

Vino e Gusto

FEINES ITALIENISCHES ESSEN
IN DER MÜNCHNER ALTSTADT

Herrnstraße 52,
im Hause Hochbrückenstr. 14
80331 München
Tel: 089 210 288 388

www.vino-e-gusto.com

Vino e Gusto

Aperitivi

	0,1l
Prosecco D.O.C Gancia ¹²	€ 5,90
Prosecco Aperol ¹²	€ 6,90
Berlucchi Cuvee Imperiale Franciacorta ¹²	€ 9,90
Berlucchi Cuvee Imperiale Franciacorta Rosé ¹²	€ 10,90
Taittinger Brut Réserve ¹²	€ 12,90
Spritz Aperol (Aperol, Prosecco, Soda und Orangenscheibe) ¹²	€ 6,90
Hugo (Hollunder, Weisswein, Soda, Minze) ¹²	€ 6,90
Tintoretto Veneziano (Prosecco, Granatapfelsaft, Cointrau) ¹²	€ 6,90
Campari Soda, Campari Orange	€ 5,90

Il vini bianchi

	0,1l	0,2l	0,75l	1,5l
Lugana Delibori, Lombardei ¹²	€ 3,90	€ 7,80	-	€ 54
Lugana superiore Ottella, Lombardei ¹²	-	-	€ 29	-
Chardonnay Cantina Soave, Lombardei ¹²	€ 3,90	€ 7,80	€ 27	-
Sauginon Blanc Margherita Bididi, Friaul ¹²	€ 4,30	€ 8,20	€ 29	-
Pinot Grigio del Veneto IGT, Cantina Soave, Venetien ¹²	€ 3,50	€ 7,-	€ 24	-
Gavi di Gavi DOC, Marco Bonfante, Piemont ¹²	€ 4,30	€ 8,20	€ 29	-
Roero Arneis, Marco Bonfante, Piemont ¹²	€ 4,30	€ 8,20	€ 29	-
Regaleali, Tasca d'Almerita, Sizilien ¹²	€ 4,30	€ 8,20	€ 29	-

**Il vini rossi? Diese folgen auf der nächsten Seite –
sollten Sie die Große Weinkarte wünschen,
erhalten Sie diese gerne von uns!**

Vino e Gusto

Il vini rossi

	0,1l	0,2l	0,75l	1,5l
Sernei Monferrato ¹² , Marco Bonfante, Piemont	€ 4,90	€ 9,80	€ 34	-
Primitivo Negroamaro ¹² , Luna Argenta, Apulien	€ 4,90	€ 9,80	€ 34	-
Langhe Nebbiolo DOC ¹² , Marco Bonfante, Piemont	€ 4,90	€ 9,80	€ 34	-
Montepulciano DOC ¹² , Cantina Montepulciano d' Abruzzo Auszeichnung: 	€ 3,90	€ 7,80	€ 27	-
Nero d'Avola ¹² , Terre Siziliane Auszeichnungen:  Mundus Vini Goldmedaille	€ 3,90	€ 7,80	€ 27	-
Primitivo I Muri ¹² , Vigneti del Salento, Apulien Auszeichnung: Concours International de Lyon 2016 Gold	€ 4,40	€ 8,80	€ 30	-
Baron de Ley Reserva ¹² , Rioja DOCa, Mendavia, Spanien Auszeichnung: 	€ 7,50	€ 14,90	€ 52	-

Die besondere Empfehlung – exklusive Spitzenweine im offenen Ausschank mittels Stickstoff-Dosier-Anlage:

	0,1l	0,2l	0,75l
Tignanello Toscana IGT ¹² , Toskana Erzeuger: Antinori – Tenuta Tignanello, Rebsorten 80% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc Auszeichnungen: Wine Spectator 92 Pkt. (Jg. 07), Parker-Punkte/Wine Advocate 95 Pkt. (Jg. 07), 92 Pkt. (Jg. 06)	€ 22,-	€ 44,-	€ 159
Barolo DOCG Costa Savella ¹² , Piemont, Erzeuger: Cordero di Montezemolo Rebsorte 100% Nebbiolo Auszeichnungen: Duemillavini 4 Trauben (Jg. 06), James Suckling 92 Pkt., Parker-Punkte/Wine Advocate 92 Pkt. (Jg. 07), 91 Pkt. (Jg. 06) Vinum 17 Pkt. (Jg. 06), I vini di Veronelli 3 Sterne (Jg. 05 & 06)	€ 11,90	€ 22,90	€ 79
Marchese Antinori Chianti Classico ¹² DOCG, Toskana Erzeuger: Antinori – Tenuta Tignanello Rebsorte 100% Sangiovese Auszeichnungen: Suckling: 90 Pkt. (Jg. 11), Falstaff 92 Pkt. (Jg. 10), Wine Spectator 90 Pkt. (Jg. 10), Gambero Rosso  (Jg. 04)	€ 10,10	€ 20,-	€ 69
Bricco Bonfante, Barbera d'Asti D.O.C.G. Superiore, Piemont Erzeuger: Marco Bonfante Rebsorten: 100% Barbera Superiore Auszeichnungen: Concours Mondial de Bruxelles 2015 Gold, Vinibuoni d'Italia 2013 Golden Star	€ 7,90	€ 15,80	€ 55

Principi – Vorspeisen

Prosciutto San Daniele servito con olive e cipolle al balsamico	€ 12,90
San Daniele Schinken serviert mit Olivenöl und Zwiebeln an Balsamico-Essig	klein € 9,90
L'antipasto della casa "Bellavista" ^{2,4,7,9}	€ 11,90
Vorspeisen des Hauses "Bellavista"	klein € 9,90
Bruschetta classica con pomodoro ¹ ✓	€ 6,90
Klassische Bruschetta mit Tomaten	
Bruschetta pomodoro mozzarella ^{1,7} ✓	€ 7,90
Bruschetta mit Tomaten und Mozzarellawürfeln	
Bruschetta alla Romana ^{1,4}	€ 7,90
Bruschetta mit Tomaten, Oliven und Sardellen	
Verdure alla griglia con mozzarella di bufala campana ^{7,9} ✓	€ 12,90
Büffelmozzarella auf einem Bett aus gegrillten Gemüsen	
Insalata Caprese ⁷ ✓	€ 11,90
Caprese-Salat	
Carpaccio di manzo classico con rucola e parmigiano ⁷	€ 13,90
Klassische Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan	
Carpaccio di manzo al tartufo nero del Monferrato	€ 14,90
Rindercarpaccio mit schwarzen Trüffeln aus Monferrato	
Carpaccio di pesce spada con finocchietto marinato	€ 13,90
Schwertfisch-Carpaccio mit marinierten Fenchel	
Cozze di Castella Mare al vino bianco ¹⁴	€ 13,90
Miesmuscheln in Weissweinsauce (je nach Verfügbarkeit - bitte fragen Sie Ihren Service)	

Zu allen Vorspeisen reichen wir eine Auswahl an frischem Brot¹

Zuppe – Suppen

Crema di pomodoro ⁹ ✓	€ 6,90
Tomatencreme-Suppe	
Minestrone ⁹ ✓	€ 7,90
Gemüse-Suppe	

Insalate – Salate

Insalata mista ⁹ ✓ Gemischter Salat	€ 4,90
Insalata verde ✓ Grüner Salat	€ 4,30
Insalata di pomodoro ramato e cipolla ✓ Tomaten-Salat mit Zwiebeln	€ 4,90
Insalata di rucola selvatica con parmigiano e pomodorini ^{7,✓} Wilder Rucola-Salat mit Parmesan und Kirschtomaten	€ 8,90
Insalata Cesare con parmigiano e croutons ⁷ ✓ Ceasar's Salat mit Parmesan und Croutons	€ 8,90
Insalata Cesare in chiave moderna con pollo ⁷ Ceasar's Salat mit Hühnchenstreifen vom Grill	€ 11,90

Pasta e basta – Nudeln

Penne Napoli ¹ ✓ Penne mit Tomaten-Sauce	€ 6,90
Spaghetti di Grangnano alio, olio e peperoncino ^{1v} ✓ Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino	€ 7,90
Penne arrabiata ¹ ✓ Penne in scharfer Tomatensauce mit Knoblauch	€ 9,90
Tagliatelle Romagnole alla Bolognese ¹ Tagliatelle mit Tomaten-Hackfleisch-Sauce	€ 9,90
Spaghetti con code di scampi al vino bianco ^{1,2,12} Spaghetti mit Garnelenschwänzen in Weissweinsauce	€ 13,90
Penne alla petroniana ¹ Penne mit Filetspitzen und Cocktailtomaten	€ 13,90
Spaghetti alla forma di parmigiano ^{1,7} ✓ Spaghetti aus dem Parmesanlaib	€ 11,90
Spaghetti alla forma di parmigiano e tartufo nero ^{1,7} ✓ Spaghetti aus dem Parmesanlaib mit schwarzem Trüffel	€ 15,90

Pesce – Fisch

Scampi siciliani in salsa di pomodoro piccante e verdure di stagione ^{2,9} Sizilianischen Garnelen in scharfer Tomatensauce mit Gemüse der Saison	€ 19,90
Grigliatissima di pesce “Mare Nostrum” con contorno di verdure saltate in padella ^{4,9} Gemischte Edelfische vom Grill “Mare Nostrum“ mit Gemüse sautiert	€ 26,90
Orata ai ferri con contorno di patate al forno ⁴ Gegrillte Dorade mit Kartoffeln aus dem Ofen	€ 19,90
Orata ai ferri royale con scampi e patate al forno ⁴ Gegrillte Dorade mit Garnelen und Kartoffeln aus dem Ofen	€ 24,90
Rombo alla griglia con contorno di patate e verdure ^{4,9} Gegrillter Babysteinkopffisch mit Kartoffeln und Gemüse	€ 22,90

Carne – Fleisch

Straccetti di manzo, aglio, olio e peperoncino su un letto di rucola e parmigiano ⁷ Strachetti vom Rinderfilet mariniert mit Knoblauch, Öl, Peperoncino auf Rucola und Parmesan	€ 19,90
Filetto di Bue alla griglia con verdure di stagione (ca. 250 gr) ⁹ Filetsteak vom argentinischen Weiderind vom Grill mit Gemüse	€ 25,90
Filetto di Bue con pepe verde e verdure di stagione (ca. 250 gr) ⁹ Filetsteak vom argentinischen Weiderind in grüner Pfeffersauce mit Gemüse	€ 28,90

Dessert

Tirami sù ^{1,3,7} ✓	€ 5,90
Tortino al cioccolato con gelato alla vaniglia ^{1,3,7} ✓, (ca. 8 min) Lauwarmes Schokoladentörtchen mit Vanilleeis	€ 7,90
Crema Catalana ⁷ ✓	€ 5,90
Panna Cotta ^{3,7} ✓	€ 5,90
Tartufo al Limoncello ^{3,7} ✓ Halbgefrorenes Zitronen-Limoncello-Trüffeleis	€ 7,90
Sorbetto al Limone ✓ Zitronensorbet	€ 5,90
Auswahl von feinen Käsesorten aus der Vitrine mit Brotauswahl ^{1,7} ✓	€ 12,90
	klein € 9,90

Longdrinks und Aperitivi

Campari Soda	€ 5,90
Campari Orange	€ 5,90
Aperol Orange	€ 7,90
Negroni ¹² (Gin, Vermouth, Campari)	€ 6,90
Gin Tonic/Wodka Lemon	€ 7,90
Cuba Libre	€ 7,90
Martini Bianco/Rosso ¹²	€ 4,90
Bellini ¹² (Prosecco mit Pfirsich)	€ 6,90
Americano ¹² (Campari, Martini, Angostura)	€ 6,90

Succi – Säfte

Orange, Maracuja, Rhabarber, Apfel, Johannisbeere	0,3l	€ 3,80
Saftschorle	0,3l	€ 2,90

Birre – Biere

Erdinger Weißbier, auch alkoholfrei, oder Tegernseer Helles je	0,3l	€ 3,00
---	------	--------

Grappe und Brände

Nonino Grappa Prosecco ¹²	4cl	€ 6,90
Nonino Grappa Chardonnay ¹²	4cl	€ 6,90
Nonino Amaro ¹²	4cl	€ 6,90
Nonino Williams ¹²	4cl	€ 7,90
Vecchia Romagna ¹²	4cl	€ 5,90
Lepanto Brandy Solero ¹²	4cl	€ 6,90
Armagnac V.S. ¹²	4cl	€ 6,90
Calvados Dauphin hors d'age ¹²	4cl	€ 6,90

Bevande

San Pellegrino/Acqua Panna	0,25l	€ 2,90
San Pellegrino/Acqua Panna	0,5l	€ 4,60
San Pellegrino/Acqua Panna	0,75l	€ 6,20
Cola/Cola light/Fanta	0,2l	€ 2,90
Spezi	0,3l	€ 3,90
Cola / Cola light / Fanta	0,2l	€ 2,90
Bitter Lemon/Tonic	0,2l	€ 3,60
Eistee	0,3l	€ 3,90

Caffetteria

Espresso	€ 1,90
Espresso macchiato	€ 2,10
Espresso corretto	€ 3,50
Espresso doppio	€ 3,30
Cappuchino	€ 2,90
Latte macchiato	€ 2,90
Heisse Schokolade	€ 3,90

Amari

Averna ¹² / Ramazotti ¹²	4cl	€ 4,60
Fernet Branca ¹²	4cl	€ 4,60
Cynar Bitter	4cl	€ 4,60
Amaro Montenegro ¹²	4cl	€ 4,90
Sambuca	2cl	€ 4,40

Kennzeichnung der 14 Hauptallergene in unserer Karte

Mit dieser Übersicht möchten wir Menschen mit entsprechenden Unverträglichkeiten eine Hilfestellung geben – jedoch sind wir keine Mediziner sondern Gastgeber, und daher

- muss diese Liste ohne Gewähr verstanden werden
- bitten wir Sie, uns im Zweifel auf die Inhaltsstoffe unserer Speisen und Getränke anzusprechen.

In unserer Karte bedeuten die folgenden Nummern 1-14 das Vorhandensein folgender Hauptallergene:

1. Glutenthaltiges Getreide wie Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Kamut, Hafer oder Hybridstämme davon
2. Krebstiere und -erzeugnisse wie Shrimps, Garnelen, Scampi, Hummer
3. Eier und Ei-Erzeugnisse
4. Fische und Fisch-Erzeugnisse wie Anchovis, Kaviar
5. Erdnüsse
6. Sojabohnen
7. Milch (einschließlich Laktose) und Milch-Erzeugnisse
8. Schalenfrüchte wie Mandeln, Pistazien, Hasel-, Wal-, Kaschun-, Pecan-, Para-, Macadamia- oder Queenslandnüsse
9. Sellerie und Sellerie-Erzeugnisse
10. Senfkörner und -sprossen sowie Senf-Erzeugnisse wie Senfpulver
11. Sesamsamen und Erzeugnisse wie Sesamöl, Sesammehl
12. Schwefeldioxid und Sulphite, E220 - E228 (ab 10 Milligramm pro Kilogramm oder Liter)
13. Lupinen und Erzeugnisse wie Lupinenmehl, Lupinenprotein
14. Weichtiere und Erzeugnisse wie Schnecken, Muscheln, Austern, Tintenfisch

Kommt es trotz aller Vorsichtsmaßnahmen zu einer allergischen Reaktion wie Ausschlag, Juckreiz, Schwellung, verändertem Puls, Atemnot, Krampf oder Kreislaufproblem, so

- fragen wir Sie nach Medikamente die helfen könnten, die Sie vielleicht bei sich haben, und
- rufen wir gegebenenfalls sofort den Notruf 112