

Vino e Gusto

FEINES ITALIENISCHES ESSEN
IN DER MÜNCHNER ALTSTADT

Herrnstraße 52,
im Hause Hochbrückenstr. 14
80539 München
Tel: 089 210 288 388

www.vino-e-gusto.com



Vino e Gusto

Aperitivi

	0,1l
Prosecco D.O.C.G. Valdobbiadene Marca Oro Superiore ¹²	€ 6,90
Ferrari Brut / Rosé	€ 10,90 / € 11,90
Berlucchi Cuvee Imperiale Franciacorta Brut / Rosé ¹²	€ 12,90 / € 13,90
Champagne Taittinger Brut Réserve / Prestige Rosé ¹²	€ 15,90 / € 16,90
Aperol oder Veneto Sprizz (Aperol, Prosecco/Chardonnay, Soda & Orange) ^{12,a}	€ 8,50
Sanbitter Sprizz (Sanbitter, Prosecco, Soda und Orange) ^{12,a}	€ 8,50
Hugo (Hollunder, Chardonnay, Soda, Minze) ^{12,a}	€ 8,50
Tintoretto Veneziano (Prosecco, Granatapfelsaft, Triple Sec) ^{12,a}	€ 8,50

I vini bianchi

	0,1l	0,2l	0,75l	1,5l
Lugana Valmarone, Lombardei ¹²	€ 4,90	€ 9,80	-	€ 79
Lugana superiore Ottella, Lombardei ¹²	€ 6,40	€ 12,80	€ 45	-
Chardonnay Ca' Ernesto DOC, Trentino ¹²	€ 4,60	€ 9,20	€ 32	-
Sauvignon Blanc Marco Bonfante ^I , Piemont ¹²	€ 4,90	€ 9,80	€ 35	-
Pinot Grigio Ca' Ernesto DOC, Trentino ¹²	€ 4,60	€ 9,20	€ 32	-
Gavi di Gavi DOCG, Marco Bonfante ^I , Piemont ¹²	€ 4,90	€ 9,80	€ 35	-
Roero Arneis DOCG, Marco Bonfante ^I , Piemont ¹²	€ 4,90	€ 9,80	€ 35	-
Regaleali, Tasca d'Almerita, Sizilien ¹²	€ 5,50	€ 11	€ 38	-
Chardonnay, Ômina Romana ^{III} , Lazio ¹²	€ 6,50	€ 13	€ 49	-
Viognier, Ômina Romana ^{III} , Lazio ¹²	€ 7,30	€ 14,6	€ 55	-

I vini rosati

	0,1l	0,2l	0,75l	1,5l
Rosato Ca'Ernesto DOC, Trentino ¹²	€ 4,90	€ 9,80	€ 35	-
Regaleali Le Rose, Tasca d'Almerita, Sizilien ¹²	€ 5,50	€ 11	€ 38	-
11 Minutes, Pasqua, Veneto ¹²	€ 5,90	€ 11,60	€ 41	-

Vino e Gusto

I vini rossi

	0,1l	0,2l	0,75l	1,5l
Sernei Monferrato DOC ¹² , Barbera und Cabernet Sauvignon Marco Bonfante ^I , Piemont	€ 7,90	€ 15,80	€ 56	-
Primitivo Negroamaro ¹² , Luna Argenta, Puglia	€ 5,80	€ 11,60	€ 40	-
Barbera D'Asti Stella Rossa DOCG ¹² , Marco Bonfante ^I , Piemont	€ 6,90	€ 13,80	€ 46	-
Montepulciano DOC ¹² , Cantina Montepulciano d' Abruzzo Auszeichnung: 	€ 4,90	€ 9,80	€ 35	-
Nero d'Avola ¹² , Terre Siziliane Auszeichnungen: Mundus Vini Goldmedaille 	€ 4,90	€ 9,80	€ 35	-
Primitivo I Muri ¹² , Vigneti del Salento, Puglia Auszeichnung: Concours International de Lyon 2016 Gold	€ 4,90	€ 9,80	€ 35	-
Cabernet Sauvignon ¹² , Ômina Romana ^{III} , Lazio	€ 8,60	€ 17,20	€ 65	-
Baron de Ley Reserva ¹² , Rioja DOC, Mendavia, Spanien Auszeichnung: 	€ 9,50	€ 19	€ 66	-

Die besondere Empfehlung – exklusive Spitzenweine im offenen Ausschank mittels Wine-Dispenser-Technologie:

	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)	€ 28	€ 56	€ 195
Amarone della Valpolicella DOC ¹² Erzeuger: Tommasi Rebsorten Corvina Veronese, Corvione, Rondinella, Molinara Auszeichnungen: Stephen Tanzer: 93 Pkt. (Jg. 08), Wine Enthusiast 92 Pkt. (Jg. 08), Wine Spectator 91 Pkt. (Jg. 08), Gambero Rosso  (Jg. 05)	€ 12,30	€ 24,60	€ 85
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)	€ 12,50	€ 25	€ 89
Bricco Bonfante, Barbera d'Asti D.O.C.G. Superiore, Piemont Erzeuger: Marco Bonfante ^I Rebsorten: 100% Barbera Superiore Auszeichnungen: Concours Mondial de Bruxelles 2015 Gold, Vinibuoni d'Italia 2013 Golden Star	€ 11	€ 22	€ 76

Wünschen Sie die ausführliche Weinkarte, erhalten Sie diese gerne!

Vino e Gusto

Principi – Vorspeisen

Prosciutto San Daniele servito con cipolle al balsamico “Borretane” ^{a,e}	€ 15,90
San Daniele Schinken, mit in Balsamico-Essig eingelegten Borretane-Zwiebeln	klein € 11,90
L'antipasto della casa “Bellavista” dalla vetrina ^{2,9,c}	€ 15,90
Vorspeisen des Hauses “Bellavista” aus der Vitrine	klein € 11,90
Bruschetta classica con pomodoro ^{1 v}	€ 7,90
Klassische Bruschetta mit Tomaten	
Bruschetta pomodoro mozzarella ^{1,7 v}	€ 8,50
Bruschetta mit Tomaten und Mozzarellawürfeln	
Bruschetta alla Romana ^{1,4}	€ 9,50
Bruschetta mit Tomaten, Oliven und Sardellen	
Mozzarella di bufala campana su un letto di verdure alla griglia ^{7,9 v}	€ 15,90
Büffel-Mozzarella auf einem Bett aus gegrillten Gemüsen	
Insalata Caprese ^{7v}	€ 14,30
Caprese-Salat mit Tomaten, Büffel-Mozzarella und frischem Basilikum	
Carpaccio di manzo classico con rucola e parmigiano ⁷	€ 16,50
Klassisches Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan-Spänen	
Carpaccio di manzo al tartufo nero del Monferrato	€ 19,90
Rindercarpaccio mit schwarzen Trüffeln aus Monferrato	
Carpaccio di pesce tonno marinato agli agrumi con parmigiano	€ 17,90
Thunfisch-Carpaccio mariniert mit Zitrusfrüchten an Parmesanhobeln	
Cozze di Castella Mare al vino bianco ^{12,14}	€ 16,90
Miesmuscheln in Weissweinsauce	

Zu allen Vorspeisen reichen wir eine Auswahl an frischem Brot ^{1,v}, eine weitere Bestellung zu € 1,50

Zuppe – Suppen

Crema di pomodoro ^{9 v}	€ 8,30
Hausgemachte Tomatencreme-Suppe	
Minestrone ^{9 v}	€ 9,50
Hausgemachte Gemüse-Suppe aus saisonalen Gemüsen	

Insalate – Salate

Insalata verde ^v Grüner Salat	€ 5,90
Insalata mista ^{9v} Gemischter Salat	€ 6,50
Insalata di pomodoro ramato e cipolla ^v Tomaten-Salat mit Zwiebeln	€ 6,50
Insalata di rucola selvatica con parmigiano e pomodorini ^{7 v} Rucola-Salat mit Parmesanspänen und Kirschtomaten	€ 11,90
Insalata Cesare con parmigiano e croutons ^{1,4,7 v} / in chiave moderna con pollo ^{1,4,7} Ceasar's Salat mit Parmesanspänen und Croutons / mit Hühnchenstreifen vom Grill	€ 14,30 / € 16,90
Insalata con Gamberi ^{2,h} Gemischter Salat mit Garnelen vom Grill	€ 18,90

Pasta e basta – Nudeln

Penne Napoli ^{1 v} Penne mit Tomaten-Sauce	€ 10,50
Penne Arrabbiata ^{1 v} Penne in scharfer Tomatensauce mit Knoblauch	€ 11,50
Penne all' Amatriciana ^{1,h} Penne mit Tomaten-Speck-Zwiebel-Sauce	€ 12,90
Spaghetti di Gragnano con aglio, olio e peperoncino ^{1,d v} Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino	€ 10,90
Tagliatelle Romagnole alla Bolognese ¹ Tagliatelle mit Tomaten-Rinderhackfleisch-Sauce	€ 13,90
Spaghetti con gamberoni e pomodori pachino al vino bianco ^{1,2,h,12} Spaghetti mit Garnelen und Rispetomaten in Weissweinsauce	€ 17,90
Penne alla Petroniana ¹ Penne mit Filetspitzen und Cocktailtomaten	€ 16,50
Spaghetti alla Forma di Parmigiano ^{1,7 v} Spaghetti aus dem Parmesanlaib vor Ihren Augen zubereitet	€ 15,90
Spaghetti alla Forma di Parmigiano con tartufo nero ^{1,7 v} Obige Spaghetti aus dem Parmesanlaib, mit schwarzem Trüffel	€ 19,90

Da wir alles frisch zubereiten, gehen wir gerne auf Ihre zusätzlichen Zutaten-Wünsche ein für € 3,50
Gerne bereiten wir auch kleine Pasta-Portionen auf Ihren Wunsch hin zu, und reduzieren den Preis um 20%

Vino e Gusto

Pesce – Fisch

Gamberoni Diavola con salsa di pomodoro piccante e verdure di stagione ^{2,9,h} Sizilianische Garnelen mit separat servierter scharfer Tomatensauce auf Gemüse der Saison	€ 27,90
Bistecca di tonno alla griglia con contorno di verdure saltate in padella ^{4,9} Thunfisch-Steak vom Grill mit sautierten Gemüse	€ 26,90
Mazzancolle alla griglia con contorno di verdure saltate in padella ^{2,9,h} Riesengarnelen vom Grill mit sautierten Gemüse	€ 32,90
Orata ai ferri con contorno di patate al forno ⁴ Gegrillte Dorade mit Rosmarin-Bratkartoffeln aus dem Ofen	€ 27,90
Orata ai ferri royale con scampi e patate al forno ^{2,4,h} Gegrillte Dorade mit Garnelen und Rosmarin-Bratkartoffeln aus dem Ofen	€ 32,90
Grigliatissima di pesce "Mare Nostrum" con contorno di verdure per due persone ^{4,9,14} Gemischte Edelfische vom Grill "Mare Nostrum" mit Gemüse und Bratkartoffeln für zwei Personen	€ 64,90

Da wir alles frisch zubereiten, gehen wir gerne auf Ihre zusätzlichen Zutaten-Wünsche ein für € 3,50

Carne – Fleisch

Straccetti di manzo, aglio, olio e peperoncino su un letto di rucola e parmigiano ^{7,d} Strachetti vom Rinderfilet mariniert mit Knoblauch, Öl und Peperoncino auf Rucola und Parmesan	€ 26,90
Filetto di Bue alla griglia con verdure di stagione (ca. 250 gr) ⁹ Filetsteak vom argentinischen Weiderind, vom Grill mit Gemüse	€ 32,90
Filetto di Bue con salsa di pepe verde e verdure di stagione (ca. 250 gr) ⁹ Filetsteak vom argentinischen Weiderind an grüner Pfeffersauce mit Gemüse	€ 34,90
Chateaubriand per due persone con contorno di patate e verdure (ca. 500 gr) ⁹ Chateaubriand für zwei Personen mit Rosmarin-Bratkartoffeln aus dem Ofen und Gemüse	€ 64,90

Da wir alles frisch zubereiten, gehen wir gerne auf Ihre zusätzlichen Zutaten-Wünsche ein für € 3,50

Dessert

Tirami sù ^{1,3,7,a} V Hausgemachtes Dessert aus Löffelbiskuit, Mascarpone-Creme und Amaretto-Espresso	€ 8,90
Tortino al cioccolato nero con gelato alla vaniglia ^{1,3,7,a} V , (ca. 8 min) Lauwarmes dunkles Schokoladentörtchen mit Vanilleeis	€ 10,90
Tortino al cioccolato bianco con gelato alla cioccolato ^{1,3,7,a} V , (ca. 8 min) Lauwarmes weisses Schokoladentörtchen mit Schokoladeneis	€ 10,90
Gelato al Limone ⁷ V Zitroneneis	€ 6,90
Parfait al torrone e cioccolato fatto in casa ^{1,3,7,8} V Hausgemachtes Torrone-Schokoladen-Parfait mit gerösteten Haselnüssen	€ 10,90
Crema Catalana ^{3,7} V Hausgemachte Sahne-Dessertcreme mit knuspriger Karamellschicht	€ 9,50
Panna Cotta ^{3,7} Hausgemachter italienischer Sahne-Pudding	€ 7,90
Tartufo al Limoncello ^{3,7,a} V Halbgefrorenes Zitronen-Limoncello-Trüffeleis	€ 9,90
Sorbetto al Limone ^{7,12} V Zitronensorbet mit Prosecco und Wodka	€ 11,90
Selezione di formaggi pregiati della vetrina con le nostre mostarde miste ^{1,7,10} V Auswahl von feinen Käsesorten aus der Vitrine mit unseren Senfsaucen	€ 16,50 klein € 11,90

Dessert-Weine

Rot: Le Filere di Maria Grazia, Marco Bonfante, 100% Brachetto-Traube ¹² , gekühlt, mit typischer „Perlage“ – ideal zu Desserts, aber auch zum Käse	€ 3,90
Weiss: Moscato D'Asti DOCG, Marco Bonfante, 100% Moscato-Traube ¹² , gekühlt, mit typischer „Perlage“ - ideal zu Desserts	€ 3,90

Longdrinks und Aperitivi

Campari Soda ^a / Campari Orange ^a	€ 7,90
Aperol Orange ^a	€ 8,90
Negroni ^{12,a} (Gin, Vermouth, Campari)	€ 9,50
Gin Tonic / Wodka Lemon / Cuba Libre ⁱ	€ 10,50
Martini Bianco ^{12,a} / Martini Rosso ^{12,a}	€ 6,90
Bellini ¹² (Prosecco with peach juice)	€ 9,50
Americano ^{12,a} (Campari, Martini, Angostura)	€ 9,50
Crodino ^a / San Bitter ^a	€ 5,90

Caffetteria

Espresso / Caffè	€ 2,50
Espresso doppio	€ 4,70
Espresso macchiato ⁷	€ 3,20
Espresso corretto	€ 5,40
Cappuchino / Latte macchiato ⁷	€ 3,90
Heisser Tee (versch. Sorten)	€ 4,50
Heisse Schokolade ⁷	€ 4,50

Amari

Amari del Capo/Lucano/Montenegro ^{12,a}	€ 7,00
Averna/Ramazotti/Cynar Bitter ^{12,a} 4cl	€ 7,00
Fernet Branca/Branca Menta ^{12,a} 4cl	€ 7,00
Sambuca ¹² , Limoncello 4cl ^a	€ 7,00

Grappe ...

Nonino Grappa Prosecco ¹² 4cl	€ 8,30
Nonino Grappa Chardonnay ¹² 4cl	€ 8,30
Nonino Grappa Il Moscato ¹² 4cl	€ 8,30
Nonino Grappa Williams 12 4cl	€ 9,00
Vecchia Romagna ¹² 4cl	€ 7,00
Lepanto Brandy Solera Gran Res. ¹² 4cl	€ 9,00
Armagnac Comtal V.S. ¹² 4cl	€ 8,30
Cognac Baron Otard V.S.O.P. ¹² 4cl	€ 10,70
Calvados Dauphin hors d'age ¹² 4cl	€ 10,70

Bevande

San Pellegrino/Acqua Panna 0,25l	€ 3,20
San Pellegrino/Acqua Panna 0,5l	€ 5,10
San Pellegrino/Acqua Panna 0,75l	€ 6,90
Leitungswasser still / mit Kohlensäure 0,3l	€ 1,50
Cola/Cola light ⁱ /Fanta 0,2l	€ 3,80
SchwippSchwapp Cola Orange ^a 0,3l	€ 4,50
Schweppes Bitter Lemon ^a /Ginger Ale ^a 0,2l	€ 4,50
Thomas Henry Tonic Water 0,2l	€ 4,50

Succhi, nettare –

Säfte, Nektare

Apfelsaft 0,3l	€ 4,90
Granatapfel-Nektar 0,3l	€ 4,90
Johannisbeer-Nektar 0,3l	€ 4,90
Maracuja-Nektar 0,3l	€ 4,90
Orangensaft 0,3l	€ 4,90
Rhabarber-Nektar 0,3l	€ 4,90
Saft-Schorle 0,3l	€ 3,60

Birre – Biere

Tegernseer Helles vom Fass 0,3l	€ 4,20
Erdinger Weißbier / alkoholfrei 0,3l	€ 4,20
Krombacher Pils 0,33l	€ 4,20
Radler 0,3l	€ 3,60

...und Brände

Dewars Scotch 12 yrs ¹² 4cl	€ 9,50
Glenmorangie Scotch ¹² 4cl	€ 9,50
Pike Creek Whisky 10 yrs ¹² 4cl	€ 8,30
Maker's Mark Bourbon Whisky ¹² 4cl	€ 8,30
Grant's Blended Scotch Whisky ¹² 4cl	€ 8,30
Monkey Shoulder Malt Scotch ¹² 4cl	€ 8,30
Jack Daniels Whiskey No.7 ¹² 4cl	€ 8,30
Baileys Irish Cream ¹² 4cl	€ 8,30

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. Glutenhaltiges Getreide wie Weizen (z.B. 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

Kennzeichnung der 9 Hauptzusatzstoffe in unserer Karte

In unserer Karte bedeuten die folgenden Buchstaben a-i das Vorhandensein folgender Hauptzusatzstoffe:

- a „mit Farbstoff“ für die Stoffe mit den E-Nummern 100 – 180,
- b „mit Konservierungsstoff“ für die E-Nummern E 200 – E 219, E 234,
- c „mit Antioxidationsmittel“ für E 300- E 321, E 385, E 392, E 586,
- d „mit Geschmacksverstärker“ für E 355 – E 357, E 508 – E 511, E 620 – E 640,
- e „geschwefelt“ für die E-Nummern E 220 – E 228,
- f „geschwärzt“ für 579 und E 585,
- g „gewachst“ für die E-Nummern E901 – E 904, E 912, E 914,
- h „mit Phosphat“ für E 338 – E 341, E 450 – E 452,
- i „mit Süßungsmittel“ für E 420, E 421, E 950 – E 955, E 957, E 959 – E 962, E 964 – E 968

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

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