

2021 Weihnachtsmenü

Willkommen im RÖ e BUNI & buon natale a tutti.
Auch in diesem Jahr bieten wir unser beliebtes, exklusives Weihnachtsmenü an. Sichern Sie sich bereits jetzt Ihren Tisch in der Weihnachtszeit - für einen entspannten Abend bei einem außergewöhnlichem Menü. Wir freuen uns auf Sie. Reservierungen unter: +49 89 335 380

Weihnachtsmenü 3-Gang 46.00 p.P.
Weihnachtsmenü 4-Gang 56.00 p.P.

Aperitivi

1 Mandarin-Royal 8,50
Frischgepresster Mandarinenensaft, Cointreau, Prosecco

2 Mandarin-Royal Senza 6,00
Frischgepresster Mandarinenensaft, Minze, Tonic.
Ohne Alkohol.

Aperitivi können nach Wunsch geändert werden (mit und ohne Alkohol). Aperitivi und Getränke sind nicht im Menü-Preis enthalten.

3-Gang Menü

Antipasti

Zucchini marinata
Gegrillte Zucchini, süß-sauer
mariniert mit Minze. (Vegan)

Peperonata
Gebratene bunte Paprika,
Zwiebeln, Olivenöl. (Vegan)

Salumi misti
Parmaschinken, Salami piccante, Morta-
della, Oliven, Artischocken, Fenchel.

Dazu **frisch gebackene**
Piadina, ein Fladenbrot wie
aus der Emilia Romagna. (Vegan)

Hauptgang

Pasta

Tagliatelle al ragù della casa
Mit hausgemachtem Ragù

Strozzapretti con salsiccia
Mit Salsiccia und Tomaten

oder

Gnocchi di patate al formaggio di fossa
Mit höhlengereiftem Pecorino

Ravioli ripiene con spinaci
Ravioli mit Spinat und Käse gefüllt

Fisch

Tris di mare alla griglia: Scami, calamari, e filetto branzino
Riesengarnele, Calamari und
Wolfsbarschfilet, gegrillt mit frischen
Kräuter, Beilage Spinat od. Blattsalat

oder

Orata alla pugliese
Doradenfilet nach apulischer Art,
mit Kartoffeln, Pecorino und Petersilie
aus dem Ofen. Als Beilage
Mangold sautiert

Fleisch

Ossobuco alla milanese e polenta
Geschmorte Scheibe von der
Bioland-Kalbshaxe mit Tomaten,
Karotten, Sellerie, Grmolada
und Polenta

oder

Anatra e pollo al forno con patate
Enten- und Hühnerteile aus dem
Ofen mit Rosmarin-Kartoffeln

Dessert

Pannacotta di natale
Lebkuchen-Pannacotta auf
Bratapfelmus (enth. Nüsse)

oder

Tiramisù fatto in casa
Hausgemachtes Tiramisù
brandy- & espressgetränkte
Biscotti (Alkohol)

oder

Sorbetto Limone (vegan)
Veganes Zitroneneis mit
Prosecco aufgegossen,
mit Minze.

4-Gang Menü

Antipasti

Zucchini marinata

Gegrillte Zucchini, süß-sauer
mariniert mit Minze. (Vegan)

Peperonata

Gebatene bunte Paprika,
Zwiebeln, Olivenöl. (Vegan)

Salumi misti

Parmaschinken, Salami piccante, Morta-
della, Oliven, Artischocken, Fenchel.

Dazu **frisch gebackene**

Piadina, ein Fladenbrot wie
aus der Emilia Romagna. (Vegan)

Pasta

Tagliatelle al ragù della casa

Mit hausgemachtem Ragù

Strozzapretti con salsiccia

Mit Salsiccia und Tomaten

Gnocchi di patate al formaggio di fossa

Mit höhlengereiftem Pecorino

Ravioli ripiene con spinaci

Ravioli mit Spinat und Käse gefüllt

Hauptgang

Fisch

**Tris di mare alla griglia: Scami,
calamari, e filetto branzino**
Riesengarnele, Calamari und
Wolfsbarschfilet, gegrillt mit frischen
Kräuter, Beilage Spinat od. Blattsalat

oder

Orata alla pugliese
Doradenfilet nach apulischer Art,
mit Kartoffeln, Pecorino und Petersilie
aus dem Ofen. Als Beilage
Mangold sautiert

Fleisch

Ossobuco alla milanese e polenta
Geschmorte Scheibe von der
Bioland-Kalbshaxe mit Tomaten,
Karotten, Sellerie, Grmolada
und Polenta

oder

Anatra e pollo al forno con patate
Enten- und Hühnerteile aus dem
Ofen mit Rosmarin-Kartoffeln

Dessert

Pannacotta di natale

Lebkuchen-Pannacotta auf
Bratapfelmus (enth. Nüsse)

oder

Tiramisù fatto in casa

Hausgemachtes Tiramisù
brandy- & espressgetränkte
Biscotti (Alkohol)

oder

Sorbetto Limone (vegan)

Veganes Zitroneneis mit
Prosecco aufgegossen,
mit Minze.

RÒ e BUNÌ | Kaiserstr. 55, 80801 München
Reservierungen unter Tel.: **089 335 380**



Wir sind ein **zertifiziertes Bio-Restaurant** nach EG-Öko-Verordnung. Die Kontrollstelle ist die DE-ÖKO-006. **Zusatzstoffe:** 1 gepökelt (mit Nitritpökelsalz), 2 koffeinhaltig, 3 mit Süßungsmitteln, 4 mit Farbstoff, 5 enthält Phosphat (Phosphorsäure), 6 chininhaltig, 7 mit Antioxidationsmittel, 8 mit Milcheiweiß, 9 geschwefelt (mit Schwefeldioxid), 10 enthält eine Phenylalaninquelle (z.B. Aspartam). **Allergene:** A1 glutehaltiges Getreide, A2 Krebstiere, A3 Eier und Erzeugnisse, A4 Fisch, A5 Erdnüsse, A6 Sojabohnen und Erzeugnisse, A7 Milch und Erzeugnisse (Laktose), A8 Schalenfrüchte und Erzeugnisse, A9 Sellerie und Erzeugnisse, A10 Senf und Erzeugnisse, A11 Sesam und Erzeugnisse, A12 Sulfite und Schwefeldioxid, A13 Weichtiere, A14 Hülsenfrüchte. *„Nicht Bio“-Produkt. / Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt. / Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

rò e bunì

HOSTARIA KAISERSTRASSE

Weihnachtszeit im RÒ e BUNÌ

Als zertifiziertes Bio-Restaurant vereinen wir italienische Tradition in modern inspirierten Gerichten. Und das mit besten Zutaten aus ökologischer, bevorzugt regionaler Landwirtschaft. Natürlich, frisch, gut... **Entdecken Sie unser beliebtes, exklusives Weihnachtsmenü und sichern Sie sich Ihren Tisch in der Weihnachtszeit.**

Reservierungen unter Tel.: **089 335 380**

