



Osteria Contemporanea  
Cucina Originale Italiana

## LA NOSTRA CARTA

Alle Speisen sind einzeln oder im Menü bestellbar

3- Gang Menü einschließlich Dessert 59 EUR

4- Gang Menü einschließlich Dessert 71 EUR

Zudem bieten wir unser 5-Gang Menü „Vinni’s Choice“,  
optional mit Weinbegleitung an.

## FUORI CARTA

Je nach Laune des Chefs gibt es auch noch ein, zwei Gerichte außerhalb  
der Karte – fragen Sie gern bei unseren freundlichen Kollegen.

Egal ob Allergien, Unverträglichkeiten oder spezielle Ernährungsformen –  
sagen Sie uns einfach Bescheid.

Unsere Küche kümmert sich gerne darum.





## OGGI IN CUCINA

Die meisten Gerichte bieten wir als Vor- oder Hauptspeise an

### **Trota salmonata al Martini rosso | 23 | 35 EUR**

Lachsforelle-Confit mit „Rote Bete-Tatar“, Skyr, Radieschen und  
Martini Rosso-Sud

### **Tagliata di carne salata | 23 | 35 EUR**

Hausgebeizte Rindfleisch-Tagliata, 48 Stunden gereift.  
Mit mariniertem Rotkohl, süß-saurer Fenchel,  
Shimeji-Pilzen, Senfkaviar

### **Asparagi bianchi impanati e spugnole | 23 | 35 EUR**

Weißer Spargel im Kräuterbrotmantel, Morcheln,  
Rhabarber-Kompott und ein luftiger Hollandaise-Espuma

### **Vellutata di asparagi e gamberone marinato | 23 | 29 EUR**

Samtige Spargel Suppe mit Kamille und Garnele





**Risotto alle ortiche e crescenza | 23 | 29 EUR**

Risotto mit Brennesseln, Crescenza-Käse und confiertes Eigelb

**Gnocchetti con vongole, mela verde ed asparagi | 23 | 29 EUR**

Buchweizen-Gnocchi mit Venusmuscheln, grünem Apfel,  
Spargel und Thunfisch-Bottarga

**Ravioli alle fave con pecorino e pancetta | 23 | 29 EUR**

Hausgemachte Ravioli mit  
Pecorino-Creme, Saubohnen und Hausgemachter Speck

**Lombatello alla salsa verde | 42 EUR**

Rinder Onglet („Hanging Tender“), Mönchsbart Kohlrabi-Purée  
und „Bärlauch-Chimichurri“

**„Saltimbocca“ di rombo, asparagi bianchi e rabarbaro | 42 EUR**

„Steinbutt-Saltimbocca“ mit weißem Spargel, Rhabarber und  
Zitronenthymian-Beurre Blanc





## I CLASSICI

**Polenta Uncia** | 23 EUR | 29 EUR

Typisches Gericht vom Comer See:  
Rustikal Maispolenta mit Bergkäse, Knoblauch und Salbei

**Spaghettoni al pomodoro** | 23 EUR | 29 EUR

Ein echter Klassiker im Tempaccio – einfach, ehrlich und beliebt.  
Mit frischen Tomaten, Basilikum und einem Schuss bestem  
Olivenöl.

**Zuppa di pesce** | 23 EUR | 35 EUR

Fischsuppe mit Edelfischeinlage und Bisque Schaum

**Ossobuco di cervo** | 38 EUR

Unsere wilde Version des Mailänder Klassikers:  
zart geschmorter Hirsch-Ossobuco mit Zitrusnoten,  
jungen Fichtensprossen und Safranrisotto

**„Zio Karstens Special Cut“**

**Costoletta alla Milanese** | 43 EUR | Im Menü nur auf Anfrage (+17 EUR)

Kalbsschnitzel am Knochen (mind. 500gr) "Mailänder Art" mit  
Beilagen (ca. 20 min. Zubereitung)





## QUALCOSA DI DOLCE

**Miascia di primavera** | 14 EUR

Traditioneller lombardischer Kuchen in einer frühlingshaften Version mit Erdbeeren, Rhabarber und Holunderblüten. Serviert mit leicht gesalzene, aufgeschlagenem Sauerrahm

**Mousse al cioccolato** | 14 EUR

Schokoladenmousse mit Waldbeeren-Kompott

**Affogato "LAVAZZA KAFA FOREST COFFEE"** | 14 EUR

Ein toller Klassiker in unserer Version

**Formaggi** | 18 EUR

Unsere Käse Auswahl mit Obst-Kompott

## AFTER DINNER ITALIANO

**Amaretto "Kafa Forest Coffee"** | 16 EUR

**Espresso Martini "Kafa Forest Coffee"** | 16 EUR



# TEMPACCIO



## BEVANDE

### Analcolici

Taunusquelle 0,75L | 8 EUR

Taunusquelle 0,20L | 4,8 EUR

Fritz Soft Drinks 0,2L | 4,5 EUR

Orangina 0,2L | 4,5 EUR

Saftschorlen 0,4L | 6 EUR

### Birra

Moretti 0,33l | 4,5 EUR

Licher Alkoholfrei 0,33l | 4,5 EUR

### Bevande calde

Espresso\* | 3 EUR

Cappuccino\* | 5 EUR

Caffè Creme\* | 4 EUR

Espresso Doppio\* | 5 EUR

Latte Macchiato\* | 5 EUR

Tee und Tisane | 5 EUR

\*Lavazza Kafa Forest Coffee Single Origin Ethiopia





## APERITIVI

### Classics

Aperol Spritz | 10

Campari Spritz | 10

Limoncello Fizz | 10

Negroni Sbagliato | 10

Venti Spritz | 10

Cynar Spritz | 10

Negroni | 12

Espresso Martini | 14

Old Fashioned | 14

### Alkoholfrei

Spicy Tonka Spritz | 10 EUR

Hugo | 10

Crodino Spritz | 8

## COCKTAIL

### I nostri consigli

"Aperitivo del giorno" | 14 EUR

"Frühjahrs" Aperol | 12 EUR

Cinnamon Sour | 14 EUR

Rebekkas Cocktail | 14

Pornstar Martini | 16

### Sours

Frankfurt Sour | 13

Ramazzotti Sour | 13

Whiskey Sour | 13

Gin Sour | 13

Montenegro Sour | 13





## DIGESTIVI

### Grappa 2cl

- Bianca Bimba Berta | 10 EUR
- Invecchiata Monprà Berta | 12 EUR
- Invecchiata Elisi Berta | 12 EUR

### Distillati 2cl

- Hendricks Gin | 10 EUR
- Rivo Gin | 10 EUR
- Gin Mare | 10 EUR
- Roku Gin | 10 EUR
- Belvedere Vodka | 11 EUR

### Amari 4cl

- Venti, amaro del Lago di Como (auch Alkoholfrei) | 8 EUR
- Braulio della Valtellina | 8 EUR
- Frangelico | 8 EUR
- Amaro del capo | 8 EUR
- Montenegro | 8 EUR

### Whiskey 4cl

- Talisker 10 years | 13 EUR
- Laphroaig quarter cask | 14 EUR
- Ardbeg AN OA | 15 EUR
- Hibiki Suntory Whiskey | 16 EUR

### Rum 4cl

- ELECCIÓN gereift in Amarone Barrique | 16 EUR







## SELEZIONE NONINO

Aperitivo Nonino | 8

Amaro di Nonino | 8

Grappa Nonino Riserva 24 Mesi | 12

Il Merlot di Nonino Grappa | 14

Il Moscato di Nonino Grappa | 14

Il Prosecco di Nonino Riserva | 14

Lo Chardonnay di Nonino | 14

Grappa Nonino Riserva 8 Anni | 16 EUR





## VINNI'S CHOICE

5 Gänge, wie wir sie lieben – von Land, See und Meer.  
Mit Amuse-Bouche, Sorbet und was Süßem zum Schluss.

5 - Gang Menü 85 EUR

Weinpaket 5 - Gläser 45 EUR

### Menü

Lachsforelle

—

Risotto

—

Rombo

—

Sgroppino

—

Lombatello

—

Mousse al cioccolato

---

Petit Four

### Weinmenü (0,1)

Vermentino | Belvento

Toscana

Vermentino

2020

448 Rose | Giralan

Südtirol

Lagrein, Pinot nero, Vernatsch |

2021

Roero Arneis | Vietti

Piemonte

Arneis

2022

Cabernet Doss Riserva | Giralan

Südtirol

Merlot, Cabernet | 2020

Tre Filer | Cà dei Frati

Veneto | 202



TEMPACCIO





**APERITIVO E WINEBAR**  
come sul Lago di Como

**STUZZICHERIE** von 15 bis 18.30

**Sciatt \* 8 EUR**

Frittierter Bergkäse in einem typischen Buchweizenteig

**Salvia frita\* 8 EUR**

Frittierte Salbeiblätter

**Alici fritte 8 EUR**

Gebackene Sardellen

**Fritto misto 12 EUR**

**"Capriccio di stagione" \* 12 EUR**

Vegetarische Häppchen, je nach Jahreszeit

**Bruschetta "Montanara" alla Bresaola con erbe selvatiche e parmigiano \* 12EUR**

Bruschetta mit Bresaola, Wildsalat und Parmesan

**Trippa frita con maionese alla senape \* 12 EUR**

Ein rustikaler Klassiker: zart gegarte und knusprig frittierte Kutteln mit Senf-Mayonnaise

**Cotolettina alla milanese 12 EUR**

Mailänder Art Mini-Kalbsschnitzel

**Selezione di salumi e formaggi 25 EUR**

Unsere Auswahl an Käse und Aufschnitt für zwei Person

\*Vegetarische oder Vegane Alternativen sind auf Anfrage immer erhältlich





## BEVANDE

Spumante Valdo Origine | 8

Campari Soda und Campari Orange | 10

Aperol Spritz | 10

Campari Spritz | 10

Limoncello Spritz | 10

Venti Spritz | 10

Cynar Spritz | 10

Negroni und Negroni Sbagliato | 12

Americano | 12

Martini Cocktail | 12

Espresso Martini | 14

Hugo | 12

Gin Tonic | 12

(mit Hendrick's oder Gin Mare | 14)

Rebekka's Cocktail | 12

## ANALCOLICI

Crodino | 8

Hugo | 8

Venti Tonic | 8

Weitere Getränke auf Anfrage

