

BARITALIA

APERITIVI

Veneziano			€ 7,80
Prosecco, Aperol ¹ , Soda			
Spritz			€ 7,50
Weißwein, Aperol ¹ , Soda			
Hugo			€ 7,80
Prosecco, Holundersirup, Minze, Soda			
Aperitivo Rosato			€ 8,00
Ramazzotti Rosé ¹ Prosecco, Basilikum, Soda			
Campari Soda / Orange			€ 7,50
Campari ¹ mit Soda / Orange			
Sanbitter			€ 4,50
Sanbitter ¹			
Sanbitter Orange			€ 6,90
Sanbitter ¹ mit Orangensaft			
Vino Spumante Brut			
Pinot Nero Brut		0.1l	€ 7,00
Pinot Nero Rose	0.1l		€ 7,00

Vino Spumante Brut	0.75l	€ 49,00
Pinot Nero Brut		
Vino Spumante Brut	0.75l	€ 49,00
Pinot Nero Rose		
Ruinart Rosé Brut	0.75l	€ 139,00
Ruinart Brut	0.75l	€ 139,00

BARITALIA

VINI

Bianco Custoza 2019

Cuvée aus lokale Trauben	0,1L.	€ 4,90
Kellerei Menegotti – Lombardei	0,2L.	€ 8,90

Lugana DOC 2020

Trebbiani	0,1L.	€ 5,90
Weingut Menegotti - Lombardei	0,2L.	€ 9,90

Pinot Bianco DOC 2019

Weißburgunger	0,1L.	€ 6,90
Weingut Walch – Südtirol	0,2L.	€ 11,90

Chardonnay DOC 2018

Chardonnay	0,1L.	€ 7,50
Weingut Lis Neris - Friaul	0,2L.	€ 12,90

Primitivo 2020

Primitivo	0,1L.	€ 4,90
Weingut La Passione Segreta - Apulien	0,2L.	€ 8,90

Cabernet Sauvignon 2015

Cabernet Sauvignon	0,1L.	€ 6,90
Weingut Campo Comet – Toskana	0,2L.	€ 12,90

Merlot DOC 2016

Merlot	0,1L.	€ 7,90
Weingut Tercic – Friaul	0,2L.	€ 13,90

Le Volte IGT 2018

Merlot, C. Sauvignon, Sangiovese	0,1L.	€ 8,50
Weingut Ornellaia –Toskana	0,2L.	€ 15,90

Rosa di Notte 2020

Groppello,Marzemino,Barbera,Sangiovese	0,1L.	€ 6,90
Weingut Montonale – Lombardei	0,2L.	€ 11,90

Weinschorle

	0,4L.	€ 6,90
--	-------	--------

BARITALIA

Öffnungszeiten Küche

Montag bis Samstag

12:00 bis 14:30

17:30 bis 21:30

Sonntag

12:00 – 21:30

ANTIPASTI

Bruschetta

Italienische Brotscheiben mit Tomatenwürfeln, Knoblauch und Basilikum

€ 6,50

Caprese

Büffel Mozzarella mit Tomaten und Basilikum

€ 13,90

Vitello tonnato

Dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern

€ 14,90

Carpaccio di manzo

Rinderfiletcarpaccio mit Parmesanflocken und Rucola

€ 16,90

ZUPPE

Tagessuppe

Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter

€ 6,50

INSALATE

Insalata mista

Gemischter Salat

€ 6,90

Insalata pomodoro

Tomatensalat mit Zwiebeln

€ 6,90

BARITALIA

RISOTTO

Risotto con verdure

Risotto mit Saison-Gemüse

€ 15,90

PASTE

Spaghetti aglio e olio

Spaghetti mit Knoblauch, Chili und Oliven Öl

€ 12,50

Penne arrabiata

Penne mit Knoblauch, Chili in Tomatensauce

€ 13,50

Spaghetti al ragú

Spaghetti Bolognese

€ 13,50

Spaghetti carbonara

Spaghetti mit Speck und Ei in Sahnesauce

€ 13,50

Linguini scampi

Feine hausgemachte Bandnudeln mit Scampi und
Frühlingszwiebeln in feiner Tomatensauce

€ 19,90

Tagliatelle con punte di filetto

Hausgemachte Bandnudeln mit Rinderfiletspitzen und
Parmesanflocken

€ 19,90

Tagliolini al tartufo

Hausgemachte feine Bandnudeln mit schwarzem Trüffel
(saisonbedingt)

€ 21,90

BARITALIA

PESCE

Calamari alla griglia

Calamari vom Grill serviert mit Saisonsalat
€ 23,50

Filetti di branzino alla griglia

Wolfbarschfilets vom Grill serviert mit
Saisongemüse und Kartoffel
€ 28,90

CARNE

Filetto alla griglia

Rinderfilet vom Grill
serviert mit Saisongemüse und Kartoffel
€ 35,90

Paillard di vitello

Kalbschnitzel von Grill
serviert mit Saisonsalat
€ 29,00

**Für weitere Spezialitäten unseres Hauses
fragen Sie gerne nach unserer Tageskarte**

DESSERT

Unsere Dessertauswahl finden Sie in der Vitrine

BARITALIA

Unsere **PIZZEN** mit 72h gegorenem Teig

Bocconcini di pizza

Pizzaröllchen mit Mozzarella und Hinterschinken
ODER Mozzarella und scharfer Salami
€14,50

Pizzapane

Pizzabrot
€ 6,00

Pizza margherita

mit Tomatensauce und Mozzarella
€ 9,90

Pizza funghi

mit Tomatensauce, Mozzarella und Champignons
€ 12,90

Pizza vegetariana

mit Tomatensauce, Mozzarella und Saisongemüse
€ 14,50

Pizza salame

mit Tomatensauce, Mozzarella und Salami
€ 12,90

Pizza salame piccante

mit Tomatensauce, Mozzarella und scharfer Salami
€ 13,50

Pizza prosciutto

mit Tomatensauce, Mozzarella
und Hinterschinken (Spalla Cotta)
€ 12,90

Pizza regina

mit Tomatensauce, Mozzarella, Champignons
und Hinterschinken (Spalla Cotta)
€ 13,90

Pizza capricciosa

mit Tomatensauce, Mozzarella und Champignons, Artischocken
und Hinterschinken (Spalla Cotta)
€ 14,50

Pizza calzone

mit Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, und Hinterschinken
(Spalla Cotta)
€ 14,50

BARITALIA

Pizza napoletana

mit Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Oliven und Kapern
€ 14,50

Pizza tonno e cipolle

mit Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln
€ 14,50

Pizza scampi

mit Tomatensauce, Mozzarella und Scampi
€ 19,00

Pizza frutti di mare

mit Tomatensauce, Mozzarella und Meeresfrüchten
€ 14,90

Pizza parma

mit Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und
Parmesanflocken
€ 18,50

Pizza caprese

mit Büffel Mozzarella, frischen Tomaten und Basilikum
€ 15,50

Pizza tartufo

mit Tomatensauce, Mozzarella und schwarzem Trüffel
(saisonbedingt)
€ 19,90

Pizza hawaii

mit Tomatensauce, Mozzarella, Hinterschinken
(Spalla Cotta) und Ananas
€ 14,50

Pizza 4 stagioni

mit Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, Hinterschinken (Spalla Cotta), Artischocken und Peperoni
€ 16,50

Pizza gorgonzola salame piccante

mit Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola und scharfer Salami
€ 15,90

Pizza salsiccia tartufo

mit Tomatensauce, Mozzarella, Salsiccia und schwarzem Trüffel
(saisonbedingt)
€ 21,90

BARITALIA

BEVANDE

San Pellegrino / Panna	0,2l	€ 3,50
San Pellegrino / Panna	0,5l	€ 5,50
San Pellegrino / Panna	0,7l	€ 7,90
Aranciata ¹	0,2l	€ 4,20
Sprite	0,2l	€ 4,20
Sanbitter ¹	0,1l	€ 4,20
Tonic Water ¹²	0,2l	€ 4,20
Bitter Lemon ¹²	0,2l	€ 4,20
Ginger Ale ¹	0,2l	€ 4,20
Spezi ¹⁻¹²⁻⁶	0,4l	€ 4,50
Cola ¹⁻⁶⁻¹¹ / Light ¹⁻⁶⁻⁸⁻¹¹	0,2l	€ 4,20
Ananassaft	0,2l	€ 4,50
Apfelsaft	0,2l	€ 4,50
Orangensaft	0,2l	€ 4,50
Cranberrysaft	0,2l	€ 4,50
Mangosaft	0,2l	€ 4,50
Kirschsaff	0,2l	€ 4,50
Maracujasaft	0,2l	€ 4,50
Rhabarbersaft	0,2l	€ 4,50
Schorle	0,4l	€ 5,00



BARITALIA



BEVANDE CALDE

Espresso	€ 3,20
Espresso macchiato	€ 3,20
Espresso doppio	€ 4,50
Espresso corretto	€ 4,50
Tasse Kaffee	€ 3,00
Cappuccino	€ 4,20
Latte Macchiato	€ 4,50
Heiße Schokolade mit Milchschaum	€ 4,20
Tee:	€ 3,50
Schwarz, Kamille, Früchte, Pfefferminze, Grün	

BEVANDE

Tegernseer Hell	0,33l	€ 3,90
Tegernseer Hell	0,5l	€ 5,50
Becks	0,33l	€ 4,50
Becks Alkoholfrei	0,33l	€ 4,50
Radler	0,5l	€ 5,00
Schneider Weiße	0,5l	€ 5,50
Schneider Leicht	0,5l	€ 5,50
Schneider Alkoholfrei	0,5l	€ 5,50
Cynar	4cl	€ 8,00
Amaro Averna	4cl	€ 8,00
Ramazzotti	4cl	€ 8,00
Sambuca	4cl	€ 8,00
Fernet Branca	4cl	€ 8,00
Grappa Amarone	4cl	€ 10,00

MIXED DRINKS

Bacardi Cola	4cl	€ 12,90
Cuba Libre	4cl	€ 12,90
Whisky Cola	4cl	€ 12,90
Vodka Lemon	4cl	€ 12,90
Gin Tonic	4cl	€ 12,90

Andere Spirituosen auf Anfrage

BARITALIA

VINI BIANCO 0,7L.

Bianco Custoza 2019	€ 33,-
Cuvée aus lokale Trauben - Kellerei Menegotti Lombardei – der Sommerwein	
Lugana DOC 2020	€ 37,-
Trebbiani - Weingut Menegotti Lombardei – der Allrounder	
Pinot Bianco DOC 2019	€ 44,-
Weißburgunger - Weingut Walch Südtirol – frisch und mineralisch	
Arneis Roero 2019	€ 45,-
Arneis – Weingut Pescaija Piemont – Frisch und aromatisch	
Chardonnay DOC 2018	€ 48,-
Chardonna - Weingut Lis Neris Friaul - ausgewogen	
Grillo 2020	€ 48,-
Grillo - Weingut Vigna Maduranov Sizilien – mineralisch und langhaltend	
Fiorile 2020	€ 48,-
Albana – Weingut Fondo Giuseppe Emilia Romagna - ausdrucksvoll	
Sauvignon 2019	€ 52,-
Sauvignon - Weingut Lis Neris Friaul - trocken und aromatisch	
Ribolla Gialla 2018	€ 53,-
Ribolla Gialla– Weingut Tercic Friaul – vollmundig und trocken	

VINI ROSÉ 0,7L.

Rosa di Notte 2020	€ 45,-
Groppello,Marzemino,Barbera,Sangiovese Weingut Montonale - Lombardei – pretty in Pink	

BARITALIA

VINI ROSSI 0,7L.

Primitivo 2020	€ 33,-
Primitivo - Weingut La Passione Segreta Apulien – everybodys darling	
Barbera Soliter 2019	€ 45,-
Barbera Traube - Weingut Pescaja Piemont – der Schmeichler	
Cabernet Sauvignon 2015	€ 48,-
Cabernet Sauvignon - Weingut Campo Comet Toskana – leicht und frisch	
Lagrein „Zobl“ 2019	€ 50,-
Lagrein - Weingut St. Paul Südtirol – unverwechselbar und urtypisch	
Thesys IGT 2015	€ 50,-
Bovale - Weingut Pala Sardinien – der Wuchtige	
Merlot DOC 2016	€ 52,-
Merlot - Weingut Tercic Friaul – rund und kräftig	
Syrah DOC 2018	€ 56,-
Syrah - Weingut Kaid Sizilien – aromatisch und lang anhaltend	
Chanti Classico 2017	€ 57,-
Sangiovese - Weingut Querciabella Toskana – der Klassiker	
La Massa IGT 2017	€ 58,-
Sangiovese, Merlot, Carbernet S. - Weingut La Massa Toskana – elegant mit Kraft	
Le Volte IGT 2018	€ 59,-
Merlot, C. Sauvignon, Sangiovese - Weingut Ornellaia Toskana – kräftig und breit	

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

Allergene

- A1 - enthält Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen)
- A2 - enthält Roggen
- A3 - enthält Gerste
- A4 - enthält Hafer
- B - enthält Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C - enthält Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D - enthält Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E - enthält Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F - enthält Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G - enthält Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- H1 - enthält Mandeln
- H2 - enthält Haselnüsse
- H3 - enthält Walnüsse
- H4 - enthält Kaschunüsse
- H5 - enthält Pecannüsse
- H6 - enthält Paranüsse
- H7 - enthält Pistazien
- H8 - enthält Macadamianüsse
- I - enthält Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- J - enthält Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K - enthält Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L - enthält Schwefeldioxid und Sulphite
- M - enthält Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N - enthält Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Zusatzstoffe

- 1 - mit Farbstoff
- 2 - mit Konservierungsstoff
- 3 - mit Nitritpökelsalz
- 4 - mit Phosphat
- 5 - mit Geschmacksverstärker
- 6 - mit Antioxidationsmittel
- 7 - mit Süßungsmittel(n)
- 8 - enthält eine Phenylalaninquelle
- 9 - geschwefelt
- 10 - geschwärzt
- 11 - enthält Koffein. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen
- 12 - chininhaltig
- 13 - gentechnisch verändert
- 14 - aus Fleischstücken zusammengesetzt
- 15 - taurinhaltig
- 16 - mit Krebsfleischart
- 17 - mit Säuerungsmittel
- 18 - mit Stabilisator(en)
- 19 - geräuchert
- 20 - mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)
- 21 - kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken

***Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unser geschultes Personal,
dieses gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte***