

## Spezialitätenkarte

### Aperitivo della casa:

*Mezzodi Spritz – Aperitif aus Kalabrien*

*Kräuteraperitif mit Prosecco, Soda, Eis und Minze*

0,21l € 4,30

### Antipasti/ Vorspeisen:

- *Gebratener Oktopus auf Sellerie-Ziegenkäsesalat*

€ 10,00

- *Bruschetta - Getostete Weißbrotscheiben mit Tomatenstückchen, Basilikum u. Knoblauch*

€ 4,50

- *Crespelle gefüllt mit Spargelcrème und Flußkrebse*

€ 11,00

- *Gegrillter Büffelkäse auf Rucola*

€ 8,00

- *Carpaccio von geräucherter Entenbrust mit Preiselbeer- Rosmarinsauce*

€ 9,50

- *Carpaccio di carne salada – Spezialität aus dem Veneto*

€ 11,00

*In Salz marinertes Rinderfilet, hauchdünn aufgeschnitten mit Rucola und Parmesansplitter*

### Paste/ Nudelgerichte:

- *Paccheri all'amatriciana – Nudeln mit Speck, Zwiebeln, Peperoni und Tomate*

€ 8,50

- *Orecchiette mit Gambas (aus Wildfang) und Rucola*

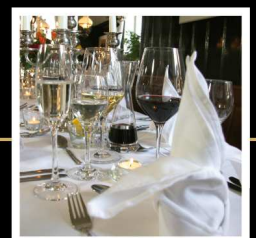
€ 9,80

- *Risotto mit Zitrone, Ziegenkäse und Canestrelli (kleine Jakobsmuscheln )*

€ 9,50

*Bitte beachten Sie unsere hausgemachten Nudelspezialitäten, die an der Tafel angeschrieben sind.*

*Alle Fleisch- und Fischgerichte sind garniert mit Tagesbeilagen.*



# Osteria da Antonio

Fasaneriestraße 4 • 80636 München • Telefon & Fax 089 123 12 65

## Pesci/ Fischgerichte:

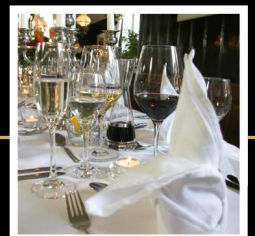
- Medaillons vom Lachsfilet in Calvadossauce auf Fenchel und Kartoffeln in Safransauce € 13,80
- Wolfsbarschfilets mit Spargelstückchen und Limette € 14,50
- Seeteufelfilet mit Kapern, Knoblauch und Kirschtomaten € 14,00

## Carni/ Fleischgerichte:

- Entrecôte vom Rind mit Parmesankruste und Steinpilzen in Rotweinsauce € 15,00
- Kalbsmedaillons mit Spargelstückchen und Mozzarella € 13,50
- Dadolata di coniglio – Kaninchenfilet mit Parmaschinken "alla cacciatora" € 14,00

## Dolci/ Desserts:

- Lauwarmes Schokoladensoufflée (weiß oder schwarz) mit Vanillesauce € 6,80
- Mascarpone – Cantuccinimousse mit Vin santo € 5,50
- Panna cotta mit Waldbeerenragoût € 4,50
- Tiramisu € 4,80
- Crema catalana € 4,80
- Frische Erdbeeren mit Mascarponecrème € 5,40



# Osteria da Antonio

Fasaneriestraße 4 • 80636 München • Telefon & Fax 089 123 12 65

## Menü

*Gebratener Oktopus  
auf Sellerie-Ziegenkäsesalat*

\*\*\*

*Paccheri all'amatriciana  
Nudeln mit Speck, Zwiebeln, Peperoni und Tomate*

\*\*\*

*Medaillons vom Lachsfilet in Calvadossauce  
auf Fenchel und  
Kartoffeln in Safransauce*

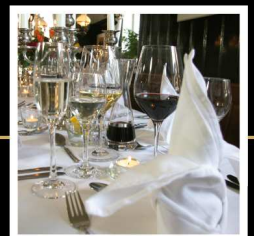
\*\*\*

*Frische Erdbeeren mit Mascarponecrème*

*Menüpreis € 29,50*

***Menü mit Weinbegleitung € 36,50***

*- 3 Gläser 0,1l von der Weinempfehlung, nach Ihrer Wahl -*



# Osteria da Antonio

Fasaneriestraße 4 • 80636 München • Telefon & Fax 089 123 12 65

## Unsere Weinempfehlung

*weiß*

**Gavi**, Piemont, F.lli Bianco

**Nuragus**, Sardinien, Dolianova

**Grechetto**, Umbrien, Cardeto

**Falanghina**, Kampanien, Grotta del Sole

0,2l

0,75l

€ 5,70

€ 20,00

€ 5,40

€ 19,00

€ 5,40

€ 19,00

€ 5,70

€ 20,00

*rot*

**Barbera**, Piemont, F.lli Bianco

**Montepulciano**, Abruzzen, Cerulli Spinozzi

**La Segreta Rosso**, Sizilien, Planeta

**Corbu**, Marken, Caselli, Montepulciano  
Biologischer Anbau

€ 5,70

€ 20,00

€ 5,40

€ 19,00

€ 5,70

€ 20,00

€ 6,00

€ 21,00

