

IL Crostino

R i s t o r a n t e
M E N Ü

Vorspeisen

Bruschetta (4 Stk.) 8.60
Tomaten, Knoblauch, Basilikum, Parmesan

Büffelmozzarella 9.10
Kirschtomaten, Rucola, Büffelmozzarella, Basilikumpesto

Vitello Tonnato 13.90
Hauchdünn tranchiertes, sanft pochiertes Kalbsfilet, Thunfischcreme, Kapern, Rucola

Carpaccio di Manzo 14.30
Rindercarpaccio, Rucola, Parmesan, gebratene Champignons, Balsamicocreme

Warme Plate IL Crostino 25.90
(Zum Teilen für 2 Personen)
Frittierte Calamariringe, Zwiebelringe, Mozzarellasticks, Grillgemüse, Ziegenkäse mit Honig beträufelt, Riesengarnelen Grissini & Brot

Plate IL Crostino Grandi 22.90
(Zum Teilen für 2 Personen)
Parmaschinken, Pepperoni, Salami Milano, Feta, Kräuter & Bergkäse, Grillgemüse, Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto, Grissini & Brot

Plate IL Crostino Vegetariano 16.10
(Zum Teilen für 2 Personen)
Grillgemüse, Büffelmozzarella mit Basilikumpesto, Kirschtomaten, Kräuter & Bergkäse, Feta, Grissini & Brot

Salate & Suppen

Insalata mista - klein 6.20
Blattsalat, Tomaten, Karotten, Paprika, Gurke, hausgemachtes Dressing

Tomatensalat 5.20
Tomaten, Rote Zwiebeln, Basilikum

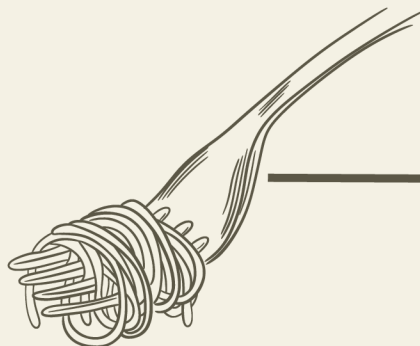
Insalata mista Groß 9.10
mit gebratenen Champignons 12.70
mit Arancini (nach Auswahl) 16.90
mit gegrilltem Ziegenkäse 16.90
mit Rinderlendenstreifen 20.20
mit Riesengarnelen 21.20

Salat Tonno e Cipolla 14.70
Blattsalat, Tomaten, Karotten, Gurken, Paprika, Oliven, Rote Zwiebeln, Mais, Thunfisch

Caesar Salat 16.20
Romanasalat, Kirschtomaten, Parmesan, Croutons, Gegrillte Hähnchenstreifen, Hausgemachtes Caesar Dressing

Tomatensuppe 6.20
Basilikumpesto, Parmesan

Gegrillte
Knoblauchbaguette
dazu
3.90



Pasta

①

Wählen Sie Ihre Pasta:

- Penne
- Spaghetti
- Tagliatelle

②

Wählen Sie Ihre Sauce:

Arrabbiata 🌶️🌶️ 9.80

Pikante Tomatensauce, Knoblauch,
Peperoncini, Parmesan

Pesto Verde 🌿 10.50

Basilikumpesto, Kirschtomaten, Rucola,
Parmesan

Quattro Formaggi 🌿 13.90

Käsesauce aus 4 Sorten, Birnenspalten,
Geröstete Walnüsse, Parmesan

Gamberi Aglio e Olio 🌶️ 20.60

Riesengarnelen, Olivenöl, Knoblauch,
Peperoncini

Tartufo e Manzo 21.90

Trüffelsauce, Rinderlendenstreifen,
Parmesan

Steinpilze 🌿 14.40

Sahnesauce, Steinpilze, Parmesan

Bolognese 11.90

Bolognesesauce mit 100 %
Rinderhackfleisch, Parmesan

Aus dem Ofen

Lasagne 11.90

100 % Rinderhackfleisch, Béchamel,
Mozzarella, Parmesan, Tomatensauce,
Pizzabrot

Caponata 🌿 13.90

Geschichtetes mediterranes Gemüse,
Tomatensauce, Fetakäse, Pizzabrot

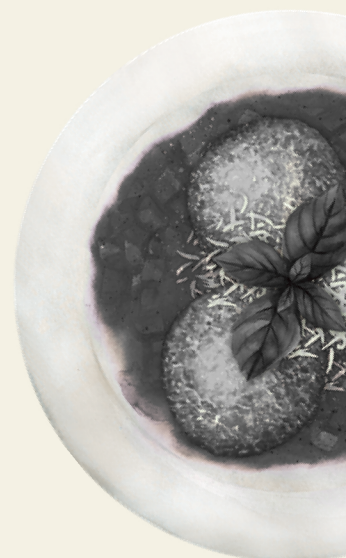
Arancini

**Frittierte gefüllte Risottobällchen in
Tomatensugo (2 Stk.)**

Wahlweise Gefüllt mit:

Mit Rinderhackfleisch gefüllt 14.90

**Mit Tomaten &
Büffelmozzarella** 🌿 14.90





ALLE UNSERE PIZZEN: Ø 33 cm

Pizza

Klassiker

Margherita 	8.80
Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum	
Funghi 	9.50
Tomatensauce, Mozzarella, Champignons	
Prosciutto	10.40
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken	
Regina	12.60
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons	
Capricciosa	13.80
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken	
Salami	10.40
Tomatensauce, Mozzarella, Salami	
Tonno e Cipolla	12.60
Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Rote Zwiebeln	
Quattro Stagioni	14.70
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Paprika	

Speciale

-WERDEN NACH BACKEN BELEGT-

Mozzarella Di Bufala 	13.90
Pizzabrot, Rucola, Kirschtomaten, Büffelmozzarella	
Vitello Tonnato	16.70
Pizzabrot, Rucola, Pochiertes Kalbsfilet, Thunfischcreme, Kapern	

Pizza Pane

Pane Bianco 	6.80
Pizzabrot, Olivenöl, Rosmarin	
Pane Rosso 	6.80
Pizzabrot, Tomatensauce, Basilikum	
Pane Verde 	6.80
Pizzabrot, Basilikumpesto	

Selezione Della Chef

Caprese 	16.90
Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Burrata, Kirschtomaten, Basilikumpesto	
Parma	15.60
Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken, Kirschtomaten, Parmesan	
Diavola	12.90
Tomatensauce, Mozzarella, Scharfe Salami, Peperoni	
Hawaii	11.90
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Ananas	

Quattro Formaggi 	13.60
Tomatensauce, 4 Käsesorten, Birnenspalten, Geröstete Walnüsse	
Contadina 	13.70
Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Oliven, Fetakäse, Peperoni	
Vegetariana 	13.80
Tomatensauce, Mozzarella, Gemüsescheiben	

Alle Pizzen wahlweise
auch
glutenfrei (+2.50€)
oder
mit veganem Käse (+1.00)
erhältlich

Extras:

+1.00€: Parmesan, Mozzarella, Feta, Oliven,
Peperoni, Zwiebel, Champignon, Spinat,
Knoblauch, Rucola, Kirschtomaten, Mais
+2.00€: Schinken, Salami, Scharfe Salami,
Thunfisch, Artischocken, Gorgonzola
+3.00€: Parmaschinken, Sardelle,
Gemüsescheibe



1

Fleisch

Tagliata di Manzo 26.90

Rinderlende, Rucola, Kirschtomaten,
Basilikumpesto, Parmesan

Iberico Kotelett 22.10

Gegrilltes Kotelett vom Iberico-Schwein,
Caponata

Wählen Sie eine Beilage:

- Kartoffel-Wedges
- Rosmarin-Kartoffeln

Burger

IL Crostino Burger 16.20

Rind, Gorgonzola, Balsamico-Zwiebeln,
marinierte Tomaten, Rucolasauce, Rucola

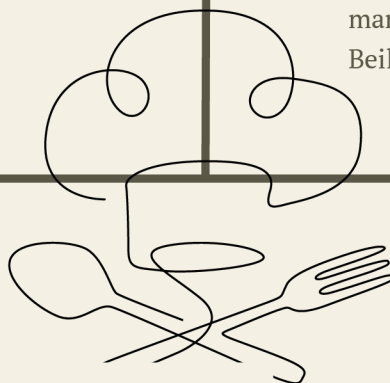
Wählen Sie Beilage:

- Kartoffel Wedges
- Rosmarin-Kartoffel

Mediterraner Chicken-Burger 16.20

Hähnchenbrustfilet, Mozzarella,
Balsamico-Zwiebeln, Blattsalat,
marinierte Tomaten, Cocktailsauce,
Beilagensalat

2



Fisch

Zanderfilet 23.40

Zanderfilet, Grillgemüse, Rosmarin-
Kartoffeln

Riesengarnelen 24.20

Gegrillte Riesengarnelen (4 Stück),
Grillgemüse, Rosmarin-Kartoffeln



CIAO Bambini

UNSERE KINDERKARTE

EXKLUSIV FÜR KINDER BIS 12 JAHRE

Mini-Pizza Margherita

Tomatensauce,
Mozzarella,
Basilikum
6.90

Ø 22cm



Penne Napoli

Penne,
Tomatensauce,
Parmesan
6.90



Mini-Pizza Salami

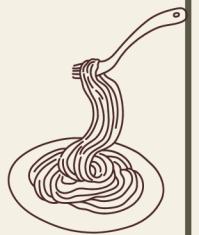
Tomatensauce,
Mozzarella,
Salami
7.50

Ø 22cm



Spaghetti Bolognese

Spaghetti,
Bolognese aus
Rinderhachfleisch
Parmesan
7.50



Dolci

Tiramisu

Löffelbiskuit, Mascarponecreme,
Amaretto, Espresso, Kakao

6.60

Schokoladensoufflé

Lauwarm, Vanilleeis

8.40

Tartufo Bianco

Feines Vanilleeisknödel mit
zartschmelzendem Kaffeecremekern, umhüllt
von weißer Schokolade

8.70

Tartufo Nero

Feines Vanilleeis mit zartschmelzendem
Schokoladenkern, umhüllt von Kakaopulver

8.70

Heißgetränk

Espresso

2.20

Espresso Macchiato

2.40

Espresso Doppio

3.90

Tee

2.90

Tasse Kaffee

2.90

Cappuccino

3.30

Latte Macchiato

3.70

Affogato

5.40



Gerne haben wir für Sie eine separate Speisekarte mit Zusatzstoffen und Allergenen

Wasser

Aqua Panna	2.50 / 6.50
(Still) Flasche 0.25l / 0.75l	
San Pellegrino	2.50 / 6.50
(Spritzig) Flasche 0.25l / 0.75l	

Tafelwasser (Spritzig/Still)	
0.25l	1.60
0.5l	2.90
1.0l	5.10

Alkoholfrei

Schorle 0.25l / 0.4l	2.70 / 4.00
Soft 0.25l / 0.4l	3.00 / 4.30
Johannisbeere	Maracuja
Naturtrüber Apfel	Orange
Rhabarber	Holunder
Softdrinks 0.2l / 0.33l	3.00 / 3.50
Spezi 0.33	
Coca Cola / Zero 0.2	
Fanta 0.2	
Bitter Lemon 0.2	



Cocktails Analcolici
(alkoholfrei)



Hugo
SanBitter
Crodino

Aperitifs

Aperol Spritz	Ingwer Spritz	6.30
Sarti	Hugo	
Limoncello	Lillet Wild Berry	
Campari		

Biere

Tegernseer Hell 0.33l / 0.5l	2.90 / 4.10
Tegernseer Dunkles	4.10
Tegernseer Alkoholfrei	4.10
Hopf Weißbier	4.30
Hopf Dunkles Weißbier	4.30
Hopf Alkoholfrei Weißbier	4.30
Hopf Leichtes Weißbier	4.30
Radler	4.10
Zitronen-Weißbier	4.30
Pils 0.33l	2.90



Digestif

Ramazzotti	Cynar	0.2l	3.70
Averna	Baileys	0.2l	3.70
Sambuca	Grappa	0.2l	3.70

Herzäcker

Hauswein

Weißwein 0.11 / 0.21 / 0.75l	3.90 / 5.60 / 22.00
Tasari Grillo Sicilia, trocken	
Rotwein 0.11 / 0.21 / 0.75l	3.90 / 5.60 / 22.00
Grotte sul Mare Rosso Piceno, trocken	
Rosé 0.11 / 0.21 / 0.75l	
Frappo Frappato Rosato Sicilia, trocken	3.90 / 5.60 / 22.00

Weißweinschale 0.25l / 0.5l	3.40 / 5.10
Prosecco Bianchi 0.11 / 0.75l	4.50 / 29.00

Offene Weine

WEISSWEIN **0.11 / 0.21 / 0.75l**

Lugana Di Sirmione **4.60 / 8.20 / 32.00**
Lombardia, Gardasee
Ein charaktervoller Klassiker! Dieser Wein, oft als einziger direkt in Sirmione erzeugt, bietet eine harmonische Kombination aus Zitrusnoten und einer feinen Bitter-Mandelnote
Trocken, passend zu Antipasti, Fisch, Grillgemüse

Zoli Inzolia - Siziliens Sonne im Glas **3.60 / 7.00 / 26.00**
Marsala, Sizilien
Ein lebendiger Weißwein mit zarten Aromen von Pfirsich, reifer Birne und weißen Blüten. Am Gaumen frisch und ausgewogen, mit einer dezenten Mandelnote in Abgang.
Trocken aber fruchtig und weich, passend zu Meeresfrüchten, Fischcarpaccio, leichten Pastagerichten

Dorobianco - Der goldene Weiße vom Gardasee **3.80 / 7.20 / 28.00**
Lombardia, Gardasee
Ein eleganter Weißwein mit dem Duft von Pfirsich, Zitrusfrüchten und einer feinen exotischen Note.
Trocken, spritzig-frisch, ideal zu Fisch, oder als Aperitif

Belato Offida Pecorino **3.80 / 7.20 / 28.00**
Marche, Italien
Ein leuchtend strohgelber Weißwein mit eleganten Aromen von grünem Apfel, Banane und Ananas. Am Gaumen zeigt er eine großartige Struktur mit einer erfrischenden Säure und (exotischen) fruchtigen Finale.
Trocken, passt zu Fisch, Meeresfrüchte und hellem Fleisch



Offene Weine

ROTWEIN

0.11 / 0.21 / 0.75l

Primitivo del Salento

3.80 / 7.20 / 28.00

Salento, Puglia

Dieser Primitivo verkörpert die Sonne Süditaliens.

Sein Bouquet erinnert an dunkle Waldbeeren und Pfaumenkonfitüre, ergrenzt durch dezente Gewürznoten. Durch seine weichen Tannine und die leichte Restsüße ist besonders geschmeidig und langhaltend im Abgang.

Trocken, bis halbtrocken (sehr weich und fruchtig)

Perfekt zu gegrilltem Fleisch, kräftiger Pastagerichten mit Tomatensauce oder Käse. Auch solo als Genuss für gemütliche Abende

Nebàcco Nero d'Avola

3.80 / 7.20 / 28.00

Marsala, Sizilien

Ein "Sonnenglas" aus Sizilien: Besticht durch seine Dichte und Weichheit.

Dieser kraftvolle Sizilianer bringt intensive Aromen von dunklen Kirschen, Waldbeeren und einem Hauch feiner Gewürze. Am Gaumen zeigt er sich außergewöhnlich samtig und vollmundig.

Trocken, aber sehr weich und fruchtig (kaum Säure)

Passt zu: Pastagerichten mit Salsiccia oder Bolognese, Gerichten mit Gorgonzola (z.B. 4-Käse-Pasta/Pizza) oder unseren Burgern.

Appassimento Rosso Veneto

4.10 / 7.50 / 30.00

Veneto, Italien

Ein tiefroter, samtig-weicher Genuss aus Norditalien.

Durch die Trocknung der Trauben entstehen intensive Aromen von reifen Kirschen und Waldbeeren.

Vollmundig, kräftig und mit einer harmonischen Restsüße.

Trocken, aber besonders weich und vollmundig,

Ideal zu unseren Fleischgerichten, Arancini und Pizza mit Salami.

ROSÉWEIN

0.11 / 0.21 / 0.75l

Rosavera Chiaretto Valtènesi

4.10 / 7.50 / 30.00

Gardasee

Eleganter Rosé mit feinem Duft nach Rosen und Erdbeeren.

Frisch, mineralisch und harmonisch im Geschmack. **Trocken**

Passt zu: Bruschetta, Carpaccio, Pizza, hellem Fleisch, Fisch, Caprese

Dessertwein

Lambrusco dell'Emilia 0.25l 0.5l

3.40 / 5.10

Spritziger, süßer Klassiker. Duftet intensiv nach Waldbeeren und Kirschen.





Flaschenwein

ROTWEIN

0.75L

SYRAH RISERVA "DELIA NIVOLELLI"

64.00

Marsala, Sizilien

Ein charakterstarker, **trockener** Syrah der Spitzenklasse. Zweijährige Reife in französischer Eiche verleiht ihm seine aristokratische Struktur und die perfekte Balance zwischen kraftvoller Würze und seidiger Textur. Mit Noten von Waldbeeren, Tabak und einem Hauch Vanille – ein exklusives Erlebnis, das Zeit und Muße verdient.

Exklusiver Begleiter zu edlen Fleischgerichten und kräftigem Käse.

VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO

SUPERIORE „LA CASETTA“

70.00

Domini Veneto

Das Herzstück Venetiens: Ein Wein von aristokratischer Fülle und samtiger Eleganz. Dieser Ripasso verdankt seine außergewöhnliche Komplexität einer zweiten Gärung auf den kostbaren Schalen des Recioto, gefolgt von einer 18-monatigen Vollendung in Barriques. Er besticht durch ein tiefes Rubinrot und ein betörendes Bouquet von Schattenmorellen, Wildkirschen und einer Spur dunkler Schokolade. Am Gaumen zeigt er sich vollmundig, warm und von beeindruckender Dichte.

Dieser Wein ist der perfekte Partner zu unseren Fleischgerichten vom Grill oder zu unseren Pastavariationen mit kräftigen Fleischsaucen. Auch als Begleiter zu einer Auswahl an gereiftem Käse ein wahrer Genuss.

WEISSWEIN

0.75L

SAUVIGNON DOC ALTÚRIS

34.00

Cividale del Friuli, Nordost-italien

Frische & Lebensfreude pur. Ein eleganter Weißwein aus den Hügeln des Friauls. Er verzaubert mit einer lebendigen Aromatik von Passionsfrucht und Holunderblüten. Klar, mineralisch und herrlich spritzig.

Passt hervorragend zu: Vitello Tonnato, leichten Fischgerichten oder frischer Pasta mit Meeresfrüchten.

