

• 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 1G

GIESINGER MÜNCHNER HELL
vom Fass 0,3l 3,8€

GIESINGER MÜNCHNER HELL
Flasche 0,33l 4€

GIESINGER RADLER a 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} Cantuccini fatti in casa (Mandelgebäck) mit Vin Santo	9.5 €
PANNA COTTA ^{4,f} mit Schokosoße oder Waldbeeren	7 €
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 e	2.3 €	LATTE MACCHIATO ^{4,e}	4 €	CHAI LATTE 4	4.5 €
ESPRESSO DOPPIO e	3.9 €	CAFFÈ LATTE ^{4,e}	4 €	INGWER-KURKUMA LATTE 4	4.5 €
CAFFÈ LUNGO e	3 €	ESPRESSO CORRETTO e	4 €	TEE	4 €
CAPPUCCINO 4 kl. 3.5 € gr. 5 €		HEISSE SCHOKOLADE 4	4 €	verschiedene Sorten	

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

V = 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



• C I B I & B E V A N D E •

GLI ANTIPASTI

IL GRANDUCATO ^{1W,4,a,b} Tagliere mit 3x Wurst- und 2x Käsespezialitäten & 2x Bruschettine	25 € PP
IL MISTO TOSCANO ^{1W,4,a,b} 1x Wurst- und 1x Käsespezialität, 1x Bruschettina, Antipasto Gemüse, Oliven & Honig	18 €
IL VEGGIE ^{1W,4} V Gegrilltes Gemüse, Pecorino mit Honig & Bruschettina	16 €
IL FORMAGGIO ⁴ V 2x Käsespezialitäten, Honig & Marmelade	16 €
LA BUFALA ^{4,c,f} V Mozzarella di bufala auf Rucola & Tomaten mit Balsamicocreame <u>mit Prosciutto crudo toscano</u> ^{a,b}	16 € + 4 €
IL TONNATO ^{2,3,4,7,a,b} Arista Cotta (gebackener Schweinerücken) auf Thunfischcreme	17 €
BRUSCHETTE TOSCANE ^{1W,4,a,b} · Fegatini di pollo (Hähnchenleber) · Battuto di lardo alle erbe (Lardo-Schinken) · Pomodoro strascicato (Tomaten)	14 €
BRUSCHETTE VEGETARIANE ^{1W} V 3 Sorten nach Saison	12 €

EXTRAS

VERDURE GRIGLIATE V gegrilltes Gemüse	klein 6.5 € groß 9 €
SCHIACCIATA-BROT V	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 **V 36 €**
Alles Käse! Und sehr lecker.
5x Käsespezialitäten
mit Honig & Marmeladen

• SCHIACCIATE •

LE CLASSICHE

FIorentINA ^{1W,2,4,6,7,a,b} Sbriciolona (Fenchelsalami), Mischmilch-Käse, Trüffelcreme & Rucola	14 €	LUCCHese ^{1W,4,a,b} Capocollo, Gorgonzola, gegrillte Paprika & Piccantino Öl	14 €
PISTOIESE ^{1W,3,4,6,b,d} Prosciutto crudo toscano, Pecorino, Tomaten & Oliventapenade	14 €	CHIANTIGIANA ^{1W,4,a,b} Salame toscano, Mischmilch-Weichkäse, getrocknete Tomaten & Origano	13 €
SENESE ^{1W,4,5,a,b} Lardo (Speck vom Sattelschwein), Ricotta, Akazienhonig & Walnüsse	14 €	BOLOGNESE ^{1W,4,a,b} Mortadella, Gorgonzola & gegrillte Auberginen	13 €



• SCHIACCIATE • { SKIAT'TJA:TA }

LE CLASSICHE

PRATESE ^{1W,4,5,a,b} Mortadella di Prato IGP, Pecorino, Artischockencreme & Rucola	14€
MONTALESE ^{1W,3,d} Oliventapenade, getrocknete Tomaten & Rucola	13€
TOSCANELLA ^{1W,4,a,b} Mortadella & Mozzarella fior di latte	13€

DAL MARE

ELBANA ^{1W,3} Thunfischfilet, Kirschtomaten, rote Zwiebeln & Kapern	14€
VERSILIANA ^{1W,3,4,5} Sardellenfilet, Artischockencreme & Origano	13€
FORTEMARMINA ^{1W,3,4} Thunfischfilet, Sardellenfilet, Mozzarella fior di latte, Kirschtomaten, rote Zwiebeln, Kapern & Zitronenabrieb	15€
VIAREGGINA ^{1W,3,4} Sardellenfilet, Mozzarella fior di latte, Rucola & Zitronenabrieb	14€
GROSSETTANA ^{1W,3,4} Thunfischfilet, Pecorino & gegrillte Zucchini	14€
LIVORNESE ^{1W,3,d} Sardellenfilet, gegrillte Paprika & Oliventapenade	13€

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
BELLACICCIA ^{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} Pecorino, Birne, Akazienhonig & Walnüsse	13€	CAMPAGNOLA ^{1W,4,5} Mozzarella fior di latte, gegrilltes Gemüse, Zucchini-creme & Piccantino (scharfes Olivenöl)	14€
EMPOLESE ^{1W,4,5} Mischmilch-Weichkäse, gegrillte Zucchini, Zwiebelkonfitüre & Walnüsse	14€	MASSESE ^{1W,4,6,7} Mozzarella fior di latte, Trüffelcreme & gegrilltes Gemüse	14€
CONTADINA ^{1W,4} Mozzarella fior di latte, Kirschtomaten, Kapern & Origano	13€	OH VEGA ^{1W,5} Gegrilltes Gemüse, Zucchini-creme & Rucola	13€

17.30 – 21.30

• LA CUCINA •

ZUPPA O MINESTRA 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 RAGÙ BIANCO DI CHIANTINA ^{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 SALSA 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 & CAVOLO CROCCANTE ^{1W,2,4}  18 €
Pici Pasta mit Pecorino & knusprigem Kohlgemüse

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

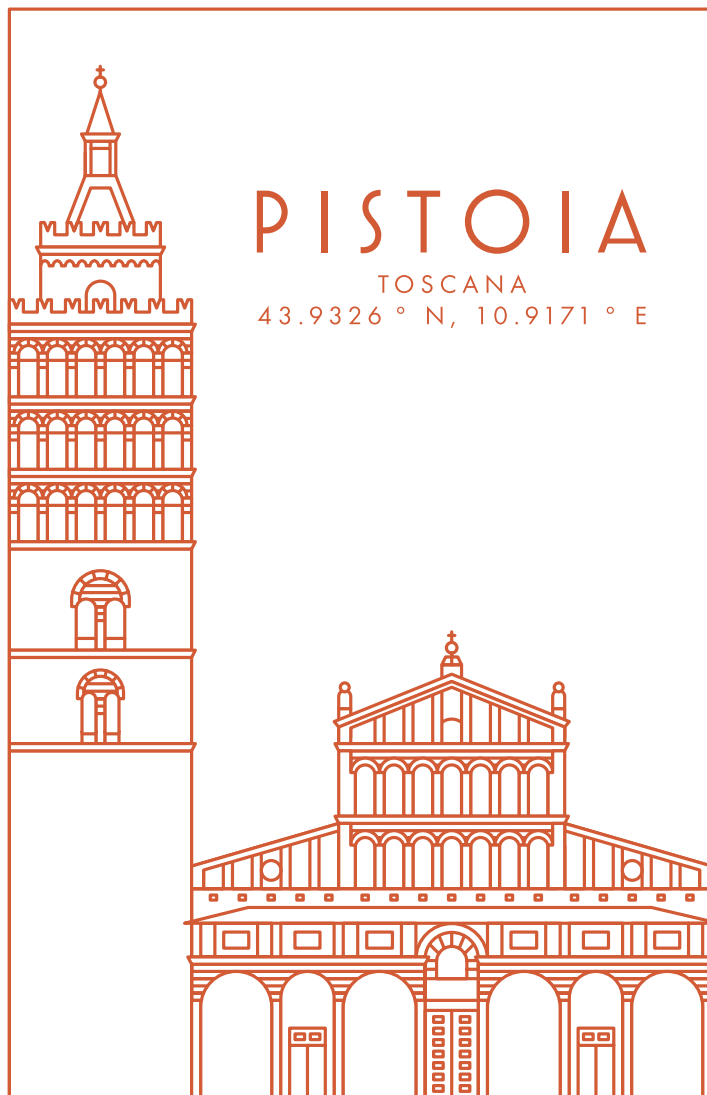
I SECONDI

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

TAGLIATA DI CHIANTINA 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

BISTECCA DI MELANZANA CON 17 €
SALSA DI DATTERINI & BURRATA ⁴ 
Auberginen-Bistecca mit Datteltomatensauce & Burrata



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
Weißer Cannellini Bohnen & Kräuteröl

RUCOLA & CILIEGINI 6 €
Rucola & Kirschtomaten

VERDURE GRIGLIATE klein 6.5 € groß 9 €
Gegrilltes Gemüse