



BENVENUTI

Herzlich Willkommen im Ristorante Caruso.

Das Caruso ist ein italienisches Speiselokal mit Spezialitäten aus meiner sizilianischen Heimat.

Geboren und aufgewachsen bin ich - Sebastiano Caruso - in Avola, Sizilien. Die Liebe zum Kochen habe ich von meiner Mama gelernt. Viele Produkte und Weine auf unserer Karte und Wochenkarte werden direkt aus Sizilien importiert und frisch zubereitet. Die Ideen und Einflüsse für die wechselnde Wochenkarte stammen sowohl aus meiner Heimat Sizilien, als auch aus anderen italienischen Regionen.

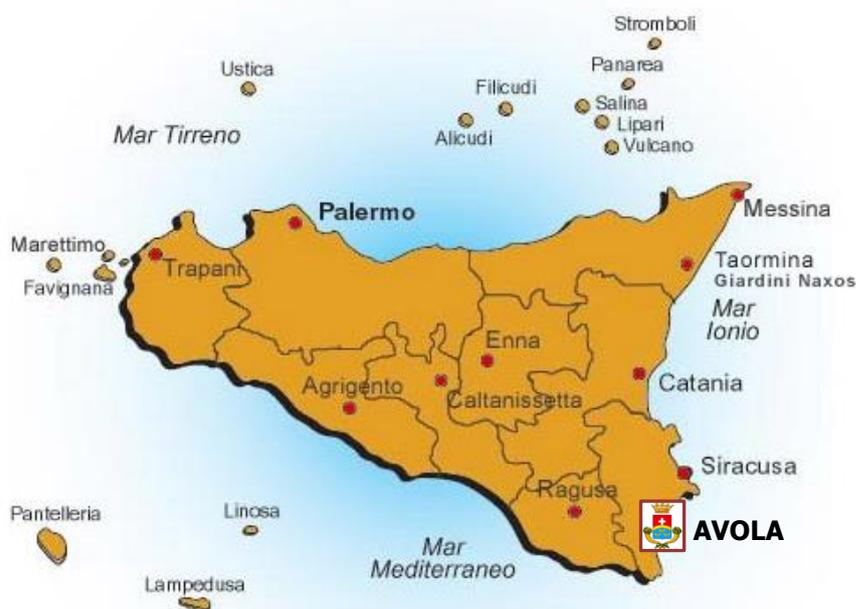
Unser Ristorante Caruso verfügt über 68 Sitzplätze, in den Sommermonaten können Sie unsere Speisen und Getränke auch auf der sonnigen Terrasse genießen.

Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag: 11:30 – 14:30 17:30 – 22:30

Samstag: 17:30 – 22:30

Sonntag: Ruhetag



FOLLOW US ON
facebook

| Ristorante Caruso | Hauptstrasse 40 | 85716 Unterschleissheim |
| <http://ristorante-caruso.org> |

089 - 37 49 91 07



MITTAGSKARTE

ARANCINI AUF BOLOGNESE	10,9
PASTA MIT HÄHNCHEN UND PILZEN	10,7
PASTA AURORA	10,5
PIZZA MIT SALAMI, SARDELLEN UND PEPERONI	11,9

Zu jedem Mittagsggericht gibt es einen kleinen Salat der Saison



ANTIPASTI

ANTIPASTI MISTI _____ 13,5
Gemischte Vorspeise

CAPRESE _____ 8,5
Mozzarella | Tomaten | frisches Basilikum

VITELLO TONNATO _____ 11,8
Kalbfleisch mit Thunfischsoße | Kapern

CARPACCIO DI MANZO _____ 11,9
Rindercarpaccio | Rucola | fein gehobelter Parmesan

ZUPPA

HAUSGEMACHTE MINISTRONE _____ 4,5
Gemüse

CREMA DI POMODORE _____ 4,5
Tomate

INSALATA

INSALATA VERDE _____ 4,2
Grüner Salat

INSALATA FAGIOLI E CIPPOLO _____ 6,2
Riesenbohnen | Thunfisch | feine rote Zwiebel

INSALATA DI POMODORE _____ 4,2
Tomate | Zwiebel

INSALATA DI RUCOLA _____ 8,9
Rucola | Tomate | Parmesan

INSALATA MISTA _____ 4,9
Verschiedene marktfrische Salate der Saison

INSALATA RIVIERA _____ 9,2
Thunfisch | Artischocken | Bio-Ei | rote Zwiebeln



PASTA

SPAGHETTI NAPOLI _____ 7,5 Tomatensauce	TAGLIATELLE AL SALMONE _____ 11,5 Lachs
SPAGHETTI AGLIO-OLIO E PEPERONCINO _____ 8,5 Peperoncino Olivenöl Knoblauch	TAGLIATELLE AGLI SCAMPI _____ 11,9 Scampi
SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE _____ 9,5 Fleischsoße ⁽¹⁾	TAGLIATELLE EMILIANA _____ 10,9 Erbsen Schinken "1/2" Pilzen
SPAGHETTI CARBONARA _____ 9,5 Speck Ei für'n Geschmack ein Schuss Sahne ⁽³⁾	PENNETE AL ARRABIATA _____ 8,9 Peperoncino Olivenöl Knoblauch Tomatensoße
SPAGHETTI AMATRICIANA _____ 9,5 Speck Zwiebeln Tomatensoßen ⁽³⁾	PENNETE ALLA SICILIANA _____ 9,5 Auberginen frischer Basilikum
SPAGHETTI FRUTTI DI MARE _____ 11,5 Tomatensoße Meeresfrüchte	PENNETE AI QUATTRO FORMAGGI _____ 9,5 Mit 4 verschiedenen Käsesorten
TORTELLINI ALLA PANNA _____ 9,5 Schinken-Sahne-Sauce ^(1/2)	LASAGNE AL FORNO _____ 9,8



CARNE

SCALOPPINE AL LIMONE _____ 20,5
Kalbsmedallions in feiner Zitronensoße

SCALOPPINE AL VINO BIANCO _____ 20,5
Kalbsmedallions in Weißweinsauce

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA _____ 21,5
Kalbsmedallions | Parmaschinken | Salbei

BRACIOLE ALLA GRIGLIA _____ 21,5
Lammkotelettes vom Grill mit Tagesbeilage

PESCE

CALAMARI ALLA GRIGLIA _____ 20,5
Calamari vom Grill

MISTO DI PESCE ALLA GRIGLIA _____ 23,5
Gemischte Fischplatte vom Grill | Garnelen |
Calamari

SCAMPI ALLA GRIGLIA _____ 22,5
Scampi vom Grill



PIZZE

PIZZABROT _____ 4,5 Tomaten Knoblauch Oregano	CAPRICCIOSA _____ 8,5 Tomaten Mozzarella Salami Peperoni Artischocken Schinken "1/2" Champignons
BRUSCHETTA _____ 6,2 Pizzabrot frische Tomaten Basilikum	QUATTRO STAGIONI _____ 8,5 Tomaten Mozzarella Salami Oliven Peperoni Artischocken
MARGHERITA _____ 6,5 Tomaten Mozzarella	FORMAGGI _____ 8,5 Tomaten 4 verschiedene Käsesorten
SALAMI _____ 7,5 Tomaten Mozzarella Salami	TONNO _____ 8,9 Tomaten Mozzarella Thunfisch Zwiebeln
FUNGHI _____ 7,5 Tomaten Mozzarella Champignons	RICOTTA _____ 8,9 Tomaten Mozzarella Ricotta Spinat Ei
PROSCIUTTO _____ 7,5 Tomaten Mozzarella Schinken "1/2"	MANGIAMI _____ 8,9 Tomaten Mozzarella Landschinken Pilze Knoblauch
NAPOLI _____ 7,9 Tomaten Mozzarella Sardellen	VEGETARIA _____ 9,5 Tomaten Mozzarella Gemüse
REGINA _____ 8,2 Tomaten Mozzarella Champignons Schinken "1/2"	PESCATORE _____ 9,5 Tomaten Mozzarella Meeresfrüchte Knoblauch
SICILIA _____ 8,2 Tomaten Mozzarella Sardellen Oliven	CRUDO E ZOLA _____ 9,5 Tomaten Mozzarella Landschinken Gorgonzola
CALZONE _____ 8,2 Gefüllt mit Tomaten Mozzarella Schinken Pilze	BIANCANEVE _____ 9,5 Tomaten Mozzarella Landschinken Rucola
MELANZANE _____ 8,2 Tomaten Mozzarella Auberginen	

**PIZZE**

CARUSO _____ **11,5**
Tomaten | Mozzarella | Rucola | geräucherter Lachs |
Frühlingszwiebeln

DIAVOLA _____ **11,5**
Tomaten | Mozzarella | scharfe Salami | Salsiccia |
Zwiebeln | Peperoni

CAPPELLO DI NAPOLEONE _____ **12,5**
Tomaten | Mozzarella | Scamorza | Porchetta |
Zwiebeln

AVOLA _____ **12,5**
Tomaten | Mozzarella | Artischocken | Erbsen |
Schinken | Champignons | gekochtes Ei |
Oliven | Sardellen oder Salsiccia

PARMIGIANA _____ **11,5**
Tomaten | Mozzarella | Schinken | gekochtes Ei |
Auberginen | Parmesan

BRESAOLA _____ **11,8**
Tomaten | Mozzarella | Kirschtomaten | Bresaola |
Bruschetta | Büffelmozzarella | Rucola

VITELLO TONNATO _____ **11,8**
Tomaten | Mozzarella | Kalbfleisch mit
Thunfischsoße | Karpfen

PACHINO _____ **12,9**
Pancetta | Mozzarella | Ricotta | Spinat |
Frühlingszwiebeln

PIZZE SPECIALI

CALZONE RICOTTA _____ **11,5**
Gefüllt mit Tomaten | Käse | Ricotta | Spinat

PIZOLLO S _____ **12,5**
Tomaten | Mozzarella | Salat | scharfe Salami

PIZOLLO P _____ **12,5**
Tomaten | Mozzarella | Salat | Parmaschinken

PIZOLLO C _____ **12,5**
Tomaten | Mozzarella | Salat | Porchetta

NUTELLA _____ **9,5**
Pizzabrot mit Nutella

CARUSO BURGER SALSICCIA _____ **12,5**
Tomaten | Mozzarella | Salat | Salsiccia

CARUSO BURGER PORCHETTA _____ **12,5**
Tomaten | Mozzarella | Salat | Porchetta

CARUSO BURGER PUTE _____ **12,9**
Tomaten | Mozzarella | Salat | Putenfleisch

CARUSO BURGER RIND _____ **13,5**
Tomaten | Mozzarella | Salat | Rindfleisch



DOLCE

DESSERT VARIATION _____ 7,2
Von Allem ein bisschen

TIRAMISU _____ 4,9
„Classico“ hausgemacht

PROFITTEROLES CARUSO _____ 5,5
Gefüllte Windbeutel | hausgem. Schokocreme

CASSATINA SICILIANA _____ 5,5
Hausgem. Marzipantörtchen mit Ricottacreme

TORRONCINO _____ 5,5
Halbgefrorenes | Geröstete Mandeln

CANNOLO SICILIANO _____ 5,5
Brandteigröllchen gefüllt mit Ricottacreme

SCHOKOTORTE _____ 5,5
Hausgemachte Schokotorte mit Vanillesoße

TARTUFO AVOLESE _____ 5,5
Haselnusseis mit Mandeln aus Avola/Sizilien

CAFFÈ E TÈ

ESPRESSO _____ 2

DOPPIO ESPRESSO _____ 3,5

ESPRESSO MACCHIATO _____ 2,3

KAFFEE (Tasse) _____ 2,5

CAPPUCINO _____ 2,9

LATTE MACCHIATO _____ 3,5

TEE (Glas) _____ 2,5
Verschiedene Sorten



BEVANDE ANALCOLICHE

SAN PELLEGRINO _____ 0,25l	2,9	AQUA PANNA (still) _____ 0,25l	2,9
SAN PELLEGRINO _____ 0,5l	3,5	AQUA PANNA (still) _____ 0,5l	3,5
SAN PELLEGRINO _____ 1l	5,9	AQUA PANNA (still) _____ 1l	5,9
ZITRONENLIMONADE _____ 0,5l	3,3	TAFELWASSER (still) _____ 0,2l	2,2
		TAFELWASSER (still) _____ 0,4l	2,9
	0,2l 0,4l		0,2l 0,4l
SPEZI _____	2,5 3,5	FANTA _____	2,5 3,5
COLA _____	2,5 3,5	SPRITE _____	2,5 3,5
APFELSAFTSCHORLE _____	2,6 3,6	APFELSAFT _____	2,9 4,2
ORANGENSAFTSCHORLE _____	2,6 3,6	ORANGENSAFT _____	2,9 4,2
JOHANNISBEERSCHORLE _____	2,6 3,6	JOHANNISBEERSAFT _____	2,9 4,2
RHABARBERSCHORLE _____	2,6 3,6	RHABARBERSAFT _____	2,9 4,2
MARACUJASCHORLE _____	2,6 3,6	MARACUJASAFT _____	2,9 4,2
TONIC WATER _____	2,9 4,2	BITTER LEMON _____	2,9 4,2



APERITIVO

APEROL SPRIZZ _____ 0,4l_ 5,2

CAMPARI ORANGE _____ 0,4l_ 4,9

HUGO _____ 0,4l_ 5,2

MARTINI _____ 0,2l_ 4,9

PROSECCO _____ 0,1l_ 4,5

BIRRA ALLA SPINA

SPATEN HELLES _____ 0,5l_ 3,5

FRANZISKANER WEIßBIER _____ 0,5l_ 3,7

BIRRA DALLA BOTTIGLIA

FRANZISKANER DUNKLES WEIßBIER ___ 0,5l_ 3,7

RADLER _____ 0,5l_ 3,5

FRANZISKANER LEICHTES WEIßBIER ___ 0,5l_ 3,7

RUSSN _____ 0,5l_ 3,5

FRANZISKANER ALK.FREIES WEIßBIER _ 0,5l_ 3,7

COLA-WEIZEN _____ 0,5l_ 3,5

FRANZISKANER KELLERBIER _____ 0,5l_ 3,7

LÖWENBRÄU DUNKEL _____ 0,5l_ 3,7

BECKS PILS _____ 0,33l_ 3,5

LÖWENBRÄU ALKOHOLFREI _____ 0,5l_ 3,7

BIRRA INTERNAZIONALE

LEFFE BLONDE _____ 0,33l_ 3,9

LEFFE BRUNE _____ 0,33l_ 3,9



VINO BIANCO

INSOLIA BIANCO (Hauswein) _____ 0,25l_ 5,2	FRIZZANTION _____ 0,25l_ 4,7
PINO GRIGIO IGT _____ 0,25l_ 5,5	WEINSCHORLE _____ 0,25l_ 6,9
CHARDONNAY _____ 0,25l_ 5,5	GLAS WEIN _____ 0,1_ 3,9

VINO ROSSO

NERO D'AVOLA (Hauswein) _____ 0,25l_ 5,2	WEINSCHORLE _____ 0,5l_ 6,9
MONTEPULCIANO _____ 0,25l_ 5,5	GLAS WEIN _____ 0,1_ 3,9
LAMBRUSCO (roter Perlwein) _____ 0,25l_ 4,7	

VINO ROSÉ

CASTELLI ROMANI DOC _____ 0,25l_ 5,2	GLAS WEIN _____ 0,1_ 3,9
--------------------------------------	--------------------------

SPIRITI

GRAPPA _____ 2cl_ 4,5	SAMBUCA _____ 2cl_ 3,5
Nardini Merlot Moscato Chardonnay	AVERNA _____ 2cl_ 3,5
VODKA _____ 2cl_ 4	RAMAZOTTI _____ 2cl_ 3,5
	AMARETTO _____ 2cl_ 3,5
	FERNET BRANCA _____ 2cl_ 3,5
	WILLIAMS BIRNE _____ 2cl_ 3,5

**VINI IN BOTTIGLIA BIANCO 0,75L**

LUPARA IGT (Cantina Felice Modica/Noto Sizilien) _____ **26,50**

Ein Insolia, jugendlich frisch, aromatisch mit kräftigen Zitrusnoten

LUGANA DOC (Santa Christina/Peschiera del Garda) _____ **30,50**

Fruchtig, frisch, feinwürzig und überaus blumig

LUGANA DOC (Cá dei Frati/Sirmione) _____ **29,50**

Ein Klassiker der Region, ausdrucksstarke Aromen von weißen und Balsamico Blüten, Aprikosen und Mandeln kombiniert mit orientalischen Gewürzen

CUSTOZA DOC (Loc. Gorgo/Custoza) _____ **25,50**

Ein weicher und eichter Wein, fruchtiges Birnenaroma

VINI IN BOTTIGLIA ROSÉ 0,75L

MAMMA DRAJA IGT (Cantina Felice Modica/Noto Sizilien) _____ **25,50**

Frisch, herzhaft mit einem Hauch von kleinen roten Früchten

ROSA DEI FRATI DOC (Cá dei Frati/Sirmione) _____ **29,50**

Noten von Weißdornblüten, grünem Apfel, weißer Mandel und Wildkirsche

PROSECCO E CHAMPAGNE 0,75L

PROSECCO VALDO DOC EXTRA DRY (Valdobbiadene/Venetien) _____ **24,50**

CHAMPAGNER SATIS FACTION (Cantina Felice Modica/Noto Sizilien) _____ **39,50**

CHAMPAGNER MONOPOLE BLUE TOP (Heidsieck & Co/Reims Frankreich) _____ **59,50**



VINI IN BOTTIGLIA ROSSO 0,75L

ARA DOC NERO D'AVOLA BARRIQUE (Cantina Felice Modica/Noto Sizilien) _____ **32,50**

Vollmundig und fruchtige Note nach roten Beeren, abgerundete Tannine und perfekt ausbalanciertes Holz.
Man spürt den nährstoffreichen Vulkanboden und die Sonne Siziliens

FELINONA DOC NERO D'AVOLA BARRIQUE (Cantina Felice Modica/Noto Sizilien) _____ **28,50**

Reichhaltig, vollmundig und ausgewogen. Fruchtiges Bouquet mit einem Hauch von Salbei und Rosmarin.
Eine echte Empfehlung für Freunde sonnenverwöhnter Weine

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO (Giuseppe Campagnola/Venetien) _____ **47,50**

Ein echter Rotwein Klassiker, der symbolisch für die italienische Weinkunst steht.
Intensiv rubinrote Farbe, mit dem reifen Duft nach schwarzen Johannisbeeren und Kirschen

LAMOLE DI LAMOLE DOCG CHIANTI CLASSICO (Greve in Chianti/Florenz) _____ **30,50**

Ein toller Chianti Classico mit typischem Duft nach Kirschen und Veilchen

NIPOZZANO RISERVA DOCG CHIANTI RUFINA (Castello di Nipozzano/Florenz) _____ **39,50**

24 Monate im Barrique ausgebaut. Intensives Rubinrot, dominiert von fruchtigen Aromen wie Himbeere, Brombeere und Heidelbeere, gefolgt von Röst- und Würznoten wie Muskatnuss, Kaffee und Tee

ZENATO SANTA CHRISTINA CABERNET SAUVIGNON GARDA DOC (Peschiera del Garda/Venetien) _____ **34,50**

Duftet himmlisch nach Cassis, Lebkuchengewürz, brauner Schokolade und feinsten Röstnoten.
Dezenter Tanningehalt, weich elegant feinwürzig

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC CANTINA ZACCAGNINI (Bolognano/Pescara) _____ **32,50**

Sanft, rund und geschmeidig mit elegantem Körper, sehr gute Balance zwischen integriertem Tannin und der ausbaubedingten Holzwürze

PRIMITIVO SALENTO IGP (San Donaci/Apulien) _____ **26,50**

Urwüchsig, wie er lebt und lebt, mit Pflaumen und Dörrobst im Duft



I NOSTRI FORNITORI

Wo bekommen wir eigentlich unsere leckeren Zutaten für unsere Gerichte her?

SPEZIALITÄTEN AUS SIZILIEN

Viele Produkte werden direkt aus Sizilien importiert. Vor Ort werden die Waren persönlich von Sebastiano Caruso ausgesucht und probiert, dadurch wird beste Qualität garantiert.

DAS GEMÜSE

Soweit es möglich ist, stammt unser Gemüse aus der Region. Unsere Partner in Sachen Gemüse legen Wert auf Regionalität, Tradition und natürlich Frische.

Gemüsehof Annette Motka
Amperpettenbacher Straße 16
85778 Haimhausen

DAS FLEISCH

Bestes Fleisch beziehen wir von unserem 5-Sterne Metzger Reichlmayr in Unterschleißheim.

Metzgerei Karl Reichlmayr
Lindenstraße 19
85716 Unterschleißheim

<http://reichlmayr.com/>

DIE WEINE

Unsere speziellen Weine direkt importiert aus Noto (Unesco Welterbe).

Cantina Modica di San Giovanni
<http://www.vinidinoto.it/>



ALLERGENI

Natürlich nehmen wir Rücksicht auf Unverträglichkeiten. - Geben Sie uns einfach einen Hinweis und wir kümmern uns darum.

IN UNSEREN SPEISEN ENTHALTENE ALLERGENE:

- A Glutenthaltiges Getreide
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fische
- E Erdnüsse
- F Sojabohnen
- G Milch (einschließlich Laktose)
- H Schalenfrüchte
- I Sellerie
- J Senf
- K Sesamsamen
- L Schwefeldioxid und Sulphite (ab 10 Milligramm pro Kilogramm oder Liter)
- M Lupinen
- N Weichtiere

IN UNSEREN SPEISEN ENTHALTENE ZUSATZSTOFFE:

1. mit Konservierungsstoff
2. mit Farbstoff
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker
5. geschwefelt
6. geschwärzt
7. gewachst
8. mit Süßungsmittel
9. mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
10. mit Phosphat
11. chininhaltig
12. coffeinhaltig