



*Über ein halbes Jahrhundert Genuss —
von Generation zu Generation*

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 steht unser Haus für authentische italienische Küche und herzliche Gastfreundschaft. Unsere Originalrezepte aus Großmutter's Küche werden Sie begeistern.

Da unsere Gerichte stets mit frischen Waren und erst nach 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, Pina und Georgio, mit dem ganzen 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 ~ APERITIF

Martini bianco ⁿ	5 cl	4,90 €
Glas Prosecco ⁿ	0,1 l	5,00 €
Glas Prosecco mit Aperol ^{1, 11, n}	0,1 l	5,90 €
Aperol Spritz ^{1, 11, n}	0,2 l	7,90 €
Campari Soda ^{1, n}	5 cl	6,00 €
Campari Spritz ^{1, n}	0,2 l	7,90 €
Crodino Spritz – Alkoholfrei ¹	0,2 l	5,90 €

~ ANTIPASTI ~ VORSPEISEN

Fingerbrot ^a	wird auf Bestellung frisch zubereitet	3,70 €
Fingerbrot mit Käse ^{a, g}	wird auf Bestellung frisch zubereitet	4,30 €
Vorspeise aus der Vitrine *	kleine Portion	11,50 €
	große Portion	15,50 €
Oktopus- & Tentakelsalat ^{d, i, p}	kleine Portion	15,50 €
	große Portion	18,50 €
Bruschetta ^a	4 Stück, geröstetes Brot mit marinierten Tomaten und Zwiebeln	7,20 €
Carpaccio ^g	Rohes Rinderfilet hauchdünn geschnitten mit Rucola, Champignons und Parmesanstreifen	14,90 €
Vitello Tonnato ^{c, d}	Kalbfleisch dünn geschnitten mit hausgemachter Thunfisch-Kaperncreme	14,90 €

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

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

~ MINESTRE ~ SUPPEN

Minestrone i	frische Gemüsesuppe	7,50 €
Zuppa di Pomodoro g	Tomatensuppe mit Reis	6,90 €
Zuppa Cipolla a, g	Zwiebelsuppe	7,50 €
Pastina in Brodo a, i	Nudelsuppe aus hausgemachter Fleischbrühe	6,90 €

~ INSALATA ~ SALATE

Insalata Verde	Grüner Salat	6,70 €
Insalata Pomodoro	Tomatensalat mit Zwiebeln	6,90 €
Insalata di Pomodoro Casalinga i	Tomatensalat mit Zwiebeln, Knoblauch und Sellerie	7,90 €
Insalata di Cetrioli	Gurkensalat	5,90 €
Insalata di Fagioli o	Weißer Bohnensalat mit Zwiebeln	6,90 €
Insalata Mista	Grüner Salat mit Gurken, Karotten, Tomaten und Paprika	8,50 €
Insalata Rimini a, c, d	Grüner Salat mit Gurken, Karotten, Tomaten, Paprika, Oliven, Peperoni, Thunfisch, Ei, dazu reichen wir Brot	13,50 €
Insalata Leni a, c, d, g	wie Salat Rimini zusätzlich mit Vorderschinken, Käse, dazu reichen wir Brot	14,50 €
Insalata Rimini Speciale a, c, d, i	wie Salat Rimini zusätzlich mit Artischocken, Zwiebeln, Sellerie, dazu reichen wir Brot	14,50 €
Insalata di Ilias a, g	Grüner Salat mit Gurken, Karotten, Tomaten, Paprika, Oliven, Peperoni, Zwiebeln, original Schafskäse, dazu reichen wir Brot	13,50 €
Insalata di Tonno a, d	Thunfischsalat mit Zwiebeln, dazu reichen wir Brot	9,90 €
Caprese a, g	Mozzarella mit Tomaten und Basilikum, dazu reichen wir Brot	8,20 €
Caprese con Rucola a, g	Caprese mit Rucola, dazu reichen wir Brot	9,00 €

~ PASTA ~ NUDELGERICHTE

Spaghetti Napoli a	mit Tomatensoße	9,50 €
Spaghetti Bolognese a	mit Hackfleischsoße	10,90 €
Spaghetti Carbonara a, c, g	mit Speck, Sahne, Ei und Pfeffer	11,30 €
Spaghetti al Tonno a, d	mit Thunfisch, Zwiebeln in Tomatensoße	13,00 €
Spaghetti Frutti di Mare a, b, d, p	mit Meeresfrüchten in Tomatensoße	14,50 €
Spaghetti Amatriciana a	mit Speck, Zwiebeln in Tomatensoße	11,30 €
Spaghetti Ciociara a	mit Speck, Zwiebeln und Erbsen in Tomatensoße	11,50 €
Spaghetti Silvana a, g	mit Vorderschinken und Champignons in Tomaten-Sahnesoße	11,90 €
Spaghetti Aglio e Olio a	mit Knoblauch und Peperoni in Olivenöl	10,70 €
Spaghetti Puttanesca a, d	mit Oliven, Sardellen, Peperoni und Kapern in Tomatensoße	11,90 €
Maccheroni Pomodoro a	mit Tomatensoße	9,50 €
Maccheroni Bolognese a	mit Hackfleischsoße	10,90 €
Maccheroni al Forno a, g	mit Käse und Hackfleischsoße überbacken	12,00 €
Maccheroni Rimini a, g	wie al Forno mit Erbsen, Vorderschinken und Champignons	13,00 €
Maccheroni Arrabbiata a, g	sehr scharf in Tomaten-Sahnesoße	11,70 €
Maccheroni Sancio Pancio a, g	mit Speck in Tomaten-Sahnesoße	11,90 €
Maccheroni 4 Formaggi a, g	mit vier Käsesorten	13,00 €

~ PASTA ~ NUDELGERICHTE

Lasagne al Forno a, g	Lasagne	12,50 €
Lasagne Pasticciata a, c, g	Lasagne mit Vorderschinken und Ei	13,50 €
Tortellini alla Panna a, c, g	mit Vorderschinken in Sahnesoße	12,50 €
Tortellini Piselli a, c, g	mit Erbsen in Sahnesoße	12,50 €
Tortellini Rimini a, c, g	mit Vorderschinken, Champignons und Erbsen in Sahnesoße	13,50 €
Tortellini Casalinghi a, c, g	mit Knoblauch und Kräutern in Tomatensoße	12,50 €
Paglia e Fieno a, c, g	weiße und grüne Nudeln mit Vorderschinken, Champignons und Knoblauch in Sahnesoße	12,90 €
Risotto Frutti di Mare a, b, d, p	Reis mit Meeresfrüchten in Tomatensoße	14,50 €

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 einige unserer 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 (auch vegan möglich) und können als Calzone bestellt werden

			Klein ca. Ø 29 cm	Groß ca. Ø 36 cm
1	Margherita a, g	mit Tomatensoße und Käse	8,90 €	12,60 €
2	Napoli a, g, d	mit Sardellen	9,70 €	13,40 €
3	Bruschetta a, g	mit marinierten Tomatenstücken, Mozzarella, Rucola und Parmesan	11,50 €	15,20 €
4	Prosciutto a, g	mit Vorderschinken	10,50 €	14,20 €
5	Funghi a, g	mit frischen Champignons	10,50 €	14,20 €
6	Trento a, g	mit Salami	10,50 €	14,20 €
7	Rosa a, g, c	mit Vorderschinken und Ei	11,20 €	14,90 €
8	Quattro Stagioni a, g	vier Jahreszeiten (Paprika, Vorderschinken, Oliven, Champignons)	11,90 €	15,60 €
9	Speciale a, g	mit allem außer Fisch, Zwiebeln und Knoblauch	13,50 €	17,20 €
10	Apulia a, g, d	mit Thunfisch und Zwiebeln	13,00 €	16,70 €
11	Regina a, g	mit Vorderschinken und Champignons	11,70 €	15,40 €
12	Giorgio a, g, d	mit scharfer Salami, Vorderschinken, Mozzarella und Thunfisch	13,00 €	16,70 €
13	Frutti di Mare a, g, b, d, p	mit Meeresfrüchten	14,00 €	17,70 €
14	Amore a, g, d	mit Sardellen, Zwiebel, Knoblauch	10,60 €	14,30 €
15	Rimini a, g	mit Salami, Champignons, Zwiebel	12,00 €	15,70 €
16	Capricciosa a, g	mit Artischocken, Champignons, Oliven und Paprika	12,30 €	16,00 €
17	Vegetaria a, g	mit frischem Gemüse	12,30 €	16,00 €
18	4 Formaggi a, g	mit vier Käsesorten	12,50 €	16,20 €

~ PIZZA

Alle Pizzen sind mit Tomatensoße und Käse belegt (auch vegan möglich) und können als Calzone bestellt werden

Klein
ca. Ø 29 cm

Groß
ca. Ø 36 cm

19	Franca a, g, d	mit Salami, Thunfisch, Knoblauch	12,50 €	16,20 €
20	Moto Guzzi a, g	mit Salami, Champignons, Peperoni, Zwiebel, Knoblauch	13,50 €	17,20 €
21	Buongustaia a, g, d	mit Vorderschinken, Champignons, Thunfisch, Zwiebel, Knoblauch	13,50 €	17,20 €
23	Meiky a, g	mit Mascarpone und Parmaschinken	13,20 €	16,90 €
24	Parma a, g	mit Parmaschinken und Rucola	13,00 €	16,70 €
25	Nonna a, g	mit Tomatenscheiben, Mozzarella und Rucola	11,00 €	14,70 €
26	Diavolo a, g	mit scharfer Salami	12,50 €	16,20 €
27	Hawaii a, g	mit Vorderschinken und Ananas	11,00 €	14,70 €
28	Pina a, g	mit Mozzarella, Taleggio-Käse, Mascarpone, Parmaschinken, Rucola und Parmesan	14,00 €	17,70 €
29	Gino a, g	mit Mozzarella, Taleggio-Käse, Mascarpone, scharfer Salami, Rucola und Parmesan	14,00 €	17,70 €
Aufpreis für Änderungen			1,20 €	1,90 €
Aufpreis für Parmaschinken, scharfe Salami, Mascarpone, Feta, Taleggio, Gemüse, Thunfisch oder Parmesan			2,30 €	2,90 €
Aufpreis für Veganen Käse			1,50 €	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 a, c	Schweineschnitzel paniert	17,90 €
Petti di Tacchino ai Funghi g, 4	Putenschnitzel mit Champignons in Sahnesoße	20,90 €
Scaloppina Cacciatora	Kalbfleisch mit Peperoni, Paprika, Vorderschinken und Champignons in Tomatensoße	26,50 €
Saltimbocca alla Romana	Kalbsfleisch mit Vorderschinken und Salbei	25,90 €
Piccata Lombarda 4	Kalbsfleisch in Zitronensoße	25,90 €
Cotoletta Bolognese a, c, g	Kalbsschnitzel mit Vorderschinken und Käse überbacken in Tomaten-Sahnesoße	26,90 €
Costata Puglia	Lendensteak (250 g) mit Zwiebeln, Erbsen und Karotten	28,90 €
Costata Hawaii n	Lendensteak (250 g) in Cognacsoße mit flambierter Ananas	29,50 €
Costata ai Funghi g, 4	Lendensteak (250 g) mit Champignons in Sahnesoße	29,50 €
Filetto ai Funghi g, 4	Rinderfilet (250 g) mit Champignons in Sahnesoße	35,50 €
Filetto al Pepe g, 4	Rinderfilet (250 g) in Pfeffer-Sahnesoße	35,50 €

Alle Fleischgerichte servieren wir mit einer Beilage Ihrer Wahl: **Reis, Gemüse, Bratkartoffeln, Salat oder Pommes frites**. Für jede weitere Beilage berechnen wir 5,90 €.

~ CARNE ALLA GRIGLIA ~ FLEISCH VOM GRILL

Petti di Tacchino	Putenschnitzel gegrillt	17,90 €
Agnello	Lammkarré gegrillt	28,90 €
Costata	Lendensteak gegrillt (ca. 250 g)	26,50 €
Filetto di Manzo	Rinderfilet gegrillt (ca. 250 g)	32,50 €
Misto Griglia	Fleischplatte vom Grill (ca. 350 g)	32,50 €

Alle Fleischgerichte servieren wir mit einer Beilage Ihrer Wahl: **Reis, Gemüse, Bratkartoffeln, Salat oder Pommes frites**. Für jede weitere Beilage berechnen wir 5,90 €.

~ PESCI ~ FISCHE

Calamari alla Griglia p	Tintenfisch vom Grill	21,90 €
Calamari Fritti a, c, p	Tintenfisch frittiert	23,00 €
Calamari Siciliana p	Tintenfisch mit Knoblauch, Oliven, Kapern, Sardellen in Tomatensoße	23,00 €
Scampi alla Griglia b	Riesen-Garnelen vom Grill	28,90 €
Scampi Rimini b	Riesen-Garnelen flambiert in Cognacsoße	30,50 €
Salmone alla Griglia d	Lachssteak gegrillt	23,50 €
Grigliata di Pesci d	Fischplatte vom Grill	32,50 €

Alle Fischgerichte servieren wir mit einer Beilage Ihrer Wahl: **Reis, Gemüse, Bratkartoffeln, Salat oder Pommes frites**. Für jede weitere Beilage berechnen wir 5,90 €.

~ DOLCI ~ DESSERT

Gemischtes Eis (3 Kugeln) 1, 7, g	5,40 €
Gemischtes Eis (3 Kugeln) mit Sahne g, 1, 7	6,00 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne g, 1, 7	8,50 €
Hausgemachtes Tiramisu a, c, g, 10	7,00 €
Hausgemachtes Tiramisu mit Vanilleeis a, c, g, 1, 7, 10	8,80 €
Hausgemachte Panna Cotta mit Karamellsoße oder Himbeersoße a, g	7,00 €

Zusätzlich bieten wir **wöchentlich wechselnde Desserts** an.
Fragen Sie unser Servicepersonal gerne nach der aktuellen Auswahl.

~ ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

San Benedetto – frizzante	0,25 l	3,60 €
San Benedetto – frizzante	0,5 l	5,20 €
San Benedetto – frizzante	0,75 l	6,00 €
San Benedetto – naturale	0,5 l	5,20 €
San Benedetto – naturale	1 l	7,00 €
Tafelwasser	0,5 l	3,90 €
Paulaner Spezi ^{1, 10}	0,4 l	4,30 €
Coca-Cola ^{1, 10}	0,33 l	3,70 €
Coca-Cola Zero ^{1, 7, 10}	0,33 l	3,70 €
Paulaner Limo Orange / Zitrone ^{1, 3}	0,33 l	3,60 €
Paulaner Cola ^{1, 10}	0,33 l	3,60 €
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 / dunkel Paulaner	0,5 l	4,70 €
Cola-Weißbier / Russ Paulaner ^{1, 3, 10}	0,5 l	4,70 €
Alkoholfreies Weißbier Paulaner	0,5 l	4,70 €

~ BEVANDE CALDE ~ WARME GETRÄNKE

Für unsere Kaffeespezialitäten setzen wir auf **Segafredo** – kräftig im Charakter, vollmundig im Geschmack und typisch italienisch. Gerne auch mit **Hafermilch** erhältlich. Aufpreis 0,50 €.

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 €
Glas Tee	Schwarz, Grün, Früchte, Pfefferminz, Kamille 3,20 €

~ VINO ~ WEIN

Rotweine

Montepulciano d'Abruzzo DOC ⁿ	Ital. Landwein (Bio), Rotwein	0,25 l	6,50 €
Lambrusco IGT ⁿ	Italienischer roter Perlwein	0,25 l	6,50 €
Chianti DOCG ⁿ	Traditioneller Rotwein mit Kirschnote	0,25 l	7,00 €
Primitivo IGT ⁿ	Runder, fruchtiger und zugleich gehaltvoller Rotwein	0,25 l	7,50 €

Weißweine

Ital. Landwein Grigio ⁿ	Herkunft: Custoza-Gardasee (Bio), Weißwein	0,25 l	6,50 €
Pinot Grigio DOC ⁿ	Fruchtiger, trockener Weißwein	0,25 l	7,10 €
Lugana DOC ⁿ	Weißwein mit intensivem, fruchtig-blumigem Duft	0,25 l	7,60 €
Rosé Bardolino Chiaretto DOC ⁿ	Harmonischer, fruchtiger Roséwein	0,25 l	7,00 €
Weinschorle rot oder weiß ⁿ	Aus unseren Landweinen gemischt	0,5 l	7,10 €

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!

~ DEGESTIVI ~ DIGESTIV

Grappa Nonino ⁿ	12 Monate im Barrique gereift	2 cl	5,50 €
Grappa Prosecco 8 anni ⁿ		2 cl	5,80 €
Fernet Branca ^{1, n}		2 cl	4,00 €
Ramazzotti ^{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 €
Amaro del Capo ⁿ		2 cl	4,50 €

~ 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 Süßungsmitteln	