

# SAPORI

pizzeria - bar - caffè

## **Willkommen – Benvenuti**

Vergessen Sie den Alltag und  
genießen Sie die italienische Lebensart  
direkt im Herzen von Unterschleißheim.

Unsere Holzofenpizzen sind weit über die Stadtgrenzen bekannt  
und nicht nur durch die Zubereitung im Holzofen,  
sondern auch durch die ausgewählten Zutaten,  
einzigartig in der Umgebung.

Die Zutaten unserer Pizzen und italienischen Spezialitäten  
sind ausschließlich erstklassig, so können wir den authentischen  
und charakteristischen Geschmack Italiens bewahren.

Entspannen Sie sich in unserer kleinen, gemütlichen  
Pizzeria – Bar – Caffé und fühlen Sie sich wie in Italien.

**Ihr Sapori Team wünscht Ihnen einen schönen Aufenthalt**

# SAPORI

pizzeria - bar - caffè

## Insalate e Antipasti

	Euro
<b>Carpaccio alla Cipriani</b>	13,40
Carpaccio vom Rind mit fr. Champignons, Rucola und Parmesanblättern	
<b>Carpaccio di Salmone</b>	13,40
Carpaccio vom Lachs, mit gebratenen Shrimps und Rucola	
<b>Mozzarella alla Caprese</b>	9,80
Büffelmozzarella mit Tomaten, Rucola und fr. Basilikum	
<b>Duett vom Büffelmozzarella alla Caprese &amp; Prosciutto di Parma</b>	13,90
Büffelmozzarella mit Tomaten, Rucola, fr. Basilikum und feinen Parmaschinken <sup>7</sup>	
<b>Vitello Tonnato</b>	13,40
hauchdünn geschnittenes Kalbsfleisch mit Rucola, Thunfischcreme und Kapern <sup>3</sup>	
<b>Antipasti misti Saporì</b>	13,90
Gemischte Italienische kalte Vorspeisen <sup>6,8</sup>	
<b>Insalata di Cetrioli</b>	4,90
Gurkensalat	
<b>Insalata Mista</b>	Kleiner Beilagensalat 4,80
gemischter Salat	Großer Salat 6,90
<b>Insalata Verde</b>	4,90
grüner Salat	
<b>Insalata di Pomodori</b>	5,90
Tomatensalat mit Zwiebeln und Rucola	
<b>Insalata di Rucola, Pomodori e Noci</b>	11,40
Rucola mit frischen Tomaten, Parmesanblätter und Walnüsse	
<b>Grande Insalata Greca</b>	12,30
Großer gem. Salat mit Schafskäse, Zwiebeln, Oliven und Peperoni <sup>6,8</sup>	
<b>Grande Insalata al Tonno</b>	13,40
Großer gem. Salat mit Thunfisch, Zwiebeln, Oliven und Ei <sup>6,8</sup>	
<b>Grande Insalata Delicata</b>	13,90
Großer gem. Salat mit Mozzarella und gegrilltem Gambasspieß	
<b>Insalata Mediterranea</b>	11,90
Rucola, gebratene Pilze, frische Tomaten und Parmesanblätter	
<b>Grande Insalata Saporita</b>	13,90
gem. Salat mit Hähnchenbrustfilet, einer pikanten Chili-Honigmarinade und Schafskäse <sup>3</sup>	
<b>Grande Insalata con Salmone</b>	13,90
Großer gem. Salat mit gegrilltem Filet vom Lachs, Artischocken a la Romana und Crema di Balsamico <sup>3,5,8</sup>	
<b>Grande Insalata Parma</b>	13,90
Grosser gem. Salat mit gegrillten Mozzarella-Parmaschinkenröllchen	
<b>Caesar's Salad</b>	11,90
Romanasalat, Kirschtomaten, Croutons, Parmesanblätter und Caesar's Dressing <sup>3</sup>	
<b>Caesar's Salad mit gebratenen Hähnchenbrustfilet</b>	14,90

# SAPORI

pizzeria - bar - caffè

## Pasta

	Euro
<b>Spaghetti alle Napoletana</b> mit Tomatensauce und Kräutern	8,40
<b>Spaghetti Aglio, Olio e Rucola</b> mit Knoblauch, Olivenöl, frischen Rucola und Chili	10,90
<b>Spaghetti alla Carbonara</b> mit Speck, Sahne und Ei <sup>3,7</sup>	12,40
<b>Spaghetti Bolognese</b> mit hausgemachter Hackfleischsauce	12,90
<b>Spaghetti Marinara</b> mit Meeresfrüchten, Knoblauch und frischen Kräutern	14,90
<b>Spaghetti Puttanesca</b> in Tomatensauce mit Oliven, Kapern, Sardellen und frischen Kräutern <sup>8,6</sup>	10,90
<b>Tortellini Panna e Prosciutto</b> in Schinken-Sahnesauce <sup>7</sup>	12,40
<b>Tortellini Gorgonzola e Spinaci</b> mit Gorgonzola und Blattspinat	12,40
<b>Penne Arrabbiata</b> mit scharfer Tomatensauce	11,40
<b>Penne alla Calabrese</b> mit scharfer italienischer Salami, Tomatensauce und frischen Kräutern <sup>3,7</sup>	12,40
<b>Penne Salsiccia fresca</b> mit herzhafter italienischer Bratwurst, Tomaten, Zwiebeln und frischen Kräutern <sup>3,7</sup>	12,80
<b>Penne Amatriciana</b> mit Speck, Zwiebeln und Tomatensauce <sup>3,7</sup>	10,90
<b>Penne alla Siciliana</b> mit Auberginen, Tomaten und Schafskäse <sup>3</sup>	11,90
<b>Rigatoni Mascarpone</b> mit Tomaten-Mascarponesauce und frischem Basilikum	11,40
<b>Rigatoni ai Formaggi</b> mit einer pikanten Käsesauce	11,40
<b>Rigatoni alle Verdure</b> mit frischem Gemüse in Tomatensauce	10,90
<b>Tagliatelle Primavera</b> mit Schinken, Champignons und Erbsen in einer Tomaten-Sahnesauce <sup>2,3</sup>	12,90
<b>Tagliatelle Gorgonzola</b> mit Gorgonzola, Sahne, gerösteten Walnüssen und Parmaschinken	13,90
<b>Pasta al Forno</b> mit Hackfleisch, Tomaten, Sahne und Käse überbacken	12,60
<b>Lasagne Bolognese al Forno</b>	12,60
<b>Gnocchi Gorgonzola</b> Kartoffelgnocchi in einer feinen Gorgonzola-Sahnesauce <sup>3</sup>	11,40

# SAPORI

pizzeria - bar - caffè

## Original Holzofen-Pizza (ca. Ø 32cm)

**Auf Wunsch auch mit glutenfreiem Teig oder laktosefreien Käse**

	Euro
<b>Pane</b> Pizzabrot mit oder ohne Tomaten und Knoblauch	4,90
<b>Margherita</b> mit Tomatensauce und Käse	8,40
<b>Caprese</b> mit frischen Tomaten, Büffelmozzarella und frischem Basilikum <sup>3,14</sup>	12,80
<b>Salame</b> mit Salami <sup>3,7</sup>	10,90
<b>Prosciutto</b> mit Schinken <sup>2,7</sup>	10,90
<b>Funghi</b> mit frischen Champignons	10,40
<b>Regina</b> mit Schinken und frischen Champignons <sup>2,7</sup>	11,40
<b>Verdure</b> mit frischem Gemüse (vegetarisch)	11,90
<b>Melanzane</b> mit gegrillten Auberginen, Zwiebeln und Schafskäse <sup>3</sup>	11,90
<b>Salumiera</b> mit Schinken, Salami, frischen Champignons und Peperoni <sup>2,3,7</sup>	11,90
<b>Quattro Stagioni</b> mit Schinken, fr. Champignons, Artischocken und Paprika <sup>2,3,7</sup>	11,40
<b>Ai Formaggi</b> mit 4 herzhaften Käsesorten	11,80
<b>Mediterranea</b> mit Gambas, Blattspinat und Knoblauch	13,90
<b>Tipo Parma</b> mit ital. Landschinken, Rucola, Kirschtomaten, Parmesan, Olivenöl <sup>7</sup>	12,90
<b>Capricciosa</b> mit Schinken, Salami, Champignons, Peperoni, Artischocken, Paprika, Oliven <sup>2/3,6,7</sup>	12,80
<b>Tonno</b> mit Thunfisch und Zwiebeln <sup>3</sup>	12,40
<b>Salmone</b> mit feinem Räucherlachs und frischer Sahne <sup>3</sup>	12,90
<b>Frutti di Mare</b> mit Meeresfrüchten und Knoblauch	13,90
<b>Casareccia</b> mit Gorgonzola und Blattspinat	11,40
<b>Romana</b> mit Kapern, Sardellen, Oliven und Oregano <sup>3,6</sup>	10,90
<b>Reginella</b> mit Salami und frischen Champignons	10,40
<b>Donna Rosa</b> mit Schinken, frischen Champignons, Zwiebeln und Oliven <sup>2,6,7</sup>	12,40
<b>A Stune</b> mit frischen Champignons, Rucola und Schafskäse <sup>3</sup>	11,90
<b>Hawai</b> mit Schinken und Ananas <sup>2,7,8</sup>	10,90
<b>Piccante</b> mit scharfer ital. Spianata (Salami) und scharfe Peperoni <sup>3,7</sup>	12,90
<b>Salsiccia</b> mit pikanter ital. Bratwurst und Zwiebeln <sup>3,7</sup>	12,80
<b>Calzone</b> mit Schinken, Artischocken, frischen Champignons und Salami <sup>2,3,7</sup>	12,90
<b>Hemings' s favourite</b> mit scharfer Salami und Ananas <sup>3,7</sup>	11,90
<b>Bianca Neve</b> mit Camembert, ital. Landschinken und Rucola <sup>1,7</sup>	11,90
<b>Carpaccio</b> mit Rindercarpaccio, Kirschtomaten, Rucola, Parmesan und Limonenöl	12,90
<b>Gusto</b> mit scharfer Peperoni-Salami, gegrilltem Paprika und Scarmorzakäse <sup>3,7</sup>	13,90
<b>Chorizo</b> mit Spanischer Salami, Jalapenos, Rote Zwiebeln, Taleggio-Käse und Kalamata-Oliven <sup>3,4,6,7</sup>	13,90
<b>Tonnato</b> mit Kalbfleisch, Thunfischcreme, Rucola und Kirschtomaten, Kapern	13,90
Zusätzliche Beilagen; Gemüse, Peperoni, Oliven, Kapern usw...	1,50
Schinken, Salami, Käse, Fisch und Rucola etc..	2,00
1 Pizza auf 2 Teller aufgeteilt (ausgenommen Kinder bis 12 Jahren)	2,00
<b>Glutenfreier Teig/laktosefreier Käse</b>	2,50

# SAPORI

pizzeria - bar - caffè

## Bruschettone (4 Stück)

	Euro
<b>Classica</b>	7,40
mit Tomaten, Knoblauch, Olivenöl und Rucola	
<b>Caprese</b>	8,40
mit Tomaten, Mozzarella und Rucola	
<b>Tonno</b>	8,40
mit Tomaten, Thunfisch, Zwiebeln <sup>3</sup>	
<b>Tipo Parma</b>	8,40
mit Tomaten, ital. Landschinken, Rucola und Parmesan <sup>7</sup>	
<b>Salmone</b>	8,40
mit Tomaten, Räucherlachs und Zwiebeln <sup>3</sup>	
<b>Lucifer</b>	8,40
mit Tomaten, scharfer Salami, Rucola und Parmesan <sup>3,7</sup>	
<b>Tonnato</b>	8,40
mit Tomaten, Kalbfleisch, Thunfischcreme , Rucola und Kapern <sup>3</sup>	

**Bitte beachten Sie unsere täglich wechselnden Angebote auf unseren Tafeln**

*Bei Fragen bezüglich Allergene, wenden Sie sich bitte an unseren Service, welcher Ihnen gerne eine Mappe mit allen gekennzeichneten Allergenen in unseren Gerichten zur Einsicht gibt.*

*Da in unserem Betrieb bzw. bei unseren Lieferanten auch Gluten-, Milch-, Ei-, Sellerie-, Erdnuss- und nusshaltige Zutaten verarbeitet werden, kann trotz aller Sorgfalt ein Übergang von Spuren dieser Stoffe nicht völlig ausgeschlossen werden.“*

# SAPORI

pizzeria - bar - caffè

## Aperitiv

		Euro
Martini Bianco oder Rosso <sup>2/8</sup>	4 cl	4,20
Campari Soda <sup>2/8</sup>	0,2 l	5,90
Campari Orange <sup>2/8</sup>	0,2 l	6,80
Prosecco Albafiorita	0,1 l	5,40
Hugo (Prosecco, Limette, Minze u. Holunder) <sup>8</sup>	0,3 l	6,40
Aperol Sprizz (mit Prosecco) <sup>2,13</sup>	0,3 l	6,40
Aperol Veneziana (mit Weisswein) <sup>2,13</sup>	0,3 l	6,40
Lillet (Schweppes Wildbeery) <sup>2,8,13</sup>	0,3 l	6,80
Crodino (Alkoholfrei) <sup>2,4,8</sup>	0,1 l	3,80

## Bier

Biere enthalten glutenhaltiges Getreide

Tegernseer Helles vom Fass	0,5 l	4,10
Tegernseer Helles vom Fass	0,3 l	3,10
Tegernseer Dunkel vom Fass unfiltriert im Steinkrug	0,5 l	4,30
Tegernseer Dunkel vom Fass (unfiltriert)	0,3 l	3,50
Alkoholfreies Helles Löwenbräu	0,5 l	3,90
Unertl Weißbier naturtrüb vom Fass	0,5 l	4,30
Unertl Weißbier naturtrüb vom Fass	0,3 l	3,50
Unertl Weißbier leicht	0,5 l	4,30
Unertl Weißbier alkoholfrei	0,5 l	4,30
Becks	0,3 l	3,90
Radler <sup>2/8</sup>	0,5 l	4,10
Ruß'n, Weißbier/Cola <sup>2,4,7,11</sup>	0,5 l	4,30
Giesinger Kellerbier unfiltriert ( Erleuchtung)	0,5 l	4,30

# SAPORI

pizzeria - bar - caffè

## Alkoholfreies

		Euro
Tafelwasser	0,2 l	2,50
	0,4 l	3,20
Acqua Morelli „Frizzante“ ( Bozen/Südtirol )	0,25 l	3,40
	0,75 l	6,30
Acqua Morelli „Naturale“ ( Bozen/Südtirol )	0,25 l	3,40
	0,75 l	6,30
Fanta / Sprite <sup>2,4,8</sup>	0,2 l	2,90
	0,4 l	4,30
Coca Cola / Coca Cola light / Cola-Mix <sup>2,4,7,11</sup>	0,2 l	2,90
	0,4 l	4,30
Schweppes, Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale <sup>2,4,8,13</sup>	0,2 l	4,30
Fruchtschorle <sup>2,3,4,8</sup>	0,2 l	2,90
(Apfel, Orange, Trauben, Johannisbeere, Kirsch, Rhabarber, Mango, Maracuja)	0,4 l	4,20

## Warme Getränke

		Euro
Espresso <sup>11</sup>		2,30
Espresso Macchiato <sup>11\14</sup>		2,60
Espresso Doppio <sup>11</sup>		4,20
Espresso Corretto <sup>11</sup>		3,90
Cappuccino <sup>11\14</sup>		3,10
Eiskaffee <sup>11</sup> (nur im Sommer)		4,90
Latte Macchiato <sup>11\14</sup>		3,90
Tee (schwarzer <sup>11</sup> , grüner, Kamille, Pfefferminz, Früchte)		2,90
Tasse Kaffee <sup>11</sup>		3,20
Heiße Schokolade <sup>11,14</sup>		3,80

## Digestive

		Euro
Ramazotti	2 cl	3,90
Averna	2 cl	3,90
Fernet Branca oder Fernet Branca Menta	2 cl	3,90
Sambuca Molinari	2 cl	3,90
Amaretto <sup>8</sup>	2 cl	3,90
Jägermeister	2 cl	3,90
Vecchia Romangna	2 cl	4,50
Limoncello <sup>2/8</sup>	2 cl	3,80
Grappa della casa	2 cl	3,90
Grappa di Prosecco	2 cl	4,90
Longdrinks (Jacky Cola, Wodka Lemon, Gin Tonic...) <sup>2,8,12,13</sup>	2 cl	8,50

**Information laut Lebensmittelverordnung**  
1 mit Geschmacksverstärker  
2 mit Farbstoff  
3 mit Konservierungsstoff  
4 mit Antioxidationsstoff  
5 geschwefelt

6 geschwärzt  
7 mit Phosphat  
8 mit Süßungsmittel(n)  
9 enthält eine Phenylalanin-quelle

10 gewachst  
11 coffeinhaltig  
12 taurinhaltig  
13 chininhaltig  
14 mit Milcheiweiß

# SAPORI

pizzeria - bar - caffè

## Weine – offen

		Euro
	<b>0,2 l</b>	<b>0,5 l</b>
Trebbiano d'abruzzo della casa – weiß	5,90	14,40
Montepulciano d'abruzzo della casa – rot	5,90	14,40
Rosé della casa	5,90	14,40
Grillo, i.g.t., Sizilien – weiß	6,90	16,80
Lugana, d.o.c., Venetien – weiß	7,40	18,00
Chiaretto, d.o.c., Bardolino – rosé	6,90	16,80
Nero d'Avola, i.g.t., Sizilien – rot	6,90	16,80
Vino Lambrusco	5,90	14,60
Ciliegiolo, i.g.t., Toscana	7,40	18,00
Weinschorle	0,4l	5,40
	0,5l	6,70
1/8 Vino della Casa	0,125l	4,30
Prosecco Albafiorita	0,7l	26,00

## Weißweine 0,75l

	Euro
<b>Grillo I.G.T. / Terre di Campo Sasso, Sizilien</b>	25,00
Zitrusaromen, frisch, leicht und beschwingt	
<b>Chardonnay D.O.C / Gorgo, Venetien</b>	24,00
Äpfel, reife Ananas und Grapefruit	
<b>Lugana I Frati D.O.C. / Ca dei Frati, Lombardei</b>	32,00
Elegante feinfruchtige Art, traubig und mineralisch	
<b>Lugana Azienda Agricola D.O.C. S. Christina, Garda</b>	31,00
Feine Säure und intensive Frucht mit Hauch von Vanille	
<b>Lugana „Limne“ D.O.C. / Tenuta Rovaglia, Lombardei</b>	26,00
Grüne Früchte, Apfel, am Gaumen sehr fruchtig und weich	
<b>Custoza „San Michelin“ D.O.C. / Gorgo, Venetien</b>	24,00
Grüner Apfel, Birne und Blüten, mineralisch, langes Fruchtfinale	
<b>Gavi del Comune di Gavi D.O.C.G. / Il Poggio, Piemont</b>	28,00
Duft nach grünem Apfel und Blüten, saftig mit feiner Mineralität	
<b>Ficiligno Sicilia I.G.T / Baglio di Pianetto, Sizilien</b>	29,00
Tropische Früchte, Limette, Maracuja, florale Noten, feine und elegante Säure	
<b>Chiaretto D.O.C/Gorgo, Venetien</b>	
Erfrischendes Bukett von frischen Himbeeren und Kirschen dezente Blütenaroma mit guter Struktur und fruchtigem Nachhall	26,00
<b>Greco di Tufo „Serum“ D.O.C.G. / I Capitani, Kampanien</b>	32,00
Helle Früchte, elegant, viel Substanz, zurückhaltende Säure	



# SAPORI

pizzeria - bar - caffè

## Rotweine 0,75l

	Euro
<b>Nero d'Avola I.G.T. / Terre di Campo Sasso, Sizilien</b> Schöne Kirschnote, fast würzig mit dezenter Fruchtsüße	25,00
<b>Ciliegiolo I.G.T/ Aricola Elisabetta, Toskana</b> Rubinrote Farbe, komplexe u. harmonische Struktur, lang anhaltend am Gaumen	26,00
<b>Chianti Rufina Riserva D.O.C.G. / I Veroni, Toskana</b> Pflaumenaromen, rote Beeren, reifes Tannin, kraftvoll und samtig zugleich	52,00
<b>Salice Salentino Riserva D.O.C. / L'Antesi, Apulien</b> Rumtopf, reife Beerenfrüchte, Schoko, üppige Fruchtsüße	32,00
<b>Valpolicella Classico Ripasso D.O.C. / Accordini, Venetien</b> Duft nach Gewürzen, Vanille und dunklen Früchten, äußerst intensiv und kraftvoll	39,00
<b>Moreccio Bolgheri Rosso D.O.C. / Casa di Terra, Bolgheri</b> Große Fruchttiefe, am Gaumen sehr ausgewogen mit mittelkräftiger Struktur	38,00
<b>Paxxo Rosso del Veneto I.G.T. / Accordini, Venetien</b> Würzige Nase, Duft nach reifen Früchten, am Gaumen dicht und intensiv	52,00
<b>Barolo D.O.C.G. / Mauro Molino, Piemont</b> Dunkle Beeren, leicht rauchige Schokonoten, feinfruchtig mit eleganten Tanninen	67,00
<b>Amarone Classico Acinatico D.O.C.G. / Accordini, Venetien</b> Dezentes Vanillearoma, Rumtopfaromen, unglaubliche Konzentration	92,00