



<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>		
<b>APPERITIV</b>		
<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>		
Moët & Chandon Ice Impérial	0,10l	16.50
Moët & Chandon Ice Impérial	0,75l	129.00
Moët & Chandon Brut Impérial	0,10l	15.50
Moët & Chandon Brut Impérial	0,75l	95.00
Martini – Bianco, Rosso & Extra Dry	4cl	5.00
Lillet Russian Wildberry		7.50
Negroni – Gin, Campari, Martini Rosso		8.50
Bellini – Pfirschemousse, Prosecco, Peachtree		8.50
Vesper Martini – Wodka, Gin, Lillet Blanc		9,00

<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>		
<b>Alkoholfrei</b>		
<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>		
Hugo (Alkoholfrei)	0,20l	5,50
Sanbitter	0,10l	4,90



---

---

---

## VORSPEISEN

---

---

---

Prosciutto di Parma e Melone Parmaschinken mit Melone	12.90
Carpaccio di Manzo con Parmigiano e Salsa Citronet Rindercarpaccio mit Parmesan und Zitronettensauce	14.90
Vitello Tonnato con Capperi Kalbsfiletscheiben mit Thunfischsauce und Kapern	13.90
Masters Home Antipasti Vitello Tonnato, Fleischtomate mit Büffelmozzarella und gebeizter Lachs	15.90
Lachs Tatar Tatar vom Lachs auf Avocado	16.90
Tatar di Manzo Tatar vom Rinderfilet mit Wachtelei	18.90

---

---

---

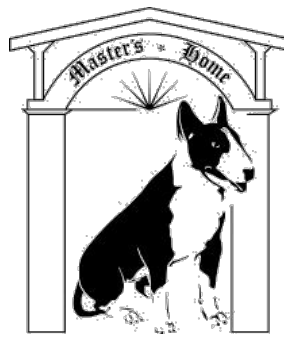
## SALAT

---

---

---

Insalata Mista Gemischter Salat	7.90
Caesar Salad / Pute Salat mit selbstgemachten Croûtons und Parmesanspalten	8,90/13.90
Caprese di Bufala Tomaten mit Büffelmozzarella & Basilikum	14.90
Insalata di Rucola con Pomodorini e Parmigiano Rucola Salat mit Kirschtomaten und Parmesan	9.90



---

---

## PASTA

---

---

Tagliatelle Salmone con Avocado mit Lachs und Avocado in Aurorasauce	13.90
Penne all'Arrabbiata Penne mit scharfer Tomatensauce	10.90
Spaghetti Carbonara Mit Speck, Ei, Sahne und Käse	11.90
Masters Home Paccheri auf Filetsteifen mit Champignons und Spinat	14.90
Spaghetti con Scampi in Vino Bianco Mit Scampi, Cherry Tomaten in leichter Tomaten-Weißweinsauce	16.90
Tagliolini al Tartufo Feine Bandnudeln mit schwarzen Trüffeln	22.90
Tagliatelle mit Hausgemachter Bolognese Aus Kalb & Filet	14,90

---

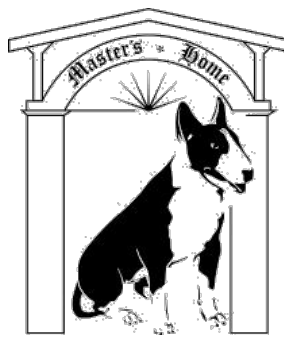
---

## VEGETARISCH

---

---

Couscous mit Gemüse und gegrilltem Ziegenkäse mit Honig	12,90
Ratatouille Mit Sellerie, Karotten, Rote Beete, Paprika und Zucchini in Trüffelsauce	15.90
Masters Home Gratin Mit Broccoli, Blumenkohl, Kartoffeln, Karotten und Zucchini im Mit Mozzarella im Ofen überbacken	13.90
Parmesan – Auberginen Auflauf mit Tomaten & Basilikum , im Ofen überbacken	15.90



## FISCH

Lupo del Mare/Dorade Vom Grill mit Gemüse und Salat	26.90
Pesce Misto alla Griglia con Verdura e Insalata Mista Gemischter Fischsteller vom Grill mit Gemüse und Salat	28.90
Gamberoni alla Griglia su Insalata Mista Gebrillte Gambas auf gemischtem Salat	29.90

## FLEISCH

Entrecôte Entrecôte vom Grill	28.90
Filetto di Manzo alla Griglia Rinderfilet vom Grill	32.90
Straccetti Di Manzo Rinderfiletstreifen mit Kapern in feiner Tomatensauce	26.50
Saltimboca alla Romana Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce	24.90
Scaloppine al Pepe Verde Kalbsmedaillons in grüner Pfeffersauce	23,90

## BEILAGEN

Beilagensalat	3.50
Blattspinat	4.50
Gemüse	4.50
Kartoffelpüree /Trüffel	4,50/10.50



---

---

## PIZZA

---

---

Margherita	8.90
Tomatensauce, Mozzarella, Olivenöl Extra Vergine	
Salami	10.90
Tomatensauce, Mozzarella, leicht scharfe ital. Salami, Olivenöl Extra Vergine	
Prosciutto	12.90
Tomatensauce, Mozzarella, Prosciutto, Olivenöl Extra Vergine	
Vegetaria	12.90
Tomatensauce, Mozzarella, Aubergine, Paprika, Zucchini, Schalotten, Artischocken, Aceto Balsamico, Olivenöl Extra Vergine	
Parma Rucola	13.90
Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken, Aceto Balsamico, Olivenöl Extra Vergine	
Lachs Rucola	13.90
Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, geräucherter Lachs, Aceto Balsamico, Olivenöl Extra Vergine	
Meillyha	14.90
Tomatensauce, Mozzarella, Ricotta, Rucola, Bresaola Rinderschinken, Olivenöl Extra Vergine	
Tonno	12.90
Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch Rucola, Frühlingszwiebeln, Aceto Balsamico, Olivenöl Extra Vergine	
Trüffel	17.90
Tomatensauce, Mozzarella, Trüffel	



---

---

---

## FORMAGGI

---

---

---

Variazione di formaggio Käsevariation mit Feigensenf serviert	19.90
Bel Paese – milder, halbfester Käse	3.90
Gorgonzola – norditalienischer Blauschimmelkäse	3.90
Grana Padano – langsam reifender, halbfetter Hartkäse	4.90
Pecorino – Schafmilchkäse	4.90
Taleggio – norditalienischer Weichkäse	4.90

---

---

---

## DESSERT

---

---

---

Tiramisu	7.90
Crema Catalana	7.90
Panna Cotta auf einem Waldfruchtspiegel	7.90
Dessertvariation ab 2 Personen	p.P. 7.90

Gerne reichen wir Ihnen auf Wunsch eine detaillierte Allergenkennzeichnungsaufstellung!

# *Events Im Masters Home*

Bei uns feiert man die Feste wie Sie fallen, egal ob es Ihr Geburtstag, ein Dinner für zwei, eine Firmenfeier oder einfach nur ein unvergesslicher Abend mit Ihren liebsten sein soll...

Bei uns sind Sie goldrichtig.

Sie suchen einen geeigneten Ort für Ihren besonderen Anlass?

Für 2, 10, 20, 50 , 100 oder mehr Gäste ?

Dann freuen wir uns auf Sie.

Vom Speisen und Getränkekonzept, über die musikalische Darbietung am Abend bis hin zu ganz besonderen Wünschen.

Unser Team steht Ihnen hierbei gerne zur Verfügung

*Kontakt:089-229909*

*Email: [info@mastershome-muenchen.de](mailto:info@mastershome-muenchen.de)*