

Trattoria Rusticone



Öffnungszeiten:

*11:30 bis 14:30 Uhr & 17:00 bis 22:30 Uhr
Dienstag Ruhetag*

*Römerstraße 21
82205 Gilching
Tel. 08105 - 277 555
Fax 08105 - 277 578*

Aperitivi

Campari Orange	0,2 l	5,60 €
Martini Bianco	4 cl	4,00 €
Campari Soda	0,1 l	5,00 €
Prosecco mit Aperol (1)	0,1 l	4,50 €
Bitterino (1)	0,1 l	3,50 €
Aperol Spritz (1)	0,2 l	4,90 €
Hugo	0,2 l	4,90 €
Crodino (1)	0,1 l	5,50 €
Martini Spritz (1)	0,2 l	4,90 €

Antipasti - Vorspeisen

Vitello Tonnato	10,50 €
Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan	10,90 €
Antipasto Rusticone - gemischte Vorspeise	11,90 €
Thunfischtartar mit Avocado	12,90 €

Buschette

Pizzaiola mit frischen Tomaten	4,50 €
Fantasia mit Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und Parmesan	6,00 €

Insalata

Verde	Grüner Salat	4,50 €
Mista	Gemischter Salat	5,50 €
Pomodori	Tomatensalat mit Zwiebeln	5,00 €
Michele	FrISChe Tomaten, Mozzarella, Rucola und Parmesan	9,50 €
Rusticone (2,4)	Gemischter Salat, Mais, Käse (Edamer), Vorderschinken und Ei	10,50 €
Römerstrasse	Bunter Salatteller mit Putenstreifen	11,50 €
Scampi	Salatteller mit Scampispieß	12,50 €

Getränke

Fruchtsäfte auf Anfrage	0,2 l	2,80 €
Weinschorle	0,4 l	4,90 €

Alkoholfreie Getränke

Spezi (1,3,9)	0,4 l	3,50 €
Zitronenlimonade	0,5 l	3,30 €
Tafelwasser (groß)	0,4 l	3,10 €
Tafelwasser (klein)	0,2 l	2,00 €
Cola (1,3,9)	0,33 l	3,30 €
Cola Light (1,8,9)	0,33 l	3,30 €
Cola Zero (1,8,9)	0,33 l	3,30 €
Fanta (1,3)	0,33 l	3,40 €
Apfelschorle	0,2 l	3,80 €
Johannisbeerschorle	0,4 l	3,80 €
Kirschschorle	0,4 l	3,80 €
Maracujaschorle	0,4 l	3,80 €
Stilles Wasser (groß)	1,0 l	5,50 €
Stilles Wasser (klein)	0,5 l	2,50 €
Spritziges Wasser (groß)	1,0 l	5,50 €
Spritziges Wasser (klein)	0,5 l	2,50 €
Eistee	0,4 l	3,50 €
Bitter Lemon	0,2 l	2,80 €

Warme Getränke

Espresso		2,20 €
Espresso Corretto		4,00 €
Espresso Doppio		4,00 €
Cappuccino		3,50 €
Latte Macchiato		3,80 €
Tee (auf Anfrage)		3,00 €

Biere

Helles Bier (groß)	0,5 l	3,70 €
Helles Bier (klein)	0,3 l	3,10 €
Russ	0,5 l	3,80 €
Radler	0,5 l	3,70 €
Weißbier	0,5 l	3,80 €
Weißbier (klein)	0,3 l	3,20 €
Dunkles Weißbier	0,5 l	3,80 €
Leichtes Weißbier	0,5 l	3,80 €
Alkoholfreies Weißbier	0,5 l	3,80 €
Alkoholfreies Helles	0,5 l	3,70 €
Cola Weizen (1,3,9)	0,5 l	4,00 €
Dunkles Bier	0,5 l	3,70 €
Pils	0,3 l	3,70 €

Spirituosen - Liköre

Amaretto	2 cl	3,50 €
Sambuca	2 cl	3,50 €
Vecchia Romagna	2 cl	3,50 €
Limoncello	2 cl	3,50 €
Williams-Birne	2 cl	3,50 €
Ramazotti	2 cl	3,50 €
Averna	2 cl	3,50 €
Amaro del Capo	2 cl	3,50 €

Offene Weine

Rotwein 0,25 l

<i>Cannonau di Sardegna (trocken, kräftig)</i>	6,00 €
<i>Merlot (trocken, fruchtig)</i>	4,90 €
<i>Montepuliano (trocken, vollmundig)</i>	4,90 €
<i>Chianti (trocken und leicht fruchtig)</i>	4,90 €
<i>Lambrusco (süß)</i>	4,90 €

Weißwein 0,25 l

<i>Chardonnay (trocken, fruchtig)</i>	4,90 €
<i>Pinot Grigio (trocken und mineralisch)</i>	4,90 €
<i>Trebbiano (leicht und fruchtig)</i>	4,90 €

Hauswein 0,25 l

<i>Rosé (fruchtig und trocken)</i>	4,90 €
------------------------------------	--------



Pizza

ca. 32 cm Ø

Pizza Pane	Pizzabrot mit Tomatensauce und Knoblauch	4,50 €
Pizza Focaccia	Pizzabrot mit Oregano und Knoblauch	3,50 €
Margherita	Kennt jeder!	6,90 €
Salami (1,2,4)	Tomaten, Käse und Salami	7,90 €
Prosciutto (2,4)	Tomaten, Käse und Vorderschinken	7,90 €
Funghi	Tomaten, Käse und Champignons	7,90 €
Regina (2,4)	Tomaten, Käse, Vorderschinken, Champignons	8,50 €
Tonno	Tomaten, Käse, Thunfisch, Zwiebeln	9,50 €
Capricciosa (2,4)	Tomaten, Käse, Vorderschinken, Paprika, Oliven, Artischocken	8,90 €
4 Stagioni (2,4)	Tomaten, Käse, Vorderschinken, Paprika, Oliven, Champignons	8,90 €
Hawaii (2,4)	Tomaten, Käse, Vorderschinken, Ananas	8,50 €
Verde (2,4)	Tomaten, Käse, Vorderschinken, Spinat, Peperoni, Knoblauch	9,50 €
4 Formaggi	Tomaten und 4-Käsesorten	9,50 €
Vegetaria	Tomaten, Käse und Gemüse	9,50 €
Fantasia	Tomaten, Käse, Parmaschinken, Rucola, Parmesan	11,50 €
Arrabbiata (1,2,4)	Tomaten, Käse, Salami Napolí Pikante	10,50 €
Napoletana	Tomaten, Käse, Sardellen, Oliven, Kapern, Oregano	10,90 €
Rustica	Tomaten, Käse, Speck, Ei, Zwiebeln	11,70 €
Scampí	Tomaten, Käse, geschälte Scampis	13,20 €
Bianca	Mozzarella, Käse, Schinken, Champignons, Spinat, Salami Napolí Pikante	10,90 €
Campagnese	Tomaten, Käse, Champignons, Petersilie, Parmesan, Knoblauch	10,20 €
Meister	Mozzarella, Käse, geschälte Scampis, Rucola, Parmesan	13,80 €
Calzone (2,4)	Tomaten, Käse, Vorderschinken, Champignons - zusammengeklappt	9,50 €

Jede zusätzliche Zutat kostet 1,00 €, außer Knoblauch
Pikante 0,30 €, Scampí 3,00 €

*1 Farbstoffe *2 Konservierungsstoffe *4 Geschmacksverstärker

Pasta

Tagliatelle Bolognese mit Hackfleischsauce 9,90 €

Spaghetti...

Aglio Olio mit Knoblauch und Olivenöl 8,90 €

Carbonara mit Speck, Ei und Sahne 9,50 €

mit geschälten Scampis 12,90 €

Penne...

Arrabbiata mit pikanter Tomatensauce 8,50 €

Napoli mit Tomatensauce 8,50 €

4-Formaggi mit vier Käsesorten 8,90 €

Al Forno mit Schinken, Salami, Champignons
mit Käse überbacken (1,2,4) 9,50 €

Hausgemachte Pasta...

Tortelloni Panna e Prosciutto
mit Schinken und Sahne (2,4) 9,50 €

Lasagne Bolognese mit Käse überbacken 9,50 €

Fiocchetti mit Ricotta und Birnenfüllung
in leichter Tomatensauce 9,90 €

Cannelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat
mit Käse überbacken 10,90 €

Mezzelune (Halbmond-Nudeln) mit Steinpilzfüllung
in Butter-Salbei-Sauce 11,90 €



Weinkarte

Rotwein

Ripasso della Valpolicella DOC von Mabis - Venetien

Das Bukett ist reich und komplex, mit deutlichen Noten von Kirschen und im Hintergrund Schokolade. Der Geschmack ist trocken, mild mit einer vollen harmonischen Balance. Der Abgang ist lang und angenehm.

0,75 l 25,50 €

Barone Nero IGT von Parol Vini - Venetien

Reben: 100 % Refosco

Der Barone Nero ist ein Wein von kräftigem Rot. Aroma: Intensiv, anhaltend mit blumigen und fruchtigen Noten. Mit einem Hauch von Waldfrüchten.

0,75 l 18,00 €

Primitivo di Manduria DOC Villa Santera von Leone de Castris - Apulien

Ein Rotwein, der für seine unverkennbaren Merkmale weltweit geliebt und respektiert wird. Dunkelrote, fast violette Farbe. Einmaliges, fruchtiges, sehr volles Bukett, das an Kirschen und Anis erinnert. Vollmundig, samtweich, warm im Geschmack.

0,75 l 24,50 €

Amarone della Valpolicella Classico DOCG von F.lli Giuliari - Veneto

Reben: Corvina, Rondinella, Molinara

Ausgebaut wurde der Wein für rund 3 Jahre im klassischen Holzfass. Der Wein zeigt eine beeindruckende Nase mit Aromen von Waldbeeren, Kirschen, Dörrpflaume, Rauch, Bitterschokolade, Espresso, Bittermandel, Nelken, Lakritz, Zimt, Tabak, Kardamom, Pfeffer, Roden und Veilchen.

0,75 l 78,00 €

Negroamaro Salento IGT Elo Veni von Leon de Castris - Apulien

Der Elo Veni zeigt sich in strahlendem Rubinrot. Würzig frisch mit Noten von roten Johannisbeeren und Kirschen, sowie feine Nuancen von Gewürznelken. Am Gaumen frisch, weich und vollmundig mit ausgezeichneter Struktur und Länge.

0,75 l 22,50 €

Barolo DOCG Gattera von Mauro Veglia - Piemont

2 Jahre in frz. Eichenfässern und ein weiteres Jahr in der Flasche gereift. Er besticht durch feine Aromen von Veilchen, Konfitüre und Kaffee. Duft nach roten Kirschen und schwarzen Beeren.

0,75 l 79,00 €

Weinkarte



Weißwein

Falanghina Sannio DOC Caracena von Oppida Aminea - Kampanien

Dieser quirlig frische Weißwein präsentiert sich im Glas in einem leuchtend hellen Gelb, das mit grünlichen Reflexen vor sich hin schimmert. Dabei duftet er nach reifem, gelbem Trockenobst, vor allem Aprikose. Die Frucht wird durch eine feine Zitrusnote erfrischt und durch Aromen mediterraner Kräuter und Gewürze untermalt.

0,75 l 25,50 €

Greco di Tufo DOCG von Filadoro - Kampanien

Er präsentiert sich strahlend golden im Glas und duftet langanhaltend und intensiv. Mit einer süßlichen Note von frischer Birne und Pflaume.

0,75 l 25,50 €

Lugana Molin Superiore DOC von Provenza - Lombardia

Reben: reinsortig Trebbiano

Der Weißwein Lugana DOC Auslese Molin verdankt seinen Namen dem antiken Keller des Guts Cascina Molino. Dieser Wein wurde 6 Monate in Fässern gelagert und bekommt dadurch einen strukturierten und zeitgleich zarten Geschmack..

0,75 l 29,50 €

Pinot Grigio COF DOC von a Tunella - Friaul

Der wohlriechende und fruchtige Duft erinnert an die Kruste warmen Brotes, an den intensiven Geruch von Akazienblüten und den Duft reifer tropischer Früchte. Die Dufterlebnisse bestätigen sich auch am Gaumen, der Wein präsentiert sich elegant und körperreich mit einer äußerst delikaten Hefe Note und einem entschiedenen Charakter.

0,75 l 23,50 €

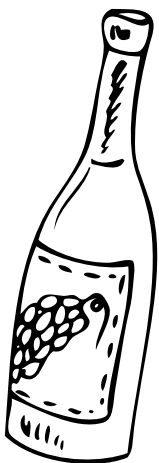
Rosè

Chiaretto Garda DOC von Provenza - Lombardia

Reben; Gropella, Marzemino und Cabernet

Dieser Rosèwein besitzt eine sehr fruchtige Note und erinnert an einen bunten Frühlingstrauß. Leichte Säure und gut strukturiert.

0,75 l 21,50 €



Weinkarte

Schaumwein

Prosecco Valdobbiadene extra dry DOCG von Astoria - Veneton

Reben: reinsortig Prosecco

Ein Prosecco aus dem Herzen Valdobbiadene. Erfrischend mit typischem Duft nach Äpfeln und Pfirsichen. Seine Perlage ist anhaltend und angenehm aromatisch.

0,75 l 29,50 €

Dessertwein

Sangue di Giuda Oltrepo Pavese DOC von C. Vistarino

Sangue di Giuda (ital. Judasblut) wird als lieblicher und süßer Perlwein nur in einem ganz kleinen Bereich der Oltrepo Pavese produziert.

0,75 l 21,50 €



Unsere Grappaauswahl

<i>Grappa san Colombano, Hausgrappa trocken</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Grappa Barolo, trocken</i>	<i>2 cl</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Grappa Mosato, aromatisch</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Grappa Villa Prato, delikat mit Bukett</i>	<i>2 cl</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Grappa Paolo Berta, voll im Geschmack</i>	<i>2 cl</i>	<i>13,00 €</i>
<i>Aquavite 20 Jahre Voll im Geschmack und im Barrique ausgebaut</i>	<i>2 cl</i>	<i>11,00 €</i>

