

Menüvorschläge 2024

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 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

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 ricciola marinata al limone, insalata di taccole, sesamo

Mit Zitrone mariniertes Amberjack-Tartar, Zuckererbsensalat, Sesam
Amberjack tartare marinated with lemon, mangetout salad, sesame

Asparagi bianchi e verdi grigliati, cremoso al basilico, flan di noce moscata

Gegrillter weißer und grüner Spargel, Basilikum Creme, Muskat Flan
Grilled white and green asparagus, basil cream, nutmeg flan

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-Pasta con ragù di mare, ceci

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

Ravioli di merluzzo, crema di pomodoro, capperi, aria aglio ed olio

Kabeljau-Ravioli, Tomatencreme, Kapern, Knoblauch und Ölschaum
Cod ravioli, tomato cream, capers, garlic and oil foam

“Fregola” sarda, crema di melanzana, ricotta di soia, mandorle

Sardische “Fregola”, Auberginencreme, Soja-Ricotta, Mandeln
Sardinian “fregola”, aubergine cream, soy ricotta, almonds

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

Trancio di tonno scottato, salsa barbecue al frutto della passione, spinaci

Thunfischsteak, Passionsfrucht-Barbecue-Sauce, Spinat

Tuna steak, passion fruit barbecue sauce, spinach

Filetto di Branzino alla griglia, riso Venere, zafferano, olio e limone

Gegrilltes Wolfsbarschfilet, Venere-Reis, Safran, Öl und Zitrone

Grilled sea bass fillet, Venere rice, saffron, oil and lemon

Coda di rospo in guazzetto di aglio orsino, verdure al forno

Seeteufel im Bärlauch Eintopf, aus dem Ofen Gemüse

Monkfish in wild garlic stew, baked vegetables

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 manzo in crosta di parmigiano, carciofi alla romana, spuma di patate viola

Rinderfilet in Parmesankruste, Artischocken Römer Art, lila Kartoffelschaum (6,00 € Extra)

Beef fillet in parmesan crust, artichokes Roman style, purple potato foam

Spalla di vitello agli aromi, demi glacé al Madeira, timballo di zucchini e maggiorana

“Sous-Vide”-Kalbsschulter mit Kräutern, Madeira-Demi-Glacé, Zucchini-Majoran-Timbale

“Sous-Vide” veal shoulder with herbs, Madeira demi glacé, courgette-marjoram timbale

“Saltimbocca*” di lombo di agnello, pecorino, spinaci e nocciole

“Saltimbocca*” vom Lammrücken, Pecorino, Spinat und Haselnüssen

Lamm sir loin “Saltimbocca”, pecorino, spinach and hazelnuts*

*in San Daniele Schinken - *in San Daniele ham

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 68.00 € (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 dei Casel Extra dry 48.00 €

Ferrari **Rosé** Brut Trento DOC 69.00 €

Ferrari Perlé 2017 Brut 69.00 €

Vini Bianchi-Weißwein-White wine 0,75 l

Lombardia 2022/3 **Lugana** "Montunal", Montonale 42.00 €

Südtirol 2022/3 **Sauvignon** "Cosmas", Kornell 48.00 €

Sicilia 2022/3 **Grillo** Alessandro di Camporeale 44.00 €

Vini Rossi-Rotweine-Red wine 0,75 l

Piemonte 2022 **Nebbiolo**, Cordero di Montezemolo, La Morra 56.00 €

Toscana 2020 **Sangiovese** "Vino Nobile di Montepulciano" La Braccessa 48.00 €

Sardegna 2021 **Carignano-Merlot-CS-Sy-Cf** "Montessu", Az. Ag. Punica 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 42.14.2024



Menue

Mit Zitrone mariniertes Amberjack-Tartar,
Zuckererbsensalat, Sesam, Zwiebelkompott

Kabeljau-Ravioli, Tomatencreme, Kapern,
Knoblauch und Ölschaum

Rinderfilet in Parmesankruste, Artischocken Römer Art, lila
Kartoffelschaum

Halbgefrorenes von Waldbeeren,
Salbei-Karamell, Balsamico-Reduktion

Ferrari Spumante **Rosé** Trento Brut
2022 Lugana "Montunal", Montonale, Lombardia
"Vino Nobile di Montepulciano" La Braccessa