

Senso
ristorante

ANTIPASTI - VORSPEISEN

BRUSCHETTA KROSSE BROTSCHNITTEN MIT MARINIERTEN TOMATEN - PARMESAN (A,G)	5.50 €
MOZZARELLA CAPRESE KURZ ANGEBRATENE KIRSCHTOMATEN – BÜFFELMOZZARELLA - RUCOLA - BASILIKUM (G)	10.50 €
CARCIOFI ALLA ROMANA GEBRATENE ARTISCHOCKEN MIT RUCOLA, KIRSCHTOMATEN - PECORINOKÄSE - MINZE (G)	11.50 €
VITELLO TONNATO KALBSAUFSCHNITT MIT THUNFISCH-KAPERNSAUCE (C,D)	11.50 €
ANTIPASTO MISTO MIT VITELLO TONNATO - PARMASCHINKEN - BÜFFEL- MOZZARELLA - ARTISCHOCKEN - OKTOPUSCARPACCIO (C,D,G)	14.50 €
OKTOPUS CARPACCIO MIT AVOCADOMOUSSE - GRAPEFRUIT (D,G)	13.50 €

INSALATE - SALATE

INSALATA MISTA GEMISCHTER SALAT DER SAISON - SONNENBLUMENKERNE (H)	5.50 €
INSALATA DI POMODORO CON CIPOLLA ROSSA & BASILICO TOMATENSALAT - ROTE ZWIEBELN - BASILIKUM	5.50 €
INSALATA DI RUCOLA, POMODORO & PARMIGIANO A SCAGLIE RUCOLA - TOMATEN - GEHOBELTER PARMESAN (G)	6.50 €

ZUPPE - SUPPEN

SCHAUEN SIE AUF UNSERE WOCHENKARTE

PASTA - NUDELN

SPAGHETTI AGLIO OLIO PEPERONCINO MIT KNOBLAUCHÖL - PEPERONCINO (LEICHT SCHARF) (A,C)	9.00 €
PENNE ARRABBIATA MIT TOMATENSAUCE- KIRSCHTOMATEN -PEPERONCINO (A)	9.50 €
HAUSGEM. LASAGNE ALLA BOLOGNESE MIT TOMATENSAUCE - BOLOGNESESAUCE - MOZZARELLA (A,G)	11.50 €
HAUSGEM. STROZZAPRETI MIT KALBSRAGOUT & GEM. PILZE MIT TOMATENSAUCE - KALBSRAGOUT - PILZE - MOZZARELLA (A)	12.50 €
HAUSGEM. TORTELLONI RIPIENI DI RICOTTA E SPINACI HAUSGEMACHTE RAVIOLI GEFÜLLT MIT RICOTTA UND SPINAT MIT BUTTER UND SALBEI (A,C,G)	13.50 €
HAUSGEM. SPAGHETTI ALLA CHITARRA MIT GAMBAS & ZUCCHINI MIT GAMBAS - ZUCCHINI - KIRSCHTOMATEN (A,D)	14.50 €
KLEINE PASTA FÜR KINDER IN BUTTERSauce ODER TOMATENSAUCE (A)	4.50 €
GLUTENFREIE PIZZA zzgl.	2.50 €

für glutensensitive Gäste

ACHTUNG: KANN SPUREN VON GLUTEN ERHALTEN!

DESSERT/KÄSE

TIRAMISÙ CLASSICO (A, D)	6.50 €
SCHOCKOLADENTÖRTCHEN MIT WEICHEM KERN & VANILLEEIS (A,C,G)	7.50 €
KROKANT ROSMARIN PARFAIT MIT INGWER UND WALDFRÜCHTEN (C,G,H)	7.00 €
CRÈME BRÛLÉE MIT INGWER UND WALDFRÜCHTEN (C, G)	6.50 €
GEMISCHTE KÄSEPLATTE (FÜR 1 PERSON) MIT HAUSGEMACHER PEPERONCINOMARMELADE (G)	8.50 €
PECORINI VOM GRILL MIT HONIG (G)	7.90 €

PIZZE CLASSICHE

PANE ROSSA 6,00 €
MIT TOMATEN - KNOBLAUCH (A,G)

PANE BIANCA 6,50 €
MIT OLIVENÖL - OLIVEN - ROSMARIN (A)

MARGHERITA 7,50 €
MIT TOMATEN - MOZZARELLA (A,G)

SALAME 9,50 €
MIT TOMATEN - MOZZARELLA - SALAMI (A,G *1,6,15)

TONNO 9,00 €
MIT TOMATEN - MOZZARELLA - THUNFISCH - ZWIEBELN (A,G)

PROSCIUTTO 8,50 €
MIT TOMATEN - MOZZARELLA - VORDERSCHINKEN (A,G*1,8,15)

REGINA 9,00 €
MIT TOMATEN - MOZZARELLA - VORDERSCHINKEN -
CHAMPIGNONS (A,G*1,8,15)

DIABOLO 9,00 €
MIT TOMATEN - MOZZARELLA - SALAMI - PEPPERONCINI -
PEPERONI (A,G*1,6,15)

CAPRICCIOSA 9,50 €
MIT TOMATEN - MOZZARELLA - VORDERSCHINKEN -
SALAMI - CHAMPIGNON - OLIVEN - PEPERONI (A,G*1,6,8,15)

VEGETARIANA 9,00 €
MIT TOMATEN - MOZZARELLA - MARINIERTEM GEMÜSE -
BASILIKUM (A,G)

FUNGHI 8,50 €
MIT TOMATEN - MOZZARELLA - CHAMPIGNON (A,G)

4 STAGIONI 9,50 €
MIT TOMATEN - MOZZARELLA - VORDERSCHINKEN -
ARTISCHOCKEN - CHAMPIGNON - OLIVEN (A,G*1,8,15)

GORGONZOLA & SPINACI 9,00 €
MIT TOMATEN - MOZZARELLA - SPINAT - GORGONZOLA (A,G)

HAWAII 9,00 €
MIT TOMATEN - MOZZARELLA - VORDERSCHINKEN -
ANANAS (A,G*1,8,15)

SALAME & GORGONZOLA 9,50 €
MIT TOMATEN - MOZZARELLA - SALAMI -
GORGONZOLA (A,G*1,6,15)

ROMANA 9,00 €
MIT TOMATEN - MOZZARELLA - SARDELLEN -
OLIVEN - KAPERN (A,G)

NORMA 9,50 €
MIT TOMATEN - MOZZARELLA - AUBERGINE -
KNOBLAUCH - BASILIKUM - RICOTTA (A,G)

BISMARCK 9,50 €
MIT TOMATEN - MOZZARELLA - VORDERSCHINKEN -
EI (A,C,G*1,8,15)

GLUTENFREIE PIZZA (FOCACCHIA NICHT MÖGLICH) zzgl. **2.50 €**
für glutensensitive Gäste
ACHTUNG: KANN SPUREN VON GLUTEN ERHALTEN!

FÜR EXTRAWÜNSCHE BERECHNEN WIR PRO BEILAGE 1.00 €

PARMASCHINKEN 2,00 €

BÜFFELMOZZARELLA 2,00 €

PARMESAN 1,50 €

GORGONZOLA 1,50 €

FÜR PIZZA AUF 2 HOLZBRETTERN SERVIERT BERECHNEN WIR 2.50 €

PIZZE SPECIALE

FOCACCIA 13.50 €

MIT MOZZARELLA - FRISCHEN TOMATEN -
FRISCHEM RUCOLA - PARMESAN (A,G)

RUSTICA 11.50 €

MIT TOMATEN - MOZZARELLA - FRISCHEM RUCOLA -
PARMASCHINKEN - PARMESAN (A,G)

CALABRESE 10.50 €

MIT TOMATEN - MOZZARELLA - SALSICCIA PICCANTE (A,G*1,15)

TRICOLORE 11.50 €

MIT TOMATEN - MOZZARELLA - RUCOLA -
BÜFFELMOZZARELLA - FRISCHE TOMATEN (A,G)

GAMBERONI 13.50 €

MIT TOMATEN - MOZZARELLA - GAMBAS - RUCOLA -
KIRSCHTOMATEN (A,B,D,G)

INTERMEZZO 11.50 €

MIT TOMATEN - MOZZARELLA - GORGONZOLA -
SALSICCIA- VORDERSCHINKEN - CHAMPIGNON (A,G*1,8,15)

FRUTTI DI MARE 12.50 €

MIT TOMATEN - MOZZARELLA - MEERESFRÜCHTE (A,B,D,G)

BUFALA 11.50 €

MIT TOMATEN - FRISCHER BÜFFELMOZZARELLA -
KIRSCHTOMATEN - BASILIKUM (A,G)

LOMBARDA 11.50 €

WEISSE PIZZA MIT BIRNE - GORGONZOLA - NÜSSE -
BALSAMICO (A, E,G,H)

4 FORMAGGI 11.00 €

MIT TOMATEN - MOZZARELLA - GORGONZOLA -
EMMENTALER - PARMESAN (A,G)

CALZONE 11.50 €

MIT TOMATEN - MOZZARELLA - VORDERSCHINKEN -
CHAMPIGNON - FRISCHEM RICOTTA - BASILIKUM (A,G)

GLUTENFREIE PIZZA (FOCACCHIA NICHT MÖGLICH) zzgl. 2.50 €

für glutensensitive Gäste

ACHTUNG: KANN SPUREN VON GLUTEN ERHALTEN!

FÜR EXTRAWÜNSCHE BERECHNEN WIR PRO BEILAGE 1.00 €

PARMASCHINKEN 2.00 €

BÜFFELMOZZARELLA 2.00 €

PARMESAN 1.50 €

FÜR PIZZA AUF 2 HOLZBRETTERN SERVIERT BERECHNEN WIR 2.50 €

WARME GETRÄNKE

ESPRESSO	2.20 €
ESPRESSO DOPPIO	4.00 €
ESPRESSO MACCHIATO	2.40 €
ESPRESSO DOPPIO MACCH.	4.40 €
TASSE KAFFEE	2.20 €
ESPRESSO CORRETTO	4.00 €
CAPPUCCINO	2.50 €
LATTE MACCHIATO (G)	3.50 €
TEE (VERSCH. SORTEN)	2.20 €
SCHOKOLADENCREME (G)	4.00 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

AQUA MONACO	0,33 l	4.50 €
AQUA MONACO	0,75 l	7.00 €
AQUA MONACO STILL	0,33 l	4.50 €
AQUA MONACO STILL	0,75 l	7.00 €
SPEZI (6,7,9,12)	0,25 l	3.50 €
	0,5 l	4.50 €
COCA COLA (1,6,7,9,12)	0,2 l	3.50 €
	0,4 l	4.50 €
COCA COLA LIGHT (1,6,7,9,12)	0,2 l	3.50 €
	0,4 l	4.50 €
FANTA (6)	0,2 l	3.50 €
	0,4 l	4.50 €
ZITRONENLIMONADE (1,6)	0,2 l	3.50 €
	0,4 l	4.50 €
SAFTSCHORLEN	0,25 l	3.50 €
	0,5 l	4.50 €
APFEL NATURTRÜB - ORANGE, TRAUBE - JOHANNISBEERE - MANGO - RHABARBER		
ORANGENSAFT - APFELSAFT	0,2L	3.50 €
LEITUNGSWASSER	0,2L	2.50 €

SCHWEIGER FLASCHENBIER

HELLES (A)	0,5 l	4.00€
RADLER NATURTRÜB (A, 12)	0,5 l	4.00 €
DUNKEL (A)	0,5 l	4.00 €
PILSENER (A)	0,3 l	4.00 €
HELLES ALKOHOLFREI (A)	0,5 l	4.00 €
WEISSBIER (A)	0,5 l	4.50 €
WEISSBIER DUNKEL (A)	0,5 l	4.50 €
WEISSBIER ALKOHOLFREI (A)	0,5 l	4.50 €
WEISSBIER „RUSSN“ (A,12)	0,5 l	4.50 €
AURUM (A)	0,25 l	4.50 €

ITALIENISCHES BIER

BIRRA MORETTI ODER PERONI (A)	0,33 l	4.50 €
BIRRA PERONI GLUTENFREI	0,33 l	4.50 €

APERITIF - DIGESTIF

ANTICA FORMULA VERMOUTH ON THE ROCKS	4cl	6.50 €
SPRITZ ^(*) - HUGO-BROMMBEER-SPRITZ	0,2 l	7.00 €
BELLINI (Prosecco & Pfirsich) ^(*)	0,2 l	7.00 €
CAMPARI SODA ^(*)	0,2 l	7.00 €
RAMAZOTTI ROSATO MIT PROSECCO (Basilikum)	0,2 l	7.00 €
CRODINO (alkoholfrei) ^(*)	0,1 l	5.50 €
AMARO AVERNA ^(*)	2cl	5.00 €
RAMAZZOTTI ^(*)	2cl	5.00 €
FERNET BRANCA	2cl	5.00 €
LIMONCELLO	2cl	5.00 €
SAMBUCA	2cl	5.00 €
GRAPPA DI AMARONE "Ca dei Frati"	2cl	7.50 €
GRAPPA	2cl	5.00 €

PROSECCO - CHAMPAGNE

ADAMI	0,1 l	5.50 €
	0,75 l	34.00 €

OFFENE WEISSWEINE - ROSÉ

PAIA CORTESE	0,1 l	3.50 €
	1/4 l	8.00 €
	3/4 l	22.00 €

LUGANA	0,1 l	4.00 €
	1/4 l	7.50 €
	1/2 l	14.00 €

KITZ	0,1 l	4.50 €
	1/4 l	11.00 €
	3/4 l	28.00 €

WEISSWEINSCHORLE	1/4 l	3.50 €
	1/2 l	7.00 €

ROSÉ (Santa Christina)	0,1 l	3.00 €
	1/4 l	7.00 €
	3/4 l	23.00 €

VINI ROSATI - ROSÉ WEIN - Flasche

SANTA CHRISTINA ROSATO, CA DEI FRATI, LOMBARDEI	22,50 €
--	---------

Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Syrah

Zartes Rosa. In der Nase ist er geprägt von frischen fruchtigen Aromen, die an rosa Pampelmuse und Walderdbeeren erinnern. Am Gaumen ausgewogen, weich und duftend mit fruchtigem Nachgeschmack.

VINI BIANCHI - WEISSWEINE - Flasche

PAJA, MARCO BONFANTE, PIEMONTE	22.00 €
--------------------------------	---------

100% Cortese

Eine erfrischend prickelnde Würze, die bestens mit Fischgerichten harmoniert. Er ist nicht schwer und hellgelb, mit einer angenehmen Säure.

KITZ, ROTTENSTEINER, PIEMONTE	28.00 €
-------------------------------	---------

100% Cortese

Eine erfrischend prickelnde Würze, die bestens mit Fischgerichten harmoniert. Er ist nicht schwer und hellgelb, mit einer angenehmen Säure.

FRIULANO, GRADIS CIUTTA, FRIAUL	32.00 €
---------------------------------	---------

100% Friulano

Der trockene Friulano wird auf der Feinhefe gelagert. Danach präsentiert sich der strohgelbe Friulano elegant und intensiv mit wunderbaren Fruchtaromen von Pfirsich, Quitte und einer Note Mandeln. Diese Kombination ergibt eine höchst elegante Nase.

LE GRANCE, CAPARZO, TOSKANA	36.00 €
-----------------------------	---------

75% Chardonnay, 20% Sauvignon Blanc, 5% Traïner

Schwaches Strohgelb mit leicht grünlichen Reflexen. Zarter, umfangreicher und komplexer Duft, mit Anklängen von Gewürzen und Trockenfrüchten. Im Geschmack trocken, voll und harmonisch. Für einen Weißwein sehr vielschichtig, komplex, mit guter Struktur, sehr langem, angenehmen Abgang und fein eingebundenem Holz.

LUGANA „I FRATI,, DOC, AZIENDA AGRICOLA CA DEI FRATI, LOMBARDEI	30.00 €
--	---------

100% Turbiana

Kräftiges Strohgelb, ein reintöniger, duftiger Wein mit Noten von Blumen, Kräutern, gefällig am Gaumen, kraftvoll mit feiner, delikater Säure, saftig, ausgewogen, weich, mit elegantem Abgang.

CHARDONNAY, IGT, CAPARZO, TOSKANA	21.00 €
-----------------------------------	---------

100% Chardonnay

Intensives Strohgelb bis Goldgelb. Duft nach Aprikosen, reifen Birnen und exotischen Früchten. Intensiv, aromatisch und charakteristisch elegant.

OFFENE ROTWEINE

MONTEPULCIANO	0,1 l	3.50 €
	1/4 l	7.50 €
	1/2 l	14.00 €
SANGIOVESE (Caparzo)	0,1 l	4.00 €
	1/4 l	8.50 €
	3/4 l	23.00 €
PRIMITIVO (a mano)	0,1 l	4.50 €
	1/4 l	9.50 €
	3/4 l	26.00 €
ROTWEINSCHORLE	1/4 l	4.50 €
	1/2 l	9.00 €

VINI ROSSI - ROTWEINE - Flasche

LUCCHINE VALPOLICELLA, TEDESCHI, VENETIEN <i>25% Corvina, 25% Corvinone, 30% Rondinella, 10% Molinara</i> Frisch und jugendlich mit schöner Fruchtfülle, gut ausbalanciert mit gutem Trinkfluss	22,00 €
RONCHEDONE VINO ROSSO, CA DEI FRATI, LOMBARDEI <i>Sangiovese, Marzemino, Cabernet Sauvignon</i> Kräftiges Rubinrot mit lebhaften violetten Reflexen Duft roter Früchte, Beeren- konfitüre, Gewürze, balsamische Noten, saftig, frisch, terroirbetont, weiche Tannine	46,00 €
AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC, TEDESCHI, VENETIEN <i>70% Corvina, 20% Rondinella, 10% Molinari</i> Intensives Rubinrot. Kräftiger Duft nach üppigen Fruchtnoten, liebliche Sauer- kirschen verschmelzen mit Schokolade zu würziger Süße. Blumige Nuancen, kräftige Aromen aus balsamischen Noten, Sternanis und wilder Minze. Tertiär- aromen wie süßer Tabak und Kaffee. Langer Abgang mit ausgeprägten Nuancen.	59,00 €
BARBERA D'ASTI DOC, TENUTA MARCHESIE DI GRESY, PIEMONTE <i>100% Barbera</i> Rubinrot mit violetten Reflexen. Kräftige und gehaltvolle Aromen von Rosen, Blaubeeren, Himbeeren und vor allem reifen Kirschen erkennbar, sehr typischer Duft. Ein eleganter, mittelschwerer Rotwein, mit schöner Frucht, erfrischender Säure, feinen Tannieren und guter Struktur. Vollmundig und ausgewogen mit schöner Länge.	35,00 €
LAGREIN GRIES RISERVA, ROTTENSTEINER, SÜDTIROL <i>25% Corvina, 25% Corvinone, 30% Rondinella, 10% Molinara</i> Der Lagrein zeichnet sich aus durch ein fantastisches Aroma nach Veilchen, Schokolade, Lakritz, Waldfrüchten und – nach einigen Jahren – auch Tabak. Im „Select“ wird dieser fruchtige Charakter und der – aufgrund sehr angenehmer Tannine – samtige Geschmack von einer Lagerung im französischen Barrique abgerundet, wobei sich die Holznoten jedoch nie in den Vordergrund drängen.	58,00 €

BRICCO DELL'Ú CCELLONE, BRAIDA, PIEMONTE 0,75 l 99,00 €
100% Barbera 0,375 l 59,00 €

Sehr intensives Rubinrot mit granatrotem Schimmer.
Reicher, vielfältiger Duft von bemerkenswerter Intensität, rote Früchte, Pfefferminz, Lakritze, Vanille. Trocken, großzügig, mit gutem Körper und einer bemerkenswerten Struktur, perfekte Verbindung von Rebsortentypizität und dem Barrique, große Weichheit und Klasse, sehr langer Abgang.

SANGIOVESE,, IGT,, CAPARZO, TOSKANA 19,00 €

85 % Sangiovese, 5% Merlot, 5% Petit Verdot, 5% Alicante

Schönes, klares Brombeeraroma mit Note von Mocca. Am Gaumen strahlende Noten von Johannisbeeren und Schwarzkirschen mit pikantem finale.

ROSSO DI MONTALCINO DOCG, 32,00 €
TENUTA CAPARZO, TOSKANA

100% Sangiove Grosso

Intensives Rubinrot Vielfältiger und nachhaltiger Duft, der an Himbeeren, Veilchen und Granatapfel erinnert. Ein trockener, mittelkräftiger Wein mit guter Balance zwischen Tannin, Holz und Körper, der von feinen Fruchtnoten dominiert wird. Sehr ausgewogen und rund mit schönem, harmonischem Abgang.

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG, 39,00€
SALCHETO, TOSKANA

100% Prugnolo Gentile

Kräftiges Rubinrot mit leichten granatroten Reflexen. Typische Fruchtnoten von Erdbeere und Pflaumen und anderen roten Früchten. Sehr weich, rund, samtig. Trocken und ausgewogen, strukturiert.

ROSSO TOSCANA, LIBERTA, IGT 33,00 €
I COLLAZZI, TOSKANA

Merlot, Syrah und etwas Sangiovese

Sehr dunkles, lebendiges Rot. Der intensive Geschmack zeigt deutlich die hohe Qualität der Trauben. Ein intensives Balsamico-Aroma ist typisch für den Hauptanteil der Reben. Perfekt ausbalanciert und ausgewogen mit süßen Tanninen. Komplex und lang anhaltend, aber nicht zu überwältigend.

BORGONERO, IGT, BORG SCOPETO, TOSKANA 29,00 €
40% Sangiovese, Cabernet S., Merlot, Syrah

Intensives Rubinrot. Ätherischer und runder Duft, sehr fein und einladend mit edlen Aromen von Leder und Tabak. Sehr vollmundige Aromen und gute Struktur am Gaumen, mit ausgewogenen und geschmeidigen Tanninen. Ein Wein von großer Harmonie und überraschender Samtigkeit.

IMPRINT PRIMITIVO, APPASSITO, APULIEN 25,00 €
100% Primitivo

Kräftiges, dunkles Rubinrot. Ein Duft mit deutlichen reifen und süßlichen Fruchtnoten, erinnert an rote Früchte und Beeren. Auch im Geschmack viel Frucht am Gaumen, gute, erfrischende Säure, sehr weiche, süßliche Inhaltsstoffe im Abgang.

Inhaltsstoffe

1. mit Konservierungsstoff Sorbinsäure
2. mit Konservierungsstoff Benzoesäure
3. mit Konservierungsstoff PHB-Ester
4. mit Konservierungsstoff Ameisensäure
5. mit Konservierungsstoff Thiabendazol (Zitrusfrüchte)
6. mit Farbstoff
7. Koffeinhaltig
8. mit Geschmacksverstärker
9. geschwärzt (Eisen (II)-Gluconat)
10. geschwefelt
11. mit Phosphat
12. mit Süßungsmittel
13. Chininhaltig
14. mit Antioxidationsmittel
15. „gewachst“
16. Taurin

Allergene

- A. glutenhaltiges Getreide
- B. Krebstiere und daraus gewonnen Erzeugnisse
- C. Eier & Eiererzeugnisse
- D. Fisch & Fischerzeugnisse
- E. Erdnüsse & Erdnusserzeugnisse
- F. Sojabohnen & Sojabohnenerzeugnisse
- G. Milch & Milcherzeugnisse
- H. Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Cashewnüsse, Walnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse)
- I. Sellerie & Sellerieerzeugnisse
- J. Senf & Senferzeugnisse
- K. Sesamsamen & Sesamerzeugnisse
- L. Schwefeldioxid & Sulphite
- M. Lupinen & Lupinenerzeugnisse
- N. Weichtiere & Weichtiererzeugnisse

Senso

ristorante

Implerstraße 90
81371 München

Tel.: 089 74 79 12 02

Fax.: 089 76 785 99 60

Täglich warme Küche (Montag bis Freitag)

11.30 Uhr - 14.30 Uhr

18.00 Uhr - 22.30 Uhr

Samstag Ruhetag

Sonntag

11.30 Uhr - 22.30 Uhr

Follow us:

