

# *Menuvorschläge 2023*

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.

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 sollte. 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.

Vielen Dank, wir freuen uns auf Ihren Besuch!

**Feel free to put together your own individual menu. A classic Italian menu includes a starter, a pasta course, a fish or meat main course and a dessert.**

**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 should be chosen 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 have a special meal**

**wishes or would like to choose a vegetarian alternative.**

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

**Thank you, we look forward to your visit!**

## *Antipasti-Vorspeisen-Starters*

**Bitte wählen Sie eine der Vorspeisen für Ihre gesamte Gruppe aus / Please choose one of the starters for your entire group / Si prega di selezionare uno degli antipasti per l'intero gruppo**

### **Vitello tonnato classico**

Kalbsfleisch Carpaccio, Thunfischsauce, Kapern  
Veal carpaccio, tuna sauce, capers

### **Tartara di tonno marinato alla soja, maionese di tartufo**

Thunfisch Tartar, mariniert in Soja, Trüffelmayonaise  
Tuna tartare, marinated in soy, truffled mayonaise

### **Puree di melanzana, crema pomodoro, spuma di parmigiano 48 mesi**

Auberginenpüree, Tomatencreme, Espuma vom Parmesan 48 Monate alt  
Eggplant puree, tomato cream, foam from parmesan 48 month old

## *Pasta*

**Bitte wählen Sie eine der Pastagerichte für Ihre gesamte Gruppe aus / Please choose one of the pasta dishes for your entire group / Si prega di selezionare un piatto di pasta per l'intero gruppo**

**Orecchiette di semola cime di rapa, salsiccia di vitello**

Orecchiette aus Hartweizen-Semola, Stängelkohl, Salsiccia vom Kalb  
Orecchiette from Semola, Turnip tops, Salsiccia from veal

**Ravioli di sedano rapa, calamari, vongole, prezemolo**

Hausgemachte Sellerie Ravioli, Calamari, Venusmuscheln, Petersilie  
Homemade Celery Ravioli. Calamari, clams, parsley

**Risotto con asparagi, fonduta di scamorza**

Risotto mit Spargel, Fondue vom Scamorza  
Risotto with asparagus, fondue from scamorza

*Secondi piatti / Hauptgerichte / Main dishes*

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

*Pesce-Fisch-Fish*

**Tonno grigliato, pomodoro al forno, basilico, cipolla tropea in agrodolce**

Gegrillter Thunfisch, Ofentomaten, Basilikum, Tropea Zwiebel süß-sauer  
Grilled tuna, oven tomatoes, basil, tropea onion sweet and sour

**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 rombo in crosta di arachidi, spinaci, patate al rosmarino**

Steinbuttfilet in Ernusskruste, Spinat, Rosmarinkartoffeln  
Turbot fillet in peanut crust, spinach, rosemary potatoes

*Carni-Fleisch-Meats*

**Filetto di manzo con asparagi, carciofo, pepe verde**

Rinderfilet mit Spargel, Artischoke, grüner Pfeffer (6,00 € Extra)  
Beef fillet with asparagus, artichoke, green pepper

**Faraona farcita al aglio orsino, polenta alla toma piemontese, tartufo**

Perlhuhnbrust gefüllt mit Bärlauch, Toma Polenta nach Piemonteser Art, Trüffel  
Guinea fowl stuffed with wild garlic, Piedmontese toma polenta, truffle

**Lombo di agnello ai pinoli, bietola arrosto**

Lammrücken mit Pinienkernen, gerösteter Mangold  
Loin of lamb with pine nuts, roasted chard

*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, Tahiti Vanille-Eis  
Warm chocolate cake, Tahiti-vanilla ice cream

**Gelato al mascarpone, gel al caffè, crumble al cacao**

Mascarpone-Eis, Kaffeeegel, Kakao-Crumble  
Mascarpone ice cream, coffee gel, cocoa crumble

**Semifreddo ai frutti bosco, caramello alla salvia, riduzione balsamico**

Waldbeeren Halbgefrorenes, Salbei-Karamell, Balsamico-Reduktion  
Wild Berries half-frozen-mousse, sage caramel, balsamic reduction

**Prezzo-Preise-Preis**

3 Gänge 59.00 € (Vorspeise oder Pasta-Hauptgang-Dessert **Nur Mittag**)

4 Gänge 71.00 € (Vorspeise-Pasta-Hauptgang-Dessert)

5 Gänge 88.00 € (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 2017 Brut 69.00 €

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

Lombardia 2021/22 Lugana "Montunal", Montonale 42.00 €

Puglia 2021 Chardonnay "Pietrabilanca", Tormaresca-Antinori 55.00 €

Sicilia 2021/22 Grillo "Kaid" Alessandro di Camporeale

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

Piemonte 2020 Nebbiolo Langhe, La Spinetta 56.00 €

Toscana 2020 "Insoglio del Cinghiale" SY-M-CF-CS-PV, Biserno 58.00 €

Sicilia 2019 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**

*Vinaiolo*

**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,  
Kaffe-Sorbet*

\*\*\*

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