



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 della Casa** – (ab 2 Personen)

Vitello Tonnato mit Kapernäpfel, Caprese, Thunfisch- und Avocado Tartar, Rucola & Grana, eingeligtes Gemüse, Kalamata Oliven, getrocknete Tomaten, Parmaschinken und Grissini 9,50€ (pro Person)

**Bruschetta Pomodori** – geröstetes Pizzabrot mit Tomaten, -Basilikum- Knoblauch Concasset 5,90

**Bruschetta Mista** – geröstetes Pizzabrot mit 5 verschiedenen Dipps 6,90

**Vitello Tonnato** – dünne, rosa gegarte Kalbfleischscheiben mit leichtem Thunfisch-Weißweindressing und Kapernäpfel 9,90

**Burrata biologica** – aus Andria in Apulien mit pikanter Wassermelonen-Tomatensalsa und Basilikumpesto 10,90

**Tartar di Tonno „alla Capoline“** – Sashimi Thunfisch Tartar mariniert mit Ingwer, Traubenkernöl und Soja 13,50

**Carpaccio di Salmone** – dünne Scheiben vom Norwegischen Fjordlachs mit Limetten-Chili Dressing und Kresse 9,90€

**Polpo „alla Ligure“** – geschmorter Oktopus auf lauwarmen Belugalinsensalat 12,50€

**Timbale Vegetariana** – mit gegrilltem Gemüse, Ziegenkäse, Tomatensalsa und Pesto 8,90€

# Zuppa

**Zuppa di Pomodori** – würzige Tomatencremesuppe mit Croûtons und Basilikum 4,90

**Zuppa di Pesce** – Pescheria's Fischsuppe mit hausgemachter Rouille und geröstetem Brot 9,50



# Primi Piatti

**Limonen-Ricotta Ravioli** –  
mit Kirschtomaten und Salbeibutter 14,50

**Fussilone con Ragu di Manzo** –  
mit kräftigem Rinderragout und Parmesan 12,90

**Spaghetti Carbonara Tradizionale** –  
mit italienischem Panchetta, Ei,  
Parmesan, Olivenöl und Pfeffer 12,90

**BIANCHI's Fussilone all'Arrabiata** –  
in würzigem Tomatensugo  
mit aufgeschnittener Rinderlende 180g,  
Parmesan und Basilikumpesto 17,90

**Spaghetti Scampi** –  
mit Meerwassergarnelen, Knoblauch, Kräuter,  
Weißwein und Tomate – picante! 16,90

**Spaghetti alle Vongole Veraci** –  
mit Venusmuscheln aus dem Veneto,  
Knoblauch, Chili und Weißwein 14,90

**Risotto Frutti di Mare** –  
cremiges Risotto gekocht  
mit bestem Fischfond mit frischem Fisch,  
Muscheln und Garnelen 18,90

# Secondi Piatti

**Rinderlende alla Grigila 220g –**  
argentinische Rinderlende  
gut gereift mit Beilage nach Wahl 19,90

**Petti di Pollo 200g al Limone –**  
Brustfilet vom bayerischen Landhuhn  
in Zitronensauce mit Beilage nach Wahl 15,90

**Coniglio al forno –**  
Kaninchenkeule aus dem Ofen mit Bergoregano,  
Kräutern, Oliven und Kartoffeln 16,90

**Salmone Smorzato –**  
norwegisches Fjordlachsfilet  
in der Folie mit Gemüse, Kräutern  
und Weißwein gedämpft mit Beilage nach Wahl 19,50

**Babycalamari alla Griglia –**  
mit Avocadotartar und Salat 17,90

**Branzino alla Griglia –**  
Wolfsbarsch vom Grill (500g)  
mit Beilage nach Wahl 18,90

**Filetto di Tonno alla Griglia –**  
Sashimi-Thunfischsteak im Sesammantel,  
Teriyaki Sauce und Beilage nach Wahl 23,50

## CONTORNI

Gemüse

Gemüse und Kartoffeln

gemischter Salat

gedämpfter Blattspinat

# Pizze

## PIZZA VEGETARIA

**Focaccia** dicke weisse Pizza mit Rosmarin 4.60

**Marinara** Tomaten, Knoblauch, Oregano 5.00

**Margherita** Tomaten, Mozzarella, frisches Basilikum 7.50

**Quattro Formaggi** Weisse Pizza, Mozzarella, Ziegenkäse, Gorgonzola, Grana 9.50

**Tartufata** weiße Pizza, Mozzarella, Champignons, Rucola, Parmesan, Trüffelöl 9.50

**Lollobrigida** weiße Pizza mit Mozzarella, Zucchini, Auberginen, frischen Tomaten und Kräutern 9.50

**Rucola** Tomaten, Mozzarella, Rucola, frische Tomaten, Grana 8.90

**Caprese** Tomaten, Büffelmozzarella aus Kampanien, Basilikum, frische Tomaten 9.50

**Monpetit** Tomaten, Mozzarella, Ziegenkäse, getrocknete Tomaten, frische Tomaten 9.50

**Gorgonzola** Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Salbei 9.50

## PIZZA MONTE

**Diavola** Tomaten, Mozzarella, Spianata piccante 9.50

**Salame** Tomaten, Mozzarella, Salami Milano 8.50

**Prosciutto** Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken 8.50

**Regina** Tomaten, Mozzarella, Champignons, Vorderschinken 8.90

**Capricciosa** Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Artischocken, Champignons, Peperoni 9.90

**MISU** Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, frische Tomaten, Grana 10.50

**Vitello Tonnato** Tomaten, rosa Kalbsroastbeef mit Thunfisch-Kaperndressing 10.50

**Salsiccia** Tomaten, Mozzarella, Champignons,  
frische Salsiccia, 9.90

**Tirolese** Tomaten, Mozzarella, Chili,  
luftgetrockneter Tiroler Speck, Tropea Zwiebeln 9.90

**Loren** Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken,  
Auberginen, Gorgonzola, Grana 9.90

#### **PIZZA MARE**

**Napoli** Tomaten, Mozzarella, Kapern, Sardellen, Oregano 8.90

**Bianchi** Tomaten, Meerwassergarnelen, Baby-Calamari,  
Oliven, Basilikum, frische Tomaten, Knoblauch 11.90

**Tonno** Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Chili, Tropea Zwiebeln 9.90

## **Dolce**

**Tiramisu della Casa** 5,50

**Mohn Panna Cotta** – mit Blaubeersauce 5,50

**Tortino al Cioccolato** –  
lauwarmer Schokoladenkuchen  
mit Vanilleeis 5,90

**Pizza Dolce** –  
süße Pizza mit Nutella  
und Erdbeeren 7,90



# Caffe

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

**Espresso Macchiato** 2,40

**Cappuccino** 2,90

**Tedesco** 2,50

**Latte Macchiato** 3,20

**Heisse Schokolade** 3,20

**Coretto** con Grappa della Casa/Brandy 3,90

# Aperitivi

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

**Veneto Spritzer** – Aperol, Weißwein, Soda, Limetten 5,90

**Verona Rosso** – Campari, Aperol, Prosecco, Lemon Soda 5,90

**Prosecco Spumante** 0,1l 5,90

**Campari Vino** – Campari, Weißwein, Limette 5,50

**Vino Crodino** – Weißwein, Crodino 5,50

**Negroni** – roter Vermouth, Campari, Gin, Soda 7,50

**Americano** – Campari, Roter Vermouth, Soda 7,50

**Martini Cocktail** – trockener Vermouth, Gin, Olive 7,50

**Spritz Aperol** – Aperol, Prosecco, Orange 5,90

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

**Pimm's Cup No 1** – Pimm's, Sprite, Obst, Gurke 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	0,2l/0,5l	2,80/3,50
Coca-Cola/Coca-Cola light	0,25l	2,90
Arranciata/Limonata	0,33l	2,90
Eistee Zitrone/Pfirsich/Limette	0,33l	2,90

# Birre

## BIRRE ALLA SPINA

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

## BIRRE IN BOTTIGLIA

Heineken Pils	0,25l	2,90
Hacker Pschorr Kellerbier	0,5l	3,80
Hopf Weissbier	0,5l	3,80
Hopf Dunkles Weißbier	0,5l	3,80
Hopf leichtes Weißbier	0,5l	3,80
Hopf alkoholfreies Weißbier	0,5l	3,80
Hacker Pschorr alkoholfreies Helles	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 „Sassoner“,** 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