

Menüvorschläge 2025 (9)

Stellen Sie sich gerne Ihr Menü zusammen. Ein klassisches italienisches Menü besteht aus einer Vorspeise, einem Pastagang, einem Hauptgang mit Fisch oder Fleisch und einem Dessert. Sie können zwei verschiedene Hauptgerichte wählen, z.B. Fisch und Fleisch, wenn Sie die Anzahl der Personen angeben, die Fisch bzw. Fleisch möchten. Vegetarische Gerichte oder Gerichte mit Einschränkungen werden vom Küchenchef berücksichtigt.

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

Feel free to create your menu. A classic Italian menu consists of an appetizer, a pasta course, a fish or meat main course, and a dessert.

You can choose two different main dishes such as fish and meat if you give the number of those who want fish and those who want meat. Vegetarian dishes or with restrictions will be taken care of by the chef.

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

Menu Esempio !! Beispielenü !! Example menu

<i>Osteria con Cucina "Vinaiole"</i>  Monaco di Baviera 52.15.2025	 <u>Menue</u> *** Lauwarme Garnelen, Karottencreme, Bärlauchpesto, Oliven *** Mezze Maniche mit Guanciale und Pecorino, Pfeffer-Eierschaum *** Gegrilltes Rinderfilet, Feigen mit eingekochtem Wein, Topinamburcreme *** Zitronen-Semifreddo, Erdbeerkompott, Baiser *** Ferrari Spumante Rosé Trento Brut 2024 Lugana "Montunal", Montonale, Lombardia "Vino Nobile di Montepulciano" La Braccasca
---	---

FINGERFOOD

***Fingerfood, kleine Canapés oder Häppchen zur Begleitung eines Aperitifs,
typischerweise empfohlen für geschlossene Gesellschaften***

Finger food, piccole tipologie di canapé o antipastini per accompagnare un aperitivo, consigliato tipicamente per feste private

Finger food, small varieties of canapés or appetizers to accompany an aperitif, typically recommended for private events/closed parties

10.00 € pro pers.

ANTIPASTI / VORSPEISEN / STARTERS

Überbackene Auberginenblätter mit Pennolo-Tomatensauce und würzigem Provolone

Foglie di melanzane gratinate con salsa di pomodoro del Pennolo e provolone piccante

Baked eggplant leaves with Pennolo tomato sauce and spicy provolone

Vitello tonnato mit Kapern und feiner Thunfischsauce

Vitello tonnato con capperi e delicata salsa tonnata

Vitello tonnato with capers and a delicate tuna sauce

Marinierter Thunfisch mit Paprika-Chutney und grüner Apfel

Tonno marinato con peperoni in agrodolce e mela verde croccante

Marinated tuna with sweet-and-sour bell peppers and crisp green apple

Rindertatar mit Parmigiano Reggiano und Senfcreme

Tartare di manzo con Parmigiano Reggiano e crema di senape

Beef tartare with Parmigiano Reggiano and mustard cream

Ricotta-Thymian-Soufflé auf Kartoffelvelouté und schwarzem Trüffel

Soufflé di ricotta e timo su vellutata di patate e tartufo nero

Ricotta and thyme soufflé on potato velouté with black truffle

PASTE / PASTA / PASTA DISHES

Risotto mit Steinpilzen, Majoran und Pecorino

Risotto ai porcini, maggiorana e pecorino stagionato

Risotto with porcini mushrooms, marjoram and aged pecorino

“Tonnarelli-Pasta Koput” mit Garnelen-Bolognese, Kirschtomaten und feiner Schärfe

Tonnarelli-Pasta spezzati con bolognese di gamberoni, pomodorini e leggera nota piccante

Broken tonnarelli-pasta with prawn ragù, cherry tomatoes and a hint of spice

Ravioli mit Ricotta und Spinat, Butter und Salbei

Ravioli di ricotta e spinaci al burro fuso e salvia fragrante

Ricotta and spinach ravioli with melted butter and fragrant sage

Orecchiette mit Ochsenschwanz, Rotwein und Kakao

Orecchiette con coda di bue al vino rosso e un tocco di cacao

Orecchiette with oxtail in red wine and a touch of cocoa

PESCI / FISCHE / FISH

Gedämpftes Wolfsbarschfilet mit Tomatenfondue, Taggiasca-Oliven und frischem Oregano

Filetto di branzino al naturale con fonduta di pomodoro, olive taggiasche e origano fresco

Steamed sea bass fillet with tomato fondue, Taggiasca olives and fresh oregano

PESCI / FISCHE / FISH

Goldbrassenfilet auf Gemüse mit Zitronensauce aus Sorrent

Filetto di orata su verdure con salsa al limone di Sorrento

Sea bream fillet on vegetables with Sorrento lemon sauce

Gegrillte Schwertfisch-Tagliata auf Karotten-Ingwer-Püree mit getrockneten Tomaten

Tagliata di pesce spada alla griglia su purè di carote e zenzero con pomodorini secchi

Grilled swordfish tagliata on carrot and ginger purée with sun-dried tomatoes

Seeteufel-Medaillon mit Kartoffelragout und geschmorten Artischocken

Medaglione di coda di rospo con ragù di patate e carciofi stufati

Monkfish medallion with potato ragout and braised artichokes

CARNI / FLEISCH / MEAT

Entenbrust mit Topinambur und Pflaumen in Rotweinsauce

Petto d'anatra con topinambur e prugne al vino rosso

Duck breast with Jerusalem artichoke and plums in red wine sauce

Rinderfilet mit grüner Pfeffersauce, Kartoffelpüree und Spinat (6 Euro Extra)

Filetto di manzo al pepe verde con purè di patate e spinaci

Beef fillet with green pepper sauce, potato purée and spinach

Hähnchen-Saltimbocca mit Gemüse und Salbei

Saltimbocca di pollo con verdure e salvia

Chicken saltimbocca with vegetables and sage

Schweinebäckchen in Barolo mit schwarzem Trüffel und Selleriepüree

Guance di maialino al Barolo e tartufo nero con purè di sedano rapa

Pork cheeks braised in Barolo with black truffle and celeriac purée

DESSERT / NACHTISCH / DESSERT

Zabaione al Vin Santo mit Vanilleeis und Waldbeeren

Zabaione al Vin Santo con gelato alla vaniglia e frutti di bosco freschi

Vin Santo zabaglione with vanilla ice cream and fresh berries

Crème brûlée mit Gianduia und Drambuie flambiert

Crème brûlée alla gianduia e al Drambuie flambé

Gianduia and Drambuie crème brûlée flambé

Tiramisù mit Amaretto und Kaffee

Tiramisù all'amaretto e caffè

Tiramisù with Amaretto and coffee

Pistazien-Semifreddo mit Schokoladensauce

Semifreddo al pistacchio con salsa al cioccolato

Pistachio semifreddo with chocolate sauce

Prezzo-Preise-Preis

- 3 Gänge 59.00 € (Vorspeise oder Pasta-Hauptgang-Dessert **Nur Mittag!!**)
4 Gänge 82.00 € (Vorspeise-Pasta-Hauptgang-Dessert)
5 Gänge 102.00 € (Vorspeise-Pasta-Fisch-Fleisch-Dessert)

Da unsere Küche auch auf frischen Marktprodukten basiert, wird im Falle fehlender Zutaten stets eine angemessene Ersatzwahl angeboten.

Poiché la nostra cucina si basa anche su ciò che troviamo di fresco al mercato, in mancanza di qualche ingrediente verrà sempre proposta una valida sostituzione.

Since our cuisine is also based on what we find fresh at the market, in case of missing ingredients, an appropriate alternative will always be offered.

In caso di taglio e servizio al tavolo di torte, verrà addebitato un prezzo forfettario di €3,00 per persona.

Für das Anschneiden und Servieren von mitgebrachten Torten am Tisch berechnen wir eine Pauschale von 3,00 € pro Person.

For cutting and serving cakes at the table, a flat fee of €3.00 per person will be charged.

Weinempfehlungen

Bollicine-Sekt-Sparkling wine 0,75 l

Prosecco Mongarda Valdobbiadone Extra dry Docg 55.00 €
Ferrari **Rosé** Brut Trento DOC 75.00 €

Vini Bianchi-Weißwein-White wine 0,75 l

Lombardia 2024 **Lugana** "Montunal", Montonale 42.00 €
Südtirol 2024 **Sauvignon** "Cosmas", Kornell 55.00 €
Marche 2024 **Verdicchio**, "Petrara", Borgo Paglianeto 42.00 €

Vini Rossi-Rotweine-Red wine 0,75 l

Toscana 2021 **Sangiovese** "Vino Nobile di Montepulciano" La Braccasca 48.00 €
Sardegna 2022 **Carignano-Merlot-CS-Sy-Cf** "Montessu", Az. Ag. Punica 48.00 €

!!!A richiesta è disponibile anche la nostra carta del vino!!!

Auf Anfrage ist auch unsere Weinkarte verfügbar
Our wine list is also available upon request

Der Kunde zahlt auf den Gesamtbetrag freiwillig ein Trinkgeld an das Bedienungspersonal, das 9% des Gesamtbruttobetrages 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 (Vat 19%, Service Charge Without).