Osteria

Bianchi

Alimentari

Benvenuti!

In der OSTERIA Bianchi legen wir besonderen Wert auf die Herkunft, Qualität und Frische unserer Waren. Daher kochen wir für Sie mit authentischen Zutaten direkt aus Italien und ausgesuchten Produkten aus der Region.

Ganz besonders lieben wir das Meer und somit alle Fische und Meeresfrüchte. Ein Großteil unserer Gerichte kommt aus Wildfang oder biologischer Aquakultur. Genießen Sie leckere Gerichte, wie z.B. Thunfischtartar, Muscheln, Lachs, Polpo, Calamari und frischer Fisch vom Grill.

Buon appetito!
Ihr Osteria Bianchi Team

Menu del Mezzogiorno
Mo - Fr 11.30 - 15.00 Uhr

Öffnungszeit
täglich 11.30 - 23.00 Uhr

Antipasti

Antipasti Misti della Casa (ab 2 Personen) –
Vitello Tonnato mit Kapernäpfel, Caprese,
Thunfisch Tartar, Rucola, Grana, gegrilltes Gemüse,
Kalamata Oliven, getrocknete Tomaten,
Toscanaschinken mit Melone und Grissini
11,50€ (pro Person) [4,6,11,G,C,A1,D,M,3]

Bruschetta Pomodori –
geröstetes Pizzabrot mit Tomaten,
Basilikum, Knoblauch Concasset 7,50 [A1,M]

Bruschetta Mista –
geröstetes Pizzabrot mit
vier verschiedenen Dips 10,50 [A1,6,D,C,G,M]

Vitello Tonnato –
dünne, rosa gegarte Kalbfleischscheiben mit leichter
Thunfischcreme und Kapernäpfel 13,90 [D,C,G,M]

Carpaccio di Manzo –
marinierte Rinderfiletscheiben mit Parmesanblättern
und frischer Rucola 12,90 [G]

Tartar di Tonno „alla Cippoline“ –
Sashimi Thunfisch Tartar mariniert mit Ingwer,
Traubenkernöl und Soja 17,90 [F,D]

Polpo „alla Ligure“ –
geschmorter Oktopus auf
lauwarmen Belugalinsensalat 15,90 [O]

Timballo Vegetariana –
mit gegrilltem Gemüse, Ziegenkäse,
Tomatensalsa und Pesto 12,50 [G]

Zuppa

Zuppa di Pomodori –
würzige Tomatencremesuppe mit Croûtons
und Basilikum 5,90 [G]

Zuppa di Pesce –
Silvios Fischsuppe mit hausgemachter Rouille
und geröstetem Brot [A1,C,G,O,B,D]
als Vorspeise/Hauptgang 13,90/19,00

Insalate

Mista –
Piccola/Grande 5,90/7,40

Insalata Cesare –
knackiger Romanasalat mit Parmesan-Kapern
und Kräutercroutons Dressing 11,90 [G,M,3]

Insalata Caprino –
knackige Blattsalate, kurz gegrillter Ziegenkäse,
gerösteter Rauchspeck und Feigenbalsamico 15,90 [G,11,1,3]

Insalata Bianchi –
Romanasalat, Rucola mit gegrillten Wildfang-
Meerwassergarnelen und Artischocken 19,90 [B,3]

Insalata Salmone –
Jahreszeit Salate, Lachsfilet, Avocadostreifen,
Melone, geröstete Kerne,
und Limetten-Chili Dressing 18,90 [h7M]

Tagliata –
aufgeschnittene, rosa gegarte
argentinische Rinderlende 200g auf Rucola
mit Kirschtomaten und Parmesanscheiben 21,50 [G]

Primi Piatti

Limonen-Ricotta Ravioli –
mit Kirschtomaten
und Salbeibutter 14,90 A1,G,C,4

Fussilone con Ragú di Manzo –
mit kräftigem Rinderragout
und Parmesan 15,80 A1,I,4,G

Spaghetti Carbonara Traditionale –
mit italienischem Panchetta, Ei, Parmesan,
Olivenöl und Pfeffer 13,50 A1,G,11,4,2

BIANCHI's Fussilone all'Arrabiata –
in würzigem Tomatensugo mit
aufgeschnittener Rinderlende 180g,
Parmesan 19,50 A1,G,4

Spaghetti Scampi –
mit Meerwassergarnelen, Knoblauch, Kräuter,
Weißwein und Tomate - piccante 18,90 A1,B,M,4,O

Spaghetti alle Vongole Veraci –
mit Venusmuscheln aus dem Veneto,
Knoblauch, Chili und Weißwein 16,90 A1,O,4,M

Risotto Frutti di Mare –
cremiges Risotto gekocht mit
bestem Fischfond, frischem Fisch,
Muscheln und Garnelen 19,40 I,B,O,G

Secondi Piatti

Rinderlende alla Griglia 220g –
argentinische Rinderlende gut gereift
mit Kartoffeln und Gemüse 23,90

Petti di Pollo 200g al Limone –
Brustfilet vom Landhuhn in Zitronensauce mit
Kartoffeln und Gemüse 19,90 [4,M]

Coniglio al Forno –
Kaninchenkeule aus dem Ofen
mit Bergoregano, Kräutern,
Oliven und Kartoffeln 21,50 [4,M,I]

Salmone al Sale –
norwegisches Fjordlachsfilet auf der
Haut gegrillt und
gedämpftem Parmesan Blattspinat 22,50 [D,G]

Babycalamari alla Griglia –
zarte, marinierte Babycalamari vom Grill
mit Avocadotartar und Saisonsalaten 19,50 [O,M]

Orata alla Griglia –
Goldbrasse vom Grill (ca.500g)
mit gemischtem Salat 21,90 [D]

Filetto di Tonno alla Griglia –
Sashimi-Thunfischsteak
im Sesammantel, Teriyaki Sauce
und Reistimballo 24,90 [D,F]

Pizze

PIZZA VEGETARIANE

Focaccia –
weisse Pizza mit Rosmari 6,40 A1

Marinara –
Tomaten, Knoblauch, Oregano 7,90 A1,G

Margherita –
Tomaten, Mozzarella, frisches Basilikum 8,90 A1,G

Quattro Formaggi –
weiße Pizza, Mozzarella, Ziegenkäse,
Gorgonzola, Grana 13,40 A1,G

Tartufata –
weiße Pizza, Mozzarella, Champignons, Rucola,
Parmesan, Trüffelöl 12,90 A1,G

Lollobrigida –
weiße Pizza mit Mozzarella, Zucchini, Auberginen,
frischen Tomaten und Kräutern 13,20 A1,G

Rucola –
Tomaten, Mozzarella, Rucola,
frische Tomaten, Grana 12,80 A1,G

Caprese –
Tomaten, Büffelmozzarella aus Kampanien,
Basilikum, frische Tomaten 13,80 A1,G

Monpetit –
Tomaten, Mozzarella, Ziegenkäse,
getrocknete Tomaten, frische Tomaten 13,90 A1,G

PIZZA MARE

Napoli –
Tomaten, Mozzarella, Kapern, Sardellen,Oregano 11,40 A1,G,M,D

Bianchi –
Tomaten, Meerwassergarnelen, Baby-Calamari, Oliven,
Basilikum, frische Tomaten, Knoblauch 14,80 A1,G,B,O

Tonno –
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch,
Chili, Zwiebeln 13,40 A1,G,4

PIZZA MONTE

Diavola –
Tomaten, Mozzarella, Spianata piccante 12,90 A1,G,11,2

Salame –
Tomaten, Mozzarella, original Mailändersalami 12,80 A1,G,11,2

Prosciutto –
Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken 11,90 A1,1,2,7,G

Regina –
Tomaten, Mozzarella, Champingnons,Vorderschinken 12,40 A1,1,2,7,G

Capricciosa –
Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken,
Artischocken, Champignons, Peperoni 12,90 A1,1,2,7,G,3

MISU –
Tomaten, Mozzarella,Parmaschinken, Rucola,
frische Tomaten, Parmesan 13,80 A1,1,2,7,G

Vitello Tonnato –
Tomaten, rosa gebratenem Kalbfleisch
mit Thunfischcreme 13,80 A1,G,C,D,M,4

Tirolese –
Tomaten, Mozzarella, Chili,
luftgetrockneter Tiroler Speck,
Zwiebeln 13,40 A1,1,2,7,G

Dolce

Tiramisu della Casa 6,90 A1,G,F,C

Panna Cotta –
mit Früchtesauce 7,50 G,M

Tortino al Cioccolato –
lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis 7,50 1,8,c,g

Tartufo Bianco –
Kokoseispraline mit Zabaionefüllung 7,50 1,8,c,g

Caffe

Espresso 2,80

Doppio 3,90

Espresso Macchiato 2,80

Cappuccino 3,90

Latte Macchiato 3,90

Corretto con Grappa 4,50

Aperitivi

Hugo –
Prosecco, Holunder, Soda, Limetten, Minze 7,50 [M]

Veneto Spritzer –
Aperol, Weißwein, Soda, Limetten 7,50 [M,1]

Glas Prosecco 0,1l 5,50 [M]

Campari Vino –
Campari, Weißwein, Limette 7,50 [M,1,12]

Campari alkoholfrei –
Crodino, Soda, Orange 5,50 [1]

Martini Bianco –
weißer Vermouth, grüne Olive 6,00 [M]

Aperol Spritz –
Aperol, Prosecco, Soda, Orange 7,90 [M,1]

Milano Spritz –
Ramazzotti Rose, Prosecco, Soda,
Orange, Basilikumblätter 7,90 [M,1]

Amalfi Spritz –
Limoncello, Limone, Prosecco, Minze, Soda 7,90 [M,1]

Bevande

Pellegrino 0,25l/0,75l 3,30/6,90

Aqua Panna 0,25l/0,75l 3,30/6,90

Saft/Nektar Schorle 0,4l 4,50

Spezi 0,2l/0,4l 2,70/4,50

Coca-Cola/light 0,2l 3,50

Aranciata 0,25l 4,10

Lemon Soda 0,33l 4,50

Weinschorle 0,4l 6,20

Birre

BIRRE ALLA SPINA

Chiemseer Helles 0,2l/0,5l 3,20/4,80

Chiemseer Radler 0,5l 4,60 [3,8]

BIRRE IN BOTTIGLIA

Hacker Pschorr Kellerbier 0,5l 4,90

Hopf Weissbier 0,5l 4,90

Hopf Dunkles Weißbier 0,5l 4,90

Hopf leichtes Weißbier 0,5l 4,90

Paulaner alkoholfreies Weißbier 0,5l 4,90

Hacker Pschorr alkoholfreies Helles 0,5l 4,90

Vini aperti

BIANCHI

Vino della Casa Chardonnay
0,2l/0,5l 5,90/12,90

Custoza DOC

Cantina S.Sofia, Lombardei
0,2l/0,5l 6,90/14,80

Sauvignon DOC
Cantina Friaul
0,2l/0,5l 7,90/17,60

Grillo DOC
Cantina Mandrarossa, Sizilien
0,2l/0,5l 8,60/19,50

ROSATO
Chiaretto DOC
Cantina Zenato, Gardasee
0,2l/0,5l 7,30/15,90

ROSSO

Vino della Casa Primitivo Manduria
0,2l/0,5l 6,60/14,30

Nero D´avola “Costadune” DOC
Cantina Mandrarossa, Sizilien
0,2l/0,5l 8,60/19,50

Cannonau “Tonaghe” DOC
Cantina Contini, Sardinien
0,2l/0,5l 8,90/20,30

Prosecco in Bottiglia 29,50
Prosecco Superiore "Asolo" DOC
Brut 0,75l
Borgo Molino

Vini in Bottiglia

BIANCO 0,75ltr.!!

Vermentino “Tyrsos” DOC
Contini, Sardinien 29,50

Pinot Bianco Weißbugunder DOC
Kurtatsch, Südtirol 31,50

Lugana „Fossadel“ DOC
Corte Volponi, Lombardei 33,50

Pinot Grigio DOC
Genossenschaftskellerei Tramin 31,50

Gewürztraminer DOC
St.Michael Eppan, Südtirol 38,50

Chardonnay DOP
La Tunella, Colli Orientali, Friaul 38,50

Arneis Roero DOCG
Abbona, Piemont 39,50

Sauvignon IGT
Jermann, Friaul 47,50

Rosso 0,75ltr.!!

Primitivo di Manduria DOC
Conte di Campiano, Apulien 32,50

Pinot Nero Blaubugunder DOC
Kellerei Kurtatsch, Südtirol 36,00

Merlot DOP
La Tunella, Colli Orientali, Friaul 39,00

Rosso Montalcino DOC
Fanti, Toscana 41,50

Nebbiolo “Ginestrino” DOC
Conterno Fantino, Piemont 43,50

Kalterer See Superiore “Quintessenz” DOC

Kaltern, Südtirol (3 Gläser Gambero Rosso) 39,00

Sor Ugo IGT
Aia Vecchia, Toscana-Bolgheri 49,00

Spirituosen

2cl

Grappe Cosa 3,80
Moscato Nonion 6,00
Nonino Vuisinar 5,00
Naodini riserva 6,20
Prosecco Andrea da Pork 5,00
Barolo 6,00
Ramazotti 4,00
Averna 4,00
Fernet 4,00
Monte Negro 4,00
Sombuca 4,00
Amaretto 4,00
Vecchia Romagna 5,50
Frangelico 5,70

4cl

Gin Hendrich`s 8,50
Gin Duke 8,50
Gin Bombay 8,50
Jack Daniels 8,50

Negroni 10,50

Zusatzstoffe

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = mit Phosphat, 8 = mit Süßungsmittel, 9 = enthält eine Phenylalaninquelle, 10 = gewachst, 11 = mit Nitritpökelsalz, 12 = Tartrazin (mit Farbstoff, kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)

Allergene

a = glutenhaltiges Getreide [namentlich a1 = Weizen (wie Dinkel oder Khorasan-Weizen), a2 = Roggen, a3 = Gerste, a4 = Hafer, a5 = Kamut oder Hybridstämme davon sowie Erzeugnisse daraus nennen], b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c = Eier und Eierzeugnisse, d = Fisch und Fischerzeugnisse, e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse, g = Milch und Milcherzeugnisse, h = Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse [namentlich h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse, h3 = Walnüsse, h4 = Kaschunüsse, h5 = Pecanüsse,h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse nennen], i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, k = Senf und Senferzeugnisse, l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, m = Schwefeldioxid und Sulfite, n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse, o= Weichtiere und Weichtiererzeugnisse