GETRAENKE

Surgiva naturale/frizzante	0,75 l	€	3,80
Afri Cola [1,2,12]	1,00 l	€	4,80
Orangen-/Zitronenlimo [1]	1,00 l	€	4,80
Alkoholfreies Bier Löwenbräu [1]	0,50 l	€	3,80
Helles SPATEN [1]	0,50 l	€	3,80
Alkoholfreies Weißbier Franziskaner [1]	0,50 l	€	3,80
Weißbier Franziskaner [1]	0,50 l	€	3,80

PROSECCO & WEINE

Prosecco Case Bianche [G]	0,75 l	€	18,50
Brut Rosé Col Sandago [G]	0,75 l	€	22,50
FERRARI [G]	0,75 l	€	32,50
BELLA VISTA Franciacorta Brut [G]	0,75 l	€	45,00
Lugana [G]	0,75 l	€	18,50
Primitivo di Manduria [G]	0,75 l	€	18,50

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt.

ALLERGEN-INFO

(1) mit Farbstoff
(2) mit Konservierungsstoffen
(3) mit Antioxidationsmittel
(4) mit Geschmacksverstärkern
(5) geschwefelt
(6) geschwärzt
(7) gewachst
(8) mit Phosphat
(9) mit Süßungsmitteln
(10) enthält eine Phenylalaninquelle
(11) Milcheiweiß
(12) koffeinhaltig
(13) chininhaltig
(14) taurinhaltig
(15) gentechnisch verändert
(16) mit Tartrazin
(17) Nitritpökelsalz, Nitrat
(18) Säuerungsmittel
(A) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
(B) Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
(C) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
(D) Milch und Milcherzeugnisse
(E) Sellerie und Sellerieerzeugnisse
(F) Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
(G) Schwefeldioxid und Sulfite
(H) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
(I) Glutenhaltiges Getreide
(J) Lupinen und Lupinenerzeugnisse
(K) Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse
(L) Senf und Senferzeugnisse
(M) Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse
(N) Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

SOCIAL MEDIA

Besuchen Sie uns
jetzt auf Facebook

/villaanticapullach
/schlosshotelgruenwald
/Teatrosolln

Besuchen Sie uns
jetzt auf Instagram

/villa_antica_pullach
/schlosshotel_gruenwald
/teatro_solln_trattoria

Besuchen Sie uns
auch in Pullach
www.villa-antica.de

Besuchen Sie uns
auch in Grünwald
www.schlosshotelgruenwald.de

Immer mit dabei
Speichern Sie jetzt Unsere
Mitnahmekarte auf Ihrem
Smartphone.

PARTY-SERVICE

Für alle Anlässe:
Familienfeiern, Hochzeiten,
Geschäftsessen, Buffet,
Großveranstaltungen,
Flying Service.

Gemeinsam machen wir Ihre
Veranstaltung zu einem
unvergesslichen Erlebnis für
Sie und Ihre Gäste.

Öffnungszeiten: 11.30 bis 23:00 Uhr
Durchgehend warme Küche bis 22:30 Uhr
kein Ruhetag

Trattoria TEATRO Solln im Iberl
Wilhelm-Leibl-Straße 22
81479 München

Telefon: +49 (0) 89 / 41 11 436 - 0
Telefax: +49 (0) 89 / 41 11 436 - 36
E-Mail: info@teatro-solln.de

CAFÉ – TRATTORIA – BAR
TEATRO SOLLN
IM IBERL

SPEISEKARTE
ZUM MITNEHMEN

Liefergebiet:
Solln | Forstenried | Pullach

Bestellung unter:
089 / 41 11 43 60

Lieferung frei Haus
ab 45 Euro Bestellwert

Lieferzeiten:
11:30 - 14:30 Uhr
17:00 - 21:00 Uhr

Gültig ab 15.03.2023
Alle älteren Speisekarten sind ungültig.
Zahlen Sie bei uns bequem bar
oder bargeldlos mit EC oder Kreditkarte.

Antipasti - Vorspeisen

BRUSCHETTA - geröstetes Brot mit Tomatenconcassée Olivenöl und Knoblauch [E I]	€ 6,00
CAPRESE - Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum [D B]	€ 15,50
CARPACCIO - Rindercarpaccio mit Rucola, gehobeltem Parmesan und Champignons [D G B]	€ 15,80
VITELLO TONNATO - dünn geschnittenes Kalbsfleisch mit feiner Thunfischcreme und Kapern [D G B A]	€ 17,50
VERDURA ALLA GRIGLIA - Gemüse vom Grill mit gegrilltem Mozzarella [D B]	€ 15,80
CARPACCIO DI SALMONE - Lachscarpaccio mit Krabben [B C]	€ 15,80
INSALATA DI MARE - Meeresfrüchtesalat [N B C L]	€ 17,80

Insalate - Salate

Alle Salate mit Olivenöl-Balsamico-Dressing

INSALATA VERDE - gemischte Blattsalate [L]	€ 6,00
INSALATA MISTA - gemischter Salat [L]	€ 7,50
INSALATA POMODORO - Tomatensalat mit roten Zwiebeln [L]	€ 6,50
INSALATA TEATRO - Salatteller mit Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Fenchel, Karotten, Paprika, gekochtem Ei, Thunfisch, Mozzarella Artischocken und Parmaschinken [A B L D B 17 G 6]	€ 13,80
INSALATA TACCHINO - gemischter Salat mit Mais und gebratenen Putenbruststreifen [L E]	€ 16,50

Pizze - Pizzen aus dem Steinofen | Ø 33cm

Alle Pizzen werden mit Mozzarella und Tomaten zubereitet
Glutenfreie Pizzen 2,00 € Zuschlag | Kleine Pizzen berechnen wir abzüglich 20%

PIZZA PANE - mit Tomaten und Oregano (ohne Mozzarella) [1]	€ 6,00
MARINARA - mit Sardellen, Kapern, Knoblauch und Oregano (ohne Mozzarella) [L G B 8]	€ 10,50
MARGHERITA - mit Mozzarella und Tomaten [D L 8]	€ 10,50
SALAMI - mit Salami [G 17, D L 8]	€ 11,00
PROSCIUTTO - mit Vorderschinken [17, D L 8]	€ 11,00
REGINA - mit Champignons und Vorderschinken [6, 17, D L G 8]	€ 12,00
QUATTRO STAGIONI - mit Champignons, Vorderschinken, Peperoni und Oliven [6, 17, D L G L 8]	€ 13,00
FRUTTI DI MARE - mit Meeresfrüchten [B C D L N 8]	€ 14,80
CONTADINA - mit Thunfisch, Zwiebeln und gekochtem Ei [B A D L 8]	€ 13,00
PARMA E RUCOLA - mit Rucola, Parmaschinken und gehobeltem Parmesan [17, D L G 17, 8]	€ 16,00
4 FORMAGGI - mit vier Käsesorten [D L 8]	€ 13,50
VEGETERIANA - mit Gemüse vom Grill [D L 8]	€ 13,00
BUFALINA - mit Büffelmozzarella und Kirschtomaten [D L 8]	€ 14,50
SALMONE E BROCCOLI - mit Lachs und Brokkoli [B D L 8]	€ 14,50
HAWAII - mit Ananas und Vorderschinken [D L G 17, 8]	€ 13,00
CARBONARA - mit Speck und Spiegelei [D L A G 17, 8]	€ 12,50
CALZONE - gefüllt mit Vorderschinken, Salami, Champignons, Mozzarella und Tomaten [L D B G 17]	€ 13,00
DIAVOLA - mit pikanter Salami [17, D L G 8]	€ 11,50
GORGONZOLA E SPINACI - mit Gorgonzola und Spinat [D L 8]	€ 14,50
TEATRO - mit Salsiccia und Pimientos [D L G 17, 8]	€ 13,50
TARTUFO - mit schwarzem Trüffel [D L 8]	€ 16,00
PIZZA CON BORDO RIPIENO - Pizza mit gefülltem Rand aus Ricottaweichkäse und Spinat, belegt mit Auberginen und getrockneten Tomaten [L D 8]	€ 15,00
CALZONE NUTELLA [1]	€ 12,50

Pinsa wird mit Weizen- und Reismehl, Sauerteig und Soja hergestellt. Das Reismehl ist für die Leichtigkeit verantwortlich, und der entstehende Sauerteig garantiert die lockere Textur und Bekömmlichkeit.

Pinsa ohne Tomatensauce, nur mit Olivenöl und Salz.

PINSA PANE - mit Oregano und Olivenöl [1]	€ 8,00
PINSA BRUSCHETTA - mit Tomaten-Concassée, Basilikum, Knoblauch, Taggiasca Oliven, Sardellen und Kapern [L D G & N 8]	€ 13,80
PINSA BRESAOLA - mit Bündnerfleisch, Rucola, Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan [L D G 17, 8]	€ 16,50
PINSA SALSICCIA - mit italienischer Salsiccia, Kartoffeln und Rübenspitzen [L D G 17, 8]	€ 15,50
PINSA NOCI - mit Vorderschinken, Walnüssen, Rucola und Honig [L D G 17, K 8]	€ 14,50
PINSA POMODORINI - mit Kirschtomaten, Burrata, Rucola und Bündnerfleisch [L D G 17, 8]	€ 16,80
PINSA VEGETARIANA - mit gemischtem Gemüse vom Grill [L D 8]	€ 14,80
PINSA SALMONE AFFUMICATO - mit geräuchertem Lachs und eingelegten Artischocken [L D & G 8]	€ 16,50
PINSA NUTELLA [1]	€ 14,00

Pinsa mit Tomatensauce, Olivenöl und Salz.

PINSA PARMA - mit Parmaschinken, Tomatensauce, Büffelmozzarella, Kirschtomaten und Rucola [L D G 17, 8]	€ 16,50
PINSA DIAVOLA - mit scharfer Salami und Gorgonzola [L D G 17, 8]	€ 14,80
PINSA CAPRINO - mit Mozzarella und Ziegenkäse, Tomatensauce, Auberginen und Heidelbeeren [L D 8]	€ 16,50
PINSA CALABRESE - mit Tomatensauce, Auberginen, Büffelmozzarella und pikanter kalabrischer Salami [L D G 17, 8]	€ 16,00

Paste - Nudelgerichte

Kleine Portionen berechnen wir abzüglich 20%

SPAGHETTI AGLIO E OLIO - mit Knoblauch und Olivenöl [1]	€ 11,50
SPAGHETTI AL POMODORO - mit Tomatensauce, Knoblauch, Basilikum und Olivenöl [E I]	€ 10,80
SPAGHETTI FRUTTI DI MARE - mit frischen Meeresfrüchten, Kirschtomaten, Knoblauch und Weißwein [B C E G L N]	€ 14,80
SPAGHETTI SCAMPI - mit Scampi, Kirschtomaten, Knoblauch und Weißwein [L C G]	€ 17,80
SPAGHETTI AMATRICIANA - mit Tomaten, Zwiebeln und Speck [L G 17, E]	€ 12,50
TAGLIATELLE RAGÙ VITELLO - mit Kalbsragout [L E A]	€ 12,50
FARFALLE SALMONE - mit Lachs und Zucchini [L B]	€ 14,80
PENNE ARRABBIATA - mit Tomaten, Knoblauch, Petersilie und Peperoncino (pikant) [L E]	€ 12,00
PENNE BOLOGNESE - mit Hackfleischragout [L E]	€ 11,80
GNOCCHI DI PATATE - mit Spinat und Gorgonzola [L D 8]	€ 13,80
RAVIOLI - Teigtaschen mit Ricotta und Spinat gefüllt in Butter und Salbei geschwenkt [A D I]	€ 14,80
LASAGNE - Schichtnudeln im Ofen gratiniert mit Kalbshackfleisch, Käse und Bechamel gefüllt [L D E 8]	€ 12,00

Pesce - Fischgerichte

Kleine Portionen berechnen wir abzüglich 20%

Fischgerichte werden mit Gemüse und Kartoffeln zubereitet

SALMONE ALLA GRIGLIA - Lachs vom Grill [D]	€ 26,50
SCAMPI ALLA GRIGLIA - Scampi vom Grill [C]	€ 36,00
CALAMARI ALLA GRIGLIA - Tintenfisch vom Grill [N]	€ 23,50
PESCE MISTO - gemischter Fisch vom Grill [B C N]	€ 28,50

Auf telefonische Anfrage teilen wir Ihnen auch gerne weitere aktuelle Fischgerichte mit.

Carne - Fleischgerichte

Kleine Portionen berechnen wir abzüglich 20%

Fleischgerichte werden mit Gemüse und Kartoffeln zubereitet

COTOLETTA DI TACCHINO - paniertes Putenschnitzel [A I]	€ 19,50
PAILLARD ALLA GRIGLIA - dünnes Kalbsschnitzel natur vom Grill mit Kräuterbutter [D]	€ 24,50
SCALOPPINA AI FUNGHI - Kalbsmedaillons mit Champignons in Sahnesauce [B G]	€ 25,50
SCALOPPINA AL GORGONZOLA - Kalbsmedaillons mit Gorgonzolasauce [D B]	€ 26,80
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA - Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Salbei in feiner Weißweinsauce [G 17]	€ 26,80
COSTOLETTE D´AGNELLO - Lammkoteletts vom Grill mit Kirschtomaten, Knoblauch und Rosmarin	€ 29,00
COSTATA ALLA GRIGLIA - Rinderlende vom Grill	€ 30,00
TAGLIATA DI MANZO - Tranchierte Rinderlende mit Knoblauch, Rosmarin und Peperoncino (pikant) auf Rucola und Bratkartoffeln	€ 30,00
FILETTO DI MANZO - Rinderfilet vom Grill oder mit grüner Pfeffersauce [D]	€ 34,50

Wochenkarte

Unsere Wochenkarte können Sie jederzeit auf unserer Website unter www.teatro-solln.de einsehen. Gerne teilen wir Ihnen die aktuelle Wochenkarte auch telefonisch mit.

Dolci - Desserts

PANNA COTTA CON LAMPONI - gekochtes Vanille-Sahnedessert mit Himbeeren [A D]	€ 6,50
TIRAMISÙ - Löffelbiskuits in Kaffee getaucht mit Mascarponecreme und Kakao [D L A 12, K 9]	€ 6,50
MOUSSE AL CIOCCOLATO - feine Schokoladenmousse [A D, K 9]	€ 6,50
CREMA CATALANA - Orangen-Vanille-Creme [A D]	€ 6,50

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt.

Bestellung unter: 089 / 41 11 43 60