

Alkoholfreie Getränke		
Fanta 1	0,2 l	€ 3,90
Cola 1,1l	0,2 l	€ 3,90
Spezi 1,9,1l	0,4 l	€ 4,80
Apfelschorle	0,4 l	€ 4,80
Holunderschorle	0,4 l	€ 4,80
Rhabarberschorle	0,4 l	€ 4,80
Maracujaschorle	0,4 l	€ 4,80
Johannisbeerschorle	0,4 l	€ 4,80
Orangenschorle	0,4 l	€ 4,80
Tafelwasser	0,4 l	€ 3,50
Acqua (still oder gas)	0,75 l	€ 7,50

Schnäpse/Grappa/Digestivo/Digestive		
Grappa della casa	2 cl	€ 3,50
Grappa speciale	2 cl	€ 5,90
Ramazzotti	4 cl	€ 4,50
Vecchia Romagna	2 cl	€ 4,00
Limoncello	4 cl	€ 3,90

Warme Getränke		
Espresso 5,g,1l		€ 2,50
Cappuccino 5,g,1l		€ 4,50
Latte Macchiato 5,g,1l		€ 4,90

Vini sfusi (offene Weine)		
Rot (red) Primitivo	0,25 l	€ 7,50
Weiß (white) Pinot Grigio	0,25 l	€ 8,50
Rosé Wein	0,25 l	€ 7,50
Rot (red) Primitivo	0,5 l	€ 14,00
Weiß (white) Pinot Grigio	0,5 l	€ 15,00
Weinschorle (rot, weiß, rosé)	0,5 l	€ 9,50

Birra (vom Fass)		
Helles a,3	0,5 l	€ 4,90
Pils a,3	0,3 l	€ 5,10
Weißbier a,1,3	0,5 l	€ 5,50
Kellerbier a,1,3	0,5 l	€ 5,90
Maßbier	1,0 l	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

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



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

Anzingerstr. 40 / Ecke Bad-Schachenerstr.
81671 München (Giesing-Ramersdorf)

Tel: 089 / 40 73 56

www.osteriadagliartisti.de

Aperitivi		
Crodino, Sanbitter	(ohne Alkohol) 1,12	10 cl
Prosecco		0,1 cl
Martini bianco		0,5 cl
Campari orange oder soda	1	4 cl
Aperol Spritz	1,12	25 cl
Campari Spritz	1	25 cl
Limoncello Spritz		25 cl
Hugo		25 cl
Negroni	(vermouth, campari, gin) 1	25 cl

Antipasti/Vorspeisen

Antipasto tipico calabrese	€ 13,50
Carpaccio di patate gialla con porcini e olio tartufato flammato al forno	€ 13,90
(Kartoffelcarpaccio mit Steinpilzen und Trüffelöl flambiert)	
Involtini Melanzane	€ 14,50
(Auberginen Rouladen gefüllt mit Schafskäse, Pistazien, auf pesto genovese)	
Carpaccio di Manzo con scaglie di grana e rucola con vinaigrette di limone e olio di oliva	€ 16,50
(Rindercarpaccio mit gehobeltem Parmesan, Rucola mit Zitronenvinaigrette und Olivenöl)	
Carpaccio di salmone con crema di stracciatella e pesto di pistacchio	€ 16,50
(Lachscarpaccio mit Stracciatellacreme und Pistazienpesto)	

Insalate/Salate

Mozzarella Caprese	€ 14,90
(Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum)	
Insalatona di Pollo	€ 14,50
(mit Hühnchenstreifen und Joghurtdressing)	
Insalatona dello Chef con Tonno, uova, olive verde e Crostini	€ 16,50
(Chefsalat mit Thunfisch, Eier, grüne Oliven und geröstetem Brot)	

Pasta fatta in casa (hausgemacht)

Gnocchi Genovese (pinoli, pomodorini e basilico)	€ 14,90
(mit Pinienkernen, Cocktailtomaten und Basilikum)	
Ravioli ripiene di Ricotta e spinaci con burro e salvia	€ 15,50
(Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat in Butter-Salbei Sauce)	
Fettucine Mare e Monti con gamberini e porcini	€ 16,50
(mit Krabben und Steinpilzen)	
Tagliatelle salmone e radicchio	€ 17,50
(mit Lachs und Radicchio)	
Paccheri freschi con pesto di anduja e ricotta salata	€ 17,90
(Hausg. Paccheri mit Anduja Pesto und salziger Schafskäse)	

Fleisch, Fisch und Nachspeise auf Tageskarte oder Anfrage

Pizze (con mozzarella fior di latte)	
Margherita:	€ 9,50
a,g,1	
Prosciutto:	€13,50
(gekochter Schinken) a,g,1,2,3	
Funghi:	€ 13,50
(Champignons) a,g,1	
Salame:	€ 13,50
(Salami) a,g,1,2,3	
Calzone:	€ 15,50
prosciutto e funghi a,g,1, (gekochter Schinken und Pilze)	
Contadina:	€ 15,50
verdura grigliata a,g,1, (gegrilltes Gemüse)	
Diavola:	€ 16,00
salame, picc, peperoni picc.a,g,2,4,3, (scharfe Salami, scharfe Peperoni)	
Calabra:	€ 16,00
salsiccia, porcini a,g,1, (Wurst, Steinpilze)	
Dagli artisti:	€ 16,50
spinaci, gorgonzola, olive a,g,1,6, (Spinat, Gorgonzola, und Oliven)	
Hawaii:	€ 15,00
prosciutto e ananas a,g,1,2,3,4,7, (gekochter Schinken und Ananas)	
Napoli:	€ 15,50
capperi, sardelle a,d,g,1,6,3, (Kapern, Sardellen)	
4 Formaggi:	€ 15,50
a,g,1, (4 Käsesorten)	
Rosina:	€ 17,50
rucola ndjua, ricotta a,g,1, (Rucola, scharfe Wurst (creme), Ricotta)	
Capricciosa:	€ 16,50
peperoni, funghi, prosciutto, olive a,g,1,2,3,4,6,8, (Peperoni, Pilze, Oliven, gekochter Schinken)	
Tonno e cipolla:	€ 15,50
a,g,1,6, (Thunfisch, Zwiebeln)	
4 Stagioni:	€ 16,50
prosciutto, funghi, olive, caciofini a,g,1,2,3,4,6,8, (gekochter Schinken, Pilze, Oliven, Artischocken)	
Caprese:	€ 17,50
fette di pomodoro, mozzarella di bufala, basilico, rucola a,g,1 (geschnittene Tomatenscheiben, Büffelfmozzarella, Basilikum, Rucola)	
Mare e Monti:	€ 17,00
porcini e gamberi a,g,b,1, (Krabben und Steinpilze)	
Frutti di Mare:	€ 17,00
a,g,1,8,3, (Meeresfrüchte, Knoblauch, prezzemolo)	
Parma:	€ 17,50
crudo, rucola, scaglie di grana a,g,1,2, (Rucola, Parmaschinken, gehobelter Parmesan, Cocktailtomaten)	
Scampi:	€ 18,50
scampi con aglio, piccante, rucola, pomodorini a,g,b,1 (Scampi mit Knoblauch, scharf, Cocktailtomaten, Rucola)	

Pizze ohne Tomatensoße (con mozzarella fior di latte)

Alessia:	€ 17,00
zucchini, salmone affumicato a,g,d (Zucchini, geräucherter Lachs)	
Tirolese:	€ 17,50
gorgonzola, speck a,g,2,3,8, (Gorgonzola, Speck, Rucola)	
Carbonara:	€ 16,50
bacon, uova, grana a,g,c, (Bacon, Eier und gehobelter Parmesan)	
Pera:	€ 18,00
pera, gorgonzola, noci, radicchio a,g,h, (Birne, Gorgonzola, Walnüsse, Radicchio)	
Mortadella:	€ 18,50
mortadella, bufala, pistacchio a,g,h,i,j,2,3,4, (Mortadella, Büffelfmozzarella, Pistazien)	

Pinsa Romana (ohne Tomatensoße)

Pinsa Campagnola	€ 16,50
con verdure grigliate e Pesto Genovese (gegrilltes Gemüse und Pesto Genovese) a,g,1,h,f	
Pinsa Armonia	€ 17,50
con patate, prosciutto cotto, crema di stracciatella e pomodorini (Kartoffeln, gekochter Schinken, Stracciatellacreme, Cocktailtomaten) a,f,1,2,3,g	
Pinsa Tonno Caramellata	€ 17,50
con tonno e cipolla rossa caramellata (Thunfisch und karamellisierte rote Zwiebeln) a,f,g,1,6	
Pinsa Croccante	€18,50
con pesto di noci, speck tirolese, radicchio caramellato (Walnusspesto, Tiroler Speck und Radicchio karamellisiert) a,f,g,h,2,3,8	
Pinsa Crudaiola	€ 18,50
con San Daniele Rucola, Burratina (Parmaschinken, Rucola, Burrata) a,f,g	
Pinsa Mediterranea	€19,50
con scampi, crema di guacamole bouquet di icebergsalat e pomodorini (mit Scampi, Guacamolecreme, Eisbergsalat und Cocktailtomaten) a,f,g,e,l	

Sonderwünsche / Beilagenänderung ab € 2,00