Vino e Gusto

Herrnstraße 52, 80539 muenchen
+4989210288388

KOMPLETTE SPEISEKARTE

APERITIVI

Eine Auswahl an frischem, hausgebackenem Brot mit dem ökologischem Olio Extra Vergine di Oliva Italiano Castello di Albola mit dem ökologischem Olio Extra Vergine di Oliva Italiano Castello di Albola	**5,90 €**
Ein Schälchen Olive Grande mit Peperoncini	**6,90 €**
Ein Teller Olive Grande mit Pezzo di Parmigiano VEGETARISCH	**13,90 €**

PRINCIPI - VORSPEISEN

Prosciutto San Daniele servito con cipolle al balsamico “Borretane” 21,90 €
San Daniele Schinken, mit in Balsamico-Essig eingelegten Borretane-Zwiebeln

L'antipasto della casa “Bellavista” dalla vetrina 21,90 €
Vorspeisen des Hauses “Bellavista” aus der Vitrine

Bruschetta classica con pomodoro 10,90 €
Klassische Bruschetta vom hausgemachten Brot mit Tomaten

Bruschetta pomodoro mozzarella VEGETARISCH 11,90 €
Bruschetta vom hausgemachten Brot mit Tomaten und Mozzarellawürfeln

Bruschetta alla Romana 13,90 €
Bruschetta vom hausgemachten Brot mit Tomaten, Oliven und Sardellen

Mozzarella di Buffala di Masseria Lupata su un letto di verdure alla griglia VEGETARISCH 23,90 €
Büffel-Mozzarella der Masseria Lupata auf einem Bett aus gegrillten Gemüsen

Insalata Caprese con Mozzarella di Buffala di Masseria Lupata VEGETARISCH 21,90 €
Caprese-Salat mit frischen Tomaten, Büffel-Mozzarella der Masseria Lupata und frischem Basilikum

Vitello Tonnato fatto in casa 24,90 €
Unsere hochgelobten sous-vide-zubereiteten Kalbfleischscheiben auf Thunfisch-Kapern-Sauce

Carpaccio di manzo italiano con rucola e parmigiano oppure con tartufo nero 24,90 €
Klassisches hausgemachtes Rindercarpaccio vom italienischen Filet mit Rucola und Parmesan-Spänen, ohne oder mit schwarzem Trüffel

Tartare di manzo tagliata a mano da filetto italiano con rucola, capperi e scaglie di parmigiano 29,50 €
Handgeschnittenes Tartar vom italienischen Filet mit Rucola, Kapernbeeren und Parmesan-Spänen

Carpaccio di pesce tonno marinato agli agrumi con rucola e pomodorini 24,90 €
Hausgemachtes Thunfisch-Carpaccio mariniert mit Zitrusfrüchten an Rucola und Kirschtomaten

ZUPPE - SUPPEN

Crema di pomodoro 13,90 €
Hausgemachte Tomatencrème-Suppe

Minestrone 14,90 €
Hausgemachte Gemüse-Suppe aus saisonalen Gemüsen

INSALATE - SALATE

Insalata verde 9,90 €
Grüner Salat

Insalata mista 11,90 €
Gemischter Salat

Insalata di pomodoro ramato e cipolla 11,90 €
Tomaten-Salat mit roten Zwiebeln

Insalata di rucola selvatica con parmigiano e pomodorini VEGETARISCH 18,90 €
Rucola-Salat mit Parmesanspänen und Kirschtomaten

Insalata Cesare con parmigiano e croutons VEGETARISCH 21,90 €
Ceasar's Salat mit Parmesanspänen und hausgemachten Croutons

Insalata Cesare in chiave moderna con pollo 25,90 €
mit Hühnchenstreifen vom Grill

Insalata con Gamberi 28,90 €
Gemischter Salat mit Garnelen vom Grill

Insalata di stagione con pesce di Spada alla griglia e pomodori secchi, scaglie di parmigiano, carciofi e cipolle Borettane 16,90 €
Frische Saison-Salate mit gegrillten Schwertfisch und sonnengetrockneten Tomaten, Parmesanspänen, Artischocken und Borettane-Zwiebeln an Vinaigrette

PASTA E BASTA – NUDELN MIT HAUSGEMACHTEN SAUCEN

Penne Napoli — **15,90 €**
Penne mit Tomaten-Sauce

Penne Arrabbiata — **16,90 €**
Penne in scharfer Tomatensauce mit Knoblauch

Penne all' Amatriciana — **19,90 €**
Penne mit Tomaten-Guancialespeck-Zwiebel-Sauce

Spaghetti di Grangnano con aglio, olio e peperoncino — **18,90 €**
Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino

Tagliatelle Romagnole alla Bolognese — **21,90 €**
Tagliatelle mit Tomaten-Rinderhackfleisch-Sauce

Spaghetti con gamberini e pomodori pachino al vino bianco — **27,90 €**
Spaghetti mit Garnelen und Rispentomaten in Weissweinsauce

Penne alla Petroniana — **25,90 €**
Penne mit italienischen Filet-Spitzen und Cocktailtomaten

Spaghetti Carbonara — **28,90 €**
Frisch zubereitete original Spaghetti Carbonara mit Guanciale-Speck, Eigelb und Parmesan

Spaghetti alla Forma di Parmigiano, senza oppure con tartufo nero VEGETARISCH — **26,90 €**
Spaghetti aus dem Parmesanlaib mit/ohne schwarzem Trüffel, auf Wunsch vor Ihren Augen zubereitet

PESCE – FISCH

Cozze di Castella Mare al vino bianco **30,90 €**
Miesmuscheln in Weissweinsauce mit geröstetem Hausbrot

Gamberoni Diavola con salsa di pomodoro piccante con contorno di verdure di stagione **38,90 €**
Sizilianische große Garnelen mit separater scharfer Tomatensauce und sautierten Gemüsen der Saison

Bistecca di tonno alla griglia con contorno di verdure di stagione **45,90 €**
Atlantik-Thunfisch-Steak vom Grill mit Gemüsen der Saison

Mazzancolle selvatica gigante alla griglia con contorno di verdure di stagione **46,90 €**
Wildfang-Riesengarnelen vom Grill mit Gemüsen der Saison

Orata ai ferri con contorno di patate arrostite e verdure di stagione **46,90 €**
Gegrillte Dorade mit Gemüsen der Saison und Rosmarin-Bratkartoffeln

Orata ai ferri royale con gamberoni e contorno di patate arrostite e verdure di stagione **49,90 €**
Gegrillte Dorade mit großen Garnelen sowie Gemüsen der Saison und Rosmarin-Bratkartoffeln

Grigliatissima di pesce e gamberi “Mare Nostrum” con contorno di patate arrostite e verdure di stagione per due persone **99,90 €**
Gemischte Edelfische und Garnelen vom Grill “Mare Nostrum“ mit Gemüsen der Saison und Rosmarin-Bratkartoffeln für zwei Personen

CARNE – FLEISCH

Straccetti di manzo e aglio, olio, peperoncino su un letto di rucola e parmigiano **39,90 €**
Strachetti vom bayr. Rinderfilet mariniert mit Knoblauch, Öl und Peperoncino auf Rucola und Parmesan

Entrecote alla griglia con verdure di stagione e patate arrostite al rosmarino **47,90 €**
Bayrisches Weiderind-Entrecote vom Grill mit sautierten Gemüsen der Saison und Rosmarin-Bratkartoffeln

Filetto di Bue alla griglia con contorno di patate arrostite e verdure di stagione **52,90 €**
Filetsteak vom bayrischen Weiderind, vom Grill mit sautierten Gemüsen der Saison und Rosmarin-Bratkartoffeln

Filetto di Bue con salsa di pepe verde con contorno di patate arrostite e verdure **54,90 €**
Filetsteak vom bayrischen Weiderind an hausgemachter Grüner-Pfeffer-Sauce mit sautierten Gemüsen der Saison und Rosmarin-Bratkartoffeln

Chateaubriand per due persone con contorno di patate arrostite e verdure **99,90 €**
Chateaubriand vom bayrischen Weiderind für zwei Personen mit sautierten Gemüsen der Saison und Rosmarin-Bratkartoffeln

Bistecca Fiorentina grigliata con contorno di patate arrostite e verdure **9,90 €**
Original aus Italien eigenimportiertes Bistecca Fiorentina vom Grill mit sautierten Gemüsen der Saison und Rosmarin-Bratkartoffeln

DESSERT

Tirami su 11,90 €
Hausgemachtes Dessert aus Löffelbiskuit, Mascarpone-Creme und Amaretto-Espresso - nach Ihrer Wahl: Mit Schokoladen-Sauce oder mit Espresso-Pulver

Tortino al cioccolato nero con gelato alla vaniglia 16,90 €
Hausgemachtes lauwarmes dunkles Schokoladentörtchen mit Vanilleeis

Tortino al cioccolato bianco con gelato alla cioccolato 16,90 €
Hausgemachtes lauwarmes helles Schokoladentörtchen mit Schokoladeneis

Sorbetto al Limone 7,90 €
Zitronensorbet

Parfait al torrone e cioccolato fatto in casa 14,90 €
Hausgemachtes Torrone-Schokoladen-Parfait mit gerösteten Haselnüssen

Crema Catalana 11,90 €
Hausgemachte Sahne-Dessertcrème mit knuspriger Karamellschicht

Panna Cotta VEGETARISCH 10,90 €
Hausgemachter italienischer Sahne-Pudding

Tartufo al Limoncello 14,90 €
Halbgefrorenes Zitronen-Limoncello-Trüffeleis

Scroppino al Limone 18,90 €
À la minute aufgeschlagenes Zitronensorbet mit Prosecco und Wodka oder mit Limoncello

Selezione di formaggi pregiati della vetrina con le nostre mostarde miste 21,90 €
Auswahl von feinen Käsesorten aus der Vitrine mit unseren Senfsaucen

Piccolo Tirami Su 6,90 €
Kleines Tirami Su

Tentazioni di caffè con crema di mascarpone, gelato di vaniglia espresso, amaretti e pistacchi 15,90 €
VEGETARISCH
Kaffeeversuchung mit Mascarponecreme, Vanille-Espresso-Eiscreme, Amaretti-Keksen und Pistazien

VINO E GUSTO MITTAGS-MENÜS MIT TAGESSÜPPCHEN ODER KLEINEM SALAT ALS VORSPEISE

Tagliatelle al limone con carciofini, cipolla rosse e olive Taggiasche **16,90 €**
Vegetarische Zitronen-Tagliatelle mit Artischocken-Herzen, roten Zwiebeln und Taggiasca-Oliven

Schiena di vitello alla griglia con peperonata piccante e patate al rosmarino **19,90 €**
Gegrillter Kalbsrücken mit scharfer Peperonata an Rosmarin-Bratkartoffeln

Filetto di Orata alla griglia con verdure di stagione **21,90 €**
Gegrilltes Filet von der frischen Dorade an frischen Gemüsen der Saison

ZUPPA - SUPPE

Crema fredda e vellutata di zucchine con pomodorini glassati e mozzarella di bufala **16,90 €**
VEGETARISCH
Samtige kalte Zucchini-Creme mit glasierter Strauchtomate und Mozzarella di Buffala

INSALATA - SALAT

Grande Insalata di anguria con formaggio Manuri tagliato a cubetti, olive Taggiasche, cetriolini a cubetti, pomodorini **23,90 €**
VEGETARISCH
Großer Salat mit gewürfelter Wassermelone, gewürfeltem Manouri-Käse, Taggiasca-Oliven, gewürfelten Gurken

PRINCIPI – VORSPEISEN

Insalata frutti di mare con calamari, gamberi rossi Argentini, polipo, cozze, sedano e carota in salsa di limone **35,90 €**
Meeresfrüchtesalat mit Tintenfisch, arg. roten Garnelen, Oktopus, Muscheln, Sellerie und Karotten in Zitronensauce

Tartare di tonno pinna gialla sul letto di cetriolini con salsa di mango, chili chili e timo **33,90 €**
Gelbflossen-Thunfisch-Tatar auf einem Bett aus Gurken mit Mango-, Chili- und Thymian-Salsa

PASTA E BASTA

Tagliatelle alla trapanese con pesce spada, cipolla rossa, olive Taggiasche aglio, peperoncino, pistacchio **32,90 €**
Tagliatelle nach Trapaner Art mit Schwertfisch, roten Zwiebeln, Taggiasca-Oliven, Knoblauch, Chili und Pistazie

PESCE E CARNE – FISCH UND FLEISCH

Filetti di lupo di mare con verdure di stagione e crema di limone **45,90 €**
Seewolf-Filets mit saisonalem Gemüse an Zitronencreme

Il sogno dell' estate: Fritto Misto fresco con verdure di stagione **41,90 €**
Der Sommertraum: Fritto Misto (ca. 300 gr.) von frischen Sardinen, Scampi und Calamari mit Gemüsestreifen

Lombo di vitello con funghi galletti e patate al rosmarino **43,90 €**
Kalbslende mit Pfifferlingen und Rosmarin-Bratkartoffeln