

# 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](http://www.vino-e-gusto.com)



Vino e Gusto

## Aperitivi

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

## I vini bianchi

	0,1l	0,2l	0,75l	1,5l
Lugana Valmarone, Lombardei <sup>12</sup>	€ 4,90	€ 9,80	-	€ 79
Lugana Avanzi di Sirmione, Lombardei <sup>12</sup>	€ 5,70	€ 11,40	€ 39	-
Lugana superiore Ottella, Lombardei <sup>12</sup>	€ 6,20	€ 12,30	€ 43	-
Chardonnay Ca' Ernesto DOC, Trentino <sup>12</sup>	€ 4,60	€ 9,20	€ 32	-
Sauvignon Blanc Marco Bonfante, Piemont <sup>12</sup>	€ 4,90	€ 9,80	€ 35	-
Pinot Grigio Ca' Ernesto DOC, Trentino <sup>12</sup>	€ 4,60	€ 9,20	€ 32	-
Gavi di Gavi DOCG, Marco Bonfante, Piemont <sup>12</sup>	€ 4,90	€ 9,80	€ 35	-
Roero Arneis DOCG, Marco Bonfante, Piemont <sup>12</sup>	€ 4,90	€ 9,80	€ 35	-
Regaleali, Tasca d'Almerita, Sizilien <sup>12</sup>	€ 5,50	€ 11	€ 38	-

## I vini rosati

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

## I vini rossi

	0,1l	0,2l	0,75l	1,5l
Sernej Monferrato DOC <sup>12</sup> , Barbera und Cabernet Sauvignon Marco Bonfante, Piemont	€ 7,90	€ 15,80	€ 56	-
Primitivo Negroamaro <sup>12</sup> , Luna Argenta, Apulien	€ 5,80	€ 11,60	€ 40	-
Barbera D'Asti Stella Rossa DOCG <sup>12</sup> , Marco Bonfante, Piemont	€ 6,90	€ 13,80	€ 46	-
Montepulciano DOC <sup>12</sup> , Cantina Montepulciano d' Abruzzo Auszeichnung: 	€ 4,90	€ 9,80	€ 35	-
Nero d'Avola <sup>12</sup> , Terre Siziliane Auszeichnungen: Mundus Vini Goldmedaille 	€ 4,90	€ 9,80	€ 35	-
Primitivo I Muri <sup>12</sup> , Vigneti del Salento, Apulien Auszeichnung: Concours International de Lyon 2016 Gold	€ 4,90	€ 9,80	€ 35	-
Baron de Ley Reserva <sup>12</sup> , 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 <sup>12</sup> , 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 <sup>12</sup> 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 <sup>12</sup> 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 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 olive e cipolle al balsamico	€ 15,90
San Daniele Schinken, mit in Balsamico-Essig eingelegten Borretane-Zwiebeln	klein € 11,90
L'antipasto della casa "Bellavista" dalla vetrina <sup>2,4,7,9</sup>	€ 15,90
Vorspeisen des Hauses "Bellavista" aus der Vitrine	klein € 11,90
Bruschetta classica con pomodoro <sup>1 v</sup>	€ 7,90
Klassische Bruschetta mit Tomaten	
Bruschetta pomodoro mozzarella <sup>1,7 v</sup>	€ 8,50
Bruschetta mit Tomaten und Mozzarellawürfeln	
Bruschetta alla Romana <sup>1,4</sup>	€ 9,50
Bruschetta mit Tomaten, Oliven und Sardellen	
Mozzarella di bufala campana su un letto di verdure alla griglia <sup>7,9 v</sup>	€ 15,90
Büffel-Mozzarella auf einem Bett aus gegrillten Gemüsen	
Insalata Caprese <sup>7v</sup>	€ 14,30
Caprese-Salat mit Tomaten, Büffel-Mozzarella und frischem Basilikum	
Carpaccio di manzo classico con rucola e parmigiano <sup>7</sup>	€ 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 <sup>14</sup>	€ 16,90
Miesmuscheln in Weissweinsauce	
Zu allen Vorspeisen reichen wir eine Auswahl an frischem Brot <sup>1</sup> , eine weitere Bestellung zu	€ 1,50

## Zuppe – Suppen

Crema di pomodoro <sup>9 v</sup>	€ 8,30
Hausgemachte Tomatencreme-Suppe	
Minestrone <sup>9 v</sup>	€ 9,50
Hausgemachte Gemüse-Suppe aus saisonalen Gemüsen	

## Insalate – Salate

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

## Pasta e basta – Nudeln

Penne Napoli <sup>1 v</sup> Penne mit Tomaten-Sauce	€ 10,50
Penne Arrabbiata <sup>1 v</sup> Penne in scharfer Tomatensauce mit Knoblauch	€ 11,50
Penne all' Amatriciana <sup>1</sup> Penne mit Tomaten-Speck-Zwiebel-Sauce	€ 12,90
Spaghetti di Gragnano con aglio, olio e peperoncino <sup>1 v</sup> Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino	€ 10,90
Tagliatelle Romagnole alla Bolognese <sup>1</sup> Tagliatelle mit Tomaten-Rinderhackfleisch-Sauce	€ 13,90
Spaghetti con gamberoni e pomodori pachino al vino bianco <sup>1,2</sup> Spaghetti mit Garnelen und Rispetomaten in Weissweinsauce	€ 17,90
Penne alla Petroniana <sup>1</sup> Penne mit Filetspitzen und Cocktailtomaten	€ 16,50
Spaghetti alla Forma di Parmigiano <sup>1,7 v</sup> Spaghetti aus dem Parmesanlaib vor Ihren Augen zubereitet	€ 15,90
Spaghetti alla Forma di Parmigiano con tartufo nero <sup>1,7 v</sup> 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 halbe Pasta-Portionen auf Ihren Wunsch hin zu, für 2/3 des angegebenen Preises

## Pesce – Fisch

Gamberoni Diavola con salsa di pomodoro piccante e verdure di stagione <sup>2,9</sup> 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 <sup>4,9</sup> Thunfisch-Steak vom Grill mit sautierten Gemüse	€ 26,90
Mazzancolle alla griglia con contorno di verdure saltate in padella <sup>2,9</sup> Riesengarnelen vom Grill mit sautierten Gemüse	€ 32,90
Orata ai ferri con contorno di patate al forno <sup>4</sup> Gegrillte Dorade mit Rosmarin-Bratkartoffeln aus dem Ofen	€ 27,90
Orata ai ferri royale con scampi e patate al forno <sup>4</sup> Gegrillte Dorade mit Garnelen und Rosmarin-Bratkartoffeln aus dem Ofen	€ 32,90
Grigliatissima di pesce "Mare Nostrum" con contorno di verdure per due persone <sup>4,9,14</sup> 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 <sup>7</sup> 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) <sup>9</sup> 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) <sup>9</sup> Filetsteak vom argentinischen Weiderind an grüner Pfeffersauce mit Gemüse	€ 34,90
Chateaubriand per due persone con contorno di patate e verdure (ca. 500 gr) <sup>9</sup> 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 <sup>1,3,7</sup> <b>V</b>	€ 8,90
Hausgemachtes Dessert aus Löffelbiskuit, Mascarpone-Creme und Amaretto-Espresso	
Tortino al cioccolato nero con gelato alla vaniglia <sup>1,3,7</sup> <b>V</b> , (ca. 8 min)	€ 10,90
Lauwarmes dunkles Schokoladentörtchen mit Vanilleeis	
Tortino al cioccolato bianco con gelato alla cioccolato <sup>1,3,7</sup> <b>V</b> , (ca. 8 min)	€ 10,90
Lauwarmes weisses Schokoladentörtchen mit Schokoladeneis	
Gelato al Limone <sup>7</sup> <b>V</b>	€ 6,90
Zitroneneis	
Amaretto Parfait <sup>1,3,7</sup> <b>V</b>	€ 9,50
Hausgemachtes Halbgefrorenes aus Amarettini-Plätzchen	
Crema Catalana <sup>3,7</sup> <b>V</b>	€ 9,50
Hausgemachte Sahne-Dessertcreme mit knuspriger Karamellschicht	
Panna Cotta <sup>3,7</sup>	€ 7,90
Hausgemachter italienischer Sahne-Pudding	
Tartufo al Limoncello <sup>3,7</sup> <b>V</b>	€ 9,90
Halbgefrorenes Zitronen-Limoncello-Trüffeleis	
Sorbetto al Limone <sup>7</sup> <b>V</b>	€ 10,90
Zitronensorbet mit Prosecco und Wodka	
Selezione di formaggi pregiati della vetrina con le nostre mostarde miste <sup>1,7,10</sup> <b>V</b>	€ 16,50
Auswahl von feinen Käsesorten aus der Vitrine mit unseren Senfsaucen	klein € 11,90

## Dessert-Weine

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

## Longdrinks und Aperitivi

Campari Soda / Campari Orange	€ 7,90
Aperol Orange	€ 8,90
Negroni <sup>12</sup> (Gin, Vermouth, Campari)	€ 9,50
Gin Tonic / Wodka Lemon / Cuba Libre	€ 10,50
Martini Bianco / Martini Rosso <sup>12</sup>	€ 6,90
Bellini <sup>12</sup> (Prosecco mit Pfirsichsaft)	€ 9,50
Americano <sup>12</sup> (Campari, Martini, Angostura)	€ 9,50
Crodino / San Bitter	€ 5,90

## Caffetteria

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

## Amari

Amari del Capo/Lucano/Montenegro <sup>12</sup> 4cl	€ 7,00
Averna/Ramazotti/Cynar Bitter <sup>12</sup> 4cl	€ 7,00
Fernet Branca/Branca Menta <sup>12</sup> 4cl	€ 7,00
Sambuca <sup>12</sup> , Limoncello 4cl	€ 7,00

## Grappe ...

Nonino Grappa Prosecco <sup>12</sup> 4cl	€ 8,30
Nonino Grappa Chardonnay <sup>12</sup> 4cl	€ 8,30
Nonino Grappa Il Moscato <sup>12</sup> 4cl	€ 8,30
Nonino Grappa Williams 12 4cl	€ 9,00
Vecchia Romagna <sup>12</sup> 4cl	€ 7,00
Lepanto Brandy Solera Gran Res. <sup>12</sup> 4cl	€ 9,00
Armagnac Comtal V.S. <sup>12</sup> 4cl	€ 8,30
Cognac Baron Otard V.S.O.P. <sup>12</sup> 4cl	€ 10,70
Calvados Dauphin hors d'age <sup>12</sup> 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/Fanta 0,2l	€ 3,80
Spezi 0,3l	€ 4,50
Schweppes Bitter Lemon/Ginger Ale 0,2l	€ 4,50
Thomas Henry Tonic Water 0,2l	€ 4,50

## Succhi – Säfte

Apfel 0,3l	€ 4,90
Granatapfel 0,3l	€ 4,90
Johannisbeere 0,3l	€ 4,90
Maracuja 0,3l	€ 4,90
Orange 0,3l	€ 4,90
Rhabarber 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 <sup>12</sup> 4cl	€ 9,50
Glenmorangie Scotch <sup>12</sup> 4cl	€ 9,50
Pike Creek Whisky 10 yrs <sup>12</sup> 4cl	€ 8,30
Maker's Mark Bourbon Whisky <sup>12</sup> 4cl	€ 8,30
Grant's Blended Scotch Whisky <sup>12</sup> 4cl	€ 8,30
Monkey Shoulder Malt Scotch <sup>12</sup> 4cl	€ 8,30
Jack Daniels Whiskey No.7 <sup>12</sup> 4cl	€ 8,30
Baileys Irish Cream <sup>12</sup> 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. Glutenthaltiges 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

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!