· LA BEVANDERIA ·

SPRITZERIA 8.9 €

APEROL SPRITZ c,f,g
Aperol, Prosecco & Soda

CAMPARI SPRITZ c,f
Campari, Prosecco & Soda

ROSATO SPRITZ c,f
Ramazzotti Rosato, Prosecco & Soda

CAMPARI ORANGE c,f
Campari, Prosecco & Orangensaft

HUGO f
Prosecco, Holundersirup & Soda

SARTI ROSA SPRITZ c,f
Sarti Rosa, Prosecco & Soda

SELECT SPRITZ c,f,g
Select, Prosecco & Soda

LIMONCELLO SPRITZ c,f
Limoncello, Prosecco & Soda

SPRITZ NERO e
Amaro alla Liquirizia, Proseco & Soda

CYNAR SPRITZ c,f
Cynar, Prosecco & Soda

CRODINO SPRITZ c,f,g
Crodino, Prosecco & Soda

VENETO SPRITZ c,f,g
Aperol, Weisswein & Soda

SPRITZ PICCANTE DEL CAPO c,f
Amaro del Capo Red Hot Edition, Prosecco, Zitronensaft & Soda

DRINKS

NEGRONI c,f,g 10.5 €
Campari, Gin & Vermouth rosso

NEGROSKY c,f 10.5 €
Campari, Vodka & Vermouth rosso

NEGRONI SBAGLIATO c,f 10 €
Campari, Prosecco & Vermouth rosso

AMERICANO c,f 10 €
Campari, Vermouth rosso & Soda

SELECT AMERICANO f 10 €
Select, Vermouth rosso & Soda

MONTENEGRO ROYAL c,f 9.5 €
Montenegro, Tonic & Zitronenschale

CAPO TONIC c,f,g 10 €
Amaro del Capo, Tonic, Lime & Minze

GIN TONIC c,f 11.5 €
Hendrick's Gin & Tonic

ESPRESSO MARTINI c,f 12.5 €
Vodka, Kaffeelikör, Espresso & Zuckersirup

VINO & CRODINO c,f,g 8.5 €
Weisswein & Crodino

WEINSCHORLE c,f,g 8 €

CINCIN · ALLA SALUTE · CINCIN · ALLA SALUTE ·

BIRRA 1G

GIESINGER MÜNCHNER HELL 4 €
vom Fass 0,3l

GIESINGER RADLER a 4 €
Flasche 0,33l

GIESINGER FREIHEIT 4 €
(Alkoholfrei) Flasche 0,33l

PERONI NASTRO AZZURRO 4.5 €
Flasche 0,33l

ICHNUSA NON FILTRATA 6 €
Flasche 0,5l

APERITIVI ANALCOLICI

SPRITZ MARTINI FLOREALE c,f,g 8.5 €
Martini Floreale, Grapefruitsaft & Soda

SPRITZ ROSSO c 8.5 €
San Bitter, Orangensaft & Soda

SPRITZ BIONDO c 8.5 €
Crodino, Mango-Nektar & Soda

VIRGIN HUGO 8 €
Holundersirup, Tonic & Soda

CRODINO c 4 €

SAN BITTER c 4 €

BIBITE ANALCOLICHE

TAFELWASSER *0,3l* 3 €
sprudelnd

FIORDILINO ACQUA MINERALE
frizzante · naturale
0.25l / 0.75l 3.3 € / 7.9 €

NEKTAR- / FRUCHTSCHORLE c *0,3l* 4 €

COCA COLA c,e *0,33l* 4.2 €
Regular · Zero

PAULANER SPEZI c,e *0,33l* 4.2 €

NEKTAR / FRUCHTSAFT c *0,2l* 4 €

BIBITE POLARA a,c,g *0,25l* 4.2 €
Aranciata · Chinotto · Cedrata · Limonata · Limone e Zenzero · Spuma

RICHARD'S SUN ICED TEA c,e 4.2 €
Pfirsich · Zitrone 0,33l

· DELIZIE FINALI ·

I DIGESTIVI

AMARI *(verschiedene) 4cl* 5 €

LIMONCELLO / SAMBUCA *4cl* 5 €

GRAPPA POLI f *2cl* 6 €

GRAPPA 903 BARRIQUE f *2cl* 6.5 €

GRAPPA 18 LUNE BARRIQUE f *2cl* 7.5 €

ALTE MARILLE PRINZ *2cl* 6 €

VIN SANTO f *2cl* 5 €

I DOLCI

L'INZUPPO 1W,2,5,f 9.5 €
Cantuccini fatti in casa (Mandelgebäck) mit Vin Santo

PANNA COTTA 4,f 8 €
mit Schokosoße oder Waldbeeren

TIRAMISÙ CLASSICO *(fatto in casa)* 1W,2,4,e 9 €

TIRAMISÙ AL VIN SANTO *(fatto in casa)* 1W,2,4,f 9 €

SCHIACCIATA ALLA NUTELLA 1W,2,4,5 6.5 €

KUCHENAUSWAHL ab 6 €
hausgemachte Kuchen, wechselnde Sorten – fragt uns!

· LA CAFFETTERIA ·

ESPRESSO e	2.3 €	**LATTE MACCHIATO** 4,e	4.5 €	**CHAI LATTE** 4	5 €
ESPRESSO DOPPIO e	3.9 €	**ICED LATTE MACCHIATO** 4,e	5 €	**INGWER-KURKUMA LATTE** 4	5 €
CAFFÈ LUNGO e	3.5 €	**CAFFÈ LATTE** 4,e	4.5 €	**TEE** *verschiedene Sorten*	4 €
CAPPUCCINO 4,e *kl.* 4 € *gr.* 5 €		**ESPRESSO CORRETTO** e,f	4 €	**(ICED) LATTE BAILEYS** 4,e	7 €
CAFFÈ SHAKERATO e	4.5 €	**HEISSE SCHOKOLADE** 4	4.5 €	**HEISSE SCHOKOLADE BAILEYS** 4	7 €

HAFERDRINK STATT MILCH? + 0,3 €

ASSAGGIO DELLA TOSCANA PIÙ AUTENTICA

CATERING ALL'ITALIANA

BEI UNS BEKOMMT IHR LECKERES CATERING INDIVIDUELL NACH EUREN WÜNSCHEN. UND IHR KÖNNT DIE RUSTIKERIA FÜR VERANSTALTUNGEN EXKLUSIV MIETEN.

WIR FREUEN UNS AUF EURE ANFRAGEN AN: MAIL@RUSTIKERIA.DE

View our Menu in english!

Zusatzstoffe: a) mit Antioxidationsmittel; b) mit Nitritpöckelsatz; c) mit Farbstoff; d) geschwärzt; e) koffeinhaltig; f) enthält Sulfite; g) chininhaltig.
Allergene: 1) glutenhaltiges Getreide; W=Weizen / G=Gerste; 2) Ei/Eierzeugnisse; 3) Fisch/Fischerzeugnisse; 4) Milch/Milchprodukte; 5) Schalenfrüchte; 6) Sellerie; 7) Senf.

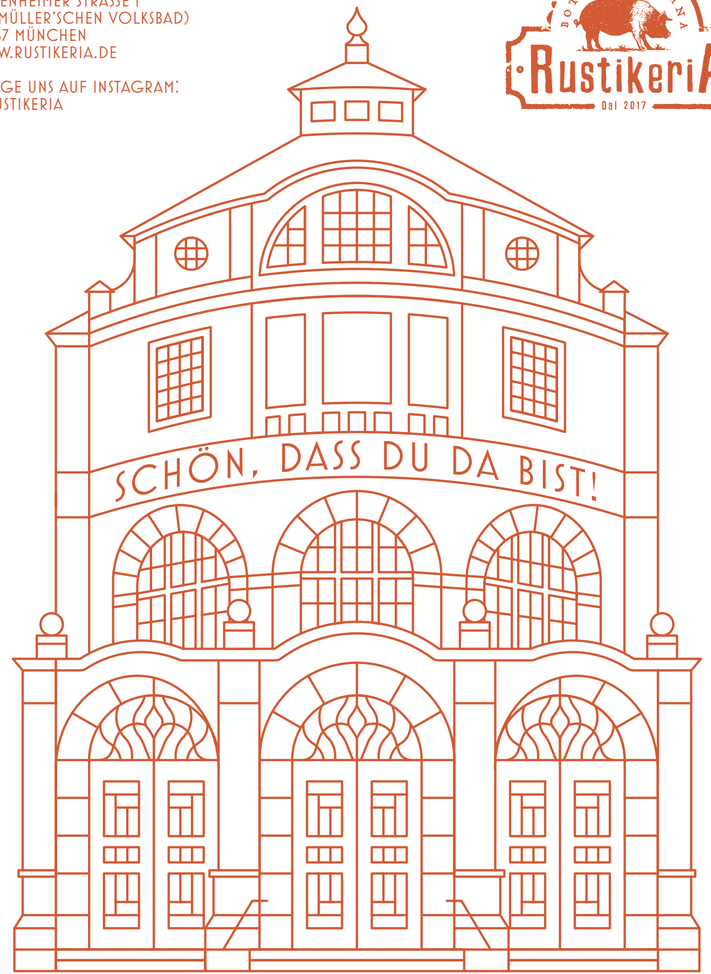
Bei Fragen und Unklarheiten zu Allergenen sowie Inhaltsstoffen fragt jederzeit gerne unser Servicepersonal. V = für Vegetarier geeignet

Gestaltung: Alexander Hauptkorn

RUSTIKERIA · BOTTEGA TOSCANA
ROSENHEIMER STRASSE 1
(IM MÜLLER'SCHEN VOLKSBAD)
81667 MÜNCHEN
WWW.RUSTIKERIA.DE

FOLGE UNS AUF INSTAGRAM:
@RUSTIKERIA

BOTTEGA TOSCANA · RustikeriA · Dal 2017



· CIBI & BEVANDE ·

· LA BOTTEGA ·

LA STUZZICHERIA *Snacks, je 4 €*

OLIVE MARINATE CON ERBE E AGRUMI d (V)
eingelegte Oliven

VERDURE IN AGRODOLCE 6 (V)
süß-saures Gemüse

TAGLIERE IN MINIATURA 1W,4,a,b
mit Wurst- & Käsespezialität und Taralli

CACIO & MIELE 4 (V)
Pecorino-Käse mit Honig und Marmelade

POLPETTINE a,b *Fleischbällchen*

APERITIVO SPECIAL *von 16:00 bis 17:30 Uhr*
Ein stuzzichino deiner Wahl zum Aperitif!

GLI ANTIPASTI

IL MISTO TOSCANO 1W,4,a,b — 18 €
1x Wurst- und 1x Käsespezialität,
1x Bruschettina, Antipasto Gemüse, Oliven & Honig

IL VEGGIE 1W,4 (V) — 17 €
Gegrilltes Gemüse, Pecorino mit Honig & Bruschettina

COCCOLI, PROSCIUTTO CRUDO & STRACCHINO 1W,4,a,b — 17 €
Frittierte Teigbällchen,
Prosciutto Crudo & Stracchino Käse

IL FORMAGGIO 4 (V) — 17 €
2x Käsespezialitäten, Honig & Marmelade

LA BUFALA 4,c,f (V) — 16 €
Mozzarella di bufala auf Rucola &
Tomaten mit Balsamicocreme
mit Prosciutto crudo toscano a,b — + 4 €

IL TONNATO 2,3,4,7,a,b — 17 €
Arista Cotta (gebackener Arista-Schinken)
auf Thunfischcreme

BRUSCHETTE TOSCANE 1W,4,a,b — 15 €
· Fegatini di pollo (Hähnchenleber)
· Battuto di lardo alle erbe (Lardo-Schinken)
· Pomodoro (Tomaten)

BRUSCHETTE VEGETARIANE 1W (V) — 14 €
3 Sorten nach Saison

I TAGLIERI MISTI DELLA TOSCANA DOP

L'arte della condivisione – unsere opulenten Bretter. Perfekt zum Teilen!

TAGLIERE RUSTIKERIA 1W,4,a,b
Toskanische Wurst- & Käsespezialitäten mit Honig, Marmelade, Oliven, verschiedene Crostini sowie Aufstriche, Antipasto Gemüse, stuzzicheria und Beilagenbrot

Da coppia **49 €** • *Da tavolata* **95 €**

TAGLIERE DEL PASTORE 1W,4 (V)
Toskanische Käsespezialitäten mit Honig, Marmelade, Oliven, verschiedene Crostini sowie Aufstriche, Antipasto Gemüse, insalatina, stuzzicheria und Beilagenbrot

Da coppia **49 €** • *Da tavolata* **95 €**

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI 4 (V) — 38 €
Alles Käse! Und sehr lecker.
5x Käsespezialitäten mit Honig & Marmeladen

· LA CUCINA ·

LE PASTE

PAPPARDELLE AL CINGHIALE 1W,2,6,f — 23 €
Pappardelle Pasta mit Wildschweinragout

PICI CON SALSA DI CIPOLLA BIANCA AL VIN SANTO, GORGONZOLA & BRICIOLE CROCCANTI 1W,2,4,f (V) — 19 €
Pasta in weißer Zwiebelsoße mit Vin Santo, Gorgonzola & knusprige Brotkrümchen

PICI, CACIO & VERDURA CROCCANTE 1W,3,d (V) — 19 €
Pici Pasta mit Pecorino & Gemüsechips

LINGUINE AI GAMBERI, STRACCIATELLA, POMODORINI & SCORZA DI LIMONE 1W,3,4 — 23 €
Linguine mit Garnelen, Stracciatella-Käse, Kirschtomaten und Zitronenabrieb

PASTA AL RAGU BIANCO DI CHIANINA 1W,2,6,f — 23 €
Pasta mit weißem Ragout des Chianina-Rind

LE LASAGNE DI MAMMA ELENA CON RAGÚ CASERECCIO 1W,2,4,f — 17 €
Lasagne mit salsiccia toscana, Tomatensoße, Bechamel & Käse

PASTA FRESCA: WIR VERWENDEN FRISCHE NUDELN!

ZUPPA O MINESTRA DI STAGIONE (V) — ab 8.5 €
Suppe der Saison, fragt uns!

GNUDI TOSCANI FATTI IN CASA 1W,4 (V) — 19 €
Toskanische Ricotta-Knödel mit Gemüse der Saison – hausgemacht!

BISTECCA DI MELANZANA CON SALSA DI DATTERINI & BURRATA 4 (V) — 17 €
Auberginen-Bistecca mit
Datteltomatensoße & Burrata

GNOCCHI POMAROLA & BURRATA 1W,4,6 (V) — 16 €
Gnocchi mit Kirschtomatensoße & Burrata

POLPO GRIGLIATO 1W,3 — 25 €
Gegrillter Oktopus mit gelben Tomaten, schwarzem Olivencrumble, gegrillter Artischocke & frittiertes Brot

TAGLIATA DI CHIANINA CON OLIO CALDO AROMATIZZATO ALLE ERBETTE — 32 €
Rosa Steak des Chianina-Rinds in feinen Scheiben mit aromatischem Kräuteröl

SPIEDINO TOSCANO DI CARNE 1W,f — 28 €
Rinderlende, Schweinefilet, toskanische Salsiccia, Karottensalat, Sellerie, rote Zwiebeln, Pecorinobrösel & Artischockencreme

EXTRA (V)

PATATE NOVELLE ARROSTO AL ROSMARINO — 6.5 €
Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen

FAGIOLI CANNELLINI ALL'OLIO AROMATICO — 6.5 €
Weiße Cannellini Bohnen & Kräuteröl

RUCOLA & CILIEGINI — 6.5 €
Rucola & Kirschtomaten

VERDURE GRIGLIATE — 13 €
gegrilltes Antipasto-Gemüse (kalt)

SCHIACCIATA-BROT 1W — 4 €

· SCHIACCIATE · { SKIAT'TJA:TA }

LE CLASSICHE

FIORENTINA 1W,2,4,6,7,a,b — 15 €
Sbriciolona (Fenchelsalami), Pecorino, Trüffelcreme & Rucola

PISTOIESE 1W,3,4,6,b,d — 15 €
Prosciutto crudo toscano, Pecorino, Tomaten & Oliventapenade

MAREMMA BONA 1W,4,a,b,c,f — 15 €
Salame toscano, Paprikamarmelade fatta in casa, Pecorino Toscano & Rucola

SENESE 1W,4,5,a,b — 15 €
Lardo (Speck vom Sattelschwein), Ricotta, Akazienhonig & Walnüsse

LUCCHESE 1W,4,a,b — 15 €
Capocollo, Gorgonzola, gegrillte Paprika & Piccantino Öl

PRATESE 1W,4,5,a,b — 15 €
Mortadella di Prato IGP, Pecorino, Artischockencreme & Rucola

PISANA 1W,2,3,4,6,7,a,b — 15 €
Prosciutto cotto alle erbe, Thunfischcreme, Tomaten & Kapern

CHIANTIGIANA 1W,4,a,b — 14 €
Salame toscano, Mischmilch-Weichkäse, getrocknete Tomaten & Origano

TOSCANELLA 1W,4,a,b — 14 €
Mortadella & Mozzarella fior di latte

DAL MARE

ELBANA 1W,3 — 14 €
Thunfischfilet, Kirschtomaten, rote Zwiebeln & Kapern

FORTEMARMINA 1W,3,4 — 15 €
Thunfisch- Sardellenfilet, Mozzarella fior di latte, Kirschtomaten, rote Zwiebeln, Kapern & Zitronenabrieb

VIAREGGINA 1W,3,4 — 14 €
Sardellenfilet, Mozzarella fior di latte, Rucola & Zitronenabrieb

GROSSETTANA 1W,3,4 — 14 €
Thunfischfilet, Pecorino & gegrillte Zucchini

LE VEGETARIANE (V)

TOSCANA VEGANA 1W,5 — 15 €
Kichererbsenpaste, Tomate, Olive Taggiasche & Origano

CAMPAGNOLA 1W,4,5 — 15 €
Mozzarella fior di latte, gegrilltes Gemüse, Zucchinicreme & Piccantino (scharfes Olivenöl)

MASSESE 1W,4,6,7 — 15 €
Mozzarella fior di latte, Trüffelcreme & gegrilltes Gemüse

ARETINA 1W,4,5 — 14 €
Pecorino, Birne, Akazienhonig & Walnüsse

EMPOLESE 1W,4,5 — 14 €
Mischmilch-Weichkäse, gegrillte Zucchini, Zwiebelkonfitüre & Walnüsse

CONTADINA 1W,4 — 14 €
Mozzarella fior di latte, Kirschtomaten, Kapern & Origano

LE SPECIALI 16 €

OH NINI 1W,4,a,b
Prosciutto cotto alle Erbe, Stracchino-Käse, Tomaten, Rucola & salsa piccantina

GODERECCIA 1W,4,a,b
Lardo di Cinta Senese (Speck vom Sattelschwein), Gorgonzola & Trüffelöl

MA CHE SCHERZI 1W,4,a,b
Prosciutto crudo toscano, Pecorino, Trüffelöl & Akazienhonig

OH BISCHERO 1W,4,a,b
Salame toscano, salsa piccantina, Mozzarella fior di latte & Rucola

OH DIAVOLA 1W,4,a,b
Salame piccante, Mozzarella fior di latte, Rucola & Piccantino (scharfes Olivenöl)

BELLACICCIA 1W,4,6,7,a,b
Prosciutto cotto alle Erbe, Trüffelcreme, Mozzarella fior di latte & Rucola