

# 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 ed Antipasti

	Euro
<b>Carpaccio alla Cipriani</b>	11,60
Carpaccio vom Rind mit fr. Champignons, Rucola und Parmesanblättern	
<b>Carpaccio di Salmone</b>	11,80
Carpaccio vom Lachs, mit gebratenen Shrimps und Rucola	
<b>Mozzarella alla Caprese</b>	8,90
Büffelmozzarella mit Tomaten, Rucola und fr. Basilikum	
<b>Duett vom Büffelmozzarella alla Caprese &amp; Prosciutto di Parma</b>	11,80
Büffelmozzarella mit Tomaten, Rucola, fr. Basilikum und feinen Parmaschinken	
<b>Vitello Tonnato</b>	11,60
hauchdünn geschnittenes Kalbsfleisch mit Rucola, Thunfischcreme und Kapern <sup>3</sup>	
<b>Antipasti misti Sapori</b>	12,80
Büffelmozzarella, Parmaschinken, Vitello Tonnato, gegrilltes Gemüse, Bohnen-Thunfisch-Salat	
<b>Insalata di Cetrioli</b>	4,80
Gurkensalat	
<b>Insalata Mista</b>	Kleiner Beilagensalat 3,90
gemischter Salat	Großer Salat 5,90
<b>Insalata Verde</b>	4,90
grüner Salat	
<b>Insalata di Pomodori</b>	4,90
Tomatensalat mit Zwiebeln und Rucola	
<b>Insalata di Rucola, Pomodori e Noci</b>	10,40
Rucola mit frischen Tomaten, Parmesanblätter und Walnüsse	
<b>Grande Insalata Greca</b>	10,80
Großer gem. Salat mit Schafskäse, Zwiebeln, Oliven und Peperoni <sup>8</sup>	
<b>Grande Insalata al Tonno</b>	10,80
Großer gem. Salat mit Thunfisch, Zwiebeln, Oliven und Ei <sup>8</sup>	
<b>Grande Insalata Delicata</b>	12,80
Großer gem. Salat mit Mozzarella und gegrilltem Gambasspieß	
<b>Insalata Mediterranea</b>	10,80
Rucola, gebratene Pilze, frische Tomaten und Parmesanblätter	
<b>Grande Insalata Saporita</b>	12,80
gem. Salat mit Hähnchenbrustfilet, einer pikanten Chili-Honigmarinade und Schafskäse <sup>3</sup>	
<b>Grande Insalata con Salmone</b>	12,80
Großer gem. Salat mit gegrilltem Filet vom Lachs, Artischocken a la Romana, Crema di Balsamico <sup>8/5</sup>	
<b>Grande Insalata Parma</b>	12,80
Grosser gem. Salat mit gegrillten Mozzarella-Parmaschinkenröllchen	
<b>Caesar´s Salad</b>	10,80
Romanasalat, Kirschtomaten, Croutons, Parmesanblätter und Caesar´s Dressing	
<b>Caesar´s Salad mit gebratenen Hähnchenbrustfilet</b>	12,80

# SAPORI

pizzeria - bar - caffè

## Pasta

<b>Spaghetti alle Napoletana</b>	7,90
mit Tomatensauce und Kräutern	
<b>Spaghetti Aglio, Olio e Rucola</b>	8,90
mit Knoblauch, Olivenöl, frischen Rucola und Chili	
<b>Spaghetti alla Carbonara</b>	9,80
mit Speck, Sahne und Ei <sup>3</sup>	
<b>Spaghetti Bolognese</b>	9,80
mit hausgemachter Hackfleischsauce	
<b>Spaghetti Marinara</b>	12,90
mit Meeresfrüchten, Knoblauch und frischen Kräutern	
<b>Spaghetti Puttanesca</b>	9,80
in Tomatensauce mit Oliven, Kapern, Sardellen und frischen Kräutern <sup>8</sup>	
<b>Tortellini Panna e Prosciutto</b>	10,90
in Schinken-Sahnesauce	
<b>Tortellini Gorgonzola e Spinaci</b>	10,90
mit Gorgonzola und Blattspinat	
<b>Penne Arrabbiata</b>	9,60
mit scharfer Tomatensauce	
<b>Penne alla Calabrese</b>	10,80
mit scharfer italienischer Salami, Tomatensauce und frischen Kräutern <sup>3</sup>	
<b>Penne Salsiccia fresca</b>	10,60
mit herzhafter italienischer Bratwurst, Tomaten, Zwiebeln und frischen Kräutern <sup>3</sup>	
<b>Penne Amatriciana</b>	9,80
mit Speck, Zwiebeln und Tomatensauce <sup>3</sup>	
<b>Penne alla Siciliana</b>	9,80
mit Auberginen, Tomaten und Schafskäse <sup>3</sup>	
<b>Rigatoni Mascarpone</b>	9,80
mit Tomaten-Mascarponesauce und frischem Basilikum	
<b>Rigatoni ai Formaggi</b>	9,80
mit einer pikanten Käsesauce	
<b>Rigatoni alle Verdure</b>	9,80
mit frischem Gemüse in Tomatensauce	
<b>Tagliatelle Primavera</b>	10,80
mit Schinken, Champignons und Erbsen in einer Tomaten-Sahnesauce <sup>2</sup>	
<b>Tagliatelle Gorgonzola</b>	11,90
mit Gorgonzola, Sahne, gehackten Walnüssen und Parmaschinken	
<b>Pasta al Forno</b>	10,80
mit Hackfleisch, Tomaten, Sahne und Käse überbacken	
<b>Lasagne Bolognese al Forno</b>	10,80
<b>Gnocchi Gorgonzola</b>	9,80
Kartoffelgnocchi in einer feinen Gorgonzola-Sahnesauce <sup>3</sup>	

# SAPORI

pizzeria - bar - caffè

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

<b>Pane</b> Pizzabrot mit oder ohne Tomaten und Knoblauch	4,80
<b>Margherita</b> mit Tomatensauce und Käse	6,90
<b>Caprese</b> mit frischen Tomaten, Büffelmozzarella und frischem Basilikum	10,40
<b>Salame</b> mit Salami <sup>3</sup>	9,60
<b>Prosciutto</b> mit Schinken <sup>2</sup>	9,60
<b>Funghi</b> mit frischen Champignons	9,40
<b>Regina</b> mit Schinken und frischen Champignons <sup>2</sup>	9,80
<b>Verdure</b> mit frischem Gemüse (vegetarisch)	10,40
<b>Melanzane</b> mit gegrillten Auberginen, Zwiebeln und Schafskäse <sup>3</sup>	9,80
<b>Salumiera</b> mit Schinken, Salami, frischen Champignons und Peperoni <sup>2/3</sup>	10,60
<b>Quattro Stagioni</b> mit Schinken, fr. Champignons, Artischocken und Paprika <sup>2/3</sup>	10,60
<b>Ai Formaggi</b> mit 4 herzhaften Käsesorten	9,80
<b>Mediterranea</b> mit Gambas, Blattspinat und Knoblauch	10,60
<b>Tipo Parma</b> mit italienischem Landschinken, Rucola, Kirschtomaten, Parmesan, Olivenöl	10,80
<b>Capricciosa</b> mit Schinken, Salami, Champignons, Peperoni, Artischocken, Paprika, Oliven <sup>2/3</sup>	10,90
<b>Tonno</b> mit Thunfisch und Zwiebeln	9,80
<b>Salmone</b> mit feinem Räucherlachs und frischer Sahne <sup>3</sup>	10,80
<b>Frutti di Mare</b> mit Meeresfrüchten und Knoblauch	10,80
<b>Casareccia</b> mit Gorgonzola und Blattspinat	10,40
<b>Romana</b> mit Kapern, Sardellen, Oliven und Oregano <sup>3</sup>	9,80
<b>Reginella</b> mit Salami und frischen Champignons <sup>3</sup>	9,80
<b>Donna Rosa</b> mit Schinken, frischen Champignons, Zwiebeln und Oliven <sup>2</sup>	
<b>A Stune</b> mit frischen Champignons, Rucola und Schafskäse <sup>3</sup>	9,80
<b>Hawai</b> mit Schinken und Ananas <sup>2</sup>	9,80
<b>Piccante</b> mit scharfer ital. Salami und Peperoni <sup>3</sup>	10,40
<b>Salsiccia</b> mit pikanter ital. Bratwurst und Zwiebeln <sup>3</sup>	10,60
<b>Calzone</b> mit Schinken, Artischocken, frischen Champignons und Salami <sup>2/3</sup>	11,60
<b>Hemings' favourite</b> mit scharfer Salami und Ananas <sup>3</sup>	10,40
<b>Bianca Neve</b> mit Camembert, ital. Landschinken und Rucola <sup>1</sup>	10,60
<b>Carpaccio</b> mit Rindercarpaccio, Kirschtomaten, Rucola, Parmesan und Limonenöl	11,80
<b>Gusto</b> mit scharfer Peperoni-Salami, fr. Paprika und Scarmorzakäse (geräucherter Mozzarella)	11,60
<b>Tonnato</b> mit Kalbfleisch, Thunfischcreme, Rucola und Kirschtomaten <sup>3</sup>	11,80
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

# SAPORI

pizzeria - bar - caffè

## Bruschettone ( 4 Stück)

<b>Classica</b>	6,90
mit Tomaten, Knoblauch, Olivenöl und Rucola	
<b>Caprese</b>	7,90
mit Tomaten, Mozzarella und Rucola	
<b>Tonno</b>	7,90
mit Tomaten, Thunfisch, Zwiebeln und Kapern	
<b>Tipo Parma</b>	7,90
mit Tomaten, ital. Landschinken, Rucola und Parmesan	
<b>Salmone</b>	7,90
mit Tomaten, Räucherlachs und Zwiebeln	
<b>Lucifer</b>	7,90
mit Tomaten, scharfer Salami, Rucola und Parmesan	
<b>Tonnato</b>	
mit Tomaten, Kalbfleisch, Thunfischcreme und Rucola <sup>3</sup>	

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

# SAPORI

pizzeria - bar - caffè

## Aperitiv

		Euro
Martini Bianco oder Rosso	4 cl	4,20
Campari Soda <sup>2</sup>	0,2 l	4,90
Campari Orange <sup>2</sup>	0,2 l	5,30
Prosecco Mionetto Spumante	0,1 l	4,60
Hugo (Prosecco, Limette, Minze u. Holunder) <sup>8/10</sup>	0,3 l	5,30
Aperol Sprizz (mit Prosecco)	0,3 l	5,30
Aperol Veneziana (mit Weisswein) <sup>5</sup>	0,3 l	5,30
Italien Weisse (Schneider Weisse, Aperol, Orange)	0,3 l	5,30
Gin Tonic <sup>13</sup>	0,2 l	7,90
Crodino (alkoholfrei)	0,1 l	3,40
Tonic/ Ginger	0,2 l	3,80

## Bier

		Euro
Tegernseer Helles vom Fass	0,5 l	3,80
Kleines Tegernseer Helles vom Fass	0,3 l	2,80
Tegernseer Dunkel vom Fass unfiltriert im Steinkrug	0,5 l	3,90
Kleines Tegernseer Dunkel vom Fass (unfiltriert)	0,3 l	2,90
Alkoholfreies Helles	0,5 l	3,80
Schneider Weisse Original vom Fass	0,5 l	3,90
Kleine Schneider Weisse Original vom Fass	0,3 l	2,90
Schneider Weisse leicht	0,5 l	3,90
Schneider Weisse alkoholfrei	0,5 l	3,90
Becks	0,3 l	3,50
Radler	0,5 l	3,80
Ruß'n, Weißbier/Cola <sup>2/11</sup>	0,5 l	3,90

# SAPORI

pizzeria - bar - caffè

## Alkoholfreies

		Euro
Tafelwasser	0,2 l	2,10
	0,4 l	2,90
San Pellegrino	0,5 l	3,90
	0,75 l	5,90
Panna ohne Kohlensäure	0,5 l	3,90
	0,75 l	5,90
Fanta / Sprite <sup>2/8</sup>	0,2 l	2,60
	0,4 l	3,80
Coca Cola / Coca Cola light / Spezi <sup>2/8/9/11</sup>	0,2 l	2,60
	0,4 l	3,80
Schweppes, Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale <sup>2/1323</sup>	0,2 l	3,60
Fruchtsaftchorle <sup>3</sup>	0,2 l	2,70
(Apfel, Orange, Trauben, Johannisbeere, Kirsch, Rhabarber, Mango, Maracuja)	0,4 l	3,80
Red Bull <sup>2/12</sup>	0,25 l	3,90

## Weine – offen

	0,2 l	0,5 l
Trebbiano d´abruzzo della casa - weiß	4,90	11,90
Montepulciano d´abruzzo della casa – rot	4,90	11,90
Rosé della casa	4,90	11,90
Grillo, i.g.t., Sizilien – weiß	5,90	14,80
Lugana, d.o.c., Venetien – weiß	6,90	17,00
Rosato Nero d´Avola, i.g.t., Sizilien – rosé	5,90	14,80
Nero d´Avola, i.g.t., Sizilien – rot	5,90	14,80
Vino Lambrusco	4,90	11,90
Ginepraia, i.g.t., Toscana	6,90	17,00
Weinschorle 0,4	0,4 l	5,40
1/8 Vino della Casa <sup>1/8</sup>	0,125 l	3,60

# SAPORI

pizzeria - bar - caffè

## Digestive

		Euro
Ramazzotti	2 cl	3,50
Averna	2 cl	3,50
Fernet Branca oder Fernet Branca Menta	2 cl	3,50
Sambuca	2 cl	3,50
Amaretto <sup>8</sup>	2 cl	3,50
Jägermeister	2 cl	3,50
Fragoli <sup>1/2/8</sup>	2 cl	3,80
Limoncello <sup>2/8</sup>	2 cl	3,40
Grappa della casa	2 cl	3,90
Grappa di Prosecco	2 cl	4,90
Vecchia Romagna	2 cl	3,90
Longdrinks (Jacky Cola, Wodka Lemon, Gin Tonic ... )	0,2 l	7,90

## Warme Getränke

	Euro
Espresso <sup>11</sup>	2,00
Espresso Macchiato <sup>11</sup>	2,20
Espresso Doppio <sup>11</sup>	3,90
Espresso Corretto <sup>11</sup>	3,90
Cappuccino <sup>11</sup>	2,90
Cappuccino groß <sup>11</sup>	3,90
Latte Macchiato <sup>11</sup>	3,50
Tee (schwarzer <sup>11</sup> , grüner, Kamille, Pfefferminz, Früchte)	2,60
Tasse Kaffee <sup>11</sup>	2,40
Heiße Schokolade	3,40

### 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



# SAPORI

pizzeria - bar - caffè

## Weissweine 0,75l

	Euro
<b>Grillo I.G.T. / Terre di Campo Sasso, Sizilien</b> Zitrusaromen, frisch, leicht und beschwingt	25,00
<b>Chardonnay D.O.C / Gorgo, Venetien</b> Äpfel, reife Ananas und Grapefruit	24,00
<b>Lugana I Frati D.O.C. / Ca dei Frati, Lombardei</b> Elegante feinfruchtige Art, traubig und mineralisch	32,00
<b>Lugana Azienda Agricola D.O.C. S. Christina, Garda</b> Feine Säure und intensive Frucht mit Hauch von Vanille	31,00
<b>Lugana „Limne“ D.O.C. / Tenuta Rovaglia, Lombardei</b> Grüne Früchte, Apfel, am Gaumen sehr fruchtig und weich	26,00
<b>Custoza „San Michelin“ D.O.C. / Gorgo, Venetien</b> Grüner Apfel, Birne und Blüten, mineralisch, langes Fruchtfinale	24,00
<b>Gavi del Comune di Gavi D.O.C.G. / Il Poggio, Piemont</b> Duft nach grünem Apfel und Blüten, saftig mit feiner Mineralität	27,00
<b>Ficiligno Sicilia I.G.T / Baglio di Pianetto, Sizilien</b> Tropische Früchte, Limette, Maracuja, florale Noten, feine und elegante Säure	29,00
<b>Greco di Tufo „Serum“ D.O.C.G. / I Capitani, Kampanien</b> Helle Früchte, elegant, viel Substanz, zurückhaltende Säure	32,00

## Rosewein 0,75l

<b>Rosato I.G.T. / Terre di Campo Sasso, Sizilien</b> rote Früchte, Kirsche, leicht und fruchtig	25,00
---	-------

# SAPORI

pizzeria - bar - caffè

<b>Rotweine 0,75l</b>	<b>Euro</b>
<b>Nero d'Avola I.G.T. / Terre di Campo Sasso, Sizilien</b> Schöne Kirschnote, fast würzig mit dezenter Fruchtsüße	25,00
<b>Ginepraia Rosso I.G.T. / Fatt. Uccelliera, 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, ungläubliche Konzentration	92,00