



## IN FOOD WE TRUST

---

„Nudo“ heißt [*nackt; offen; transparent*] - und so gestalten wir auch unser urbanes Bistro. Unser Angebot ist klein und fein. Wir arbeiten nicht mit „Fast Food“, aber schnell mit „**Slow Food**“. Für unsere Gerichte verwenden wir nur richtig gute Zutaten. Ein bewusster Umgang mit Lebensmitteln gehört zu unserem Selbstverständnis, ebenso ein authentisches, zwangloses Miteinander.

## VEGAN + ALLERGENE

---

Auf Wunsch bereiten wir Dir gerne ein veganes Hauptgericht zu, das nicht auf der Karte steht. Bei Fragen zu Allergenen, sprich uns an.

## FESTE FEIERN

---

Du planst ein Fest? Ob Firmenfeier, Geburtstag, Hochzeit oder großer Abschied - feire doch einfach bei uns! Wir stellen Dir gerne ein passendes Angebot zusammen.

## ÖFFNUNGSZEITEN

---

MONTAG BIS SAMSTAG	18.00 – 22.30 Uhr
FREITAG	Aperitivo Buffet 17.00 – 18.00 Uhr
SONNTAG	Ruhetag

## KONTAKT

---

ADRESSE	Amalienstr. 53, 80799 München
TELEFON	089. 55 06 00 19
EMAIL	welcome@nudo-pastabar.de
WWW	nudo-pastabar.de
FACEBOOK	nudo.pastabar
INSTAGRAM	#nudo.pastabar

# ANTIPASTI

---

## CROSTINI TRIO

---

SALVE 5,50

3 Brötchen mit Hummus, Olivencrème, Pesto

BENVENUTO 7,00

3 Brötchen mit Parma Schinken, Chorizo Ibérico, Pecorino Romano

## ANTIPASTI BRETT

---

APERÒ 17,50

Hummus, Grillgemüse, Caprese,  
Pecorino Romano, Gorgonzola Dolce, Oliven Noccelara Sizilien

RUSTICO 19,50

Fenchelsalsiccia Toskana, Parma Schinken, Chorizo Ibérico, Mortadella Bologna,  
Pecorino Romano, Gorgonzola Dolce, Oliven Noccelara Sizilien

# SALAT

---

## WILDER SALAT

---

Gemischte Blattsalate, Granatapfel, Röstkerne, Sprossen, 8,50

Rote Bete, Karotte, Gurke, Kirschtomate, Hausdressing (*vegan*)

## GRILLGEMÜSE

---

Kräutergemüse vom Grill, 12,50

gemischte Blattsalate, Granatapfel, Röstkerne, Sprossen,  
Rote Bete, Karotte, Gurke, Kirschtomate, Hausdressing (*vegan*)

## ZIEGENKÄSE

---

Mit Honig und Kräutern gratinierter Ziegenkäse, 12,50

gemischte Blattsalate, Granatapfel, Röstkerne, Sprossen,  
Rote Bete, Karotte, Gurke, Kirschtomate, Hausdressing

# PASTA

---

## **ALL´ARRABBIATA**

Casarecce, Tomatensauce, Chili, Knoblauch, Petersilie (*vegan*) **8,50**

## **AGLIO E OLIO**

Spaghetti, Chili, Knoblauch, Petersilie, Kirschtomate (*vegan*) **8,50**

## **PESTO VERDE**

Casarecce, Basilikumpesto, Knoblauch, Parmesan, Röstkerne, Kirschtomate **11,00**

## **CARBONARA**

Linguine, Pancetta Piacenza, Eigelb, Pecorino Romano, Pfeffer **12,50**

## **NUDO´S BESTE BOLOGNESE**

Spaghetti, Bolognese Ragú (100% Rindfleisch), Basilikum **12,50**

## **GAMBERETTI**

Linguine, Riesengarnelen, Chili, Knoblauch, Basilikum, Kirschtomate **14,50**

---

+ **Parmiggiano Reggiano** **+ 0,50**

+ **Gemischter Salat** **+ 3,00**

---

**Weitere Tagesgerichte  
siehe Tafel**

# FISCH + FLEISCH

---

## **GARNELEN**

5 Riesengarnelen vom Grill, Zitrus-Vinaigrette,  
mit Kräutergemüse und Rosmarinkartoffeln **18,00**

## **ROASTBEEF**

200g Steak von der Rinderlende **23,00**  
mit Kräutergemüse und Rosmarinkartoffeln

# DESSERT

---

## **PANNA COTTA**

Zitrus-Panna Cotta, rote Beeren **4,50**

## **SOUFFLÉ**

Schokotörtchen mit flüssigem Herz, rote Beeren **5,50**

# APERÓ + SPRITZ

---

0,25/ 0,75

## PROSECCO

10,5%, Piadini Vino Frizzante, Veneto-Italia

3,00/ 19,50

---

0,25

## HOLLER SPRITZ

3cl Holly Holundersirup (*Bio*), Prosecco, Soda, Limette, Minze

5,00

## INGE SPRITZ

3cl Inge Ingwersirup, Prosecco, Soda, Gurke, Minze

5,00

## APEROL SPRITZ

3cl Aperol Bitter<sup>1,2</sup>, Prosecco, Soda, Orange

5,00

## CRODINO ORANGE (*alkoholfrei*)

Crodino<sup>1</sup>, Orangensaft, Orange

4,50

## CAMPARI ORANGE

3cl Campari Bitter<sup>1,2</sup>, Orangensaft, Soda, Orange

5,00

## CAMPARI CRANBERRY

3cl Campari Bitter<sup>1,2</sup>, Prosecco, Cranberrysaft, Limette, Minze

5,00

## LILLET VIVE

3cl Lillet Aperitifwein<sup>5</sup>, Tonic, Gurke, Minze, Beere

5,00

# LONGDRINKS

---

0,33

## **NEGRONI**

7,50

3cl Campari Bitter<sup>1</sup>, 3cl Martini Vermouth<sup>5</sup>, 3cl Gordons Gin, Orange

## **GIN TONIC**

7,50

4cl Gordons Gin, Tonic Water<sup>1</sup>, Gurke

## **MUNICH MULE**

7,50

4cl Gordons Gin, Ginger Beer, Gurke

## **MOSCOW MULE**

7,50

4cl Russian Standard Wodka, Ginger Beer, Limette

## **HAVANNA MULE**

7,50

4cl Havanna Club Rum, Ginger Beer, Limette

## **MILANO MULE**

7,50

4cl Aperol Bitter<sup>1,2</sup>, Ginger Beer, Limette, Minze

## **CUBA LIBRE**

7,50

4cl Havanna Club Rum, Cola<sup>2,3,4</sup>, Limette

## **THE DUDE**

7,50

4cl Russian Standard Wodka, 4cl Kahlua Kaffeelikör, Milch

# WEISSWEIN

---

0,25/ 0,50

## **WEISSWEINSCHORLE<sup>5</sup>**

3,60/ 6,90

---

0,10/ 0,20/ 0,75

## **HAUSWEIN weiß<sup>5</sup>**

2,50/ 4,90

12,00%, Grüner Veltliner Landwein, Ö-Auggenthal, 2017

## **RIESLING trocken<sup>5</sup>**

3,50/ 6,30/ 21,00

12,50%, Peter & Peter, Pfalz, D-Zell, Mosel 2017

## **GRAUBURGUNDER trocken<sup>5</sup>**

3,80/ 6,80/ 23,00

12,50%, Tina Pfaffmann, Pfalz, D-Walsheim 2016

# ROTWEIN

---

0,10/ 0,20/ 0,75

## **HAUSWEIN rot<sup>5</sup>**

2,50/ 4,90

12,5%, Zweigelt Landwein, Ö-Auggenthal, 2017

## **NEGROAMARO DI PUGLIA<sup>5</sup>**

3,20/ 5,80/ 19,50

13,50%, Feudi, I-San Marzano 2016

## **CÔTES DU RHÔNE<sup>5</sup>**

3,80/ 6,80/ 23,00

14,00%, Paul Jaboulet Aîné, F-La Roche de Glun, 2013

## **PRIMITIVO DI MANDURIA<sup>5</sup>**

4,20/ 7,60/ 26,00

14,00%, Zolla, I-Vandemmia 2016

# BIER

---

<b>HELLES</b>	3,00
4,80%, Klosterbrauerei Reutberg 0,33	
<b>HELLES ALKOHOLFREI</b>	3,20
Neumarkter Lammsbräu ( <i>Bio</i> ) 0,33	
<b>PILS</b>	3,00
4,90%, Klosterbrauerei Reutberg 0,33	
<b>RADLER</b>	3,40
2,50%, Biermischgetränk, Neumarkter Lammsbräu ( <i>Bio</i> ) 0,50	

# SCHNAPS

---

	2cl/	4cl
<b>OBSTLER</b>	2,50/	4,50
<b>GRAPPA</b>	2,50/	4,50
<b>BIERLIKÖR</b>	2,50/	4,50
<b>PFEFFERMINZLIKÖR</b>	2,50/	4,50
<b>KRÄUTERLIKÖR</b>	2,50/	4,50
<b>HASELNUSSLIKÖR</b>	2,50/	4,50
<b>KAFFEELIKÖR</b>	2,50/	4,50



# SOFTGETRÄNKE

---

0,25/ 0,50/ 1,00

**TAFELWASSER** still/ laut 1,80/ 3,00/ 5,00

**HAUSSCHORLE** 2,80/ 4,20

\* Minze, Limette, Holly Holundersirup (*Bio*), Soda

\* Ingwer, Zitrone, Inge Ingwersirup, Soda

**SAFTSCHORLE** 2,40/ 4,00

**SÄFTE** 2,80

Apfel naturtrüb/ Mango/ Rhabarber/ Johannisbeere/ Cranberry

## LIMONADE

\* **SPEZI**<sup>2,3</sup> Colamix 0,33 2,90

\* **AFRI Cola**<sup>2,3,4</sup> (Classic / Zuckerfrei) 0,33 2,90

\* **CHARI TEA** Fair Trade Grüner Tee / Mate (*Bio*) 0,33 3,20

\* **LEMONAID** Fair Trade Limo, Limette / Maracuya / Blutorange (*Bio*) 0,33 3,20

# HEISSGETRÄNKE

---

**Espresso** 1,80

**Espresso Macchiato** 2,40

**Espresso Doppio** 2,80

**Lungo** (langer Espresso) 2,20

**Cappuccino** 3,20

**Latte Macchiato** 3,60

**Heisse Schokolade** 3,20

**Chai Latte** 3,20

**HEISSER HOLLER** 3,80

Holy Holundersirup, frische Minze, Zitrone, Honig

**HEISSE INGE** 3,80

Inge Ingwersirup, frischer Ingwer, Zitrone, Honig

## **ZUSATZSTOFFE/ ALLERGENE**

---

- <sup>1</sup> Chininhaltig
- <sup>2</sup> Farbstoff
- <sup>3</sup> Phosphat
- <sup>4</sup> Koffein
- <sup>5</sup> Sulfite
- <sup>6</sup> Schalenfrüchte