

# **Osteria Montini**

# Menu

Unsere familiengeführte Osteria heißt Sie

### herzlich willkommen!



Oberrather Str.17 | 40472 Düsseldorf | Inhaber: Vincenzo Micillo

#### Antipasti | Vorspeisen

Antipasto vario |

Gemischte Vorspeise (b,h,o)

für eine Person 10,90 € für zwei Personen 15,90

€

Carpaccio con parmigiano |

Rindercarpaccio mit Parmesanscheiben <sup>(g)</sup> 11,90 €

Vitello tonnato | 11,50

€

Dünngeschnittenes Kalbsfleisch an einer Thunfischsauce mit Kapern (d.g.m)

Carpaccio di Tonno con mela | 13,90 €

Frischer Thunfisch- Carpaccio mit Apfelscheiben in selbstgemachter Vinaigrette (d.o.)

Insalata di polipo | 12,90 €

Oktopussalat mit Olivenöl, Zitrone und Knoblauch (d)

#### Insalate | Salate

Insalata mista | 5,90

€

Bunter Salat an einer Vinaigrette (o)

Insalata di rucola con parmigiano | 6,90 €

Rucolasalat an einer Vinaigrette mit Parmesanscheiben (9,0)

#### **Zuppe | Suppen**

Zuppa di pomodoro | 5,90

€

Italienische Tomatensuppe



Zuppa alla pavese | 6,90 €

Klare Brühe mit Ei und Parmesan (c.g.k)

Minestrone | 6,10 €

Italienische Gemüsesuppe (k,p)

#### Liebe Gäste,

wir legen in unserer Osteria sehr großen Wert auf saisonale Zutaten und Originalität. Wenn Sie unter den hier genannten Nudel- und Fleischgerichten nichts Passendes gefunden haben, verweisen wir Sie auf unsere beigelegte **Wochenkarte** in der Speisekarte. Gerne beraten wir Sie persönlich bei der Auswahl der Gerichte.

#### Pasta | Nudeln

Schiaffoni con ricotta e spinaci alla Montini   Frische Maultaschen gefüllt mit Ricotta und Spinat in einer Tomatensauce, gebratenen Apfelstücke, Salbei-Knoblauchbutter und Parmesan (a.g.h.c)	14,50 €
Gnocchi alla molisana   € Überbackene Gnocchi in Tomatensauce und Mozzarella (a.g.c)	13,90
Linguine ai porcini   Frische Bandnudeln mit Steinpilzen in einer Rahmsauce (a.g.c)	15,90 €
Tagliarini al salmone   € Frische Tagliarini mit frischem Lachs in einer Tomatensahnesauce (a.d.c.g)	14,90
Tagliatelle con crevette   Frische Tagliatelle mit italienischem Olivenöl, Knoblauch und Crevetten (a.b.c)	14,90 €
Spaghetti "dolce vita"   € Frische Spaghetti, mit Mozzarella und Rucola in einer frischen Tomatensauce (a.g.	<b>14,50</b>

#### Pesce | Fisch



**Täglich frisch**, daher bei Bedarf das Servicepersonal oder den Chefkoch Enzo fragen. Zu jedem Fisch- und Fleischgericht servieren wir frische Tagesbeilagen.

#### Carne | Fleisch

Agnello della casa | 26,90 €

Lammkröne nach Art des Hauses (a)

Filetto ai porcini | 27,90
€

Rinderfilet in einer Steinpilzsahnesauce (a,g)

Filetto al pepe verde | 26,50
€

Rinderfilet mit grünem Pfeffer in einer Sahnesauce (a,g)

Piccata con gorgonzola | 22,50 €

Kalbsmedaillons in einer Gorgonzolasahnesauce (a,g)

22,50€

**Saltimbocca alla romana |** *Kalbsmedaillons mit Parmaschinken in einer Weißweinsauce* (a.g.o.)

#### Dolci | Dessert

Gelato di tartufo | 6,90 €

Schokoladeneis (a,c,g,h)

Tiramisù (a,c,g)

5,90 €



Panna cotta <sup>(9)</sup> 5,90 €

Soufflé al Cioccolato | 7,50 €

Schokoladensoufflé (a,c,g,h)

Zabaione | 7,50

€

Italienische Weinschaumcreme (c,o)

Dessert misto | 7,90

€

Gemischter Dessertteller (a,c,g,h,o)

#### Analcolici | Alkoholfreie Getränke

<u>0,25 l</u> <u>0,75 l</u>

Acqua Morelli frizzante medium 2,70 € 6,50 €

Acqua Morelli naturale 2,70 € 6,50 €

0,21

Coca Cola (1, 2) 2,50 €

Coca Cola light (1, 2, 4, 12, 19) 2,50 €

Fanta (1, 5, 6) 2,50 €

Sprite (6) 2,50 €

Granini Apfelsaftschorle 2,50 €

#### **Bevande calde | Warme Getränke**



Espresso <sup>(2)</sup> €	2,20
Espresso macchiato <sup>(2,g)</sup> €	2,30
Doppio Espresso (2)	4,40 €
Cappuccino <sup>(2,g)</sup> €	2,50
Latte macchiato (2,g)	2,80 €
Kaffee <sup>(2)</sup> €	2,20
Tee €	2,20

# Vini aperti | Offene Weine

 Vini bianchi | Weißweine:
 ½ |
 ½ |
 Glas (0,2 l)

 Pinot Grigio (o)
 5,80 €
 11,50 €
 5,20 €

 Inzolia (o)
 5,80 €
 11,50 €
 5,20 €

Vino rosato | Roséwein:  $\frac{1}{4}$  |  $\frac{1}{2}$  | Glas (0,21)

Rosato (o) 5,80 € 11,50 € 5,20 €



Vini rossi   Rotweine:	<u>1/4                                     </u>	<u>½  </u>	<u>Glas (0,2 l)</u>
Primitivo (o)	5,80 €	11,50 €	5,20 €
Montepulciano (o)	5,80 €	11,50 €	5,20 €
Nero d'Avola (o)	5,80 €	11,50 € 5,20	€

#### Liebe Gäste,

Flaschenweine oder "Weine der Woche" finden Sie auf unseren separaten Weintafeln.

	Birre   Biere	
Fassbiere: Veltins Pils €	<u>0,2  </u> <b>2,40 €</b>	<u>0,3 l</u> <b>2,90</b>
Füchschen Alt	<u>0,25  </u> <b>2,80 €</b>	
Flaschenbiere: Maisel`s Weisse Maisel`s Weisse (alkoholfrei)	<u>0,33 l</u>	0,5   5,30 € 5,30 €
Veltins Pils (alkoholfrei)	3,00 €	2,23 2

Aperitivi   Aperitifs				
	<u>5 cl</u>	<u>0,1 l</u>	<u>0,2 l</u>	
Aperol Spritz (1,0) €			6,90	



Martini Bianco (0 / 1,0) Prosecco (o) Bitterino (alkoholfrei) (1) 3,10€

5,90€ 3,50€

# **Digestivi | Digestifs**

3,50 € Averna (o) 3,50€ Ramazzotti (o)

3,50 € Fernet Branca (o) 3,10€ Sambuca

3,00€ Limoncello (1)

Grappa della casa 4,60€ 6,90€ **Grappa barricata** Grappa di prosecco da Ponte 9,90€ 9,50

Grappa di barolo

€