



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

Vitello tonnato "cheesecake" | 25 | 35 EUR

Rosa gegartes Kalbs, Thunfisch-Ziegenkäse-Creme, Kapern, knuspriger Boden und zart gepökelte Kalbszunge

Trota salmonata marinata al Campari | 25 | 35 EUR

In Campari marinierte Lachsforelle mit Wassermelone, Gurke, weißer Polenta-Meerrettich-Creme und Limetten

"Prosciutto e melone" | 23 | 29 EUR

Sommerlicher Tatar von Melone auf einer gekühlten Melonensuppe, mit luftigem Rohschinkenschaum und frischer Rucola





Risotto alle more e spumante | 23 | 29 EUR

Risotto mit Brombeeren, Joghurt und wilder Minze,
verfeinert mit weißer Schokolade

Gnocchetti con 'nduja e burrata | 23 | 29 EUR

Hausgemachte Kartoffelgnocchetti mit kalabrischer 'Nduja,
geschmorter Tropea-Zwiebel, Burratacreme und Olivencrunch

Tagliolini al ragù di mare e scorza limone | 23 | 29 EUR

Frische Tagliolini mit Meeresragout und Zitronenzeste
auf Fischfond, mit Sepiaschaum, Bottarga und Algenstaub

Bavetta di manzo ai finferli e mirtilli | 45 EUR

Zart gegrilltes Flank Steak vom Rind
mit Gorgonzola, grünem Pfeffer, Pfifferlingen und frischen
Heidelbeeren

Orata con caponatina estiva | 42 EUR

Filet von der Dorade mit Auberginen-Caponata,
confierten Tomaten und einem leichten Schaum aus geräucherter
roter Paprika-Beurre Blanc





I CLASSICI

Tagliatelle „oro e burro“ | 23 EUR | 29 EUR

Frisch gezogene Tagliatelle mit geräucherter Butter,
Parmigiano-Espuma und
Creme von confierten Eigelb
-mit gerade genug Gold

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 | 25 EUR | 35 EUR

Fischsuppe mit Edelfischeinlage und Bisque Schaum

Suprema di faraona „alla diavola“ | 40 EUR

Suprema von Perlhuhn „alla Diavola“
mit Bratpaprika, knackigem Spitzkohlsalat und Mais.
Mit kleinem Knochen serviert – für vollen Geschmack

„Zio Karstens Special Cut “

Costoletta alla Milanese | 45 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 estiva | 14 EUR

Traditioneller lombardischer Kuchen
in einer in sommerlicher Variante mit Erdbeeren und
Holunderblüten, serviert mit Vanilleeis

Crème Caramel | 14 EUR

Crème Caramel aus Ziegenmilch
mit Orange-Kräuterlikör, Waldbeeren und Pistaziencrunch

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





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 55 EUR

Menü

Prosciutto e Melone

—

Risotto

—

Dorade

—

Sgroppino

—

Lombatello

—

“Crème Caramel”

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 | 2022

