

Menüvorschläge 2024 (4)

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 Werktagen 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 !! Beispielmenü !! Example menu

<p><i>Osteria con Cucina "Vinaiolo"</i></p>  <p>Monaco di Baviera 42.14.2024</p>	 <p><u>Menue</u> *** Thunfischtatar, Emulsion aus getrockneten Tomaten, getoastete Oliven-Basilikum Focaccia *** Steinbuttraviolo, Artischockencreme, Minzschaum, aromatisches Brot *** Lammlende rosé im "Primo Sale"-Käsekruste mit Kartoffeln und gerösteten Paprika *** Tiramisù-Halbgefrorenes Mousse mit Baileys- Eiscreme *** Ferrari Spumante Rosé Trento Brut 2023 Lugana "Montunal", Montonale, Lombardia "Vino Nobile di Montepulciano" La Braccessa</p>
---	---

Antipasti-Vorspeisen-Starters

Vitello tonnato classico

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

Tartara di tonno, emulsione di pomodoro secco, focaccia tostata di olive e basilico
Thunfischtatar, Emulsion aus getrockneten Tomaten, getoastete Oliven-Basilikum Focaccia
Tuna tartare, sun-dried tomato emulsion, toasted focaccia with olives and basil

Flan di funghi con fonduta di formaggi, nocciole piemontesi

Pilzflan mit Käsefondue und Piemonteser Haselnüsse
Mushroom flan with cheese fondue and Piedmont hazelnuts

Paste

Garganelli al ragù di salsiccia di vitello, salvia, Grana Padano, vino rosso ridotto
Garganelli-Pasta mit Kalb-Salsiccia-Ragout, Salbei, Grana Padano-Käse, Rotweinreduktion
Garganelli-Pasta, veal italian sausage ragout, sage, Grana Padano cheese, red wine reduction

Raviolo di rombo, crema di carciofi, aria di menta, pane aromatico
Steinbuttraviolo, Artischockencreme, Minzschaum, aromatisches Brot
Turbot raviolo, artichoke cream, mint foam, aromatic bread

Risotto "Vialone Nano" alle cime di rapa, burrata
"Vialone Nano" Risotto mit Stängelkohl, Burrata
"Vialone Nano" risotto with turnip greens, burrata

Pesce-Fisch-Fish

Merluzzo all'olio, cous cous allo zafferano, crema di olive
Kabeljau mit Olivenöl, Safran-Couscous, Olivencreme
Cod fish with olive oil, saffron couscous, olive cream

Filetto di Branzino con spinaci, "beurre blanc", verdure
Wolfsbarschfilet mit Spinat, Beurre Blanc, Gemüse
Sea bass fillet with spinach, beurre blanc, vegetables

Medaglione di coda di rospo in crosta di senape, lenticchie Martini e curry
Seeteufel-Medaillon in Senfkruste, Linsen, Martini und Curry
Monkfish medallion in mustard crust, Martini-curry-lentils

Carni-Fleisch-Meats

Filetto manzo, radicchio, castagne, fonduta di talaggio
Rinderfilet, Radicchio, Kastanien, Taleggio-Fondue (6,00 € Extra)
Beef fillet, radicchio, chestnuts, Taleggio fondue

Lombo di agnello rosa in crosta di formaggio "primo sale", patate, peperone arrostito
Lammlende rosé im "Primo Sale"-Käsekruste mit Kartoffeln und gerösteten Paprika
Lamb loin pink in 'Primo Sale' Cheese Crust with Potatoes and Roasted Peppers.

Rollata tartufata di petto di faraona farcita con nocciole e pistacchi, crema di patate, verdure
Perlhuhnbrustroulade gefüllt mit Trüffeln, Haselnüssen und Pistazien with Kartoffelcreme und Gemüse
Guinea fowl breast roll stuffed with truffles-hazelnuts-pistachios with potato cream and vegetables

Dolci-Nachtisch-Dessert

Tortino cioccolato, salsa vaniglia, gelato

Warmes Schokoladentörtchen, Vanille Sauce, Eis
Warm chocolate cake, Vanilla Sauce, ice cream

Semifreddo al Tiramisù con gelato al Baileys

Tiramisù-Halbgefrorenes Mousse mit Baileys-Eiscreme
Tiramisù half-frozen-mousse with Baileys Ice Cream

Panna cotta di citronella e menta, composta di mela, gelato alla cannella e olio d'oliva

Zitronengras-Minz-Panna Cotta, Apfelkompott, Zimt-Olivenöleis
Lemongrass and mint panna cotta, apple compote, cinnamon and olive oil ice cream

Prezzo-Preise-Preis

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

4 Gänge 78.00 € (Vorspeise-Pasta-Hauptgang-Dessert)

5 Gänge 98.00 € (Vorspeise-Pasta-Fisch-Fleisch-Dessert)

Weinempfehlungen

Bollicine-Sekt-Sparkling wine 0,75 l

Prosecco Mongarda Valdobbiadone Extra dry Docg 55.00 €
Ferrari **Rosé** Brut Trento DOC 69.00 €

Vini Bianchi-Weißwein-White wine 0,75 l

Lombardia 2023 **Lugana** "Montunal", Montonale 42.00 €
Südtirol 2023 **Sauvignon** "Cosmas", Kornell 48.00 €

Vini Rossi-Rotweine-Red wine 0,75 l

Toscana 2020 **Sangiovese** "Vino Nobile di Montepulciano" La Braccesa 48.00 €
Sardegna 2021 **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 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 (Vat 19%, Service Charge Without).