

# • LA BEVANDERIA •

## BIBITE ANALCOLICHE

TAFELWASSER 0,3l 3€  
sprudelnd

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

RICHARD'S SUN ICED TEA c 3.9€  
Pfirsich · Zitrone 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 6€

# • LA CAFFETTERIA •

ESPRESSO c 2.3€

ESPRESSO DOPPIO c 3.9€

CAFFÈ LUNGO c 3€

CAPPUCCINO 4 kl. 3.5€ gr. 5€

LATTE MACCHIATO 4,e 4€

CAFFÈ LATTE 4,e 4€

ESPRESSO CORRETTO c 4€

HEISSE SCHOKOLADE 4 4€

CHAI LATTE 4 4.5€

INGWER-KURKUMA LATTE 4 4.5€

TEE 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](mailto: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

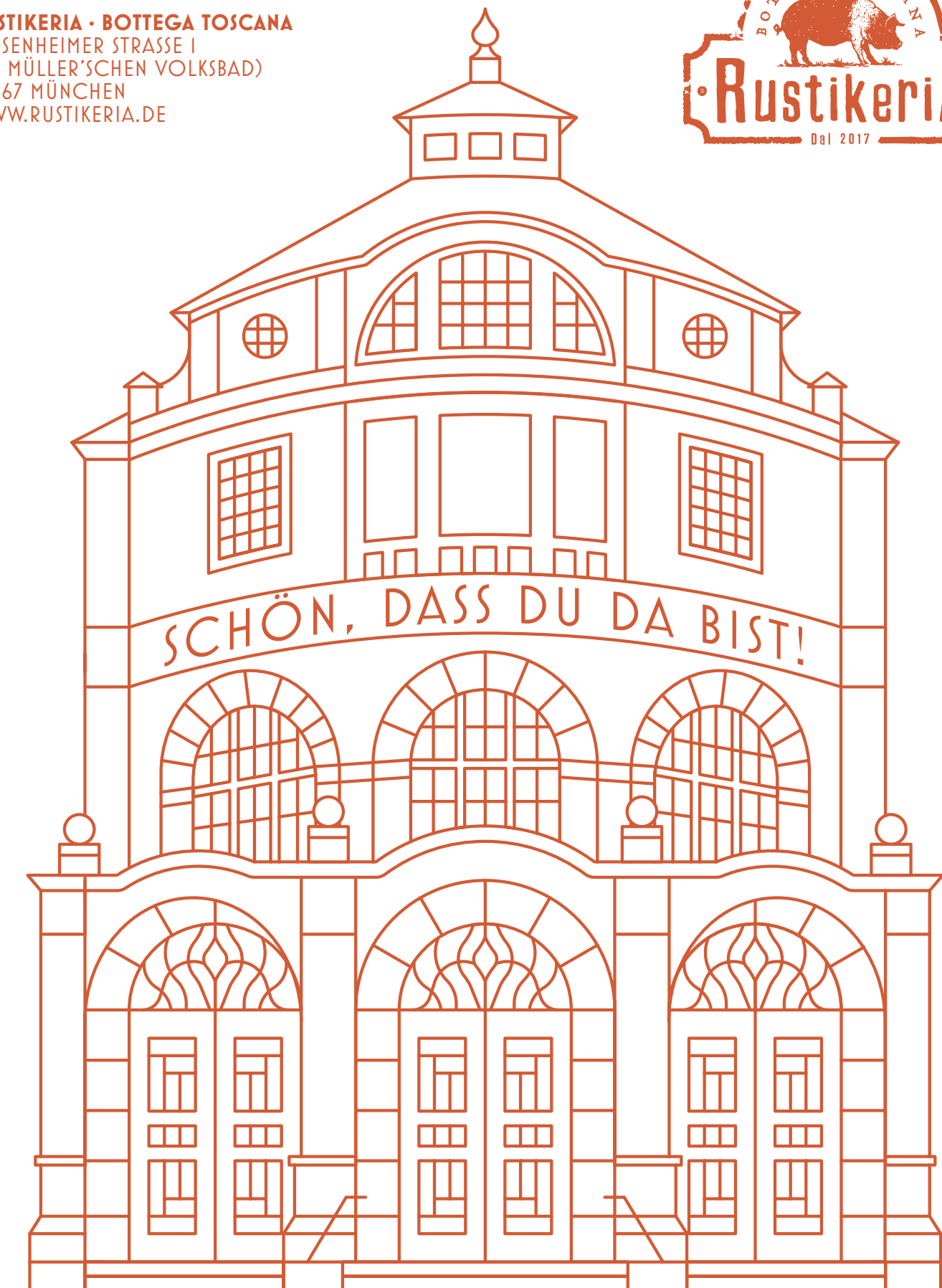
4) Milch/Milchprodukte

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 •

# • LA BOTTEGA •

## GLI ANTIPASTI

**IL GRANDUCATO** <sup>1W,4,a,b</sup> **25 € PP**  
Tagliere mit 3x Wurst- und  
2x Käsespezialitäten & 2x Bruschettine

**IL MISTO TOSCANO** <sup>1W,4,a,b</sup> **18 €**  
1x Wurst- und 1x Käsespezialität,  
1x Bruschettina, Antipasto Gemüse, Oliven & Honig

**IL VEGGIE** <sup>1W,4</sup> **16 €**  
Gegrilltes Gemüse, Pecorino mit Honig &  
Bruschettina

**IL FORMAGGIO** <sup>4</sup> **16 €**  
2x Käsespezialitäten, Honig & Marmelade

**LA BUFALA** <sup>4,c,f</sup> **16 €**  
Mozzarella di bufala auf Rucola &  
Tomaten mit Balsamicocrema  
mit Prosciutto crudo toscano <sup>a,b</sup> + 4 €

**IL TONNATO** <sup>2,3,4,7,a,b</sup> **17 €**  
Arista Cotta (gebackener Arista-Schinken)  
auf Thunfischcreme

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

**BRUSCHETTE VEGETARIANE** <sup>1W</sup> **12 €**  
3 Sorten nach Saison

## EXTRAS

**VERDURE GRIGLIATE** <sup>V</sup> **klein 6.5 € groß 9 €**  
gegrilltes Antipasto-Gemüse

**SCHIACCIATA-BROT** <sup>1W</sup> **4 €**

**COCCOLI** <sup>1W</sup> **7 €**

## SPECIALISSIMI

**LA RUSTIKERIA** <sup>1W,4,a,b</sup> **(FÜR 4 PERS.) 95 €**  
4x toskanische Wurst- & 3x Käsespezialitäten,  
Honig, Marmelade, Oliven,  
3x Bruschettine & Antipasto Gemüse

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

**COCCOLI, PROSCIUTTO CRUDO  
& STRACCHINO** <sup>1W,4,a,b</sup> **16 €**  
Frittierte Teigballchen,  
Prosciutto Crudo & Stracchino Käse

# • SCHIACCIATE • { SKIAT'TJA:TA }

## LE CLASSICHE

**PRATESE** <sup>1W,4,5,a,b</sup> **14 €**  
Mortadella di Prato IGP, Pecorino,  
Artischockencreme & Rucola

**MONTALESE** <sup>1W,3,d</sup> **13 €**  
Oliventapenade, getrocknete Tomaten & Rucola

**TOSCANELLA** <sup>1W,4,a,b</sup> **13 €**  
Mortadella & Mozzarella fior di latte

## DAL MARE

**ELBANA** <sup>1W,3</sup> **14 €**  
Thunfischfilet, Kirschtomaten, rote Zwiebeln & Kapern

**VERSILIANA** <sup>1W,3,4,5</sup> **13 €**  
Sardellenfilet, Artischockencreme & Origano

**FORTEMARMINA** <sup>1W,3,4</sup> **15 €**  
Thunfischfilet, Sardellenfilet, Mozzarella  
fior di latte, Kirschtomaten, rote Zwiebeln,  
Kapern & Zitronenabrieb

**VIAREGGINA** <sup>1W,3,4</sup> **14 €**  
Sardellenfilet, Mozzarella fior di latte,  
Rucola & Zitronenabrieb

**GROSSETANA** <sup>1W,3,4</sup> **14 €**  
Thunfischfilet, Pecorino & gegrillte Zucchini

**LIVORNESE** <sup>1W,3,d</sup> **13 €**  
Sardellenfilet, gegrillte Paprika & Oliventapenade

## LE SPECIALI 15 €

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

**MAREMMA BONA** <sup>1W,4,a,b,c,f</sup>  
Salame toscano, Paprikamarmelade fatta  
in casa, Pecorino Toscano & Rucola

**BELLACCICIA** <sup>1W,4,6,7,a,b</sup>  
Prosciutto cotto alle Erbe, Trüffelcreme,  
Mozzarella fior di latte & Rucola

**GODERECCIA** <sup>1W,4,a,b</sup>  
Lardo di Cinta Senese (Speck vom  
Sattelschwein), Gorgonzola & Trüffelöl

**MA CHE SCHERZI** <sup>1W,4,a,b</sup>  
Prosciutto crudo toscano, Pecorino,  
Trüffelöl & Akazienhonig

**BOIA DÉ** <sup>1W,2,3,4,6,7,a,b</sup>  
Prosciutto cotto alle erbe, Thunfischcreme,  
Tomaten & Kapern

**OH BISCHERO** <sup>1W,4,a,b</sup>  
Salame toscano, salsa piccantina,  
Mozzarella fior di latte & Rucola

## LE VEGETARIANE <sup>V</sup>

**ARETINA** <sup>1W,4,5</sup> **13 €**  
Pecorino, Birne, Akazienhonig & Walnüsse

**EMPOLESE** <sup>1W,4,5</sup> **14 €**  
Mischmilch-Weichkäse, gegrillte Zucchini,  
Zwiebelkonfitüre & Walnüsse

**CONTADINA** <sup>1W,4</sup> **13 €**  
Mozzarella fior di latte, Kirschtomaten,  
Kapern & Origano

**CAMPAGNOLA** <sup>1W,4,5</sup> **14 €**  
Mozzarella fior di latte, gegrilltes Gemüse,  
Zucchini-creme & Piccantino (scharfes Olivenöl)

**MASSESE** <sup>1W,4,6,7</sup> **14 €**  
Mozzarella fior di latte, Trüffelcreme &  
gegrilltes Gemüse

**OH VEGA** <sup>1W,5</sup> **13 €**  
Gegrilltes Gemüse, Zucchini-creme & Rucola

# • LA CUCINA •

## LE PASTE

**PAPPARDELLE AL CINGHIALE** <sup>1W,2,6,f</sup> **23 €**  
Pappardelle Pasta mit Wildschweinragout

**MACCHERONI PISTOIESI  
AL RAGU BIANCO DI CHIANTINA** <sup>1W,2,6,f</sup> **23 €**  
Pasta Pistoieser Art mit weißem Ragout  
des Chianina-Rind

**GNOCCHI POMAROLA & BURRATA** <sup>1W,4,6</sup> **16 €**  
Hausgemachte Gnocchi mit Tomatensoße & Burrata

**PICI, CACIO &  
VERDURA CROCCANTE** <sup>1W,3,d</sup> **18 €**  
Pici Pasta mit Pecorino & Gemüsechips

**CREPPELLE ALLA FIORENTINA** <sup>1W,4</sup> **16 €**  
Überbackene Spinat-Ricotta Crêpes Florentiner Art

**PASTA CON SALSA DI CIPOLLA BIANCA  
AL VIN SANTO, GORGONZOLA  
& BRICIOLE CROCCANTI** <sup>1W,2,4,f</sup> **19 €**  
Pasta in weißer Zwiebelsoße mit Vin Santo,  
Gorgonzola & knusprige Brotkrümchen

**LE LASAGNE DI MAMMA ELENA  
CON RAGÙ CASERECCIO** <sup>1W,2,4,f</sup> **17 €**  
Lasagne mit salsiccia toscana, Tomatensoße,  
Bechamel & Käse

## PASTA FRESCA: WIR VERWENDEN FRISCHE NUDELN!

**MOSCARDINI ALL'ELBANA** <sup>1W,2,4</sup> **19 €**  
Moschuskrake in Kirschtomatensoße,  
Kapern, Oliven & gegrillten Brotscheiben

**BISTECCA DI MELANZANA CON  
SALSA DI DATTERINI & BURRATA** <sup>4</sup> **17 €**  
Auberginen-Bistecca mit  
Datteltomatensoße & Burrata

**FRITTO MISTO DI PARANZA CON  
FILETTI DI PESCE, POLIPETTI & GAMBERONI** **28 €**  
Frittierter Fisch, Kalamari & Garnelen

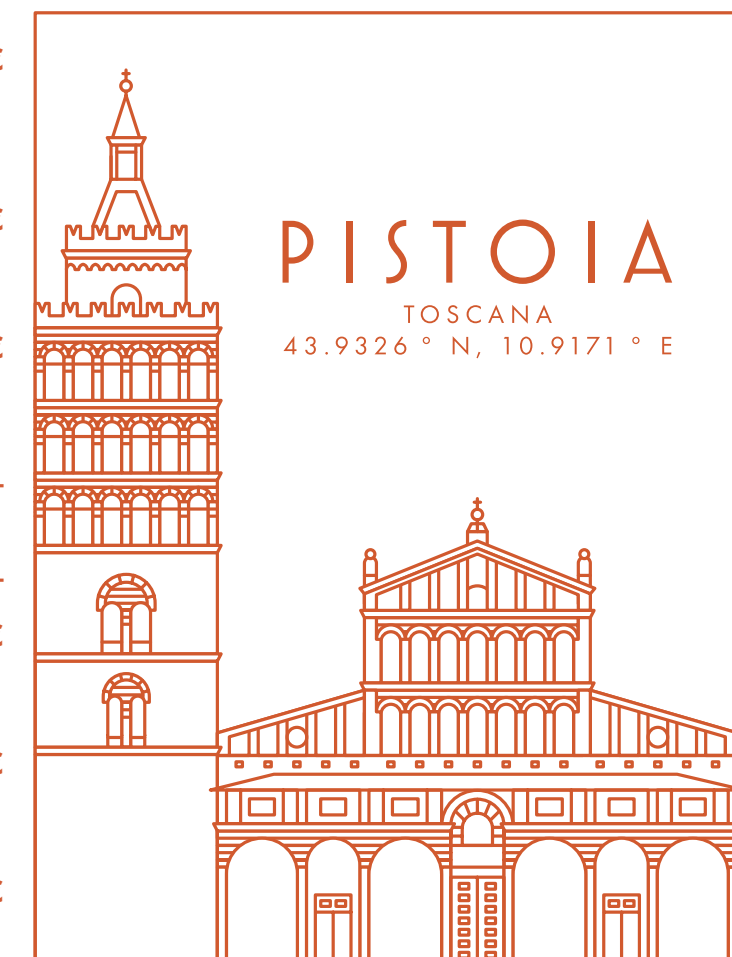
**TAGLIATA DI CHIANTINA CON OLIO  
CALDO AROMATIZZATO ALLE ERBETTE** **32 €**  
Rosa Steak des Chianina-Rinds in feinen  
Scheiben mit aromatischem Kräuteröl

## EXTRA <sup>V</sup>

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

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

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



# • SCHIACCIATE •

## LE CLASSICHE

**FIORENTINA** <sup>1W,2,4,6,7,a,b</sup> **14 €**  
Sbriciolona (Fenchelsalami), Mischmilch-Käse,  
Trüffelcreme & Rucola

**PISTOIESE** <sup>1W,3,4,6,b,d</sup> **14 €**  
Prosciutto crudo toscano, Pecorino,  
Tomaten & Oliventapenade

**SENESE** <sup>1W,4,5,a,b</sup> **14 €**  
Lardo (Speck vom Sattelschwein), Ricotta,  
Akazienhonig & Walnüsse

**LUCCHESE** <sup>1W,4,a,b</sup> **14 €**  
Capocollo, Gorgonzola,  
gegrillte Paprika & Piccantino Öl

**CHIANTIGIANA** <sup>1W,4,a,b</sup> **13 €**  
Salame toscano, Mischmilch-Weichkäse,  
getrocknete Tomaten & Origano

**BOLOGNESE** <sup>1W,4,a,b</sup> **13 €**  
Mortadella, Gorgonzola & gegrillte Auberginen