

Monaco

cucina italiana

Liebe Gäste,

Monaco di Baviera – so sagen die Italiener zu München.
Im „Monaco“ servieren wir Ihnen seit über 20 Jahren
typisch, klassische italienische Küche, stets frisch
zubereitet – einfach cucina italiana.

Hier ein Auszug aus unserer Speisekarte.

Zudem bieten wir ein tgl. Mittagmenü von Montag-
Freitag sowie eine ständig wechselnde Tageskarte mit
Vorspeisen, Pasta, Fleisch- und Fischgerichten an.

Buon Appetito !

Antipasti - Vorspeisen

CARPACCIO "CLASSICO"	11,-
rohes Rinderfilet mit gehobeltem Parmesan, Rucola, Olivenöl, Zitrone	
MOZZARELLA CAPRESE	10,- veggie
- Tomaten und Basilikum	
MOZZARELLA AVOCADO	14,- veggie
Büffel-Mozzarella mit Avocado, Rucola, Tomaten	

Insalate - Salate

INSALATA VEGETALE	12,- veggie
Bunter Salat mit gebratenen Gemüse & Ziegenkäse	
INSALATA CONTADINA	12,-
Bunter Salat mit gebratener Putenbrust, Kartoffeln & Champignons	
INSALATA MONACO	14,-
Bunter Salat mit gebratenen Rinderspitzen, getrockneten Tomaten & Mozzarella	

Paste

SPAGHETTI NAPOLI	8,50 vegan
- in fruchtigem Tomatensugo -	
SPAGHETTI BOLOGNESE	10,-
- der Klassiker mit Fleischragout -	
SPAGHETTI CARBONARA	10,-
- Speck, Ei & Sahne -	
SPAGHETTI MARINARA	12,-
- verschiedene Meeresfrüchte -	
SPAGHETTI AGLIO E OLIO	9,50 vegan
- Knoblauch, Olivenöl, Tomatenwürfel -	
RIGATONI ALL'ARRABBIATA	9,50 vegan
- in scharfem Tomatensugo -	
RIGATONI AI QUATTRO FORMAGGI	10,- veggie
- in Sahnesauce mit verschiedenen Käsesorten -	
TAGLIATELLE EMILIANA	10,-
Eierbandnudeln mit frischen Champignons, Erbsen, Schinken, Sahnesauce	
LASAGNE AL FORNO	10,-
- hausgemachte Lasagne mit Käse überbacken -	

Pizza

30 cm - jede Pizza ist mit Tomaten und Mozzarella belegt

MARGHERITA – Tomaten und Mozzarella	9,-	veggie
FUNGHI – frische Champignons	10,-	veggie
SALAME – Salami	10,-	
PROSCIUTTO – Schinken	10,-	
REGINA – frische Champignons & Schinken	11,-	
DIAVOLA - scharfe Salami und Zwiebeln	11,-	
HAWAII - Schinken & Ananas	11,-	
SALAME E FUNGHI – Salami & Champignons	11,-	
QUATTRO STAGIONI – frische Champignons, Peperoni, Oliven, Vorderschinken	11,-	
CAPRICCIOSA – Vorderschinken, frische Champignons, Peperoni, Oliven, Artischocken	11,-	
PARMA – roher Schinken, geholter Parmesan, Rucola	12,-	
TIROLESE – roher Tiroler Speck, Birne, Gorgonzola	12,-	
MARINARA – verschiedene Meeresfrüchte	12,-	
TONNO – Thunfisch, Zwiebeln	11,-	
NAPOLI – Sardellen und Kapern	11,-	
FORMAGGI - verschiedene Käse	11,-	veggie
PRIMAVERA – gehobelter Parmesan und Rucola	11,-	veggie
VEGETARISCH – buntes, frisches Gemüse	11,-	veggie
MELANZANE - gegrillte Auberginen und geraspelttem Schafskäse	11,-	veggie
SPINACI - Gorgonzola und Blattspinat	11,-	veggie

Dolci - Desserts

TIRAMISÙ	6,-
PANNA COTTA - mit Waldfruchtsauce	5,-
PROFITEROLES	6,-
TARTUFO-EIS	6,-

Birre – Biere

Tegernseer Helles vom Fass	0,5 l	4,-
Original Schneider Weiße	0,5 l	4,-
Pils	0,3 l	3,50
Radler	0,5 l	4,-
Alkoholfreies Bier	0,5 l	4,-
„Leichtes“ Weißbier	0,5 l	4,-
Alkoholfreies Weißbier	0,5 l	4,-
Cola-Weizen	0,5 l	4,-
„Russn“	0,5 l	4,-

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola / light / zero	0,33 l	3,50
Fanta	0,33 l	3,50
Zitronenlimonade	0,33 l	3,50
Cola-Mix	0,40 l	3,50
Fruchtsäfte	0,33 l	3,50
Saftschorlen	0,40 l	3,50
Apfelsaft–Orangensaft–Maracuja–Johannisbeere–Rhabarber		
Tafelwasser / Karaffe	0,5 l	3,-
Tafelwasser / Karaffe	1,00 l	5,-
Fiordilino Mineralwasser	0,50 l	3,50
Fiordilino Mineralwasser	0,75 l	5,50

Vini- offene Weine

Montepulciano d´Abruzzo	0,20 l	5,-
Primitivo	0,20 l	6,-
Lambrusco	0,20 l	5,-
Landwein rosé	0,20 l	5,-
Rotweinschorle	0,40 l	5,-
Trebbiano d´Abruzzo	0,20 l	5,-
Chardonnay	0,20 l	6,-
Weißweinschorle	0,40 l	5,-

**Wir haben eine große Auswahl an
ausgesuchten 0,7 l Weinen - gerne auch als Glas.**