

Menüvorschläge 2025 (2)

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 Werktage 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 !! Beispielenü !! Example menu

<p><i>Osteria con Cucina "Vinaiolo"</i></p>  <p>Monaco di Baviera 52.15.2025</p>	 <p><u>Menue</u> *** Lauwarme Garnelen, Karottencreme, Bärlauchpesto, Oliven *** Mezze Maniche mit Guanciale und Pecorino, Pfeffer-Eierschaum *** Gegrilltes Rinderfilet, Feigen mit eingekochtem Wein, Topinamburcreme *** Zitronen-Semifreddo, Erdbeerkompott, Baiser *** Ferrari Spumante Rosé Trento Brut 2023 Lugana "Montunal", Montonale, Lombardia "Vino Nobile di Montepulciano" La Braccasca</p>
---	--

Antipasti-Vorspeisen-Starters

Kalbsfleisch-Carpaccio, Thunfischsauce, Kapern

Vitello tonnato classico

Veal carpaccio, tuna sauce, capers

Lauwarme Garnelen, Karottencreme, Bärlauchpesto, Oliven

Gamberi tiepidi, crema di carote, pesto di aglio orsino, olive

Lukewarm Prawns, Carrot Cream, Wild Garlic Pesto, Olives

Auberginen "Parmigiana Art", Burrata, Tomatenbrot-Crumble

Parmigiana di melanzane, burrata, crambol di pane al pomodoro

Eggplant Parmigiana, Burrata, Tomato Bread Crumble

Paste

Mezze Maniche mit Guanciale und Pecorino, Pfeffer-Eierschaum

Mezze maniche al guanciale e pecorino, sifonata di uovo al pepe

Mezze Maniche with Guanciale and Pecorino, Pepper Egg Foam

Ricotta- und Zitronenravioli, Calamari, Petersiliensauce

Ravioli di ricotta e limone, calamari, salsa di prezzemolo

Ricotta and Lemon Ravioli, Squid, Parsley Sauce

„Fregola Sarda“ mit Pilzen und Himbeeren

"Fregola Sarda" ai funghi e lamponi

"Fregola Sarda" with Mushrooms and Raspberries

Pesce-Fisch-Fish

Gegrillter Thunfisch, süß-saures Gemüseragout, Minzöl

Tonno alla griglia, ragù di verdure in agrodolce, olio alla menta

Grilled Tuna, Sweet and Sour Vegetable Ragout, Mint Oil

Wolfsbarschfilet mit Spinatflan und Müllerin-Sauce

Filetto di branzino con flan di spinaci e salsa alla mugnaia

Sea Bass Fillet with Spinach Flan and Meunière Sauce

Kabeljau mit Tomaten, Zwiebeln und Kapern, Kartoffelpüree

Merluzzo con pomodoro, cipolla e capperi, puree di patate

Cod fish with Tomatoes, Onions, and Capers, Mashed Potatoes

Carni-Fleisch-Meats

Gegrilltes Rinderfilet, Feigen mit eingekochtem Wein, Topinamburcreme

Filetto di manzo alla griglia, fichi al vin cotto, crema di topinambur (6,00 € Extra)

Grilled Beef Fillet, Figs with Cooked Wine, Jerusalem Artichoke Cream

Lammkoteletts „Scottadito“, Artischocken, marinierte Zucchini alla Scapece

Scottadito di agnello, carciofi, zucchini alla scapece

"Scottadito" Lamb Chops, Artichokes, Marinated Zucchini alla Scapece

Bresse-Hähnchenbrust mit Trüffeln, Morcheln, Käseflan

Petto di pollo di Bresse al tartufo, funghi spugnole, flan di formaggi

Bresse Chicken Breast with Truffle, Morel Mushrooms, Cheese Flan

Dolci-Nachtisch-Dessert

Tortino cioccolato, salsa vaniglia, gelato

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

Zitronen-Semifreddo, Erdbeerkompott, Baiser

Semifreddo al limone, composto di fragole, meringa
Lemon Semifreddo, Strawberry Compote, Meringue

Mürbeteig mit Vanillecreme, Maracujasorbet, karamellisierte Nüsse

Pasta frolla con crema alla vaniglia, sorbetto maracuja, noci caramellate
Shortcrust Pastry with Vanilla Cream, Passion Fruit Sorbet, Caramelized Nuts

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).