



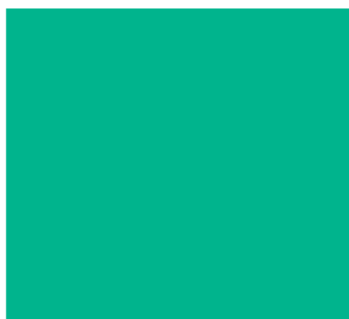
CANIDA

**Herzlich willkommen
im La Locanda!
Wir, als italienisches
Spezialitätenrestaurant,
werden bemüht sein,
Sie als Gast zufrieden-
zustellen und Ihren
Ansprüchen entgegen
zu kommen. Sollten Sie
auf der ausgesuchten
Karte heute nicht das
Richtige für sich finden,
so wird unsere Küche
gerne etwas außerhalb
unseres Angebotes für
Sie zubereiten.**

**Mit freundlicher
Empfehlung**

Paolo und Rocco

LA LO



LA LOCANDA

Aperitivi – Aperitifs

Martini-Bianco _____	5 cl	5,50 €
Campari Soda ^{Nr. 2} _____	4 cl	7,50 €
Campari Orange ^{Nr. 2} _____	4 cl	7,90 €

Antipasti – Vorspeise

Insalata di Tonno, Fagioli e Cipolle _____	10,90 €
Weiße Bohnen mit Thunfisch und Zwiebeln ^{A4/A11}	
Antipasto Misto _____	14,90 €
Gemischte Vorspeise ^{AB}	
Insalata di Mare _____	14,90 €
Fischsalat ^{A2/A4/A11/A14}	

Paste – Nudelgerichte

Spaghetti Napoli _____	11,60 €
Spaghetti mit Tomatensauce ^{A1/A9/A11}	
Spaghetti Bologna _____	12,90 €
Spaghetti mit Fleischsauce ^{A1/A9/A11}	
Rigatoni all'Arrabbiata _____	12,60 €
Rigatoni mit scharfer Tomatensauce ^{A1/A9/A11}	
Tortellini Panna e Prosciutto _____	14,60 €
Tortellini mit Sahne und Schinken ^{A1/A3/A7/Nr. 1}	

Insalate – Salate

Insalata Verde _____	6,60 €
Grüner Salat	
Insalata Mista _____	7,60 €
Gemischter Salat	
Insalata di Pomodori _____	7,90 €
Tomatensalat mit Zwiebeln ^{A11}	
Insalata »La Locanda« _____	12,90 €
Gemischter Salat »La Locanda« ^{A3/A4/A7/A11}	

Pizze – Pizza

Pizza »Margherita« _____	9,90 €
mit Mozzarella und Tomaten ^{A1/A7}	
Pizza »Prosciutto« _____	10,90 €
mit Mozzarella, Tomaten und Schinken ^{A1/A7/Nr. 1}	
Pizza »Salame« _____	10,90 €
mit Mozzarella, Tomaten und Salami ^{A1/A7/Nr. 1}	
Pizza »Speciale« _____	11,90 €
mit Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln und Oliven ^{A1/A4/A7}	

Weitere Pizza-Variationen bereiten wir gerne auf Wunsch für Sie zu.

LA LOCANDA

Rocco's Specials

Lassen Sie sich von den sehr beliebten Eigenkreationen des Chefs begeistern.

Fiocchetti ripieni con ricotta e pera _____ **16,90 €**

Gefüllte Teigtaschen mit Ricotta und Birne in einer leichten Lauchzwiebel-Chili-Buttersauce, dazu gehobelter Parmesan und geröstete Pinienkerne ^{A1/A2/A8}

Rigatoni alla Trapattoni _____ **16,90 €**

Rigatoni mit Gemüse und Scampi in einer Curry-Sahne-Sauce ^{A1/A2}

Carne – Fleischgerichte

Paillard _____ **21,60 €**

Kalbsschnitzel vom Grill

Piccata Lombarda _____ **23,60 €**

Kalbsmedaillon mit Zitronenbuttersauce ^{A1/A7}

Scaloppina al Gorgonzola _____ **23,60 €**

Kalbsmedaillon mit Gorgonzolasauce ^{A1/A7}

Saltimbocca alla Romana _____ **24,90 €**

Kalbsmedaillon »Saltimbocca« mit Schinken und Salbei ^{A1/A7/Nr. 1}

Filetto alla Griglia _____ **32,50 €**

Rinderfilet vom Grill

Filetto al Pepe _____ **34,50 €**

Rinderfilet mit grünem Pfeffer in Rahm ^{A7}

Pesce – Fischgerichte

Scampi alla Griglia _____ **29,60 €**

Scampi vom Grill ^{A2}

Sogliola alla Griglia _____ **34,60 €**

Seezunge vom Grill ^{A4}

Dolci – Desserts

Tiramisu _____ **8,60 €**

Tiramisu ^{A1/A7/Nr. 11}

Gelato Misto _____ **7,90 €**


Gemischtes Eis ^{A3/A6/A7/A8}

Tartufo Affogato con Espresso _____ **8,90 €**

Für täglich wechselnde Desserts fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

LA LOCANDA

Bevande – Getränke

	Warme Getränke Kaffee ^{Nr.11} _____	Tasse 2,90 €
	Espresso ^{Nr.11} _____	Tasse 2,80 €
	Cappuccino ^{Nr.11} _____	Tasse 3,80 €
	Tee mit Sahne oder Zitrone _____	Glas 3,40 €

Alkoholfreie Getränke	San Pellegrino _____	1,00 l 7,90 €
	San Pellegrino _____	0,50 l 4,20 €
	Coca Cola ^{Nr.2/Nr.3/Nr.11} _____	0,25 l 3,20 €
	Fanta ^{Nr.2/Nr.3} _____	0,25 l 3,20 €
	Spezi ^{Nr.2/Nr.3/Nr.11} _____	0,40 l 4,60 €
	Bitter Lemon ^{Nr.3/Nr.10} _____	0,20 l 3,60 €
	Ginger Ale ^{Nr.2} _____	0,20 l 3,60 €

Fruchtsäfte	Apfelsaft _____	0,25 l 3,20 €
	Orangensaft _____	0,25 l 3,20 €
	Birnennektar _____	0,20 l 3,60 €

Birra – Biere	Paulaner Pils vom Fass ^{A1} _____	0,30 l 4,20 €
	Paulaner Hell vom Fass ^{A1} _____	0,50 l 4,40 €
	Paulaner Weißbier ^{A1} _____	0,50 l 4,70 €

Schnäpse 40 %	Williams-Birne _____	2 cl 4,60 €
	Grappa _____	2 cl 4,60 €

Liqueurs 40 %	Sambuca _____	2 cl 4,60 €
	Amaretto _____	2 cl 4,60 €

Brandy 40 %	Vecchia Romagna _____	2 cl 4,90 €
-------------	------------------------------	---------------------------

Digestifs	Amaro Averna 34 % _____	2 cl 4,60 €
	Fernet Branca 40 % _____	2 cl 4,60 €
	Ramazzotti 32 % _____	2 cl 4,60 €

Vino – Offene Weine

weiß	Landwein »La Locanda« _____	0,25 l 5,90 €
	Pinot-Grigio _____	0,25 l 6,20 €
rosé	Landwein »La Locanda« _____	0,25 l 5,90 €
rot	Landwein »La Locanda« _____	0,25 l 5,90 €

Flaschenweine, die wir Ihnen besonders empfehlen, finden Sie in unserer Spezial-Weinkarte. Diese wird Ihnen auf Wunsch gern vorgelegt.

Inklusivpreise einschließlich Service und Mehrwertsteuer!



LA LOCANDA



Allergene Stoffe – Unsere Kennzeichnungsliste:

- A1/ Glutenhaltiges Getreide: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern oder deren Hybridstämme und daraus gewonnene Erzeugnisse
- A2/ Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse: z.B. Krebs, Shrimps, Garnelen, Hummer,... EHOGA Bayern e.V.
- A3/ Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse: z. B. Flüssigei, Lecithin, (Ov)-Albumin, Mayonnaise, Panade, Dressing
- A4/ Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse: alle Fischarten; Vorkommen z.B. in Fischextrakten, Würzpasten, Saucen etc.
- A5/ Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse: z. B. Erdnussöl, -butter; Vorkommen in Gebäck, Schokolade etc.
- A6/ Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse: z.B. Miso, Sojasauce, Sojaöl; Vorkommen z.B. in Gebäck, Marinaden, Kaffeeweißer
- A7/ Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse; einschließlich Laktose, Butter, Käse, Molkeprotein; Vorkommen z.B. in Wurst, Saucen, Kroketten
- A8/ Schalenfrüchte: d.h. Mandeln, Pistazien, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Macadamia- oder Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse; Vorkommen z.B. in Kuchen, Schokolade, Pesto
- A9/ Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse: Bleich-, Knollen- und Staudensellerie; Vorkommen z.B. in Wurst, Brühen, Gewürzmischungen, Remouladen
- A10/ Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse: z.B. als Sesamöl, Tahin, Gomasio; Vorkommen in Gebäck, Falafel, Marinaden etc.)
- A11/ Schwefeldioxid und Sulfite (Konzentration mehr als 10mg/lg pder 10mg/l, ausgedrückt als SO₂: z.B. in Trockenfrüchten, Dunstapfelstücken, Wein, Essig
- A12/ Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse: z.B. als Lupinenmehl in glutenfreien Produkten und Lupineneiweiß in vegetarischen Produkten Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e.V.
- A13/ Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse: z.B. Senfkörner und Senfpulver, in Dressings, Ketchup und Gewürzmischungen
- A14/ Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse: z.B. Schnecken, Tintenfisch, Austern; Vorkommen in Saucen, asiatischen Spezialitäten etc.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen – Unsere Deklarationsliste:

- Nr. 1 mit Konservierungsstoff
- Nr. 2 mit Farbstoff
- Nr. 3 mit Antioxidationsmittel
- Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin
- Nr. 5 mit Süßungsmittel Cyclamat
- Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
- Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam
- Nr. 8 mit Phosphat
- Nr. 9 geschwefelt
- Nr. 10 chininhaltig
- Nr. 11 coffeinhaltig
- Nr. 12 mit Geschmacksverstärker
- Nr. 13 geschwärzt
- Nr. 14 gewachst
- Nr. 15 gentechnisch verändert

Ristorante

»La Locanda«

Inhaber:

Paolo Di Gioacchino
Rocco Denami
81539 München
Heimgartenstraße 14
Telefon 0 89/6 9110 22
www.la-locanda-pr.de
info@la-locanda-pr.de