



SAN BENNO

Trattoria Italiana

Speisekarte

Jeden Samstag: Pizzatag

von 11.30 - 15.00 Uhr
Jede Pizza 7,90 € *

Allergikerinformationen über Zutaten in unseren Speisen,
die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie gerne von unseren Mitarbeiter/-innen

Liebe Gäste, da wir alles frisch für Sie zubereiten,
bitten wir, kleine Wartezeiten zu entschuldigen.

San Benno
Trattoria Italiana

Lorstraße 14
80335 München

Telefon: 089/200 62 931
Telefax: 089/200 62 932

info@san-benno.de

*nicht einlösbar bei Veranstaltungen, Feiern etc.

Aperitivi

Sanbitter Alkoholfrei ¹	2,90
Sanbitter mit Maracujasaft ¹	5,50
Aperol Ginger Ale ^{1,2,5}	5,90
Glas Prosecco ¹	4,20
Prosecco Aperol ^{1,3,5}	4,80
Prosecco Holunder ^{1,2,3}	4,80
Aperol Spritz ^{1,3,5} Prosecco mit Aperol, Weißwein und Mineralwasser	5,90
Hugo Prosecco ² mit Holunderblütensirup, frischer Minze und Mineralwasser	5,90
Aperitivo Rosato ^{1,3} Prosecco mit Ramazotti Rosato, Mineralwasser und Basilikumblätter	5,90
Campari ¹ Soda	4,50
Campari ¹ Orange	4,90
Martini bianco, rosso ^{1,2,3} oder dry	3,90
<h2>Zuppe</h2>	
Tomatencremesuppe ^{D,E,I} mit gerösteten Croutons und Basilikum	5,50
Minestrone ^E Italienische Gemüsesuppe	5,40
Klare Spinatsuppe klare Bouillon mit frischen Spinatblättern	5,40
Edle Fischsuppe ^{B,C,N} mit verschiedenen Fischarten	12,90

Antipasti

Bruschetta ^I	5,90
mit Tomatenwürfeln, frischem Basilikum und roten Zwiebeln im Holzofen geröstet	
Bruschettatris ^{A,D,I,3}	9,50
dreierlei Bruschetta mit Salatbouquet	
Warmer Blattspinat ^D	8,90
mit gehobelten Parmesanblättern	
Lachscarpaccio ^{IB,D,L}	10,90
mit Dill in Limettenvinaigrette	
Antipasto „San Benno“ ^{A,B,C,D,G,L}	12,50
Italienischer Vorspeisenteller	
Vitello Tonnato ^{A,B,G,L}	11,90
mit feiner Thunfisch-Kapern-Sauce	
Rinderfiletcarpaccio ^D	11,90
mit gehobelten Parmesanblättern und Rucola	

Insalate

Gemischter Salat ^L	4,90
Tomatensalat ^L	4,90
mit roten Zwiebeln und Basilikum	
Salat „Rucola“ ^{D,L}	8,40
mit Kirschtomaten und gehobelten Parmesanblättern	
Salat „Nizza“ ^{A,B,L,2,3}	9,90
frischer Marktsalat mit Thunfisch, gekochtem Ei, Peperoni und schwarzen Oliven	
Salat „Toscana“ ^{D,G,L,2,3}	10,90
frischer Marktsalat mit geröstetem Rauchspeck, gegrilltem Ziegenkäse und schwarzen Oliven	
Salat „Bufalina“ ^{D,L}	9,50
mit Büffelmozzarella, Kirschtomaten und Basilikum auf Rucolabeet	
Salat „Boscaiolo“ ^{D,L}	13,90
frischer Marktsalat mit Schafskäse und Lammkronen	
Salat „Calamari“ ^{I,L,N}	14,90
frischer Marktsalat mit gegrillten Baby Calamaris	
Salat „San Benno“ ^{C,I,L}	14,90
frischer Marktsalat mit gegrillten Riesengarnelen und Gambas	
Salat „Mojitosteak“ ^L	16,90
frischer Marktsalat mit Rindersteakstreifen	

Alle Salate werden mit unserem Hausdressing serviert

Pizze

Pizza - aus dem Holzofen (Buchenholz) ca. 34 cm
Alle unsere Pizzen werden mit Tomatensauce und Mozzarellakäse belegt

Pizza Pane rossa oder bianca ^I	4,90
Pizza Margherita ^{D,I} mit Mozzarella und Tomatensauce	7,50
Pizza Funghi ^{D,I} mit frischen Champignons	7,90
Pizza Prosciutto ^{D,G,I,1} mit Vorderschinken	8,30
Pizza Salame ^{D,I} mit Salami	8,30
Pizza Hawaii ^{D,I,1,2} mit Vorderschinken und Ananas	8,70
Pizza Regina ^{D,I,1} mit Vorderschinken und frischen Champignons	8,90
Pizza Tonno ^{B,D,I} mit Thunfisch und roten Zwiebeln	9,50
Pizza Capricciosa ^{D,I,1,2,3} mit Artischocken, Vorderschinken, frischen Champignons und schwarzen Oliven	9,50
Pizza Quattro Stagioni ^{D,I,1,2,3} mit Peperoni, Vorderschinken, frischen Champignons und schwarzen Oliven	9,50
Pizza Parmigiana ^{D,I} mit Auberginenscheiben, Tomatensauce und gehobelten Parmesanblättern	8,90
Pizza con Spinaci e Gorgonzola ^{D,I} mit frischem Blattspinat und Gorgonzola	9,80
Pizza Calabrese ^{D,I,2} mit pikanter Salami und Peperoni	9,90
Pizza Salmone ^{B,D,I} mit Lachswürfel und frischem Blattspinat	11,90
Pizza Italiana ^{D,I} mit Büffelmozzarella, frischem Rucola und Kirschtomaten	12,50
Pizza Calzone Vegetale ^{D,I} mit Ricotta und frischem Blattspinat	9,50

Pizze

Pizza - aus dem Holzofen (Buchenholz) ca. 34 cm
Alle unsere Pizzen werden mit Tomatensauce und Mozzarellakäse belegt

Pizza Napoli ^{B,D,G,I} mit Sardellen und Kapern	8,90
Pizza Calzone ^{D,I,1} mit Vorderschinken und frischen Champignons	9,30
Pizza Contadina ^{D,I} mit Zucchini, Auberginen, frischen Champignons und Paprika	9,50
Pizza Quattro Formaggi ^{D,I} mit vier Käsesorten	9,90
Pizza Rucola ^{D,I} mit gehobelten Parmesanblättern und Kirschtomaten	9,90
Pizza Bianca ^{D,G,I} mit Ziegenkäse, Ricotta, Speck und Kirschtomaten	9,90
Pizza Speciale ^{D,I,2,3} mit Vorderschinken, Champignons, Peperoni, schwarze Oliven, Zwiebeln und Paprika	9,90
Pizza Tirolese ^{D,I,G} mit Südtiroler Speck und roten Zwiebeln	9,50
Pizza Carbonara ^{A,D,G,I} mit Spiegelei, Speck und gehobelten Parmesanblättern	10,10
Pizza Marinara ^{C,D,I,N} mit frischen Meeresfrüchten und Flußkrebsschwänzen	11,90
Pizza Vitello Tonnato ^{A,B,D,G,I,L} mit Kalbscarpaccio und Thunfisch-Kapern-Sauce	11,90
Pizza Parma ^{D,G,I,1} mit Parmaschinken, Rucola und gehobelten Parmesanblättern	11,90
Pizza Carpaccio ^{D,I} mit Rucola, gehobelten Parmesanblättern und Rinderfiletcarpaccio	11,90
Pizza „San Benno“ ^{C,D,I} mit Riesengarnelen, Gamberini und Kirschtomaten	14,90
Pizza Tartufo ^{D,I} mit gehobeltem Trüffel und Kartoffelcarpaccio	14,90
Pizza Papagallo ^{D,I,1,2} mit Vorderschinken, Salami und Peperoni	9,50

Paste

Alle unsere Nudelgerichte werden mit hausgemachten Nudeln serviert

Spaghetti Aglio e Olio ^I mit Knoblauch, Olivenöl und Chili	7,90
Spaghetti Bolognese ^{E,G,I} mit Fleischsauce	8,90
Tagliolini Napoli ^{A,D,I} mit Tomatensauce, Babymozzarella und Basilikum	8,90
Spaghetti Carbonara ^{A,D,G,I} mit Speck, Ei und Sahne	8,90
Spaghetti Marinara ^{C,N,I,D} mit frischen Meeresfrüchten und Gambas	11,90
Spaghetti Riesengarnelen ^{C,I} mit Riesengarnelen und Gambas	14,90
Tagliatelle Vegetariane ^{A,D,I} mit frischem Gemüse und gehobelten Parmesanblättern	10,50
Tagliolini Salmone ^{B,E,I} mit Lachswürfel und Lauchzwiebeln	10,90
Tagliatelle „San Benno“ ^{A,I} mit Rinderfiletspitzen und frischen Champignons	13,90
Penne all'Arrabbiata ^I mit pikanter Tomaten-Knoblauch-Sauce	8,50
Penne Gorgonzola ^{D,I} mit frischem Blattspinat und Gorgonzola	9,90
Lasagne al Forno ^{A,D,I} mit Mozzarella im Holzofen überbacken	9,50
Rigatoni al Forno ^{D,I,1} mit Mozzarella, Vorderschinken, Champignons und Erbsen im Holzofen überbacken	9,50
Risotto Parmigiano ^D mit Rucola, Kirschtomaten und gehobelten Parmesanblättern	10,80
Risotto Marinara ^{C,D,E,N} mit frischen Meeresfrüchten	12,50
Risotto „San Benno“ ^D mit Kalbsstreifen und frischen Champignons	13,90

Pesce

Zanderfilet alla griglia ^{B,C,D} in Hummersauce	16,90
Lachsfilet alla griglia ^B mit frischen Kräutern gegrillt	17,50
Baby Calamari alla griglia ^{I,N} mit frischen Kräutern gegrillt	17,90
Pesce misto alla griglia ^{B,C,I,N} Gegrillte Fischvariation mit frischen Kräutern	22,80
Riesengarnelen alla griglia ^{C,I} Riesengarnelen vom Grill mit frischen Kräutern	23,50

Zu allen Fischgerichten servieren wir Petersilienkartoffeln
und frisches Tagesgemüse.

Carne

Paillard alla griglia dünnes Kalbsschnitzel vom Grill	18,50
Piccata Lombarda ^{D,G,I} Kalbsmedaillons in Zitronensauce	18,90
Saltimbocca alla Romana ^{D,G,I} Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Salbei in Weißwein-Marsalasauc	19,50
Block House Entrecôte alla griglia mit frischen Kräutern gegrillt ca. 250 gr.	21,50
Lammkrone alla griglia mit Kräuterkruste	22,50
Block House Rinderfilet alla griglia mit frischen Kräutern gegrillt ca. 220 gr.	24,90

Zu allen Fleischgerichten servieren wir Bratkartoffeln und
und frisches Tagesgemüse.

Weitere Fisch- und Fleischgerichte finden Sie - je nach Marktangebot -
auf unserer Wochenkarte und Tafel.

Dolci

Tiramisú ^{A,D,I} mit Löffelbiskuit und Mascarpone	5,90
Panna Cotta ^{D,H} auf Fruchtspiegel	5,90
Profiteroles ^{D,I} kleine gefüllte Windbeutel mit Schokoladenguss	5,90
Warme Mohnravioli ^{A,D,I} mit Vanilleeis	6,80
„San Benno“ – Teller ^{A,D,I} gemischte Dessertvariationen	7,90
Crème Brulee ^{A,D}	5,90

Gelati

1 Kugel Eis ^D	1,50
Gelato Misto ^{D,I} (3 Kugeln) mit Sahne und Waffel	4,40
Eiskaffee mit Sahne ^D 2 Kugeln Vanilleeis mit Sahne	4,70
Eisschokolade ^D 2 Kugeln Vanilleeis, Schokolade und Sahne	4,70
Eis mit heißen Beeren ^D 3 Kugeln Vanilleeis	6,40
Gelato Misto Grande ^{D,I} (5 Kugeln) mit Sahne und Waffel	6,90

Formaggi

Gorgonzola ^D	5,50
Parmigiano ^D	5,80
Formaggio Misto ^D Gemischter Käseteller	klein 8,50 groß 12,50

Vini aperti

Offene Weißweine	0,25l	0,5l	Flasche
Weinschorle Weiß oder Rot ^G	3,90	7,50	-
Chardonnay Mezzacorona Trentino DOC ^G	5,50	10,80	15,90
Zabú Grillo Terre Siciliane IGT ^G	6,90	13,50	19,90
Lugana Cá Maiol Lombardai DOP ^G	9,60	18,90	27,90
Offene Roséweine			
Regaleali Le Rose Nerello-Mascalese Siciliane IGT ^G	7,50	14,80	21,90
Offene Rotweine			
Merlot Mezzacorona Trentino DOC ^G	5,90	11,50	16,90
Cabernet Sauvignon Principi di Butera Siciliane IGT ^G	7,50	14,80	21,90
Zabú Nero D'Avola Sicilia IGT ^G	7,90	15,60	22,90

Sprechen Sie unser Servicepersonal auf unsere Weinkarte an.
Gerne beraten wir Sie, welcher Wein am besten zu Ihrem Menü harmonisiert.

Birre

Kleines Bier vom Fass oder Schnitt ^I	0,33l	2,60
Hacker-Pschorr Braumeister Pils ^I	0,33l	3,30
Hacker-Pschorr Münchner Hell vom Fass ^I	0,5l	3,60
Hacker-Pschorr Münchner Dunkel ^I	0,5l	3,60
Hacker-Pschorr Hefe Weisse ^I	0,5l	3,80
Hacker-Pschorr Dunkle Weisse ^I	0,5l	3,80
Hacker-Pschorr Leichte Weisse ^I	0,5l	3,80
Hacker-Pschorr Anno 1417 Kellerbier ^I	0,5l	3,80
Radler ^{1,2,3,I}	0,5l	3,60
Russ'n ^{1,2,3,I}	0,5l	3,60
Cola Weizen ^{1,2,3,I}	0,5l	3,60
Paulaner Münchner Hell Alkoholfrei ^I	0,5l	3,60
Paulaner Hefe-Weißbier Alkoholfrei ^I	0,5l	3,80

Aqua e Succhi

Verschiedene Direktsäfte von Wolfra

Saft-Schorlen: Apfel, Johannisbeere, Maracuja, Orange, Kirsche, Rhabarber, Mango und Litschi					0,4l	3,50
San Pellegrino	0,25l	2,50	0,5l	4,20	0,75l	5,20
Adelholzener Gastro Classic	0,25l	2,50	0,5l	4,20	0,75l	5,20
Acqua Panna	0,25l	2,50	0,5l	4,20	0,75l	5,20
Adelholzener Gastro Naturell	0,25l	2,50	0,5l	4,20	0,75l	5,20

Bevande analcoliche

Coca-Cola ^{1,2,3} , Coca-Cola light ^{1,2,3,4} , Fanta ² , Spezi ^{1,2,3}					0,2l	2,50
Bitter Lemon ^{2,5} , Tonic Water ^{2,5} , Ginger Ale ^{1,2}					0,2l	2,90
Bionade Holunder, Ingwer-Orange, Litschi, Kräuter					0,33l	3,40
Coca-Cola ^{1,2,3} , Coca-Cola light ^{1,2,3,4} , Fanta ² , Spezi ^{1,2,3}					0,4l	3,50
Eistee Zitrone ^{1,2} , Eistee Pfirsich ^{1,2}					0,33l	3,50

Caffé e bevande calde

Espresso						2,00
Tasse Kaffee						2,50
Cappuccino ^D						2,90
Milchkaffee ^D						3,10
Heiße Schokolade ^D						3,10
Latte Macchiato ^D						3,50
Doppio Espresso						3,50
Espresso „San Benno“ ^D mit einer Kugel Vanilleeis						3,50
Espresso Corretto Grappa/Sambuca						4,10
Eiskaffee ^D mit Sahne						4,70

Té

Zur Entspannung bieten wir Ihnen feinen Tee-Genuss. Unser Angebot umfasst verschiedene aromatische Teesorten, der Marke Teekanne, für jeden Geschmack, zu denen wir Ihnen gerne Zucker oder Honig sowie Zitrone oder Milch reichen:

Teekanne Luxury Bag

Assam, Darjeeling, English Breakfast, Früchtetee, Kamille,
Pfefferminztee, Sencha Morgenblue, Vitalkräuter

Portion	3,20
----------------	-------------

Digestivi

Amaretto Disaronno ^{K,1}	2cl	3,90
Averna	2cl	3,90
Ramazotti	2cl	3,90
Sambuca Molinari	2cl	3,90
Fernet Branca	2cl	3,90
Williams Birne – Pircher	2cl	3,90
Baileys ^D	2cl	3,90
Vecchia Romagna (Cognac) ¹	2cl	5,50
Limoncello	2cl	3,90

Grappe

Hausgrappa ^G	2cl	3,90
Nonino Hausgrappa ^G	2cl	4,90
Nonino Vuisinar ^G	2cl	5,50
Nonino Merlot ^G	2cl	5,90
Nonino Chardonnay ^G	2cl	5,90
Nonino Prosecco ^G	2cl	6,50
Nonino Antica Cuveé ^G	2cl	6,90

Whiskey

Jack Daniels	4cl	7,50
Dimple	4cl	8,10
Chivas Regal	4cl	8,10
Johnny Walker	4cl	6,50

zusätzliche Sorten auf Anfrage

Rum

Rum Havana 3 Jahre	4cl	5,50
Rum Havana 7 Jahre	4cl	6,90

Gin

Fifty Pounds	4cl	7,90
Gin Bombay	4cl	5,80
Hendrick's	4cl	6,80
London Gin	4cl	7,50
Monkey 47	4cl	7,90

Wodka

Absolut	4cl	5,50
Grey Goose	4cl	7,20
Belvedere	4cl	6,90
Smirnoff	4cl	5,50

Lieferanten unseres Vertrauens



Block House
(Fleisch)



Feinkost Spina
(Feinkost)

f[r]isch

Moby Dick
(Fisch)



Hamburger
(Großhändler)



Zangl
(Obst & Gemüse)



Adelholzener
(Wasser)



Hacker-Pschorr
(Bier)



Teekanne
(Tee)



wolfra
(Säfte)



Allergene

A, Eier

Und daraus gewonnene Erzeugnisse

Eier von Geflügel

B, Fisch

Und daraus gewonnene Erzeugnisse

Alle Fischarten, Kaviar

C, Krebstiere

Und daraus gewonnene Erzeugnisse

bspw.: Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi

D, Milch

Und daraus gewonnene Erzeugnisse

Milch von Säugetieren, wie Kuh, Schaf, Ziegen, Pferd, Esel

E, Sellerie

Und daraus gewonnene Erzeugnisse

Bleichsellerie, Knollensellerie, Staudensellerie

F, Sesamsamen

Und daraus gewonnene Erzeugnisse

G, Schwefeldioxid und Sulfide

Und daraus gewonnene Erzeugnisse

E 220 – E 228 - Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg

H, Erdnüsse

Und daraus gewonnene Erzeugnisse

Alle Erdnussorten

I, Glutenhaltiges Getreide

Und daraus gewonnene Erzeugnisse

bspw.: Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Roggen, Gerste, Hafer (oder Hybridstämme davon), Dinkel, Kamut, Khorasan-Weizen, Emmer, Einkorn, Grünkern

J, Lupine

Und daraus gewonnene Erzeugnisse

K, Schalenfrüchte

Und daraus gewonnene Erzeugnisse

Schalenfrüchte, wie Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, Paranüsse, Pekannüsse, Makadamianüsse, Queenslandnüsse, Cashewkerne, Kaschunüsse

L, Senf

Und daraus gewonnene Erzeugnisse

M, Sojabohnen

Und daraus gewonnene Erzeugnisse

Alle Sorten von Sojabohnen

N, Weichtiere

Und daraus gewonnene Erzeugnisse

Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern