

Allegria Wine Bar

Herzlich Willkommen!

**Das Allegria ist nicht nur eine Weinbar - sie ist ein Ort,
an dem Genuss und Lebensfreude miteinander
verschmelzen**

**Feine Weine und kulinarische Erlebnisse
lassen Sie den Alltag vergessen!**

08092 230 01 975

**Münchner Straße 10, 85567 Grafing
winebarallegria@gmail.com**

**Montag bis Donnerstag 18.00 bis 23.00 Uhr
Freitag bis Samstag 18.00 bis 01.00 Uhr**

Zusatzstoffe und Allergene

Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 2 = Konservierungsstoffe, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärkern,

5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = mit Phosphat, 8 = mit Milcheiweiß, 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig, 11 = mit Süßungsmitteln, 12 = enthält eine Phenylalaninquelle, 13 = gewachst, 14 = mit Nitritpökelsalz, 15 = Taurin, 16 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)

Allergene: a = glutenhaltiges Getreide (Art des Getreides angeben), b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c = Eier und Eierzeugnisse, d = Fisch und Fischerzeugnisse, e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse, g = Milch und Milcherzeugnisse, h = Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse (Mandeln, Haselnüsse, Cashewnüsse, Walnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse), i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, k = Senf und Senferzeugnisse, l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, m = Schwefeldioxid und Sulphite, n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse, o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

VORSPEISEN

1 Pers./2 Pers./4 Pers.

Antipasti Allegria ^{6, 7, 8, 14, g, h(Walnuss), l}

Parmaschinken, Speck, Breasaola, Salami, Käse, gegrilltes Gemüse, Artischocken, getrocknete Tomaten, Kalamata-Oliven, Walnuss, Sesam

€ 15,50/28,00/56,00

Vitello Tonnato ^d

Kalbfleisch, hausgemachte Thunfischcreme, Sardellen und Kapern

€ 15,50

Thunfisch-Tartar ^{d, f}

mit Avocado und Sojabohnen

€ 16,50

Parmigiana di Melanzane in Basilikum-Kruste ^{8, g}

Auberginen-Auflauf mit Parmesan-Mousse / warme Speise

€ 16,50

Gratinierter Ziegenkäse ^{8, g, h(Walnuss), k}

mit Walnüssen, Balsamico-Creme, Senf, Champignons und Spinat/ warme Speise

€ 16,50

Crepe mit Brie und Spinat ^{8 a(Weizen), c, g, h(Walnuss)}

Walnuss-Soße / warme Speise

€ 14,50

Pinsa Bruschetta ^{8, g, h(Pinienkerne), l}

Tomaten, Frühlingszwiebel, Sojabohnen, Pinienkerne und Sesam

€ 12,50

Antipasti Verdure ^{6, l}

Gegrilltes Gemüse (Zucchini, Aubergine, Paprika, Champignons), Artischocken, getrocknete Tomaten, Kalamata-Oliven, Sesam

€ 12,50

Kleine Käseplatte ^{8, g}

Parmesan (22 Monate), Pecorino (8 Monate), holländischer Schnittkäse (24 Monate), Zillertaler Bergkäse (9 Monate), Honig, Obst

€ 13,50

SALATE

Salat Caesar ^{8, a(Weizen), g, h(Pinienkern), k}

mit Avocado, Romana-Salat, Parmesan, Croûtons, Worcestershire-Dressing, Pinienkerne

€ 16,50

Spinatsalat mit frischem Thunfisch ^{8, a(Weizen), d, f, g, h(Pinienkerne)}

Baby-Blattspinat, Thunfisch, Croûtons, Pinienkerne, Frühlingszwiebeln, Sojabohnen mariniertem Ingwer, Sesam und Soja-Dressing

€ 19,90

Marinierter Lachs mit Scampi ^{b, d, i}

Beilagensalat, marinierter Lachs, Scampi, Rote Bete, mittelscharfes Himbeer-Dressing

€ 18,50

Caprese ^{8, a(Gerste) f, g, i, k}

Büffelmozzarella, Tomaten, Oregano, Basilikum, Olivenöl, Babyspinat, Radieschen

€ 14,50

Beilagensalat ^l

Romanasalat, Spinat, Rucola, Frühlingszwiebeln, Gurken, Kirschtomaten, Radieschen, Balsamico Dressing mit Honig, Sesam

€ 7,00

PASTA

Paccheri, gratiniert alla Bolognese ^{8, a(Weizen), g} Tomaten-Fleisch-Soße mit Käse überbacken	€ 16,50
Penne all Arrabbiata (scharf) ^{8, a(Weizen), g} Tomatensoße mit schwarzem, fermentiertem Knoblauch	€ 16,50
Linguine „Scampi“ ^{8, a(Weizen), b, g} mit Scampi in schwarzer, fermentierter Knoblauch-Soße	€ 18,90
Linguine „Limone“ ^{7, 8, 14, a(Weizen), g} mit Zitrone-Parmesan-Soße und Parmaschinken	€ 18,90
Ravioli „Tartufo“ ^{8, a(Weizen), c, g} mit Steinpilz-Füllung, Maroni, frischem, schwarzem Trüffel und weißer Trüffelsoße	€ 22,00 *)

PINSA ROMANA

Pinsa Vegetarina ^{7, 8, 14, a(Weizen, Reis), f, g, i} Tomatensoße, Mozzarella, Zucchini, Aubergine, Paprika, Champignons, Sesam	€ 17,00
Pinsa Salmone ^{8, a(Weizen, Reis), d, f, g} Tomatensoße, Mozzarella, Ziegenkäse und Lachs	€ 19,00
Pinsa Parmaschinken ^{7, 8, 14, a(Weizen, Reis), f, g} Tomatensoße, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Kirschtomaten, Parmesan	€ 19,00
Pinsa Tartufo ^{8, a(Weizen, Reis), d, f, g} Tomatensoße, Mozzarella, Zucchini, Champignons, frischer schwarzer Trüffel und weiße Trüffelcreme	€ 22,00*)
Extra Portion Parmaschinken ^{7, 14}	€ 5,00

Gerne erhalten Sie von uns zur Pinsa ein zweiten Teller, bitten aber um Verständnis, dass wir hierfür € 2,50 berechnen.

DESSERT

Hausgemachtes Tiramisu ^{8, c, g}	€ 5,90 / 7,90
Mousse au Chocolat ^{8, g} mit leicht salziger Karamellsoße	€ 5,90 / 7,90

***) Bitte beachten Sie, dass der Preis für Trüffel sich täglich ändern kann, weil der Tagespreis starken Schwankungen unterliegt.**