



Nuova Italia

Restaurant • Pizzeria • Biergarten

Tel.: 0 89 - 56 82 66 15

Öffnungszeiten: Montag - Sonntag 11:00 - 00:00 Uhr

		€
Montag:	Pizzatag:	6,50
Dienstag:	Pastatag:	6,00
Mittwoch:	Schnitzeltag:	7,50
	Schnitzel "Wiener Art" ^{a,c} vom Schwein mit Pommes und Salat	
	Münchner Schnitzel ^{a,c,j} mit Pommes und Salat	
	Paprikaschnitzel ^{a,c} mit Pommes und Salat	
	Schweineschnitzel „Siciliana“ ^{a,c} mit fr. Tomaten, Knoblauch, Pommes und Salat	
	Putenschnitzel ^{a,c} mit Pommes und Salat	
	Jägerschnitzel ^{a,c,j} mit Pommes und Salat	
Donnerstag:	Steaktag:	10,50
	Saltimbocca á la Romana ¹⁵ mit Pommes und Salat	
	Piccata Lombarda (Schweinelende mit Zitronensauce) mit Pommes und Salat	
	Putensteak vom Grill mit Pommes und Salat	
	Rumpsteak vom Grill mit Pommes und Salat	
	Schweinelende in Pfeffersauce mit Pommes und Salat	
Freitag:	Fischtag:	10,50
	Lachssteak vom Grill ^d mit Gemüse	
	Tilapiafilet vom Grill ^d mit Gemüse	
	Calamari vom Grill ^m mit Gemüse	
	Calamari fritti ^m mit grünem Salat	

Landsberger Str. 331 • 80687 München

Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite unserer Speisekarte. /

Additives and Allergens are on the last page of our menu.



Suppe

	€
Minestroneⁱ / Minestrone	4,50
Tomaten-Creme- Suppeⁱ / Tomato-creme-soup	4,50

Salate

Grüner Salat / Green salad	3,90
Gemischter Salat / Mixed salad	4,70
Tomaten Salat / Tomato salad mit Zwiebeln und Basilikum / with onions and basil	4,70
Nizza Salat^{c,d,6} / Nizza salad bunter Salat mit Eier, Thunfisch, Zwiebeln und Oliven / mixed salad with eggs, tuna, onions and olives	6,90
Nuova Italia Salat^{a,9} / Nuova Italia salad mit Joghurtdressing in Sweet-Chili-Sauce geschwenkte Puten- bruststreifen, dazu servieren wir Brot / turkey strips with yoghurt cream, sweet-chili-sauce and home-made bread	9,50

Vorspeisen

Bruschetta^a	4,50
Rinder Carpaccio⁹ / mit Rucola und Parmesan / Beef-Carpaccio with Rucola and Parmesan cheese	9,50
Parmaschinken¹⁵ / Parma ham	9,50
Antipasti Verdure (klein) / Plate of antipasti (small)	7,90
Antipasti Verdure (groß) / Plate of antipasti (big)	10,50
Vitello Tonnato^{d,9} / thin sliced calf meat with tunasauce and capers	9,50
Salat Caprese⁹ / Tomato and Mozzarella cheese	9,50

Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite unserer Speisekarte. /

Additives and Allergens are on the last page of our menu.



Nudelgerichte / Pasta dishes

	€
401 Spaghetti aglio e olio ^a mit Knoblauch und Olivenöl - leicht scharf / with garlic and olive oil - spicy	6,50
402 Spaghetti Napoli ^a mit Tomatensauce / with tomato sauce	6,50
403 Spaghetti Bolognese ^a mit Fleischsauce / with meatsauce	8,50
404 Spaghetti Carbonara ^{a, g, 15} mit Speck und Ei / with bacon and egg	8,80
406 Spaghetti Ciocciara ^{a, g, 15} mit Schinken, Erbsen, Champignons / with bacon, peas, mushrooms	8,80
407 Spaghetti Vongole ^{a, b} mit Muscheln / with Venus shell	8,80
409 Penne al Arabiata ^a mit scharfer Tomatensauce / with a hot tomato sauce	8,80
411 Tortellini alla Panna ^{a, g, 15} mit Vorderschinken und Rahmsauce / with Ham in cream sauce	8,90
413 Tagliatelle Emilana ^{a, g, 15} mit Erbsen, Vorderschinken und Champ. / with ham and cream sauce	9,20
414 Lasagne al Forno ^{a, g} überbacken / scalloped	8,80
415 Rigatoni al Forno ^{a, g, 15} überbacken / with peas, ham and mushrooms - scalloped	8,90
423 Spaghetti Marinara ^{a, g, d} mit Meeresfrüchten / with mixed seafood	9,90

Wir empfehlen!

Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite unserer Speisekarte. /

Additives and Allergens are on the last page of our menu.



Pizza aus dem Steinofen / Pizza baked in brick oven.

	€
300 Pizza pane ^{a, l} Pizzabrot mit Tomaten & Knoblauch / with tomato sauce and garlic	4,00
301 Margherita ^{a, g, l} mit Tomaten und Käse / with tomato sauce and cheese	6,80
302 Salame ^{a, g, l, 15} mit Salami / with salami	7,80
303 Funghi ^{a, g} mit Champignons / with mushrooms	7,80
304 Prosciutto ^{a, g, l, 15} mit Vorderschinken / with ham	7,80
305 Salame e Funghi ^{a, g, 15} mit Salami und Champignons / with salami and mushrooms	7,80
306 Salame, funghi e peperoni ^{a, g, 15} mit Salami, Champignons und Peperoni / with salami, mushrooms and mild chillies	8,50
307 Regina con prosciutto e funghi ^{a, g, 15} mit Vorderschinken und Champignons / with ham and mushrooms	8,70
308 Salame, funghi, peperoni e acciughe ^{a, g, 15} Salami, Champignons, Peperoni u. Sardellen / with salami, mushrooms, chillies and anchovies	8,50
309 Prosciutto, funghi e peperoni ^{a, g, l, 15} mit Vorderschinken, Champignons und Peperoni / with ham, mushrooms and chillies	8,80
310 Prosciutto, salame e funghi ^{a, g, l, 15} mit Vorderschinken, Salami und Champignons / with ham, salami und mushrooms	8,80
311 Quattro stagioni - 4 Jahreszeiten ^{a, g, 15} Vorderschinken, Salami, Champignons u. Artischocken / with ham, salami, mushrooms and artichokes	8,80
312 Capricciosa ^{a, g, 6, 15} mit Vorderschinken, Salami, Champ., Peperoni, Oliven, Artischock, / with ham, salami, mushrooms, mild chillies, olives, artichokes	9,20
313 Vegetariana ^{a, g} Vegetarisch / with mixed vegetables	9,90
314 Tonno e cipolla ^{a, g} mit Thunfisch und Zwiebeln / with tuna and onions	9,90
315 Hawaii com prosciutto e ananas ^{a, g, 15} Vorderschinken und Ananas / ham and pineapple	9,90

Spezialitäten des Hauses / Our Specialitys

Diese Pizzagerichte sind nicht für den Pizzatag.

320 Marinara ^{a, g, d} mit Meeresfrüchten / with seafood	9,90
321 Pizza quattro formaggi ^{a, g} mit 4 verschiedenen Käsesorten / with four different cheese types	9,90
322 Pizza al Gorgonzola e spinaci ^{a, g} mit Gorgonzolakäse und Spinat / with blue cheese and spinach	9,90
323 Pizza Tacchino ^{a, g} mit Putenbrustfilet und Champignons / with turkey and mushrooms	9,90
324 Pizza Salmone ^{a, g, d} mit Lachs und Blattspinat / with salmon and spinach	9,90
325 Pizza Mexicana ^{a, g} mit Hackfleisch, Mais, Bohnen und Schafskäse / with mincemeat, corn, beans and sheep cheese	9,90
326 Pizza Parma e Rucola ^{a, g, 15} mit Parmaschinken und Rucola / with parma ham and rocket salad	9,90

Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite unserer Speisekarte. /

Additives and Allergens are on the last page of our menu.



Hauptgerichte - Fleisch

Alle Fleischgerichte werden mit Pommes und Salat serviert./ All meat-dishes come with french fries and salad

	€
Schnitzel "Wiener Art" ^{a, c} klassisch paniertes Schweinefleisch / classic Schnitzel with breadcrumb coating	10,90
Paprikaschnitzel ^{a, c} Schweinefleisch mit Paprika, Zwiebeln und Tomatensauce / with mild peppers, onions and tomato sauce	13,50
Jägerschnitzel ^{a, c, g} Schweinefleisch mit Champignons und Rahmsauce / with mushrooms in cream sauce	13,50
Rumpsteak vom Grill Rumpsteak	15,50
Putensteak vom Grill Turkeysteak	13,50
Saltimbocca alla Romana Pork medallions	14,50
Rumpsteak mit grünem Pfeffer Rumpsteak with green pepper	15,50
Schweinemedallions mit grünem Pfeffer / pork medallions with green pepper	14,90
Currywurst mit Pommes ohne Salat / Sausage with curry (no salad)	8,90

Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite unserer Speisekarte. /

Additives and Allergens are on the last page of our menu.



Wir empfehlen Indische Spezialitäten

Alle Gerichte servieren wir mit besten Basmati-Reis.

€

Vegetarisch

Channa-Masala ^{g,h} Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer /
chickpeas in curry with fresh tomatoes and ginger **8,50**

Chicken

Mango-Chicken ^{g,h} Zartes Hühnerfleisch in Mango-Safran-Cashew-Nuss-Sauce /
tender chicken in mango-saffron-cashewnut-sauce **10,00**

Chicken-Tikka-Masala ^{g,h} Mariniertes, gegrilltes Hühnerfleisch in Mandel-Sahne-Sauce /
marinated grilled chicken in almonds-cream-sauce **10,50**

Chicken-Tikka-Jalfrezi ^{g,h} Zartes, mariniertes, gegrilltes Hühnerfleisch mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika und
Chili -scharf / tender marinated grilled chicken with onions, tomatoes, sweet peppers and chilli - hot **11,20**

Lamm

Mango-Lamm ^{g,h} Zartes Lammfleisch in Mango-Safran-Cashew-Nuss-Sauce /
tender lamb in mango-saffron-cashew-nut-sauce **11,50**

Mutton-Curry ^g Zartes Lammfleisch in Curry-Sauce / tender lamb in curry-sauce **11,50**

Mutton-Jalfrezi ^g Zartes Lammfleisch mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika und Chili /
tender lamb with onions, tomatoes, sweet peppers and chilli hot **12,00**

Fisch und Riesengarnelen

Jheenga-Curry Ausgelöste Riesengarnelen in Curry-Sauce mit feinen Gewürzen /
peeled king prawns in curry-sauce with süices **15,50**

Brot

Frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Holzkohlelehmfen / Flat bread baked fresh on the charcoal in our clay oven

Tandoori-Nan ^a Ovale Brot aus Hefeteig / oval raised bread **3,50**

Tandoori-Lachsan Kulcha ^a Hefeteigbrot gefüllt mit Knoblauch / raised bread filled with garlic **3,50**

Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite unserer Speisekarte. /

Additives and Allergens are on the last page of our menu.



Hauptgerichte - Fisch

Alle Fischgerichte werden mit frischem Gemüse und Salat serviert. /

All fish meals are served with fresh vegetables and salad

€

Lachs vom Grill ^d / Grilled salmon	13,50
Calamari vom Grill ^m / Grilled calamari	13,50
Riesengarnelen vom Grill ^d / Grilled baby calamari	18,50
Calamari fritti ^m mit grünem Salat	13,50

Nachspeisen / Desserts

Apfelstrudel ^{a,9} mit warmer Vanillesauce / with warm vanilla sauce	5,90
Tiramisu ^{c,9} / Housemade Tiramisu	4,90
Panna Cotta ⁶ / Panna Cotta	4,90

Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite unserer Speisekarte. /

Additives and Allergens are on the last page of our menu.



Heisse Getränke

Alle Kaffeegetränke auf Wunsch auch entkoffeiniert

			€
Espresso / Espresso			1,90
Espresso Corretto Grappa oder Amaretto / Espresso with grappa or amaretto			2,90
Doppelter Espresso / Double Espresso			3,20
Cappuccino ⁶	klein	2,90	groß 3,20
Latte Macchiato ⁶			3,40
Cafe Crema / Coffee	klein	2,50	groß 2,90
Milchkaffee ⁶ / white coffee			3,30

Milchgetränke

Heiße Schokolade ⁶ / hot chocolate			3,30
Heiße Milch mit Honig ⁶ / hot milk with honey			2,50
Chai Latte ⁶			3,30

Teevariationen

Schwarztee: Grüner Tee, Früchte Tee, Pfefferminz Tee, Kamillen Tee mit einem Schuss Rum			2,50 + 0,90
---	--	--	----------------

Alkoholfreie Getränke

Adelholzener			0,75 l	5,30
Classic oder Naturell / mineral water sparkling or still				
Tafelwasser / Tablewater	0,20 l	1,90	0,40 l	2,70
Fruchtsaftgetränke / Juices	0,20 l	2,60	0,40 l	3,80
Ananas - Apfel ^{1,2,3} - Apfel Naturtrüb - Cranberry ^{1,2} - Orange ^{1,2,3} - Rhabarber ^{1,2,3} - Mango ^{1,2,3} - Lychee ^{1,2,3} - Guaven ^{1,2,3} pineapple, apple (filtered or unfiltered), cranberry, black currant, cherry, passion fruit, orange or rhubarb, mango, lychee, guava				
Fruchtschorle nach Wahl / fizzy drink (Juice with water)	0,20 l	2,20	0,40 l	3,10
Ananas - Apfel ^{1,2,3} - Apfel Naturtrüb - Cranberry ^{1,2} Johannisbeere ^{1,2} - Kirsche ^{1,2,3} - Maracuja ^{1,2,3} - Orange ^{1,2,3} - Rhabarber - Mango ^{1,2,3} - Lychee ^{1,2,3} - Guaven ^{1,2,3} / pineapple, apple (filtered or unfiltered), cranberry, black currant, cherry, passion fruit, orange or rhubarb, mango, lychee, guava				
Cola ^{1,2,7,9} - Cola Light ^{1,2,7,9,14} - Cola Mix ^{1,2,7,9}	0,20 l	2,50	0,40 l	3,20
Fanta ^{1,2,3} - / Zitronenlimonade ²	0,20 l	2,50	0,40 l	3,20
soda (with lemon or orange flavor)				
Eistee Pfirsich ^{1,2} Ice tea with peach flavor	0,20 l	2,60	0,40 l	3,80
Le Rock ^{2,3,10} Bitter Lemon ^{1,2,3,10} - Tonic Water ^{1,2,3,10} - Ginger ale ^{1,2}	0,20 l	2,70		
Red Bull ^{1,2,9,12}			0,25 l	3,50

Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite unserer Speisekarte. /

Additives and Allergens are on the last page of our menu.



Aperitifs

		€
Martini (Bianco, Rosso, Dry)	4 cl	3,40
Campari Orange ¹ (4 cl Campari aufgefüllt mit Orangensaft)	0,20 l	5,50
Campari Soda ¹ (4 cl Campari aufgefüllt mit Orangensaft)	0,20 l	4,50
Kir Royal ⁿ (Italienischer Schaumwein mit Johannesbeerensaft)	0,20 l	5,90
Champagne and black currant		
Aperol Spritz ⁿ (Italienischer Schaumwein mit Aperol) / bitter liqueur with prosecco	0,20 l	5,90
Hugo ⁿ / prosecco, elderflower-sirup and peppermint	0,40 l	5,90
Prosecco Piccolo ⁿ Italienischer Schaumwein - süß oder trocken	0,20 l	9,50
Prosecco Flasche ⁿ Italienischer Schaumwein - süß oder trocken	0,75 l	24,50

Liköre

		4 cl
Sambucca 40%	4,80	Limoncello 25% 4,80
Amaretto 25%	4,80	Maraschino 32% 4,80

Bitter's & Spirituosen

		2 cl	4 cl
Ramazotti 30 %	3,40	4,80	Baileys 17% 3,40 4,80
Averna 34 %	3,40	4,80	Fernet Branca o. Menta 40 % 3,40 4,80
Hennessy Remy Martin 40 %	3,40	4,80	Grappa della Casa 40 % 3,40 4,80

Long Drinks (enthält jeweils 4 cl Alkohol)

Rum Cola ^{1,2,7,9}	0,20 l	7,50	Whisky Cola ^{1,2,7,9}	0,20 l	7,50
Wodka Cola ^{1,2,7,9}	0,20 l	6,90	Wodka Red Bull ^{1,2,9,12}	0,20 l	8,50
Gin Tonic ^{2,3,10}	0,20 l	7,50	Baccardi Cola ^{1,2,7,9}	0,20 l	7,50
Jägermeister Red Bull ^{1,2,9,12}	0,20 l	8,50			

Whisky

Wodka	4 cl	5,50	Jim Beam	4 cl	5,50
Jack Daniels	4 cl	5,50	Glenfiddich	4 cl	6,50
Gin	4 cl	5,50	Johnnie Walker	4 cl	5,50

Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite unserer Speisekarte. /

Additives and Allergens are on the last page of our menu.



Biere

				€
Ayinger Fassbier				
Lager Hell ^{0,3} vom Fass / Lager blonde	0,50 l	3,50	1,00 l	7,00
Radler ^{0,2,3} / Radler (Lager mixed with lemon-soda)	0,50 l	3,50	1,00 l	7,00
Bräu-Weisse ^{a,1,2,3} vom Fass / wheat beer	0,50 l	3,50		
Russ´n ^{a,1,2,3} / (wheat beer mixed with lemon soda)	0,50 l	3,50		
Cola-Weiße ^{a,1,2,3,7,9} / (wheat beer mixed with cola)	0,50 l	3,50		

Ayinger Flaschenbiere

Altbairisch Dunkel ^{0,3} im Steinkrug / dark beer	0,50 l	3,50		
Kellerbier ^{0,3} naturtrüb / unfiltered lager blonde	0,50 l	3,50		
Ur-Weiße ^{a,1,3} / dark wheat beer	0,50 l	3,50		
Leichte Bräu ^{a,1,3} -Weiße / light wheat beer	0,50 l	3,50		

Alkoholfreie Biere

Weizenthaler ^{a,1,3} alkoholfrei / non-alcoholic wheat beer	0,50 l	3,50		
Hopfenthaler ^{0,3} alkoholfrei / non-alcoholic lager blonde	0,50 l	3,50		

Pils

Warsteiner Pils ^{a,3} / pils beer	0,33 l	3,10		
---	--------	------	--	--

Offene Weine aus Italien

Offener Weißwein / white-wine

Chardonnay ⁿ "Colle Vento" I.G.T. Pasion di Prato, Friuli D.O.C.	0,10 l	2,10	0,20 l	3,50
Pinot Grigio ⁿ "Colle Vento" I.G.T. Pasion di Prato, Friuli D.O.C.	0,10 l	2,30	0,20 l	4,40

Offener Rotwein / red-wine

Negro Amaro ⁿ - Primitivo I.G.T. Sole di Pugtija D.O.C.	0,10 l	2,30	0,20 l	4,40
Merlot ⁿ D.O.C.	0,10 l	2,30	0,20 l	4,40
Chianti ⁿ , Italien D.O.C.	0,10 l	2,30	0,20 l	4,40

Flaschen Weine aus Italien

Rotwein

Chianti ⁿ D.O.C.	0,75 l	29,90	Merlot ⁿ D.O.C.	0,75 l	24,90
Amaro Primitivo ⁿ D.O.C.	0,75 l	24,90	Rosso di Montalcino ⁿ D.O.C.	0,75 l	39,90

Weisswein

Pinot Grigio ⁿ D.O.C.	0,75 l	24,50	Gavi di Gavi ⁿ D.O.C.	0,75 l	34,90
Sauvignon ⁿ D.O.C.	0,75 l	24,90	Lugana la dei Frati ⁿ D.O.C.	0,75 l	29,90

Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite unserer Speisekarte. /

Additives and Allergens are on the last page of our menu.



Cocktails

	€
Mai Tai Eine sauer-fruchtige Mischung aus diversen Rumsorten. Dry Orange, Curacao, Mandel und Zitrone.	6,90
Pina Colada ⁹ Diese cremig-süße Mischung aus Rum, Ananas und Kokos schmeckt wie ein Kurzurlaub in der Karibik.	6,90
Sex on the Beach ¹ Wodka, Pfirsich, Orange und Maracuja gut gemixt sind immer eine Sünde wert.	6,90
Caipirinha Dieser erfrischende Cocktail aus Cachaca, Limettensaft und Rohrzucker entführt Sie direkt an den Strand von Rio de Janeiro.	6,90
Swimming Pool ^{1, 9} Mit Wodka, Rum, Blue Curacao, Kokos, Orange und Ananas befördert Sie dieser Cocktail direkt aufs Deck eines Luxusliners.	6,90
Tequila Sunrise ¹ Diesen eisgekühlten Mix aus Tequila, Grenadine, Orange und Zitrone kann man immer wärmstens empfehlen.	6,90
Mojito Rum, Minze, Limette und Rohrzucker machen diesen weltweit beliebten Cocktail unvergesslich.	6,90

Zusatzstoffe: 1- mit Farbstoff • 2- mit Konservierungsstoff • 3- mit Antioxidationsmittel • 4- mit Geschmacksverstärker • 5- geschwefelt • 6- geschwärtzt • 7- mit Phosphat • 8- mit Milcheiweiß • 9- koffeinhaltig • 10- chininhaltig • 11- gewachst • 12- mit Taurin • 13- enthält ein Phenylalaninquelle • 14- Süßungsmittel • 15- mit Natriumnitrit

Additives: 1- with dye • 2- with preservative • 3- with antioxidant • 4- with flour enhancer • 5- sulphurated • 6- blackened • 7- with phosphat • 8- with milk protein • 9- containing caffeine • 10- containing quinine • 11- waxed • 12- with taurine • 13- containing a source of phenylalanine • 14- with sweetener • 15- with sodium nitrite

Allergene: a- Glutenhaltiges Getreide • b- Krebstiere • c- Eier • d- Fisch • e- Erdnüsse • f- Sojabohnen • g- Milchzeugnisse • h- Schalenfrüchte-Mandel • i- Sellerie • j- Senf • k- Sesamsamen • l- Lupinen • m- Weichtiere • n- Schwefeldioxid und Sulfite • o- glutenhaltiges Getreide (Gerste) • p- Schalenfrüchte (Walnüsse)

Allergens: a- cereals containing gluten (wheat) • b- crustaceans • c- eggs • d- fish • e- peanuts • f- soyabeans • g- dairy product • h- nuts (almond) • i- celery • j- mustard • k- sesame seeds • l- lupins • m- molluscs • n- sulphur dioxide and sulfites • o- cereals containing gluten (barley) • p- nuts (walnut)

Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite unserer Speisekarte. /

Additives and Allergens are on the last page of our menu.