

# va bene

RESTAURANT / PIZZERIA / TERRASSE / WEINLADEN

---

## APERTIVI

### *Bellini*

*Prosecco mit Pfirsichnektar* 0,1 l 4,00

### *„Va Bene“*

*Prosecco mit Maracujanektar* 0,1 l 4,00

### *Veneziano/Spritz*

*Proseccoschorle mit Aperol* 0,25 l 6,50

### *Martini weiß*

5 cl 4,30

### *Campari / Orange oder Soda*

0,2 l 5,00

### *Glas Prosecco*

0,1 l 4,00

## CAFÈ E TÈ

*Kaffee* 2,60

*Espresso* 2,40

*Cappucino* 3,20

*Latte macchiato im Glas* 3,80

*Tasse Tee verschiedene Sorten* 2,30

*Für den perfekten*

## Genuss

*Unsere Kaffeebohnen  
werden erst kurz  
vor dem Aufbrühen  
gemahlen*

---

# un bene

Johannesstr. 24, 84431 Heldenstein

## PIZZA

1 <b>Pizza Pane</b>	6,70	8 <b>Pizza Funghi</b>	10,60
Fladen mit Rosmarin, Knoblauch		mit Tomaten, Käse, Champignons	
2 <b>Pizza Bruschetta</b>	7,00	9 <b>Pizza Regina</b>	11,20
passierte Tomaten, Knoblauch		mit Tomaten, Käse, Champignons, Vorderschinken <sup>·2</sup>	
3 <b>Pizza Margherita</b>	8,90	10 <b>Pizza Quattro Stagioni</b>	12,00
mit Tomaten, Käse		mit Tomaten, Käse, Vorderschinken <sup>·2</sup> , Champignons, Salami <sup>·2,3</sup> , Peperoni	
5 <b>Pizza Romana</b>	10,60	11 <b>Pizza Capriciosa</b>	14,50
mit Tomaten, Käse, Sardellen, Oliven und Karpfen		mit Tomaten, Käse, Vorderschinken <sup>·2</sup> , Champignons, Salami <sup>·2,3</sup> , Peperoni Artischocken, Oliven	
6 <b>Pizza Prosciutto</b>	10,60		
mit Tomaten, Käse, Vorderschinken <sup>·2</sup>			
7 <b>Pizza Salame</b>	10,60		
mit Tomaten, Käse, Salami <sup>·2,3</sup>			

Wenn der Hunger nicht so groß ist können wir eine Pizza auf 2 Teller teilen oder eine verkleinerte Pizza anbieten (- 1 €)

Zusätzlicher Belag befindet sich im Bereich von 1,50 Euro – 5,50 Euro  
Es können nur zwei Änderungen am Belag vorgenommen werden.

UM EINEN SCHNELLEREN ABLAUF ZU GEWÄHRLEISTEN; KÖNNEN WIR  
PIZZA UND KÜCHENGERICHTE NICHT IMMER GLEICHZEITIG SERVIEREN

# un bene

Johannesstr. 24, 84431 Heldenstein

## PIZZA

12 <b>Pizza Calabrese</b>	12,00	17 <b>Pizza Va Bene</b>	13,50
mit Tomaten, Käse, Salami scharf ·2,3 Champignons		mit Tomaten, Käse, Käsekrem, Parmaschinken	
13 <b>Pizza Vegetariana</b>	12,00	19 <b>Pizza San Daniele</b>	16,50
mit Tomaten, Käse, Gemüse nach Saison		mit Tomaten, Käse, Rucola, Parmesan- blätter, San Danielerohschinken, Kirschtomaten	
14 <b>Pizza Calzone gefüllt mit</b>	12,20	20 <b>Pizza Rucola &amp; Gamberi</b>	15,50
Tomaten, Käse, Vorderschinken und Champignons		mit Tomaten, Käse, Rucola und Krabben	
15 <b>Pizza Quattro formaggi</b>	14,00	21 <b>Pizza Frutti di Mare</b>	16,50
Tomaten, vier verschiedene Käsesorten		mit Tomaten, Käse, Meeresfrüchten	
16 <b>Pizza Pugliese</b>	14,00	22 <b>Pizza Hawaii</b>	12,00
mit Tomaten, Käse, Thunfisch, Zwiebeln		mit Tomaten, Käse, Vorderschinken, Ananas	



## PESCE

### *Calamaretti alla griglia*

<i>Babytintenfische, gegrillt;</i>	20,50
<i>Gemüsebeilage/Salatbeilage</i>	5,00

### *Gamberoni alla griglia*

<i>Risengarnelen (Scampi), gegrillt</i>	22,90
<i>Gemüsebeilage/Salatbeilage</i>	5,00

### *Pesce misto*

<i>Variationen vom Fisch, gegrillt</i>	21,50
<i>Gemüsebeilage/Salatbeilage</i>	5,00

## CARNE

### *Costata alla griglia*

<i>Rinderlende vom Grill,</i>	23,50
<i>Gemüsebeilage/Salatbeilage</i>	5,00

### *Filetto al Pepe verde*

<i>Bayrisches Jungbullenfilet, in grüner Pfeffersauce</i>	32,00
<i>Gemüsebeilage/Salatbeilage</i>	5,00

### *Filetto alla griglia*

<i>Bayrisches Jungbullenfilet gegrillt,</i>	30,00
<i>Gemüsebeilage/Salatbeilage</i>	5,00

## PASTA

<i>Spaghetti Poverina</i> Spaghetti mit Knoblauch, Öl und Peperoncino	9,20	<i>Spaghetti Pescatore speciale</i> Spaghetti mit Meeresfrüchten	15,50
auf Wunsch auch 		<i>Tagliatelle Boungustaio</i> Bandnudeln mit Steinpilzen, Rindfleisch und Sahneseauce	16,70
<i>Spaghetti Bolognese</i> Spaghetti mit Hackfleischsauce	10,50		
<i>Penne arrabbiata</i> mit scharfer Tomatensauce, Kapern, Oliven und Knoblauch	9,90	<i>Für die Kleinen -----</i>	
auf Wunsch auch 		<i>Rigatoni/Spaghetti</i> mit Tomatensauce	5,50
<i>Lasagna classica</i> Lasagne	12,00	<i>Rigatoni/Spaghetti</i> mit Bologneseseauce	6,50
<i>Rigatoni al forno</i> Rigatoni mit Vorderschinken, Erbsen, Pilze in Sahneseauce; mit Käse überbacken	12,00	<i>Rigatoni/Spaghetti</i> mit Butter	4,80

*Bei einer kleinen Portion wird – 1 € abgezogen*

## Antipasti

*Antipasto Va Bene* 12,50  
*Vorspeisenteller mit Gemüse, Meeresfrüchten und Fleisch*

*Antipasto vegetariano* 11,00  
*Vegetarischer Vorspeisenteller* auf Wunsch auch 

*„Vitello Tonnato“* 12,40  
*Dünn geschnittene, gegarte Fleischscheiben mit Thunfischcreme*

*Insalata di Mare* 13,90  
*Meeresfrüchtesalat*

*Carpaccio* 12,30  
*Dünn geschnittenes, rohes Rindfleisch mit Rucola und Parmesanblättern*

## Zuppe

*Crema di Pomodoro* 7,20  
*Tomatencremsuppe* auf Wunsch auch 

*Minestrone* 7,20  
*Gemüsesuppe nach toskanischer Art*

# un bene

RESTAURANT / PIZZERIA / TERRASSE / WEINLADEN

## *Insalate*

*Insalata Cetrioli* 6,20  
Gurkensalat

*Insalata pomodoro* 6,20  
Tomatensalat mit Zwiebeln und  
Oregano

*Insalata mista* 6,20  
Gemischter Salat

*Insalatina* 5,00  
Beilagensalat

*Rucolazza* 7,70  
Rucolasalat mit Kirschtomaten  
Und Parmesan

## *Insalate grande*

*Insalatona* 12,50  
Großer, gemischter Salat mit  
Thunfisch, Ei, Oliven, Käse,  
Peperoni

*Insalata Boscaiolo* 12,50  
Großer, gemischter Salat mit  
Gebratenen Pilzen und  
Parmesanblättern

*Insalata Sarda* 11,80  
Großer, gemischter Salat mit  
Hirtenkäse, Zwiebeln, Oliven  
und Paprika

### *SALATE*

*sind mit unserem  
hausgemachten  
Dressing  
angemacht  
(Ausnahme  
Rucolazza)  
und mit unserem  
hausgemachten  
Brot serviert*

# un bene

RESTAURANT / PIZZERIA / TERRASSE / WEINLADEN

---



## *Dolce*

*Tiramisu*

7,30

*Coccole*

*Drei kleine Süßigkeiten mit Espresso*

7,30



# un bene

RESTAURANT / PIZZERIA / TERRASSE / WEINLADEN

---

## **BIRRA**

### **Unertl Haag**

<i>Weißbier dunkel</i>	0,3 l	2,50	0,5 l	3,70
<i>Leichtes Weißbier</i>			0,5 l	3,70
<i>Alkoholfreies Weißbier</i>			0,5 l	3,70

### **Gut Forsting**

<i>Weißbier Hell</i>			0,5 l	3,70
<i>Helles</i>	0,3 l	2,50	0,5 l	3,50
<i>Dunkles Bier</i>			0,5 l	3,70

<i>Alkoholfreies Helles Hopfentaler</i>			0,5 l	3,50
<i>Zwickel Pils Innbräu</i>			0,3 l	3,70
<i>Radler</i>			0,5 l	3,80
<i>Russ Flötzing</i>			0,5 l	3,80

WICHTIGE INFORMATIONEN

**GLUTENFREI**

*Wir bieten*

*glutenfreie Pizza (3,20 Euro Aufschlag) an.*

*In unserem Betrieb wird Weizenmehl verarbeitet, wir versuchen die glutenfreien Angebote möglichst sorgfältig zu verarbeiten, können aber nicht vollständig ausschließen dass, das Produkt einen geringen Anteil an Gluten enthält.*

**VEGAN**



*Gerne bereiten wir vegane Gerichte für Sie zu*

*(lassen Sie sich beraten). Gerichte die Sie regulär vegan bestellen können:  
bunter Vorspeiseteller vegan, Crostini, Nudeln mit oder ohne Gemüse in  
Tomatensauce oder Knoblauch-Öl.*

*Bei den Salaten können die nicht-vegane Elemente weggelassen oder ersetzt werden. Suppen können vegan zubereitet werden.*

**ALLERGENE**

*Bitte fordern Sie die separate Speisekarte für Allergene beim Personal an oder lassen Sie sich beraten.*

## UNERTL-URSUD

0,5l 3,80



*Biergattung: Hefeweizen Dunkel*

*Brauerei: Unertl, Haag*

*Farbe: dunkles Braun, fast schwarz*

*Brauart: obergärig*

*Alkoholgehalt: 5.8 %*

*„Intensiv malziger Geschmack macht sich nach dem ersten Schluck auf der Zunge breit, gefolgt von feinen Hefearomen. Es ist richtig süß und man fühlt sich an einen dunklen Doppelbock erinnert. Extrem vollmundig und sanft kommt das Bier rüber - die Kohlensäure ist genau richtig dosiert und verleitet dem Gebräu die angesprochene Milde und Süffigkeit. Der Nachgeschmack ist größtenteils malzig-süß, dabei kommen hier aber eher fruchtige Noten zum Vorschein.“*

*usoX Bierblog von Daniel*

## CRAFT BEER TILMANS – DAS HELLE

0,5l 4,90

Tilman Ludwig ist studierter Braumeister und arbeitete einige Jahre in einer Spezialitätenbrauerei in der Schweiz. Dort experimentierte er sich durch verschiedene Bierstile. Der Weg in die Selbstständigkeit führte ihn dann in seine Geburtsstadt München zurück. Sein erstes eigenes Meisterwerk ist nun auf dem Markt



*Bierstil: Helles, untergärig*

*Brauerei: Tilmans Biere, München*

*Alkoholgehalt: 5,1 Prozent*

*Stammwürze: 12,3*

*Farbe: kräftiges Gold*

*Schaum: feinporig, instabil*

*Hopfen: Chinook*

*Malz: Karamellmalz*

*„Ein grandioses Helles, das ich auf diese Weise noch nie zuvor getrunken habe. Es hat den Charakter des typisch bayerischen Bieres, aber Tilman Ludwig verwendete Karamellmalz und stopfte mit Chinook Hopfen. Der lag sogar ganze drei Wochen mit im Tank. Deshalb duftet das Bier fruchtig und karamellig im Glas. Über die Zunge strömt eine Honigsüße gepaart mit gelben Steinfrüchten wie Aprikose und Pfirsich - und dazu ist es auch noch ausgesprochen süffig.“*

*Ausschnitt aus „Feiner Hopfen“ von Mareike Hasenbeck*

## ANALCOLICO

<i>Coca Cola</i> <sup>5,6</sup>	0,3 l	2,70	0,5 l	4,20
<i>Fanta</i>	0,3 l	2,70	0,5 l	4,20
<i>Zitronenlimonade</i>	0,3 l	2,50	0,5 l	3,80
<i>Cola Mix</i> <sup>5,6</sup>	0,3 l	2,70	0,5 l	3,80
<i>Bitter Lemon /Tonic Water</i> <sup>7</sup>	0,2 l	2,70		
<b>Fruchtsäfte</b> (Apfel, Traube, Orange....)	0,3 l	2,50		
<b>Fruchtnektar</b> Johannisbeer, Rhabarber, Maracuja, Pfirsich	0,3 l	2,50		
<i>Apfelsaftschorle</i>			0,5 l	3,80
<i>Orangensaftschorle</i>			0,5 l	3,80
<i>Johannisbeerschorle</i>			0,5 l	3,80
<i>Traubensaftschorle</i>			0,5 l	3,80
<i>Rhabarberschorle</i>			0,5 l	3,80
<i>Maracujaschorle</i>			0,5 l	3,80
<i>Pfirsichschorle</i>			0,5 l	3,80
<i>Tafelwasser spritzig</i>	0,3 l	2,70	0,5 l	3,20
<i>Plose Mineralwasser</i>	0,5 l	3,80	1,0 l	6,20
<i>Adelholzner naturell -ohne Kohlensäure</i>	0,5 l	3,80	0,7 l	5,30

## GELATO

**Tartufo nero** (Carte d'ore 75 g) 7,30

*Italienische Eisspezialität mit Schokoladeneiscreme und einem Kern aus Zabaioneiscteme*

**Tartufo bianco** (Carte d'ore 75 g) 7,30

*Italienische Eisspezialität mit Milcheiskrem und einem Kern aus Cappuccinoeiscreme*

**Tartufo pistaccio** (Gelateria Palazzo 150 g) 9,50

*Italienische Eisspezialität mit Pistazieneiscreme und einem Kern aus Mandarinenzubereitung*

**Tartufo cioccolato bianca** (Gelateria Palazzo 150 g) 9,50

*Italienische Eisspezialität mit weißer Schokoladeneiscreme und einem Kern aus Himbeercreme*

**Affogato** 1 Kugel Vanilleeis mit Espresso 4,20

**La Pallina** 1 Kugel Vanilleeis 1,80

oder

1 Kugel gelbes Fruchtsorbet 1,80

(Passionsfrucht/Mango)



**Giuseppe** 1 Kugel Vanilleeis mit San-Marzanolikör 4,10

## VINI

### *Rosso, Italien*

### Rotwein

<i>Merlot ITG</i>	<i>0,25 l</i>	<i>5,50</i>
<i>Montepulciano DOC</i>	<i>0,25 l</i>	<i>5,50</i>
<i>Lambrusco IGT</i>	<i>0,25 l</i>	<i>5,50</i>

### *Bianco Italien*

### Weißwein

<i>Pinot Grigio, IGT</i>	<i>0,25 l</i>	<i>5,50</i>
<i>Trebbiano, IGT</i>	<i>0,25 l</i>	<i>5,50</i>

### *Rosato Italien*

<i>Rosé IGP</i>	<i>0,25 l</i>	<i>6,50</i>
-----------------	---------------	-------------

<i>Weinschorle</i>	<i>0,5 l</i>	<i>6,20</i>
	<i>0,25 l</i>	<i>3,70</i>

## DIGESTIVI

<i>Amaretto</i>	<i>4 cl</i>	<i>4,00</i>
<i>Averna, Ramazotti</i>	<i>4 cl</i>	<i>4,00</i>
<i>Fernet branca</i>	<i>4 cl</i>	<i>4,00</i>
<i>Sambuca</i>	<i>4 cl</i>	<i>4,00</i>
<i>Vecchia Romagna</i>	<i>4 cl</i>	<i>6,00</i>
<i>Williamsbirne</i>	<i>4 cl</i>	<i>4,00</i>
<i>Limoncello</i>	<i>4 cl</i>	<i>4,00</i>
<i>Grappa della Casa</i>	<i>4 cl</i>	<i>4,00</i>
<i>Grappa speciale</i>	<i>4 cl</i>	<i>6,90</i>

Suchen Sie

das  
Besondere ?

Fragen Sie nach unserer  
Weinkarte oder nach  
besonders erlesenen  
Weinen im  
0,25 l Ausschank

Weitere

Grappe,  
Spirituosen,  
oder  
Mixgetränke

auf  
Nachfrage

