

La Fattoria Ristorante - Pizzeria



Alkoholfreie Getränke	0,25 l	0,5 l
Apfelschorle	3,00 €	4,20 €
Johannisschorle	3,20 €	4,30 €
Orangenschorle	3,20 €	4,30 €
Maracujaschorle	3,20 €	4,30 €
Rhabarberschorle	3,20 €	4,30 €
Traubenschorle	3,20 €	4,30 €
Mineralwasser	2,90 €	3,90 €
San Pellegrino/Aqua Panna		0,75l 7,00 €
Spezi	3,00 €	4,00 €
Fanta	3,00 €	4,00 €
Sprite	3,00 €	4,00 €
Coca Cola	3,00 €	4,50 €

Heisse Getränke		
Teesorten: Früchte, Pfefferminz, Grüner Tee		4,30 €
Kaffee mit Milch		3,90 €
Espresso Ristretto		2,30 €
Espresso Doppio		4,60 €
Espresso Macchiato		2,50 €
Espresso Corretto		5,80 €
Capuccino		4,50 €
Latte Macchiato		4,90 €

Aperitivi		
Prosecco – Valdo		5,80 €
Prosecco – mit feinem Holundersirup		6,00 €
Aperol Sprizz – mit Prosecco, Aperol und Mineralwasser auf Eis		7,90 €
Hugo – mit Prosecco, Hollersirup, Mineralwasser, frischer Minze, Limette auf Eis		7,90 €
Martini – Bianco auf Eis		5,20 €
Campari – Soda oder Orange auf Eis		6,80 €
Crodino – Aperitiv mit Kultsatus auf Eis (alkoholfrei)		5,00 €

Biere		
Urhell vom Fass	0,5l	4,20 €
Weißbier	0,5l	4,50 €
Leichtes Weißbier	0,5l	4,50 €
Alkoholfreies Weißbier	0,5l	4,50 €
Dunkles Weißbier	0,5l	4,50 €
Dunkles Bier	0,5l	4,50 €
Pils	0,33l	4,10 €
Radler	0,5l	4,20 €
Russ	0,5l	4,50 €

Offene Rotweine 0,25 l		
Montepulciano		7,00 €
Primotivo di Manduria		7,50 €
Merlot		7,00 €
Rosso Calabria		7,50 €
Glas Wein	0,1l	4,50 €

Offene Weißweine 0,25 l		
Lugana		7,50 €
Pinot Grigio		7,00 €
Chardonnay		7,00 €
Weinschorle		7,00 €
Glas Wein	0,1l	4,50 €

Spirituosen		
Grappa	2cl	6,50 €
Ramazzotti	2cl	4,00 €
Averna	2cl	4,00 €
Sambuca	2cl	4,00 €
Limoncello	2cl	4,00 €
Amaretto	2cl	4,00 €

Antipasti		EUR
Bruschetta Classic – geröstetes Hausbrot mit frischen Tomaten, Rucola und Parmesan		7,00 €
Bruschetta Parma – geröstetes Hausbrot mit frischen Tomaten, Rucola, Parmesan und Parmaschinken		7,50 €
Italienische Antipasti – Variation verschiedener vegetarischer Spezialitäten		13,50 €
Insalata di Mare – Meeresfrüchtesalat auf Salatbett		14,50 €
Rinder carpaccio – mit Rucola, Parmesan, Olivenöl und Zitronen		13,50 €
Caprese – Tomaten und Buffalo mit Basilikum Pesto und Olivenöl		12,60 €

Zuppe - Suppe		
Crema di Pomodoro – Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum		6,00 €

Insalata - Salate		
Cesars Salat – Romasalatherzen/ Hähnchenbrust/ Kirschtomaten/ Croutons/ Parmesan/ Caesar Dressing		13,90 €
Ziegenkäse – gratinierter Ziegenkäse mit Honig und Walnüsse auf Salatvariation		13,00 €
Scampi-Salat – gegrillte Garnelen auf Salatvariation mit Kräuterbaguette		15,50 €
Insalata Mista – gemischter Salat mit Gurken, Tomaten, Karotten und Paprika		6,00 €
Insalata „La Fattoria“ – mit Eiern Thunfisch, Artischocken, Paprika, Tomaten, Gurken, Karotten und Oliven		13,50 €

Pasta		
Spaghetti Napoli – mit Sugo und Basilikum		9,50 €
Spaghetti Aglio e Olio – mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino		10,50 €
Spaghetti Bolognese – mit Hackfleisch und Sugo		11,00 €
Spaghetti Carbonara – mit Speck, Ei und Sahne		12,50 €
Spaghetti al Cartoccio – mit Meeresfrüchten, Oliven und Kapern in Alufolie gegart in Sugo mit Weißwein		15,00 €
Spaghetti Scampi – mit frischen Tomaten, in leichter Weißweinsauce		15,00 €
Spaghetti Marinara – mit Meeresfrüchten		16,50 €
Tagliatelle Raffaele – mit Austernpilzen, Filetspitzen, Rucola u. Parmesan		15,50 €
Tagliatelle Emiliana – mit Sahne, Erbsen, Schinken und frischen Champignons		12,00 €
Rigatoni Matriciana – mit Sugo, Zwiebeln und Speck		12,50 €
Rigatoni Arrabiata – mit Sugo und Peperoncino		11,00 €
Rigatoni Norma – mit Auberginen, Sugo und Mozzarella		12,50 €
Rigatoni Calabrese – in Tomatensoße mit Salsiccia aus Calabrien, Mozzarella, Zwiebeln und Oliven		14,50 €
Rigatoni Quattro Formaggi – mit Edamer, Gorgonzola, Mozzarella und Parmesan		14,00 €

Im Ofen überbacken		
Lasagne – mit Hackfleisch, Tomatensoße und Käse überbacken		13,50 €
Gnocchi al Forno – mit Hackfleisch und Mozzarella überbacken		15,00 €
Rigatoni al Forno – mit Hackfleisch, Erbsen, Schinken und frischen Champignons überbacken		14,00 €

Hausgemachte Pasta		
Bombolotti Panna – mit Ricotta und Spinat gefüllt in Rahm-Spinatsoße		15,00 €
Bombolotti Pomodoro – mit Ricotta und Spinat in Sugo mit Basilikum und Parmesan		15,00 €
Gnocchi – in Sugo mit Mozzarella und Basilikum		13,00 €
Gnocchi – in Butter-Salbeisoße mit Parmesan und Kirschtomaten		15,00 €
Tris per Uno – Gnocchi in Tomate / Bombolotti in Rahm-Spinatsoße / Tagliatelle 4-Käse		18,50 €

Risotto		
Risotto Mare – in leichter Tomatensoße mit Weißwein		15,00 €
Risotto Funghi – mit Parmesan, Kirschtomaten und Ruccola		13,00 €
Risotto Scampi – mit Scampi		15,50 €
Risotto Vegetale – Vegetarisches Risotto - mit frischem, saisonalem Gemüse		13,50 €

Pizza Classics Ø 36 cm		EUR
Tonno – mit Thunfisch und Zwiebeln		13,50 €
Romana – mit Sardellen		10,00 €
Funghi – mit Champignons		10,00 €
Milano – mit Salami		10,50 €
Prosciutto – mit Schinken		10,50 €
Regina – mit Schinken und Champignons		11,00 €
Reginella – mit Champignons und Peperoni		10,50 €
Diavolo – mit Salami, Champignons, Sardellen und Peperoni		12,50 €
Fattoria – mit allem		15,50 €
Contadina – mit Zwiebeln und Peperoni		10,50 €
Sole Mio – mit Schinken, Paprika und Ei		12,50 €
Frutti di Mare – mit Meeresfrüchten		15,00 €
Quattro Stagioni – mit Artischocken, Schinken, Salami und Champignons		12,50 €
Calzone – gefüllt mit Artischocken, Schinken, Salami und Champignons		13,00 €
Sophia Loren – mit Schinken, Artischocken und zwei Eiern		13,50 €
Pizzapane – mit Knoblauch und Tomatensoße		6,00 €
Margherita – mit Tomatensoße und Käse		9,50 €
Vegetarische Pizza – mit frischem saisonalem Gemüse		13,50 €
Quattro Formaggi – mit vier verschiedenen Käsesorten		13,50 €

Pizza Specials Ø 36 cm		
Pizza Parmozza – mit Parmaschinken und Mozzarella		13,00 €
Parmozza Reale – mit Parmaschinken, Mozzarella, Rucola und Parmesan		14,50 €
Ricotta Spinaci – mit frischem Käse und Spinat		11,50 €
Calabrese – mit scharfer Salami und Mozzarella		12,50 €
Hawai – mit Schinken und Ananas		11,50 €
Sabrina – mit Mozzarella, Ricotta und Rucola (ohne Tomatensoße)		12,50 €
Sabrina – mit Mozzarella, Ricotta und Rucola (ohne Tomatensoße)		12,50 €
Carmine – mit Radicchio, Mozzarella, Rucola und Parmesan (ohne Tomatensoße)		12,50 €
Italia – mit Spinat, Zwiebeln und Paprika		12,50 €
Dominik – mit Walnüssen und Gorgonzola		13,50 €
Primavera – mit frischen Tomaten, Mozzarella und Basilikum		12,50 €
Pepè – mit frischen Tomaten, Mozzarella, Rucola und Lachs		15,50 €
Raffaele – mit Schinken, Auberginen und Gorgonzola		14,00 €
Lupo – mit scharfer Salami, Mozzarella, frischen Tomaten, Oliven und Parmesan		14,50 €
Bergwirt – mit scharfer Salami, Mozzarella, Gorgonzola, Austernpilze, rote Zwiebeln, Rucola, Parmesan		16,50 €
Famiglia – 50 cm Ø, belegen Sie diese Pizza nach Ihrer Wahl		36,00 €

Fleischgerichte		
... vom Rind		
Entrecôte		23,50 €
Entrecote Pizzaiola		24,50 €

... vom Kalb		
Kalbsschnitzel Grill		19,50 €
Kalbsmedaillons Zitronen		21,50 €
Kalbsmedaillons Weißwein		21,50 €
Kalbsmedaillons Gorgonzola		22,50 €
Saltimboca alla Romana		22,50 €

... vom Lamm		
Lammkarree vom Grill		23,00 €
Lammkarree Provinciale		23,00 €

Alle Gerichte werden mit saisonalem Gemüse und Kartoffeln serviert.

Fischgerichte		
Scampi vom Grill		24,50 €
Scampi alla Diavola		25,50 €
Calamari vom Grill		20,50 €
Calamari Livorno		21,50 €
Gemischter Fisch		32,50 €
Lachssteak vom Grill		24,00 €

Alle Gerichte werden mit saisonalem Gemüse und Kartoffeln serviert.

Dessert		
Tiramisu		6,50 €
Panna Cotta		6,00 €
Tartufo Nero		6,00 €
Creme Brulee		7,00 €
Desert Variation		15,50 €

Alle Preise in Euro, inkl. gesetzl. Mehrwertsteuer und Bedienung.
Grundbeläge jeder Pizza sind Tomaten und Käse
Pro Beilagenänderung 1,50 bis 4,50 EUR

Allergene		Zusatzstoffe	
1	Glutenhaltiges Getreide	A	Mit Farbstoff
2	Eier	B	Mit Konservierungsstoffen
3	Fisch	C	Geschmacksverstärker
4	Erdnüsse	D	Mit Süßungsmitteln
5	Schalenfrüchte	E	Geschwärtzt
6	Sojabohnen	F	Enthält eine Phenylalaninquelle
7	Milch	G	Mit Antioxidationsmittel
8	Krebstiere	H	Mit Phosphat
9	Weichtiere	I	Gewachst
10	Sellerie	J	Geschwefelt
11	Senf	K	Mit einer Zuckerart und Süßungsmittel
12	Sesamsamen	L	Unter Schutzatmosphäre verpackt
13	Sulfite	M	Konserviert mit Thiabendazol
14	Lupinen	14	Lupinen
		N	Nach der Ernte behandelt
		O	Mit Koffein
		P	Hülsenfrüchte / Erdnuss
		Q	Mit Chinin
		R	Mit Taurin

*Wir akzeptieren keine Kartenzahlung!
Vielen Dank für Ihr Verständnis!*

*Öffnungszeiten: 11.30 - 14.30 und 17.30 - 23.00
Warme Küche bis 22:00 Uhr
Mittwoch Ruhetag*

*Inhaber: Familie Raffaele Lagani
Wiesenthalstraße 31, 85356 Freising
Telefon 08161-65775*