

Speisekarte

almiNa 

FITNESS WELLNESS & BISTRO

Öffnungszeiten:

Montag: Ruhetag – keine warme Küche

Di – Sa: 08:30 – 14:30 Uhr Frühstück & warme Küche

14:30 – 17:00 Uhr Kaffee, Kuchen & gesunde Snacks

17:00 – 21:30 Uhr – warme Küche

Sonntag: 08:30 – 14:30 Uhr warme Küche

almiNa GreenCuisine, dein gesundes Bistro in Landshut



Vorspeisen

Bruschetta Classica / marinierte Tomaten, Basilikum, Rucola, ital. Olivenöl „extra vergine“
und einer Note Balsamico Creme A,F,L, 2

8,90€

La Buffala / Büffelmozzarella, Tomaten, Basilikum & frischem Pesto A,G,F,1,Hc

10,90€

Cuore Rosso / Rote Beete Carpaccio, Hirtenkäse, Rucola, Honig, Pistazien A,G,F,Hd

9,90€

Carpaccio di Manzo / hauchdünn geschnittenes Rindfleisch mit zartem Rucola Salat,
Kirschtomaten, gerösteten Pinienkernen, Parmesanwolke & besten italienischen Olivenöl A,G,F,He

11,90€

Vitello Tonnato / Rosa gebratenes Kalbsfleisch mit feiner Thunfischcremesauce und
Kapern A,G,F,L,C

11,90€

Antipasto della almiNa / Gegrilltes mediterranes Gemüse, Kirschtomaten, Büffelmozzarella,
Parmaschinken, Mainländer Salami, Oliven & Parmesan A,G,F,3,1

13,90€

Carpaccio di Tartuffo / mit Süßkartoffeln, gegrillte Champignons, Rosmarin, Parmesan
& Trüffelcreme A,G,F

9,90€



Bowls



Die Basis unserer Bowl besteht aus Quinoa, Edamame, braunen Linsen, Kichererbsen, Reis und einem Mix aus Saisonalem Salat

Wähle zu jeder Bowl dein hausgemachtes Wunschdressing:

Rote-Beete-Dressing G,C,6

Granatapfel-Dressing G,6

Parmesan-Zitronen-Dressing G,C,6

Maracuja-Dressing G,6,J

Erdnuss-Limetten-Dressing (Vegan) E,6

Mango-Curry-Dressing (Vegan)

Rolax / Lachs, Avocado, Mango D,A,F,G

15,90€

Fit-Bowl / gebratenes Hähnchenbrustfilet, Champignons, Süßkartoffeln, Hirtenkäse, Kirschtomaten G,A,F

14,90€

Rainbow-Bowl / gebratener Ziegenkäse, dazu Nüsse und Zwiebel in Honig-Dressing A,G,F,Hb,J

14,90€

Vegan Queen / Avocado, Rote-Beete-Hummus, gegrilltes Gemüse, Kirschtomaten A,G,F

13,90€

Wind of Change / Süßkartoffeln, gegrillte Champignons, gegrilltes Gemüse, vegane

Hirtenwürfel, Oliven A,G,F,9,Ha

13,90€

Pescatore / gegrillte Scampi, getrocknete Tomaten, Oliven, Parmesan, Zitronenwürfel A,G,F,9,B

16,90€

almiNa Special / Falafel, Kirschtomaten, Trüffelrischkäse, Zwiebeln und Humus A,G,F

16,90€

Pinsa / klassisch

Das Geheimnis unserer Pinsa? Wir benutzen nur die Besten Zutaten- Außerdem besteht sie aus einer Mischung von Soja-, Reis- und Weizenmehl, dazu ohne Hefe.

Jede Pinsa hat bereits ohne Topping 20g Eiweiß.

Auch als glutenfreie Varianten erhältlich (+2,50€)

Margherita / Tomatensoße, Mozzarella, Basilikum A,F,G

8,90€

Salame / Tomatensoße, Mozzarella, Salami A,F,G,1,3

10,90€

Diavola / Tomatensoße, Mozzarella, scharfe Salami A,F,G,1,3

10,90€

Prosciutto / Tomatensoße, Mozzarella, Vorderschinken A,F,G,1,3

10,90€

Regina / Tomatensoße, Mozzarella, Vorderschinken, Champions A,F,G,1,3

10,90€

Quattro Stagioni / Tomatensoße, Mozzarella, Vorderschinken, Salami, Champignons,

Peperoni A,F,G,1,3,2

11,50€

Capricciosa / Tomatensoße, Mozzarella, Salami, Champignons, Oliven, Paprika, Zwiebeln,

Kapern A,F,G,1,3

11,90€



Pinsa / Fleisch oder Fisch

Pinsa Di Parma / Tomatensoße, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Balsamico Creme A,F,G,2,L

14,90€

Trajan / Frischkäse, geräucherter Lachs, Avocadocreme, Parmesanhaube A,F,G,D,

14,90€

Burrata / Parmaschinken, Burrata (Käsespezialität aus Puglia, Italien) A,F,G

14,90€

Pinsa Carpaccio / Büffelmozzarella, geschnittenes Rinderfleisch, Rucola, Parmesan,
Kirschtomaten, und besten italienischen Olivenöl A,F,G

15,50€

Vitello Tonnato / Kalbsfleisch mit feiner Thunfischsoße, Kapern, Kirschtomaten A,F,G,C

15,50€



Pinsa/vegetarisch

La Campagnola / Tomatensoße, Büffel Mozzarella, Rucola, Kirschtomaten A,F,G

13,90€

L Ortolana / Tomatensoße, Mozzarella, gegrillte Gemüse, rote Beete-Hummus A,F,G

12,50€

Sweet Lady / Mozzarella, Frischkäse, Süßkartoffeln, Kirschtomaten, Hirtenkäse A,F,G

11,90€

Genovese / Pesto, Zucchini, Oliven, Kirschtomaten, Rucola, Parmesan A,F,G,Ha

10,90€

Sophia Loren / Mozzarella, Auberginen, Oliven, Kapern, Kirschtomaten, Rucola, Parmesan A,F,G,9

11,50€

Tartufo / Mozzarella, Kartoffelscheiben, Trüffelcreme, frische Kräuter A,F,G

14,90€

Casanova / mit Büffelmozzarella, Rucola, Pesto, Kirschtomaten A,F,G,Ha

14,50€

Verde / grünes Pesto, getrocknete Tomaten, Rucola, Avocado A,F,Ha,G

10,50€

Pinsa/vegan

Bianco / Mozzarella, mit Salz & Rosmarin, verfeinert mit ital. Olivenöl „extra vergine“ A,F

7,90€

Marinara / Tomatensoße, Knoblauch A,F

7,90€

Monte Bianco / Tomaten, Avocado, vegane Hirtenwürfel, Rote-Beete-Hummus A,F,Ha

11,90€

Desidereo / getrocknete Tomaten, vegane Hirtenwürfel, Avocado, Süßkartoffeln A,F,Ha

11,90€

Pinsa almiNa Classica / Grillgemüse, veganer Käse und Trüffelrischkäse A,F,Ha

13,90€



Pasta/ Classic



Penne Arrabiata / scharfe Tomatensoße, Basilikum A

10,50€

Penne al Forno / Tomatensahnesoße, Champignons, Erbsen, Schinken, mit Käse überbacken A,1,3,G

12,50€

Tagliatelle Salmone / Bandnudeln mit Räucherlachs in Tomatensahnesoße A,G,D

14,90€

Tagliatelle Bongustaio / Bandnudeln mit Putenbruststreifen & Champignons in Sahnerahmsauce A,G

14,90€

Tagliatelle San Daniele / Bandnudeln mit Zitronensahnesoße, dazu Parmaschinken und roter Pfeffer A,G

14,50€

Allergene

1 mit Konservierungsstoff

2 mit Farbstoff

3 mit Antioxidationsmittel

4 mit Geschmacksverstärkern

5 mit Phosphat

6 mit Süßungsmittel

7 enthält eine Phenylalaninquelle

8 geschwefelt

9 geschwärzt

11 koffeinhaltig

A Weizen

B Krebstiere

C Eier

D Fisch

E Erdnuss

F Soja

G Milch

H Schalenfrüchte

Ha Mandeln

Hb Walnüsse

Hc Cashew

Hd Pistazie

He Pinienkerne

I Sellerie

J Senf

K Sesamsamen

L Sulfite

N Weichtiere