



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

„Surf & Turf“ | 23 | 35 EUR

Rindertatar mit Makrelencreme und Whiskey-Mayonnaise

Cavolfiore al tartufo | 23 | 35 EUR

Geschmorter Blumenkohl mit Trüffel auf Taleggio-Fondue mit Pinienkernen und Friséesalat

La zuppa di stagione | 23 | 29 EUR

Gekocht nach Saison und dem, was uns gerade inspiriert.
Fragen Sie einfach.





Risotto al mandarino e caffè | 23 | 29 EUR

Risotto mit Mandarinen, Kapern, Kaffee-Espuma und Ricotta-Coulis

“Calamarata” | 23 | 29 EUR

Traditionelles Pasta Gericht mit Babytintenfisch, leicht scharfe Tomatensauce und Petersilie

Ravioli “Susi & Strolch” | 23 | 29 EUR

Hausgemachte Ravioli mit Pecorino-Creme, Tomatensauce und Rinder Bällchen

Lombatello alla salsa verde | 42 EUR

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

Ombrina „all’acqua pazza “ | 42 EUR

„Pochierter“ Adlerfisch mit Erbsen, Grüner Apfel und Zitronen Thymian-Beurre Blanc





I CLASSICI

Pizzocheri della Valtellina | 23 EUR | 29 EUR

Typisches Gericht vom Comer See:

Buchweizen Pasta mit Mangold, Bergkäse, Knoblauch und Salbei

Ossobuco alla Milanese | 38 EUR

Kalbs-Ossubuco nach „Mailänder Art“ mit Safranrisotto

Zuppa di pesce | 23 EUR | 35 EUR

Fischsuppe mit Edelfischeinlage und Bisque Schaum

Cozze, cozze, cozze | 23 EUR | 35 EUR

Mießmuscheln in Weißweinsauce und Pommes

„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

Semifreddo al Tiramisù | 14 EUR
Tiramisù Parfait

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 Coffee | 14 EUR
Espresso Martini | 14 EUR





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

—

Ombrina

—

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 Fritta * 12 EUR

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

