



buono

ristorante & pizzeria



b



## *Benvenuto Landshut!*

Frische mediterrane Küche und italienische Klassiker zu einem guten Glas Wein erwarten Sie in unserem Restaurant „buono“.

Unser kompetentes Küchen- und Serviceteam steht für abwechslungsreiche Küche, aber auch für italienische Klassiker und eine Atmosphäre zum Wohlfühlen.

Egal ob Sie bei uns nur eine schnelle Pizza, ein Pastagericht oder ein schönes Menü am Abend genießen wollen, unser freundlicher Service erwartet Sie.

Sollte dennoch etwas nicht zu Ihrer vollsten Zufriedenheit sein, scheuen Sie sich nicht, uns darauf anzusprechen. Nur so können wir uns für Sie verbessern.

Wir wünschen Ihnen „buon appetito“ und freuen uns darauf Sie bald im „buono“ wieder begrüßen zu dürfen.

*Ihr „buono“-Team*



## *Aperitiv*

<b>Glas Prosecco extra dry</b>	0,1 l	4,90 €
<b>Glas Prosecco rosè</b>	0,1 l	4,90 €
<b>Martini weiß / rot / dry <sup>1</sup></b>	5 cl	5,90 €
<b>Sherry medium / trocken</b>	5 cl	5,90 €
<b>Hugo</b> Prosecco auf Eis mit Holunderblütensirup, Soda & frischer Minze	0,2 l	7,90 €
<b>Aperol Spritz <sup>1, 10</sup></b> Prosecco auf Eis mit Aperol und Orangenscheibe	0,1 l	7,90 €
<b>Sprizz Rosso <sup>1</sup></b> Martini rosso mit Prosecco rosè auf Eis mit Grenadine, frischer Minze & Orangenscheibe	0,2 l	8,40 €
<b>Campari Soda / Orange <sup>1</sup></b>	4 cl	7,90 €
<b>Isarwasser <sup>1</sup></b> Bitter Lemon, Blue Curacao, Holunderblütensirup, Soda, frische Minze & Zitronenscheibe	0,2 l	8,40 €

## *Aperitiv (ohne Alkohol)*

<b>Bitterino alkoholfrei <sup>1</sup></b>	0,1 l	4,90 €
<b>Crodino alkoholfrei <sup>1</sup></b>	0,1 l	4,90 €

## *Sekt & Champagner*

<b>Prosecco extra dry</b>	0,75 l	27,90 €
<b>Prosecco rosé</b>	0,75 l	28,90 €
<b>Moët Chandon Brut</b>	0,75 l	98,60 €



# Antipasti / Vorspeisen

<b>Antipasto Vegetariana</b> <sup>A2, A7</sup> Gemischte vegetarische Vorspeise (täglich frisch)	13,90 €
<b>Antipasti Italiana</b> <sup>A2, A4, A7</sup> Gemischter Vorspeisenteller mit rohem Schinken, Salami, Oliven und gegrilltem Gemüse	15,60 €
<b>Mozzarella e Pomodoro</b> <sup>A2, A4, A7</sup> Mozzarella mit Fleischtomaten und frischem Basilikum	11,40 €
<b>Carpaccio di manzo con Rucola e Parmigiano</b> <sup>A7</sup> Rinderfilet - Carpaccio mit Rucola-Salat, rosa Pfeffer, Olivenöl und Parmesanhaube auf Wunsch mit frisch geriebenem schwarzen Trüffel	14,90 € + 3,90 €
<b>Vitello tonnato</b> <sup>A4</sup> Feingeschnittener Kalbsrücken mit kalter, hausgemachter Thunfisch - Kapern - Sauce	15,90 €
<b>Prosciutto con Melone</b> <sup>A7</sup> Italienischer Landschinken mit Galia - Melone und Parmesanhaube	13,90 €
<b>Insalata mare</b> <sup>A2, A14</sup> Meeresfrüchtesalat mit Olivenöl und frischer Zitrone	16,90 €
<b>Gamberetti italiana</b> <sup>A2, A4, A7</sup> Große Garnelen in hausgemachter Marinade mit Zucchini und Kräutern	14,90 €
<b>Carpaccio di Pesce</b> Seeteufelfilet - Carpaccio mit Rucola - Salat, rosa Pfeffer, Olivenöl und Parmesanhaube auf Wunsch mit frisch geriebenem schwarzen Trüffel	14,90 € + 3,90 €
<b>Zu unseren Vorspeisen empfehlen wir unser hausgemachtes Brot</b>	
<b>Focaccia Brot</b> <sup>A1</sup>	4,80 €

# Zuppa / Suppe

<b>Crema pomodoro</b> <sup>A7</sup> Hausgemachte Tomaten - Suppe mit Sahnehäubchen und frischem Basilikum	6,90 €
<b>Minestrone</b> Hausgemachte italienische Gemüse - Suppe	6,90 €



## *Insalate / Salate*

<b>Piccola mista</b> Kleiner gemischter Salat	4,60 €
<b>Insalata mista</b> Großer gemischter Salat	6,80 €
<b>Insalatina rucola con parmegiano</b> <sup>A7</sup> Bio - Rucola - Salat mit Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan	10,30 €
<b>Insalata Capri</b> <sup>2, 5, A3, A4, A7</sup> Salatbouquete mit Vorderschinken, Käse, Ei, Oliven und Thunfisch	12,40 €

## *Insalate Speciale / Spezial Salate*

<b>Insalata di Tacchino</b> Salatbouquet mit Putenbrust-Streifen und frisch gebratenen Champignons	14,80 €
<b>Insalata di Vitello</b> Bio - Rucola - Salat mit Kalbsstreifen mit Kirschtomaten und Champignons	16,90 €
<b>Insalata di Manzo</b> Salatbouquet mit Rinderstreifen und frisch gebratenen Champignons	17,90 €
<b>Insalata Salmone</b> <sup>A4</sup> Salatbouquet mit gegrilltem Lachs und frisch gebratenen Champignons	17,20 €
<b>Insalata Scampi</b> <sup>A2</sup> Salatbouquet mit gegrilltem Scampi und frisch gebratenen Champignons	17,80 €
<b>Insalata „Buono“</b> <sup>A2, A4, A7</sup> Salat Duett aus Bio- Rucola - Salat mit Kirschtomaten, Mozzarella, Prosciutto und gehobeltem Parmesan	20,40 €

**Jede Salat-Variation wird mit Balsamico Vinaigrette  
oder mit Joghurt Dressing serviert.**

## *Hausgemachte Brote aus dem Ofen*

<b>Focaccia</b> <sup>A1</sup> Bianca mit Olivenöl und frischem Rosmarin	4,80 €
<b>Caprese</b> <sup>A1, A7</sup> mit Tomatensauce, Mozzarella und Fleischtomaten	8,40 €
<b>Prosciutto</b> <sup>A1, A7</sup> mit Tomatensauce, Mozzarella, Italienischer Landschinken, Rucola und Parmesanhaube	9,20 €
<b>Bruschetta</b> <sup>A1</sup> mit Tomaten, Knoblauch, Rucola und Parmesanhaube	9,90 €

# Spezialita di Pasta / Nudelspezialitäten

**Spaghetti oder Pennette** <sup>A1, A3</sup> 10,40 €

## Kombinieren Sie Ihre Pasta mit der Soße nach Ihrer Wahl:

Pomodoro e basilikum, Bolognese, Carbonara oder Aglio e Olio scharf

**Rigatoni al Forno** <sup>A1, A3, A7</sup> 13,90 €

Nudeln mit Bolognese- und Béchamelsauce, Vorderschinken, Champignon, Erbsen, mit Käse überbacken

**Lasagne al Forno** <sup>1, A1, A7</sup> 13,90 €

Nudelauflauf mit Bolognese- und Béchamelsauce, mit Käse überbacken

## Tagliatelle

### Wählen Sie dazu ihre Lieblingsauce:

**Pesto** <sup>A1, A3, A7, A8</sup> 10,80 €

Hausgemachte Bandnudeln mit hausgemachtem Kräuterpesto, Bio - Rucola und Parmesanhaube

**Gorgonzola** <sup>A1, A3, A7</sup> 12,80 €

Hausgemachte Bandnudeln mit Gorgonzola - Sauce und Italienischer Landschinken

**con Porcini** <sup>A1, A3, A7</sup> 14,60 €

Hausgemachte Bandnudeln mit Steinpilzen in feiner Cognac - Rahm - Sauce

**al Salmone** <sup>A1, A3, A4, A7</sup> 15,90 €

Hausgemachte Bandnudeln mit Silberlachs, Dill und rotem Pfeffer in feiner Hummercremesauce

**allo Chef** <sup>A1, A3, A7</sup> 14,60 €

Hausgemachte Bandnudeln mit Fleischstreifen und Champignons in feiner Sahne - Sauce

**„Buono“** <sup>A1, A3, A7</sup> 18,40 €

Hausgemachte Bandnudeln in aromatisierter Trüffel - Butter mit frisch geriebenem schwarzen Trüffel

**Spaghetti Pescatore** <sup>A1, A2, A3, A14</sup> 16,20 €

Meeresfrüchte in leichter Tomatensauce

**Spaghetti con Scampi** <sup>A1, A2, A3</sup> 17,90 €

Scampi und frische Zucchini

**Tris di Pasta (Pro Person)** <sup>A1, A2</sup> 20,40 €

(ab 2 Personen) Drei verschiedene Nudelgerichte

Lassen Sie sich überraschen



# Pizza oder Pinsa

Original ital. Steinofen  
Pizza Ø 33 cm

Pinsa  
Romana

<b>Pizza pane</b> <sup>A1</sup> Pizzabrot mit o. ohne Tomaten, frischem Knoblauch, Olivenöl & Basilikum	5,80 €	6,40 €
<b>Margherita</b> <sup>A1, A7</sup> mit Tomaten und Mozzarella	8,40 €	9,40 €
<b>Genovese</b> <sup>A1, A7, A8</sup> mit Tomaten, Mozzarella und hausgemachtem Pesto mit Kirschtomaten & Parmesanhaube	9,60 €	10,40 €
<b>Salame</b> <sup>1, A1, A7</sup> mit Tomate, Mozzarella und Salami	10,80 €	11,60 €
<b>Siciliana</b> <sup>5, A1, A7</sup> mit Tomaten, Mozzarella, Sardellen & schwarzen Oliven	11,80 €	12,20 €
<b>Regina Proscuitto e funghi</b> <sup>A1, A7</sup> mit Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken & frischen Champignons	11,80 €	12,20 €
<b>Dolce vita</b> <sup>A1, A7</sup> mit Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken und Ananas	11,80 €	12,20 €
<b>Tonno e cipolla</b> <sup>A1, A7</sup> mit Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebel	12,40 €	13,20 €
<b>Calzone</b> <sup>A1, A7</sup> gefüllte Pizza mit Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Salami, Artischnen & Parmesanhaube	12,40 €	13,20 €
<b>Diavola</b> <sup>1, 2, A1, A7</sup> mit Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, neapolitanischen Scharfe Salami, frische Paprika	12,80 €	13,80 €
<b>Verdure</b> <sup>A1, A7</sup> mit Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken und frischem Gemüse	12,80 €	13,80 €
<b>5 formaggi</b> <sup>A1, A7</sup> mit Tomaten & fünf verschiedenen Käse-Sorten	12,60 €	13,40 €
<b>Speciale</b> <sup>1, 5, A1, A7</sup> mit Allem	13,20 €	13,80 €
<b>Italia</b> <sup>A1, A7</sup> mit Tomaten, Mozzarella, Rucola, Italienischer Landschinken und Parmesan	13,20 €	13,60 €
<b>„Buono“</b> <sup>A1, A7</sup> mit Mozzarella, Rucola, Kirschtomaten, Parmesan & frisch geriebenem schwarzen Trüffel	17,40 €	17,90 €
<b>Milano</b> <sup>1, A1, A7</sup> mit Tomaten, Mozzarella, Mailänder-Salami, Fleischtomaten, Rucola, Parmesanhaube	13,20 €	14,20 €
<b>Americana</b> <sup>A1, A3, A7</sup> doppelte Pizza mit Tomaten, Mozzarella, Salami, Mais, Ei	15,40 €	16,20 €
<b>Pescatore</b> <sup>A1, A2, A7, A14</sup> mit Tomaten, frischen Meeresfrüchten, Scampi, Muscheln und Knoblauch	15,40 €	16,20 €
<b>Mare e monti</b> <sup>A1, A7</sup> mit 1/2 Frutti di Mare und 1/2 gefüllte Pizza mit Champignons	15,20 €	----
<b>Scampi e rucola</b> <sup>A1, A2, A7</sup> mit Tomaten, Scampi, Zucchini, Kirschtomaten, Knoblauch, Olivenöl, Rucola-Salat und Parmesanhaube	16,20 €	16,80 €
<b>Salmone e rucola</b> <sup>A1, A4, A7</sup> mit Tomaten, frischem norwegischen Lachsstreifen, Kirschtomaten, Knoblauch, Olivenöl, Rucola und Parmesanhaube	16,20 €	16,80 €



## *Pesci e vini bianchi / Fisch und Weißwein*

<b>Filetto luccio griglia</b> <sup>A4</sup>	21,60 €
Zanderfilet vom Grill mit frischen Kräutern	
<b>Salmone griglia</b> <sup>A4</sup>	23,40 €
Silberlachs-Filet vom Grill mit frischen Kräutern	
<b>Baby Calamari griglia</b> <sup>A14</sup>	22,80 €
Baby Calamari vom Grill mit frischen Kräutern	
<b>Scampi griglia</b> <sup>A2</sup>	24,80 €
Riesengarnelen vom Grill mit frischen Kräutern	
<b>Fisch des Tages</b>	26,80 €
vom Grill mit frischen Kräutern	

Zu allen Fischgerichten reichen wir Ihnen Butterkartoffeln und Gemüse.

<b>Grigliata pesce</b> <sup>A2, A4, A7, A14</sup>	26,80 €
Frische Fische (Calamari, Riesengarnele, Lachsfilet und Zanderfilet) vom Grill mit frischen Kräutern, serviert mit Salat und frischem Gemüse	

## *Carni e vini rossi / Fleisch und Rotwein*

<b>Filetto tacchino, griglia</b>	18,40 €
Putenbrust - Filet vom Grill mit frischem Rosmarin	
<b>Scaloppina alla Romana</b>	21,90 €
Schweinelendchen mit Prosciutto	
<b>Scaloppine Vittello, griglia</b>	22,40 €
Kalbs-Medaillons vom Grill mit frischem Rosmarin	
<b>Filetto manzo, griglia</b>	28,40 €
Rinder - Filet - Medaillons vom Grill mit frischem Rosmarin	

Zu allen Fleischgerichten reichen wir Ihnen Butterkartoffeln und Gemüse.

<b>Carne mista, griglia</b>	28,40 €
Grillteller (Putenbrust, Rinder - Filet - Medaillons, Kalbs - Medaillons) mit frischem Rosmarin, serviert mit Gemüse der Saison und Ofenkartoffeln	

### **Unsere Weinempfehlung zu den Fischgerichten**

Italienischer Hauswein Alcamo	0,25l	6,40 €
Pinot Grigio	0,25l	6,80 €
Chardonnay	0,25l	6,80 €
Lugana	0,25l	7,80 €
Frizzantino	0,25l	6,20 €
Weißweinschorle	0,25l	5,40 €
Rosé Wein	0,25l	6,20 €

### **Unsere Weinempfehlung zu den Fleischgerichten**

Ital. Hauswein Nero D'Avola	0,25l	6,40 €
Merlot	0,25l	6,80 €
Primitivo	0,25l	7,40 €
Chianti D.O.C. Terre di Montalcino	0,25l	6,80 €
Lambrusco	0,25l	6,40 €
Rotweinschorle	0,25l	5,40 €
Montepulciano	0,25l	7,40 €

## Dolce / Süße Versuchung

<b>Hausgemachtes Tiramisu</b> <sup>9, A7</sup>	<b>6,90 €</b>	<b>Gorgonzola</b> <sup>A7</sup>	<b>10,40 €</b>
mit Vanille - Eis und Sahne - Häubchen, mit frischen Früchten garniert		mit frischem Obst garniert	
<b>Panna Cotta</b> <sup>A7</sup>	<b>6,90 €</b>	<b>Parmigiano</b> <sup>5, A7</sup>	<b>9,20 €</b>
Klassisches italienisches Panna Cotta, mit Obst garniert		mit Oliven und Peperoni garniert	
<b>Profiteroles cioccolato</b> <sup>A7</sup>	<b>6,90 €</b>	<b>Formaggi misti</b> <sup>A7</sup>	<b>12,40 €</b>
Hausgemachte Schokoladen - Profiteroles, mit frischen Früchten garniert		Gemischter Käse mit frischem Obst garniert	
<b>Dessert della casa</b> <sup>9, A7</sup>	<b>8,90 €</b>		
Gemischter Nachspeiseteller, mit frischen Früchten garniert			

## Gelato / Eis

<b>Gelato misto</b> <sup>A7</sup>	<b>5,40 €</b>	<b>Coppa Hugo</b> <sup>A7</sup>	<b>7,80 €</b>
Gemischtes Eis mit Sahne		Zitronen - Eis mit Prosecco, Holunderblütensirup und Minze	
<b>Coppa Frutta</b> <sup>A7</sup>	<b>7,40 €</b>	<b>Coppa Lamponi</b> <sup>A7</sup>	<b>7,80 €</b>
Gemischtes Frucht - Eis mit frischen Früchten und Orangensaft		Vanille-Eis mit heißen Himbeeren	
<b>Coppa Negro</b> <sup>A7</sup>	<b>7,90 €</b>	<b>Eiskaffee</b> <sup>A7</sup>	<b>6,20 €</b>
Schokoladen - Eis mit Eierlikör, Schokosauce und Sahne		Kaffee mit Vanille - Eis und Sahne	
<b>Coppa Amarena</b> <sup>A7</sup>	<b>8,40 €</b>	<b>Eisschokolade</b> <sup>A7</sup>	<b>5,90 €</b>
Vanille- und Schokoladen - Eis mit Amarenakirschen und Sahne		Trinkschokolade mit Schokoladen - Eis und Sahne	
<b>Coppa Amaretto</b> <sup>A7</sup>	<b>7,90 €</b>		
Gemischtes Eis mit Amaretto - Likör, Mandeln und Sahne			

## Flaschenweine bianchi / weiß

<b>Gavi di Gavi</b>	<b>0,75l</b>	<b>28,60 €</b>
<b>Lugana</b>	<b>0,75l</b>	<b>34,40 €</b>
<b>Rosé</b>	<b>0,75l</b>	<b>27,40 €</b>
<b>Fragolino weiß</b>	<b>0,75l</b>	<b>20,80 €</b>
<b>Chardonnay</b>	<b>0,75l</b>	<b>27,80 €</b>
<b>Greco di Tufo</b>	<b>0,75l</b>	<b>32,20 €</b>

## Flaschenweine rossi / rot

<b>Montepulciano</b>	<b>0,75l</b>	<b>29,40 €</b>
<b>Chianti</b>	<b>0,75l</b>	<b>29,80 €</b>
<b>Primitivo</b>	<b>0,75l</b>	<b>32,80 €</b>
<b>Santa-Cristina</b>	<b>0,75l</b>	<b>30,20 €</b>
<b>Fragolino rot</b>	<b>0,75l</b>	<b>20,80 €</b>



## Unsere Bierspezialitäten aus dem Hause Brauerei Wittmann

Wittmann Urhell (vom Fass)	0,5 l	4,30 €
Carl Wittmann Dunkel	0,5 l	4,30 €
Premium Extra Pils (vom Fass)	0,5 l	4,10 €
Alkoholfreies Bier	0,5 l	4,20 €
Hefeweißbier	0,5 l	4,50 €
Hefeweißbier leicht	0,5 l	4,50 €
Hefeweißbier dunkel	0,5 l	4,50 €
Alkoholfreies Weißbier	0,5 l	4,50 €
Cola-Weiße	0,5 l	4,10 €
Russen	0,5 l	4,10 €
Radler	0,5 l	4,10 €

## Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner Mineralwasser medium / naturell	0,25 l	3,60 €
Gerolsteiner Mineralwasser medium	0,5 l	4,40 €
Gerolsteiner Mineralwasser medium / naturell	0,75 l	5,20 €
Orangen- / Zitronen Limonade <sup>1</sup>	0,3 l	3,80 €
Orangen- / Zitronen Limonade <sup>1</sup>	0,4 l	4,20 €
Coca Cola klein	0,3 l	3,80 €
Coca Cola groß <sup>1,9</sup>	0,4 l	4,20 €
Coca Cola light (Flasche) <sup>1,9</sup>	0,33 l	3,80 €
Spezi klein <sup>1,9</sup>	0,3 l	3,80 €
Spezi groß <sup>1,9</sup>	0,4 l	4,20 €
Bitter Lemon <sup>10</sup>	0,4 l	3,80 €
Pfirsich Eistee <sup>1,9</sup>	0,4 l	3,80 €
Saft klein	0,3 l	4,20 €
Saft groß	0,4 l	4,80 €
Saftschorle klein	0,3 l	3,80 €
Saftschorle groß	0,4 l	4,10 €

Säfte wählbar aus: Apfel, Orange, Kirsch, Traube,  
Johannisbeere, Rhabarber oder Maracuja)

## Warme Getränke

Espresso	2,40 €
Espresso doppio	3,60 €
Latte Macchiato	3,80 €
Cappuccino	3,80 €
Tasse Kaffee	3,30 €
Tasse Tee (Kamille, Pfefferminze, Früchte oder Schwarz mit Zitrone)	3,50 €

## Cognac und Wiskey

Vecchia Romagna 38%	2 cl	5,80 €
Jack Daniels 43%	2 cl	5,80 €

## Liköre

Amaretto 28%	2 cl	3,60 €
Sambuca 38%	2 cl	3,60 €
Limoncello 30%	2 cl	3,60 €

## Magenbitter

Fernet Branca 39%	2 cl	3,80 €
Ramazzotti 30%	2 cl	3,80 €
Averna 29%	2 cl	3,80 €

## Spirituosen

Obstler 37,5 %	2 cl	3,30 €
Williams 37,5 %	2 cl	3,30 €

## Grappa

Riserva 40%	2 cl	7,90 €
Prosecco 40%	2 cl	6,40 €
Moscato 40%	2 cl	6,40 €
Stravecchia 38%	2 cl	6,20 €



Ristorante Pizzeria Buono  
Ländgasse 136  
84028 Landshut

Tel.: 0871 97 45 33 35  
[info@ristorante-buono.de](mailto:info@ristorante-buono.de)

[www.ristorante-buono.de](http://www.ristorante-buono.de)

**Zusatzstoffe:**

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Konservierungsstoffen
- 3 = mit Antioxidationsmittel
- 4 = mit Geschmacksverstärker
- 5 = mit Schwärungsmitteln, geschwärzt
- 6 = mit Schwefeldioxid, geschwefelt

- 7 = mit Phosphat
- 8 = mit Milcheiweiß
- 9 = koffeinhaltig
- 10 = chininhaltig
- 11 = mit Süßungsmitteln

**Allergene:**

- A1 = glutenhaltiges Getreide
- A2 = Krebstiere
- A3 = Eier
- A4 = Fische
- A5 = Erdnüsse
- A6 = Sojabohnen
- A7 = Milchprodukte

- A8 = Schalenfrüchte (Nüsse)
- A9 = Sellerie
- A10 = Senf
- A11 = Sesamsamen
- A12 = Schwefeldioxid und Sulphite
- A13 = Lupinien
- A14 = Weichtiere