



Luna) Rossa

*Herzlich willkommen
in unserem Restaurant!*

Wie schön, dass Ihr Weg Sie zu uns geführt hat.

*Wir möchten Sie mit einheimischen und italienischen Spezialitäten a la carte
aus unserer bekannt guten und vielseitigen Küche verwöhnen.*

*Lassen Sie sich in unserem gemütlichen Restaurant von unserem
variantenreichen Angebot begeistern und genießen Sie
den zuvorkommenden Service
in der besonderen Atmosphäre unseres Hauses !!!*

*Wir arbeiten stets mit frischen Produkten, aber oft lässt es sich nicht vermeiden,
dass gewisse Produkte Zusatzstoffe und Allergene enthalten.*

Zum Beispiel:

Käse (Farbstoff), glutenhaltiges Getreide (Allergene) und Milchprodukte (Allergene).

*Wenn Sie Fragen zu verwendeten Inhalts- und Zusatzstoffen haben,
gibt Ihnen unser Team
gerne eine Liste, die alle verwendeten deklarationspflichtigen Stoffe enthält.*

*Einen schönen Aufenthalt bei uns und einen gesunden Appetit
wünscht Ihnen Familie Commisso und das Team von*

„Ristorante Pizzeria Luna Rossa“.



INSALATE

€

Insalata verde

Grüner Salat

6.90

Insalata mista

Gemischter Salat

7.90

Insalata di Pomodori

Tomatensalat mit Zwiebeln

7.50

Insalata Capricciosa ^{2,3,13,14}

Gemischter Salat mit Ei, Schinken, Oliven, Thunfisch

17.90

Insalata della Casa ³

Gemischter Salat mit Mais, Rucola, Hähnchenbrust, Artischocken

18.90

Insalata Caprese ^{8,13}

Frische Tomaten, Mozzarella, Basilikum

11.90

ANTIPASTO

€

Antipasto Luna Rossa

Gemischte Vorspeise (Vegetarisch möglich)

17.90

Carpaccio di Carne ^{2,8}

Rinder-Carpaccio mit Rucola, Parmesan und Cocktailtomaten

18.90

Insalata di Mare

Meeresfrüchtesalat

19.90

Bruschetta ¹⁵

Geröstetes Brot mit frischen Tomaten und Knoblauch

7.90

Carpaccio di Tonno

Thunfisch Carpaccio mit rosa Pfeffer

19.50

Vitello Tonnato ^{8,13}

Kalbfleisch in feinen Scheiben, serviert mit einer cremigen Thunfisch-Kapern-Soße

18.50

Verwendete Zusatzstoffe:

1 Farbstoff | 2 Konservierungsstoff | 3 Antioxidationsmittel | 4 Geschmacksverstärker
5 geschwärzt | 6 Phosphat | 7 Milcheiweiß | 8 Laktose | 9 Formfleisch
10 Süßungsmittel | 11 Sulfit | 12 Alkohol | 13 Säureregulator | 14 Stabilisator | 15 Gluten



ZUPPE

€

Zuppa di Pomodoro ¹³

7.90

Tomatensuppe

Minestrone

8.90

mit Gemüse

Zuppa di Scampi

18.90

Gemischte Fischbrühe mit kleinen Scampi, leicht scharf

RISOTTO

€

Risotto ai Frutti di Mare

21.90

Risotto mit Meeresfrüchten

Risotto ai Funghi

18.90

Risotto mit gemischten Pilzen

Risotto con Limone e Gamberetti

19.90

Risotto in Zitronensoße mit Schrimps

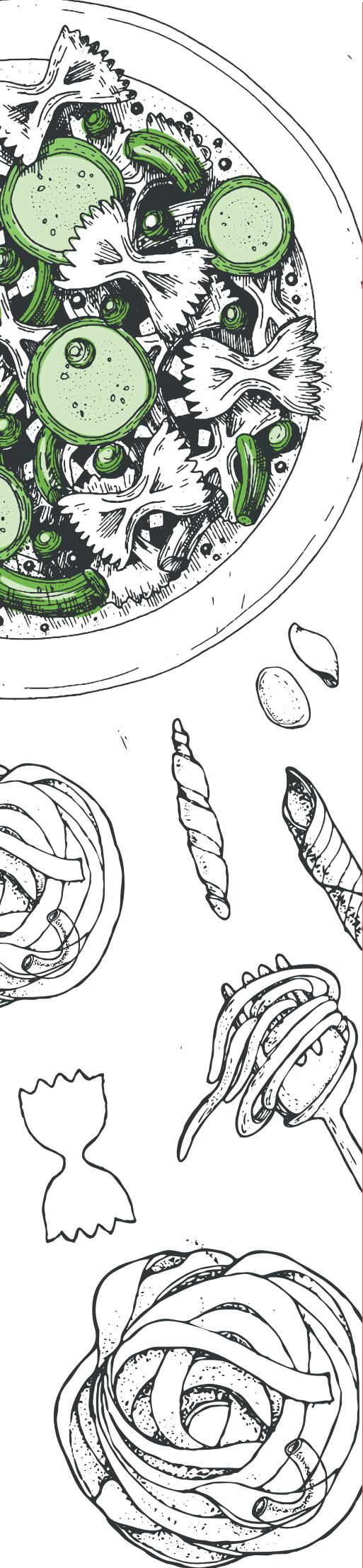
Risotto del Golfo

23.90

Fremiges Risotto mit Seeeteufel und Safran

Verwendete Zusatzstoffe:

1 Farbstoff | 2 Konservierungsstoff | 3 Antioxidationsmittel | 4 Geschmacksverstärker
5 geschwärzt | 6 Phosphat | 7 Milcheiweiß | 8 Laktose | 9 Formfleisch
10 Süßungsmittel | 11 Sulfid | 12 Alkohol | 13 Säureregulator | 14 Stabilisator | 15 Gluten



PASTA CLASSICA

€

Spaghetti Aglio, Olio e Peperonico ¹⁵
mit Olivenöl, Knoblauch und scharf

11.50

Spaghetti alla Carbonara ^{7,15}
mit Ei, Parmesan und Ital. Schweinebacke (Guanciale)

14.50

Spaghetti Bolognese ^{13,15}
mit Hackfleischsoße

13.50

Penne all'Arrabiata ^{13,15}
mit scharfer Soße und Basilikum

12.90

Penne al Cartoccio ^{13,7,15}
mit verschiedenen Käsesorten in Fleischsoße

14.90

Penne al Forno ^{2,3,7,13,15}
mit Champignons, Vorderschinken und Erbsen in Fleischsoße überbacken

16.50

Lasagne ^{2,3,4,13,15}
mit Fleischsoße, überbacken

15.90

Tortellini Panna e Prosciutto ^{2,3,7,13,15}
frische Nudeln gefüllt mit Fleisch und Vorderschinken in Sahnesoße

15.90

Tagliatelle al Salmone ^{1,7,15}
Bandnudeln mit Lachs in Tomatensoße

16.90

Ravioli al Porcini ^{2,8,15}
Ravioli gefüllt mit Steinpilzen in Steinpilz-Soße

21.90

Eine kleine Portion wird mit 1.50 € weniger berechnet.
Glutenfreie Nudeln werden mit 4.50 € mehr berechnet.

Verwendete Zusatzstoffe:

1 Farbstoff | 2 Konservierungsstoff | 3 Antioxidationsmittel | 4 Geschmacksverstärker
5 geschwärzt | 6 Phosphat | 7 Milcheiweiß | 8 Laktose | 9 Formfleisch
10 Süßungsmittel | 11 Sulfit | 12 Alkohol | 13 Säureregulator | 14 Stabilisator | 15 Gluten



PASTA SPECIALE

€

Fettuccine al Tartufo ^{8,15}

24.90

Fettuccine Nudeln mit schwarzem Trüffel und Parmesan

Tagliatelle All'astice ^{2,3,4,13,15}

28.90

Bandnudeln mit Hummer, in Hummer-Butter-Soße

Fettuccine del Mediterraneo ^{8,13,15}

23.90

Fettuccine Nudeln mit rotem Thunfisch, Burrata Käse und Zitronen Soße

Spaghetti del Sud (scharf) ^{2,3,4,8,13,15}

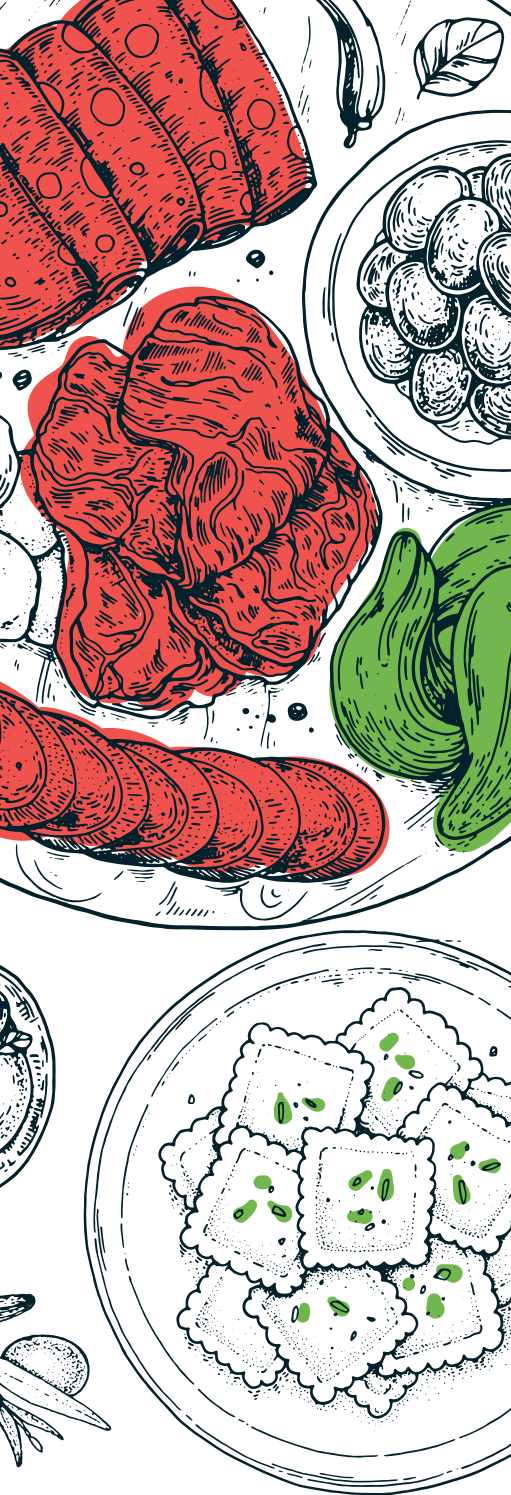
21.90

Spaghetti mit Schwertfisch, Shrimps und „Nduja“ (kalabrische Salami)

Eine kleine Portion wird mit 1.50 € weniger berechnet.
Glutenfreie Nudeln werden mit 4.50 € mehr berechnet.

Verwendete Zusatzstoffe:

1 Farbstoff | 2 Konservierungsstoff | 3 Antioxidationsmittel | 4 Geschmacksverstärker
5 geschwärzt | 6 Phosphat | 7 Milcheiweiß | 8 Laktose | 9 Formfleisch
10 Süßungsmittel | 11 Sulfid | 12 Alkohol | 13 Säureregulator | 14 Stabilisator | 15 Gluten



CARNE

Fleischgerichte

€

Cotoletta Milanese ¹⁵	26.90
<i>Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes Frites</i>	
Saltimbocca alla Romana ¹⁵	28.90
<i>Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Sabeli</i>	
Bistecca di Manzo alla griglia	32.00
<i>Arg. Entrecote' vom Grill, ca. 280 g.</i>	
Fegato Alla Veneziana ^{13,15}	28.90
<i>Kalbsleber mit Zwiebeln, Tomaten und Lorbeer</i>	
Scaloppina Al Funghi ^{13,15}	27.90
<i>Kalbsmedaillons in gemischter Pilzsoße</i>	

Alle Gerichte werden mit
Beilagen nach Art des Hauses serviert.



Verwendete Zusatzstoffe:

1 Farbstoff | 2 Konservierungsstoff | 3 Antioxidationsmittel | 4 Geschmacksverstärker
5 geschwärzt | 6 Phosphat | 7 Milcheiweiß | 8 Laktose | 9 Formfleisch
10 Süßungsmittel | 11 Sulfid | 12 Alkohol | 13 Säureregulator | 14 Stabilisator | 15 Gluten



PESCE

Fischgerichte

€

Calamari fritti ¹⁵

Tintenfisch frittiert mit Salat

26.90

Calamari alla Griglia ¹⁵

Tintenfisch vom Grill

27.50

Scampi all'Arrabiata

4 Stück Riesengarnelen in leichter Arrabiata Sauce

34.00

Orata alla Griglia

Dorade vom Grill

28.00

Alle Gerichte werden mit
Beilagen nach Art des Hauses serviert.

Verwendete Zusatzstoffe:

1 Farbstoff | 2 Konservierungsstoff | 3 Antioxidationsmittel | 4 Geschmacksverstärker
5 geschwärzt | 6 Phosphat | 7 Milcheiweiß | 8 Laktose | 9 Formfleisch
10 Süßungsmittel | 11 Sulfit | 12 Alkohol | 13 Säureregulator | 14 Stabilisator | 15 Gluten



PIZZE - 33 cm

€

Margherita	2,3,4,8,13,15	10.50
<i>mit Tomaten, Mozzarella und Origano</i>		
Prosciutto	2,3,4,8,13,15	12.50
<i>mit Tomaten, Mozzarella und Vorderschinken</i>		
Salame	2,3,4,8,13,15	12.50
<i>mit Tomaten, Mozzarella und Salami</i>		
Funghi	2,3,4,8,13,15	12.50
<i>mit Tomaten, Mozzarella und Champignons</i>		
Regina	2,3,4,8,13,15	13.90
<i>mit Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken und Champignons</i>		
Tonno	2,3,4,8,13,15	13.90
<i>mit Tomaten, Mozzarella und Zwiebeln</i>		
Caprese	2,3,4,8,13,15	13.90
<i>mit frischen Tomaten, frischem Mozzarella und Basilikum</i>		
Parma	2,3,4,8,13,15	15.90
<i>mit Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und Parmesan</i>		
Amici	2,3,4,8,13,15	14.50
<i>mit Tomaten, Mozzarella, Kapern, Oliven und Sardellen</i>		
4 Formaggi	2,3,4,8,13,15	13.90
<i>mit Tomaten, Mozzarella und 4 Käse</i>		
Diavola	2,3,4,8,13,15	14.90
<i>mit Tomaten, Mozzarella, scharfer Salami, Oliven, Peperoni</i>		
„Nduja“	2,3,4,8,13,15	14.50
<i>mit Tomaten, Mozzarella, Oliven, Pocktailtomaten und „Nduja“</i>		

Fortsetzung nächste Seite >>

Verwendete Zusatzstoffe:

1 Farbstoff | 2 Konservierungsstoff | 3 Antioxidationsmittel | 4 Geschmacksverstärker
5 geschwärzt | 6 Phosphat | 7 Milcheiweiß | 8 Laktose | 9 Formfleisch
10 Süßungsmittel | 11 Sulfit | 12 Alkohol | 13 Säureregulator | 14 Stabilisator | 15 Gluten



PIZZE - 33 cm

€

Claudia	2,3,4,8,13,15	14.90
<i>mit Tomaten, Mozzarella, Salami, Oliven, Champignons und Parmesan</i>		
4 Stagioni	2,3,4,8,13,15	14.90
<i>mit Tomaten, Mozzarella, Oliven, Vorderschinken, Artischocken, Champignons</i>		
Frutti di Mare	2,3,4,8,13,15	16.90
<i>mit Tomaten, Mozzarella und Meeresfrüchten</i>		
Vegetaria	2,3,4,8,13,15	14.50
<i>mit Tomaten, Mozzarella und frischen Gemüse</i>		
Dello Chef	2,3,4,8,13,15	15.50
<i>mit Tomaten, Spinat, Krabben und Knoblauch</i>		
Luna Rossa	2,3,4,8,13,15	15.90
<i>mit Tomaten, Mozzarella, Steinpilzen, Büffelmozzarella, scharfer Salami und Parmesan</i>		
Pizzabrot	2,3,4,13,15	7.90
<i>mit Tomaten und Knoblauch</i>		

PIZZE - Speciali

€

„Mortazza“	2,3,4,8,13,15	18.90
<i>mit Mozzarella, Mortadella, Pesto Tropfen, gehackten Pistazien und Burrata</i>		
Tartufata	2,3,4,8,13,15	21.90
<i>mit Tomatensoße, Mozzarella, schwarzen Trüffelscheiben und Trüffelöl</i>		
Fontana Vecchia	2,3,4,8,13,15	17.90
<i>mit Tomatensoße, Mozzarella, Steinpilzen, Auberginen, Büffelmozzarella und Parmesan</i>		

Extrawünsche werden von 0.50 € bis 4.90 € berechnet.
Eine kleine Pizza wird mit 1.00 € weniger berechnet.
Glutenfreie Pizza wird mit 4.50 € mehr berechnet.

Verwendete Zusatzstoffe:

1 Farbstoff | 2 Konservierungsstoff | 3 Antioxidationsmittel | 4 Geschmacksverstärker
5 geschwärzt | 6 Phosphat | 7 Milcheiweiß | 8 Laktose | 9 Formfleisch
10 Süßungsmittel | 11 Sulfit | 12 Alkohol | 13 Säureregulator | 14 Stabilisator | 15 Gluten



DESSERTS

€

Tiramisu 7,8,15

8.90

Panna Cotta 7,8

7.90

Schoko-Soufflé 5,7,8,15

9.90

Dessert für 2

19.90

Luna) Rossa

Verwendete Zusatzstoffe:

1 Farbstoff | 2 Konservierungsstoff | 3 Antioxidationsmittel | 4 Geschmacksverstärker
5 geschwärzt | 6 Phosphat | 7 Milcheiweiß | 8 Laktose | 9 Formfleisch
10 Süßungsmittel | 11 Sulfit | 12 Alkohol | 13 Säureregulator | 14 Stabilisator | 15 Gluten



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

€

Aqua Panna/S. Pellegrino 0.25 l 3.90
Aqua Panna/S. Pellegrino 0.75 l 7.50

Tegernseer Tafel Wasser 0.5 l 3.90

Spezi 0.33 l ^{1,13,14} 4.50

Fanta 0.33 l ^{1,3,13,14} 4.50

Sprite 0.33 l ^{1,13,} 4.50

Coca-Cola 0.33 l ^{1,13,} 4.50

Coca-Cola light 0.33 l ^{1,10,13,} 4.50

Saftschorle 0.2 l ³ 3.50

Apfel, Orange, Johannisbeere, Maracuja, Mango, Rhabarber

Saftschorle 0.4 l ³ 4.90

Apfel, Orange, Johannisbeere, Maracuja, Mango, Rhabarber

Verwendete Zusatzstoffe:

1 Farbstoff | 2 Konservierungsstoff | 3 Antioxidationsmittel | 4 Geschmacksverstärker
5 geschwärzt | 6 Phosphat | 7 Milcheiweiß | 8 Laktose | 9 Formfleisch
10 Süßungsmittel | 11 Sulfit | 12 Alkohol | 13 Säureregulator | 14 Stabilisator | 15 Gluten



WARMER GETRÄNKE

€

<i>Espresso</i>	2.90
<i>Espresso Macchiato</i> ^{7,8}	3.50
<i>Espresso Corretto</i>	4.50
<i>Espresso doppio</i>	5.50
<i>Tasse Kaffee</i>	4.90
<i>Cappuccino</i> ^{7,8}	4.90
<i>Latte Macchiato</i> ^{7,8}	4.90
<i>Tasse Tee</i>	4.50

Verwendete Zusatzstoffe:

1 Farbstoff | 2 Konservierungsstoff | 3 Antioxidationsmittel | 4 Geschmacksverstärker
5 geschwärzt | 6 Phosphat | 7 Milcheiweiß | 8 Laktose | 9 Formfleisch
10 Süßungsmittel | 11 Sulfid | 12 Alkohol | 13 Säureregulator | 14 Stabilisator | 15 Gluten



SCHNÄPSE DIGESTIFS 4 cl¹²

€

<i>Grappà della Casa</i>	5.90
<i>Williamsbirne</i>	5.90
<i>Sambuca</i>	5.90
<i>Amaro del Capo</i>	5.90
<i>Ramazzotti</i>	5.90
<i>Fernet Branca</i>	5.90
<i>Averna</i>	5.90
<i>Amaretto</i>	5.90

BIERE¹²

€

<i>Tegernseer Hell, Flasche 0.5 l</i>	4.90
<i>Tegernseer Hell, Flasche 0.3 l</i>	3.90
<i>Tegernseer Dunkel, Flasche 0.5 l</i>	4.90
<i>Tegernseer Hell Alkoholfrei, Flasche 0.5 l</i>	4.90
<i>Radler 0.5 l</i>	4.90
<i>Hopf Russ'n 0.5 l</i>	4.90
<i>Hopf Weißbier, Flasche 0.5 l</i>	4.90
<i>Hopf Weißbier Leicht, Flasche 0.5 l</i>	4.90
<i>Hopf Weißbier Dunkel, Flasche 0.5 l</i>	4.90
<i>Hopf Weißbier Alkoholfrei, Flasche 0.5 l</i>	4.90

Verwendete Zusatzstoffe:

1 Farbstoff | 2 Konservierungsstoff | 3 Antioxidationsmittel | 4 Geschmacksverstärker
5 geschwärzt | 6 Phosphat | 7 Milcheiweiß | 8 Laktose | 9 Formfleisch
10 Süßungsmittel | 11 Sulfit | 12 Alkohol | 13 Säureregulator | 14 Stabilisator | 15 Gluten



OFFENE WEINE ^{11,12}

€

<i>Ciro' bianco Kalabrien 0.2 l</i>	8.50
<i>Ciro' rosso Kalabrien 0.2 l</i>	8.50
<i>Ciro' rosato Kalabrien 0.2 l</i>	8.50
<i>Weinschorle 0.25 l</i>	3.90
<i>Lambrusco 0.2 l</i>	7.90
<i>Grillo bianco Sizilien 0.2 l</i>	8.90
<i>Nero D'avola rosso Sizilien 0.2 l</i>	8.90
<i>Rose' Chiaretto Marsadri 0.2 l</i>	8.90
<i>Primitivo Torrevento 0.2 l</i>	8.90
<i>Lugana Pratello 0.2 l</i>	9.50

!! Andere Weine finden Sie in unserer Weinkarte !!

Verwendete Zusatzstoffe:

1 Farbstoff | 2 Konservierungsstoff | 3 Antioxidationsmittel | 4 Geschmacksverstärker
5 geschwärzt | 6 Phosphat | 7 Milcheiweiß | 8 Laktose | 9 Formfleisch
10 Süßungsmittel | 11 Sulfid | 12 Alkohol | 13 Säureregulator | 14 Stabilisator | 15 Gluten



APERITIF PROSECCO

1,2,11,12,13

€

Grodino (ohne Alkohol) 0.1 l	4.90
Glas Prosecco 0.1 l	5.90
Glas Berlucchi 6l Franciacorta Saten DOCG 0.1 l	9.90
Aperol Spritz 0.4 l	8.90
Hugo 0.4 l	8.90
Campari Spritz 0.4 l	9.90
Crodino Spritz (ohne Alkohol) 0.3 l	7.50

Verwendete Zusatzstoffe:

1 Farbstoff | 2 Konservierungsstoff | 3 Antioxidationsmittel | 4 Geschmacksverstärker
5 geschwärzt | 6 Phosphat | 7 Milcheiweiß | 8 Laktose | 9 Formfleisch
10 Süßungsmittel | 11 Sulfid | 12 Alkohol | 13 Säureregulator | 14 Stabilisator | 15 Gluten

The page is framed by a decorative border of food-related illustrations. At the top left is a branch with black olives and green leaves. Next to it is a red tomato flower. To the right is a bowl of dumplings. On the right side, there are more dumplings and a tomato. At the bottom right is a cluster of red tomatoes. At the bottom center is a green artichoke. At the bottom left is a plate of food with green vegetables and white sauce. On the far left, there are some small, pointed objects, possibly corn cobs or bread rolls.

Luna) Rossa

Vielen Dank für Ihren Besuch!!

*Wir freuen uns Sie bald wieder bei uns
begrüßen zu dürfen!*

*Ihre Familie Commisso und das Team von
„Ristorante Pizzeria Luna Rossa“.*