

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
Carpaccio alla Cipriani	15,80
Carpaccio vom Rind mit fr. Champignons, Rucola und Parmesanblättern	
Carpaccio di Salmone	15,80
Carpaccio vom Lachs, mit gebratenen Shrimps und Rucola	
Mozzarella alla Caprese	12,80
Büffelmozzarella mit Tomaten, Rucola und fr. Basilikum	
Duett vom Büffelmozzarella alla Caprese & Prosciutto di Parma	15,90
Büffelmozzarella mit Tomaten, Rucola, fr. Basilikum und feinen Parmaschinken ⁷	
Vitello Tonnato	15,90
hauchdünn geschnittenes Kalbsfleisch mit Rucola, Thunfischcreme und Kapern ³	
Antipasti misti Saporì	16,90
Gemischte Italienische kalte Vorspeisen ^{6,8}	
Insalata di Cetrioli	4,90
Gurkensalat	
Insalata Mista	Kleiner Beilagensalat 5,60
gemischter Salat	Großer Salat 7,60
Insalata Verde	5,90
grüner Salat	
Insalata di Pomodori	6,90
Tomatensalat mit Zwiebeln und Rucola	
Insalata di Rucola, Pomodori e Noci	13,90
Rucola mit frischen Tomaten, Parmesanblätter und gerösteten Cashewkerne	
Grande Insalata Greca	15,90
Großer gem. Salat mit Schafskäse, Zwiebeln, Oliven und Peperoni ^{6,8}	
Grande Insalata al Tonno	15,90
Großer gem. Salat mit Thunfisch, Zwiebeln, Oliven und Ei ^{6,8}	
Grande Insalata Delicata	16,90
Großer gem. Salat mit Mozzarella und gegrilltem Gambasspieß	
Insalata Mediterranea	14,90
Rucola, gebratene Pilze, frische Tomaten und Parmesanblätter	
Grande Insalata Saporita	15,90
gem. Salat mit Hähnchenbrustfilet, einer pikanten Chili-Honigmarinade und Schafskäse ³	
Grande Insalata con Salmone	17,90
Großer gem. Salat mit gegrilltem Filet vom Lachs, Artischocken a la Romana und Crema di Balsamico ^{3,5,8}	
Grande Insalata Parma	16,90
Grosser gem. Salat mit gegrillten Mozzarella-Parmaschinkenröllchen	
Caesar's Salad	14,90
Romanasalat, Kirschtomaten, Croutons, Parmesanblätter und Caesar's Dressing ³	
Caesar's Salad mit gebratenen Hähnchenbrustfilet	16,90

SAPORI

pizzeria - bar - caffè

Pasta

	Euro
Spaghetti alle Napoletana mit Tomatensauce und Kräutern	11,90
Spaghetti Aglio, Olio e Rucola mit Knoblauch, Olivenöl, frischen Rucola und Chili	13,90
Spaghetti alla Carbonara mit Speck, Sahne und Ei oder klassisch ohne Sahne mit Guanciale und Ei ⁷	15,90
Spaghetti Bolognese mit hausgemachter Hackfleischsauce	15,90
Spaghetti Marinara mit Meeresfrüchten, Knoblauch und frischen Kräutern	17,90
Spaghetti Puttanesca in Tomatensauce mit Oliven, Kapern, Sardellen und frischen Kräutern ^{8, 6}	14,90
Tortellini Panna e Prosciutto in Schinken-Sahnesauce ⁷	15,80
Tortellini Gorgonzola e Spinaci mit Gorgonzola und Blattspinat	15,90
Penne Arrabbiata mit scharfer Tomatensauce	14,90
Penne alla Calabrese mit scharfer italienischer Salami, Tomatensauce und frischen Kräutern ^{3, 7}	15,90
Penne Salsiccia fresca mit herzhafter italienischer Bratwurst, Tomaten, Zwiebeln und frischen Kräutern ^{3, 7}	16,80
Penne Amatriciana mit Speck, Zwiebeln und Tomatensauce ^{3, 7}	14,80
Penne alla Siciliana mit Auberginen, Tomaten und Schafskäse ³	15,80
Rigatoni Mascarpone mit Tomaten-Mascarponesauce und frischem Basilikum	14,90
Rigatoni ai Formaggi mit einer pikanten Käsesauce	14,90
Rigatoni alle Verdure mit frischem Gemüse in Tomatensauce	14,90
Tagliatelle Primavera mit Schinken, Champignons und Erbsen in einer Tomaten-Sahnesauce ^{2, 3}	15,90
Tagliatelle Gorgonzola mit Gorgonzola, Sahne, gerösteten Walnüssen und Parmaschinken	16,90
Pasta al Forno mit Hackfleisch, Tomaten, Sahne und Käse überbacken	16,50
Lasagne Bolognese al Forno	16,50
Gnocchi Gorgonzola Kartoffelgnocchi in einer feinen Gorgonzola-Sahnesauce ³	15,90

SAPORI

pizzeria - bar - caffè

Original Holzofen-Pizza (ca. Ø 32cm)

Auf Wunsch auch mit glutenfreiem Teig oder laktosefreien Käse

	Euro
Pane Pizzabrot mit oder ohne Tomaten und Knoblauch	7,80
Margherita mit Tomatensauce und Käse	11,80
Caprese mit frischen Kirschtomaten, Büffelmozzarella und frischem Basilikum ^{3,14}	14,90
Salame mit Salami ^{3,7}	13,90
Prosciutto mit Schinken ^{2,7}	13,90
Funghi mit frischen Champignons	13,80
Regina mit Schinken und frischen Champignons ^{2,7}	14,90
Verdure mit frischem Gemüse (vegetarisch)	14,90
Melanzane mit gegrillten Auberginen, Zwiebeln und Schafskäse ³	14,90
Salumiera mit Schinken, Salami, frischen Champignons und Peperoni ^{2,3,7}	14,90
Quattro Stagioni mit Schinken, fr. Champignons, Artischocken und Paprika ^{2,3,7}	14,90
Ai Formaggi mit 4 herzhaften Käsesorten	14,90
Mediterranea mit Gambas, Blattspinat und Knoblauch	15,90
Tipo Parma mit ital. Landschinken, Rucola, Kirschtomaten, Parmesan, Olivenöl ⁷	15,90
Capricciosa mit Schinken, Salami, Champignons, Peperoni, Artischocken, Paprika, Oliven ^{2/3,6,7}	15,90
Tonno mit Thunfisch und Zwiebeln ³	15,90
Salmone mit feinem Räucherlachs und frischer Sahne ³	16,90
Frutti di Mare mit Meeresfrüchten und Knoblauch	16,90
Casareccia mit Gorgonzola und Blattspinat	14,80
Romana mit Kapern, Sardellen, Oliven und Oregano ^{3,6}	13,80
Reginella mit Salami und frischen Champignons	14,90
Donna Rosa mit Schinken, frischen Champignons, Zwiebeln und Oliven ^{2,6,7}	14,90
A Stune mit frischen Champignons, Rucola und Schafskäse ³	14,90
Hawai mit Schinken und Ananas ^{2,7,8}	13,90
Piccante mit scharfer ital. Spianata (Salami) und scharfe Peperoni ^{3,7}	15,90
Salsiccia mit pikanter ital. Bratwurst und Zwiebeln ^{3,7}	15,80
Calzone mit Schinken, Artischocken, frischen Champignons und Salami ^{2,3,7}	15,80
Hemings's favourite mit scharfer Salami und Ananas ^{3,7}	15,90
Bianca Neve mit Camembert, ital. Landschinken und Rucola ^{1,7}	15,80
Carpaccio mit Rindercarpaccio, Kirschtomaten, Rucola, Parmesan und Limonenöl	15,80
Gusto mit scharfer Peperoni-Salami, gegrilltem Paprika und Scarmorzakäse ^{3,7}	15,80
Chorizo mit Spanischer Salami, Jalapenos, Rote Zwiebeln, Taleggio-Käse und Kalamata-Oliven ^{3,4,6,7}	15,90
Tonnato mit Kalbfleisch, Thunfischcreme, Rucola und Kirschtomaten, Kapern	15,90
Zusätzliche Beilagen; Gemüse, Peperoni, Oliven, Kapern usw...	2,0
Schinken, Salami, Käse, Fisch und Rucola etc..	2,5
1 Pizza auf 2 Teller aufgeteilt (ausgenommen Kinder bis 12 Jahren)	2,0
Glutenfreier Teig/laktosefreier Käse	2,5

SAPORI

pizzeria - bar - caffè

Bruschettone (3 Stück)

	Euro
Classica mit Tomaten, Knoblauch, Olivenöl und Rucola	7,90
Caprese mit Tomaten, Mozzarella und Rucola	8,80
Tonno mit Tomaten, Thunfisch, Zwiebeln ³	8,80
Tipo Parma mit Tomaten, ital. Landschinken, Rucola und Parmesan ⁷	8,80
Salmone mit Tomaten, Räucherlachs und Zwiebeln ³	8,90
Lucifer mit Tomaten, scharfer Salami, Rucola und Parmesan ^{3,7}	8,90
Tonnato mit Tomaten, Kalbfleisch, Thunfischcreme, Rucola und Kapern ³	8,90

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 ^{2/8}	4 cl	5,80
Campari Soda ^{2/8}	0,2 l	6,40
Campari Orange ^{2/8}	0,2 l	6,90
Prosecco Albafiorita	0,1 l	5,90
Hugo (Prosecco, Limette, Minze u. Holunder) ⁸	0,3 l	7,80
Aperol Sprizz (mit Prosecco) ^{2,13}	0,3 l	7,80
Aperol Veneziana (mit Weisswein) ^{2,13}	0,3 l	7,80
Lillet (Schweppes Wildbeery) ^{2,8,13}	0,3 l	7,80
Crodino (Alkoholfrei) ^{2,4,8}	0,1 l	4,80

Biere

Biere enthalten glutenhaltiges Getreide

		Euro
Tegernseer Helles vom Fass	0,5 l	4,80
Tegernseer Helles vom Fass	0,3 l	3,60
Tegernseer Dunkel vom Fass unfiltriert im Steinkrug	0,5 l	4,90
Tegernseer Dunkel vom Fass (unfiltriert)	0,3 l	3,70
Alkoholfreies Helles Löwenbräu	0,5 l	4,50
Unertl Weißbier naturtrüb vom Fass	0,5 l	5,20
Unertl Weißbier naturtrüb vom Fass	0,3 l	4,20
Unertl Weißbier leicht	0,5 l	4,90
Unertl Weißbier alkoholfrei	0,5 l	4,90
Becks	0,3 l	4,30
Radler ^{2/8}	0,5 l	4,60
Ruß'n, Weißbier/Cola ^{2,4,7,11}	0,5 l	4,90

SAPORI

pizzeria - bar - caffè

Alkoholfreies

		Euro
Tafelwasser	0,2 l	2,80
	0,4 l	3,80
Acqua Morelli „Frizzante“ (Bozen/Südtirol)	0,25 l	3,90
	0,75 l	6,90
Acqua Morelli „Naturale“ (Bozen/Südtirol)	0,25 l	3,90
	0,75 l	6,90
Fanta / Sprite ^{2,4,8}	0,2 l	3,40
	0,4 l	4,60
Coca Cola / Coca Cola light / Cola-Mix ^{2,4,7,11}	0,2 l	3,40
	0,4 l	4,60
Schweppes, Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale ^{2,4,8,13}	0,2 l	4,50
Fruchtschorle ^{2,3,4,8}	0,2 l	3,40
(Apfel, Orange, Trauben, Johannisbeere, Kirsch, Rhabarber, Mango, Maracuja)	0,4 l	4,60

Warme Getränke – Caffè Hausbrandt

	Euro
Espresso ¹¹	2,70
Espresso Macchiato ^{11\14}	2,90
Espresso Doppio ¹¹	4,50
Espresso Corretto ¹¹	4,90
Cappuccino ^{11\14}	3,90
Eiskaffee ¹¹ (nur im Sommer)	5,90
Latte Macchiato ^{11\14}	4,50
Tee (schwarzer ¹¹ , grüner, Kamille, Pfefferminz, Früchte)	3,40
Tasse Kaffee ¹¹	3,80
Heiße Schokolade ^{11,14}	4,90

Digestive

		Euro
Ramazzotti	2 cl	4,80
Averna	2 cl	4,80
Fernet Branca oder Fernet Branca Menta	2 cl	4,80
Sambuca Molinari	2 cl	4,80
Amaretto ⁸	2 cl	4,80
Jägermeister	2 cl	4,80
Vecchia Romangna	4 cl	5,90
Limoncello ^{2/8}	2 cl	4,90
Grappa della casa	2 cl	4,90
Grappa di Prosecco	2 cl	5,90
Longdrinks (Jacky Cola, Wodka Lemon, Gin Tonic...) ^{2,8,12,13}	2 cl	8,90

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 koffeinhaltig
12 taurinhaltig
13 chininhaltig
14 mit Milcheiweiß

SAPORI

pizzeria - bar - caffè

Weine – offen

		Euro
	0,2 l	0,5 l
Trebbiano d'abruzzo della casa – weiß	6,90	16,90
Montepulciano d'abruzzo della casa – rot	6,90	16,90
Rosé della casa	6,90	16,90
Grillo, i.g.t., Sizilien – weiß	7,90	18,90
Lugana, d.o.c., Venetien – weiß	7,90	18,90
Chiaretto , d.o.c, Bardolino – rosè	7,90	18,90
Cardonnay D.O.C Gorgo Venetien	7,90	18,90
Nero d'Avola, i.g.t., Sizilien – rot	7,90	18,90
Vino Lambrusco	6,90	16,90
Primitivo Terre di Campo Sasso Sizilien	7,90	18,90
Weinschorle	0,4l	5,90
Weinschorle in Karaffe	0,5l	7,30
1/8 Vino della Casa	0,125l	5,90
Prosecco Albafiorita	0,7l	29

Weißweine 0,75l

	Euro
Grillo I.G.T. / Terre di Campo Sasso, Sizilien	28
Zitrusaromen, frisch, leicht und beschwingt	
Chardonnay D.O.C / Gorgo, Venetien	28
Äpfel, reife Ananas und Grapefruit	
Lugana I Frati D.O.C. / Ca dei Frati, Lombardei	34
Elegante feinfruchtige Art, traubig und mineralisch	
Lugana Azienda Agricola D.O.C. S. Christina, Garda	33
Feine Säure und intensive Frucht mit Hauch von Vanille	
Lugana „Limne“ D.O.C. / Tenuta Rovaglia, Lombardei	28
Grüne Früchte, Apfel, am Gaumen sehr fruchtig und weich	
Custoza „San Michelin“ D.O.C. / Gorgo, Venetien	28
Grüner Apfel, Birne und Blüten, mineralisch, langes Fruchtfinale	
Gavi del Commune di Gavi D.O.C.G. / Il Poggio, Piemont	34
Duft nach grünem Apfel und Blüten, saftig mit feiner Mineralität	
Ficiligno Sicilia I.G.T / Baglio di Pianetto, Sizilien	35
Tropische Früchte, Limette, Maracuja, florale Noten, feine und elegante Säure	
Chiaretto D.O.C/Gorgo, Venetien	28
Erfrischendes Bukett von frischen Himbeeren und Kirschen dezente Blütenaroma mit guter Struktur und fruchtigem Nachhall	
Greco di Tufo „Serum“ D.O.C.G. / I Capitani, Kampanien	37
Helle Früchte, elegant, viel Substanz, zurückhaltende Säure	

SAPORI

pizzeria - bar - caffè

Rotweine 0,75l

	Euro
Nero d'Avola I.G.T. / Terre di Campo Sasso, Sizilien Schöne Kirschnote, fast würzig mit dezenter Fruchtsüße	28
Primitivo I.G.P / Terre di Campo Sasso, Puglia Große Fruchttiefe am Gaumen, sehr ausgewogen	28
Ciliegiolo I.G.T/ Aricola Elisabetta, Toskana Rubinrote Farbe, komplexe u. harmonische Struktur, lang anhaltend am Gaumen	36
Chianti Rufina Riserva D.O.C.G. / I Veroni, Toskana Pflaumenaromen, rote Beeren, reifes Tannin, kraftvoll und samtig zugleich	55
Salice Salentino Riserva D.O.C. / L'Antesi, Apulien Rumtopf, reife Beerenfrüchte, Schoko, üppige Fruchtsüße	39
Valpolicella Classico Ripasso D.O.C. / Accordini, Venetien Duft nach Gewürzen, Vanille und dunklen Früchten, äußerst intensiv und kraftvoll	46
Moreccio Bolgheri Rosso D.O.C. / Casa di Terra, Bolgheri Große Fruchttiefe, am Gaumen sehr ausgewogen mit mittelkräftiger Struktur	42
Paxxo Rosso del Veneto I.G.T. / Accordini, Venetien Würzige Nase, Duft nach reifen Früchten, am Gaumen dicht und intensiv	55
Barolo D.O.C.G. / Mauro Molino, Piemont Dunkle Beeren, leicht rauchige Schokonoten, feinfruchtig mit eleganten Tanninen	69
Amarone Classico Acinatico D.O.C.G. / Accordini, Venetien Dezentes Vanillearoma, Rumtopfaromen, unglaubliche Konzentration	98