



SAN BENNO

Trattoria Italiana

S P E I S E K A R T E

Jeden Samstag Mittag: Pizzatag

von 11.30 - 15.00 Uhr
Jede Pizza 10,80 € *

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

Loristraße 14 · 80335 München

Telefon: 089/200 62 930 · Telefax: 089/200 62 932
info@san-benno.de

*nicht einlösbar bei Veranstaltungen, Feiern etc.

SAN BENNO

APERITIF & SPEISEN

Aperitivi

Sanbitter oder Crodino alkoholfrei ¹	0,2 l	6.80
Sanbitter oder Crodino mit Maracuja-Nektar ¹	0,3 l	7.90
Glas Prosecco ¹		5.80
Valdo Origine Spumante Brut Sonderedition ¹	0,75 l	36.00
Aperol Spritz ^{1,13,G} Prosecco mit Aperol und Sodawasser	0,3 l	8.40
Hugo Prosecco ² mit Holunderblütensirup, frischer Minze und Sodawasser	0,3 l	8.40
Aperitivo Rosato ^{1,G} Prosecco mit Ramazotti Rosato, Basilikumblätter und Sodawasser	0,3 l	8.40
Campari ¹ Soda	0,3 l	6.80
Campari ¹ Orange	0,3 l	7.60
Martini bianco, rosso ^{1,2,G} oder dry	5 cl	5.60
Sherry medium, dry	5 cl	5.60

Zuppe

Tomatencremesuppe ^{D,E,1¹} mit gerösteten Croutons und frischem Basilikum		7.60
Minestrone ^E Italienische Gemüsesuppe		7.60
Klare Spinatsuppe klare Bouillon mit frischen Spinatblätter und pochiertem Ei		7.80

SAN BENNO

SPEISEN

Antipasti

Bruschetta ^{I1}	7.80
mit Tomatenwürfeln, frischem Basilikum und roten Zwiebeln	
Antipasto „San Benno“ ^{A,B,C,D,G,L}	15.80
Italienischer gemischter Vorspeisenteller	
Vitello Tonnato ^{A,B,G,L}	16.50
Kalbsfleischcarpaccio rosa gebraten mit feiner Thunfisch-Kapern-Sauce	
Rinderfiletcarpaccio ^D	16.50
mit gehobelten Parmesanblättern und Rucola	

Insalate

Gemischter Salat ^L	6.80
mit roten Zwiebeln und frischem Basilikum	
Tomatensalat ^L	6.80
mit roten Zwiebeln und frischem Basilikum	
Salat „Rucola“ ^{D,L}	10.40
mit Kirschtomaten und gehobelten Parmesanblättern	
Salat „Nizza“ ^{A,B,G,L,2}	15.80
frischer Marktsalat mit Thunfisch, gekochtem Ei, Peperoni und Oliven	
Salat „Toscana“ ^{D,G,L,2}	16.80
frischer Marktsalat mit geröstetem Speck, gegrilltem Ziegenkäse und Oliven	
Salat „Bufalina“ ^{D,L}	14.50
mit Büffelmozzarella Parmaschinken, Kirschtomaten und Basilikum auf Rucolabeet	
Salat „Calamari“ ^{I1,L,N}	18.50
frischer Marktsalat mit gegrillten Baby Calamaris	
Salat „Salmone“ ^{B,L}	18.90
frischer Marktsalat mit gegrilltem Lachs und Zitronenfilets	
Salat „San Benno“ ^{C,I1,L}	19.90
frischer Marktsalat mit gegrillten Riesengarnelen	

SAN BENNO

SPEISEN

Pizze *aus dem Holzofen*

Glutenfreie Pizza +3,50 €

Pizza Pane bianca ¹ 6.90

Pizza Pane rossa ¹ 7.20

Pizza Margherita ^{D,1} 10.80
mit San-Marzano-Tomaten und Fior di latte

Pizza Funghi ^{D,1} 11.90
mit San-Marzano-Tomaten, Fior di latte und frischen Champignons

Pizza Prosciutto ^{D,G,1,1} 12.20
mit San-Marzano-Tomaten, Fior di latte und Vorderschinken

Pizza Salame ^{D,1} 12.20
mit San-Marzano-Tomaten, Fior di latte und Salami

Pizza Hawaii ^{D,1,1,2} 12.90
mit San-Marzano-Tomaten, Fior di latte, Vorderschinken und Ananas

Pizza Regina ^{D,1,1} 13.40
mit San-Marzano-Tomaten, Fior di latte, Vorderschinken und frischen Champignons

Pizza Tonno ^{B, D,1} 14.20
mit San-Marzano-Tomaten, Fior di latte, Thunfisch und roten Zwiebeln

Pizza Capricciosa ^{D,G,1,1,2} 14.80
mit San-Marzano-Tomaten, Fior di latte, Artischocken, Vorderschinken, frischen Champignons und Oliven

Pizza Parmigiana ^{D,1} 12.80
mit San-Marzano-Tomaten, Fior di latte, Auberginenscheiben und gehobelten Parmesanblättern

Pizza con Spinaci e Gorgonzola ^{D,1} 14.60
mit San-Marzano-Tomaten, Fior di latte, Blattspinat und Gorgonzola

Pizza Calabrese ^{D,1,2} 14.40
mit San-Marzano-Tomaten, Fior di latte, pikanter Salami und Peperoni

Pizza Italiana ^{D,1} 16.80
mit San-Marzano-Tomaten, Büffelmozzarella, frischem Rucola und Kirschtomaten

Pizza Calzone Vegetale ^{D,1} 13.40
mit San-Marzano-Tomaten, Fior di latte, Ricotta und Blattspinat

SAN BENNO

SPEISEN

Pizze aus dem Holzofen

Pizza Napoli ^{B,D,G,I¹} mit San-Marzano-Tomaten, Fior di latte, Sardellen, Kapern und Oliven	12.20
Pizza Calzone ^{D,I¹, 1} mit San-Marzano-Tomaten, Fior di latte, Vorderschinken und frischen Champignons	13.40
Pizza Contadina ^{D,I¹} mit San-Marzano-Tomaten, Fior di latte, Zucchini, Auberginen, frischen Champignons und Paprika	14.20
Pizza Quattro Formaggi ^{D,I¹} mit San-Marzano-Tomaten, Fior di latte und vier Käsesorten	14.60
Pizza Rucola ^{D,I¹} mit San-Marzano-Tomaten, Fior di latte, Rucola, gehobelten Parmesanblättern und Kirschtomaten	14.40
Pizza Bianca ^{D,G,I¹} mit Fior di latte, Ziegenkäse, Ricotta, Speck und Kirschtomaten	14.80
Pizza Speciale ^{D,G,I¹, I,2} mit San-Marzano-Tomaten, Fior di latte, Vorderschinken, Champignons, Peperoni, Oliven, Zwiebeln und Paprika	15.80
Pizza Marinara ^{C, D,I¹,N} mit San-Marzano-Tomaten, Fior di latte, frischen Meeresfrüchten und Flußkrebsschwänzen	16.80
Pizza Vitello Tonnato ^{A,B,D,G,I¹,L} mit San-Marzano-Tomaten, Fior di latte, Kalbsfleischcarpaccio und Thunfisch-Kapern-Sauce	16.50
Pizza Parma ^{D,G,I¹, 1} mit San-Marzano-Tomaten, Fior di latte, Parmaschinken, Rucola und gehobelten Parmesanblättern	16.80
Pizza Carpaccio ^{D,I¹} mit San-Marzano-Tomaten, Fior di latte, Rucola, gehobelten Parmesanblätter und Rinderfiletcarpaccio	16.50
Pizza „San Benno“ ^{C, D,I¹} mit San-Marzano-Tomaten, Fior di latte, Riesengarnelen, Gamberini und Kirschtomaten	19.90
Pizza Papagallo ^{D,I¹, 1,2} mit San-Marzano-Tomaten, Fior di latte, Vorderschinken, Salami und Peperoni	13.90

SAN BENNO

SPEISEN

Paste

Spaghetti Aglio e Olio ^{I¹} mit Knoblauch, Olivenöl und Chili	10.80
Spaghetti alla Bolognese ^{E,G,I¹} mit hausgemachter Fleischsauce	12.80
Spaghetti al sugo Napoli ^{A,D,I¹} mit San-Marzano-Tomaten und Basilikum	11.80
Spaghetti alla Carbonara ^{A,D,G,I¹} mit Guanciale, Ei und Sahne	12.80
Spaghetti alla Marinara ^{C,D,N,I¹} mit frischen Meeresfrüchten, Gambas und einer Riesengarnele	17.50
Spaghetti con Gamberini ^{C,I¹} mit Riesengarnelen	19.90
Tagliatelle Vegetariane ^{A,D,I¹} mit frischen Gemüsestreifen, gehobelten Parmesanblättern und Basilikumpesto	13.80
Tagliolini al Salmone ^{B,E,I¹} mit Lachswürfel und Lauchzwiebeln	17.40
Tagliatelle „San Benno“ ^{A,I¹} mit Rinderfiletspitzen und frischen Champignons	19.80
Penne all'Arrabiata ^{I¹} mit San-Marzano-Tomaten-Sauce, Knoblauch und Peperoncino	11.80
Penne al Gorgonzola ^{D,I¹} mit frischem Blattspinat und Gorgonzola	12.80
Lasagne al Forno ^{A,D,I¹} Nudelblätter mit Fleischsauce, Bechamel und Fior di latte im Holzofen überbacken	13.50
Rigatoni al Forno ^{D,I¹,1} mit Fior di latte, Vorderschinken, Champignons und Erbsen im Holzofen überbacken	13.50
Risotto „San Benno“ ^D mit Kalbsstreifen und frischen Champignons	17.50
Risotto al Parmigiano ^D mit Rucola, Kirschtomaten und gehobelten Parmesanblättern	14.60
Risotto con Verdure di Stagione ^{D,E} mit saisonalen Gemüsestreifen	14.80

SAN BENNO

SPEISEN

Pesce

Lachsfilet alla griglia ^B mit frischen Kräutern gegrillt und Zitronenpesto	23.40
Baby Calamari alla griglia ^{I¹,N} mit frischen Kräutern gegrillt	24.80
Pesce misto alla griglia ^{B, C, I¹, N} Gegrillte Fischvariation (Lachs, Dorade, Calamari, Scampi) mit frischen Kräutern	29.90
Edle Fischsuppe ^{B, C, I¹, N} mit Einlage von Dorade, Calamari, Lachs und Scampi mit Crostini	24.50

Zu allen Fischgerichten* servieren wir Salzkartoffeln und Blattspinat.

Carne

Tagliata di manzo ^D Rinderlende vom Grill, tranchiert, auf Rucola, Kirschtomaten und Parmesan	31.80
Scaloppina ai Funghi ^D Kalbsmedaillons mit Champignons in Sahnesauce	24.50
Saltimbocca alla Romana ^{D, G, I¹} Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce	24.80
Rinderfilet alla griglia mit frischen Kräutern gegrillt, dazu Pfeffersauce	38.50

Zu allen Fleischgerichten* servieren wir geröstete Rosmarinkartoffeln und Rapsblüten.

* außer Fischsuppe

* außer Tagliata di manzo

SAN BENNO

NACHTISCH

Dolci

Tiramisú ^{A,D,I¹} in der Glaskuppel	8.40
Panna Cotta ^{D,H} auf Fruchtspiegel	8.20
Profiteroles ^{D,I¹} kleine gefüllte Windbeutel mit Schokoladenguss	8.20
Warme Mohnravioli ^{A,D,I¹} mit Vanilleeis	9.60
„San Benno“ – Teller ^{A,D,I¹} gemischte Dessertvariation	9.90
Tartufo „Classico“ ^{A,D,K²} halbgefrorene Schokoladencreme mit einem Zabaione-Kern umhüllt von Kakao und kandierten Haselnussstückchen	8.80

Gelati

1 Kugel Eis ^D Schoko, Vanille, Erdbeere und Zitrone	1.80
Gelato Misto (3 Kugeln) ^{D,I¹} mit Sahne und Waffel	5.40
Eiskaffee mit Sahne ^D 2 Kugel Vanilleeis mit Sahne	6.80

Formaggi

Gorgonzola ^D	8.50
Parmigiano ^D	9.90
Formaggio Misto ^D	klein 14.80
Gemischter Käseteller	groß 19.50

Wir servieren unseren Käse auf dem Holzbrett mit hausgemachtem Feigen-Walnuss-Senf ^{K,L}

SAN BENNO

GETRÄNKE

Aqua e Succhi

Hausgemachte Johannisbeer-Schorle ^{1,2}	0,4 l	4.80
Hausgemachte Holunder-Schorle ^{1,2}	0,4 l	4.80
Hausgemachte Limetten-Limonade ^{1,2}	0,4 l	4.80
Wolfra Saft-Schorlen: Apfel, Maracuja-Nektar, Orange, und Rhabarber-Nektar	0,4 l	4.60
Aqua Monaco Naturell	0,25 l 3.20	0,75 l 7.40
Aqua Monaco Medium	0,25 l 3.20	0,75 l 7.40

Bevande analcoliche

Paulaner Spezi ^{1,2,G}	0,4 l	4.80
Thomas Henry Bitter Lemon ^{2,13} ,	0,2 l	3.80
Tonic Water ^{2,13} , Ginger Ale ^{1,2}		
Coca-Cola ^{1,2,G} , Coca-Cola Zero ^{1,2,3,G} , Fanta ²	0,33 l	4.60
Tradewinds Eistee Pfirsich ^{1,2}	0,33 l	4.60

Caffé e bevande calde

Espresso	2.50
Espresso Macchiato	2.70
Tasse Kaffee	3.40
Cappuccino ^D	3.80
Latte Macchiato ^D	4.20
Doppio Espresso	4.40
Espresso „affogato“ ^D mit einer Kugel Vanilleeis	4.90
Espresso Corretto Grappa/Sambuca	5.60
Eiskaffee ^D 2 Kugeln Vanilleeis mit Sahne	6.80

SAN BENNO

WEINE / BIERE

Vini aperti

Offene Weißweine	0,25l	0,5l	Flasche
Weinschorle Weiß oder Rot ^G	4.50	8.80	-
Passimento Bianco Romeo & Julia Venetien IGT ^G	8.80	17.50	26.00
Grillo Zabú Sicilia IGT ^G	9.40	18.60	28.00
Lugana Zenegaglia Venetien DOC ^G	10.50	20.50	30.00
Offene Roséweine			
Zenato Bardolino Rosé Venetien DOC ^G	7.90	15.60	23.00
Tramari Primitivo Rosé San Marzano IGP ^G	8.80	17.50	26.00
Offene Rotweine			
Merlot Ca' Bolani Friaul DOC ^G	8.80	17.50	26.00
Passimento Rosso Romeo & Julia Venetien IGT ^G	9.40	18.60	28.00
Nero D'Avola Zabú Sicilia IGT ^G	9.80	19.50	29.00

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 vom Fass ¹²		0,33 l	4.10
Fürstenberg Pilsener ¹²		0,33 l	4.60
Hacker-Pschorr Münchner Hell vom Fass ¹²		0,5 l	4.90
Hacker-Pschorr Münchner Dunkel ¹²		0,5 l	4.90
Hacker-Pschorr Hefe Weisse ¹¹		0,5 l	5.20
Hacker-Pschorr Dunkle Weisse ¹²		0,5 l	5.20
Hacker-Pschorr Leichte Weisse ¹²		0,5 l	5.20
Hacker-Pschorr Anno 1417 Kellerbier ¹²		0,5 l	5.20
Radler ^{1,2,G,12}		0,5 l	4.90
Russ'n ^{1,2,G,11}		0,5 l	5.20
Cola Weizen ^{1,2,G,11}		0,5 l	5.20
Paulaner Münchner Hell Alkoholfrei ¹²		0,5 l	4.90
Paulaner Hefe-Weißbier Alkoholfrei ¹¹		0,5 l	5.20

SAN BENNO

TEE / SPIRITUOSEN

Té

Zur Entspannung bieten wir Ihnen feinen Tee-Genuss. Unser Angebot umfasst verschiedene aromatische Teesorten, der Marke Teekanne, für jeden Geschmack.



Teekanne Luxury Bag

Wild Berry Wonder, Mount Darjeeling, Queen Camomile, Cool Peppermint

Portion

4.40

Digestivi

Amaretto Disaronno ^{K1,1}	3 cl	5.20
Averna	3 cl	4.80
Ramazotti	3 cl	4.80
Sambuca Molinari	3 cl	5.20
Fernet Branca	3 cl	4.60
Williams Birne – Pircher	3 cl	4.60
Baileys	3 cl	4.80
Vecchia Romagna (Cognac) ¹	3 cl	6.80
Limoncello	3 cl	4.80
Portwein weiß oder rot	3 cl	4.60

Grappe

Hausgrappa ^G	2 cl	5.80
Nonino Hausgrappa ^G	2 cl	6.40
Nonino Vuisinar ^G	2 cl	7.40
Nonino Merlot ^G	2 cl	8.20
Nonino Chardonnay ^G	2 cl	8.20
Nonino Antica Cuvée ^G	2 cl	9.40

SAN BENNO

SPIRITUOSEN

Whiskey

Jack Daniels	4 cl	8.80
Dimple	4 cl	9.40
Chivas Regal	4 cl	9.40
Johnny Walker	4 cl	7.60
zusätzliche Sorten auf Anfrage		

Rum

Rum Havana 3 Jahre	4 cl	6.20
Rum Havana 7 Jahre	4 cl	8.40

Gin

Fifty Pounds mit Zitronenscheibe und Rosmarin	mit Tonic	14.20
Gin Bombay mit Gurke und Pfeffer	mit Tonic	12.90
Hendrick's mit Limettenscheibe	mit Tonic	13.50
London Gin mit Zitronenscheibe und Olive	mit Tonic	14.50
Monkey 47 mit Limettenscheibe und Minze	mit Tonic	15.80

Wodka

Absolut	4 cl	7.40
Grey Goose	4 cl	8.60
Belvedere	4 cl	8.40
Smirnoff	4 cl	7.80