



Offenhermigung
Am 7. März 1877
Wahlmännchen Landtag
des rathl. Bürgermeisters.



Prote

Revidirt und kann
in hundertfachen Mäßen,

Es ist die einzige, die seit 1877
mit dem größten Interesse
und mit dem größten Interesse
und mit dem größten Interesse

Es ist die einzige, die seit 1877
mit dem größten Interesse
und mit dem größten Interesse
und mit dem größten Interesse

März 1877.

W. Engelhardt Landtag

Wien

Wien





GESCHICHTE DER TRATTORIA

Das Gebäude, in dem sich die „Trattoria“ befindet, hat eine lange Historie: Bereits 1877 wurde das Haus an der Münchener Straße zum ersten Mal urkundlich erwähnt. Ein Gasthaus wurde 1884 eröffnet, damals mit Fremdenzimmern, die allerdings 1990 in Wohnungen umgewandelt wurden. Viele Immobilien rund um die „Trattoria“ sind eng mit dem Landsberger Klaus Tronsberg verbunden, der nicht nur ihr Eigentümer war, sondern darin ab 1969 eine Diskothek betrieb, die das Nachtleben in der Lechstadt prägte.

Der Name des Tanzlokals änderte sich mit schöner Regelmäßigkeit („Here Club“, „Upperside“ und „M1“), aber auch durch den Abzug der amerikanischen Soldaten wurde das Nachtleben in Landsberg ruhiger. Die Zeit der wilden Nächte und Diskotheken war vorbei. Im angeschlossenen Restaurant versuchten sich diverse Betreiber, bis 2003 Salvatore Mennonna und Salvatore Pisano die „Trattoria Italiana“ eröffneten. Mit ihrem Konzept möchten sie nicht nur die kalabrisch-italienische Küche nach Oberbayern bringen, sondern auch das Flair und Lebensgefühl vom Stiefel Europas. La Dolce Vita in Landsberg am Lech ...







APERITIVO / Aperitiv

MARTINI (bianco, rosso, dry).....	5cl	5.80
SHERRY (medium, dry)	5cl	5.80
CAMPARI (Orange, Soda) 11	5cl	7.90
PROSECCO – APEROL 11.....	20cl	6.40
PROSECCO – CRODINO.....	20cl	6.20
PROSECCO	20cl	6.20
SPRITZ 11.....	30cl	7.30
CRODINO alkoholfrei	10cl	3.90
HUGO	30cl	6.00
HUGO alkoholfrei.....	30cl	6.00

Wochenkarte

Unsere Köche stellen die Speisen für die Wochenkarte nach saisonalen und regionalen Gesichtspunkten zusammen. Ob edle Salzwasserrische, hochwertiger Büffelmozzarella oder schwarze Trüffel – wir kombinieren feinen Geschmack mit erstklassigem Fleisch, Fisch und Meeresfrüchten.

Die Wochenkarte soll durch italienische Leidenschaft für gutes Essen immer wieder aufs Neue zu einem spannenden kulinarischen Erlebnis werden.





ANTIPASTI / Vorspeisen

ANTIPASTO DEL BUFFET	nach Größe
gemischte Vorspeisen vom Buffet 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 12, 16, 20, 21	
CARPACCIO DELLO CHEF	14.00
mit Pilzen, Grana Padano & Basilikum	
CARPACCIO DI SALMONE	14.50
von frischem Lachs 2	
PUNTE DI FILETTO AL BALSAMICO	14.00
Rinderfiletspitzen in Balsamicosauce auf Rucola	
PROSCIUTTO ALLA GHIOTTONA	14.00
Parmaschinken mit Mozzarella gefüllt und gratiniert auf Salatnest 8	
BRUSCHETTA Stk	3.00
mit Tomaten, Grana Padano, Knoblauch auf Rucola	

Vorspeisen

Carpaccio di salmone (vom frischen Lachs) oder Prosciutto alla ghiottona (Parmaschinken mit Mozzarella) sind köstliche italienische Schmankerl, mit denen eine Mahlzeit stilvoll eröffnet wird.

An unserem Buffet finden sich weitere Antipasti, die jeden Morgen mit frischen Produkten zubereitet werden. Dabei achten wir auf saisonale Besonderheiten und reichen dazu unser Weißbrot, das täglich im Haus gebacken wird.





ZUPPE / Suppen

ZUPPA DI PESCE	7.20
Fischsuppe 3, 7, 8, 12, 16, 20	
ZUPPA DI FAGGIOLI ALLA CALABRESE	6.40
pikante Bohnensuppe mit Speck 4	
MINISTRONE	6.10
Gemüsesuppe 4	
CREMA DI POMODORO	6.10
Tomatencremsuppe 2	



INSALATE / Salate

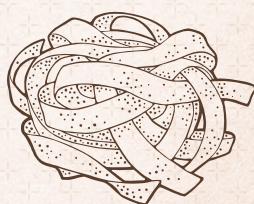
INSALATA VERDE.....	6.80
grüner Salat	
INSALATA MISTA	7.70
gemischter Salat	
INSALATA POMODORO	7.70
Tomatensalat mit Zwiebeln	
INSALATA NIZZARDA.....	10.50
Thunfisch, Ei und Zwiebeln	
INSALATA ITALIA	11.30
Mozzarella, Thunfisch, Formvorderschinken	
INSALATA CAPRICCIOSA	11.30
Formvorderschinken, Käse, Ei und Artischocke	
INSALATA DELLA CASA	11.80
mit allem 1, 6	
INSALATA DI RUCOLA	12.00
Rucolasalat mit Grana Padano und Tomate	





RISOTTO / Reisgerichte

RISOTTO AI PORCINI	15.00
mit Steinpilzen 2	
RISOTTO MARE	15.00
mit Meeresfrüchten 2, 12, 16, 20	
RISOTTO SALMONE E RUCOLA	15.00
mit Lachs-Sauce und Rucola 2	



Speisen

Unsere Pasta wird teilweise selbst hergestellt und mit Zutaten nach traditionellen Rezepten von der Oma veredelt. Dabei verwenden wir ausschließlich Eier von freilaufenden Hühnern aus Weil. Das Fleisch kommt von Züchtern aus Deutschland und wird ebenso wie Obst und Gemüse frisch angeliefert. Bei der Kombination unserer Speisen arbeiten wir ohne Geschmacksverstärker oder Zusatzstoffe. Aber dafür mit besonderen Gewürzen und Kräutern, die den Einfluss der kalabrischen Küche erlebbar machen. Beispielsweise sind unsere Salsiccia und Minestrone ganz besondere Kreationen mit langer italienischer Geschichte.



Gerne bereiten wir auf Wunsch auch eine kleine Portion zu.





PRIMI PIATTI / Teiggerichte

SPAGHETTI NAPOLI	9.50
mit Tomatensauce 2, 4	
SPAGHETTI BOLOGNESE	10.70
mit Fleischsauce vom Kalb und Rind 2, 4	
SPAGHETTI ALLO SCOGLIO	13.60
mit Meeresfrüchten in Tomatensauce 1, 7, 8, 12, 16, 20	
FETTUCCINE AI PORCINI	12.90
mit Steinpilzsauce 1, 2, 4	
FETTUCCINE SALMONE E RUCOLA	13.10
mit Tomaten und Rucola in Lachs-Sahnesauce 1, 2, 4	
FETTUCCINE TRAPANESE	12.40
mit frischen Tomaten, Grana Padano, Knoblauch und Basilikum 1, 2	
HAUSGEMACHTE TORTELLONI DI MAGRO	14.50
mit Blattspinat und Ricotta gefüllt in Butter und Salbei gratiniert 1, 2	
HAUSGEMACHTE TORTELLONI ALLA BOSCAIOLA.....	15.10
mit Blattspinat und Ricotta gefüllt in Steinpilzsauce 1, 2, 4	
TORTELLINI ALLA PANNA.....	12.30
mit Formvorderschinken und Sahnesauce 1, 2	
HAUSGEMACHTE LASAGNE ALLA ROMAGNOLA.....	12.50
vom Kalb und Rind und hausgemachten Nudelblätter 1, 2, 4	
PENNETTE ALL 'OLIVE NERE	12.20
mit schwarzen Oliven in Tomatensauce 2, 7, 4	
PENNETTE NAXOS	12.20
mit Paprikacremesauce 2	
PENNETTE CONTADINA.....	12.20
mit Bohnen, Spinat und Tomatensauce 2, 4	
GNOCCHI SORRENTINA.....	13.30
mit Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum 4	
GNOCCHI AI PORCINI E POMODORINI.....	14.10
mit Steinpilzen und Kirschtomaten 2, 4	
GNOCCHI GRATINATI	13.30
mit Tomatensauce, Pesto und Grana Padano gratiniert 1, 2, 4	
HAUSGEMACHTE STROZZAPRETI ALLA FIORENTINA	12.80
mit Gorgonzola und Blattspinat 1, 2	
HAUSGEMACHTE STROZZAPRETI ALLA ROMAGNOLA	12.80
mit Speck und Tomaten-Sahnesauce 1, 2, 4	





PIZZE DELLA CASA / Pizza

- | | | |
|---|--|-------|
| 1 | MARGHERITA | 8.90 |
| | mit Tomaten und Käse | |
| 2 | NAPOLETANA | 11.80 |
| | mit Tomaten, Käse, Sardellen und Oliven ⁷ | |
| 3 | SALAME | 9.80 |
| | mit Tomaten, Käse und Salami | |
| 4 | FUNGHI | 9.80 |
| | mit Tomaten, Käse und Pilzen | |
| 5 | TRATTORIA | 14.80 |
| | mit Tomaten, Käse, Parmaschinken und Rucola ⁸ | |
| 6 | ROMANA | 11.30 |
| | mit Tomaten, Käse, Salami und Pilzen | |
| 7 | REGINA | 11.30 |
| | mit Tomaten, Käse, Formvorderschinken und Pilzen | |

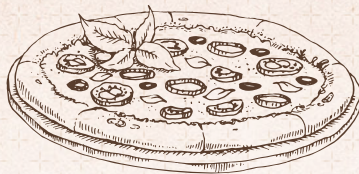


Pizza

Unsere Pizzen sind über den Landkreis hinaus bekannt, denn sie sind nicht nur mit erlesenen Zutaten belegt, sondern auch ausgesprochen großzügig bemessen. Selbstverständlich stellen wir den Teig selbst her und backen jede Pizza traditionell im Steinofen. Gerne kombinieren wir die Zutaten nach den individuellen Wünschen unserer Gäste.

Gerne bereiten wir auf Wunsch auch eine kleine Portion zu.





PIZZE DELLA CASA / Pizza

- | | | |
|----|---|-------|
| 8 | TIROLESE..... | 12.60 |
| | mit Tomaten, Käse, Zwiebeln und Speck | |
| 9 | CAPRICCIOSA | 12.80 |
| | mit Tomaten, Käse, Salami, Formvorderschinken, Pilzen und Peperoni | |
| 10 | QUATTRO STAGIONI | 12.80 |
| | mit Tomaten, Käse, Pilzen, Oliven, Formvorderschinken und Artischocken 7 | |
| 11 | DIAVOLA | 13.10 |
| | mit Tomaten, Käse, Formvorderschinken, scharfer Salami und Zwiebeln | |
| 12 | HAWAII | 10.70 |
| | mit Tomaten, Käse, Formvorderschinken und Ananas | |
| 13 | QUATTRO FORMAGGI | 13.30 |
| | mit Tomaten und vier verschiedenen Käsesorten | |
| 14 | RUSTICA..... | 13.80 |
| | mit Tomaten, Käse, Zwiebeln, Thunfisch, Kapern und Sardellen | |
| 15 | POMPEI | 13.30 |
| | mit Tomaten, Käse, Formvorderschinken, Artischocken, Pilzen, Paprika und Oliven 7 | |
| 16 | SALMONE E RUCOLA..... | 14.80 |
| | mit Tomaten, Käse, Lachs und Rucola | |
| 17 | MARE | 14.00 |
| | mit Tomaten, Käse, Knoblauch und Meeresfrüchten 7, 8, 12, 16, 20 | |
| 18 | GAMBERINI | 14.00 |
| | mit Tomaten, Käse, Knoblauch und Shrimps | |
| 19 | TONNO..... | 13.30 |
| | mit Tomaten, Käse, Thunfisch und Zwiebeln | |
| 20 | TUTTO | 14.80 |
| | mit allem 7 | |
| 21 | CALZONE | 13.30 |
| | mit Tomaten, Käse, Salami, Formvorderschinken und Pilzen | |
| 22 | GORGONZOLA E SPINACI | 13.30 |
| | mit Tomaten, Käse, Gorgonzola und Spinat | |
| 23 | VEGETARIANA | 14.80 |
| | mit Tomaten, Käse und verschiedenen Gemüsesorten 7 | |





PIATTI DI CARNE / Fleischgerichte

PICCATA ALLA MILANESE.....	250g	23.50
panierte Kalbsmedaillons auf Spaghetti in Tomatensauce 1, 2, 3, 4		
SCALOPPINE AI FUNGHI MISTI.....	250g	25.40
Kalbsmedaillons mit verschiedenen Pilzen 2, 3		
SCALOPPINE ALLA CAPRESE.....	250g	25.40
Kalbsmedaillons mit Tomatenscheiben und Mozzarella 2, 3		
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA	250g	25.40
Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Salbei 2, 3, 8		
FILETTO ALLA GRIGLIA.....	300g	33.30
Rinderfilet vom Grill		
FILETTO AL PEPE.....	300g	34.80
Rinderfilet in Pfeffersauce 2, 5		
FILETTO AI PORCINI E GORGONZOLA.....	300g	36.80
Rinderfilet mit Steinpilzsauce und Gorgonzola 2, 4		
FILETTO ALLE CIPOLLE	300g	34.80
Rinderlende mit Zwiebeln		
COTOLETTE DI AGNELLO ALLA GRIGLIA	300g	28.20
Lammkrone vom Grill		
COTOLETTE DI AGNELLO ALLA CALABRESE	300g	29.70
Lammkrone mit Oliven und Paprika in scharfer Tomatensauce 4, 7		





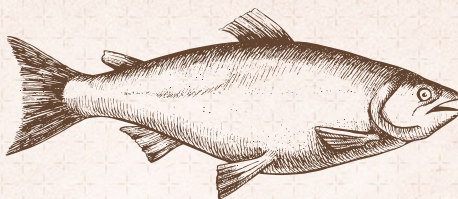
PORTATA PER 2 PERSONE / für 2 Personen

CHÂTEAUBRIAND ^{1,2}	900g	90.00
mit gegrilltem Gemüse und Kartoffeln		
PESCE MISTO ALLA GRIGLIA		72.00
gemischte Fischplatte vom Grill ^{12, 16, 20, 21}		
ZUPPA DI PESCE		66.00
italienische Fischsuppe (Bouillabaisse) ^{3, 12, 16, 20, 21}		

Fleisch

Unser „carne“ beziehen wir ausschließlich von ausgesuchten Betrieben in Deutschland, mit denen wir schon seit Jahren zusammenarbeiten. Ob Rinderfilet, Lammkoteletts oder Kalbsmedaillons von der Lende – unser Anspruch an alle Fleischprodukte ist höchste Qualität. Dazu servieren wir frisches Gemüse und Kartoffeln.





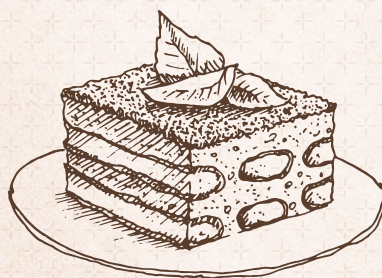
PIATTI DI PESCE / Fischgerichte

SALMONE ALLA GRIGLIA	27.70
Lachs vom Grill	
SALMONE MEDITERRANEA	28.70
Lachs auf Zucchini, Kartoffeln und Kirschtomaten	
SCAMPI GRIGLIA	30.40
Scampi vom Grill 21	
SCAMPI ALLA CREMA	30.90
Scampi in Prosecco-Sahnesauce und Knoblauch 2, 3, 21	
SCAMPI AL VINO	30.90
Scampi in Weißweinsauce 2, 3, 21	
CALAMARI ALLA GRIGLIA	26.10
Tintenfische vom Grill	
CALAMARI FRITTI	26.10
Tintenfischringe frittiert 2, 3	
CALAMARI ALLA LIVORNESE	26.10
Tintenfische mit Kapern, Oliven und Sardellen in Tomatensauce 4, 7	

Fisch

Fisch wird bei uns frisch angeliefert. Die Calamari kommen aus Patagonien und bei den Scampis verwenden wir ausschließlich unbehandelte Freshwater U5 Scampis von bester Qualität. Unser Personal informiert gerne darüber, welche verschiedenen Fische die Küche vorrätig hat. Unsere Fischgerichte servieren wir mit Reis und Blattspinat.





DESSERT / Nachspeisen

TIRAMISU 1, 2, 3.....	8.50
CREME CARAMEL 1, 2	8.50
PANNA COTTA 2, 6	8.50
MOUSSE AL CIOCCOLATO 2	8.50
GELATO MISTO (3 Kugeln)	6.00
AFFOGATO	4.90
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	

Nachspeisen

Tiramisu, Panna cotta, Mousse al cioccolato und viele andere Köstlichkeiten werden von unserer Küche selbst hergestellt – auch hier verwenden die Eier von freilaufenden Hühnern aus Weil. Die süßen Verführungen stehen symbolisch für italienischen Lebensstil und dolce vita. Dazu einen edlen Grappa oder einen frisch gebrühten Espresso – so lässt man in Kalabrien eine Mahlzeit ausklingen.





KALTE GETRÄNKE



PILS VOM FASS	0.30 l.....	4.40	WEISSBIER DUNKEL	0.50 l.....	4.60
HELLES VOM FASS	0.50 l.....	4.40	LEICHTES WEISSBIER	0.50 l.....	4.70
SCHNITT VOM FASS	0.25 l.....	3.50	ALKOHLFREIES WEISSBIER	0.50 l.....	4.70
EXPORT DUNKEL	0.50 l.....	4.40	MOZARTQUELLE mit / ohne Kohlensäure....	0.75 l.....	5.90
RADLER	0.50 l.....	4.40	MOZARTQUELLE mit / ohne Kohlensäure....	0.33 l.....	3.20
ALKOHLFREIES BIER	0.50 l.....	4.70	ORIGINAL SPEZI 10, 11	0.50 l.....	4.10
WEISSBIER	0.50 l.....	4.60	COLA 10, 11.....	0.50 l.....	4.10
RUSS.....	0.50 l.....	4.60	ORANGENLIMO 11.....	0.50 l.....	4.10
COLA WEISSBIER	0.50 l.....	4.60	TONIC WATER 9.....	0.20 l.....	3.60
ZITRONENLIMO	0.50 l.....	4.10	BITTER LEMON 9	0.20 l.....	3.60
			RHABARBERSAFT.....	0.25 l.....	3.40
WEINSCHORLE	0.50 l.....	6.70	APFELSAFT.....	0.25 l.....	3.40
TAFELWASSER	0.25 l.....	2.50	JOHANNISBEERNEKTAR	0.25 l.....	3.40
TAFELWASSER	0.50 l.....	3.80	MARACUJANEKTAR	0.25 l.....	3.40
TAFELWASSER	1.00 l.....	4.80	ORANGENSAFT	0.25 l.....	3.40
			SAFTSCHORLE	0.50 l.....	4.20





WARMER GETRÄNKE

CAPPUCCINO 10 3.10

KAFFEE 10 2.90

ESPRESSO 10 2.70

TEE 3.00

LATTE MACCHIATO 10 3.50

HEISSE SCHOKOLADE 3.50

Kaffeespezialitäten

Ein Cappuccino, Espresso oder Latte Macchiato rundet eine Mahlzeit vortrefflich ab. Der Duft von frisch gebrühtem Kaffee aus aromatischen Arabica-Bohnen, der durch unser Lokal zieht, gehört einfach zur italienischen Lebensart.



1 Eier / 2 Milch / 3 Gluten / 4 Sellerie / 5 Senf /
6 Fisch / 7 geschwärzt / 8 Konservierungsstoff /
9 Chinin / 10 Koffein / 11 Farbstoff / 12 Krebstiere /
13 Erdnüsse / 14 Formfleisch / 15 Soja /
16 Schalenfrüchte / 17 Sesamsamen /
18 Schwefeldioxid / 19 Lupine / 20 Weichtiere /
21 mit Wasserzusatz





ROTWEINE

HAUSWEIN PRIMITIVO 18	0.25 l	6.40
MERLOT 18	0.25 l	6.40
CHIANTI 18	0.25 l	6.00
LAMBRUSCO 18	0.25 l	5.80

WEISSWEINE

HAUSWEIN TOLAI 18	0.25 l	6.40
CHARDONNAY 18	0.25 l	6.00
VINO FRIZZANTE 18	0.25 l	6.00
FRIZZANTINO SÜß 18	0.25 l	6.00
ROSÉ 18	0.25 l	6.00

Weine

Auf unserer Weinkarte finden sich die idealen Begleiter für unsere südländischen Köstlichkeiten. Wir beraten unsere Gäste gerne bei der Auswahl von Weinen aus den verschiedenen italienischen Regionen und Anbaugebieten. Für besondere Anlässe haben wir edle Weine im Keller, die nicht auf der Karte stehen. Lassen Sie sich von unserem Personal eine spezielle Empfehlung präsentieren.





WHISKY

CHIVAS REGAL	4 cl	7.40
JOHNNY WALKER	4 cl	4.70
JIM BEAM	4 cl	4.70
JACK DANIELS	4 cl	7.10

SPIRITUOSEN

GRAPPA	4 cl	4.40
HIMBEERGEIST	4 cl	4.20
WILLIAMSBIRNE	4 cl	4.20

LIKÖRE

AMARETTO.....	4 cl	4.20
SAMBUCA	4 cl	4.10
LIMONCELLO.....	4 cl	4.70
BAILEYS	4 cl	4.80
FRANGELICO Haselnuss	4 cl	4.80

BITTERS

RAMAZZOTTI	4 cl	4.40
AVERNA	4 cl	4.40
FERNET	4 cl	4.20
CYNAR.....	4 cl	4.20

COGNAC UND BRANDY

VECCHIA ROMAGNA	4 cl	5.30
REMY MARTIN V.S.O.P.	4 cl	8.50





 **BENVENUTI!**

Verbinden Sie sich mit unserem WLAN.

Unser WLAN-Passwort: **Tratte1234**

Guten Appetit & viel Freude beim Surfen!

LIEFERSERVICE

Gerne liefern wir alle Gerichte auch zu Ihnen nach Hause.

Rufen Sie an: 08191 9734224 oder Whatsapp: 01522 8865424

VERANSTALTUNGEN / FEIERLICHKEITEN

Zudem bieten wir für Feierlichkeiten jeglicher Art Räumlichkeiten für bis 100 Personen.

Italienische Küche vom Buffet oder á la carte. Unser Team kümmert sich um einen reibungslosen und erstklassigen Ablauf der Veranstaltung. Gerne erstellen wir Ihnen ein unverbindliches Angebot. Buon appetito und „a Roma!“

TRATTORIA ITALIANA LANDSBERG

MÜNCHENER STR. 1

86899 LANDSBERG AM LECH

TELEFON: 08191 9734224

WWW.TRATTORIA-LANDSBERG.DE



Finde uns auf den Sozialen Netzwerken



Scan our English menu