

# *Menüvorschläge 2022/23*

Gerne können Sie sich Ihr Menü individuell zusammenstellen.

Um Ihnen und Ihren Gästen einen reibungslosen Service- und Menüablauf bieten zu können, möchten wir Sie darauf hinweisen, dass nur 1 Gericht pro Gang und Gruppe gewählt werden kann. Selbstverständlich sind wir flexibel, im Lokal am Tag oder abends, falls einer Ihrer Gäste eine Speise nicht

wünscht oder eine vegetarische Alternative wählen möchte.

Die Auswahl Ihrer Speisen benötigen wir 7 Werktage vor Ihrem Besuch.

**You are welcome to put together your own menu.**

**In order to be able to offer you and your guests a smooth service and menu flow, we would like to point out that only 1 dish can be selected per course and group.**

**Of course we are flexible, in the restaurant during the day or in the evening, if one of your guests does not want a meal or would like to choose a vegetarian alternative.**

**We need the selection of your dishes 7 working days before your visit.**

## *Antipasti-Vorspeisen-Starters*

### **Vitello tonnato classico**

Kalbsfleisch-Carpaccio, Thunfischsauce, Kaper  
Veal carpaccio, tuna sauce, capers

### **Tartara di tonno, olio limone, pesto di prezzemolo**

Thunfisch-Tartar, Olivenöl-Zitrone, Petersilienpesto  
Tuna tartare olive oil and lemon, parsley pesto

### **Carciofi grigliati con crema di patate, sifonata di parmigiano**

Gegrillte Artischocken mit Kartoffelcreme, Parmesan "Espuma"  
Grilled artichokes with potatoes cream, Parmesan "Espuma"

## *Paste*

### **Orecchiette con ragù di polpo, olive e capperi**

Frische Orecchiette mit Oktopusragout, Oliven und Kapern  
Fresh Orecchiette with octopus ragu, olives and capers

### **Ravioli di faraona, zuppetta di funghi, tartufo nero**

Hausgemachte Perlhuhn-Ravioli, Pilzsüppchen, schwarzer Trüffel  
Homemade guinea fowl ravioli, mushroom small soup, black truffle

### **Risotto ai 4 formaggi, fichi e pistacchio**

Risotto mit 4 Käsesorten, Feigen und Pistazien  
4 cheeses risotto with figs and pistachio

## *Pesce-Fisch-Fish*

**Medaglione di rana pescatrice, pomodoro al forno, aria di basilico, verdure**  
Gebratener Seeteufelmedaillon, gebackene Tomate, Basilikumschaum, Gemüse  
Roasted monkfish medallion, baked tomato, basil foam, vegetables (6,00 € Extra)

**Branzino farcito di granchio reale su lenticchie al curry, verdure**  
Wolfsbarschfilet gefüllt mit Königskrabben auf Currylinsen, Gemüse  
Sea bass stuffed with king crab on curry lentils, vegetables

**“Filetto“ di merluzzo con capesanta, melanzane e menta, verdure**  
Kabeljaufilet mit Jakobsmuschel, Aubergine und Minze, Gemüse  
Cod fillet with scallop, eggplant and mint, vegetables

## *Carni-Fleisch-Meats*

**Filetto di manzo in crosta di erbe aromatiche, carciofi, salsa al vino rosso, verdure**  
Rinderfilet mit Kräuterkruste, Artischocken, Rotweinsauce, Gemüse (6,00 € Extra)  
Beef fillet with herb crust, artichokes, red wine sauce, vegetables

**Petto di faraona farcito con pesto di tartufo e pinoli, fonduta di pecorino, verdure**  
Perlhuhnbrust gefüllt mit Trüffelpesto und Pinienkern, Pecorinofondue, Gemüse Guinea  
fowl breast stuffed with truffle-pesto and pine nut, pecorino cheese fondue, vegetables

**Lombo di vitello, flan di patate allo zafferano, tartufo, verdure**  
Rosa gebratene Kalbslende, Safran-Kartoffelflan, Trüffel, Gemüse  
Pink roasted veal loin, saffron potato flan, truffle, vegetables

## *Dolci-Nachtsch-Dessert*

**Tortino cioccolato salsa vaniglia, gelato**  
Warmes Schokoladentörtchen, Tahiti Vanille-Eis  
Warm chocolate cake, Tahiti-vanilla ice cream

**„Tiramisù del Vinaiolo“ Gelato al mascarpone, gel al caffè, crumble al cacao**  
"Tiramisù Vinaiolo Art" Mascarpone-Eis, Kaffeeegel, Kakao-Crumble "Tiramisù Vinaiolo  
style" Mascarpone ice cream, coffee gel, cocoa crumble

**Semifreddo ai frutti bosco, caramello alla salvia, riduzione balsamico**  
Waldbeeren halbgefrorenes Mousse, Salbei-Karamell, Balsamico-Reduktion  
Wild Berries half-frozen-mousse, sage caramel, balsamic reduction

### **Prezzo-Preise-Preis**

3 Gänge 57.00 € (Vorspeise oder Pasta-Hauptgang-Dessert **Nur Mittag**)  
4 Gänge 69.00 € (Vorspeise-Pasta-Hauptgang-Dessert)  
5 Gänge 85.00 € (Vorspeise-Pasta-Fisch-Fleisch-Dessert)

## Weinempfehlungen

### Bollicine-Sekt-Sparkling wine 0,75 l

Prosecco Merotto Superiore Extra dry 44.00 €

Ferrari **Rosé** Brut Trento DOC 65.00 €

Ferrari Perlé 2016 Brut 69.00 €

### Vini Bianchi-Weißwein-White wine 0,75 l

Lombardia 2021 Lugana "Montunal", Montonale 42.00 €

Umbria 2021 Bramito del Cervo, Castello della Sala, Antinori 52.00 €

Sicilia 2021 Grillo "Kaid" Alessandro di Camporeale

### Vini Rossi-Rotweine-Red wine 0,75 l

Piemonte 2020 Nebbiolo Langhe, La Spinetta 56.00 €

Toscana 2020 "Pian delle Vigne" Rosso di Montalcino, Antinori 56.00 €

Sicilia 2018 Syrah "Kaid" Bio, Alessandro di Caporeale 44.00 €

**Der Kunde zahlt auf den Gesamtbetrag freiwillig ein Trinkgeld an das Bedienungspersonal, das 9% des Gesamtbruttobetragtes ausmacht. Alle Preise enthalten die jeweils geltende, gesetzliche Umsatzsteuer.**

**The customer voluntarily pays a tip to the waiting staff on the total amount, which amounts to 9% of the total gross amount. All prices include the applicable statutory sales tax.**

Menu Esempio

Beispielmenü

Example menu

### *Osteria con Cucina "Vinaiolo"*



Monaco di Baviera 32.13.2023



### Menue

\*\*\*

**Carpaccio di tonno, germogli, schiuma di wasabi**  
*Thunfisch-Carpaccio, Sprossen, Wasabi-Schaum*

\*\*\*

**Maccheroni freschi "Cacio & Pepe", tartufo nero**  
*Frische Makkaroni "Cacio & Pepe"*  
(Pecorino-Parmesan-Pfeffer Sauce), schwarzer Trüffel

\*\*\*

**Lombo d'agnello agli aromi, pistacchio e flan di spinaci**  
*Rosa gebratene Lammlende, Kräuter, Pistazien, Spinatflan*

\*\*\*

**Var. di "Macarons" morbidi, mousse di mascarpone,  
sorbetto al caffè**

*Var. von "Macarons-soft", Mascarpone-Mousse,  
Kaffee-Sorbet*

\*\*\*

**2016 Ferrari Perlé Trento Brut**  
**2021 Lugana "Montunal", Montonale, Lombardia**  
**2020 "Pian delle Vigne" Rosso di Montalcino, Antinori**  
**Toscana**