

LO STUDENTE

Holzofenpizzeria

ABENDKARTE

Täglich von 11.00 bis 00.00 Uhr
durchgehend geöffnet!

Schellingstraße 30 • 80799 München

Telefon: 089 27375447

www.lo-studente.com

HOLZOFENPIZZA

ca. 32cm



Chimica	€ 12,90
Gorgonzola, Mozzarella, Tomaten, Speck oder pikante italienische Salami ^{2,3,a(Weizen),g}	
Prosciutto	€ 11,50
Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken ^{1,2,3,14,a(Weizen),g}	
Salame	€ 11,50
Tomaten, Mozzarella, Salami ^{1,2,3,14,a(Weizen),g}	
Calzone	€ 12,50
gefüllt mit Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Ricotta, Basilikum ^{1,2,3,14,a(Weizen),g}	
Diavolo	€ 11,90
Tomaten, Mozzarella, pikante italienische Salami ^{1,2,3,14,a(Weizen),g}	
Regina	€ 11,90
Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, frische Champignons ^{1,2,3,14,a(Weizen),g}	
Christopher	€ 12,90
Pizza Bianca (nur Mozzarella), Zucchini, Crème Fraîche, Parmaschinken ^{2,3,a(Weizen),g}	
Hawaii	€ 11,90
Tomaten, Mozzarella, gekochter Vorderschinken, Ananas ^{1,2,3,11,14,a(Weizen),g}	
Galletto	€ 12,50
Tomaten, Mozzarella, Hähnchenfilet, grünem Spargel, Babyspinat, Parmesan ^{a(Weizen),g}	
Tirolese	€ 12,50
Tomaten, Mozzarella, Speck, Radicchio, Provolone ^{14,a(Weizen),g}	
Quattro Stagioni	€ 12,90
Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Oliven, Schinken, Sardellen ^{1,2,3,14,a(Weizen),g}	
Matematica	€ 12,90
Tomaten, Mozzarella, Champignons, Oliven, Peperoni, Schinken, Artischocke ^{1,2,3,14,a(Weizen),g}	
Lo Studente	€ 13,90
Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, gehobelter Parmesan ^{2,3,a(Weizen),g}	
Boscaiola	€ 14,90
Tomaten, Mozzarella, frische Salsiccia, Steinpilze trifolati, rote Zwiebeln, Gorgonzola ^{1,2,3,5,a(Weizen),d,g,i,1}	
Lussuriosa	€ 16,90
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Büffelmozzarella, Trüffel ^{2,3,a(Weizen)}	
Mortazza	€ 14,50
Pizza Bianca (nur Mozzarella) mit Burrata, Mortadella, Basilikum-Pesto ^{2,3,a(Weizen)}	
Chiavenna	€ 11,90
Pizza Bianca (nur Mozzarella) mit getrockneten Tomaten, pikante italienische Salami und Zwiebeln ^{1,2,3,5,a(Weizen),d,g,i,1}	
Maremma	€ 12,90
Pizza Bianca (nur Mozzarella) mit Salsiccia Fresca, Fenchel, schwarzen Oliven, roten Zwiebeln ^{14,a(Weizen),g}	
Napoli	€ 10,90
Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Oregano, Kapern ^{a(Weizen),d,g,i}	
Carrettiera	€ 11,50
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln ^{a(Weizen),d,g}	
Margherita	€ 9,90
Tomaten, Mozzarella, frischer Basilikum ^{a(Weizen),g,i}	
Pizza Pane: Bianca	€ 5,00
Olivenöl, Rosmarin, Knoblauch ^{a(Weizen)}	
Pizza Pane Rossa	€ 6,90
Tomaten, Olivenöl, Rosmarin, Knoblauch ^{a(Weizen),i}	
Margherita Tartufo	€ 14,50
Tomaten, Mozzarella, frischer Basilikum, Trüffel ^{a(Weizen),g,i}	
Funghi	€ 10,90
Tomaten, Mozzarella, frische Champignons ^{a(Weizen),g,i}	
Calzone Quattro Verdure	€ 10,90
gefüllt mit Scamorzakäse, Zucchini, Aubergine, Paprika und Champignons ^{a(Weizen),g}	
Fisica	€ 11,50
Tomaten, Mozzarella, Spinat, Ricotta ^{a(Weizen),g}	
Linguistica	€ 11,50
Mozzarella, Tomaten, frische Kirschtomaten, frischer Rucola ^{a(Weizen),g}	
Quattro Formaggi	€ 13,50
Tomaten, Mozzarella, Grana Padano, Gorgonzola, Ricotta ^{a(Weizen),g}	
Primavera	€ 11,50
Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Zucchini, Brokkoli, Paprika ^{a(Weizen),g}	
Capri	€ 13,90
Tomaten, Mozzarella, Büffelmozzarella, frischer Basilikum, Kirschtomaten ^{a(Weizen),g}	
La Norma	€ 14,90
Tomaten, Mozzarella, Büffelmozzarella, Auberginen, Basilikum, Kirschtomaten ^{2,3,a(Weizen),g,i}	
Tartufata	€ 16,90
Tomaten, Champignons, Rucola, Trüffel, Grana Padano ^{a(Weizen),g,i}	
Sorrentina	€ 14,50
Tomaten, Mozzarella, Burrata, Kirschtomaten, Basilikumpesto ^{a(Weizen)}	
Pugliese	€ 13,90
Pizza Bianca (nur Mozzarella) mit Burrata, getrock- neten Feigen, Ricotta, Walnüssen, Honig ^{a(Weizen),g,h,m}	

PIZZE VEGANE

Dottoressa	€ 14,90
Mozzarella Vegana, Tomaten, Zucchini, rote Paprika, Rucola und Trüffel ^{a(Weizen),g,i}	
La Vegana Arrabbiata	€ 14,50
Margherita mit veganem Nduja, getrockneten Tomaten, Zwiebeln, Oliven und frischem Basilikum ^{a(Weizen),i}	
Autunnale	€ 13,90
Mozzarella Vegana, Tomaten, marinierte Steinpilze, Baby-Spinat, Kürbiscreme, gebratene (geröstete) Mandeln ^{a(Weizen),g,i}	
Contadina	€ 12,90
Mozzarella Vegana, Tomaten, Blattspinat, Artischocken, Cashewnüssen, weißen Bohnen und Olivenöl ^{a(Weizen),g,i}	

EXTRAS

Knoblauch, Zwiebeln oder Kapern	€ 0,50
Sonstiges Gemüse (pro Sorte).....	€ 1,50
Alle Käsesorten	€ 2,50
Büffelmozzarella	€ 3,50
Veganer Mozzarella (Ersatz für normalen Mozzarella).....	€ 1,50
Burrata	€ 4,50
Fleisch, Prosciutto, Salami, Speck, Salsiccia	€ 2,50
Frischer Trüffel	€ 6,00

INSALATE

- Bruschetta al pomodoro** 🍅 ^{1,2,3,4} € 4,90
- Olive Verdi dolci Giganti della Sicilia** 🍅 ^{2,3,a,g} € 4,90
- Vitello Tonnato** € 13,50
mit fein geschnittenen Kalbsfiletscheiben,
sizilianischen Kapern und Thunfischcreme ^{2,3,a,g}
- Insalata Mista Piccola** 🍷 ^g € 4,90
- Insalata Mista Grande** 🍷 ^{2,3,a,g} € 7,90
- Insalata Niçoise** € 9,90
mit Thunfisch, roten Zwiebeln, Oliven und Ei
auf gemischtem Salat ^{1,3,g,h,i,j}
- Insalata Pollo** € 12,50
mit gegrillten Hähnchenbruststreifen auf buntem Salat ^g
- Insalata Caprino** 🍷 € 12,90
mit gegrilltem Ziegenkäse, getrockneten Tomaten
und Walnüssen auf gemischtem Salat ^{g,h}
- Insalata di Melanzane** 🍷 € 12,50
mit gegrillter Aubergine, Burrata, Babyspinat,
getrockneten Tomaten und Rote-Bete-Vinaigrette ^{g,m}
- Caesar Salad** € 12,90
mit Romana-Salat, gegrilltem Hähnchenfleisch,
Croûtons, Parmesan und Caesar Dressing ^{1,2,3,8,h}
- Insalata Caprese** 🍷 € 12,50
mit Büffelmozzarella, Tomatenscheiben und Basilikum ^g
- Insalata Lo Studente** 🍷 € 13,90
mit Burrata, italienischem Zartweizenreis,
geschmorter Paprika, Kirschtomaten und Brokkoli
auf gemischtem Salat ^{1,3,g,h,i,j}
- Insalata Salmone** € 15,50
mit gegrilltem Lachsfilet, Zucchini und
Kirschtomaten auf gemischtem Salat ^g

PASTA

- Pennette Arrabbiata** 🍅 € 10,50
mit pikanter Tomatensauce und Knoblauch ^{a(Weizen)}
- Pennette Bolognese** € 11,50
mit einem Ragù aus Rinderfleisch, verfeinert mit
Chianti-Wein ^{a(Weizen),8}
- Kartoffelgnocchi** 🍷 € 12,50
mit Basilikumpesto und Burrata ^{a(Weizen),c,8}
- Linguine Carbonara** € 12,90
mit knusprigen Guanciale, Ei, Parmesan und
schwarzem Pfeffer ^{a(Weizen),8}
- Lasagna al Chianti con Manzo** € 12,50
mit einem Ragù aus Rinderfleisch, verfeinert mit Chianti-
Wein und Kräutern, geschichtet mit Béchamelsauce und
Parmesan ^{a(Weizen),8}
- Tagliatelle** 🍷 € 14,50
mit Paprikasauce, Burrata, dreierlei Oliven, Knoblauch und
Basilikum ^{a(Weizen),g}
- Tagliatelle al Salmone** € 14,50
mit Lachs in Wodka-Sahnesauce und
Schnittlauch ^{a(Weizen),d,6}
- Linguine Lo Studente** € 14,90
mit Gambas, Kirschtomaten und Knoblauch
(leicht pikant) ^{a(Weizen),d,6}
- Tagliatelle al Tartufo** 🍷 € 16,50
mit saisonalem Trüffel

DESSERT

- Italienische Tarte** € 4,50
mit saisonalen Beeren und Vanillecreme ^{11,g}
- Tiramisu all'Amaretto** ^{1,9,11,a} € 5,90
- Panna Cotta mit Erdbeersöße** ^{11,g} € 5,90
- Italienischer Schokoladenkuchen** ^{1,9,11,a} € 4,50
- Affogato al Caffè mit Vanilleeis** ^{1,9,11,a} € 5,90
- Tartufo Classico** ^{1,9,11,a} € 5,90
- Trio di Profiteroles** ^{1,9,11,a} € 5,90

APERITIVI

Aperol Spritz	0,2 l	€ 8,90
Aperol, Prosecco, Soda, Orange ^{1,10,m}		
Sarti Spritz	0,2 l	€ 8,90
Sarti, Prosecco, Soda, Orange ^{1,10,m}		
Hugo	0,2 l	€ 8,90
Prosecco, Holunderblütensirup, Soda, frische Minze		
Lillet Wild Berry	0,2 l	€ 8,90
Russian Wild Berry, Lillet, Prosecco		
Tocco Rosso	0,2 l	€ 8,90
Campari, Prosecco, Holunderblütensirup, Soda, Limette, frische Minze		
Amalfi	0,2 l	€ 8,90
Limoncello, Prosecco, Soda, Limone, frische Minze		
Lo Studente Spritz	0,2 l	€ 8,90
Campari, Maracujasaft, Prosecco		

WEIN

WEISSWEIN

Chardonnay del Veneto DOC

Venetien ^m	
Flasche	€ 23,00
0,2 l	€ 6,90

Lugana del Garda

Venetien ^m	
Flasche	€ 25,00
0,2 l	€ 7,90

Pinot Bianco

Kurtatsch ^m	
Flasche	€ 26,00

Sauvignon

Kurtatsch ^m	
Flasche	€ 26,00

Lugana Cà dei Frati ^m

Flasche	€ 32,00
---------------	---------

ROSÉ

Rosé 11 Minuti ^m

Flasche	€ 23,00
0,2 l	€ 7,90

Rosé Scalabrone ^m

Flasche	€ 23,00
---------------	---------

ROTWEIN

Primitivo del Salento IGT

Apulien ^m	
Flasche	€ 24,00
0,2 l	€ 7,50

Nero D'Avola

Sizilien ^m	
Flasche	€ 24,00
0,2 l	€ 7,50

Chianti

Rufina Nipozzano Riserva ^m	
Flasche	€ 34,50

Barbera

Montebruna, Cantina	
Braida ^m	
Flasche	€ 34,50

PROSECCO

Prosecco ^m

€ 23,00

BIER

Helles Augustiner ^{a(Weizen)}	0,4 l	€ 4,70
Augustiner Frei ^{a(Weizen)}	0,5 l	€ 5,30
Dunkles Bier ^{a(Weizen)}	0,5 l	€ 5,30
Radler ^{11,a(Weizen)}	0,4 l	€ 4,70
Weißbier Schlappeseppel ^{a(Weizen)}	0,5 l	€ 5,30
Leichtes Weizen Schlappeseppel ^{a(Weizen)}	0,5 l	€ 5,30
Dunkles Weizen Schlappeseppel ^{a(Weizen)}	0,5 l	€ 5,30
Alkoholf. Weizen Schlappeseppel ^{a(Weizen)}	0,5 l	€ 5,30
Peroni	0,33 l	€ 4,50
Peroni alkoholfrei	0,33 l	€ 4,50

COCKTAILS & LONGDRINKS

Liquid Cocaine	4 cl	€ 4,50
Wodka, Kaffee, Puderzucker		
Negroni		€ 8,50
Campari, Martini Rosso, Gin, Soda ^{1,10}		
Gin Tonic		€ 8,50
Gin, Tonic Water		
Vodka Tonic		€ 8,50
Wodka, Tonic Water		
Moscow Mule		€ 8,50
Ginger Beer, Wodka, Limettensirup, Gurke		
Munich Mule		€ 8,50
Ginger Beer, Gin, Limettensirup, Gurke		
Cuba Libre		€ 8,50
brauner Rum, Zitronensaft, Cola ^{1,9}		
Mojito		€ 8,50
weißer Rum, weißer Rohrzucker, Limette, frische Minze		



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Hausgemachte Limonade	0,4 l	€ 4,90
Zitrone-Minze / Orange-Maracuja / Ingwer-Limette		
Sunny Peach Eistee Pfirsich	0,33 l	€ 4,90
Mint'Lime Eistee Grünminze / Limette ...	0,33 l	€ 4,90
Blueberry Eistee mit Blaubeere	0,33 l	€ 4,90
San Pellegrino / Aqua Panna	FL 0,25 l	€ 3,60
San Pellegrino / Aqua Panna	FL 0,75 l	€ 7,00
Tafelwasser	0,4 l	€ 3,50
Barbarella-Schorle Ananas-Maracuja	0,4 l	€ 4,50
Saftschorle nach Wahl	0,4 l	€ 4,50
Coca Cola Zero ^{1,9}	0,2 l	€ 3,90
Coca Cola Light ^{1,9}	0,2 l	€ 3,90
Colamix	0,4 l	€ 4,50

HEISSE GETRÄNKE

Espresso		€ 2,50
Espresso Macchiato ^{8,g}		€ 3,00
Cappuccino (auch mit Hafermilch möglich) ^{8,g}		€ 3,70
Tasse Kaffee		€ 3,30
Latte Macchiato ^{8,g}		€ 4,00
Doppio Espresso		€ 4,00
Ciocolata ^{8,11,g}		€ 4,00
Tasse Tee verschiedene Sorten		€ 3,50

Zeichenerklärung

 = vegetarisch  = vegan

1. Zusatzstoffe

¹ mit Farbstoffen, ² mit Konservierungsstoffen, ³ mit Antioxidationsmittel, ⁴ mit Geschmacksverstärkern, ⁵ mit Schwefeldioxid, ⁶ mit Schwärzungsmittel, ⁷ mit Phosphat, ⁸ mit Milcheiweiß, ⁹ koffeinhaltig, ¹⁰ chininhaltig, ¹¹ mit Süßungsmittel, ¹² enthält eine Phenylalaninquelle, ¹³ gewachst, ¹⁴ mit Nitritpökelsalz, ¹⁵ Taurin, ¹⁶ Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)

2. Allergene

^a glutenhaltiges Getreide, ^b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, ^c Eier und Eierzeugnisse, ^d Fisch und Fischerzeugnisse, ^e Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, ^f Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse, ^g Milch und Milcherzeugnisse, ^h Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse (Mandeln, Haselnüsse, Cashewnüsse, Walnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse), ⁱ Sellerie und Sellerieerzeugnisse, ^k Senf und Senferzeugnisse, ^l Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, ^m Schwefeldioxid und Sulphite, ⁿ Lupinen und Lupinenerzeugnisse, ^o Weichtiere und Weichtiererzeugnisse