

FEIERN IM IL MONDO

Es gibt immer einen Anlass zum Feiern!

Das il Mondo bietet für fast alle Gelegenheiten ein unverwechselbares Ambiente, kulinarische Highlights und eine Auswahl an exzellenten Weinen. Unsere Nebenräume, mit Blick auf das Rollfeld, bieten Platz für 30 bis 80 Personen.

Wir stellen Ihnen gerne ein individuelles Menü, auch mit korrespondierenden Weinen zusammen und unterstützen Sie bei Fragen zu musikalischer Unterhaltung und Entertainment.



Ristorante il Mondo

Mo - Sa 11 - 23 Uhr, warme Küche 11 - 22 Uhr
So 17 - 22 Uhr; Brunch 11 - 15 Uhr

Reservierung unter: 089 975-93111 · 089 975-932 22
www.allresto.de

Terminal 1 · Modul B · Ebene 06

A380 MENÜ

Mo.-Sa. · 12-15 Uhr · 23 €, - p.P.

A380 Fans aufgepasst!

Täglich zur Mittagszeit pausiert das größte Passagierflugzeug direkt „neben“ unserem il Mondo. Zur Ankunft des A380 am Terminal servieren wir Ihnen von Montag bis Samstag zwischen 12.00 Uhr und 15.00 Uhr unser A380 Menü, ein Auszug aus unserer saisonalen Karte.

Genießen Sie den einmaligen Blick auf den Riesen Airbus und das Rollfeldtreiben und lassen Sie sich von den Kochkünsten unseres Küchenchefs Angelo Cossu überraschen.



Gerne nehmen wir Ihre Reservierung unter der Nummer 089/975-931 11, 089/975-932 22 oder online unter www.allresto.de entgegen.

IL MONDO BRUNCH

Sonn- & Feiertags · 11-15 Uhr · 31,50 € p. P



Il Mondo – Schlemmen auf italienische Art. Italienische Vorspeisen in süßer und herzhafter Variation, saisonale Salate, Antipasti, Suppen, Hauptgänge und köstliche Desserts.

Ausgewählte Säfte, Teesorten, Kaffee und Weine sind im Angebot enthalten. Kinder bis einschließlich 6 Jahren essen gratis.

GUTSCHEINE IM NEUEN DESIGN

NEU!

Wir bieten Ihnen Geschenkgutscheine für unseren il Mondo Brunch oder unser La Dolce Vita. Gerne stellen wir Ihnen auch Wertgutscheine für unser à la carte Restaurant aus.

SAISONKALENDER

SPARGEL · CULATELLO SCHINKEN



A380 Menü · La Dolce Vita
Gutscheine

PHILOSOPHIE

Saisonal • Regional • Original ITALIENISCH



Liebe Gäste
des il Mondo,

der Mai ist gekommen...
Eine schöne Melodie, um sich auf die
Vorboten des Sommers einzustellen.
Die Bäume und Felder in der Region
werden wieder grün, die Aktivität in
den Gärten ist kaum zu bremsen und
die Farbpracht auf den Märkten wird
täglich bunter. Die Auslagen bieten:
Spargel, erste Erdbeeren, zartgrüne
Salate und gartenfrische
Kräuter. Für die Köche der feinen Küche ein Fest. Aber
auch unser Gaumen freut sich auf die feinen Geschmacksnu-
ancen der Jahreszeit.

Wir haben auch diese Saison wieder knackig frischen Spargel
aus der Region auf der Speisekarte.
Spargelbauer Martin Feldmann aus Abensberg versorgt uns
täglich mit frischer Ware. Als I-Tüpfelchen zu dem feinen Ge-
müse möchten wir Ihnen eine besondere Spezialität anbieten.
Culatello Schinken aus Zibello.

Für die Freunde unserer Brunches gilt es, die letzten Termine
vor der Sommerpause zu notieren. Der letzte Brunch findet
am 24. Juni 2012 statt. Für die brunchfreie Zeit empfehlen wir
Ihnen unser La Dolce Vita.
Genießen Sie tolle Menükreationen aus dem regionalen und
saisonalen Angebot.
Wenn Sie neugierig sind, was das aktuelle Menü beinhaltet,
finden Sie dies jederzeit unter www.allresto.de. Folgen Sie
dem Link „il Mondo“ und Sie werden alle Angebote und Arran-
gements finden. Selbstverständlich haben Sie auch hier die
Gelegenheit direkt einen Tisch zu reservieren.

Wir wünschen Ihnen einen guten Start in den Sommer und
freuen uns, Sie als unsere Gäste begrüßen zu dürfen.

Angelo Cossu

Ihr Angelo Cossu & Team

SAISONALE KÜCHE

Abensberg trifft Zibello...

*Abensberger Stangenspargel mit original Culatello
Edelschinken aus Zibello*

*Abensberger Stangenspargel wahlweise mit
Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter,
neue Kartoffeln*

... mit gebratenen Scampis

...mit gebratenem Medaillon vom Bayerischen Kalbsfilet

Weitere Gerichte finden Sie in unserer saisonalen Speisekarte.



Abensberger Stangenspargel mit original Culatello
Edelschinken aus Zibello

WARENKUNDE

knackig, leicht
und delikat

Spargel– knackig, frisch und gesund

„Königliches Gemüse“ oder „essbares Elfenbein“ – so viel-
fältig sind die Vergleiche und so groß ist die Faszination, die
der Spargel durch die Jahrhunderte auf viele Feinschmecker
ausübt. Der Spargel ist eine traditionsreiche Pflanze aus dem
Mittelmeerraum und Vorderasien. Er schmeckt fantastisch
und ist nebenbei noch sehr gesund – kalorienarm und reich an
Vitaminen und Ballaststoffen.

Abensberger Spargel

Der Qualitätsspargel rund um Abensberg wird nicht umsonst
oftmals als weißes Gold bezeichnet. Die Besonderheit beim
Anbau des Spargels aus dieser Region liegt hier bei den opti-
malen Boden und Klimabedingungen.
Unseren regionalen Spargel betreiben wir aus der Hallertau
vom zertifiziertem Spargelhof Feldmann.

Culatello Schinken aus Zibello

Selten, kostbar und delikat. Culatello eine Art Parmaschinken
mit köstlich nussigem, milden Geschmack. Eine italienische
Delikatesse aus Zibello, in der italienischen Region Emilia-
Romagna.

Culatello bedeutet: „kleiner Hintern“. Das Fleisch für den
Schinken stammt von sogenannten schwarzen Schweinen,
eine sehr besondere und seltene Rasse. Die kleinwüchsigen
schwarzen Tiere mit roten Flecken genießen eine besondere
Pflege und wachsen in freier Natur auf.

Der Schinken wird in hundertprozentiger Handarbeit aus dem
besten Stück des Schweineschenkels hergestellt und kunst-
voll von Hand verarbeitet.

Das Salzen und Würzen mit Pfeffer und Knoblauch ist sehr
wichtig, damit die wesentlichen Eigenschaften von Milde und
Geschmack erreicht werden. Der Culatello wird danach ein-
gesackt, geschnürt und mind. 10 Monate gelagert. Für den
wesentlichen Erfolg des kostbaren und delikaten Schinkens
tragen ebenfalls die klimatischen Verhältnisse im Gebiet von
Zibello bei.



Jedes Wochenende zaubert unser sardischer Küchenchef An-
gelo Cossu ein hervorragendes, saisonales 5-Gang Menü, be-
stehend aus Vorspeise, Hauptgang – wahlweise Fisch oder
Fleisch, Dessert und Zwischengang.

Wir bieten Ihnen das Menü im Arrangement mit einer Auswahl
an exzellenten Weinen für 49,- Euro pro Person an. Das Menü
ohne Wein gibt es für 36,- Euro pro Person.

Das aktuelle Menü finden Sie auch unter www.allresto.de

Gerne nehmen wir Ihre Reservierung unter der
Nummer 089/975-931 11, 089/975-932 22 oder online
unter www.allresto.de entgegen.

Kostenlos Parken!

- bei einem Verzehr von 10 € 2 Stunden
- bei einem Verzehr von 20 € 5 Stunden
- nur im Parkhaus P20