



Sehr verehrte Gäste,

wir freuen uns, Sie in unseren Räumlichkeiten begrüßen zu dürfen und wünschen Ihnen bei italienischem Flair einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit!

Seit 1976 haben wir die Erfahrung in der Führung eines italienischen Speiserestaurants. Unsere Original-Rezepte aus Großmutter's Küche werden Sie begeistern.

Da unsere Gerichte stets mit frischen Waren und bei Ihrer Bestellung frisch zubereitet werden, kann es bei regem Betrieb zu Wartezeiten kommen, wir bitten Sie daher um Ihr Verständnis.

Die Wartezeit lohnt sich - Ihr Gaumen wird es bestätigen.

Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl der Speisen und Getränke!

~ Wir wünschen Ihnen in unserem Hause einen angenehmen

Aufenthalt und „Buon Appetito“! ~

Ilias und Pina mit dem gesamten Team.

Alle in den Speisen und Getränken enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe sind in Fußnoten gekennzeichnet und auf der letzten Seite erläutert. Zögern Sie nicht, uns auf eventuelle Unverträglichkeiten oder Allergien anzusprechen.

www.rimini-penzberg.de

~ APERITIVI ~ APERITIV

Martini bianco ⁿ	5 cl	4,50 €
Glas Prosecco ⁿ	0,1 l	4,80 €
Glas Prosecco mit Aperol ^{1,11,n}	0,1 l	5,00 €
Aperol Spritz ^{1,11,n}	0,2 l	7,20 €
Campari Soda ^{1,n,g}	5 cl	5,50 €
Campari Sprizz ^{1,n,g}	0,2 l	7,20 €

~ ANTIPASTI ~ VORSPEISEN

Fingerbrot ^a	wird auf Wunsch frisch zubereitet	3,20 €
Fingerbrot mit Käse ^{a,g}	wird auf Wunsch frisch zubereitet	3,80 €
Vorspeise aus der Vitrine *	kleine Portion	10,30 €
	große Portion	13,90 €
Oktopus & Tentakel Salat ^{i,b,d}	kleine Portion	14,20 €
	große Portion	17,30 €
Bruschetta ^a	4 Stück, Angebackene Brote mit marinierten Tomaten und Zwiebeln belegt	6,40 €
Carpaccio	Rohes Rinderfilet hauchdünn geschnitten mit Rucola, Champignons und Parmesanstreifen	13,90 €
Vitello Tonnato ^{c,d,a,i}	Kalbfleisch dünn geschnitten mit hausgemachter Thunfisch-Kaperncreme	13,90 €

Zu den Vorspeisen servieren wir unser **selbstgebackenes Brot**. Ein extra Korb Brot kostet 1,50 €.

* Unser Personal informiert Sie gerne auf Anfrage über Allergene und Zusatzstoffe unserer wechselnden Spezialitäten in der Vitrine.

~ MINESTRE ~ SUPPEN

Minestrone fresco	frische Gemüsesuppe	6,90 €
Zuppa di Pomodoro <small>a, g</small>	Tomatencremesuppe mit Reis	6,50 €
Zuppa Cipolla <small>a, g</small>	Zwiebelsuppe	6,60 €
Pastina in Brodo <small>a, i</small>	Nudelsuppe	5,60 €

~ INSALATA ~ SALATE

Insalata Verde	Grüner Salat	6,00 €
Insalata Pomodoro	Tomatensalat mit Zwiebeln	6,20 €
Insalata Pomodoro Casalinga <small>i</small>	Tomatensalat mit Zwiebeln, Knoblauch und Sellerie	7,20 €
Insalata di Cetrioli	Gurkensalat	5,70 €
Insalata di Fagioli	Weißer Bohnensalat	6,20 €
Insalata Mista	Grüner Salat mit Gurken, Tomaten und Paprika	8,30 €
Insalata Rimini <small>a, c, d</small>	Grüner Salat mit Gurken, Tomaten, Paprika, Oliven, Peperoni, Thunfisch, Ei, dazu reichen wir Brot	12,00 €
Insalata Leni <small>a, c, d, g</small>	wie Salat Rimini zusätzlich mit Vorderschinken, Käse, dazu reichen wir Brot	13,00 €
Insalata Rimini Speciale <small>a, c, d, i</small>	wie Salat Rimini zusätzlich mit Artischocken, Zwiebeln, Sellerie, dazu reichen wir Brot	13,00 €
Insalata di Ilias <small>a, c, g</small>	Grüner Salat mit Gurken, Tomaten, Paprika, Oliven, Peperoni, Zwiebeln, original Schafskäse, dazu reichen wir Brot	12,00 €
Insalata di Tonno <small>a, d</small>	Thunfischsalat mit Zwiebeln, dazu reichen wir Brot	9,90 €
Caprese <small>a, g</small>	Mozzarella mit Tomaten und Basilikum, dazu reichen wir Brot	7,70 €
Caprese con Rucola <small>a, g</small>	Caprese mit Rucola, dazu reichen wir Brot	8,50 €

~ PASTA ~ NUDELGERICHTE

Spaghetti Napoli <small>a</small>	mit Tomatensoße	9,20 €
Spaghetti Bolognese <small>a</small>	mit Hackfleischsoße	10,20 €
Spaghetti Carbonara <small>a, c, g</small>	mit Speck, Ei und Pfeffer	10,30 €
Spaghetti al Tonno <small>a, d</small>	mit Thunfisch, Zwiebeln in Tomatensoße	12,00 €
Spaghetti Frutti di Mare <small>a, b, d, p</small>	mit Meeresfrüchten in Tomatensoße	13,00 €
Spaghetti Amatriciana <small>a</small>	mit Speck, Zwiebeln in Tomatensoße	9,90 €
Spaghetti Ciociara <small>a</small>	mit Speck, Zwiebeln und Erbsen in Tomatensoße	9,90 €
Spaghetti Silvana <small>a, g</small>	mit Vorderschinken und Champignons in Tomaten-Sahnesoße	10,90 €
Spaghetti Aglio e Olio <small>a</small>	mit Knoblauch und Peperoni in Olivenöl	10,20 €
Spaghetti Puttanesca <small>a, d</small>	mit Oliven, Sardellen, Peperoni und Kapern in Tomatensoße	10,50 €
Maccheroni Pomodoro <small>a</small>	mit Tomatensoße	9,20 €
Maccheroni Bologna <small>a</small>	mit Hackfleischsoße	10,20 €
Maccheroni al Forno <small>a, g</small>	mit Käse und Hackfleischsoße überbacken	11,30 €
Maccheroni Rimini <small>a, g</small>	wie al Forno mit Erbsen, Vorderschinken und Champignons	12,30 €
Maccheroni Arrabiata <small>a, g</small>	sehr scharf in Tomaten-Sahnesoße	10,70 €
Maccheroni Sancio Pancio <small>a, g</small>	mit Speck in Tomaten-Sahnesoße	10,70 €
Maccheroni 4 Formaggi <small>a, g</small>	mit vier Käsesorten	12,00 €

~ PASTA ~ NUDELGERICHTE

Lasagne al Forno <small>a, g</small>	Lasagne	11,30 €
Lasagne Pasticciata <small>a, c, g</small>	Lasagne mit Vorderschinken und Ei	12,20 €
Tortellini alla Panna <small>a, c, g</small>	mit Vorderschinken in Sahnesoße	11,30 €
Tortellini Piselli <small>a, c, g</small>	mit Erbsen in Sahnesoße	11,30 €
Tortellini Rimini <small>a, c, g</small>	mit Vorderschinken, Champignons und Erbsen in Sahnesoße	12,40 €
Tortellini Casalinghi <small>a, c, g</small>	mit Knoblauch und Kräuter in Tomatensoße	11,30 €
Paglia e Fieno <small>a, c, g</small>	weiße und grüne Nudeln mit Vorderschinken, Champignons und Knoblauch in Sahnesoße	11,90 €
Risotto Frutti di Mare <small>a, b, d</small>	Reis mit Meeresfrüchten in Tomatensoße	13,00 €

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir für den Verzehr einer **ganzen Dose Parmesan** 2,00 € berechnen müssen!



Auf Wunsch bieten wir **glutenfreie Nudeln** gegen einen Aufpreis von 2,00 € für alle unsere Pasta-Gerichte an. Sprechen Sie uns an bei Unverträglichkeiten oder Allergien.



Viele unserer Gerichte sind auch als **vegane Variante** erhältlich.
Bitte sprechen Sie uns bei der Bestellung direkt darauf an.



Take-away in der nachhaltigen **REBOWL-Mehrwegschale** statt in der Einwegschale bestellen, 5,00 € Pfand hinterlegen und bei uns oder deutschlandweit zurückgeben.
Infos und teilnehmende Partner unter **rebowl.de**

Gerne verpacken wir Ihre übriggebliebenen **Speisen zum Mitnehmen**. Für die Verpackung in einer Einwegschale berechnen wir eine Gebühr von 0,70 €. Wir hoffen auf Ihr Verständnis.

~ PIZZA

Alle Pizzen sind mit Tomatensoße und Käse belegt,
und können als Calzone bestellt werden

			Klein ca. Ø 29 cm	Groß ca. Ø 36 cm
1	Margherita <small>a,g</small>	mit Tomatensoße und Käse	8,90 €	12,10 €
2	Napoli <small>a,g,d</small>	mit Sardellen	9,20 €	12,40 €
3	Bruschetta <small>a,g</small>	mit marinierten Tomatenstücken, Mozzarella, Rucola und Parmesan	10,90 €	14,10 €
4	Prosciutto <small>a,g</small>	mit Vorderschinken	10,50 €	13,70 €
5	Funghi <small>a,g</small>	mit frischen Champignons	10,50 €	13,70 €
6	Trento <small>a,g</small>	mit Salami	10,50 €	13,70 €
7	Rosa <small>a,g,c</small>	mit Vorderschinken und Ei	11,00 €	14,20 €
8	Quattro Stagioni <small>a,g</small>	vier Jahreszeiten (Paprika, Vorderschinken, Oliven, Champignons)	11,20 €	14,40 €
9	Speciale <small>a,g</small>	mit allem außer Fisch, Zwiebel und Knoblauch	12,20 €	15,40 €
10	Apulia <small>a,g,d</small>	mit Thunfisch und Zwiebeln	12,00 €	15,20 €
11	Regina <small>a,g</small>	mit Vorderschinken und Champignons	11,00 €	14,20 €
12	Giorgio <small>a,g,d</small>	mit scharfer Salami, Vorderschinken, Mozzarella und Thunfisch	12,20 €	15,40 €
13	Frutti di Mare <small>a,g,b,d,p</small>	mit Meeresfrüchten	13,50 €	16,50 €
14	Amore <small>a,g,d</small>	mit Sardellen, Zwiebel, Knoblauch	10,10 €	13,30 €
15	Rimini <small>a,g</small>	mit Salami, Champignons, Zwiebel	11,30 €	14,50 €
16	Capricciosa <small>a,g</small>	mit Artischocken, Champignon, Oliven, Paprika	11,50 €	14,70 €
17	Vegetaria <small>a,g</small>	mit frischem Gemüse	11,50 €	14,70 €
18	4 Formaggi <small>a,g</small>	mit vier Käsesorten	11,50 €	14,70 €

~ PIZZA

Alle Pizzen sind mit Tomatensoße und Käse belegt,
und können als Calzone bestellt werden

			Klein ca. Ø 29 cm	Groß ca. Ø 36 cm
19	Franca <small>a,g,d</small>	mit Salami, Thunfisch, Knoblauch	12,00 €	15,20 €
20	Moto Guzzi <small>a,g</small>	mit Salami, Champignons, Peperoni, Zwiebel, Knoblauch	12,50 €	15,70 €
21	Buongustaia <small>a,g,d</small>	mit Vorderschinken, Champignons, Thunfisch, Zwiebel, Knoblauch	12,50 €	15,70 €
23	Meiky <small>a,g</small>	mit Mascarpone und Parmaschinken	12,20 €	15,40 €
24	Parma <small>a,g</small>	mit Parmaschinken und Rucola	12,00 €	15,20 €
25	Nonna <small>a,g</small>	mit Tomatenscheiben, Mozzarella und Rucola	10,70 €	13,90 €
26	Diavolo <small>a,g</small>	mit scharfer Salami	11,80 €	15,00 €
27	Hawaii <small>a,g</small>	mit Vorderschinken und Ananas	10,70 €	13,90 €
28	Pina <small>a,g</small>	mit Mozzarella, Taleggio-Käse, Mascarpone, Parmaschinken, Rucola und Parmesan	13,50 €	16,70 €
29	Gino <small>a,g</small>	mit Mozzarella, Taleggio-Käse, Mascarpone, scharfe Salami, Rucola und Parmesan	13,50 €	16,70 €
Aufpreis für Änderungen			1,20 €	1,90 €
Aufpreis für Fisch, Parmaschinken, scharfe Salami oder Parmesan			2,30 €	2,90 €



Viele unserer Gerichte sind auch als **vegane Variante** erhältlich.
Bitte sprechen Sie uns bei der Bestellung direkt darauf an.



Gerne verpacken wir Ihre übriggebliebenen **Speisen zum Mitnehmen**.
Für die Verpackung wird eine Gebühr von 0,70 € für eine kleine
Pizzaschachtel und 1,00 € für eine große Pizzaschachtel erhoben.

~ IN PADELLA ~ PFANNENGERICHTE

Cotoletta alla Milanese <small>a,c</small>	Schweineschnitzel paniert	15,50 €
Petti di Pollo ai funghi <small>g</small>	Putenschnitzel mit Champignons in Sahnesoße	18,90 €
Scaloppina Cacciatora	Kalbfleisch mit Peperoni, Paprika, Vorderschinken und Champignons in Tomatensoße	20,50 €
Saltimbocca alla Romana	Kalbfleisch mit Vorderschinken und Salbei	20,50 €
Piccata Lombarda	Kalbfleisch in Zitronensoße	20,50 €
Cotoletta Bolognese <small>a,c,g</small>	Kalbsschnitzel mit Vorderschinken und Käse überbacken in Tomaten-Sahne Soße	22,50 €
Costata Puglia	Lendensteak (250 gr.) mit Zwiebeln, Erbsen und Karotten	25,50 €
Costata Hawaii <small>n</small>	Lendensteak (250 gr.) in Cognacsoße mit flambierter Ananas	26,50 €
Costata ai Funghi <small>g</small>	Lendensteak (250 gr.) mit Champignons in Sahnesoße	26,50 €
Filetto ai Funghi <small>g</small>	Rinderfilet (250 gr.) mit Champignons in Sahnesoße	31,90 €
Filetto al Pepe <small>g</small>	Rinderfilet (250 gr.) in Pfeffer-Sahnesoße	31,90 €

Alle Fleischgerichte servieren wir mit einer **Beilage nach Wahl**. Jede weitere Beilage kostet 4,90 €.
Beilagenauswahl: **Pommes, Bratkartoffel, Reis, Gemüse oder Salat**.

~ CARNE ARROSTITO ~ FLEISCH VOM GRILL

Petti di Pollo	Putenbrust gegrillt	16,90 €
Agnello	Lammkarré gegrillt	25,50 €
Costata	Lendensteak gegrillt (ca. 250 g.)	24,50 €
Filetto di Manzo	Rinderfilet gegrillt (ca. 250 g.)	29,90 €
Misto Griglia	Fleischplatte vom Grill (ca. 350 g.)	27,90 €

Alle Fleischgerichte servieren wir mit einer **Beilage nach Wahl**. Jede weitere Beilage kostet 4,90 €.
Beilagenauswahl: **Pommes, Bratkartoffel, Reis, Gemüse oder Salat**.

~ PESCI ~ FISCHE

Calamari alla Griglia <small>d</small>	Tintenfisch vom Grill	18,30 €
Calamari Fritti <small>a,c,d</small>	Tintenfisch frittiert	18,90 €
Calamari Siciliana <small>d</small>	Tintenfisch mit Knoblauch, Oliven, Kapern, Sardellen in Tomatensoße	19,50 €
Scampi alla Griglia <small>d</small>	Rießen-Scampi vom Grill	24,00 €
Scampi Rimini <small>d</small>	Rießen-Scampi flambiert in Cognacsoße	24,90 €
Salmone alla Griglia <small>d</small>	Lachssteak gegrillt	18,80 €
Grigliata di Pesci <small>d</small>	Fischplatte vom Grill	27,00 €

Alle Fischgerichte servieren wir mit einer **Beilage nach Wahl**. Jede weitere Beilage kostet 4,90 €.
Beilagenauswahl: **Pommes, Bratkartoffel, Reis, Gemüse oder Salat**.

~ DOLCI ~ DESSERT

Gemischtes Eis (3 Kugeln) <small>1,7,g</small>	4,80 €
Gemischtes Eis (3 Kugeln) mit Sahne <small>g,1,7</small>	5,50 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne <small>g,1,7,9</small>	7,50 €
Hausgemachtes Tiramisu <small>a,g,10</small>	6,90 €
Hausgemachtes Tiramisu mit Vanilleeis <small>a,g,1,7,10</small>	8,50 €
Hausgemachte Panna Cotta mit Caramellsoße <small>a,g</small>	6,90 €

Zusätzlich haben wir **wöchentlich wechselnde Desserts**, Fragen Sie uns bitte direkt bei Ihrer Bestellung

~ ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

San Pellegrino	0,25 l	3,60 €
San Pellegrino	0,5 l	5,20 €
San Pellegrino	0,75 l	6,00 €
San Benedetto naturale	0,5 l	5,20 €
San Benedetto naturale	1 l	6,60 €
Tafelwasser	0,5 l	3,90 €
Spezi Paulaner 1,10	0,4 l	4,30 €
Coca-Cola 1,10	0,33 l	3,60 €
Coca-Cola Zero 1,7,10	0,33 l	3,60 €
Limo Orange Paulaner 1,3	0,33 l	3,20 €
Apfelsaft	0,2 l	3,20 €
Pfirsichnektar 3	0,2 l	3,90 €
Aprikosennektar 3	0,2 l	3,90 €
Birnennektar 3	0,2 l	3,90 €
Maracujanektar 3	0,2 l	3,30 €
Johannisbeernektar	0,2 l	3,00 €
Apfel- oder Johannisbeerschorle	0,4 l	4,50 €
Maracuja-, Pfirsich-, Aprikosen-, Rhabarber- oder Birnenschorle	0,4 l	4,90 €

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir für ein Glas **Leitungswasser** 0,2 l 1,00 € berechnen.
Wird es als Beigetränk bestellt, ist es kostenlos.

~ BIRRA ~ BIER

Helles Bier Hacker-Pschorr	0,5 l	4,50 €
Alkoholfreies Bier Paulaner	0,5 l	4,50 €
Dunkles Bier Paulaner	0,5 l	4,50 €
Radler Paulaner 1,3,11	0,5 l	4,50 €
Pils Fürstenberg Premium	0,3 l	4,50 €
Weißbier hell Paulaner / Weißbier dunkel Paulaner	0,5 l	4,70 €
Cola-Weißbier Paulaner / Russ Paulaner 1,3,10	0,5 l	4,70 €
Alkoholfreies Weißbier Paulaner	0,5 l	4,70 €

~ BEVANTE CALDO ~ WARME GETRÄNKE

Wir verwenden für unser Kaffees ausschließlich **Segafredo Kaffee** mit einer rassigen, kraftvollen aber dennoch noblen Struktur

Espresso 10	2,50 €
Espresso Macchiato 10,g	2,80 €
Espresso Corretto 10	5,00 €
Doppio Espresso 10	4,80 €
Tasse Kaffee 10	3,20 €
Cappuccino 10,g	3,40 €
Latte Macchiato 10,g	4,20 €
Glass Tee	Schwarz, Grün, Früchte, Pfefferminz, Kamille 3,20 €

~ VINO ~ WEIN

Rotweine

Ital. Landwein ⁿ	Montepulciano d' Abruzzo DOC (Bio)	0,25 l	6,20 €
Lambrusco IGT ⁿ	Italienischer roter Perlwein	0,25 l	6,20 €
Chianti DOCG ⁿ	Traditioneller Rotwein mit Kirschnote	0,25 l	6,70 €
Primitivo IGT ⁿ	Runder, fruchtiger aber gehaltvoller Primitivo	0,25 l	7,30 €

Weißweine

Ital. Landwein ⁿ	Grigio Herkunft: Custoza-Gardasee (Bio)	0,25 l	6,20 €
Pinot Grigio DOC ⁿ	Fruchtig, trockener Weißwein	0,25 l	6,80 €
Lugana DOC ⁿ	Weißwein mit intensivem fruchtig, blumigen Duft	0,25 l	7,30 €

Rosé Bardolino Chiaretto DOC ⁿ	Harmonisch, fruchtiger Rosé Wein	0,25 l	6,70 €
---	----------------------------------	--------	--------

Weinschorle rot o. weiß ⁿ	Aus unseren Landweinen gemischt	0,5 l	6,80 €
--------------------------------------	---------------------------------	-------	--------

Alle Weine werden in 0,25 l Karaffen serviert.

Wenn Sie Flaschenweine wünschen, fragen Sie bitte nach unserer **Weinkarte**. Fragen Sie Ihren Kellner, wenn Sie zu einem besonderen Anlass eine Flasche Champagner wünschen!

~ DEGESTIVO ~ DIGESTIV

Grappa Nonnino ⁿ	12 Monate Barriques	2 cl	5,50 €
Grappa Prosecco 8 anni ⁿ		2 cl	5,80 €
Fernet Branca ^{1, n}		2 cl	4,00 €
Ramazotti ^{1, n}		4 cl	4,50 €
Averna ⁿ		4 cl	4,50 €
Montenegro ⁿ		2 cl	4,20 €
Ouzo 12 ⁿ		2 cl	4,00 €
Sambuca Molinari ⁿ		2 cl	4,00 €
Amaretto ⁿ		2 cl	3,70 €
Limoncello ^{1, n}		2 cl	3,70 €
Willi ⁿ		2 cl	3,70 €

~ ALLERGENE ~ ZUSATZSTOFFE

a = Getreideprodukte (Glutenhaltig)	h = Schalenfrüchte	1 = Mit Farbstoff	8 = Phenylalaninquelle
b = Krebstiere	i = Sellerie	2 = Mit Konservierungsstoffen	9 = geschwärzt
c = Eier	k = Senf	3 = Mit Antioxidationsmittel	10 = Koffeinhaltig
d = Fisch	m = Sesamsamen	4 = Mit Geschmacksverstärker	11 = Chininhaltig
e = Erdnüsse	n = Schwefeldioxide und Sulfite	5 = geschwefelt	12 = mit Taurin
f = Sojabohnen	o = Lupinen	6 = Mit Phosphat	13 = gentechnisch verändert
g = Milch und Laktose	p = Weichtiere	7 = Mit Süßungsmittel/n	