

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 Spumante Metodo Classico Trento DOC Brut / Rosé ¹²	€ 10,90 / € 11,90
Berlucchi Cuvée 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 al bicchiere

	0,1l	0,2l	0,75l	1,5l
Lugana Valmarone, Lombardei ¹²	€ 6,25	€ 12,50	-	€ 85
Lugana superiore Ottella, Lombardei ¹²	€ 7,50	€ 13,90	€ 49	-
Chardonnay/Pinot Grigio Ca' Ernesto DOC, Trentino ¹² (Mundus Vini Silver)	€ 5,50	€ 10,50	€ 36	-
Sauvignon Blanc Marco Bonfante ^{II} , Piemont ¹²	€ 6,10	€ 12,20	€ 42	-
Gavi di Gavi DOCG, Marco Bonfante ^{II} , Piemont ¹²	€ 6,10	€ 12,20	€ 42	-
Roero Arneis DOCG, Marco Bonfante ^{II} , Piemont ¹²	€ 6,10	€ 12,20	€ 42	-
Regaleali, Tasca d'Almerita, Sizilien ¹² (Wine Spectator 86/100, Gambero Rosso Oscar Qualità/Prezzo, Robert Parkers Wine Advocate 89/100)	€ 6,80	€ 13,50	€ 45	-
Chardonnay, Ômina Romana ^{III} , Lazio ¹² (James Suckling 92/100)	€ 8,20	€ 16,30	€ 54	-
Viognier, Ômina Romana ^{III} , Lazio ¹² (James Suckling 89/100)	€ 8,75	€ 17,50	€ 59	-
Olmèra IGTIV (Tocai und Sauvignon), De Stefani ^{IV} , Veneto ¹² (James Suckling 94/100, Robert Parkers Wine Advocate 91/100, I Vini Di Veronelli 93/100, Luca Maroni 93/100)	€ 8,50	€ 16,50	€ 56	-

I vini rosati al bicchiere

	0,1l	0,2l	0,75l	1,5l
Rosato Ca'Ernesto DOC, Trentino ¹²	€ 5,80	€ 11,50	€ 39	-
Regaleali Le Rose, Tasca d'Almerita, Sizilien ¹² (Gambero Rosso Oscar Qualità/Prezzo, Wine Spectator 82/100, I Vini Rosati del Gambero Rosso 3 Rose)	€ 6,80	€ 13,50	€ 45	-
11 Minutes, Pasqua, Veneto ¹² (James Suckling 91/100, Decanter 90/100, Luca Maroni 92/100, Concours Mondial de Bruxelles Gold)	€ 7,50	€ 13,90	€ 49	-

I vini rossi al bicchiere

	0,1l	0,2l	0,75l	1,5l
Sernej Monferrato DOC ¹² (Barbera und Cabernet Sauvignon), Marco Bonfante ^{II} , Piemont	€ 9,00	€ 17,90	€ 67	-
Primitivo Negroamaro ¹² (Negromamaro und Primitivo), Luna Argenta, Puglia (Mundus Vini Silver, Decanter World Wine Awards Bronze, International Wine Challenge Silver)	€ 6,80	€ 13,50	€ 48	-
Barbera D'Asti Stella Rossa DOCG ¹² , Marco Bonfante ^{II} , Piemont	€ 7,80	€ 15,60	€ 55	-
Appassimento Rosso ¹² , Negrar, Veneto	€ 7,60	€ 15,20	€ 57	-
Montepulciano DOC ¹² , Cantina Montepulciano d' Abruzzo	€ 4,80	€ 9,60	€ 36	-
Nero d'Avola ¹² , Terre Siziliane	€ 4,80	€ 9,60	€ 36	-
Primitivo I Muri ¹² , Vigneti del Salento, Puglia (Mundus Vini Silver, Decanter World Wine Awards Silver)	€ 6,80	€ 13,50	€ 45	-
Cabernet Sauvignon ¹² , Ômina Romana ^{III} , Lazio (Decanter Silver)	€ 10,50	€ 21,00	€ 75	-
Baron de Ley Reserva ¹² , Rioja DOC, Mendavia, Spanien (International Wine Challenge Silver, International Wine & Spirit Competition Bronze)	€ 11,00	€ 22,00	€ 78	-

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

	0,1l	0,2l	0,75l
Tignanello Toscana IGT ¹² , Toskana 2016 Erzeuger: Antinori – Tenuta Tignanello Rebsorten 80% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc (James Suckling 97/100, Robert Parkers Wine Advocate 97/100, Galloni 98/100, Wine Spectator 97/100)	€ 28	€ 56	€ 195
Amarone della Valpolicella DOCG ¹² , Veneto 2015 Erzeuger: Tommasi Rebsorten 50% Corvina Veronese, 30% Rondinella, 15% Corvinone, 5% Oseleta (James Suckling 92/100, Robert Parkers Wine Advocate 92/100, Wine Spectator 91/100, Wine Enthusiast 92/100, Gambero Rosso )	€ 12,30	€ 24,60	€ 85
Marchese Antinori Chianti Classico ¹² DOCG, Toskana 2015 Erzeuger: Antinori – Tenuta Tignanello Rebsorte 100% Sangiovese (James Suckling 93/100, Robert Parkers Wine Advocate 92+/100, Wine Spectator 93/100, Wine Enthusiast 89/100, I Vini Di Veronelli Super Tre Stelle, Antonio Galloni 91/100, International Wine & Spirit Competition Silver)	€ 12,50	€ 25	€ 89
Bricco Bonfante Nizza Riserva, Barbera d'Asti DOCG, Piemont 2014 Erzeuger: Marco Bonfante ^{II} Rebsorten: 100% Barbera Superiore (Concours Mondial de Bruxelles 2015 Gold, Vinibuoni d'Italia 2013 Golden Star)	€ 11	€ 22	€ 76

Wünschen Sie die ausführlichere Weinkarte mit Flaschenweinen, verfügbaren Jahrgängen, Beschreibungen einzelner Weingüter sowie weiteren Rezensionen – so steht diese bereits auf Ihrem Tisch!

Vino e Gusto

Principi – Vorspeisen

Prosciutto San Daniele servito con cipolle al balsamico “Borretane” ^{a,e}	€ 16,90
San Daniele Schinken, mit in Balsamico-Essig eingelegten Borretane-Zwiebeln	klein € 11,90
L'antipasto della casa “Bellavista” dalla vetrina ^{2,9,c}	€ 16,90
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}	€ 16,90
Büffel-Mozzarella auf einem Bett aus gegrillten Gemüsen	
Insalata Caprese ^{7 v}	€ 15,90
Caprese-Salat mit Tomaten, Büffel-Mozzarella und frischem Basilikum	
Carpaccio di manzo classico con rucola e parmigiano ⁷	€ 17,90
Klassisches hausgemachtes Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan-Spänen	
Carpaccio di manzo al tartufo nero del Monferrato	€ 21,90
Hausgemachtes Rindercarpaccio mit schwarzen Trüffeln	
Carpaccio di pesce tonno marinato agli agrumi con parmigiano	€ 18,90
Hausgemachtes Thunfisch-Carpaccio mariniert mit Zitrusfrüchten an Parmesanhobeln	
Cozze di Castella Mare al vino bianco ^{12,14}	€ 19,90
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	€ 6,50
Insalata mista ^{9v} Gemischter Salat	€ 7,50
Insalata di pomodoro ramato e cipolla ^v Tomaten-Salat mit Zwiebeln	€ 7,50
Insalata di rucola selvatica con parmigiano e pomodorini ^{7 v} Rucola-Salat mit Parmesanspänen und Kirschtomaten	€ 13,90
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	€ 16,50/€ 18,90
Insalata con Gamberi ^{2,h} Gemischter Salat mit Garnelen vom Grill	€ 20,90

Pasta e basta – Nudeln

Penne Napoli ^{1 v} Penne mit Tomaten-Sauce	€ 10,90
Penne Arrabbiata ^{1 v} Penne in scharfer Tomatensauce mit Knoblauch	€ 11,90
Penne all' Amatriciana ^{1,h} Penne mit Tomaten-Speck-Zwiebel-Sauce	€ 13,90
Spaghetti di Gragnano con aglio, olio e peperoncino ^{1,d v} Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino	€ 12,90
Tagliatelle Romagnole alla Bolognese ¹ Tagliatelle mit Tomaten-Rinderhackfleisch-Sauce	€ 14,90
Spaghetti con gamberoni e pomodori pachino al vino bianco ^{1,2,h,12} Spaghetti mit Garnelen und Rispentomaten in Weissweinsauce	€ 18,90
Penne alla Petroniana ¹ Penne mit Filetspitzen und Cocktailtomaten	€ 17,90
Spaghetti alla Forma di Parmigiano ^{1,7 v} Spaghetti aus dem Parmesanlaib vor Ihren Augen zubereitet	€ 17,90
Spaghetti alla Forma di Parmigiano con tartufo nero ^{1,7 v} Obige Spaghetti aus dem Parmesanlaib, mit schwarzem Trüffel	€ 22,90

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	€ 28,90
Bistecca di tonno alla griglia con contorno di verdure saltate in padella ^{4,9} Atlantik-Thunfisch-Steak vom Grill mit sautierten Gemüse	€ 29,90
Mazzancolle selvatica alla griglia con contorno di verdure saltate in padella ^{2,9,h} Wildfang-Riesengarnelen vom Grill mit sautierten Gemüse	€ 33,90
Orata ai ferri con contorno di patate al forno ⁴ Gegrillte Dorade mit Rosmarin-Bratkartoffeln aus dem Ofen	€ 32,90
Orata ai ferri royale con scampi e patate al forno ^{2,4,h} Gegrillte Dorade mit Garnelen und Rosmarin-Bratkartoffeln aus dem Ofen	€ 35,90
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	€ 72,00
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	€ 28,90
Filetto di Bue alla griglia con verdure di stagione (ca. 250 gr) ⁹ Filetsteak vom argentinischen Weiderind, vom Grill mit Gemüse	€ 35,90
Filetto di Bue con salsa di pepe verde e verdure di stagione (ca. 250 gr) ⁹ Filetsteak vom argentinischen Weiderind an hausgemachter Grüner-Pfeffer-Sauce mit Gemüse	€ 37,90
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	€ 72,00
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	€ 9,90
Hausgemachtes Dessert aus Löffelbiskuit, Mascarpone-Creme und Amaretto-Espresso	
Tortino al cioccolato nero con gelato alla vaniglia ^{1,3,7,a} V , (ca. 8 min)	€ 11,90
Lauwarmes dunkles Schokoladentörtchen mit Vanilleeis	
Tortino al cioccolato bianco con gelato alla cioccolato ^{1,3,7,a} V , (ca. 8 min)	€ 11,90
Lauwarmes weisses Schokoladentörtchen mit Schokoladeneis	
Gelato al Limone ⁷ V	€ 6,90
Zitroneneis	
Parfait al torrone e cioccolato fatto in casa ^{1,3,7,8} V	€ 11,90
Hausgemachtes Torrone-Schokoladen-Parfait mit gerösteten Haselnüssen	
Crema Catalana ^{3,7} V	€ 10,50
Hausgemachte Sahne-Dessertcreme mit knuspriger Karamellschicht	
Panna Cotta ^{3,7}	€ 8,90
Hausgemachter italienischer Sahne-Pudding	
Tartufo al Limoncello ^{3,7,a} V	€ 10,90
Halbgefrorenes Zitronen-Limoncello-Trüffeleis	
Sorbetto al Limone ^{7,12} V	€ 13,90
Zitronensorbet mit Prosecco und Wodka	
Selezione di formaggi pregiati della vetrina con le nostre mostarde miste ^{1,7,10} V	€ 17,90
Auswahl von feinen Käsesorten aus der Vitrine mit unseren Senfsaucen	klein € 11,90

Dessert-Weine: Ideal zu Desserts, besser noch zum Käse

Rot:

Le Filere di Maria Grazia, Marco Bonfante^{II}, 100% Brachetto-Traube ¹², € 3,90
gekühlt, mit typischer „Perlage“

Refrontolo passito 2013, De Stefani^{IV}, 100% Marzemino-Traube ¹²,
Schon Mozart liebte und verewigte diesen Wein in seiner Oper "Don Giovanni" als Eccellente Marzemino!
Rubinrot, intensives Bukett nach reifen Waldfrüchten und Veilchen, voll im Geschmack nach Sauerkirschen
und reifen Brombeeren € 5,50

Weiss:

Moscato D'Asti DOCG, Marco Bonfante^{II}, 100% Moscato-Traube ¹², € 3,90
gekühlt, mit typischer „Perlage“

Vino e Gusto

Longdrinks und Aperitivi

Campari Soda ^a / Campari Orange ^a	€ 8,90
Aperol Orange ^a	€ 8,90
Negroni ^{12,a} (Gin, Vermouth, Campari)	€ 11,50
Gin Tonic / Wodka Lemon / Cuba Libre ⁱ	€ 11,50
Martini Bianco ^{12,a} / Martini Rosso ^{12,a}	€ 7,90
Bellini ¹² (Prosecco with peach juice)	€ 9,50
Americano ^{12,a} (Campari, Martini, Angostura)	€ 11,50
Crodino ^a / San Bitter ^a	€ 5,90

Caffetteria

Espresso / Caffè	€ 2,70
Espresso doppio	€ 4,90
Espresso macchiato ⁷	€ 3,40
Espresso corretto	€ 5,90
Cappuchino / Latte macchiato ⁷	€ 3,90
Heisser Tee (versch. Sorten)	€ 5,00
Heisse Schokolade ⁷	€ 5,00

Amari

Amari del Capo/Lucano/Montenegro ^{12,a}	€ 8,00
Averna/Ramazotti/Cynar Bitter ^{12,a} 4cl	€ 8,00
Fernet Branca/Branca Menta ^{12,a} 4cl	€ 8,00
Sambuca ¹² , Limoncello 4cl ^a	€ 8,00

Grappe ...

Nonino Grappa Prosecco ¹² 4cl	€ 8,50
Nonino Grappa Chardonnay ¹² 4cl	€ 8,50
Nonino Grappa Il Moscato ¹² 4cl	€ 8,50
Nonino Grappa Williams ¹² 4cl	€ 9,00
Marco Bonfante Grappa di Nebbiolo ¹²	€ 9,00
Marco Bonfante Grappa di Moscato ¹²	€ 9,00
Marco Bonfante Grappa Baribbio ¹² 4cl	€ 10,00
Marco Bonfante Gr. di Barolo Riserva ¹²	€ 10,00
Marco Bonfante Gr. Albarone 2007 ¹² 4cl	€ 15,00

Bevande

San Pellegrino/Acqua Panna 0,25l	€ 3,50
San Pellegrino/Acqua Panna 0,5l	€ 5,50
San Pellegrino/Acqua Panna 0,75l	€ 7,30
Leitungswasser still / mit Kohlensäure 0,3l	€ 1,50
Cola/Cola light ⁱ /Fanta 0,2l	€ 3,90
SchwippSchwapp Cola Orange ^a 0,3l	€ 4,50
Schweppes Bitter Lemon ^a /Ginger Ale ^a 0,2l	€ 4,90
Thomas Henry Tonic Water 0,2l	€ 4,90

Succhi, nettare –

Säfte, Nektare

Apfelsaft 0,3l	€ 5,20
Granatapfel-Nektar 0,3l	€ 5,20
Johannisbeer-Nektar 0,3l	€ 5,20
Maracuja-Nektar 0,3l	€ 5,20
Orangensaft 0,3l	€ 5,20
Rhabarber-Nektar 0,3l	€ 5,20
Saft-Schorle 0,3l	€ 3,90

Birre – Biere

Tegernseer Helles vom Fass ¹ 0,3l	€ 4,20
Erdinger Weißbier ¹ / alkoholfrei ¹ 0,3l	€ 4,50
Krombacher Pils ¹ 0,33l	€ 4,20
Radler ¹ 0,3l	€ 3,60

...und Brände

Dewars Scotch 12 yrs ¹² 4cl	€ 12,00
Glenmorangie Scotch ¹² 4cl	€ 12,00
Pike Creek Whisky 10 yrs ¹² 4cl	€ 11,00
Maker's Mark Bourbon Whisky ¹² 4cl	€ 10,00
Grant's Blended Scotch Whisky ¹² 4cl	€ 10,00
Monkey Shoulder Malt Scotch ¹² 4cl	€ 10,00
Jack Daniels Whiskey No.7 ¹² 4cl	€ 10,00
Vecchia Romagna ¹² 4cl	€ 8,50
Lepanto Brandy Solera Gran Res. ¹² 4cl	€ 9,00
Armagnac Comtal V.S. ¹² 4cl	€ 8,50
Cognac Baron Otard V.S.O.P. ¹² 4cl	€ 11,50
Calvados Dauphin hors d'age ¹² 4cl	€ 11,50
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!