3,4</sup> , Vorderschinken <sup>1,2,3,4,7</sup> , Artischocken und Peperoni	<b>10,50 €</b>
19	<b>Gustosa</b> <sup>(a)</sup> – mit Salami <sup>2,3,4</sup> , Champignons, Peperoni und Zwiebel	<b>10,50 €</b>



# Pizze Speciali Ø ca. 30 cm

Unsere Pizzen werden im Steinofen frisch zubereitet

- |           |   |                |
|-----------|---|----------------|
| <b>20</b> | <b>Focaccia con Parma e Rosmarino</b> <sup>(a)</sup> – mit Parmaschinken <sup>2,3</sup> , Rosmarin und Olivenöl   | <b>11,50 €</b> |
| <b>21</b> | <b>Parma</b> <sup>(a)</sup> – mit Parmaschinken <sup>2,3</sup> , Mozzarella <sup>(g)</sup> , Tomatensauce und Rucola  | <b>12,50 €</b> |
| <b>22</b> | <b>Vitello Tonnato Bianca</b> <sup>(a)</sup> – Pizzabrot mit Mozzarella <sup>(g)</sup> , Kalbfleisch und Thunfischsauce <sup>1(c,d,f,k)</sup>                     | <b>14,50 €</b> |
| <b>23</b> | <b>Carpaccio Bianca</b> <sup>(a)</sup> – Pizzabrot mit Mozzarella <sup>(g)</sup> , hauchdünn geschnittenen, rohen Rinderfilet, Rucola und Parmesan <sup>(g)</sup> | <b>14,50 €</b> |
| <b>24</b> | <b>Bufala Bianca</b> <sup>(a)</sup> – Pizzabrot mit Mozzarella <sup>(g)</sup> , Büffelmozzarella <sup>(g)</sup> , Tomatenscheiben und Basilikum                   | <b>14,50 €</b> |
| <b>25</b> | <b>Bruschetta Bianca</b> <sup>(a)</sup> – Pizzabrot mit Mozzarella <sup>(g)</sup> , gekräuterten Tomatenstückchen, Rucola und Parmesan <sup>(g)</sup>             | <b>11,50 €</b> |
| <b>26</b> | <b>Mortadella Bianca</b> <sup>(a)</sup> – Pizzabrot mit Mozzarella <sup>(g)</sup> , Mortadella <sup>1,2,3,4(i,k)</sup> und Parmesan <sup>(g)</sup>                | <b>12,50 €</b> |
| <b>27</b> | <b>Scampi</b> <sup>(a)</sup> – mit Scampi, Mozzarella <sup>(g)</sup> , Tomatensauce und Cocktailtomaten   | <b>15,50 €</b> |
| <b>28</b> | <b>Salerno</b> <sup>(a)</sup> – mit scharfer italienischer Salami <sup>2,3,4</sup> , Gorgonzola <sup>(g)</sup> , Peperoncino, Tomatensauce und Rucola             | <b>13,50 €</b> |

# Dolce / Nachspeisen

<b>Gelato misto</b> <sup>1,11 (g,n)</sup> – gemischtes Eis ohne Sahne / mit Sahne	4,00 € / 5,00 €
<b>Tartufo Bianco / Tartufo Nero</b> <sup>1,11 (g,n)</sup> – italienische Eistrüffelspezialität mit weißer oder brauner Schokolade	4,90 €
<b>Panna Cotta</b> <sup>(g)</sup> – puddingartiges Dessert aus Sahne, Zucker und Gelatine mit Fruchthäubchen	4,90 €
<b>Tiramisu</b> <sup>9 (a,g,h)</sup> – Mascarponecreme mit Löffelbiskuit eingelegt in Café-Amaretto	4,90 €

weitere hausgemachte Nachspeisen finden Sie auf der Wochenkarte

## Café & Tee

<b>Espresso / Doppio Espresso</b>	1,90 € / 3,60 €
<b>Café</b>	2,90 €
<b>Cappuccino</b> <sup>(s)</sup>	2,80 €
<b>Latte Macchiato</b> <sup>(s)</sup>	3,50 €
<b>Tee (versch. Sorten)</b>	2,90 €

# Vino della casa / Wein d.Hauses

Vino rosso <sup>(m)</sup> – Primitivo / Vino bianco <sup>(m)</sup> – Pinot Grigio	0,25 l	5,50 €
Lambrusco <sup>(m)</sup> – Veneto	0,25 l	4,80 €
Rosé <sup>(m)</sup> – Veneto	0,25 l	5,90 €
Weinschorle <sup>(m)</sup> – rot / weiß	0,5 l	5,90 €

aktuelle Weinempfehlungen finden Sie auf unserer Weinkarte

# Digestivo / Spirituosen

Fernet Branca / Menta	2 cl	2,90 €
Ramazzotti	2 cl	2,90 €
Averna <sup>(m)</sup>	2 cl	3,00 €
Amaro del Capo	2 cl	3,10 €
Amaretto <sup>(h)</sup>	2 cl	2,90 €
Sambuca	2 cl	2,90 €
Limoncello	2 cl	2,90 €
Grappa	2 cl	3,90 €
Grappa Riserva	2 cl	5,90 €
Vino Dolce	4 cl	6,90 €

für weitere Spirituosen fragen Sie bitte unser Serviceteam

# Bevande / Alkoholfreie Getränke

Coca Cola <sup>1,3,9</sup> .....	0,2l	1,90 €	0,4l	3,70 €
Coca Cola Light <sup>1,3,9,12</sup> .....	0,2l	1,90 €	0,4l	3,70 €
Fanta <sup>1,3</sup> .....	0,2l	1,90 €	0,4l	3,70 €
Sprite .....	0,2l	1,90 €	0,4l	3,70 €
Spezi <sup>1,3,9</sup> .....	0,2l	1,90 €	0,4l	3,50 €
San Pellegrino oder Aqua Panna (still) .....	0,5l	3,10 €	0,75l	4,90 €
Tafelwasser .....			0,5l	2,30 €
Apfelsaft .....			0,2l	2,40 €
Orangensaft .....			0,2l	2,40 €
Johannisbeersaft .....			0,2l	2,40 €
Rhabarbersaft .....			0,2l	2,40 €
Maracujasaft .....			0,2l	2,40 €
Apfel-, Orangen-, Johannisbeerschorle .....			0,4l	3,40 €
Rhabarber-, Maracuja-, Hollunderschorle .....			0,4l	3,40 €
Eistee <sup>1,3,9,11</sup> .....	0,2l	2,20 €	0,4l	3,90 €

## Birre / Bier

### Paulaner

Export Hell vom Fass .....	0,5l	3,50 €
Premium Pils .....	0,3l	3,60 €
Dunkles Bier .....	0,5l	3,50 €
Bier alkoholfrei .....	0,5l	3,50 €
Weißbier vom Fass .....	0,5l	3,70 €
Weißbier dunkel .....	0,5l	3,70 €
Weißbier leicht .....	0,5l	3,70 €
Weißbier alkoholfrei .....	0,5l	3,70 €
Weißbier Zitrone alkoholfrei .....	0,5l	3,70 €
Radler – Bier und Zitronenlimo .....	0,5l	3,50 €
Russ'n – Weißbier und Zitronenlimo .....	0,5l	3,60 €

# La Ciacolada Restaurant GmbH

Geschäftsführer: Salvatore Attanasio

Prof.-Messerschmitt-Str. 1

85579 Neubiberg

Tel.: 089/6098848

E-Mail: [info@laciacolada.de](mailto:info@laciacolada.de)

Web: [www.laciacolada.de](http://www.laciacolada.de)

Facebook: [facebook.com/laciacolada](https://facebook.com/laciacolada)



## Unsere Öffnungszeiten:

Montag – Donnerstag

Freitag

Samstag

Sonn- und Feiertag

## Durchgehend warme Küche

11:30 – 22:30 Uhr

11:30 – 23:30 Uhr

17:30 – 23:30 Uhr

11:30 – 22:30 Uhr

## Zeichenerklärung

### Zusatzstoffe

- 1 = mit Farbstoffen
- 2 = mit Konservierungsstoffen
- 3 = mit Antioxidationsmittel
- 4 = mit Geschmacksverstärkern
- 5 = geschwefelt
- 6 = geschwärzt
- 7 = mit Phosphat
- 8 = mit Milcheiweiß
- 9 = koffeinhaltig
- 10 = chininhaltig
- 11 = mit Süßungsmitteln
- 12 = enthält eine Phenylalaninquelle
- 13 = gewachst
- 14 = mit Nitritpökelsalz
- 15 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)

### Allergene

- a = glutenhaltiges Getreide (namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie Erzeugnisse daraus nennen)
- b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c = Eier und Eierzeugnisse
- d = Fisch und Fischerzeugnisse
- e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse
- g = Milch und Milcherzeugnisse
- h = Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse (namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse nennen)
- i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- k = Senf und Senferzeugnisse
- l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
- m = Schwefeldioxid und Sulphite
- n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse
- o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

**Bei Fragen bzgl. der Zusatzstoffe und Allergene  
wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam**