

# *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** <sup>6, 7, 8, 14, g, h(Walnuss), l</sup>

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

€ 15,50/28,00/56,00

### **Vitello Tonnato** <sup>d</sup>

Kalbfleisch, hausgemachte Thunfischcreme, Sardellen und Kapern

€ 15,50

### **Thunfisch-Tartar** <sup>d, f</sup>

mit Avocado und Sojabohnen

€ 16,50

### **Parmigiana di Melanzane in Basilikum-Kruste** <sup>8, g</sup>

Auberginen-Auflauf mit Parmesan-Mousse / warme Speise

€ 16,50

### **Gratinierter Ziegenkäse** <sup>8, g, h(Walnuss), k</sup>

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

€ 16,50

### **Crepe mit Brie und Spinat** <sup>8 a(Weizen), c, g, h(Walnuss)</sup>

Walnuss-Soße / warme Speise

€ 14,50

### **Pinsa Bruschetta** <sup>8, g, h(Pinienkerne), l</sup>

Tomaten, Frühlingszwiebel, Sojabohnen, Pinienkerne und Sesam

€ 12,50

### **Antipasti Verdure** <sup>6, l</sup>

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

€ 12,50

### **Kleine Käseplatte** <sup>8, g</sup>

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

€ 13,50

## SALATE

### **Salat Caesar** <sup>8, a(Weizen), g, h(Pinienkern), k</sup>

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

€ 16,50

### **Spinatsalat mit frischem Thunfisch** <sup>8, a(Weizen), d, f, g, h(Pinienkerne)</sup>

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

€ 19,90

### **Marinierter Lachs mit Scampi** <sup>b, d, i</sup>

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

€ 18,50

### **Caprese** <sup>8, a(Gerste) f, g, i, k</sup>

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

€ 14,50

### **Beilagensalat** <sup>l</sup>

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

€ 7,00

## PASTA

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

## PINSA ROMANA

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

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

## DESSERT

<b>Hausgemachtes Tiramisu</b> <sup>8, c, g</sup>	€ 5,90 / 7,90
<b>Mousse au Chocolat</b> <sup>8, g</sup> 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.**