

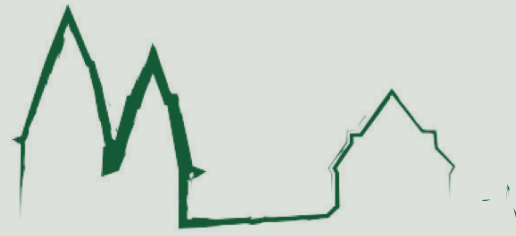


SAN BENNO

Trattoria Italiana



SPEISEKARTE



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 9,40 € *

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	5.90
Sanbitter oder Crodino mit Maracujasaft ¹	0,3 l	7.20
Glas Prosecco ¹		5.50
Valdo Origine Spumante Brut Sonderedition ¹	Flasche	35.00
Aperol Spritz ^{1,13,G} Prosecco mit Aperol und Sodawasser	0,3 l	7.80
Hugo Prosecco ² mit Holunderblütensirup, frischer Minze und Sodawasser	0,3 l	7.80
Aperitivo Rosato ^{1,G} Prosecco mit Ramazotti Rosato, Basilikumblätter und Sodawasser	0,3 l	7.80
Campari ¹ Soda	0,3 l	5.90
Campari ¹ Orange	0,3 l	6.80
Martini bianco, rosso ^{1,2,G} oder dry	5 cl	5.40
Sherry medium, dry	5 cl	5.40

Zuppe

Tomatencremesuppe ^{D,E,1} mit gerösteten Croutons und frischem Basilikum		6.80
Minestrone ^E Italienische Gemüsesuppe		6.80
Klare Spinatsuppe klare Bouillon mit frischen Spinatblätter und pochiertem Ei		7.20

SAN BENNO

SPEISEN

Antipasti

Bruschetta ¹	7.40
mit Tomatenwürfeln, frischem Basilikum und roten Zwiebeln	
Antipasto „San Benno“ ^{A,B,C,D,G,L}	14.80
Italienischer gemischter Vorspeisenteller	
Vitello Tonnato ^{A,B,G,L}	14.50
Kalbsfleischcarpaccio rosa gebraten mit feiner Thunfisch-Kapern-Sauce	
Rinderfiletcarpaccio ^D	14.50
mit gehobelten Parmesanblättern und Rucola	

Insalate

Gemischter Salat ^L	6.20
Tomatensalat ^L	
mit roten Zwiebeln und frischem Basilikum	
Salat „Rucola“ ^{D,L}	9.90
mit Kirschtomaten und gehobelten Parmesanblättern	
Salat „Nizza“ ^{A,B,G,L,2}	15.20
frischer Marktsalat mit Thunfisch, gekochtem Ei, Peperoni und Oliven	
Salat „Toscana“ ^{D,G,L,2}	15.80
frischer Marktsalat mit geröstetem Speck, gegrilltem Ziegenkäse und Oliven	
Salat „Bufalina“ ^{D,L}	13.90
mit Büffelmozzarella Parmaschinken, Kirschtomaten und Basilikum auf Rucolabeet	
Salat „Calamari“ ^{I¹,L,N}	17.80
frischer Marktsalat mit gegrillten Baby Calamaris	
Salat „Salmone“ ^{B, L}	18.20
frischer Marktsalat mit gegrilltem Lachs und Zitronenfilets	
Salat „San Benno“ ^{C,I¹,L}	18.90
frischer Marktsalat mit gegrillten Riesengarnelen	

SAN BENNO

SPEISEN

Pizze aus dem Holzofen

Pizza Pane bianca ¹	6.10
Pizza Pane rossa ¹	6.30
Pizza Margherita ^{D,I¹} mit San-Marzano-Tomaten und Fior di latte	9.40
Pizza Funghi ^{D,I¹} mit San-Marzano-Tomaten, Fior di latte und frischen Champignons	10.40
Pizza Prosciutto ^{D,G,I¹,1} mit San-Marzano-Tomaten, Fior di latte und Vorderschinken	10.80
Pizza Salame ^{D,I¹} mit San-Marzano-Tomaten, Fior di latte und Salami	10.80
Pizza Hawaii ^{D,I¹,1,2} mit San-Marzano-Tomaten, Fior di latte, Vorderschinken und Ananas	11.60
Pizza Regina ^{D,I¹,1} mit San-Marzano-Tomaten, Fior di latte, Vorderschinken und frischen Champignons	11.60
Pizza Tonno ^{B,D,I¹} mit San-Marzano-Tomaten, Fior di latte, Thunfisch und roten Zwiebeln	12.60
Pizza Capricciosa ^{D,G,I¹,1,2} mit San-Marzano-Tomaten, Fior di latte, Artischocken, Vorderschinken, frischen Champignons und Oliven	13.40
Pizza Parmigiana ^{D,I¹} mit San-Marzano-Tomaten, Fior di latte, Auberginenscheiben und gehobelten Parmesanblättern	11.60
Pizza con Spinaci e Gorgonzola ^{D,I¹} mit San-Marzano-Tomaten, Fior di latte, frischem Blattspinat und Gorgonzola	12.90
Pizza Calabrese ^{D,I¹,2} mit San-Marzano-Tomaten, Fior di latte, pikanter Salami und Peperoni	12.60
Pizza Italiana ^{D,I¹} mit San-Marzano-Tomaten, Büffelmozzarella, frischem Rucola und Kirschtomaten	14.90
Pizza Calzone Vegetale ^{D,I¹} mit San-Marzano-Tomaten, Fior di latte, Ricotta und frischem Blattspinat	11.80

SAN BENNO

SPEISEN

Pizze aus dem Holzofen

Pizza Napoli ^{B,D,G,I¹} mit San-Marzano-Tomaten, Fior di latte, Sardellen, Kapern und Oliven	10.90
Pizza Calzone ^{D,I¹, 1} mit San-Marzano-Tomaten, Fior di latte, Vorderschinken und frischen Champignons	11.80
Pizza Contadina ^{D,I¹} mit San-Marzano-Tomaten, Fior di latte, Zucchini, Auberginen, frischen Champignons und Paprika	12.50
Pizza Quattro Formaggi ^{D,I¹} mit San-Marzano-Tomaten, Fior di latte und vier Käsesorten	12.80
Pizza Rucola ^{D,I¹} mit San-Marzano-Tomaten, Fior di latte, Rucola, gehobelten Parmesanblättern und Kirschtomaten	12.60
Pizza Bianca ^{D,G,I¹} mit Fior di latte, Ziegenkäse, Ricotta, Speck und Kirschtomaten	13.20
Pizza Speciale ^{D,G,I¹, I,2} mit San-Marzano-Tomaten, Fior di latte, Vorderschinken, Champignons, Peperoni, Oliven, Zwiebeln und Paprika	14.20
Pizza Marinara ^{C, D,I¹,N} mit San-Marzano-Tomaten, Fior di latte, frischen Meeresfrüchten und Flußkrebsschwänzen	15.50
Pizza Vitello Tonnato ^{A,B,D,G,I¹,L} mit San-Marzano-Tomaten, Fior di latte, Kalbsfleischcarpaccio und Thunfisch-Kapern-Sauce	14.80
Pizza Parma ^{D,G,I¹, 1} mit San-Marzano-Tomaten, Fior di latte, Parmaschinken, Rucola und gehobelten Parmesanblättern	15.80
Pizza Carpaccio ^{D,I¹} mit San-Marzano-Tomaten, Fior di latte, Rucola, gehobelten Parmesanblätter und Rinderfiletcarpaccio	14.80
Pizza „San Benno“ ^{C, D,I¹} mit San-Marzano-Tomaten, Fior di latte, Riesengarnelen, Gamberini und Kirschtomaten	18.90
Pizza Papagallo ^{D,I¹, 1,2} mit San-Marzano-Tomaten, Fior di latte, Vorderschinken, Salami und Peperoni	12.50

SAN BENNO

SPEISEN

Paste

Alle unsere Nudeln sind hausgemacht.

Spaghetti Aglio e Olio ^{I¹} mit Knoblauch, Olivenöl und Chili	9.80
Spaghetti Bolognese ^{E,G,I¹} mit hausgemachter Fleischsauce	11.40
Spaghetti Napoli ^{A,D,I¹} mit San-Marzano-Tomaten und Basilikum	10.80
Spaghetti Carbonara ^{A,D,G,I¹} mit Guanciale, Ei und Sahne	11.40
Spaghetti Marinara ^{C,D,N,I¹} mit frischen Meeresfrüchten, Gambas und einer Riesengarnele	16.50
Spaghetti con Gamberini ^{C,I¹} mit Riesengarnelen	18.90
Tagliatelle Vegetariane ^{A,D,I¹} mit frischem Gemüse und gehobelten Parmesanblättern	12.50
Tagliolini Salmone ^{B,E,I¹} mit Lachswürfel und Lauchzwiebeln	15.80
Tagliatelle „San Benno“ ^{A,I¹} mit Rinderfiletspitzen und frischen Champignons	18.50
Penne all'Arrabiata ^{I¹} mit San-Marzano-Tomaten-Sauce, Knoblauch und Peperoncino	10.80
Penne Gorgonzola ^{D,I¹} mit frischem Blattspinat und Gorgonzola	11.50
Lasagne al Forno ^{A,D,I¹} Nudelblätter mit Fleischsauce, Bechamel und Fior di latte im Holzofen überbacken	11.80
Rigatoni al Forno ^{D,I¹,I} mit Fior di latte, Vorderschinken, Champignons und Erbsen im Holzofen überbacken	11.80
Risotto „San Benno“ ^D mit Kalbsstreifen und frischen Champignons	15.80
Risotto Parmigiano ^D mit Rucola, Kirschtomaten und gehobelten Parmesanblättern	13.60

SAN BENNO

SPEISEN

Pesce

Lachsfilet alla griglia ^B mit frischen Kräutern gegrillt und Zitronenpesto	21.80
Baby Calamari alla griglia ^{I¹,N} mit frischen Kräutern gegrillt	23.50
Pesce misto alla griglia ^{B, C, I¹, N} Gegrillte Fischvariation (Lachs, Dorade, Calamari, Scampi) mit frischen Kräutern	28.90
Edle Fischsuppe ^{B, C, I¹, N} mit Einlage von Dorade, Calamari, Lachs und Scampi mit Crostini	22.50

Zu allen Fischgerichten* servieren wir Kartoffeln und frisches Tagesgemüse.

Carne

Tagliata di manzo ^D Rinderlende vom Grill, tranchiert, auf Rucola, Kirschtomaten und Parmesan	26.00
Scaloppina con Funghi ^D Kalbsmedaillons mit Champignons in Sahnesauce	22.50
Saltimbocca alla Romana ^{D, G, I¹} Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce	22.80
Rinderfilet alla griglia mit frischen Kräutern gegrillt, dazu Pfeffersauce	34.50

Zu allen Fleischgerichten* servieren wir Bratkartoffeln und frisches Tagesgemüse.

* außer Fischsuppe

* außer Tagliata di manzo

SAN BENNO

NACHTISCH

Dolci

Tiramisú ^{A,D,I¹} in der Glaskuppel	7.40
Panna Cotta ^{D,H} auf Fruchtspiegel	7.20
Profiteroles ^{D,I¹} kleine gefüllte Windbeutel mit Schokoladenguss	7.20
Warme Mohnravioli ^{A,D,I¹} mit Vanilleeis	8.20
„San Benno“ – Teller ^{A,D,I¹} gemischte Dessertvariation	9.60
Tartufo „Classico“ ^{A,D,K} halbgefrorene Schokoladencreme mit einem Zabaione-Kern umhüllt von Kakao und kandierten Haselnussstückchen	7.90

Gelati

1 Kugel Eis ^D Schoko, Vanille, Erdbeere und Zitrone	1.60
Gelato Misto (3 Kugeln) ^{D,I¹} mit Sahne und Waffel	4.60
Eiskaffee mit Sahne ^D 2 Kugel Vanilleeis mit Sahne	6.20

Formaggi

Gorgonzola ^D	7.90
Parmigiano ^D	9.20
Formaggio Misto ^D	klein 13.80
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	4.50
Hausgemachte Holunder-Schorle ^{1,2}	0,4 l	4.50
Hausgemachte Limetten-Limonade ^{1,2}	0,4 l	4.50
Wolfra Saft-Schorlen: Apfel, Maracuja, Orange, und Rhabarber	0,4 l	4.40
Bad Brambacher Naturell	0,25 l 2.80	0,75 l 7.20
Bad Brambacher Medium	0,25 l 2.80	0,75 l 7.20

Bevande analcoliche

Paulaner Spezi ^{1,2,G}	0,4 l	4.40
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	4.20
Tradewinds Eistee Pfirsich ^{1,2}	0,33 l	4.20

Caffé e bevande calde

Espresso	2.50
Espresso Macchiato	2.60
Tasse Kaffee	3.20
Cappuccino ^D	3.60
Latte Macchiato ^D	3.90
Doppio Espresso	4.40
Espresso „affogato“ ^D mit einer Kugel Vanilleeis	4.90
Espresso Corretto Grappa/Sambuca	5.50
Eiskaffee ^D 2 Kugeln Vanilleeis mit Sahne	6.40

SAN BENNO

WEINE / BIERE

Vini aperti

Offene Weißweine	0,25l	0,5l	Flasche
Weinschorle Weiß oder Rot ^G	4.20	8.20	-
Pinot Bianco Colli Euganei Venetien DOC ^G	8.40	16.50	24.50
Grillo Zabú Sicilia IGT ^G	8.80	17.50	26.00
Lugana Palladio Venetien DOC ^G	9.90	19.70	29.50
Offene Roséweine			
Zenato Bardolino Rosé Venetien DOC ^G	7.50	14.80	22.00
Serra Lori Rosato Argiolas Sardinien IGT ^G	9.80	19.50	29.00
Offene Rotweine			
Merlot Colli Euganei Venetien DOC ^G	7.90	15.60	23.00
Cabernet Sauvignon Colli Euganei Venetien DOC ^G	8.80	17.50	26.00
Nero D'Avola Zabú Sicilia IGT ^G	9.20	18.20	27.00

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	3.90
Fürstenberg Pilsener ¹²	0,33 l	4.20
Hacker-Pschorr Münchner Hell vom Fass ¹²	0,5 l	4.50
Hacker-Pschorr Münchner Dunkel ¹²	0,5 l	4.50
Hacker-Pschorr Hefe Weisse ¹¹	0,5 l	4.80
Hacker-Pschorr Dunkle Weisse ¹²	0,5 l	4.80
Hacker-Pschorr Leichte Weisse ¹²	0,5 l	4.80
Hacker-Pschorr Anno 1417 Kellerbier ¹²	0,5 l	4.80
Radler ^{1,2,G,12}	0,5 l	4.50
Russ'n ^{1,2,G,11}	0,5 l	4.80
Cola Weizen ^{1,2,G,11}	0,5 l	4.80
Paulaner Münchner Hell Alkoholfrei ¹²	0,5 l	4.50
Paulaner Hefe-Weißbier Alkoholfrei ¹¹	0,5 l	4.80



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

4.20

Digestivi

Amaretto Disaronno ^{K1,1}	2 cl	4.20
Averna	2 cl	4.20
Ramazotti	2 cl	4.20
Sambuca Molinari	2 cl	4.20
Fernet Branca	2 cl	4.20
Williams Birne – Pircher	2 cl	4.20
Baileys	2 cl	4.20
Vecchia Romagna (Cognac) ¹	2 cl	5.80
Limoncello	2 cl	4.20
Portwein weiß oder rot	2 cl	4.20

Grappe

Hausgrappa ^G	2 cl	5.20
Nonino Hausgrappa ^G	2 cl	5.90
Nonino Vuisinar ^G	2 cl	6.90
Nonino Merlot ^G	2 cl	7.40
Nonino Chardonnay ^G	2 cl	7.40
Nonino Antica Cuvée ^G	2 cl	8.90

SAN BENNO

SPIRITUOSEN

Whiskey

Jack Daniels	4 cl	8.50
Dimple	4 cl	9.20
Chivas Regal	4 cl	9.20
Johnny Walker	4 cl	7.20
zusätzliche Sorten auf Anfrage		

Rum

Rum Havana 3 Jahre	4 cl	5.80
Rum Havana 7 Jahre	4 cl	7.90

Gin

Fifty Pounds mit Zitronenscheibe und Rosmarin	mit Tonic	12.80
Gin Bombay mit Gurke und Pfeffer	mit Tonic	10.90
Hendrick's mit Limettenscheibe	mit Tonic	11.50
London Gin mit Zitronenscheibe und Olive	mit Tonic	12.90
Monkey 47 mit Limettenscheibe und Minze	mit Tonic	14.50

Wodka

Absolut	4 cl	6.50
Grey Goose	4 cl	7.80
Belvedere	4 cl	7.40
Smirnoff	4 cl	6.80

SAN BENNO

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

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 - Sulfit 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

Zusatzstoffe

1 mit Konservierungsstoff

2 mit Farbstoff

3 mit Antioxidationsmittel

4 mit Süßungsmittel Saccharin

5 mit Süßungsmittel Cyclamat

6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle

7 mit Süßungsmittel Acesulfam

8 mit Phosphat

9 geschwefelt

10 chininhaltig

11 koffeinhaltig

12 mit Geschmacksverstärker

13 geschwärzt

14 gewachst

15 gentechnisch verändert

SAN BENNO

