

## BIRRE

Helles Bier vom Faß	0,5 ltr.	€ 3,30
Helles Bier vom Faß	0,25 ltr.	€ 2,30
Dunkel Bier	0,5 ltr.	€ 3,30
Radler	0,5 ltr.	€ 3,30
Alkoholfreies Bier	0,5 ltr.	€ 3,30
Pils vom Faß	0,3 ltr.	€ 3,00
Weißbier	0,5 ltr.	€ 3,40
Weißbier leicht	0,5 ltr.	€ 3,40
Weißbier dunkel	0,5 ltr.	€ 3,40



### Hält Bier gesund?

Eine Langzeitstudie des amerikanischen Mediziners Norman D. Kaplan von der University of Texas belegt nun Wissenschaftlich, was Liebhaber des Gerstensaftes schon immer geahnt haben: Der maßvolle Genuß von Bier (1 bis 2 Gläser pro Tag) senkt das Risiko, einen Herzinfarkt zu erleiden oder an Diabetes und Demenz zu erkranken. (Quelle: Wirtschaftswoche Nr. 34/02)

## BEVANDE FREDDE

Acqua Panna	0,75 ltr.	€ 4,90
Acqua Panna	0,5 ltr.	€ 3,20
S. Pellegrino	0,75 ltr.	€ 4,90
S. Pellegrino	0,5 ltr.	€ 3,20
S. Pellegrino	0,25 ltr.	€ 2,50
Adelholzener Gourmet Mineralwasser	0,75 ltr.	€ 4,80
Adelholzener Gourmet Mineralwasser	0,25 ltr.	€ 2,50
Apfelsaft	0,2 ltr.	€ 2,20
Orangensaft	0,2 ltr.	€ 2,20
Apfelschorle	0,5 ltr.	€ 3,30
Johannisbeerschorle	0,5 ltr.	€ 3,30
Rhabarberschorle	0,5 ltr.	€ 3,30
Holunderschorle	0,5 ltr.	€ 3,50
Coca Cola <sup>1,2</sup>	0,2 ltr.	€ 2,20
Spezi <sup>1,2</sup>	0,5 ltr.	€ 3,30
Fanta <sup>1,2</sup>	0,2 ltr.	€ 2,20
Bitter Lemon <sup>1</sup>	0,2 ltr.	€ 2,20

## SUPERALCOLICI

Grappa della Casa	2 cl	€ 3,90
Williamsbirne	2 cl	€ 3,90
Vecchia Romagna	2 cl	€ 4,50
Hennessy Cognac	2 cl	€ 4,50
Chivas Regal	2 cl	€ 5,00
Baileys	2 cl	€ 4,00
Amaretto	2 cl	€ 3,50
Fernet branca	2 cl	€ 3,50
Averna	2 cl	€ 3,50
Ramazotti	2 cl	€ 3,50

## VINI

Unser roter Landwein	1,0 ltr.	€ 17,80
	0,25 ltr.	€ 4,50
	0,125 ltr.	€ 2,50

Chianti	0,25 ltr	€ 4,80
---------	----------	--------

Lambrusco	1,0 ltr.	€ 17,80
	0,25 ltr.	€ 4,50
	0,125 ltr.	€ 2,50

Unser weißer Landwein	1,0 ltr.	€ 17,80
	0,25 ltr.	€ 4,50
	0,125 ltr.	€ 2,50

Pinot Grigio	0,25 ltr	€ 4,80
--------------	----------	--------

Weinschorle	0,5 ltr	€ 5,00
-------------	---------	--------

### Weine aus kontrolliert biologischem Anbau

Montepulciano d'abruzzo biologico Nerubé doc		
Rosso	Flasche 0,75 ltr.	€ 24,50
	0,25 ltr.	€ 8,50
	0,125 ltr.	€ 4,50

Chardonnay Histonium biologico igt		
Bianco	Flasche 0,75 ltr.	€ 18,50
	0,25 ltr.	€ 6,50
	0,125 ltr.	€ 3,20

Verantwortlich für die Herstellung unserer Bioweine ist die Kellerei Jasci e Marchesani aus den Abruzzen. Für die von uns bezogenen Weine wurde das europäische Gütesiegel für Bioqualität vergeben.



### Korken - Diener des Weines

Ein leises 'Plopp' – die Weinflasche ist geöffnet. Während sich die Sinne des Genießers ganz dem edlen Inhalt zuwenden, wird der Korken achtlos weggeworfen.

Kein Gedanke daran, daß der natürlich gewachsene Flaschenverschluss einen wichtigen Anteil an der Weinkultur sowie auch eine eigene interessante Geschichte hat.

Im Mittelmeerraum wachsen in lichten Wäldern die Korkeichen mindestens 25 Jahre, bevor sie das erste Mal geschält werden können. Nach weiteren neun Jahren wird die Baumhaut erneut geerntet, aber erst die Rinde eines 43 Jahre alten Baumes wird den Ansprüchen gerecht, die an einen guten Korken gestellt werden.

Bei der Ernte schälen jeweils zwei Männer mit Beilen den Stamm des Baumes ab. Dabei müssen sie sehr geschickt vorgehen, denn der Baum darf keinen Schaden erleiden.

Während die ersten Ernten nur zur Herstellung von Bodenplatten, Wandverkleidungen u. s. w. geeignet sind, werden die qualitativ hochwertigen Korkplatten sechs Monate lang im Freien getrocknet und dann gewaschen u. gekocht. So wird der Kork geschmeidig und gewinnt an Volumen. Nach einem Auswahlverfahren werden die Platten zerteilt und aus den besten Stücken die Korkstopfen ausgestanzt. Nach einer weiteren Qualitätskontrolle werden die Korken erneut gewaschen, desinfiziert, getrocknet und zum Schluss zum Schutz vor mikrobiologischer Verunreinigung weiter verarbeitet. Kork besteht aus einem dichten Gewebe von bis zu 40 Mio. Zellen pro cm<sup>2</sup>. Es gibt keine natürlichen oder synthetischen Ersatzstoffe, die alle guten Eigenschaften dieses recycelbaren und biologisch abbaubaren Naturproduktes vereinen.

# Gazzetta Italiana



## IL GRANDE GIORNALE

TAVERNA ITALIANA  
LEDERERZEILE 31B • 83512 WASSERBURG/INN • TEL.: 08071-921446  
www.tavernaitaliana.de

## CLASSICO E ATTUALE!

FONDATA NEL 2004  
CHE INFORMA SULLE SPECIALITÀ CULINARIE

## APERITIVI

Glas Prosecco	0,1 l	€ 3,90
Campari <sup>1</sup> mit Orangensaft oder Soda	4 cl	€ 4,50
Sherry medium oder dry	5 cl	€ 3,90
Martini weiß oder rot	5 cl	€ 3,50

## ZUPPE



Tortellini in brodo Klare Fleischbrühe mit Tortellini	€ 4,80
Zuppa di pomodoro Feine Tomatencremesuppe	€ 4,50
Minestrone di verdure fresche Suppe von verschiedenen frischen Gemüsen	€ 4,80

## ANTIPASTI

Pancetta tirolese su letto d'insalatina Südtiroler Speck auf Salat	€ 7,50
Mozzarella alla caprese Mozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum	€ 7,50
Carpaccio cipriani Hauchdünnes Rindsfilet mit Parmesan, mariniert	€ 9,50
Insalata di mare Meeresfrüchtesalat	€ 10,50
Antipasto misto della vetrina, solo verdure Gemischte Vorspeisen aus der Vitrine von Gemüsen	€ 8,50
Tris di antipasti Dreierlei Vorspeisen - Büffelmozzarella mit Basilikum, Vitello tonnato & Meeresfrüchtesalat für 2 Personen	€ 15,00
Prosciutto di parma Parmaschinken	€ 9,00

## INSALATE

Insalata di pomodoro Tomatensalat mit Zwiebeln	€ 4,30
Insalata di cetrioli con pomodori e cipolla Gurken-Tomatensalat mit Zwiebeln	€ 4,90
Insalata mista Gemischter Salat	€ 4,50
Insalata mista piccola Kleiner gemischter Salat	€ 3,50
Insalata mozzarella con joghurt Gemischter Salat mit Mozzarella u. Joghurtdressing	€ 7,50
Insalata della taverna Gemischter Salat mit Thunfisch, Ei, Oliven, Zwiebeln usw.	€ 8,00
Insalata con tacchino Gemischter Salat mit gebratenen Truthahnstreifen	€ 8,50
Insalata con salmone e funghi freschi Bunter Salat mit Lachs und Austernpilzen	€ 8,50



Alle Antipasti & Salate werden mit frischem, selbstgebackenem Brot serviert.



Unser Freund Adolfo in den Kleidern des Großvaters mit seinem Leibgericht.  
Originalaufnahme in einem kleinen Dorf in Calabrien anno 1959

<sup>1</sup> = mit Farbstoff, <sup>2</sup> = Coffeinhaltig, <sup>3</sup> = Antioxidationsmittel, <sup>4</sup> = Geliermittel, <sup>5</sup> = Stabilisator



Den unverfälschten Genuß schätzen auch unsere ganz kleinen Gäste

## PASTE

Spaghetti aglio e olio € 6,30  
*Spaghetti mit Knoblauch u. Öl*

Spaghetti al pomodoro € 6,50  
*Spaghetti mit Tomatensoße*

Spaghetti bolognese € 7,50  
*Spaghetti mit Fleischsoße*

Spaghetti all'amatriciana € 7,50  
*Spaghetti mit Zwiebeln und Speck in Tomatensoße*

Spaghetti alla carbonara € 7,50  
*Spaghetti mit Speck und Eigelb in Sahnesoße*

Spaghetti della taverna € 8,50  
*Spaghetti nach Art des Hauses*

Spaghetti ai frutti di mare € 9,90  
*Spaghetti mit Meeresfrüchten*

Rigatoni al forno € 8,50  
*Rigatoni mit frischen Pilzen, Schinken\*<sup>1,3,5</sup>, Erbsen und Mozzarella im Ofen überbacken*

Rigatoni ai quattro formaggi € 8,00  
*Rigatoni mit vier Käsesorten*

Rigatoni alla siciliana € 8,00  
*Rigatoni mit Auberginen, Tomatensoße u. Mozzarella*

Penne all'arrabbiata € 7,50  
*Penne mit Knoblauch, Peperoncino u. Tomatensoße*

Penne dello chef € 8,30  
*Penne mit Nüssen u. Speck in Sahnesoße*

Tagliatelle all'emiliana € 8,30  
*Tagliatelle mit frischen Pilzen, Schinken\*<sup>1,3,5</sup> und Erbsen in Sahnesoße*

Tagliatelle alla vegetariana € 8,50  
*Tagliatelle mit verschiedenem Gemüse, vegetarisch*

Tortellini prosciutto e panna € 8,50  
*Tortellini mit Schinken in Sahnesoße*

Lasagne al forno € 8,50  
*Lasagne im Ofen überbacken*

## PIZZE AUS UNSEREM HOLZOFEN

Pizza margherita € 6,00  
*Pizza mit Tomaten u. Käse*

Pizza ai funghi freschi € 6,90  
*Pizza mit Tomaten, Käse u. frischen Pilzen*

Pizza al salame € 6,90  
*Pizza mit Tom., Käse u. Salami<sup>1,3,5</sup>*

Pizza al prosciutto € 6,90  
*Pizza mit Tom., Käse u. Schinken\*<sup>1,3,5</sup>*

Pizza regina € 7,50  
*Pizza mit Tom., Käse, frischen Pilzen u. Schinken\*<sup>1,3,5</sup>*

Pizza romana € 7,50  
*Pizza mit Tom., Käse, frischen Pilzen u. Salami<sup>1,3,5</sup>*

Pizza alla diavolo € 8,50  
*Pizza mit Tom., Käse, Salami<sup>1,3,5</sup> u. Peperoni u. Knoblauch, scharf*

Pizza vegetariana € 8,50  
*Pizza mit Tom., Käse und verschiedenen Gemüsen*

Pizza alle melanzane € 8,00  
*Pizza mit Tom., Mozzarella, Auberginen, Oliven u. Knoblauch*

Pizza quattro stagioni € 7,50  
*Pizza Vier Jahreszeiten*

Pizza capricciosa € 8,00  
*Pizza mit Tom., Käse, frischen Pilzen, Salami<sup>1,3,5</sup>, Sardellen, Oliven u. Peperoni*

Pizza „dolce vita“ € 9,50  
*Pizza mit Tom., Käse, Parmaschinken, Rucola u. Parmesansplittern*

Pizza calabrese € 8,90  
*Pizza mit Tom., Mozzarella, Steinpilzen u. Salami<sup>1,3,5</sup> aus Calabrien*

Pizza gorgonzola € 7,50  
*Pizza mit Tom., Käse u. Gorgonzola*

Pizza della taverna € 8,50  
*Pizza mit allem*

Pizza tonno e cipolla € 8,00  
*Pizza mit Tom., Käse, Thunfisch, Zwiebeln*

Pizza calzone € 7,50  
*Pizza mit Tom., Käse, frischen Pilzen u. Schinken\*<sup>1,3,5</sup>*

Pizza ai frutti di mare € 9,90  
*Pizza mit Tom., Käse und Meeresfrüchten*

Pizza hawaii € 7,50  
*Pizza mit Tom., Käse, Schinken\*<sup>1,3,5</sup> und Ananas*

Pizzapane con aglio € 4,50  
*Pizzabrot mit Knoblauch*

Vor Marcello's Pizzeria, Napoli



## CARNI IN PADELLA AUS DER PFANNE

Scaloppina al limone € 14,50  
*Medallions in feiner Zitronensoße*

Scaloppina ai funghi € 14,50  
*Medallions mit frischen Champignons*

Scaloppina al gorgonzola € 14,50  
*Medallions mit Gorgonzola*

Saltimbocca alla romana € 14,90  
*Medallions mit Parmaschinken und Salbei*

Fegato alla veneziana € 16,50  
*Kalbsleber mit Zwiebeln in WeißweinsöÙe*

Filetto al pepe € 22,80  
*Pfeffersteak*

## CARNI ALLA GRIGLIA VOM GRILL

Costata di manzo € 16,90  
*Rinderlendensteak*

Entrecôte € 19,90  
*Rindersteak mit Fettkern*

Filetto di manzo € 21,80  
*Rindsfilet*

Fegato di vitello € 14,90  
*Kalbsleber*

*Zu allen Fleischgerichten servieren wir Ihnen frische Tagesbeilagen*

## PESCI

Scampi alla griglia € 21,50  
*Scampi vom Grill, dazu kleiner gemischter Salat*

Calamari alla griglia € 15,50  
*Tintenfisch vom Grill, dazu kleiner gemischter Salat*

Calamari fritti € 15,90  
*Tintenfisch gebacken, dazu kleiner gemischter Salat*

## FORMAGGI

Gorgonzola € 6,00

Parmigiano € 6,00

Pecorino € 6,00

Formaggio misto – Gemischte Käsesorten € 7,80

## DOLCI E GELATI

Tiramisù € 4,50

Gemischtes Eis ohne Sahne € 4,00

Gemischtes Eis mit Sahne € 4,50

Eiskaffee € 4,50

Vanilleeis mit heißen Himbeeren € 4,80

Tartufo Eis € 4,80



Zwei Signorine beim Eisessen, Roma 1958

## BEVANDE CALDE

Espresso € 1,90

Espresso corretto € 3,00

Doppio Espresso € 3,70

Tasse Kaffee € 2,20

Cappuccino € 2,30

Cappuccino groß € 3,50

Latte macchiato € 3,20

Glas Tee € 2,00

*Mangiate e bevete, la vita è bella!*