

## Antipasti

|  |       |
|--|-------|
| Oliven-Ciabatta von Bäcker Gaues <sup>a,g,o,e</sup><br>mit Aioli und Tomatenpesto  | 6,00  |
| Petto di piccione in salamoia <sup>a,g,h,i,j,o</sup><br>mit Balsamico Trauben, Sellerie-Trüffelsalat und Radiccio  | 13,50 |
| Tonno in crosta di olive <sup>a,e,g,j,o,d</sup><br>mit Avocado und Kürbis  | 16,50 |
| Vitello tonnato <sup>a,d,g,j,o</sup><br>mit Rucola, Paprika, Olive und Kapern  | 18,50 |
| Burrata <sup>a,e,g,j,o</sup><br>mit Bruschetta-Tomatensalat und Brotchip   | 12,50 |
| Carpaccio vom Rind <sup>a,e,g,j,o</sup><br>mit Trüffelcreme, Pesto und Rucola  | 16,50 |
| Bagnacauda <sup>a,e,g,h,j,o</sup><br>Knoblauch-Brotfondue mit Iberico-Schinken, Fontina und Balsamicorübchen   | 18,50 |
| Antipasti misti „O' Vino“ für 2 Personen <sup>a,b,d,e,g,j,l,o</sup><br>Eingelegte Garnele, Vitello tonnato, Burrata, gefüllte Paprika, Kräuteroliven, Borettane-Zwiebeln, gegrilltes Gemüse, Taleggio, Parma, Salami | 32,50 |

antipasto

## Suppen

|   |       |
|---|-------|
| Riduzione di funghi con croccanti porcini <sup>a,c,g,i,j,o</sup><br>mit Steinpilzknusper                      | 8,50  |
| Brodetto di pesce allo zafferano <sup>h,d,g,i,l</sup><br>Safran-Fischessenz mit Lachs und winterlichem Gemüse | 11,50 |

suppa

## Pasta

|   |       |
|---|-------|
| Linguine aglio e olio (scharf) <sup>a,g,l,o</sup><br>mit Knoblauch, Chili, Paprika, Kirschtomate und Olivenöl | 13,50 |
| Linguine pomodoro <sup>a,g,o,e</sup><br>mit Tomatenpesto und Burrata im Ganzen                                | 14,50 |
| Ravioli di zucca <sup>a,g,o,c</sup><br>Kürbisravioli mit Kräutersaitlingen, Kürbiskernen und Lauch            | 12,50 |
| Fregola <sup>a,g,h,o</sup><br>mit Pistazien, Datteln und Peperoni   | 18,50 |
| Gnocchi al tartufo <sup>a,d,g,i,o,c</sup><br>mit Trüffel, Spinat und Lachs                                    | 14,50 |
| Casarecci alle noci <sup>a,e,g,i,o</sup><br>mit Walnuss, Rosenkohl und Wildschinken                           | 19,50 |
| Festonati <sup>a,e,g,h,i,j,o</sup><br>mit Entenconfit, Kürbis und Castel franco                               | 17,50 |

pasta

Unsere Pasta wird al dente und mit Parmesan und Basilikum serviert.

## Pizza

Es gibt Menschen, die lieben Pizza. Und es gibt die Neapolitaner. Unser Pizzateig wird nach dem neapolitanischen Rezept hergestellt. Die Pizza aus Neapel wird auch als „Die Echte“ oder „Die Mutter der Pizza“ bezeichnet. Die Neapolitaner nehmen die Kreation sehr ernst, so auch wir. Außen knusprig, innen weich und saftig. Im Steinofen mit echtem Büffelmozzarella und Soße aus San-Marzano-Tomaten gebacken. Die folgenden Variationen haben wir für Sie zusammengestellt.

|  |       |
|--|-------|
| Napoli <sup>a,g,o</sup><br>Burrata, Tomaten und Basilikum  | 14,50 |
| Palermo <sup>a,g,o,1,2,d</sup><br>Ziegenkäse, Tomaten, Paprika, Oliven, rote Zwiebeln und Sardelle   | 16,50 |
| Calabria <sup>a,g,o,2</sup><br>Burrata, Tomaten und scharfe Salami   | 16,50 |
| Toscana <sup>a,g,o</sup><br>Burrata, Tomaten, Feigensenf und Prosciutto  | 16,50 |
| Tirol <sup>a,d,g,o</sup><br>Schinken, Salami, Burrata, Pilze und Tomaten   | 16,50 |
| O'Vino „bianco“ <sup>a,d,g,j,o</sup><br>Garnelen, Parmaschinken, Knoblauch und Rucola  | 19,50 |
| Tartufo „bianco“ <sup>a,c,g,o</sup><br>Burrata, Spinat, Bio-Ei und Trüffel   | 19,50 |
| Pizza a la Chef „bianco“ <sup>a,b,g,o</sup><br>300g Steak vom Rinderfilet mit 1/2 Hummer, Trüffelholandaise, Mozzarella, Burrata, Knoblauch, Peperoni und Olivenöl | 65,50 |

pizza

Unsere Pizzen werden mit Parmesan und Basilikum serviert.

## Menü für 2 Personen (am Tisch zubereitet)

|   |               |
|---|---------------|
| Chateaubriand <sup>a,c,e,g,h,i,j,o</sup><br>1) Beef tea mit Brandyschot<br>2) Sizilianisches Bohnengemüse, Portweinjus und Polpetta di Pane | 48,00<br>p.P. |
| Wintertrüffel <sup>a,c,e,g,h,i,j,o</sup><br>1) Kartoffelschaum mit pochiertem Ei und gehobeltem Salat<br>2) Linguine aus dem Parmesanlaib   | 36,00<br>p.P. |

menü

## Dessert

|  |      |
|--|------|
| Rotweibirne <sup>a,c,e,g,l,o</sup><br>mit Vanille, Biscottischaum und Pistazieneis | 8,50 |
| Mascarpone <sup>a,g,l,o</sup><br>mit Orange, Gewürzcrunch und Zimtkirschen         | 7,00 |
| Walnußschokolade <sup>a,c,e,g,o</sup><br>mit Grappa-Apfel und Tonkabohnen-Eis      | 7,50 |
| Geeiste Mandarine <sup>a,c,e,g,l,o</sup><br>mit Schokoladensoufflée                | 9,50 |
| Tartufo <sup>a,c,g,l,o</sup><br>Italienische Eisspezialität                        | 7,50 |

dolci

a) Glutenhaltiges Getreide  
b) Krebstiere \*  
c) Eier \*  
d) Fische \*  
e) Erdnüsse \*  
f) Soja(bohnen) \*  
g) Milch \*, Laktose  
h) Schalenfrüchte, Hülsenfrüchte

i) Sellerie\*  
j) Senf \*  
k) Sesamsamen \*  
l) Schwefeldioxid, Sulphite, Lupinen \*  
m) Weichtiere \*  
n) Lupinen \*  
o) Weizen und Weizenerzeugnisse  
\*und daraus gewonnene Erzeugnisse

1) mit Konservierungsstoff  
2) mit Farbstoff  
3) mit Antioxidationsmittel  
4) mit Süßungsmittel Saccharin  
5) mit Süßungsmittel Cyclamat  
6) mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle  
7) mit Süßungsmittel Acesulfam

8) mit Phosphat  
9) geschwefelt  
10) chininhaltig  
11) koffeinhaltig  
12) mit Geschmacksverstärker  
13) geschwärzt  
14) gewachst  
15) gentechnisch verändert

# Allergene

O'Vino  
cucina italiana

Alle Preise in Euro und inklusive 19 % Mehrwertsteuer.

## Aperitif

Martini Vermouth  
Bianco, Rosso, Extra Dry 5 cl 6,00

Campari Bitter<sup>5</sup> 4 cl 6,00  
Likör aus bitteren Kräutern, Rhabarber, Granatapfel, Gewürzen, Ginseng, Zitrusöl und Orangenschalen.

Aperol<sup>1,5,9</sup> 4 cl 6,00  
Destillat aus Rhabarber, Chinarinde, gelbem Enzian, Bitterorange und aromatischen Kräutern.

Crodino - alkoholfrei<sup>5</sup> 4 cl 6,00  
Extrakt aus einem Mix von Aufgüssen aus verschiedenen destillierten Kräutern, Pflanzen, Wurzeln sowie süßen und bitteren Orangenfruchtstückchen.

Sanbitter - alkoholfrei<sup>15</sup> 10 cl 5,00  
Komposition aus Zitrusfrüchten und ausgesuchten Alpenkräutern.

## ...spritzig

Aperol Sprizz<sup>1,5,9</sup> 8,50  
Aperol, Prosecco, Soda

Hugo<sup>1,5,9</sup> 8,50

Aperolino<sup>1,5,9</sup> 8,50  
Aperol, Gin, Lime Juice, Prosecco

Kalamansi Sprizz<sup>5</sup> 10,50  
Kalamansilikör, Prosecco, Soda

Limoncello Sprizz 10,50

Negroni 8,50  
Campari, Vermouth Rosso, Gin, Soda

## ...prickelnd

Prosecco Bosco di Gica DOCG 10 cl 7,00  
Valdobbiadene 75 cl 38,00  
Weingut Adami, Venetien, Italien

Crémant Bouvet Ladubay 10 cl 9,00  
Cuvée Tresor 75 cl 52,00  
Loire, Frankreich

Crémant Bouvet Ladubay 10 cl 9,50  
Excellence Brut, rosé 75 cl 53,00  
Loire, Frankreich

## Bier

### Bier vom Fass

Finsterwalder Pils 30 cl 3,40  
50 cl 5,20

Schöfferhofer Weizen hell 30 cl 3,40  
50 cl 5,20

Märkischer Landmann 30 cl 3,40  
40 cl 4,20

### Flaschenbiere

Berliner Weiße<sup>1,2</sup> 33 cl 3,30

Schöfferhofer Weizen dunkel 50 cl 4,90  
Kristallweizen 50 cl 4,90  
Weizen alkoholfrei 50 cl 4,90

Clausthaler - alkoholfrei 33 cl 3,60

Moretti Birra 33 cl 3,90

## offene Weine

### Weiß

I Frati „Lugana“ 20 cl 9,50  
Weingut Cà Dei Frati 75 cl 38,50  
Lombardei, Italien

Chardonnay 20 cl 7,50  
Weingut Peter Michel 75 cl 28,50  
Nahe, Deutschland

Hattenheim Riesling 20 cl 9,00  
Weingut Kaufmann 75 cl 37,00  
Rheingau, Deutschland

Pinot Grigio 20 cl 8,00  
Weingut Peter Zemmer 75 cl 30,00  
Alto Adige, Italien

Weissburgunder 20 cl 7,50  
Weingut Peter Michel 75 cl 28,50  
Nahe, Deutschland

### Rosé

Rosa Dei Frati 20 cl 9,50  
Weingut Cà Dei Frati 75 cl 38,50  
Lombardei, Italien

Rotling 20 cl 7,50  
Weingut Peter Michel 75 cl 28,50  
Nahe, Deutschland

### Rot

Valpolicella Ripasso Superior 20 cl 9,00  
Weingut Sartori 75 cl 37,00  
Venetien, Italien

Imprint Primitivo 20 cl 8,00  
Appassito 75 cl 30,00  
Weingut A mano  
Apulien, Italien

Negroamaro Puglia IGT 20 cl 7,50  
Weingut A mano 75 cl 28,50  
Apulien, Italien

Chianti Classico DOCG 20 cl 8,50  
Weingut Borgo Scopeto 75 cl 32,00  
Toskana, Italien

## Digestif

### Grappa

Po'Di Poli Grappa 2 cl 5,50  
Secca Merlot & Morbida Moscato

Poli Grappa Sarpa di Poli 2 cl 5,50  
Cabernet & Merlot

Pojer & Sandri 2 cl 5,50  
Grappa Chardonnay

Grappa Di Brunello 2 cl 8,00  
Di Montalcino

Grappa Amarone 2 cl 12,50  
Ca dei Frati

Grappa Lugana 2 cl 9,90  
Ca dei Frati

## Spirituosen

Brände & Geist 2 cl 5,50

Kirschbrand Selection  
Marille Selection  
Williams-Christ Selection  
Zwetschgenbrand Barrique  
Waldler Original Noblesse

Liköre 4 cl 5,50

Bols Maraschino  
Disaronno Amaretto  
Molinari Sambuca extra  
Averna Amaro Siciliano  
Ramazzotti Amaro  
Fernet Branca  
Branca Menta  
Limoncello  
Bailey's

### Spirituosen

Linie Aquavit 2 cl 3,20  
Malteser Kreuz 2 cl 3,20

## Wasser

San Pellegrino 25 cl 3,10  
75 cl 9,00  
Acqua Panna 25 cl 3,10  
75 cl 9,00

## Softgetränke

Pepsi Cola 33 cl 3,90  
Pepsi Cola light<sup>1,8,10</sup> 33 cl 3,90  
Mirinda<sup>1,2</sup> 33 cl 3,90  
Seven Up<sup>2</sup> 33 cl 3,90  
Kraftmalz 33 cl 3,70  
Bitter Lemon<sup>9</sup> 20 cl 3,20  
Tonic Water<sup>9</sup> 20 cl 3,20  
Ginger Ale 20 cl 3,20  
Rauch Säfte 20 cl 3,50  
Saftschorlen 20 cl 3,50

## Heißgetränke

Café Crème 4,50  
Latte Macchiato 5,00  
Heiße Schokolade 5,00  
Espresso 4,00  
Doppelter Espresso 5,00  
Cappuccino 5,00  
Milchkaffee 5,00

Glas Dallmayr Tee 4,90  
Verschiedene Sorten

*aperitivo*

*in vino*

*aperitivo*

*aperitivo*

*la bibita*

*digestivo*

*O'vino*  
cucina italiana

Alle Preise in Euro und inklusive 19 % Mehrwertsteuer.