

Osteria

Bianchi

Alimentari

Menu del Mezzogiorno
Mo - Fr 11.30 - 15.00 Uhr

Offerta del Giorno
täglich 18.00 - 23.00 Uhr

Antipasti

Antipasti Misti^⑦ – für 2 Personen 14,50

Bruschetta Pomodori^① 4,90

Bruschetta Mista^{①③④} 6,50

Scampi al Pizzico – Meerwassergarnelen in pikantem
Kräuter-Tomatensugo mit geröstetem Brot^{①②} 12,90

Zuppa di Cozze – Miesmuscheln in pikanter Tomatensugo^⑭ 9,90

Vitello Tonnato – dünne Kalbfleischscheiben
mit Thunfisch-Kaperndressing^{③④⑥} 9,90

Büffelmozzarella aus Kampanien
in gebackener Tomate mit Basilikum^⑦ 10,90

Thunfischtartar alla Capoline – Sashimi Thunfisch,
mariniert mit Ingwer, Traubenkernöl und Soja^{④⑥} 13,50

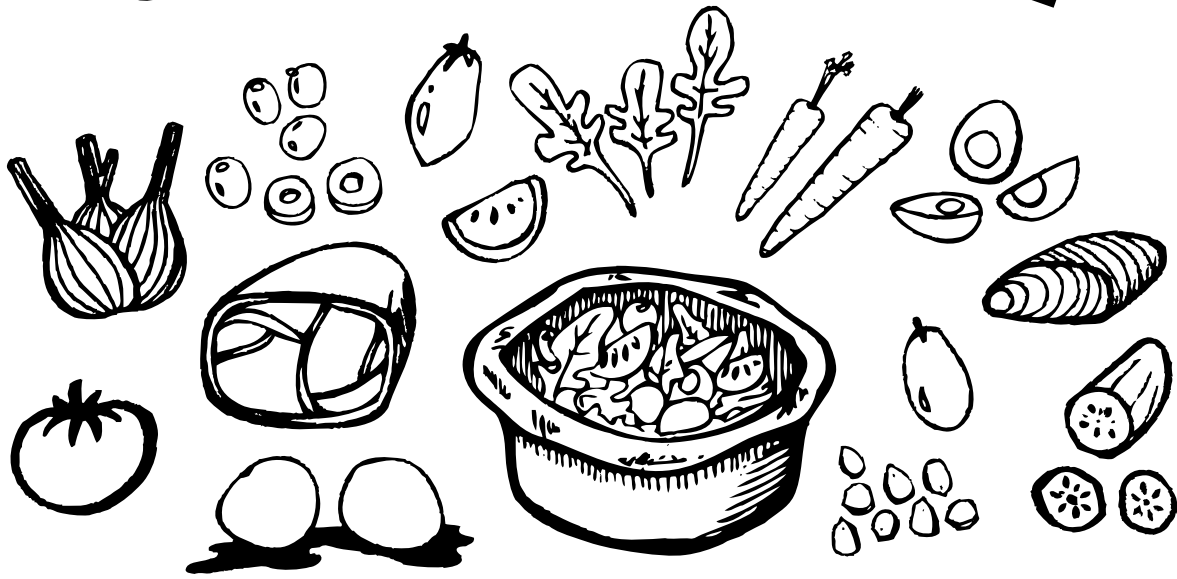
Tatar di Avocado – mit Babycalamari vom Grill^{①⑭③⑤} 12,90

Artischocken alla Romana – mit Petersilie, Knoblauch
und Semmelbröseln gratiniert, serviert auf
Rote Beete Carpaccio und Grana^{①⑦⑧} 8,90

Zuppa

Zuppa di Pomodori – Tomatencremesuppe
mit Croutons und Basilikum^{①⑦④} 4,80

CESTINO DI PANE



Cestino di Pane. Stelle Dir Deinen Salat selbst zusammen,
serviert im Pizzateigkorb mit unserem hausgemachten Essig-Öl Dressing^①

5 Zutaten – 9,90 / 7 Zutaten – 12,90

Blattsalate, Rucola, Oliven, Tomaten, Büffelmozzarella, Thunfisch,
Mais, Karotten, gekochtes Ei, Fenchel, gekochter Schinken,
weiße Bohnen, Parmesanscheiben, Peperoni, rote Zwiebeln,
getrocknete Tomaten, Artischocken, Sardellen, Gorgonzola

Insalate

Mista – Piccola/Grande 4,50/5,90

Tagliata – aufgeschnittene Rinderlende 200g
auf Rucola mit Kirschtomaten und Grana^⑦ 17,90

Insalata Cesare – mit gegrillter Putenbrust, Parmesan,
Kirschtomaten und Frischkäse^{⑦⑨⑩⑫} 12,90

Insalata Caprino – mit gegrilltem Ziegenkäse,
getrockneten Tomaten und Oliven^{①⑦} 11,90

Primi Piatti

Limonen-Ricotta Ravioli –
mit Kirschtomaten und Salbeibutter^{①③⑦} 12,90

Paccherie con Ragù di Manzo –
mit kräftigem Rinderragout und Grana^{①③⑦⑨} 10,90

Spaghetti Carbonara 11,90
wahlweise mit frischen Chittara Nudeln^{①③⑦②③} 12,90

BIANCHI's Paccherie all'Arrabiata –
in würziger Tomatensauce mit aufgeschnittener
Rinderlende 200g und Grana^{①③⑦⑨} 17,90

Orechiette Contadino – mit Brokkoli,
Salsiccia in Weißweinsugo^{①⑦⑨②③} 9,90

Spaghettone Agilo e Olio con Tonno fresco –
mit Knoblauch und frisch aufgeschnittenem
Sashimi-Thunfischtartar^{①④} 14,90

Spaghettone Vongole – mit Venusmuscheln
und Tomaten in Weißweinsauce^{①⑨⑭} 14,90

Risotto Porcini e Scarmorza –
mit Steinpilzen und Scarmorzakäse^{⑦⑨} 11,90

Secondi Piatti

Rinderlende alla Grigila 220g –
mit Beilage nach Wahl 19,90

Petti di Pollo 200g al Limone –
Hähnchenbrustfilet in Zitronensauce
mit Beilage nach Wahl^{7⑨⑩} 13,90

Coniglio al forno – Kaninchen
aus dem Ofen mit Bergoregano, Kräutern,
Oliven und Kartoffeln^{⑨④} 14,90

Pesce mista – gemischte Fischplatte
mit Beilage nach Wahl^{①②④⑭} 18,90

Pesce del Giorno – mit Beilage nach Wahl
Preis nach Tagesangebot

Babycalamari alla Griglia –
mit Beilage nach Wahl^① 14,90

CONTORNI

Gemüse

Gemüse und Kartoffeln

gemischter Salat

Caponata Gemüse – vegan

Pizze

PIZZA VEGETARIA

- Focaccia** dicke weisse Pizza mit Rosmarin^① 4.60
Marinara Tomaten, Knoblauch, Oregano^① 5.00
Margherita Tomaten, Mozzarella, frisches Basilikum^{①⑦} 7.50
Quattro Formaggi Weisse Pizza, Mozzarella, Ziegenkäse, Gorgonzola, Grana^{①⑦} 9.50
Tartufata weiße Pizza, Mozzarella, Champignons, Rucola, Parmesan, Trüffelöl^{①⑦} 9.50
Lollobrigida weiße Pizza mit Mozzarella, Zucchini, Auberginen, frischen Tomaten und Kräutern^{①⑦} 9.50
Rucola Tomaten, Mozzarella, Rucola, frische Tomaten, Grana^{①⑦} 8.90
Caprese Tomaten, Büffelmozzarella aus Kampanien, Basilikum, frische Tomaten^{①⑦} 9.50
Monpetit Tomaten, Mozzarella, Ziegenkäse, getrocknete Tomaten, frische Tomaten^{①⑦} 9.50
Gorgonzola Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Salbei^{①⑦} 9.50

PIZZA MONTE

- Diavola** Tomaten, Mozzarella, Spianata piccante^{①⑦①②③} 9.50
Salame Tomaten, Mozzarella, Salami Milano^{①⑦①②③} 8.50
Prosciutto Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken^{①⑦②③④} 8.50
Regina Tomaten, Mozzarella, Champignons, Vorderschinken^{①⑦②③④} 8.90
Capricciosa Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Artischocken, Champignons, Peperoni^{①⑦②③④} 9.90
MISU Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, frische Tomaten, Grana^{①⑦②③⑨} 10.50
Vitello Tonnato Tomaten, rosa Kalbsroastbeef mit Thunfisch-Kaperndressing^{①③④⑥} 10.50

Salsiccia Tomaten, Mozzarella, Champignons,
frische Salsiccia, ^{①⑦②③④} 9.90

Tirolese Tomaten, Mozzarella, Chili,
luftgetrockneter Tiroler Speck, Tropea Zwiebeln ^{①⑦②③} 9.90

Loren Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken,
Auberginen, Gorgonzola, Grana ^{①⑦②③④} 9.90

PIZZA MARE

Napoli Tomaten, Mozzarella, Kapern, Sardellen, Oregano ^{①④⑦} 8.90

Bianchi Tomaten, Meerwassergarnelen, Baby-Calamari,
Oliven, Basilikum, frische Tomaten, Knoblauch ^{①②⑭} 11.90

Tonno Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Chili, Tropea Zwiebeln ^{①④⑥⑦} 9.90

Dolce

Tiramisu ^{①③⑦⑧⑨} 5,50

Mohn Panna Cotta – mit Blaubeersauce ^⑦ 5,50

Gelati alla Piemontese –
Vanilleeis im Blätterteig-Nussmantel
und Karamellsauce ^{①③⑤⑦⑧} 4,50

Tortino al Cioccolato –
lauwarmer Schokoladenkuchen
mit Vanilleeis ^{①③⑤⑦⑧} 5,90

Pizza Nutella ^{①③⑤⑦⑧} 6,90

Caffe

Espresso al banco/servito/doppio 1,90/2,20/3,50

Espresso Macchiato 2,40

Cappuccino^⑦ 2,90

Tedesco 2,50

Latte Macchiato^⑦ 3,20

Heisse Schokolade^{⑦⑧} 3,20

Coretto con Grappa della Casa/Brandy 3,90

Aperitivi

Hugo – Prosecco, Holunder, Limetten, Minze 5,90

Veneto Spritzer – Aperol, Weißwein, Soda, Limetten^{①⑫} 5,90

Verona Rosso – Campari, Aperol, Prosecco, Lemon Soda^{①⑫} 5,90

Prosecco Spumante 0,1l 5,90

Campari Vino – Campari, Weißwein, Limette^{①⑫} 5,50

Vino Crodino – Weißwein, Crodino 5,50

Negroni – roter Vermouth, Campari, Gin, Soda^{①⑫} 7,50

Americano – Campari, Roter Vermouth, Soda^{①⑫} 7,50

Martini Cocktail – trockener Vermouth, Gin, Olive^① 7,50

Spritz Aperol – Aperol, Prosecco, Orange^{①⑫} 5,90

Rosato Pompelmo – Pampelmuse, Rose, Soda, Limette 5,90

Pimm's Cup No 1 – Pimm's, Sprite, Obst, Gurke^① 6,90

Mojito – weißer Rum, Limette, Zucker, Minze, Soda 7,50

Amalfi Spritz – Limoncello, Limone, Prosecco, Minze, Soda 6,90

Bevande

Pellegrino	0,25l/0,75l	2,90/5,90
Aqua Panna	0,25l/0,75l	2,90/5,90
Saftschorle	0,2l/0,5l	2,80/3,80
Spezi ¹³¹¹	0,2l/0,5l	2,80/3,50
Coca-Cola/Coca-Cola light ¹³¹¹	0,25l	2,90
Arranciata/Limonata	0,33l	2,90
Eistee Zitrone/Pfirsich/Limette ⁹⁹	0,33l	2,90

Birre

BIRRE ALLA SPINA

Hacker Pschorr Helles ¹	0,25l/0,5l	2,20/3,50
Hacker Pschorr Radler ¹¹¹	0,5l	3,50

BIRRE IN BOTTIGLIA

Heineken Pils ¹	0,25l	2,90
Hacker Pschorr Kellerbier ¹	0,5l	3,80
Hopf Weissbier ¹	0,5l	3,80
Hopf Dunkles Weißbier ¹	0,5l	3,80
Hopf leichtes Weißbier ¹	0,5l	3,80
Hopf alkoholfreies Weißbier ¹	0,5l	3,80
Hacker Pschorr alkoholfreies Helles ¹	0,5l	3,50

Vino al Bicchiere

BOLLICINE

Prosecco Spumante Treviso DOC, La Tordera, Veneto 0,1l/5,90

BIANCHI

Vino della Casa 0,2l/4,80 0,5l/11,50

Custoza DOC „Val dei Molini“,
Cantina di Custoza, Veneto 0,2l/5,90 0,5l/13,80

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico DOC „Loretello“,
Fratelli Politi, Marche 0,2l/6,90 0,5l/16,60

Trebbiano d'Abruzzo DOC „Gianni Masciarelli“,
Masciarelli, Abruzzo 0,2l/7,50 0,5l/17,50

ROSATO

Garda Classico Chiaretto DOC,
Marangona, Lombardia 0,2l/6,20 0,5l/14,20

Lambrusco Rosato Secco Reggiano DOC „I Quercioli“,
Medici Ermete, Emilia 0,2l/5,90 0,5l/13,50

ROSSO

Vino della Casa 0,2l/4,80 0,5l/11,50

Barbera d'Asti DOC „Era“, Olim Bauda, Piemonte 0,2l/6,90 0,5l/16,60

2012 Sicilia Rosso IGT „C'D'C“,
Cristo di Campobello, Sicilia 0,2l/7,50 0,5l/17,50

Primitivo IGP Salento „Grifoni“,
Coppadoro, Puglia 0,2l/6,90 0,5l/16,60

Lambrusco Reggiano Secco DOC „Assolo“,
Medici Ermete, Emilia 0,2l/5,90 0,5l/13,50

Vino al Bottiglia

BIANCO

2015 „Palai“ IGT Dolomiti, Pojer e Sandri, Trentino 34,00

2016 Sauvignon Bianco Südtirol DOC „Puntay“, Erste + Neue, Südtirol 32,00

2015 Roero Arneis DOC, Malabaila, Piemonte 29,00

- 2015 Gavi di Tassarolo DOCG „Il Mandorlo“ bio,
Tenuta San Pietro, Piemonte 36,50
- 2014 „Réserve della Contessa“ Terlan DOC, Tenuta Manincor, Südtirol 40,50
- 2015 Lugana DOC „Marangona“, Marangona, Lombardia 26,50
- 2015 Soave Classico DOC, Gini, Veneto 33,50
- 2015 Falanghina Beneventano IGT, Villa Raiano, Campania 27,50
- 2015 Tramonti bianco Costa d'Amalfi DOC,
Tenuta San Francesco, Campania 37,00
- 2014 Trebbiano d'Abruzzo Riserva DOC „Marina Cvetic“,
Masciarelli, Abruzzo 65,00
- 2014 Greco di Tufo DOCG „Contrada Marotta“, Villa Raiano, Campania 49,50
- 2015 Vermentino di Gallura DOCG „Branu“, Vigne Surrau, Sardegna 29,50
- 2013 Chardonnay Sicilia DOC „Laudàri“,
Cristo di Campobello, Sicilia 45,50

ROSATO

- 2015 Cerasuolo d'Abruzzo DOC „Villa Gemma“, Masciarelli, Abruzzo 29,50
- 2015 Tramonti Rosato Costa d'Amalfi DOC,
Tenuta San Francesco, Campania 37,00

ROSSO

- 2013 „Reserve del Conte“ IGT Dolomiti, Tenuta Manincor, Südtirol 44,00
- 2015 Dolcetto d'Alba DOC „Ercolino“, Rivetto, Piemonte 35,00
- 2014 Barbera d'Asti DOCG Superiore „Le Rochette“,
Tenuta Olim Bauda, Piemonte 38,00
- 2010 Roero Riserva DOC „Castelletto“, Malabaila, Piemonte 53,50
- 2014 Valpolicella Ripasso DOP Superiore „Corte Majoli“, Tezza, Veneto 35,50
- 2012 Merlot DOC Colli Euganei „Sassonerò“, Ca' Lustra, Veneto 37,50
- 2011 Amarone della Valpolicella DOP, Rubinelli Vajol, Veneto 64,50
- 2013 Chianti Classico DOCG, Fattoria di Rignana, Toscana 35,50
- 2013 Vino Nobile di Montepulciano DOCG, Il Conventino, Toscana 49,00
- 2011 „Aria di Caiarossa“ Rosso di Toscana IGT, Caiarossa, Toscana 59,50
- 2012 Montefalco Rosso DOC, Antonelli, Umbria 32,50
- 2013 Montepulciano d'Abruzzo Riserva DOC „Marina Cvetic“,
Masciarelli, Abruzzo 52,50
- 2011 Taurasi DOCG, Villa Raiano, Campania 52,50
- 2012 Sicilia Rosso IGT „Adènzia“, Cristo di Campobello, Sicilia 33,50

Besuchen Sie uns auch gerne
in unseren anderen Restaurants.

GARBO

Kaiserstrasse 67 – 80801 München – Tel. 089/349359
contact@garbo-bar.it – www.garbo-bar.it

Mo Do 11.30 - 15.00 / 17.30 - 01.00 Uhr
Fr 11.30 - 15.00 / 17.30 - 02.00 Uhr
Sa 11.30 - 02.00 Uhr / So 11.30 - 00.00 Uhr

PESCHERIA

Fraunhoferstrasse 13 – 80469 München – Tel. 089/24214027
info@pescheria.de – www.pescheria.de

Täglich von 11.30 bis 15 Uhr / 18 bis 1 Uhr