



Il nostro Chef Giuseppe ha riassunto e selezionate le migliori
ricette, che noi grande e massima attenzione,
vogliamo far gustare ai nostri clienti. Ci auguriamo di potervi
soddisfare nel migliore dei modi.

Vi auguriamo Buon Appetito

§

Unser Chefkoch Giuseppe hat die allerbesten Rezepte
gesammelt und ausgewählt, die wir hiermit unseren Gästen
vorstellen möchten.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit

§

Our chef Giuseppe has chosen and put together the best recipes.
We are pleased to show and to let our guests try them.

We wish to achieve your best satisfaction.

We wish you a very good meal

Stupfstr. 21 - 80634 München (Neuhausen)
Tel: 089/200 699 59 - www.osteriadagliartisti.de

Aperitivi:

- Crodino (ohne Alkohol)	3,1	10cl	€ 3,00
- Prosecco		0,1cl	€ 3,90
- Martini Bianco	i,5	0,5cl	€ 4,10
- Aperol Spritz	1,12	25cl	€ 5,50
- Hugo		25cl	€ 5,50

Antipasti/Vorspeisen:

- Carpaccio di manzo con scaglie di grana e rucola con vinaigrette di limone e olio di oliva	a,g,1	€ 9,90
Rindercarpaccio mit gehobeltem Parmesan und Rucola mit Zitronenvinaigrette und Olivenöl		
- Carpaccio di patate gialla con porcini e olio tartufato flammato al forno	g,a,7,2,4	€ 8,90
Kartoffelcarpaccio mit Steinpilzen und Trüffelöl flambiert		
- Carpaccio di pesce spada con pinoli tostati e vinaigrette al limone	k,7,i,h,d	€ 11,00
Schwertfischcarpaccio mit gerösteten Pinienkernen in Zitronenvinaigrette		

Insalate/ Salate:

- Bufala, pomodoro e basilico		€ 8,50
Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum 2,g		
- Insalatona dello chef con (Tonno, uova, olive verde e crostini)		€ 9,50
Chefsalat mit Thunfisch, Eier, grüne Oliven und geröstetem Brot g,h,k,c,1,5,6		

Pasta fatta in casa (hausgemacht):

- Gnocchi genovese (pinoli, pomodorini e basilico) mit Pinienkernen, Cocktailtomaten und Basilikum	h,a,e,c	€ 8,90
- Fettucine Mare e Monti (gamberini, porcini) mit Krabben und Steinpilzen	a,c,b	€ 9,90
- Fusilli Giacomo (straccetti di manzo, porcini) mit Rinderfiletstreifen und Steinpilzen	a,c,b	€ 9,90

Pizze: (con mozzarella fior di latte)

- Margherita a,g,1 € 6,50
- Diavola (Salame picc, peperoni picc) scharfe Salami, scharfe Pepperonia, g,1,2,4 € 8,50
- Calabria (salsiccia e porcini) kalabrische Wurst und Steinpilze a,g,1 € 8,50
- dagli artisti (spinaci, gorgonzola, olive) Spinat, Gorgonzola und Oliven a,g,1,6 € 8,50
- Contadina (verdura grigliata) gegrilltes Gemüse a,g,1 € 8,50
- Tonno e cipolla mit Thunfisch und Zwiebel a,g,1 € 8,90
- Mare e Monti (gamberi, porcini) mit Krabben und Steinpilzen a,g,b,1 € 9,00
- 4 Stagioni (cotto, funghi, carciofini, olive)
gekochter Schinken, Pilze, Artischocken, Oliven a,g,1,2,3,4,8,6 € 9,50
- Rosina (rucola, anduia, ricotta stagionata)
Ruccola, scharfe Salami, Schafsricotta a,g,1 € 9,90
- Parma (crudo, rucola, scaglie di grana)
Parmaschinken, Ruccola, gehobelter Parmesan a,g,1 € 9,90
- Frutti di Mare mit Meeresfrüchten a,g,1 € 10,00

Pizze ohne Tomatensoße: (con mozzarella fior di latte)

- Triolese (gorgonzola, speck) Gorgonzola, Speck a,g,i,1,2, € 9,00
- Sfiziosa (mortadella, granello di pistacchi) Mortadella mit Pistazien a,g € 9,00
- Alessia (zucchini, gräuch. Lachs) Zucchini, geräucherter Lachs a,g,d,1,19 € 9,90
- Cocktail (Krabbencocktail, Eisbergsalat) a,g,b,j,i,1 € 9,90
- Speck e noci (gorgonzola, speck, noci) Gorgonzola, Speck, Walnüsse a,g,i,h,w,i,1,2, € 9,90
- Rughetta (pomodorini, scaglie di grana, rucola, bresaola)
Cocktailtomaten, gehobelter Parmesan, Ruccola, luftgetrockneter Schinken a,g,1,2,19 € 9,90

Sonderwünsche / Beilagenänderung ab € 0,90

Pesce-Fisch/Carne/Dolce:

- Grigliata di pesce misto gegrillter, gemischter Fischsteller € 22,50
- Lombata di vitello in burro e salvia (Kalbsmedaillon in Butter- Salbeisoße) g,m € 17,50
- Tirmaisu hausgemacht (ohne Eier mit Sahne und Mascarpone) g,11 € 4,50

Alkoholfreie Getränke:

- Fanta 1	0,2l	€ 2,50
- Coca Cola 1,11	0,2l	€ 2,50
- Spezi 1,9,11	0,4l	€ 3,50
- Apfelschorle	0,4l	€ 3,50
- Acqua surgiva	0,75l	€ 5,50

Schnäpse/Grappa/Digestivo/Digestive:

- Grappa della casa	2cl	€ 2,90
- Grappa speciale	2cl	€ 4,90
- Ramazzotti	2cl	€ 3,00

warme Getränke:

- Espresso 5,g,11	€ 2,30
- Cappuccino 5,g,11	€ 3,50

Vini sfusi (offene Weine):

- rot (red) Primitivo	0,25l	€ 5,90
- weiß (white) Pinot Grigio	0,25l	€ 6,50
- Weinschorle rot oder weiß	0,5l	€ 6,90

Birra (vom Fass):

- Helles a,3	0,5l	€ 3,50
- Pils a,3	0,3l	€ 3,70
- Weißbier a,1,3	0,5l	€ 3,90
- Kellerbier a,1,3	0,5l	€ 3,90
- Maß Bier	1l	auf Anfrage

Fragen Sie nach unserer Weinkarte!

Dort finden sie eine reiche Auswahl erlesener Weine

1= mit Farbstoff
2= mit Konservierungsstoff
3= mit Antioxidationsmittel
4= mit Geschmacksverstärker
5= geschwefelt
6= geschwärzt
7= gewachst
8= mit Phosphat
9= mit Süßungsmittel(n)
10= enthält eine Phenylalaninquelle
11= koffeinhaltig
12= chininhaltig
19=

a= Weizen aR= Roggen aG= Gerste aH= Hafer
aD= Dinkel aGr= Grünkern aB= Bulgur
b= Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
c= Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
d= Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
e= Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
f= Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
g= Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
einschließlich Laktose
h= Schalenfrüchte (Nüsse) Art muss genannt werden
i= Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
j= Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
k= Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
l= Sulfite
m= Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
n= Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dienstag Ruhetag