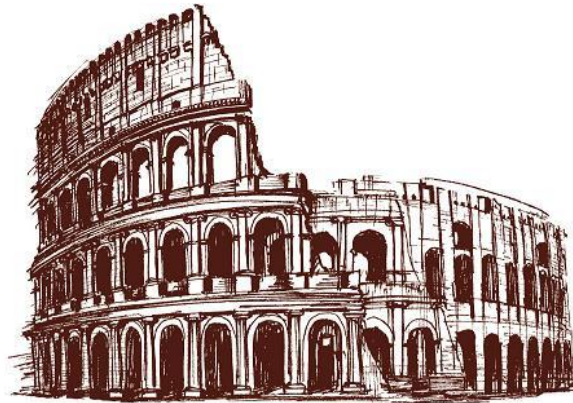


Herzlich Willkommen im Restaurant



COLOSSEO

HOLZOFEN PIZZERIA · RESTAURANT

Klammstrasse 7 – 82467 Garmisch-Partenkirchen

www.colosseo-garmisch.de – info@colosseo-garmisch.de

Öffnungszeiten: von 11:30 bis 14:30 und 17:00 bis 23:00 Uhr

Wir Empfehlen... - specials...

Vorspeisen - appetizer

- 160 **Bruschetta** mit frischen Tomaten, Basilikum, Parmesan – with fresh tomatoes, basil, parmesan cheese 3,00
- 161 **Burrata, Crostini, Parma Burrata** mit Parmaschinken und Crostini – Burrata with parmaham and crutons 12,50
- 162 **Cesar Salat** mit gegrillten Putenbruststreifen, Parmesan, Crutons – with grilled Turkeybreast, parmesan cheese, crutons 10,00
- 163 **Scampisalat** mit Knoblauch, Rucola, Cocktailtomaten – with Garlic, rocket salad, cherrytomatoes 10,00

Hauptgerichte – main course

- 164 **Lasagne alle verdure** Gemüselasagne – vegetable Lasagne 10,50
- 165 **Risotto Radicchio, Burrata** Risotto mit Radicchio u. Burrata
Risotto with radicchio and burrata 12,50
- 166 **Pizza Seba** mit Räucherlachs, Rote Zwiebeln, Rucola, Parmesan, Sahne – With smoked salmon, onions, rocket salad, Parmesan cheese 12,50

- 167 **Pizza in pala alla Romana** mit Burrata, Cocktailtomaten, Parmaschinken – with burrata, cherrytomatoes, parmaham für 2 Personen 28,00



- 168 **Trüffel-Burger** mit 180gr. Rinderhack, Trüffelcreme Salat, Tomate, Käse, dazu Pommes – with 180 gr. grounded beef, truffles cream, salad, tomatoe, cheese, french fries 12,50
- 169 **Chickenburger** mit Salat, Scamorza, Honigsenf – with Salad, smoked Cheese, honeymustard 12,50
- 170 **Duetto di Mare Scampi** u. Calamari vom Grill mit Spaghetti Aglio e olio – grilled scampi and calamari with spaghetti aglio e olio 22,50

Aperitivi – Aperitivs

Glas Prosecco ^O	0,1 l	4,00
Aperol Prosecco ^{1,O}	0,1 l	4,20
Aperol ¹	4 cl	4,00
Aperol Spritz Prosecco ^{1,O}	0,3 l	6,50
Aperol Spritz, Hugo, Colosseo Spritz (mit Sanddorn) ^{1,O}	0,3 l	5,50
Martini Bianco, Rosso ^{1,O}	4 cl	4,00
Cynar ¹	4 cl	4,00
Sherry medium ^{1,O}	4 cl	4,00
Campari Orange ¹	4 cl	4,50
Campari Soda ¹	4 cl	4,00
Crodino ¹ (italienischer Aperitiv, alkoholfrei)	0,1 l	4,00

Zuppe – Suppen – Soups

120 Minestrone di Verdure (Gemüsesuppe – vegetable soup)	4,50
121 Zuppa di Pomodoro ^G (Tomatencremesuppe – tomatoe soup)	4,50
122 Zuppa di Cipolla ^{A,G} (Zwiebelsuppe – onion-soup)	5,00
123 Tortellini in Brodo ^{2,A,C} (Bouillon mit Tortellini – consommé with tortellini)	5,00
124 Stracciatella alla Romana ^{C,G} (Eierflaumsuppe – soup with whipped eggs)	4,50

Zusatzstoffe

1 = mit Farbstoff	6 = geschwärzt
2 = konserviert	7 = gewachst
3 = mit Antioxidationsmittel	8 = mit Süßungsmitteln
4 = Geschmacksverstärker	9 = enthält eine Phenylalaninquelle
5 = geschwefelt	10 = mit Phosphat

Allergene

A = Glutenhaltiges Getreide	H = Schalenfrüchte
B = Krebstiere	L = Sellerie
C = Eier	M = Senf
D = Fische	N = Sesamsamen
E = Erdnüsse	O = Schwefeloxid und Sulphite
F = Sojabohnen	P = Lupinen
G = Milch	R = Weichtiere

Insalata – Salate – Salads

€

- 130 Insalata Rucola ^G (Rucola Salat mit Parmesan – rucola salad with parmesan) 5,50
131 Insalata Verde (Grüner Salat – green salad) 4,00
132 Insalata Mista (Gemischter Salat – mixed salad)..... 5,00
133 Insalata Cetrioli (Gurkensalat – cucumber salad)..... 4,00
134 Insalata Pomodoro (Tomatensalat mit Zwiebeln – tomatoe salad with onions) 5,50
135 Insalata Tonno e Fagioli ^{3,D} (Thunfisch-Bohnensalat mit Zwiebeln -
tunafish, beans and onions) 6,50
136 Insalata Nizzarda ^{C,D} (mit Thunfisch, Zwiebeln, Ei – with tuna, onions, egg) 9,50
137 Insalata di Tacchino ^C (mit Putenbruststreifen, Mais, Zwiebeln und
Cocktailsoße – with turkey breast, Indian corn, onions and cocktailsauce) 9,50
138 Insalata Italia ^{1, 10, C} (mit Käse, Schinken, Zwiebeln und Ei -with ham, cheese, onions and egg) 9,50
139 Insalata Chef ^{1, 3, 4, 10, C, D} (Salat nach Art des Hauses – House salad with everything) 9,90
140 Insalata con Pecorino (Großer Salat mit Fetakäse – salad with fetacheese) 8,50

Antipasti – Vorspeisen

- 150 Vitello Tonnato ^{5, C, D} (Geschnittene Kalbsscheiben mit Thunfischcreme
und Kapern – slices of veal with a cream of tuna and capers) klein 8,50
gross 12,50
151 Funghi Fritti ^{A, C} (Frittierte Champignons auf Rucola – fried mushrooms) 7,50
152 Insalata di Mare ^{B, D, L} (Meeresfrüchtesalat – seafood-salad) klein 11,00
gross 14,50
153 Cocktail di Gamberi ^{A, B, C, L} (Krabbencocktail – shrimps cocktail) 10,50
154 Piatto di Verdure (Frischer gegrillter Gemüseteller – fresh grilled vegetables) 10,50
155 Lumache Colosseo ^{A, G, R} (Schnecken nach Art des Hauses – snails in
whitewine and garlicksauce – Chef's chioce)..... 9,00
156 Carpaccio ^G (Rindfleischscheiben mit Rucola und Parmesanscheiben -
beefslices with rucola and parmesancheese) 13,50
157 Prosciutto di Parma ² (Parmaschinken – Parma ham) 11,00
158 Mozzarella e Pomodoro ^G (Mozzarellakäse mit Tomaten und Basilikum -
Mozzarella cheese with fresh tomatoes and basil) 8,50
159 Antipasto all'Italiana ^{2, 3, 4} (Italienische Vorspeise – Italian starter) 13,50

Pizze Speciali (aus dem Holzofen)

Bianche (ohne Tomatensosse mit Mozzarella)

- 853 ANDREA ^{A,D,G} mit Räucherlachs, frischen Tomatenstücken, Mascarpone
– with smoked salmon, fresh tomatoes and mascarpone € 12,50
- 854 INGORDA ^{2,3,A,G,L} mit Hackfleischsosse, scharfer Salami, Zwiebeln, Knoblauch,
Gorgonzola – with meat sauce, hot peperoni, onions, blue cheese € 12,50
- 858 FIRENZE ^{2,3,A,G} mit Coppa di Parma, Emmentaler, frischen Champignons,
Salbei – with Coppa, Emmentaler, mushrooms, sage € 12,50
- 855 CESARE ^{2,4,A,G} mit Brie, Trüffelcreme, Steinpilze, Salsiccia, Lauchzwiebeln, Cocktail-
tomaten – with brie, trufflepaté, wild mushrooms, sausage, spring onions, cherrytomatoes.... € 14,50
- 859 GAMBERETTI ^{A,B,G} mit Shrimps, Zucchini, Scamorzakäse
with shrimps, zucchini, smoked cheese € 12,50
- 862 GLADIATORE ^{2,3,A,G} mit Zucchini, Scharfer Salami, Gorgonzola, scharfem Öl,
kalter Tomatensosse – with zucchini, hot peperoni, blue cheese, tomatoesauce .. € 12,50
- 883 RUSTICA ^{A,G} mit Auberginen u. Zucchini, Mascarpone und
Pancetta – with eggplant, zucchini, mascarpone, bacon..... € 12,50

Rosé (Mit Tomatensosse und Mozzarella)

- 879 NOSTRANA ^{2,A,G} mit Brie, Salsiccia, gegrillter Paprika – with
brie, sausage, grilled paprika € 12,50
- 867 PARMIGIANA ^{A,G} mit Auberginen, Parmesan - with eggplant, parmesancheese € 11,00
- 27 PARMA ^{2,A,G} mit Parmaschinken, Rucola und Parmesan –
with parma ham, rucola, parmesancheese..... € 12,50
- 64 CAPRESE ^{A,G} mit Mozzarella, Tomatenscheiben
und Basilikum – with mozzarella, fresh tomatoes, basil € 10,00
- 880 DOLOMITI ^{2,4,A,G} mit Steinpilzen, Parmaschinken, Philadelphia
with wild mushrooms, parma ham, philadelphia € 12,50
- 885 VENEZIA ^{2,3,5,A,D,G} mit Thunfisch, Zwiebeln, Capern, scharfer Salami,
Oliven und Sardellen – with tuna, onions, capers, hot peperoni, anchovies . € 12,50

Alle Pizza auch als Dinkelpizza erhältlich + € 2,00

Pizze Speciali (aus dem Holzofen)

Focaccia morbida ca. 25 cmø

(Olivenöl, Rosmarin, frische Mozzarella)

- 870 ARENA^{A,G} mit Zucchini, Paprika, Auberginen
und Parmesan – with zucchini, paprika, eggplant, parmesan € 10,50
- 871 ARDEATINA^{2,3,A,G} mit Zucchini, Paprika, Auberginen
und Pancetta with zucchini, paprika, eggplant, bacon..... € 10,50
- 872 APPIA^{2,3,A,G} mit Coppa, Rucola, Parmesan – with Coppa, rucola, parmesan € 12,50
- 873 BORGO^{2,A,G} Parmaschinken, Rucola, Cocktailtomaten, Parmesan
with parma ham, rucola, cherrytomatoes, parmesan € 12,00
- 874 CENTURIONE^{6,A,G,H} mit Pesto, Fetakäse, Oliven, Cocktailtomaten
with pesto, fetacheese, olives, cherrytomatoes..... € 11,00

Pizze Rosse (mit Tomatensosse ohne Mozzarella)

- 875 VIA VENETO^{2,A,G} mit Knoblauch, Parmaschinken, Rucola
und Parmesan – with garlic, parma ham, rucola, parmesan € 12,00
- 876 VIA PADOVA^{5,6,A} mit Räucherlachs, Zwiebeln, Capern und Oliven
with smoked salmon, onions, capers, olives € 12,50
- 877 VIA TORREGLIA^{A,G} mit Auberginen, Zucchini, Paprika und
Scamorzakäse – with eggplant, zucchini, paprika, smoked cheese..... € 11,50

Pizza Baguette (in Form einer Baguette gerollt)

- 900 SFIZIOSA^{2,4,A,G} mit Steinpilzen, Philadelphia, Parmaschinken, Rucola
with wild mushrooms, philadelphia, parma ham, rucola € 12,50
- 901 CRISTALLO^{2,A,G} mit Auberginen, Gorgonzola, Sopressa,
Champignons – with eggplant, blue cheese, salami, mushrooms € 12,50
- 902 SASSLONG^{2,3,4,A,G} mit Artischocken, Mascarpone, Sopressa
with artichokes, mascarpone cheese, salami..... € 12,50

Alle Pizza auch als Dinkelpizza erhältlich + € 2,00

Pizza aus dem Holzofen

- 1 Pizza Margherita ^{A,G} (mit Tomaten, Mozzarella – with tomatoes, mozzarella) .. 7,00
- 2 Pizza Trevi ^{1,2,3,10,A,G} (mit Salami, Vorderschinken – with salami, ham) 8,50
- 3 Pizza Prosciutto ^{1,10,A,G} (mit Vorderschinken – with ham) 7,50
- 4 Pizza Salame ^{1,2,3,A,G} (mit Salami – with salami)..... 7,50
- 5 Pizza Funghi ^{A,G} (mit frischen Champignons – with mushrooms) 7,50
- 6 Pizza Regina ^{1,10,A,G} (mit Vorderschinken, Champignons – with ham, mushrooms) ... 8,50
- 7 Pizza Sole Mio ^{1,10,A,C,G} (mit Vorderschinken, Zwiebeln, Ei – with egg, ham, onions) .. 8,50
- 8 Pizza Venere ^{1,2,3,10,A,G} (mit Vorderschinken, Salami, Champignons –
with ham, salami, mushrooms) 9,50
- 9 Pizza Siciliana ^{1,2,3,6,A,G} (mit Salami, Peperoni, Oliven – with salami, green peppers, olives) 9,50
- 10 Pizza Napoli ^{5,6,A,G} (mit Sardellen, Kapern, Oliven – with anchovies, capers, olives) 9,00
- 11 Pizza alla Pizzaiola ^{A,D,G} (mit Thunfisch, Zwiebeln – with tuna, onions) 9,50
- 12 Pizza 4 Formaggi ^{A,G} (mit 4 Käsesorten – with 4 cheeses)..... 9,50
- 13 Pizza Pescatora ^{A,B,D,G} (mit Meeresfrüchten – with seafood)..... 10,50
- 14 Pizza Capricciosa ^{1,3,4,10,A,G} (mit Vorderschinken, Champignons,
Artischocken - with ham, mushrooms, artichokes) 9,50
- 15 Pizza 4 Stagioni ^{1,2,3,4,10,A,G} (mit Artischocken, Vorderschinken,
Champignons, Salami – with artichokes, ham, mushrooms, salami) .. 9,50
- 16 Pizza Pompei ^{1,2,3,A,G} (Salami, Champignons – with salami, mushrooms) 8,00
- 17 Pizza Colosseo ^{1,2,3,4,6,10,A,G} (mit allem, ohne Fisch – with everything without fish) 10,00
- 18 Pizza Fiorentina ^{A,G} (mit Spinat, Gorgonzola – with spinach, blue cheese) 9,50
- 19 Pizza Calzone ^{1,2,3,10,A,G} (mit Salami, Vorderschinken, Champignons,
geschlossen - with salami, ham, mushrooms, closed) 9,50
- 20 Pizza Diavola ^{2,3,A,G} (mit scharfer Salami, Peperoni – with hot peperoni, green pepper) 9,50
- 21 Pizza Vegetariana ^{4,A,G} (mit Gemüse – with vegetables) 9,50
- 22 Pizza Hawaii ^{1,10,A,G} (mit Vorderschinken, Ananas – with ham, pineapple) 9,00
- 23 Pizza Zingara ^{2,3,A,G} (4 Käsesorten, scharfer Salami, gegrillter Paprika –
4 cheese, hot peperoni, grilled paprika) 10,50
- 25 Pizza Pane ^{A,G} (mit Tomaten, Knoblauch – with tomatoe, garlic) 4,50
- 29 Focaccia bianca ^{A,G} (mit Olivenöl, Rosmarin – with oliveoil, rosemary) 4,00

- Ermäßigung für kleine Pizza 1,00 € -

Alle Pizza auch als Dinkelpizza erhältlich + € 2,00

Paste – Nudeln – Noodles

- 30 Tris di Pasta ^{1, 2, 3, 4, 10, A, B, C, D, G, L, O} (drei verschiedene Nudelsorten
three different noodles)nach Wunsch + 1,50€..... 13,50
- 31 Spaghetti Napoli ^{A, G} (mit Tomatensoße – with tomatoesauce)..... 7,00
- 32 Spaghetti Bologna ^{A, G, L} (mit Hackfleischsoße – with meatsauce)..... 8,00
- 33 Spaghetti Carbonara ^{2, 3, A}(mit Speck, Sahne und Ei – with bacon, cream and egg)9,00
- 34 Spaghetti Petroniana ^{A, O} (mit Krabben, Tomatensoße, Sahne – with
shrimps, tomatoesauce, cream)..... 10,50
- 35 Spaghetti Trapanese ^A (mit frischen Tomaten, Parmesen, Basilikum
und Knoblauch – with fresh tomatoes, parmesan, basil and garlic)..... 8,50
- 36 Spaghetti al Pesto ^{A, G, H} (mit hausgemachtem Pesto u. Sahne – with pesto cream)9,00
- 37 Spaghetti Aglio e Olio ^A (mit Knoblauch und Olivenöl – with garlic and oil) . 7,50
- 38 Spaghetti Frutti di Mare ^{A, B, G, O} (mit Meeresfrüchten – with seafood)10,00
- 39 Paglia e Fieno alla Siciliana ^{A, C, G} (mit Auberginen, Mozzarella, Tomaten-
soße – with eggplant, mozzarella and tomatoesauce)..... 9,00
- 40 Paglia e Fieno Panna e Prosciutto ^{1, 10, A, O} (mit Vorderschinken, Sahne -
with ham, cream)..... 9,00
- 41 Paglia e Fieno ai Porcini ^{4, A, C, G} (mit Steinpilzen, Sahne – with wild mushrooms) 10,50
- 42 Rigatoni Colosseo ^{A, G, O} (mit Filetspitzen, Champignons – with
beef fillet strips, mushrooms) 10,50
- 43 Rigatoni Gorgonzola ^{A, G} (mit Gorgonzolasoße – with blue-cheese-sauce)9,00
- 44 Rigatoni Mamma Rosa ^A (mit Tomatensoße, Mozzarella, Sahne -
with tomatoesauce, mozzarella, cream)..... 9,00
- 45 Penne All'arrabbiata ^{A, G} (mit scharfer Tomatensoße, Knoblauch -
with hot tomatoesauce, garlic) 8,50
- 46 Penne All'Ortolana ^{A, G} (mit frischem Gemüse – with fresh vegetables)9,00
- 47 Penne ai 4 Formaggi con Noci e Rucola ^A (4 Käsesorten, Walnuss
und Rucola – 4 cheeses, walnut, rucola) 10,50
- 48 Tagliatelle Mare e Monti ^{1, 10, A, C, G} (mit Vorderschinken, Krabben,
Champignons - with ham, shrimps, mushrooms) 10,50
- 49 Tagliatelle Salmone e Zucchini ^{A, C, G} (mit Räucherlachs, Zucchini –
with smoked salmon, zucchini) 10,50
- 50 Tagliatelle ai Porcini ^{4, A, C} (mit Steinpilzen, Sahne – with wild mushrooms).. 10,50

- 51 Gnocchi al Gorgonzola e Spinaci ^{3,A,C,G} (Kartoffelklößchen mit Gorgonzolasoße, Spinat – potatoe dumplings with blue cheese, spinach). 10,00
- 52 Gnocchi al Pomodoro ^{3,A,C,G} (Kartoffelklößchen mit Tomatensoße – potatoe dumplings with tomatoesauce) 8,50
- 53 Tortellini alla Panna ^{1,2,10,A,C} (mit Schinken und Sahne – with ham, creamsauce) 9,50
- 54 Tortellini Chef ^{1,2,10,A,C,G} (mit Vorderschinken, Erbsen, Pilzen, Sahne, Tomatensoße – with ham, peas, mushrooms, cream, tomatoesauce) 10,50

Pasta al Forno – Überbackene Nudeln

Baked noodles

- 55 Combinazione al Forno ^{A,C} (drei verschiedene Nudelsorten in Tomaten-Sahnesoße mit Käse überbacken – three kinds of noodles in tomato-creamsauce, baked) 9,50
- 56 Rigatoni al Forno ^{1,10,A,L} (mit Ei, Erbsen, Vorderschinken, Pilzen und Käse überbacken – with egg, peas, ham, mushrooms and cheese, baked) 10,00
- 57 Cannelloni Chef ^{A,C} (mit Käse, Hackfleisch und Spinat gefüllt – noodles filled with cheese, meatsauce and spinach) 10,00
- 58 Lasagne al Forno ^{A,C,G,L} (Frische Lasagne – fresh Lasagne) 10,00

Risotti – Reis – Rice “Arborio”

- 59 Risotto ai Porcini ^{4,G,O} (mit Steinpilzen – with wild mushrooms) 10,50
- 60 Risotto del Pirata ^{B,D,G,O} (mit Meeresfrüchten – with seafood) 10,50
- 61 Risotto con Scampi ^{B,G,O} (mit Riesengarnelen – with king prawns)... 12,50
- 62 Risotto al Parmigiano e Rosmarino ^O (mit Parmesan und Rosmarin – with parmesan cheese and rosemary) 10,00

- Ermäßigung für kleine Portion 1,00 € -

**Alle Nudelgerichte sind auch als Vollkornspaghetti
oder Vollkornpenne erhältlich + €1,50**

PASTE SPECIALI

Frísche Maccheroni ~ fresh macaroni

- 450 Alla Primavera ^{A,C} mit gegrilltem Gemüse, Mozzarella in Tomaten-Sahnesosse ~ with grilled vegetables, mozzarella, tomatoe-creamsauce 12,50
- 451 Alla Pino ^{A,C,G,O} mit Filetspitzen, grünem Pfeffer, Lauchzwiebeln Sahne - with beeffillet, green pepper, spring onions..... 13,50
- 452 Alla Amatriciana ^{2,3,A,C,G} mit Tomatensosse, Zwiebeln und Speck, pikant ~ with tomatoesauce, onions, bacon, spicy..... 12,50

Frísche Bigoli ~ fresh spaghetti

- 460 Alla Bolognese ^{A,C,G,L} mit Hackfleischsosse ~ with meatsauce . 11,50
- 461 Al Pollo ^{3,4,A,C,G,H,O} mit Putenbrustfilet, Artischocken und Pesto ~ with turkeybreast, artichokes, pesto..... 12,50
- 462 Alla Contadina ^{2,A,C,G,O} mit Salsiccia und gegrilltem Gemüse with sausage, grilled vegetables..... 13,50

Frísche Bandnudeln ~ fresh fettuccine

- 470 Ai Scampi ^{A,B,C,G,O} mit Riesengarnelen ~ with king prawns 14,00
- 471 Alla Bolognese ^{A,C,G,L} mit Hackfleischsosse ~ with meatsauce . 11,50
- 472 Ai Calamari ^{A,C,D,G,O} mit Calamari „Patagonia“ ~ with calamari „Patagonia“ 14,00

Gnocchetti alla Zucca (Kleine Gnocchi mit Kürbis) - pumpkingnocchi

- 480 Al Burro e Salvia ^{2,A,C} in Butter und Salbei ~ with butter and sage 12,00
- 481 Ai Porcini ^{2,4,A,C,G} mit Steinpilzen ~ with wild mushrooms..... 13,00

Carni alla Griglia – Fleisch vom Grill – Grilled meat

- 70 Carré di Agnello (Lammcarré mit Rosmarin – lamb chop) 22,50
71 Paillard di Vitello (Kalbsschnitzel – vealcutlet) 17,50
72 Entrecote (Ribeyesteak).....ca. 300 gr. 17,50
73 Filetto di Manzo (Rinderfilet – beef fillet)..... ca. 250gr. 22,00
74 Fegato alla Griglia (Kalbsleber – vealliver)..... 16,50

Specialità in Padella - Spezialitäten aus der Pfanne – pan specials

- 76 Piccata Milanese ^{A,C,G} (Kalbsschnitzel mit Parmesan paniert und Bandnudeln
in Tomatensoße – vealcutlet with parmesan, noodles in tomatoesauce)..... 18,50
77 Cotoletta Milanese ^{A,C} (Wiener Schnitzel, vom Kalb – vealcutlet) . 18,50
78 Scaloppina Valdostana ^{1,10,A,O} (Kalbsmedaillons mit Vorderschinken und
Käse - vealmedaillons with ham and cheese) 18,50
79 Piccata Lombarda ^{7,A,G,O} (Kalbsmedaillons mit Zitrone – vealmedaillons with lemon) 18,00
80 Scaloppine ai Porcini ^{4,A,G,O} (Kalbsmedaillons mit Steinpilzen –
vealmedaillons with wild mushrooms) 18,50
81 Scaloppine al Gorgonzola ^{A,O} (Kalbsmedaillons in Gorgonzolasoße -
vealmedaillons with blue cheesesauce) 18,50
82 Saltimbocca alla Romana ^{2,A,G,O} (Kalbsmedaillons mit Parmaschinken,
Salbei – vealmedaillons with parma ham and sage) 19,50
83 Fegato alla Veneziana ^{A,G,O} (Kalbsleber mit Zwiebeln in weinsoße
mit Reis vealliver with onions in a winesauce with rice) 18,00
84 Entrecote alla Pizaiola ^{5,6,A,G,O} (Entrecote mit scharfer Tomatensoße, Oliven,
Capern, Sardellen – Ribeyesteak with hot tomatoesauce, olives, capers, anchovies) . 19,50
85 Filetto al Gorgonzola (Rinderfilet mit Gorgonzola – beef fillet with bluecheese)24,00
86 Filetto al Pepe Verde ^G (Rinderfilet mit grüner Pfeffersoße – beef fillet
with a green pepper sauce) 24,00
87 Filetto ai Porcini ^{4,G} (Rinderfilet mit Steinpilzen – beef fillet with wild mushrooms) 24,00

Alle Gerichte werden nach Bestellung frisch zubereitet und mit Tagesbeilage serviert.

All dishes will be prepared freshly after your order and are served with daily garnishing.

Pesce – Fisch – Fish

- 88 Calamari Fritti (Tintenfische Paniert mit grünem Salat -
fried calamari with green salad)..... 16,50
- 89 Calamari alla Griglia (Tintenfische gegrillt mit grünem Salat -
grilled calamari with green salad)..... 16,50
- 90 Salmone alla Griglia ^G (Lachssteak vom Grill mit Salzkartoffeln und Spinat -
Grilled salmon with boiled potatoes and spinach) 18,50
- 91 Scampì alla Griglia ^G (Scampì vom Grill mit Reis - grilled scampì with rice) 22,50

Alle Gerichte werden nach Bestellung frisch zubereitet.

All dishes will be prepared freshly after your order.

Dessert

- 104 Hausgemachte Pannacotta mit Wildbeeren ^G - homemade creampudding with berries 5,00
- 105 Hausgemachter Tiramì sú ^{A,C,G} - homemade tirami sú 5,50
- 106 Tartufo / Tartufo Mafioso ^{CH} (mit Amaretto - with amaretto)..... 4,50 / 5,50
- 109 Profiteroles ^{A,C,G,H} Brandteigkugeln mit Schoko- u. Vanillecreme 5,50
- 110 Gelato misto ¹ gemischtes Eis (3 Kugeln) - mixed icecream (3 scoops)..... 4,50
- 111 Coppa Danimarca ¹ (Vanilleeis mit Sahne und Schokoladensauce - vanilla
icecream with cream and chocolatesauce) 5,50
- 112 Coppa di Lamponi ^{1,G,O} (Vanilleeis mit heißen Himbeeren -
vanilla icecream with raspberrys)..... 5,50
- 113 Baby Affogato 1 Kugel Vanilleeis mit Espresso - 1 scoup vanilla with espresso .. 3,50
- 114 Zabaione ^{1,O} (Eierflip - eggflip / mit Vanilleeis) 5,50
- 115 Pizzadessert ^{1,A,G} (Pizza mit Nutella - Pizza with nutella)..... 6,00
- 116 Affogato al Caffè o al Bailey's Vanilleeis mit Espresso u. Sahne oder Bailey's
u. Sahne - vanilla icecream with espresso and cream or bailey's and cream..... 4,50
- 117 Sorbetto al Limone Zitronensorbet (mit Alkohol) - lemon sorbet (with alcohol) 4,50
- 118 Süße Sünde Blätterteig mit Mascarponecreme u. frischen Erdbeeren -
puff pastry with Mascarponecream and fresh strawberrys 4,50

Spirituosen

Grappa Colosseo	38%	2 cl	3,50
Grappa 18 Lune Marzadro mild	41 %	2 cl	4,50
Grappa Riserva Prosecco Andrea da Ponte 8 Jahre	42%	2 cl	4,50
Grappa di Amarone.....	43%	2 cl	4,30
Grappa Riserva Nardini.....	50%	2 cl	4,50
Grappa di Chardonnay Nonino.....	41%	2 cl	4,50
Grappa moscato Nonino	41%	2 cl	4,50
Williamsbirne.....	40%	2 cl	3,50
Obstler	38%	2 cl	3,50
Vodka	40%	2 cl	3,50
Vodka Melone.....	20%	2 cl	3,50
Limoncello	34%	2 cl	3,50
Amaretto'	25%	2 cl	3,50
Sambuca.....	40%	2 cl	3,50
Baileys'	17%	2 cl	3,50

Digestiv

Fernet Branca, Branca Menta.....	39%	2 cl	4,00
Ramazotti.....	30%	2 cl	4,00
Averna	29%	2 cl	4,00
Jägermeister.....	35%	2 cl	4,00
Mirto	32%	2 cl	4,00

Whisky

Johnnie Walker.....	40%	2 cl	3,90
Chivas Regal 12 Jahre.....	40%	2 cl	4,50
Jack Daniels 12 Jahre	40%	2 cl	4,20

Cognac - Brandy

Remy Martin V.S.O.P.....	40%	2 cl	4,70
Vecchia Romagna.....	38%	2 cl	3,50

Bevande Calde - Heisse Getränke - Hot Drinks

Espresso (auch entkoffeiniert).....	2,00/2,20
Doppio Espresso	3,80
Tasse Kaffe (auch entkoffeiniert)	2,00/2,20
Cappuccino (auch entkoffeiniert).....	2,80/2,90
Latte Macchiato (auch entkoffeiniert)	3,30/3,40
Tee mit Zitrone, Früchte, Pfefferminz oder Grüner Tee	2,00
Amaretto Mafioso (mit Amaretto - with Amaretto).....	4,50

Bevande analcoliche – Alkoholfreie Getränke

non alcoholic drinks

Acqua minerale naturale San Benedetto (ohne Kohlensäure).....	0,5 l	3,00
Mineralwasser San Benedetto.....	0,25 l	2,50
Großes Mineralwasser San Benedetto.....	1 l	5,50
Coca Cola ¹ , Fanta ^{2,3} , Sprite ² , Cola Light ^{1,9} , Apfelschorle, Spezi ¹	0,3 l	3,00
Großes Coca Cola ¹ , Fanta ^{2,3} , Sprite ² , Cola Light ^{1,9}	0,5 l	4,50
Bitter Lemon ³ , Ginger Ale ¹	0,3 l	3,00
Spezi groß ¹	0,5 l	4,00
Apfelsaftschorle, Orangenschorle, Maracujaschorle.....	0,5 l	4,50
Traubensaftschorle, Johannisbeersaftschorle.....	0,5 l	4,50
Apfelsaft naturtrüb, Orangensaft, Kirschsafft, Bananensaft, KiBa.....	0,3 l	3,00
Traubensaft, Johannisbeersaft, Maracujasaft.....	0,3 l	3,00

Birre – Bier – Beers

Helles Export vom Fass Löwenbräu (draught beer).....	0,5 l	3,50
Helles Export vom Fass Löwenbräu (draught beer).....	0,25 l	2,80
Beck's Pils (Flasche).....	0,33 l	3,50
Weissbier vom Fass Franziskaner (draught wheat beer).....	0,5 l	3,70
Weissbier vom Fass Franziskaner (draught wheat beer).....	0,3 l	3,00
Weissbier dunkel, leicht, alkoholfrei Franziskaner.....	0,5 l	3,70
Radler.....	0,5 l	3,70
Helles alkoholfrei Löwenbräu.....	0,5 l	3,50
Dunkles Bier Löwenbräu (dark beer).....	0,5 l	3,50
Russ, Colaweissbier.....	0,5 l	3,70

Vino Rosso – Rotweine offen – red wine

Lambrusco amabile.....	7,5%	0,25 l	4,50
Chianti D.O.C.....	12,5%	0,25 l	5,00
Montepulciano D.O.C.....	12,5%	0,25 l	4,80
Cabernet D.O.C. Vom Fass (Hauswein).....	12%	0,25 l	4,80
Merlot D.O.C.....	12%	0,25 l	4,80
Rotweinschorle.....		0,4 l	4,80

Vino Bianco – Weißweine offen – white wine

Chardonnay D.O.C. Vom Fass (Hauswein).....	12,5%	0,25 l	4,80
Pinot Grigio D.O.C.....	11,5%	0,25 l	5,00
Lugana D.O.C.....	12%	0,25 l	5,50
Rosé D.O.C.....	11,5%	0,25 l	4,80
Weißweinschorle.....		0,4 l	4,80

Bottiglie di Vino Rosso – Flaschenrotweine –
Bottles of Redwine

Chianti D.O.C.G. Classico Gallo Nero Toscana ..	13,5%	0,75 l	26,00
Montepulciano D.O.C. Abruzzo	13%	0,75 l	22,50
Marzemino D.O.C. Lombardia.....	12,5%	0,75 l	25,50
Lambrusco I.G.T. Emilia Romagna	7,5%	0,75 l	19,00
Rosé D.O.C. Lombardia.....	12%	0,75 l	22,00
Rosso di Montalcino D.O.C. Toscana	14%	0,75 l	26,50
Merlot D.O.C. Lombardia.....	13%	0,75 l	22,00
Barolo D.O.C.G. Piemonte	14%	0,75 l	43,00
Valpolicella Ripasso D.O.C. Superiore Veneto.....	14,5%	0,75 l	24,00
Amarone D.O.C. Veneto	16%	0,75 l	40,00
Brunello di Montalcino D.O.C.G. Toscana.....	14%	0,75 l	60,00
Sassicaia Bolgheri D.O.C. Tenuta San Guido	13,5%	0,75 l	249,00
Ornellaia “L’essenza” D.O.C. Tenuta dell’Ornellaia	13,5%	0,75 l	259,00

Bottiglie di Vino Bianco – Flaschenweißweine –
Bottles of Whitewine

Pinot Grigio D.O.C. Lombardia.....	12,5%	0,75 l	22,00
Gavi di Gavi D.O.C. Piemonte	12,5%	0,75 l	25,00
Chardonnay D.O.C. Collio Friuli	13%	0,75 l	22,00
Lugana D.O.C. Cá Dei Frati.....	13%	0,75 l	26,00
Regaleali D.O.C. Sicilia	12%	0,75 l	21,50

Spumante – Sekt

Fl. Spumante Prosecco Brut.....	0,75 l	22,00
Fl. Spumante Prosecco Brut	1,5 l	45,00
Dom Pérignon Vintage 2004	0,75 l	290,00

Ristorante Colosseo, Inh. Agujari Stoppa u. Celladin
Klammstrasse 7 - 82467 Garmisch-Partenkirchen
Tel. 08821.52809
www.colosseo-garmisch.de - info@colosseo-garmisch.de



www.facebook.com/inscolosseo



Wir freuen uns auf Ihre Bewertung