Menüvorschläge 2026 (10)

Bitte wählen Sie ein gemeinsames Menü für die gesamte Gruppe – keine individuellen Menüs pro Person.
Für **Vorspeise, Pasta und Dessert** wird jeweils **ein Gericht für alle Gäste** gewählt.
Beim **Hauptgang** sind maximal **zwei Varianten**, z. B. Fleisch und Fisch, möglich. Bitte teilen Sie uns dafür vorab die ungefähre Personenanzahl je Gericht mit.
Vegetarische Gäste, Allergien und Unverträglichkeiten berücksichtigen wir selbstverständlich flexibel.
Die endgültige Speisenauswahl benötigen wir **7 Werktage vor Ihrem Besuch**.

Please select one common menu for the entire group – not individual menus for each guest.
For **starter, pasta and dessert**, one dish is selected **for the whole group**.
For the **main course**, a maximum of **two options**, e.g. meat and fish, are possible. Please let us know in advance approximately how many guests will choose each option.
Vegetarian guests, allergies and intolerances can of course be accommodated flexibly.
We need your final menu selection **7 working days before your visit**.

Menu Esempio !! Beispielmenü !! Example menu

Osteria con Cucina
"Vinaiolo"



Monaco di Baviera 62.16.2026

Menue

***

Lauwarmes Oktopus-Mosaik, Puttanesca-Art

***

Pasta-Ringe mit geschmorter Ente und Caciocavallo Podolico

***

Rinderlende, Spinattörtchen, Rotweinsauce (Rinderfilet +8 €)

***

Kaltes Zabaione mit Vanilleeis

***

Ferrari Spumante Rosé Trento Brut
2024 Lugana "Montunal", Montonale, Lombardia
"Vino Nobile di Montepulciano" La Braccesca

FINGERFOOD

ITALIENISCHES FINGERFOOD – Salami, Oliven, 36 Monate gereifter Parmigiano Reggiano, Grissini und ähnliche italienische Spezialitäten (Auswahl kann variieren) – 10,00 € pro Person
FINGER FOOD ITALIANO – Salame, olive, Parmigiano Reggiano 36 mesi, grissini e altre specialità italiane (selezione variabile) – 10,00 € a persona
ITALIAN FINGER FOOD – Salami, olives, 36-month-aged Parmigiano Reggiano, breadsticks and similar Italian specialties (selection may vary) – €10.00 per person

ANTIPASTI / VORSPEISEN / STARTERS

Lauwarmes Oktopus-Mosaik, Puttanesca-Art
Mosaico di polpo tiepido alla puttanesca
Warm octopus mosaic, puttanesca style

Parmigiana di Melanzane nach Vinaiolo-Art
Parmigiana di melanzane alla Vinaiolo
Eggplant parmigiana, Vinaiolo style

Vitello tonnato mit Kapern und feiner Thunfischsauce
Vitello tonnato con capperi e delicata salsa tonnata
Vitello tonnato with capers and delicate tuna sauce

PASTE / PASTA / PASTA DISHES

Pasta-Ringe mit geschmorter Ente und Caciocavallo Podolico
Calamarata-pasta con stracotto d'anatra e Caciocavallo Podolico
Ring-shaped pasta with braised duck and Caciocavallo Podolico

Kürbis-Crespelle mit schwarzem Trüffel
Crespelle di zucca e tartufo nero
Pumpkin crêpes with black truffle

Orecchiette mit Fisch- und Krustentier-Ragout
Orecchiette con ragù di pesce e crostacei
Orecchiette with fish and shellfish ragout

PESCI / FISCHE / FISH

Knuspriges Wolfsbarschfilet mit Gemüse-Caponata
Filetto di branzino croccante con caponata di verdure
Crispy sea bass fillet with vegetable caponata

Seeteufel-Medaillons nach Genueser Art mit Pesto, Kartoffeln und grünen Bohnen
Medaglioni di rana pescatrice alla genovese, con pesto, patate e fagiolini
Monkfish medallions Genoese style with pesto, potatoes and green beans

CARNI / FLEISCH / MEAT oder VEGETARISCH / VEGETARIANO / VEGETARIAN

R**inderlende, Spinattörtchen, Rotweinsauce** – **Rinderfilet** gegen 8,00 € Aufpreis
Sella di manzo, tortino di spinaci, salsa al vino rosso – **filetto di manzo** supplemento di 8,00 €
Beef loin, spinach tart, red wine sauce – **beef fillet available** €8.00 supplement

Ofengebackene Perlhuhnbrust, Selleriecreme, Radicchio, Weinpflaumen
Petto di faraona al forno, crema di sedano rapa, radicchio, prugne al vino
Roasted guinea fowl breast, celeriac cream, radicchio, wine-poached plums

Ofengebackener Knollensellerie mit Linsensalat und Senfsauce
Sedano rapa al forno con insalatina di lenticchie e salsa alla senape
Oven-roasted celeriac with lentil salad and mustard sauce

DESSERT

Kaltes Zabaione, Millefoglie, Vanilleeis und Granatapfel
Zabaione freddo, millefoglie, gelato alla vaniglia e melagrana
Cold zabaglione, millefoglie, vanilla ice cream and pomegranate

Halbgefrorenes Semifreddo aus weißer Schokolade mit Orange und Minze
Semifreddo al cioccolato bianco con arancia e menta
White chocolate semifreddo with orange and mint

Hausgemachtes Schokoladen-Bunet, Karamellsauce und Passionsfrucht
Bonet artigianale al cioccolato, salsa al caramello e frutto della passione
Homemade chocolate bonet, caramel sauce and passion fruit

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)

Sollten Sie einen besonderen Wunsch oder ein typisch italienisches Gericht im Sinn haben, sprechen Sie uns gerne an – wir prüfen jederzeit, ob eine Umsetzung möglich ist.
Qualora aveste in mente un piatto italiano particolare per la vostra serata, non esitate a contattarci: verificheremo volentieri se sia possibile realizzarlo.
If you have a specific Italian dish in mind for your evening, please feel free to let us know – we will be happy to check whether it can be arranged.

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.

Weinempfhlungen

Bollicine-Sekt-Sparkling wine 0,75 l

Prosecco Mongarda ValdobbiadoneExtra dry Docg 55.00 €
Ferrari Rosé Brut Trento DOC 80.00 €
Ca' del Bosco Cuvée Prestige Franciacorta DOCG, Lombardia – 85,00 €

Vini Bianchi-Weißwein-White wine 0,75 l

Lombardia 2025 **Lugana** "Montunal", Montonale 46.00 €
Südtirol 2025 **Sauvignon** "Cosmas", Kornell 55.00 €
Marche 2024 Verdicchio, "Petrara", Borgo Paglianeto 44.00 €

Vini Rossi-Rotweine-Red wine 0,75 l

Toscana 2023 Sangiovese "Vino Nobile di Montepulciano" La Braccesca 55.00 €
Sardegna 2023 Carignano "Rocca Rubia" Riserva, Cantina Santadi 55.00 €
Piemonte 2024 Nebbiolo Langhe, Cordero di Montezemolo 68.00 €

!!!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 Bedienugspersonal, 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).