

• LA BEVANDERIA •

BIBITE

ANALCOLICHE

TAFELWASSER 0,3l 3€

FIORDILINO ACQUA MINERALE
frizzante · naturale
0.25l / 0.75l 3€ / 7.5€

NEKTAR- /
FRUCHTSCHORLE c 0,3l 3.9€

COCA COLA c,e 0,33l 3.9€
Regular · Light

PAULANER SPEZI c,e 0,33l 3.9€

NEKTAR / FRUCHTSAFT c 3.9€
0,2l

PLOSE VINTAGE 0,25l 3.9€
Aranciata · Chinotto
Limonata · Pompelmo

PLOSE WEISSER TEE 3.9€
INGWER 0,25l

RICHARD'S SUN ICED TEA c 3.9€
verschiedene Sorten 0,33l

BIRRA 16

GIESINGER MÜNCHNER HELL
vom Fass 0,3l 3.8€

GIESINGER MÜNCHNER HELL
Flasche 0,33l 4€

GIESINGER RADLER c 4€
Flasche 0,33l

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

PERONI NASTRO AZZURRO
Flasche 0,33l 4.5€

ICHNUSA NON FILTRATA
Flasche 0,5l 6€



SPRITZ 7.9€

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

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

APERITIVI

ANALCOLICI

SPRITZ ROSSO c 7.5€
San Bitter, Orangensaft & Soda

SPRITZ BIONDO c 7.5€
Crodino, Mango-Nektar & Soda

VIRGIN HUGO 7€
Holundersirup, Tonic & Soda

CRODINO c 4€

SAN BITTER c 4€

DRINK

NEGRONI c,f,g 9.5€
Campari, Gin & Vermouth rosso

NEGROSKY c,f 9.5€
Campari, Vodka & Vermouth rosso

NEGRONI SBAGLIATO c,f 9€
Campari, Prosecco & Vermouth rosso

AMERICANO c,f 9€
Campari, Vermouth rosso & Soda

SELECT AMERICANO f 9€
Select, Vermouth rosso & Soda

MONTENEGRO ROYAL c,f 8.5€
Montenegro, Tonic & Zitronenschale

CAPO TONIC c,f,g 9€
Amaro del Capo, Tonic, Lime & Minze

GIN TONIC c,f 10.5€
Hendrick's Gin & Tonic

ESPRESSO MARTINI c,f 9.5€
Vodka, Kaffeelikör, Espresso,
Zuckersirup

VINO & CRODINO c,f,g 7.5€
Weisswein & Crodino

WEINSCHORLE c,f,g 7€

• 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 7€
mit Schokosoße oder Waldbeeren

TIRAMISÙ CLASSICO (fatto in casa) 1w,2,4,e 8€

TIRAMISÙ AL VIN SANTO (fatto in casa) 1w,2,4,f 8€

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

DOLCE DEL GIORNO ab 4.5€

• LA CAFFETTERIA •

ESPRESSO c 2.3€ LATTE MACCHIATO 4,e 4€ CHAI LATTE 4 4.5€

ESPRESSO DOPPIO c 3.9€ CAFFÈ LATTE 4,e 4€ INGWER-KURKUMA LATTE 4 4.5€

CAFFÈ LUNGO c 3€ ESPRESSO CORRETTO c 4€ TEE 4€
verschiedene Sorten

CAPPUCCINO 4 kl. 3.5€ gr. 5€ HEISSE SCHOKOLADE 4 4€

HAFERDRINK STATT MILCH? +30 Cent

RUSTIKERIA · BOTTEGA TOSCANA
WWW.RUSTIKERIA.DE
FOLGT UNS AUF INSTAGRAM:
@RUSTIKERIA



Bei uns bekommt ihr leckeres Catering all'Italiana individuell nach euren
Vorgaben. Und ihr könnt die Rustikeria auch für eure Veranstaltung 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

☑ = für Vegetarier geeignet

Bei Fragen und Unklarheiten zu Allergenen sowie Inhaltsstoffen fragt jederzeit gerne unser Servicepersonal.

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



• CIBI & BEVANDE •

11.30 – 22.00

• LA BOTTEGA •

GLI ANTIPASTI

IL GRANDUCATO ^{1W,4,a,b} **25 € PP**
Tagliere mit 3x Wurst- und
2x Käsespezialitäten & 2x Bruschettine

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

IL VEGGIE ^{1W,4} **16 €** 
Gegrilltes Gemüse, Pecorino mit Honig &
Bruschettina

IL FORMAGGIO ⁴ **16 €** 
2x Käsespezialitäten, Honig & Marmelade

LA BUFALA ^{4,c,f} **16 €** 
Mozzarella di bufala auf Rucola &
Tomaten mit Balsamicocrema
mit Prosciutto crudo toscano ^{a,b} + 4 €

IL TONNATO ^{2,3,4,7,a,b} **17 €**
Arista Cotta (gebackener Schweinerücken)
auf Thunfischcreme

BRUSCHETTE TOSCANE ^{1W,4,a,b} **14 €**
• Fegatini di pollo (Hähnchenleber)
• Battuto di lardo alle erbe (Lardo-Schinken)
• Pomodoro strascicato (Tomaten)

BRUSCHETTE VEGETARIANE ^{1W} **12 €** 
3 Sorten nach Saison

EXTRAS

VERDURE GRIGLIATE  **klein 6.5 € groß 9 €**
gegrilltes Gemüse

SCHIACCIATA-BROT  **4 €**

SPECIALISSIMI

LA RUSTIKERIA ^{1W,4,a,b}
(FÜR 4 PERSONEN) 95 €
4x toskanische Wurst- & 3x Käsespezialitäten,
Honig, Marmelade, Oliven,
3x Bruschettine & Antipasto Gemüse

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI ⁴ **36 €** 
Alles Käse! Und sehr lecker.
5x Käsespezialitäten
mit Honig & Marmeladen

• SCHIACCIATE • { SKIAT'TJA:TA }

LE CLASSICHE

PRATESE ^{1W,4,5,a,b} **14 €**
Mortadella di Prato IGP, Pecorino,
Artischockencreme & Rucola

MONTALESE ^{1W,3,d} **13 €**
Oliventapenade, getrocknete Tomaten & Rucola

TOSCANELLA ^{1W,4,a,b} **13 €**
Mortadella & Mozzarella fior di latte

DAL MARE

ELBANA ^{1W,3} **14 €**
Thunfischfilet, Kirschtomaten, rote Zwiebeln & Kapern

VERSILIANA ^{1W,3,4,5} **13 €**
Sardellenfilet, Artischockencreme & Origano

FORTEMARMINA ^{1W,3,4} **15 €**
Thunfischfilet, Sardellenfilet, Mozzarella
fior di latte, Kirschtomaten, rote Zwiebeln,
Kapern & Zitronenabrieb

VIAREGGINA ^{1W,3,4} **14 €**
Sardellenfilet, Mozzarella fior di latte,
Rucola & Zitronenabrieb

GROSSETANA ^{1W,3,4} **14 €**
Thunfischfilet, Pecorino & gegrillte Zucchini

LIVORNESE ^{1W,3,d} **13 €**
Sardellenfilet, gegrillte Paprika & Oliventapenade

LE SPECIALI 15 €

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

MAREMMA BONA ^{1W,4,a,b,c,f}
Salame toscano, Paprikamarmelade fatta
in casa, Pecorino Toscano & Rucola

BELLACCICIA ^{1W,4,6,7,a,b}
Prosciutto cotto alle Erbe, Trüffelcreme,
Mozzarella fior di latte & Rucola

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

BOIA DÉ ^{1W,2,3,4,6,7,a,b}
Prosciutto cotto alle erbe, Thunfischcreme,
Tomaten & Kapern

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

LE VEGETARIANE

ARETINA ^{1W,4,5} **13 €**
Pecorino, Birne, Akazienhonig & Walnüsse

EMPOLESE ^{1W,4,5} **14 €**
Mischmilch-Weichkäse, gegrillte Zucchini,
Zwiebelkonfitüre & Walnüsse

CONTADINA ^{1W,4} **13 €**
Mozzarella fior di latte, Kirschtomaten,
Kapern & Origano

CAMPAGNOLA ^{1W,4,5} **14 €**
Mozzarella fior di latte, gegrilltes Gemüse,
Zucchinicreme & Piccantino (scharfes Olivenöl)

MASSESE ^{1W,4,6,7} **14 €**
Mozzarella fior di latte, Trüffelcreme &
gegrilltes Gemüse

OH VEGA ^{1W,5} **13 €**
Gegrilltes Gemüse, Zucchinicreme & Rucola

17.30 – 21.30

• LA CUCINA •

ZUPPA O MINISTRA DI STAGIONE **ab 7 €**
Suppe der Saison, fragt uns!

I PRIMI

PAPPARDELLE AL CINGHIALE ^{1W,2,6,f} **23 €**
Frische Pappardelle Pasta mit Wildschweinragout

MACCHERONI PISTOIESI **23 €**
AL RAGU BIANCO DI CHIANINA ^{1W,2,6,f}
Frische Pasta Pistoieser Art mit weißem Ragout
des Chianina-Rind

LE LASAGNE DI MAMMA ELENA **16 €**
CON RAGÙ CASERECCIO ^{1W,2,4,f}
Lasagne mit salsiccia toscana, Tomatensoße,
Bechamel & Käse

PASTA CON SALSIA DI CIPOLLA BIANCA **19 €**
AL VIN SANTO, GORGONZOLA
& **BRICIOLE CROCCANTI** ^{1W,2,4,f} 
Pasta mit weißer Zwiebelsoße mit Vin Santo,
Gorgonzola & knusprige Brotkrümchen

PICI, CACIO & **18 €**
CAVOLO CROCCANTE ^{1W,2,4} 
Pici Pasta mit Pecorino & knusprigem Kohlgemüse

GNOCCHI POMAROLA & BURRATA ^{1W,4,6} **16 €** 
Hausgemachte Gnocchi mit Tomatensoße & Burrata

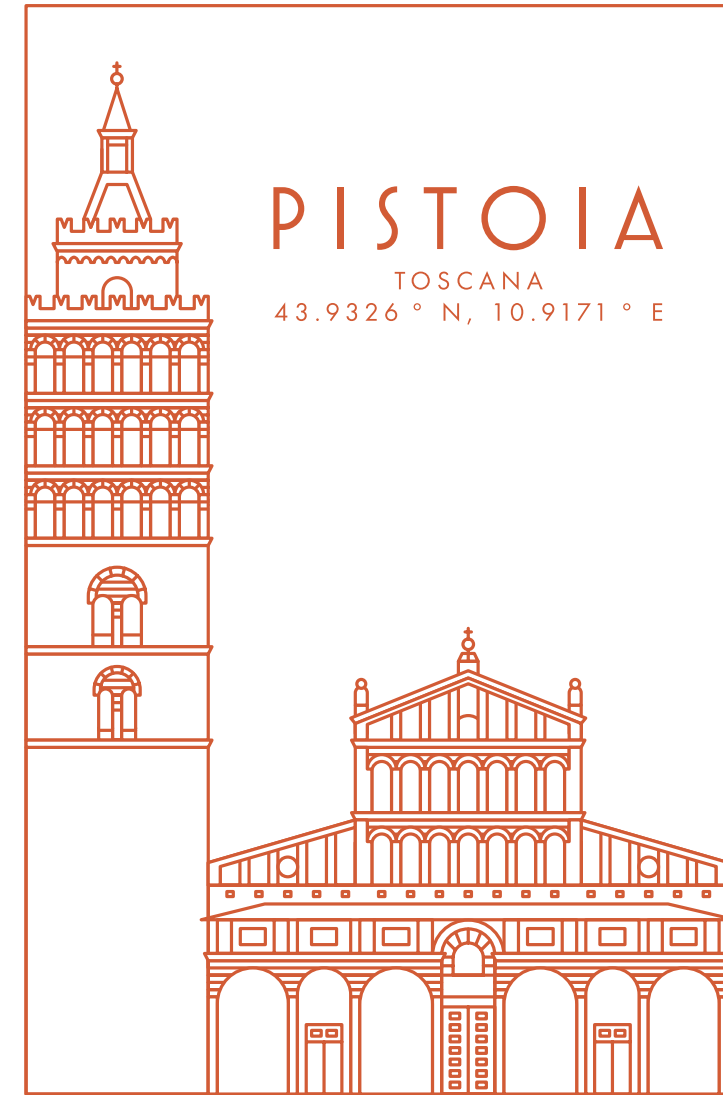
I SECONDI

PEPOSO DEL BRUNELLESCHI ^{1W,6,f} **26 €**
geschmortes Pfefferrindfleisch nach Brunelleschi

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

BACCALÀ ALLA LIVORNESE **25 €**
CON POLENTA CROCCANTE ^{1W,3,d}
Kabeljau Livorneser Art garniert mit Polentasticks

BISTECA DI MELANZANA CON **17 €**
SALSIA DI DATTERINI & BURRATA ⁴ 
Auberginen-Bistecca mit Dattel-
tomatensoße & Burrata



PISTOIA

TOSCANA
43.9326 ° N, 10.9171 ° E

I CONTORNI

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

PURÉ DI PATATE ⁴ **6.5 €**
Kartoffelpüree

FAGIOLI CANNELLINI **6 €**
ALL'OLIO AROMATICO
Weiße Cannellini Bohnen & Kräuteröl

RUCOLA & CILIEGINI **6 €**
Rucola & Kirschtomaten

VERDURE GRIGLIATE **klein 6.5 € groß 9 €**
Gegrilltes Gemüse

• SCHIACCIATE •

LE CLASSICHE

FIorentina ^{1W,2,4,6,7,a,b} **14 €**
Sbriciolona (Fenchelsalami), Mischmilch-Käse,
Trüffelcreme & Rucola

PISTOIESE ^{1W,3,4,6,b,d} **14 €**
Prosciutto crudo toscano, Pecorino,
Tomaten & Oliventapenade

SENESE ^{1W,4,5,a,b} **14 €**
Lardo (Speck vom Sattelschwein), Ricotta,
Akazienhonig & Walnüsse

LUCCHese ^{1W,4,a,b} **14 €**
Capocollo, Gorgonzola,
gegrillte Paprika & Piccantino Öl

CHIANTIGIANA ^{1W,4,a,b} **13 €**
Salame toscano, Mischmilch-Weichkäse,
getrocknete Tomaten & Origano

BOLOGNESE ^{1W,4,a,b} **13 €**
Mortadella, Gorgonzola & gegrillte Auberginen



RUSTIKERIA

BOTTEGA TOSCANA

GODITI UN ASSAGGIO DELLA

TOSCANA PIÙ AUTENTICA

WWW.RUSTIKERIA.DE

@RUSTIKERIA