

Menuvorschläge 2023/24

Stellen Sie sich gerne Ihr ganz individuelles Menü zusammen. Ein klassisches italienisches Menü besteht aus einer Vorspeise, einem Pastagang, einem Fisch- oder Fleisch- Hauptgang und einem Dessert.

Gerne können Sie sich Ihr Menü individuell zusammenstellen.

Um Ihnen und Ihren Gästen einen reibungslosen Service- und Menuablauf 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

Bitte wählen Sie eine der Fisch- oder Fleisch- Hauptgerichte für Ihre gesamte Gruppe aus / Please select one of the fish or meat main courses for your entire group / Si prega di selezionare uno dei piatti principali di pesce o carne per l'intero gruppo

Vitello tonnato classico

Kalbsfleisch-Carpaccio, Thunfischsauce, Kapern

Veal carpaccio, tuna sauce, capers

Tartara di tonno, olio limone e soja, maio tartufo

Thunfisch-Tartar, Olivenöl-Zitrone und Soja, Petersilienpesto

Tuna tartare olive oil and lemon and soy, parsley pesto

Carciofi grigliati con crema di patate, aria alla menta

Gegrillte Artischocken mit Kartoffelcreme, "Minzluft"

Grilled artichokes with potatoes cream, "peppermint air"

Paste

Bitte wählen Sie eine der Fisch- oder Fleisch- Hauptgerichte für Ihre gesamte Gruppe aus / Please select one of the fish or meat main courses for your entire group / Si prega di selezionare uno dei piatti principali di pesce o carne per l'intero gruppo

Cavatelli con ragù di mare, ceci

Cavatelli mit Meeresfrüchteragout, Kichererbsen
Cavatelli with seafood ragout, chick peas

Ravioli di vitello, fonduta, pistacchio

Kalbsravioli, Fondue, Pistazie
Veal Ravioli, fondue, pistachio

Risotto alla zucca, crambol di timo, tartufo

Risotto mit Kürbis, Thymianstreusel, Trüffel
Pumpkin risotto, thyme crumble, truffle

Pesce-Fisch-Fish

Bitte wählen Sie eine der Fisch- oder Fleisch- Hauptgerichte für Ihre gesamte Gruppe aus / Please select one of the fish or meat main courses for your entire group / Si prega di selezionare uno dei piatti principali di pesce o carne per l'intero gruppo

Medaglione di rana pescatrice, olive, capperi, pomodoro

Medaillon aus Seeteufel, Oliven, Kapern, Tomate
Medallion of monkfish, olives, capers, tomato (6,00 € Extra)

Branzino farcito crosta din arachidi, crema di spinaci

Gefüllter Wolfsbarsch mit Erdnusskruste, Spinatcreme
Stuffed sea bass with peanut crust, spinach cream

Filetto rombo peperone arrosto, cime di rapa

Steinbuttfilet, geröstete Paprika, Cime di Rape
Turbot fillet, roasted pepper, turnip greens

Carni-Fleisch-Meats

Bitte wählen Sie eine der Fisch- oder Fleisch- Hauptgerichte für Ihre gesamte Gruppe aus / Please select one of the fish or meat main courses for your entire group / Si prega di selezionare uno dei piatti principali di pesce o carne per l'intero gruppo

Filetto di manzo, radicchio e taleggio, pera arrosto

Rinderfilet, Radicchio und Taleggio, geröstete Birne (6,00 € Extra)
Beef fillet, radicchio and taleggio, roasted pear

Petto di faraona farcito alle castagne, funghi

Mit Kastanien gefüllte Perlhuhnbrust, Pilze
Guinea fowl breast stuffed with chestnuts, mushrooms

Lombo di vitello, crosta di aromi, flan di patate dolci, tartufo

Kalbslende, aromatische Kruste, Süßkartoffelflan, Trüffel
Veal loin, aromatic crust, sweet potato flan, truffle

Dolci-Nachtisch-Dessert

Bitte wählen Sie eine der Nachspeisen für Ihre gesamte Gruppe aus / Please select one of the desserts for your entire group / Si prega di selezionare uno dei dessert per l'intero gruppo

Tortino cioccolato, salsa vaniglia, gelato

Warmes Schokoladentörtchen, Vanille Sauce, Eis

Warm chocolate cake, Vanilla Sauce, 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

Halbgefrorenes von Waldbeeren, Salbei-Karamell, Balsamico-Reduktion

Wild Berries half-frozen-mousse, sage caramel, balsamic reduction

Prezzo-Preise-Preis

3 Gänge 65.00 € (Vorspeise oder Pasta-Hauptgang-Dessert **Nur Mittag**)

4 Gänge 75.00 € (Vorspeise-Pasta-Hauptgang-Dessert)

5 Gänge 95.00 € (Vorspeise-Pasta-Fisch-Fleisch-Dessert)

Weinempfehlungen

Bollicine-Sekt-Sparkling wine 0,75 l

Prosecco dei Casel Extra dry 44.00 €

Ferrari **Rosé** Brut Trento DOC 69.00 €

Ferrari Perlé 2017 Brut 69.00 €

Vini Bianchi-Weißwein-White wine 0,75 l

Lombardia 2022 Lugana "Montunal", Montonale 42.00 €

Südtirol 2022 Sauvignon "Cosmas", Kornell 48.00 €

Sicilia 2022 Grillo "Kaid" Alessandro di Camporeale 44.00 €

Vini Rossi-Rotweine-Red wine 0,75 l

Piemonte 2021 Nebbiolo Langhe, La Spinetta 56.00 €

Toscana 2021 "Insoglio del Cinghiale" SY-M-CF-CS-PV, Biserno 58.00 €

Isola dei Nuraghi 2020 Montessu -cari-M-CS-Sy-Cf 48.00 €

Der Kunde zahlt auf den Gesamtbetrag freiwillig ein Trinkgeld an das Bedienungspersonal, das 9% des Gesamtbruttobetrag 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

A stylized, handwritten signature in black ink that reads 'Vinaiolo'. The script is fluid and cursive, with a long, sweeping tail on the final letter.

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*

Ferrari Spumante Rosé Trento Brut
2022 Lugana “Montunal”, Montonale, Lombardia
2020 “Pian delle Vigne” Rosso di Montalcino, Antinori
Toscana