



Antipasti Vorspeisen

121	Insalata di mare Meeresfrüchtesalat	14,90
122	Bruschetta napoletana Geröstetes Brot mit Tomaten, Mozzarella und Knoblauch	8,90
123	Caprese Mozzarella, Tomaten und Basilikum	8,90
124	Vitello tonnato Kalte Kalbsnuss mit Thunfischsauce	12,90
125	Carpaccio di manzo Rohe Rinderlende mit Parmesan	12,90
127	Prosciutto e melone Parmaschinken ^{3,4} mit Melone	12,90
129	Antipasto misto Gemischter Vorspeisenteller	14,90

Minestre Suppen

50	Minestrone di verdura Gemüsesuppe	5,90
52	Zuppa di pomodoro Tomatensuppe	5,90
55	Zuppa di pesci Fischsuppe	14,90

Pizze Pizzas 32 cm

Unser Pizzateig wird ausschließlich mit Weizenmehl hergestellt

1	Margherita Mozzarella, Tomaten	8,90
2	Salame Salami ^{3,4}	9,90
3	Prosciutto Hinterschinken ^{3,4}	9,90
4	Deliziosa Frische Tomaten, Mozzarella, Pilze, Zwiebeln	11,90
5	Colosseo Salami ^{3,4} , Pilze, Peperoni	10,90
6	Quattro stagioni Salami ^{3,4} , Pilze, Peperoni, Sardellen	10,90
7	Italia Hinterschinken ^{3,4} , Salami, Pilze, Peperoni, Oliven ⁶	11,90
8	Veneto Hinterschinken ^{3,4} , Pilze, Peperoni	10,90
9	Regina Hinterschinken ^{3,4} , Pilze	10,90
10	Vegetariana Pilze, Peperoni, Artischocken, Oliven	10,90
11	Tonno e cipolla Thunfisch, Zwiebeln	12,90
12	Marinara Meeresfrüchte	14,90
13	Hawaii Hinterschinken ^{3,4} , Ananas	10,90
14	Pugliese Kapern, Sardellen, Zwiebeln	10,90
15	Quattro formaggi Vier verschiedene Käsesorten	11,90
16	Ligure Garnelen, Petersilie, Kirschtomaten, Knoblauch	14,90
17	Parma Parmaschinken ^{3,4} , Rucola, Parmesanraspel	13,90
18	Cesare Salami piccante ^{3,4} , geräucherter Käse, Oliven ⁶	12,90
20	Roma Gorgonzola, Spinat, Kirschtomaten, Parmesanraspel	12,90
21	Cardinale Salami piccante ^{3,4} , Steinpilze, Mozzarella, Rucola, Knoblauch	14,90
23	Pizza Pane Pizzabrot	5,50
24	Pizza Pane con aglio Pizzabrot mit Knoblauch	6,50



Insalata Salate Joghurtdressing auf Anfrage

60	Verde grüner Salat	5,90
61	Insalata mista gemischter Salat mit Zwiebeln	6,90
62	Pomodori Tomatensalat mit Zwiebeln	6,90
64	Deliziosa gemischter Salat mit Rucola und Parmesanraspel	8,90
65	Italiana gemischter Salat mit Thunfisch, Ei, Oliven ⁶ , Mais	10,90
68	Marco Aurelio gemischter Salat, gegrillte Putenstreifen, Mais	13,90
69	Maximus gemischter Salat mit verschiedenen Meeresfrüchten	13,90

Pasta Nudeln

Unsere Pasta wird ausschließlich aus Hartweizengrieß hergestellt

Spaghetti

30	Napoli mit Tomatensauce	8,90
31	Bologna mit Fleischsauce	10,90
32	Aglio e olio mit Knoblauch, Olivenöl, Cillischoten	10,90
33	Carbonara mit Speck ^{3,4} und Ei	12,90
34	Marinara mit Meeresfrüchten	14,90

Penne

38	Arrabbiata mit scharfer Tomatensauce	10,90
39	Quattro formaggi mit 4 verschiedenen Käsesorten	11,90
40	Al forno überbacken mit Fleischsauce, Schinken ^{3,4} , Erbsen, Champignons	11,90

Lasagne

41	Al forno mit Mozzarella überbacken	10,90
42	Ricciole alla fiorentina mit Ricotta und Spinat	13,90

Tortellini

43	Alla panna mit Schinken ^{3,4} und Sahnesauce	11,90
44	Al forno überbacken mit Fleischsauce, Schinken ^{3,4} , Erbsen, Champignons	12,90

Tagliatelle

45	Emiliano mit Schinken ^{3,4} , Champignons, Erbsen, Sahnesauce	13,90
46	Al limone mit Parmaschinken ^{3,4} , Zitronensauce, Parmesan	13,90
47	Al salmone mit Lachs	13,90
48	Lavinia mit Steinpilzen in Butter-Parmesan-Sauce	13,90
49	Tris di pasta Drei verschiedene Nudelgerichte - ab 2 Personen	15,90

Gnocchi

105	Napoli mit Tomatensauce	8,90
106	Gorgonzola mit Gorgonzolasauce und Spinat	12,90



Risotti Reisgerichte

108	Ai porcini mit Steinpilzen	13,90
109	Alla marinara mit Meeresfrüchten	14,90

Carni Fleischgerichte

Unsere Panade besteht aus Weizenmehl und Eiern

Zu allen Fleischgerichten servieren wir Kartoffeln und Tages-Gemüse

70	Cotoletta alla milanese Schnitzel Wiener Art	15,90
73	Paillard gegrilltes Kalbsschnitzel	20,90
76	Scaloppina ai porcini Medaillons mit Steinpilzsauce	20,90
78	Fegato alla veneziana Kalbsleber venezianische Art	21,90
80	Costata di manzo alla griglia Rumpsteak vom Grill	25,90
81	Costata ai funghi porcini Rumpsteak mit Steinpilzsauce	27,90
85	Filetto di manzo alla griglia Rinderfilet vom Grill	29,90
86	Filetto ai quattro pepi Rinderfilet in Vier-Pfeffer-Sauce	32,90

Pesci Fischgerichte

Zu allen Fischgerichten servieren wir Kartoffeln und Tages-Gemüse

91	Calamari fritti ggebackene Tintenfische	18,90
92	Calamari alla griglia gegrillte Tintenfische	18,90
93	Salmone alla griglia gegrillter Lachs	20,90
95	Salmone pepe rosa Lachsfilet in rosa Pfeffersauce	21,90
100	Grigliata di pesce gegrillte Fischplatte	26,90
102	Scampi alla griglia gegrillte Scampis	33,90

Weitere Fischgerichte auf Anfrage

Formaggi Käse

110	Gorgonzola	7,90
111	Parmigiano	7,90
114	Formaggi misti gemischte Käseplatte	12,90



Alkoholfreie Getränke

		0,2 l	0,4 l
210	Coca Cola ^{2,3,11}	2,90	3,90
211	Fanta	2,90	3,90
212	Spezi ^{2,3,11}	2,90	3,90
213	Tafelwasser (mit Kohlensäure oder natural)	2,50	3,50
214	Adelholzener (Kohlensäure oder Naturell)	0,25l	2,90
215	Adelholzener (Kohlensäure oder Naturell)	0,75l	5,90
216	Coca Cola Light ^{2,3,11}	2,90	3,90
217	Sprite ³	2,90	3,90
218	ICE Tea	2,90	3,90
219	Bitter Lemon ³	2,90	4,90
220	Red Bull ³	0,25l	4,90
221	Ginger Ale	2,90	4,90

Säfte, Nektar und Schorle

		0,2 l	0,4 l
230	Apfelsaft	2,90	3,90
231	Orangensaft	2,90	3,90
232	Traubensaft	2,90	3,90
233	Kirschnektar	2,90	3,90
234	Johannisbeernektar	2,90	3,90
235	Maracujanektar	2,90	3,90
236	Adelholzener Rhabarber-Schorle	Flasche 0,5l	4,90

Warme Getränke

250	Tasse Kaffee		2,90
251	Tasse Kaffee Hag		2,90
252	Espresso		2,80
253	Espresso corretto		4,40
254	Espresso doppio		4,40
255	Cappuccino		3,50
256	Heiße Schokolade		3,90
257	Tee (verschiedene Sorten)		3,10
258	Latte macchiato		3,90
260	Affogato (Espresso mit Kugel Vanilleeis)		4,90

Weißweine offen

310	Frizzantino (Veneto)	0,25 l	5,90
311	Pinot Grigio DOC (Friaul)	0,25 l	5,90
312	Frascati Secco DOC (Friaul)	0,25 l	5,90
317	Weißweinschorle	0,40 l	5,90

Rotweine offen

320	Montepulciano d'Abruzzo DOC	0,25 l	5,90
321	Lambrusco (Emilia Romagna)	0,25 l	5,90
322	Rosé	0,25 l	5,90
327	Rotweinschorle	0,40 l	5,90

Spumanti Sekt

391	Prosecco Dry DOC	0,75l	27,90
392	Champagner	0,75l	auf Anfrage



Aperitivi Aperitifs

200	Martini Rosso, Bianco, Dry, D'Oro	15%	5 cl	4,90
202	Campari ² Soda	25%	4 cl	5,90
203	Campari ² Orange	25%	4 cl	5,90
204	San Bitter ² Alkoholfrei		0,1 l	4,90
205	San Bitter ² Orange Alkoholfrei		0,3 l	5,90
206	Hugo		0,3 l	6,90
207	Spritz mit Prosecco	11%	0,3 l	6,90
208	Glas Prosecco	11%	0,1 l	4,90

Liquori e amari Liköre und Bitter

415	Baileys	17%	2 cl	3,90
416	Sambuca Molinari	40%	2 cl	3,90
417	Amaretto di Saronno	28%	2 cl	3,90
418	Limoncello	30%	2 cl	3,90
421	Ramazotti	30%	2 cl	3,90
422	Fernet Branca	42%	2 cl	3,90
423	Averna	32%	2 cl	3,90
425	Montenegro	32%	2 cl	3,90
426	Jägermeister	38%	2 cl	3,90

Birra Biere

290	Tegernseer Helles		0,5 l	4,80
291	Tegernseer Pils		0,33 l	4,40
292	Paulaner alkoholfrei		0,33 l	4,40
293	Tegernseer dunkles Bier		0,5 l	4,80
294	Tegernseer Spezialbier		0,5 l	4,80
295	Schneider Hefeweizen		0,5 l	4,90
296	Schneider dunkles Hefeweizen		0,5 l	4,90
297	Schneider leichtes Hefeweizen		0,5 l	4,90
298	Schneider alkoholfreies Hefeweizen		0,5 l	4,90
299	Radler		0,5 l	4,80
300	Cola - Weizen ^{2,3,11}		0,5 l	4,90
301	Russ ^{2,3,11}		0,5 l	4,90

Superalcolici Spirituosen

400	Williamsbirne	40%	2 cl	3,80
401	Grappa della casa Bianca	42%	2 cl	4,90
402	Grappa della casa barrique	42%	2 cl	5,90
403	Grappa Barolo	40%	2 cl	6,90
404	Grappa di Prosecco barrique	40%	2 cl	6,90
405	Grappa di Amarone barrique	40%	2 cl	6,90
406	Grappa Scarpa barrique di Poli	40%	2 cl	7,90
407	Hennessy	40%	2 cl	6,90
408	Wodka Russian Standard	40%	2 cl	4,90
409	Vecchia Romagna	40%	2 cl	4,90
410	Jack Daniels	40%	2 cl	5,90
411	Chivas Regal	40%	2 cl	6,90



Weißweine Flasche

- | | | | |
|-----|---|--------|-------|
| 360 | Pinot Grigio DOC (Friaul)
In der Nase etwas Pfirsich und Aprikose, dazu frische Kräuter, Koriander und Muskat. Am Gaumen vielschichtige Fruchtaromen, leicht und erfrischend. Passt zu Vorspeisen, leichten Gerichten und gegrilltem Fisch, auch perfekt als Aperitif. | 0,75 l | 29,90 |
| 361 | Perste' Roero Arneis DOCG (Piemont)
Intensiv und lang. Filigran am Gaumen, mit einem feinen Bouquet von Linde, Pfefferminze und Aprikose. Elegant, frisch und mit viel Charakter. Braucht nach dem Entkorken etwas Luft um sich voll zu entfalten. Passt zu Fischgerichten, Salaten und Geflügel, auch als Aperitif perfekt. | 0,75 l | 29,90 |
| 362 | Greco di Tufo DOCG (Campania)
Einer der großen Weißweine Süditaliens, er strotzt vor üppigen, mediterranen Fruchtaromen wie Birne und Bergamotte. Auch minzige Frische und viel Mineralität sind präsent. Passt hervorragend zu Fischgerichten, oder einfach solo der pure Genuß. | 0,75 l | 29,90 |
| 363 | Vernaccia DOCG (Toskana)
Animierende Noten reifer Ananas und Zitrusfrüchten lassen den Wein am Gaumen jugendlich spritzig wirken. Von einer Mineralik und eleganten Fruchtnoten getragen, endet das sensorische Spektekl mit langem Nachhall. Passt zu Pasta, Fisch und hellem Fleisch. | 0,75 l | 29,90 |
| 364 | Lugana Ottella DOCG Societa' Agricola Ottella (Veneto)
Ein kraftvoller, fester Lugana. Sehr aromatisch, saftig und dabei doch klassisch trocken. Durch die tolle Frucht und den niedrigen Säurewert präsentiert er sich angenehm weich und geschmeidig. Passt zu allen Fischgerichten. | 0,75 l | 29,90 |
| 365 | I Ronchetti Gavi di Gavi DOCG (Piemont)
In der Farbe strohgelb mit leichten Grüntönungen. Frisches Aroma mit intensiven Anklängen von Banane und Citrus-Früchten, sehr mineralisch. Im Abgang ein angenehmer Hauch von Bittermandel. Passt zu Meeresfrüchten, Fischgerichten und Käse. | 0,75 l | 29,90 |
| 366 | Lugana Cà dei Frati DOCG (Lombardei)
Ein sehr kraftvoller, klassisch trockener Lugana, sehr harmonisch und weich. Seine bemerkenswerte Komplexität und Dichte machen ihn zum Aushängeschild der Region. Mit fruchtigem Aromareigen von Aprikosen, Birnen, gelben Äpfeln und kandierten Zitrusfrüchten, gepaart mit Wiesenaromen strahlt er strohgelb mit grünen Reflexen im Glas. Passt hervorragend zu allen Fischgerichten. | 0,75 l | 34,90 |

Roséwein Flasche

- | | | | |
|-----|---|--------|-------|
| 367 | Rosé Charetto DOCG
Ein toller Cuvee. Aromen von Banane, Limette, Birne, Mandelblüte. Frisch, weich mit Fruchtspiel. Feine Säure. Passt zu allen leichten Fleisch- und Fischgerichten. | 0,75 l | 29,90 |
|-----|---|--------|-------|



Rotweine Flasche

- | | | | |
|-----|---|--------|-------|
| 332 | Nero d' Avola Terre Siciliane (Sizilien)
Samtiges Mundgefühl, mit Anklängen von Himbeeren und Kirschen.
Schön eingebundene Kräuteraromen und dezente Vanilletöne.
Kräftiger Körper und angenehme Tanine.
Passt zu deftigen Nudelgerichten und leichten Fleischgerichten. | 0,75 l | 29,90 |
| 333 | Chianti Classico Granaio (Toskana)
Schöner, geradliniger Chianti aus der Edelrebsorte Sangiovese.
Dominante Fruchtnoten mit Anklängen von Waldbeeren. Vielschichtige Aromatik, die leicht an Vanille, Iris und Veilchen erinnert. Langer Abgang mit leichtem Mandelton. Trocken, geradlinig und angenehm weich, aber mit Struktur und deutlichem Abgang von Mandelkonfekt.
Passt zu Rostbraten, Wild und reifem Käse. | 0,75 l | 29,90 |
| 334 | Barbera d' Asti „Stella Rossa“ DOCG - Marco Bonfante (Piemont)
Elegantes Bouquet, mit Anklängen von Kirschen und Vanille. Am Gaumen etwas Holz und ein Hauch von Bittermandel und Maraskakirschen. Die typische präsenste Säure verleiht dem Wein einen tollen Trinkfluss. Toller Begleiter zu allen Arten von Nudelgerichten und nicht zu schweren Fleischgerichten.
Passt zu Lachsgerichten und Gemüserisotto. | 0,75 l | 29,90 |
| 335 | Primitivo IGT Salento (Apulien)
Intensives Aroma von reifen Pflaumen, Beerenmarmelade und Amarenakirschen. Kräftig und lang, dezent kräuterwürzig.
Passt zu Gebrilltem und Lamm. | 0,75 l | 29,90 |
| 336 | Rosso di Montalcino DOC (Toskana)
Tiefes Rubinrot mit violetten Reflexen. Intensiv, frisch, fruchtig mit einer sortentypischen Note von Veilchen, Kirschen und Pflaumen. Sanft, umfassend, weich, von erstaunlicher Länge.
Passt ideal zu Wild und Käse von mittlerer Reife. | 0,75 l | 39,90 |
| 337 | Ripasso della Valpolicella (Veneto)
Sehr charakteristisches Aroma mit angenehmem Duft nach Rosinen in der Nase. Tiefrot, voller Geschmack durch zweite Gärung (ripasso), samtig am Gaumen mit körperreichem Volumen. Perfekt zu kräftigen Fleischgerichten, Käse, Lamm. | 0,75 l | 39,90 |
| 338 | Barolo DOCG (Piemont)
Sattes Granatrot mit orangefarbenen Reflexen. Herrliche Aromen von rotem Steinobst, Veilchen, Zedernholz, gekochten Kirschen und Rumtopf. Am Gaumen eröffnet sich ein hinreißend körperreicher Wein, der harmonisch und ausgewogen mit perfekter Textur am Gaumen hinab gleitet.
Passt zu räftigen Speisen, Braten, Wild und Käse. | 0,75 l | 59,90 |
| 339 | Brunello di Montalcino DOCG (Toskana)
Eine erdige Nase mit Anklängen von Blumen und roten Früchten.
Am Gaumen elegant und ausgewogen mit samtigen Tanninen und herrlichen Aromen von roten Früchten.
Passt zu rotem Fleisch, Wildgerichten und Trüffelspeisen. | 0,75 l | 79,90 |
| 340 | Amarone DOCG (Veneto)
Der Amarone gehört mit zu den nachhaltigsten und beeindruckendsten Weinerlebnissen. Kaum ein anderer Wein hat eine solche Konzentration, Dichte und Komplexität. Grandioses Highlight von perfekter Vollkommenheit. Großartige Fruchtfülle und Kraft in der Nase. Rumtopfparomen, Süßholz und markantes Tannin am Gaumen, mit endloser Länge.
Passt zu Schmorbraten. | 0,75 l | 89,90 |



IL GLADIATORE
RISTORANTE HOTEL WINEBAR

SPQR

² mit Farbstoff
⁶ geschwärzt

³ mit Konservierungsstoff
⁹ enthält eine Phenylalaninquelle

⁴ mit Antioxidationsmittel

⁵ geschwefelt
¹¹ coffeinhaltig

Bezüglich Lebensmittel-Allergien fragen Sie bitte jederzeit unsere Mitarbeiter.